

WELCOME

BX Bremer Manual

WHY BUNN?

The simple answer, really, is that since 1957, America's favorite diners, restaurants and cafes have chosen BUNN as their trusted coffeemaker. You see, those diners, restaurants and cafes realized early on that a cup of coffee brewed on a BUNN is a fine cup of coffee.

That's because for over 50 years, we've built our business with a very simple mission: to create the best coffee experience possible by building the best coffeemakers possible. What we started then, we continue today. We're proud to be a company based on honesty, hard work and the appreciation for great coffee, wherever coffee is served (your home included!).

Back then it wasn't as fancy or complicated as it is today. You would go to your favorite diner and order coffee from a waitress you knew by name. That's just how things were. And no matter what diner or café you were at, the waitress would always respond the exact same way. "Coming right up."

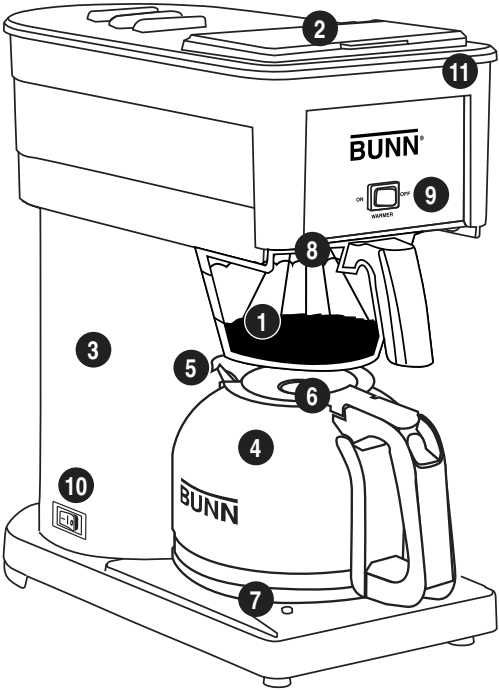
It was a small gesture, but a friendly and comforting one. Knowing that a great cup of coffee, and the conversation that goes along with it, was only a few moments away. It's that warm feeling we hope you have every time you enjoy coffee made by the machine inside this box. The same feeling that has driven us at BUNN to do our jobs better and better each day for over 50 years. Because every time America asks for a great cup of coffee, BUNN hopes to be the ones answering them with "Coming right up."

WHAT'S INSIDE

LET'S GET STARTED	5
MEET THE BX BREWER	7
LET'S BE SAFE	10
LET'S BREW 101	13
THE BASICS	15
LET'S KEEP IT CLEAN	17
BASIC CLEANING	18
CLEANING THE SPRAY HEAD TUBE	18
DEEP CLEANING	19
DRAINING BREWER	21
LET'S SOLVE	22
LEGAL MUMBO JUMBO	25

LET'S GET STARTED

PLEASE FOLLOW THESE DIRECTIONS TO THE TEE.



MEET YOUR BX BREWER

FEATURES

- 1 Brew Funnel
- 2 Lid
- 3 Internal Hot Water Tank
- 4 Drip-Free Pour-O-Matic™ Glass Carafe
- 5 Drip-Free Spout
- 6 Carafe Lid
- 7 Warmer Plate
- 8 Sprayhead
- 9 Warmer Switch
- 10 Tank Switch
- 11 Pour-In Bowl

**PLEASE READ ALL THESE INSTRUCTIONS BEFORE STARTING.
YOU'LL LEARN HOW TO CARE FOR YOUR NEW MACHINE.
MORE IMPORTANTLY, YOU'LL KNOW HOW TO BREW THE
MOST AMAZING COFFEE YOU'VE EVER TASTED.**

SPECIFICATIONS

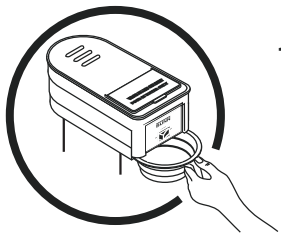
Brew Capacity: 4–10 5 oz. cups per batch.

Electrical: 7 amps, single phase, 60 Hz.,
900-watts total.

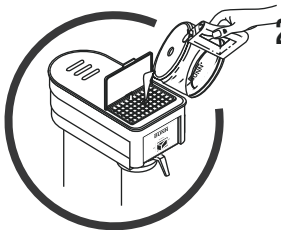
High-altitude use: If you live above an altitude of
4,000 ft., make sure your coffee machine has a
“D” designation found on bottom of your machine.

**DO NOT PLUG IN UNTIL STEP 4, OR YOU RISK
PERMANENTLY DAMAGING THE MACHINE.
AND WE DON'T WANT THAT ANY MORE THAN YOU DO.**

It takes 2 full Carafes of cold water to fill the Internal Hot Water Tank and prepare your machine for brewing. Here's how to get started:

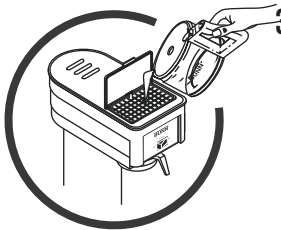


1. SLIDE EMPTY BREW FUNNEL INTO BREWER



2. FILL CARAFE WITH COLD WATER

- Pour water into brewer.
- Position Carafe on Warmer Plate.
- Close Lid.
- Wait 3 minutes (if you count time in seconds, that's 180).



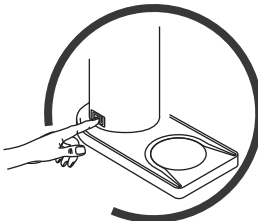
3. DO STEP 2 AGAIN

- Wait until water flows into the Carafe.
- Then pour out water in Carafe.
- Reposition Carafe on Warmer Plate.



4. ALMOST READY

- Plug in the brewer.



5. TURN ON BREWER

- Press Tank Switch on side to “on” position (I).
- Wait 15 minutes for water to heat (you only do this once for life of brewer, so don't fret).
- Keep switch on (unless you're taking that much-needed vacation).
- Then be sensible and shut it off.

LET'S BE SAFE

SAFEGUARDING

IMPORTANT. NO, REALLY, THIS IS IMPORTANT.

Follow basic safety precautions when using electrical appliances to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.

- READ ALL THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL
- Hot liquids can burn you.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Do not place cord, plugs or brewer in water or other liquids.
- Do not open Lid during heating or brewing phases.
- Close supervision is necessary when brewer is used around children.
- Let brewer cool before removing or replacing parts and before cleaning.
- Do not operate brewer with a damaged cord or plug, or any other malfunction or damage.
- Using an accessory not evaluated for use with this brewer may cause injury.

- Use brewer indoors only.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not place brewer in or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use Carafe on a range top or in a microwave.
- Do not use brewer for any purpose other than its intended use.
- Do not remove Brew Funnel or Carafe while brewing.
- Do not set a hot Carafe on a cold surface.
- Do not use a cracked Carafe or a Carafe with a loose or weakened handle.
- Do not pour any liquid into the Internal Hot Water Tank other than water or vinegar for cleaning, as specified in this manual.
- Do not clean carafe with cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.
- When brewer is not in use, keep Lid in the closed position.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

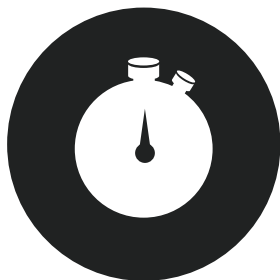
LET'S BREW 101

LET'S BREW 101

WE APPLAUD YOUR SMART DECISION IN PURCHASING THIS BUNN BX BREWER. YOU'RE ABOUT TO ENJOY YEARS AND YEARS OF BETTER COFFEE.

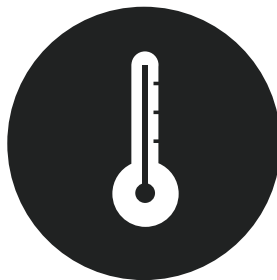
How, you ask?

It's called The BUNN Difference. A finely-tuned calibration of time, temperature and turbulence that extracts maximum flavor from coffee in the minimum amount of time.



TIME

Quick 3-minute brew time ensures coffee is never bitter.



TEMPERATURE

Internal Hot Water Tank heats water to the optimal temperature range.



TURBULENCE

Machine quickly releases water to extract ideal coffee flavor.

THE BASICS

- 1 Place BUNN® coffee filter into Brew Funnel.
- 2 Scoop fresh ground coffee into filter.
- 3 Shake gently to level grounds.
- 4 Slide Brew Funnel into brewer.
- 5 Fill Carafe with cold water.
- 6 20 oz. for 4 cups. 50 oz. for 10 cups.
- 7 And everywhere in between.
- 8 Flip Lid to open.
- 9 Pour water into brewer.
- 10 Position Carafe on Warmer Plate.
- 11 Turn on Warmer Switch.
- 12 Close Lid.
- 13 Wait 3 minutes.

**POUR A CUP
OF COFFEE.
ADD YOUR
FIXINGS.**

FOR MORE TIPS, VISIT [BUNN.COM](https://www.bunn.com)

LET'S KEEP IT CLEAN

BASIC CLEANING

Wash Brew Funnel and glass Carafe after each use. If you have a dishwasher, go that route.

Important: separate Lid from Carafe to place in dishwasher, using top shelf only for both glass and Lid. If you go the wash-by-hand route, use a mild, non-abrasive dish soap. Be sure to use edge of sponge or corner of dish towel to clean every nook and cranny.

Wipe the outside of the brewer occasionally, including area above the Brew Funnel.

If you're a neat freak, do it more than occasionally.

CLEANING THE SPRAYHEAD TUBE

Cleaning the Sprayhead Tube removes deposits due to natural mineral content in your water. The more mineral content in your water, the more you should clean.

A good rule of thumb is to do it every 3 months, unless you have very hard water then twice a month may be necessary.

You'll need: metal Deliming Tool provided with your machine, toothpick, dish soap, soft cloth.

Unplug brewer, and let it cool (up to 2 hours).

Remove funnel and unscrew Sprayhead.

Insert all but 2 inches of the Deliming Tool into Sprayhead Tube.

Slide Deliming Tool in and out of Sprayhead Tube 5-6 times to loosen any deposits.

DEEP CLEANING

DEEP CLEAN BREWER AT LEAST EVERY 3 MONTHS. FREQUENCY DEPENDS ON MINERAL CONTENT IN YOUR WATER.

Deep cleaning your brewer removes mineral deposits in your Internal Hot Water Tank and will prolong the life of your BX Brewer.

You'll need: 1 Quart (4 cups) of white vinegar, toothpick and dish soap.

Slide empty Brew Funnel onto the brewer.

Place empty Carafe on brewer.

Open Lid and pour vinegar into brewer.

Remove Delimiting Tool and reinsert the Brew Funnel.
Pour a Carafe of fresh water into brewer.

Place empty Carafe on Warmer Plate and close Lid.
Water will flow into Carafe.

Check Sprayhead holes and clear any deposits with a toothpick.

Clean Sprayhead with a cloth and dish soap.
Rinse with water.

Empty water from Carafe and place empty Carafe on Warmer Plate.

Remove Brew Funnel and reinstall Sprayhead.
Reinsert Brew Funnel.

Plug in brewer.

Wait 15 minutes for water in tank to reach brew temperature. All clean.

Close Lid. Empty Carafe when liquid stops flowing.

Flip the Tank Switch to the “off” position and unplug. Allow vinegar to sit in the brewer for at least 2 hours.

Remove the Brew Funnel and unscrew the Sprayhead. Check Sprayhead holes and clear any deposits with toothpick.

Clean Sprayhead with a cloth and dish soap. Rinse with water.

Pour a Carafe of fresh water into brewer. Place empty Carafe on Warmer Plate and reinsert Brew Funnel.

Close Lid (the water will begin to flush out the vinegar from the Internal Hot Water Tank).

Empty Carafe when water has stopped flowing.

Repeat the process of cycling fresh cold water 3 or more times or until you no longer smell vinegar.

Remove Brew Funnel and reattach Sprayhead.

Replace Brew Funnel and place Carafe on Warmer Plate. Plug in. Position Tank Switch to the ON position.

Allow water in tank to reach brewing temperature. Which should take about 15 minutes.

Then brew away.

DRAINING BREWER

WATER IN BREWER SHOULD BE DRAINED WHEN BREWER IS:

- Transported
- Shipped
- Stored in an unheated location with chance of freezing
- Not to be used for an extended period of time

TO DRAIN:

Unplug brewer and allow to cool.

Remove Brew Funnel and Sprayhead.

Grasp back of brewer and turn it upside down over sink.

Continue tipping brewer until flow from Sprayhead Tube and Lid stops.

Return Sprayhead and Brew Funnel to brewer.

LET'S SOLVE

PROBLEM & SOLUTION

COFFEE DOESN'T COME OUT

- Go thru Setup process again (see page 8).
- Close Lid.
- Refill Hot Water Tank if water evaporation has occurred.
- Check Sprayhead holes.

MACHINE ONLY PARTIALLY BREWED

- Refill Internal Hot Water Tank if water evaporation has occurred.
- You may need to increase water if coffee grounds and filter absorbed some water.

COFFEE IS NOT STAYING HOT

- Make sure Warmer Switch is ON.

COFFEE IS COLD

- Plug in brewer.
- Turn on Tank Switch.
- Allow 15 minutes for water to heat.

FUNNEL IS OVERFLOWING

- Use BUNN® paper filters.
You can order more filters at bunn.com
- Check to make sure Sprayhead is in place.
- If you brew decaf, fine grind or use soft water, request a special flow restrictor sprayhead by contacting BUNN at 800-352-BUNN.

BREWER MAKES RUMBLING NOISE

- This is normal while water is heating.
- Clean the Sprayhead Tube (see page 18).

WATER FLOWS BEFORE LID IS CLOSED

- Make sure Lid is completely open to activate rubber stopper in Pour-In-Bowl.
- Brewer not designed to hold water in Pour-In-Bowl overnight.
- Remove top Lid to ensure rubber stopper is in place and area is clean.

DELIMING TOOL DOESN'T GO IN ALL THE WAY

- Follow Sprayhead Tube cleaning (see page 18).
You may need to use a little muscle.

BREWER LEAKS

- Call 1-800-352-2866 or visit bunn.com.

**AND PLEASE, NEVER DISASSEMBLE THE BREWER.
THERE ARE NO USER SERVICEABLE PARTS INSIDE.**

LEGAL

Bunn-O-Matic warrants the BUNN BX Coffee Brewer, except glass carafe, to be free from defects in materials and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the later of the following warranty periods:

a) Three (3) years from the date of original purchase of a NEW BREWER; or

b) In the case of a REPAIRED OR REPLACEMENT BREWER returned to Bunn-O-Matic before the new Brewer warranty has expired (1) year from the date REPAIRED OR REPLACEMENT BREWER is received by customer.

If such a defect appears during the warranty period, we will (at our sole option) repair or replace the defective Brewer with no charge for service or parts, provided Brewer is delivered at the customer's expense to one of our authorized service centers (see page 12 for customer service info).

Warranty does not cover claims resulting from misuse, failure to follow instructions on installation and use, use with water having a high mineral content, neglect, use of unauthorized attachments, commercial use, use on a current or voltage other than specified on the Brewer, or unauthorized service during the warranty period on conditions otherwise covered by warranty.

THIS WARRANTY SHALL BE EXCLUSIVE AND SHALL BE IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN, ORAL, OR IMPLIED INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. In any event, the duration of any implied warranties, including but not limited to any implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, is expressly limited to the period of duration of this limited warranty.

Some states do not allow time limitations implied warranties, so the above limitation may not apply to you.

MORE LEGAL MUMBO JUMBO

The customer's exclusive remedy for breach of this warranty or of any implied warranty or of any other obligation arising by operation of law or otherwise shall be limited as specified herein to repair or replacement, at our sole option. In any event, responsibility for special, incidental and consequential damages is expressly excluded.

Some states do not allow limitation or exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights; you may have other rights, which vary from state to state.

Coffee's coming right up

ENJOY

BUNN®

¡BIENVENIDO!

Cafetera BX

¿POR QUÉ BUNN?

La respuesta más sencilla es que desde 1957, los comensales favoritos de Estados Unidos, los restaurantes y los cafés han elegido BUNN como su cafetera preferida. Es decir, desde aquella época, los comensales, restaurantes y cafeterías se dieron cuenta que una taza de café BUNN es de la mejor calidad que se pueda probar.

Eso se da porque, desde hace más de 50 años, hemos construido nuestro negocio con una misión muy sencilla: crear la mejor experiencia posible de café, gracias a la fabricación de las mejores cafeteras que hay en el mercado. Y así seguimos lo que empezamos hace décadas. Estamos orgullosos de ser una empresa basada en la honestidad, en el trabajo pesado y en el aprecio por el café, donde sea que se lo sirva, incluso su casa.

En aquellos tiempos no era tan lujoso o complicado como lo es hoy; se iba a su café preferido y la camarera te conocía por su nombre. Eso es cómo eran las cosas. Y no importa en cual restaurante o café estabas, la camarera siempre te lo respondería de la misma manera: “En seguida te lo traigo”. Era muy amable y reconfortante, y se sabía que una buena taza de café ya vendría junto a una charla muy agradable.

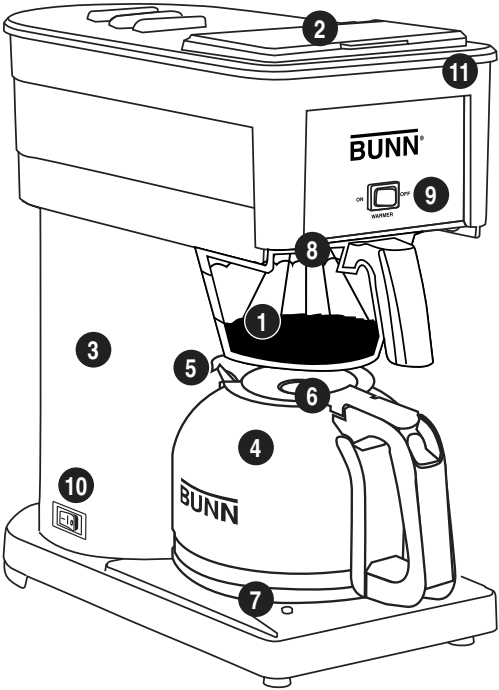
Es esa linda sensación que esperamos que tengan cada vez que disfruten un café hecho por la máquina adentro de esta caja. Es ese mismo sentimiento reconfortante que nos ha impulsado, a BUNN, a hacer, a cada día, nuestro trabajo mejor y mejor, por más de 50 años. Porque cada vez que América pide una gran taza de café, BUNN espera ser la que responde “en seguida te lo traigo.”

QUÉ HAY ADENTRO

EMPECEMOS.....	5
CONOZCA LA CAFETERA BX	7
SEAMOS CAUTELOSOS	10
PERCOLAR 101.....	13
LO BÁSICO	15
MANTENGÁMOSLO LIMPIO.....	17
LIMPIEZA BÁSICA	18
LA IMPORTANCIA DE DESCALCIFICAR	18
LIMPIEZA PROFUNDA.....	19
VACIAR LA CAFETERA.....	20
RESOLVAMOS	21
PALABRERÍO LEGAL.....	24

EMPECEMOS

POR FAVOR LEA TODAS ESTAS INSTRUCCIONES



CONOZCA LA CAFETERA BX

CARACTERÍSTICAS

- 1 Embudo de Percolación
- 2 Tapa
- 3 Tanque Interno para Agua Caliente
- 4 Jarra de Vidrio Libre de Goteos Pour-O-Matic™
- 5 Caño Libre de Goteo
- 6 Tapa para Jarra de Vidrio
- 7 Placa Calentadora
- 8 Cabezal de Rociado
- 9 Interruptor de Vacaciones
- 10 Interruptor de Tanque
- 11 Charcola Superior

POR FAVOR LEA TODAS ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE INICIAR. USTED APRENDERÁ CÓMO TRATAR SU NUEVA MÁQUINA. AUN MÁS IMPORTANTE, USTED APRENDERÁ A PERCOLAR EL CAFÉ MÁS SORPRENDENTE QUE JAMÁS HAYA PROBADO.

ESPECIFICACIONES

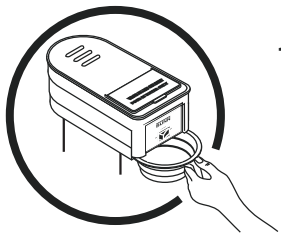
Capacidad de Percolación: 4 a 10 tazas de 5 onzas por lote

Eléctricas: 7 amperios, una fase, 60Hz., 900 vatios total

Uso en lugares de altitud: Si usted vive a más de 4,000 pies de altura, asegúrese de que su cafetera tenga una designación "D" en la parte inferior de su máquina.

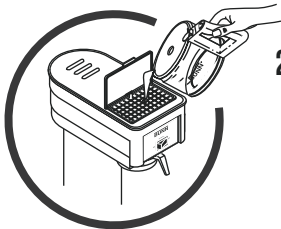
NO ENCHUFE HASTA EL PASO 4 O CORRE EL RIESGO DE DAÑAR SU MÁQUINA PERMANENTEMENTE. Y NOSOTROS NO DESEAMOS ESO MÁS QUE USTED.

Tome 2 jarras llenas de agua fría para llenar el tanque de agua y preparar la máquina para percolar. Así es como se inicia.



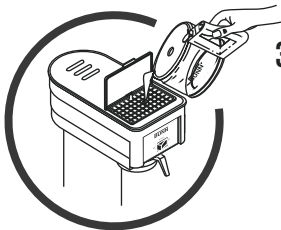
1. DESLICE EL EMBUDO VACÍO EN LA CAFETERA

- Suavemente.



2. LLENE LA JARRA CON AGUA FRÍA

- Viértala en la cafetera.
- Coloque la jarra sobre la placa calentadora.
- Cierra la tappa.
- Espere 3 minutos (si cuenta tiempo en segundos, son 180).



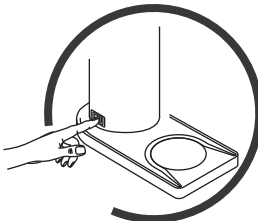
3. VUELVA A REPETIR EL PASO 2

- Espere hasta que el agua fluya en la jarra.
- Luego bote el agua en la jarra.
- Vuelva a colocar la jarra en la placa calentadora.



4. CASI LISTO

- Enchufe la cafetera.



5. ENCIENDA LA CAFETERA

- Coloque el interruptor de vacaciones a la posición de “encendido” (I).
- Espere 15 minutos para que caliente el agua (sólo se hace esto una vez durante la vida útil de la cafetera, así que no se preocupe).
- Mantenga el interruptor en encendido o hasta que esté tomando esas vacaciones tan necesitadas.
- Entonces sea sensato y apáguelo.

SEAMOS CAUTELOSOS

PROTECCIÓN

IMPORTANTE. NO, DE VERDAD, ESTO ES IMPORTANTE.

Siga las precauciones básicas de seguridad al usar electrodomésticos para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y daños personales.

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES en este manual
- Los líquidos calientes lo pueden quemar.
- No toque las superficies calientes. Use las asas.
- No deje el cable eléctrico, el enchufe o la cafetera en agua u otro líquido.
- No abra la tapa durante las fases de calentamiento o percolación.
- Se requiere de una supervisión atenta cuando la cafetera se usa alrededor de niños.
- Permita que la cafetera se enfríe antes de remover o cambiar partes y antes de limpiarla.
- No opere la cafetera con el cable o el enchufe dañado o cualquier otro mal funcionamiento o daño.

- Usar accesorios no evaluados para su uso con esta cafetera puede causar lesiones.
- Únicamente use la cafetera en interiores.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue por la orilla de la mesa o estante.
- No coloque la cafetera en o cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente o en un horno caliente.
- No use la jarra en una estufa o en un microondas.
- No use la cafetera para cualquier propósito además de su uso intencionado.
- No quite el embudo o la jarra mientras se esté percolando.
- No use una jarra rajada o una jarra con el asa floja.
- No sirva ningún líquido en el tanque para agua, que no sea agua o vinagre para su limpieza, tal como se especifica en el manual.
- No limpie la jarra con limpiadores abrasivos o jergas de acero
- Cuando la cafetera no se este usando, mantenga la tapa cerrada.

CONSERVE ESTE INSTRUCCIONES

EXCLUSIVAMENTE PARA USO EN CASA.

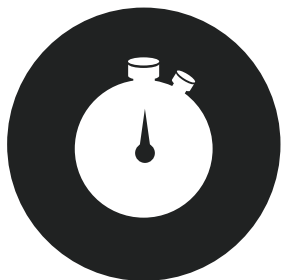
PERCOLEAMOS 101

PERCOLEMOS 101

APLAUDIMOS SU DECISIÓN INTELIGENTE DE COMPRAR ESTA CAFETERA BX. ESTÁ A PUNTO DE DISFRUTAR DE AÑO TRAS AÑO DE UN MEJOR CAFÉ.

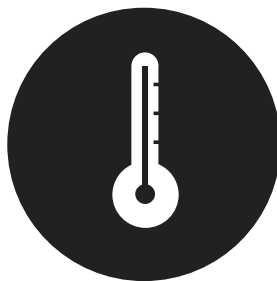
Usted pregunta, ¿Cómo?

Se le llama la Diferencia BUNN. Un calibrado de tiempo, temperatura y turbulencia afinados precisamente que extraen el máximo sabor en la cantidad mínima de tiempo.



TIEMPO

Una percolación rápida de 3 minutos asegura que el café nunca estará amargo.



TEMPERATURA

El tanque interno calienta el agua al rango de temperatura óptima.



TURBULENCIA

La máquina libera el agua rápidamente para extraer el sabor ideal del café.

LO BÁSICO

- 1 Coloque un filtro para café BUNN en el embudo.
- 2 Vierta café fresco en el filtro.
- 3 Agite para nivelar el café molido.
- 4 Deslice el embudo en la cafetera.
- 5 Llene la jarra con agua fría.
- 6 20 onzas para 4 tazas. 50 onzas para 10 tazas.
- 7 Y todos los puntos intermedios.
- 8 Gire para abrir.
- 9 Vierta el agua en la cafetera.
- 10 Coloque la jarra en la placa calentadora.
- 11 Encienda el calentador.
- 12 Cierre la tapa.
- 13 Espere 3 minutos.

**SIRVA UNA
TAZA DE CAFÉ.
AGREGUE SUS
ACOMPAÑANTES.**

PARA MÁS CONSEJOS, VISITE BUNN.COM

MANTENGÁMOSLO LIMPIO

LIMPIEZA BÁSICA

Lave el embudo de percolación y la jarra de vidrio después de cada uso. Si tiene un lavaplatos, use ese método.

Importante: Se separa la tapa (del frasco / de la botella) para poner en la maquina de lavar platos, utilizando solamente el estante superior, especial para vidrios y tapas. Si se utiliza el módulo de lavado a mano, utilice un jabon suave y sin abrasivos. Asegúrese de usar la punta de la esponja o trapo de cocina para limpiar todos los rincones.

Limpie el exterior de la cafetera ocasionalmente, incluyendo el área encima del embudo.

Si es un maniático del orden hágalo más que ocasionalmente.

LA IMPORTANCIA DE LA DESCALCIFICACIÓN

Descalcificar su cafetera quita los depósitos debidos al contenido mineral de su agua.

Entre más contenido mineral en el agua más frecuente debe descalcificar.

Una buena regla general es hacerlo cada 3 meses, a menos que tenga agua muy dura.

Desconecte la cafetera y deje que se enfríe.

Quite el cabezal de rociado girándolo con los dedos.

Use la herramienta descalcificadora flexible proporcionada con la cafetera. Insértela toda, menos 2 pulgadas de la herramienta en el tubo del cabezal de rociado. Deslice la herramienta de 5 a 6 veces en el tubo del cabezal de rociado.

Antes de volver a colocar el cabezal de rociado, vierta una jarra llena de agua fresca en la cafetera.

Coloque la jarra en el calentador y cierre la tapa. El agua fluirá en la jarra.

Revise los agujeros del cabezal de rociado. Si están tapados, destápelos con un palillo de dientes.

Luego limpie el cabezal de rociado con un paño y un detergente suave, enjuague con agua y vuelva a instalarlo.

Vacíe el agua de la jarra.

Enchufe la cafetera.

Espere 15 minutos para que el agua en el tanque llegue a la temperatura de percolación.

Todo limpio.

LIMPIEZA PROFUNDA

HAGA UNA LIMPIEZA PROFUNDA EN LA CAFETERA POR LO MENOS UNA VEZ A CADA 3 MESES

La limpieza profunda en su cafetera elimina los depósitos de minerales en su tanque de agua caliente y extiende la vida útil de la misma.

Usted necesitará de 1 cuarto de galón (4 tazas) de vinagre blanco, palillo de dientes y jabón de cocina.

Deslice un embudo vacío en la cafetera.

Ponga la jarra vacía en la cafetera.

Abra la tapa y vierta el vinagre en la cafetera.

Cierre la tapa. Vacíe la jarra apenas el líquido pare de fluir.

Encienda el interruptor del tanque en la posición “off” y desenchufe. Permita que el vinagre se quede en la cafetera durante por lo menos 2 horas.

Retire el embudo y desenrosque el rociador. Chequee el rociador y saque cualquier depósito mineral con un palillo.

Haga la limpieza del rociador con un trapo y jabón de cocina. Enjuague con agua.

Vierta una jarra de agua fresca en la cafetera. Ponga la jarra vacía sobre la hornilla y vuelva a poner el embudo.

Cierre la tapa (el agua comenzará a expulsar el vinagre del tanque de agua caliente).

Vacíe la jarra apenas el agua pare de fluir

Repita el proceso del ciclo de agua fría 3 o más veces hasta que no huela más a vinagre.

Retire el embudo y reconecte el rociador.

Reemplace el embudo y ponga la jarra en la hornilla. Enchufe

Deje el agua en el tanque para llegar a la temperatura de infusión del café, que deberá tardar alrededor de 15 minutos.

Luego haga el café.

VACIAR LA CAFETERA

EL AGUA EN LA CAFETERA DEBE VACIARSE CUANDO LA CAFETERA

- Es transportada
- Es enviada
- Es almacenada en un lugar sin calefacción con una posibilidad de congelamiento
- No será usada por un período de tiempo prolongado

PARA VACIAR:

Desenchufe la cafetera y deje que se enfríe.

Quite el embudo de percolación y el cabezal de rociado.

Sujete la parte posterior de la cafetera y volteeela encima del fregadero.

Mantenga la cafetera volteada hasta que cese el flujo del tubo del cabezal de rociado y de la tapa.

Vuelva a colocar el cabezal de rociado y el embudo en la cafetera.

RESOLVAMOS

PROBLEMA Y SOLUCIÓN

EL CAFÉ NO FLUYE

- Repita el proceso de configuración.
- Cierre la tapa.
- Si se ha evaporado el agua, vuelva a llenar el tanque.
- Revise los agujeros del cabezal de rociado.

LA MÁQUINA SÓLO PERCOLÓ PARCIALMENTE

- Si se ha evaporado el agua, vuelva a llenar el tanque.
- Puede que necesite incrementar el agua si el café molido y el filtro absorben algo de agua.

EL CAFÉ NO SE MANTIENE CALIENTE

- Asegúrese de que el interruptor del calentador esté en “Encendido”.

EL CAFÉ ESTÁ FRÍO

- Enchufe la cafetera.
- Encienda el interruptor de Vacaciones
- Permita 15 minutos para que el agua se caliente.

EL EMBUDO SE REBALSA

- Use filtros de papel BUNN®
- Revise que el cabezal de rociado este en su lugar
- Si percola café descafeinado, muélalo fino o use agua suave, pida un cabezal de rociado limitador de flujo poniéndose en contacto con BUNN al 800-352-BUNN.

LA CAFETERA HACE UN RUIDO ESTRUENDOSO

- Es normal cuando el agua se está calentando.
- La cafetera puede necesitar ser decalcificada, vea la página 18.

EL AGUA FLUYE ANTES DE CERRARSE LA TAPA

- Asegúrese de que la tapa esté completamente abierta.
- La cafetera no mantiene agua en la bandeja superior por períodos prolongados.
- Quita la tapa superior para asegurarse de que el balancín está en su lugar y que el área del sello de hule esté limpio.

LA HERRAMIENTA DE DESCALCIFICACIÓN NO ENTRA POR COMPLETO

- Siga las instrucciones para descalcificar en la página 18. Puede que necesite usar un poco de fuerza.

LA CAFETERA TIENE FUGA

- Llame al 1-800-352-2866 o visite Bunn.com.

**Y POR FAVOR NUNCA DESARME LA CAFETERA.
NO HAY PARTES REPARABLES EN EL INTERIOR.**

PALABRERÍO LEGAL

Bunn-O-Matic garantiza que la Cafetera BX de BUNN, excepto la jarra de vidrio, estará libre de defectos en materiales y mano de obra existentes al momento de fabricación y apareciendo dentro de uno de los siguientes períodos de garantía:

a) Tres (3) años desde la fecha de la compra original de una CAFETERA NUEVA; O

b) En el caso de una CAFETERA REPARADA O REEMPLAZO devuelta a Bunn-O-Matic antes de la expiración de la garantía de una cafetera nueva (1) un año desde la fecha de recepción de una CAFETERA REPARADA O UN REEMPLAZO por el cliente.

Si tal defecto aparece durante el período de la garantía, nosotros (a nuestra única discreción) repararemos o reemplazaremos la Cafetera defectuosa sin cargo por servicio o partes, siempre y cuando la Cafetera sea entregada a costo del cliente a un centro de servicio autorizado que se encuentran al final de este folleto.

Esta garantía no cubre reclamos que surjan del mal uso, el no seguir las instrucciones sobre la instalación y el uso, uso con agua con contenido alto de minerales, negligencia, uso de accesorios no autorizados, uso comercial, uso en una corriente o voltaje que no sea el indicado en la Cafetera o servicio no autorizado durante el período de la garantía sobre condiciones que normalmente están cubiertas por la garantía.

ESTA GARANTÍA SERÁ EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA, ORAL O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. La duración de cualquier garantía implícita, incluyendo pero no limitado a cualquier

MAS PALABRERÍO LEGAL

garantía de comerciabilidad o idoneidad para un propósito en particular, está expresamente limitada a la duración del período de esta garantía limitada.

Algunos Estados no permiten límites de tiempo sobre las garantías implícitas, así que la limitación anterior puede que no le aplique.

El recurso exclusivo del comprador por incumplimiento de esta garantía o de cualquier garantía implícita o cualquier otra obligación que surja de la operación de ley o de otra forma, estará limitada, como se especifica aquí, a la reparación o el reemplazo, a nuestra única discreción. En todo caso se excluye expresamente cualquier responsabilidad por daños especiales, incidentales o consecuentes.

Algunos Estados no permiten límites o exclusiones de daños incidentales o consecuentes, así que la limitación o la exclusión anterior puede que no le aplique.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos; usted puede tener otros derechos, los cuales varían de Estado a Estado.

El café viene enseguida

DISFRUTE

BUNN®