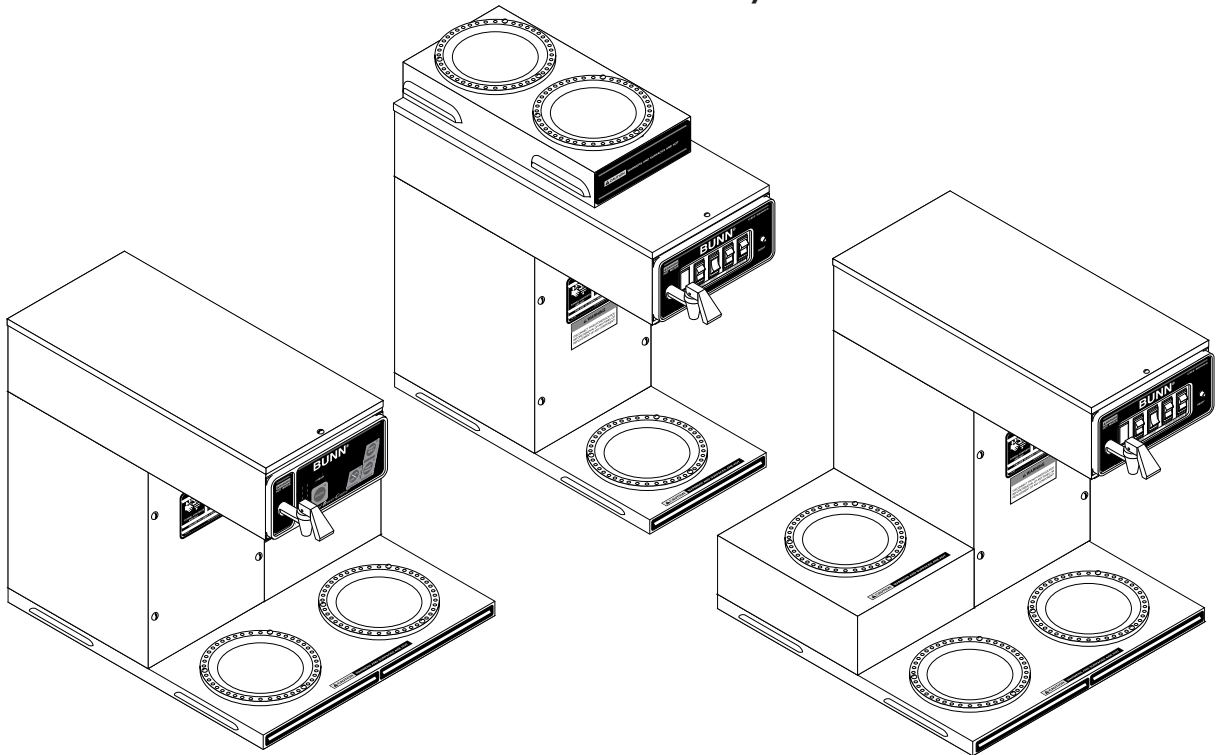


BUNN®

***CEZ , CEZF
CDBC, CDBC F
CDBCP, CDBC FP
N/S anterior a CDBC020213***



MANUAL DE OPERACIÓN Y SERVICIO

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

INTRODUCCIÓN

Este equipo preparará automáticamente una tanda de café de 1,9 litros (medio galón) en una jarra de espera al pulsar un botón. Se incluye una llave de agua caliente para usar con bebidas similares. La mayoría de las funciones de la cafetera se controlan de forma digital. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante robusto.

CONTENIDO

Introducción y garantía	2
Avisos a los usuarios	3
Especificaciones eléctricas y de tuberías	4
Controles de operación	5
Preparación inicial, preparación del café y limpieza.....	6
Ajustes de CEZ y ajustes opcionales	7
Ajustes de CDBC y ajustes opcionales	8
Localización y resolución de problemas	9
Servicio	20
Diagramas esquemáticos de conexiones	32, 33

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo que fabrica de la siguiente manera:

- 1) Todos los equipos excepto los que se especifican más adelante: "garantía de 2 años para las partes y de 1 año para la mano de obra.
- 2) El circuito electrónico y/o los tableros de control: garantía de 3 años tanto para las partes como la mano de obra.
- 3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las partes y de un año para la mano de obra.
- 4) Las fresas molidoras del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis de prueba de tamiz original de fábrica: tanto para las partes como el funcionamiento garantía de 3 años o 30.000 libras de café, lo que se cumpla antes.

Los mencionados 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. La presente garantía no se aplica a ningún equipo, componente ni parte que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, descuido, alteraciones, instalación u operación inadecuada, mantenimiento o reparación inadecuada, daños o hechos fortuitos. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) de pronto aviso 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 PRECEDENTE ES EXCLUSIVA Y OCUPA EL LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA ESCRITA U ORAL, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, PERO SIN LIMITARSE A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR. Ni los agentes, ni los distribuidores ni los empleados de BUNN tienen autorización para efectuar modificaciones a la presente garantía ni de confeccionar garantías adicionales que generen obligaciones para BUNN. Concordantemente, las expresiones de las mencionadas personas, ya sean escritas u orales, no constituyen ninguna garantía y no se las debe tener en cuenta.

Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección en tanto y cuanto el equipo esté en garantía, 1) suministrará partes de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y el funcionamiento arriba especificados) 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 muerto, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, incidental o consecuencial.

AVISOS A LOS USUARIOS

Lea con cuidado y observe todos los avisos en el equipo y en este manual. Todas las etiquetas de los equipos deben conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



00986.0000

This equipment is to be installed to comply with the Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) and the Food Service Sanitation Manual of the Food and Drug Administration (FDA).

00656.0000

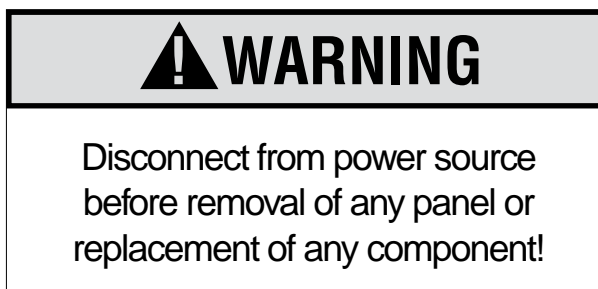


00658.0000

12364.0000

⚠ CAUTION WARMERS AND SURFACES ARE HOT

PRECAUCIÓN LOS CALENTADORES Y SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES



10044.0000

ADVERTENCIA

- NO SOBRECARGUE EL CIRCUITO.
 - CONECTE SIEMPRE A TIERRA EL ARMAZÓN O EL ENCHUFE DEL ADAPTADOR.
 - NO DEFORME EL ENCHUFE O CORDÓN.
 - RESPETE LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS NACIONALES Y LOCALES.
 - NO LO ACERQUE A LOS 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 USAR ESTE PRODUCTO.

Este equipo debe instalarse para cumplir con el código de Tuberías Básico de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Sanidad de Servicio de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA).

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

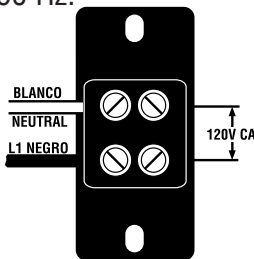
ADVERTENCIA

Desconecte de la fuente de alimentación antes de quitar cualquier panel o reemplazar cualquier componente.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

PRECAUCIÓN - La cafetera debe desconectarse de la fuente de alimentación hasta que se especifique en *Preparación inicial*

El **modelo 15** tiene un cordón eléctrico y requiere un servicio de corriente bifilar monofásico conectado a tierra de 120 VCA, 15 A, 60 Hz.



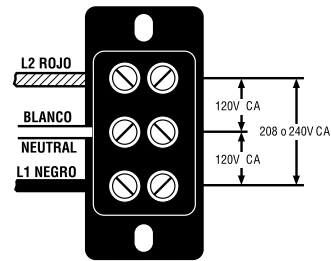
El **modelo 20** requiere un servicio de corriente bifilar monofásico conectado a tierra de 120 VCA, 20 A, 60 Hz. Siga adelante de la forma siguiente:

CONEXIÓN ELÉCTRICA

PRECAUCIÓN - La instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

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 en la fuente de alimentación eléctrica.
3. Quite el panel delantero de debajo de la cabeza de rociado.
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. Vuelva a poner el panel delantero.
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.

El **modelo 35** requiere un servicio de corriente bifilar monofásico conectado a tierra de 120/208 ó 120/240 VCA, 20 A, 60 Hz. Siga adelante de la forma siguiente:



ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Estas cafeteras deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 lb/pulg² 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 620 kPa (90 lb/pulg²) para reducirla a 345 kPa (50 lb/pulg²). La conexión de entrada de agua es una conexión abocinada 1/4". Bunn-O-Matic no recomienda usar un suministro de agua de ósmosis inversa o agua desionizada para este equipo.

NOTA - Bunn-O-Matic recomienda tubo de cobre de 1/4" para instalaciones a menos de 25 pies (7,5 m) de una tubería de suministro de agua de 3/8" y de 1/2" para instalaciones a más de 25 pies (7,5 m). 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.

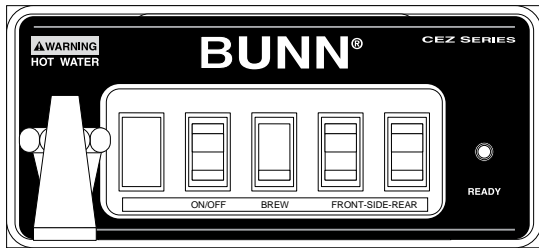
Este equipo debe instalarse para cumplir con el Código de Tuberías Básico de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Sanidad de Servicio de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA).

Conexión de tuberías

1. Lave la tubería de agua
2. Sujétela firmemente a la conexión abocinada de la parte trasera de la cafetera.
3. Abra el agua de suministro.

CONTROLES DE OPERACIÓN

Modelo CEZ



P1625

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO

Al poner el interruptor de encendido/apagado en la posición superior "ON" (encendido) se suministra corriente al calentador de la estación de preparación de café, y se activa el circuito de relleno del tanque. Al poner el interruptor en la posición inferior "OFF" (apagado) se detiene el relleno del tanque y la preparación del café y se desconecta el calentador de la estación de preparación del café. Al detener un ciclo de preparación de café después de que haya empezado no se detendrá el paso de agua a la jarra hasta que se vacíe el embudo.

NOTA - Se dispondrá de una cantidad limitada de agua caliente en la llave cuando el interruptor esté en la posición "OFF" (apagado) debido a que el tanque no se rellena.

INTERRUPTOR DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

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 "ON" (encendido).

NOTA - El indicador de encendido/apagado debe estar en la posición superior "ON" (encendido) para iniciar y completar un ciclo de preparación de café.

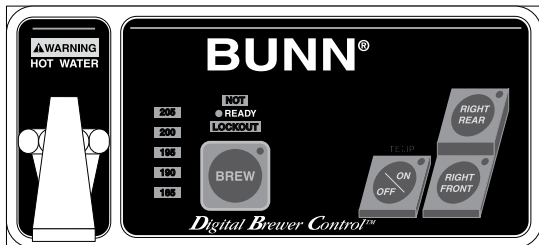
INTERRUPTORES DE CALENTADORES ADICIONALES

La colocación de cualquier interruptor de calentador adicional en la posición superior "ON" (encendido) suministra corriente al calentador relacionado.

INDICADOR READY (LISTO)

Este indicador se enciende cuando se haya alcanzado la temperatura preseleccionada del agua para la preparación del café.

Modelo CDBC



P1626

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO

Al poner el interruptor de encendido/apagado (indicador encendido) se suministra corriente al calentador de la estación de preparación de café, se activa el circuito de preparación de café y se activa el circuito de relleno del tanque. Al pulsar nuevamente el interruptor (indicador apagado) se deja de rellenar el tanque, se detiene la preparación del café y se desactiva el calentador de la estación de preparación del café. Al detener un ciclo de preparación de café después de que haya empezado no se detendrá el paso de agua a la jarra hasta que se vacíe el embudo.

NOTA - Se dispondrá de una cantidad limitada de agua caliente en la llave cuando el indicador de encendido/apagado no esté encendido debido a que el tanque no se rellena.

INTERRUPTOR DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

Al pulsar y soltar momentáneamente este interruptor se da comienzo a un ciclo de preparación de café cuando el indicador de encendido/apagado esté encendido.

NOTA - El indicador de encendido/apagado debe estar encendido para iniciar y completar un ciclo de preparación de café.

INTERRUPTORES DE CALENTADORES ADICIONALES

La pulsación de cualquier interruptor de calentador adicional para que se encienda el indicador, suministra corriente al calentador relacionado.

INDICADOR READY (LISTO)

Este indicador se enciende cuando se haya alcanzado la temperatura prefijada. La palabra "NOT" (no) encima de "READY" (listo) se encenderá en los demás casos.

INDICADORES DE TEMPERATURA (Función desactivada en fábrica - consulte la página 8).

El indicador se enciende para comunicar la temperatura del agua para la preparación de café. Se encenderán dos indicadores cuando la temperatura esté comprendida entre ellos.

PREPARACIÓN INICIAL

1. Introduzca un embudo vacío en los rieles del embudo.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación.
4. Modelo CDBC - Pulse el interruptor de encendido/apagado (indicador encendido).
Modelo CEZ - Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición superior "ON" (encendido).
5. El agua pasará al tanque hasta que se alcance la máxima capacidad del tanque.
6. Espere aproximadamente veinte minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada.
7. Ponga un recipiente pequeño debajo de la llave y abra la palanca de la llave. Suéltela cuando oiga que el tanque se está rellenando.
8. Modelo CDBC - Pulse el interruptor de encendido/apagado (indicador encendido) y a continuación pulse y suelte momentáneamente el interruptor "BREW" (preparación de café).
Modelo CEZ - Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición superior "ON" (encendido) y a continuación pulse y suelte momentáneamente el interruptor "BREW" (preparación de café).
9. Deje que se complete el ciclo y mida la cantidad de agua en la jarra. Debe ser 1,9 litros \pm 59 cc (64 \pm 2 onzas fluidas). Consulte en la sección de ajustes de este manual en caso de que haya que aumentar o disminuir el volumen.

La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Introduzca un filtro BUNN® en el embudo.
2. Eche el café fresco en el filtro y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
3. Deslice el embudo en los rieles del embudo.
4. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
5. Modelo CDBC - Pulse el interruptor de encendido/apagado (indicador encendido) y a continuación pulse y suelte momentáneamente el interruptor "BREW" (preparación de café).
Modelo CEZ - Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición superior "ON" (encendido) y a continuación pulse y suelte el interruptor "BREW" (preparación de café).
6. 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 la cabeza de rociado. Los agujeros de la cabeza de rociado deben estar siempre abiertos.

CAFETERAS DE INFUSIÓN POR VERTIMIENTO DE AGUA

Si la cafetera posee la característica de infusión por vertimiento de agua, siga las instrucciones detalladas a continuación.

1. Quite el tornillo mariposa y la tapa de la abertura para verter, de la cubierta superior de la cafetera y póngalos a un lado.
 2. Introduzca un filtro BUNN® en el embudo.
 3. Eche el café molido fresco en el filtro y nivélelo sacudiendo suavemente.
 4. Deslice el embudo en los rieles del embudo.
 5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
 6. Mida 1,9 litros (64 onzas fluidas) de agua fría en un recipiente y vuelque lentamente el agua dentro de la abertura para verter.
 7. Pulse el botón de ENCENDIDO /APAGADO para activar el calentador inferior (Lámpara indicadora encendida).
- NOTA:** No pulse el botón de preparación de café (**Brew**). No es necesario en la infusión por vertimiento de agua.
8. Cuando termine de preparar el café, simplemente deseche los posos y el filtro.

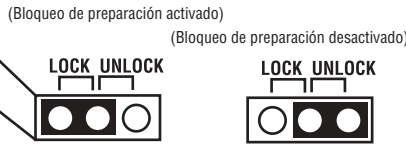
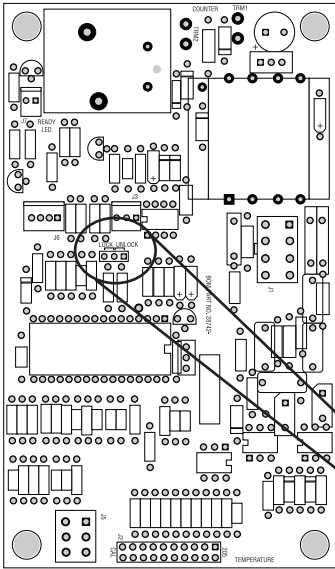
AJUSTES DE CEZ Y AJUSTES OPCIONALES

Ajuste del bloqueo de preparación de bebidas

La función de bloqueo de preparación de bebidas impide preparar bebidas cuando la temperatura del agua es 2,8°C (5°F) o mas menor que la temperatura fijada.

Ponga el puente de cortocircuitado en las clavijas LOCK (bloquear) para activar el bloqueo de preparación de bebidas.

Ponga el puente de cortocircuitado en las clavijas UNLOCK (desbloquear) para desactivar el bloqueo de preparación de bebidas. (Esto permite preparar bebidas sea cual sea la temperatura del agua).



P1864-8

IMPORTANTE: El tanque debe estar lleno y el solenoide de llenado debe estar desactivado antes de efectuar estos ajustes.

Ajuste de los volúmenes de preparación de café

La cafetera viene fijada de fábrica para suministrar 1,9 litros ± 59 cc (64 ± 2 onzas fluidas) por cada ciclo de preparación de café.

AJUSTE DEL VOLUMEN DE CAFÉ: Use los pasos siguientes cuando el ajuste sea desconocido o se instale un tablero de circuitos diferente.

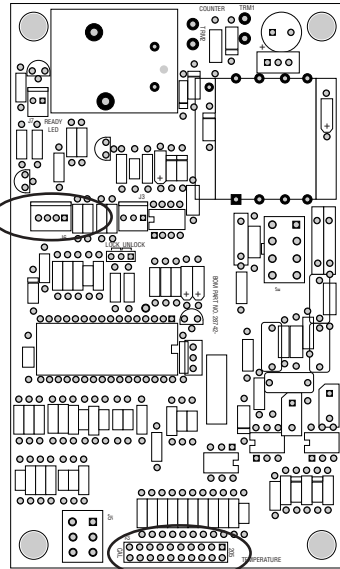
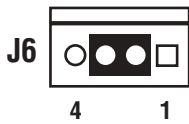
1. Ponga un embudo vacío en los rieles del embudo y una jarra o recipiente graduado vacío debajo del embudo.
2. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición superior "ON" (encendido).
3. Pulse y mantenga pulsado el botón de comienzo de preparación de café hasta que oiga tres veces el clic de activación y desactivación del solenoide de preparación del café (aproximadamente 5 segundos). Suelte el botón.
4. Deje que el ciclo continúe hasta que se distribuya la cantidad de agua deseada y después apague la cafetera.

La cafetera está preparada ahora para distribuir esta cantidad de agua por cada ciclo de preparación de café subsiguiente.

Colocación del puente de cortocircuitado en las clavijas apropiadas.

1 y 2 - Tetera o cualquier preparador de bebidas que no use un sistema de relleno.

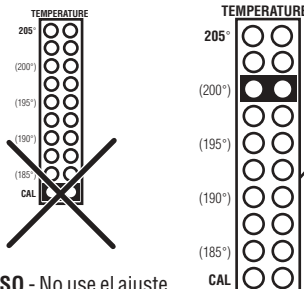
2 y 3 - Cafetera o cualquier preparador de bebidas que no use un sistema de relleno.



P1865-8

Ajuste de la temperatura de preparación de bebidas.

Determine la temperatura deseada y vuelva a colocar el puente de cortocircuitado en las clavijas apropiadas. Cada conjunto de clavijas representa aproximadamente 1,4°C (2,5°F) [se muestran 94°C (200°F)].

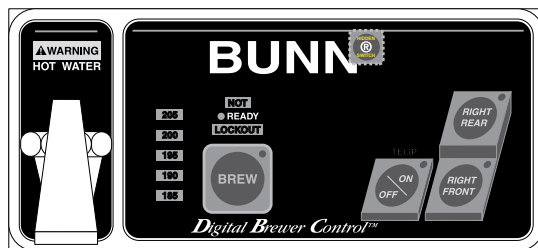


AVISO - No use el ajuste de calibración (conjunto inferior de clavijas).

Para **aumentar** la cantidad de agua por cada ciclo de preparación de café, ponga un embudo vacío en los rieles del embudo y una jarra o recipiente graduado vacío debajo del embudo. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición superior "ON" (encendido). Pulse y mantenga pulsado el interruptor "BREW" (preparación de café) hasta que oiga tres veces el clic de activación y desactivación del solenoide (aproximadamente 5 segundos). A continuación suelte el interruptor "BREW" (preparación de café). Pulse y suelte momentáneamente el interruptor "BREW" (preparación de café) una vez por cada 30 cc (onza fluida) (aproximadamente) de agua que haya que añadir al ajuste anterior y deje que se complete el ciclo de preparación de café.

Para **disminuir** la cantidad de agua por cada ciclo de preparación de café, ponga un embudo vacío en los rieles del embudo y una jarra o recipiente graduado vacío debajo del embudo. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición superior "ON" (encendido). Pulse y suelte momentáneamente el interruptor "BREW" (preparación de café) una vez por cada 30 cc (onza fluida) (aproximadamente) de agua que haya que restar del ajuste existente. Pulse y mantenga pulsado el interruptor "BREW" (preparación de café) hasta que oiga tres veces el clic de activación y desactivación del solenoide (aproximadamente 5 segundos). A continuación suelte el interruptor "BREW" (preparación de café) y deje que se complete el ciclo.

AJUSTES DE CDBC Y AJUSTES OPCIONALES



P1866

Ajuste de la temperatura de preparación del café

La cafetera viene ajustada de fábrica a 93°C (200°F). Para cambiar este ajuste, pulse y mantenga pulsado el interruptor “OCULTO” debajo de la “®”. Se encenderá la palabra “TEMP” encima del interruptor de encendido/apagado para correspondes con el cambio de función temporal de este interruptor. Pulse y suelte repetidamente el interruptor de encendido/apagado hasta que uno de los indicadores de temperatura del grupo muestre la temperatura deseada aproximada. Cuando estén encendidos dos indicadores, la temperatura es aproximadamente el número entre ellos.

Indicación de la temperatura de preparación del café

La cafetera viene fijada de fábrica con la pantalla de temperatura desactivada. Para cambiar este ajuste, pulse y mantenga pulsado el interruptor de encendido/apagado y el interruptor “OCULTO” debajo de la “®” durante cinco segundos. Se encenderán todos los indicadores de temperatura del grupo. Suelte ambos interruptores. Al pulsar y soltar el interruptor de encendido/apagado se encenderán y se apagarán todo el grupo de indicadores de temperatura, significando el estado encendido o apagado de esta pantalla. Espere unos segundos. La cafetera mantendrá este último ajuste.

Ajuste del bloqueo de preparación del café

La cafetera viene fijada de fábrica con el bloqueo de preparación de café desactivado. El bloqueo de preparación de café impide que dé comienzo el ciclo de preparación de café si el indicador listo no está encendido. Cuando no se permita un intento de preparación del café, las palabras “NOT” (no) y “LOCKOUT” (bloqueo) destellarán durante tres segundos para indicar el motivo por el cual no puede empezar la preparación del café. Para cambiar el estado de bloqueo de preparación de café, pulse y mantenga pulsado el interruptor “OCULTO” debajo de la “®” y pulse momentáneamente el interruptor “BREW” (preparación de café).

Ajuste del dispositivo de corte automático de los calentadores

La cafetera viene fijada de fábrica con esta función desactivada. El dispositivo de corte automático de los calentadores desactiva todos los calentadores después de un período predeterminado a continuación del ciclo de preparación de café más reciente. Para cambiar este ajuste, pulse y mantenga pulsado el interruptor “BREW” (preparación de café) y el interruptor “OCULTO” debajo de la “®” durante cinco segundos. Destellarán todos los indicadores de temperatura del grupo. Suelte ambos interruptores. Al pulsar y soltar el interruptor “BREW” (preparación de café) se seleccionará el número de indicadores de temperatura de ninguno a cinco. Cuando no haya indicadores encendidos, se desactivará esta función y todos los calentadores serán controlados solamente por sus interruptores respectivos. Cuando se enciendan de uno a cinco indicadores, indica el número aproximado de horas de retardo antes de que se desactiven todos los calentadores después del ciclo de preparación de café más reciente.

IMPORTANTE: El tanque debe estar lleno y el solenoide de llenado debe estar desactivado antes de efectuar estos ajustes.

Ajuste de los volúmenes de preparación de café

La cafetera viene fijada de fábrica para suministrar 1,9 litros \pm 59 cc (64 \pm 2 onzas fluidas) por cada ciclo de preparación de café.

AJUSTE DEL VOLUMEN DE CAFÉ: Use los pasos siguientes cuando el ajuste sea desconocido o se instale un tablero de circuitos diferente.

1. Ponga un embudo vacío en los rieles del embudo y una jarra o recipiente graduado vacío debajo del embudo.
2. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición superior “ON” (encendido).
3. Pulse y mantenga pulsado el botón de comienzo de preparación de café hasta que oiga tres veces el clic de activación y desactivación del solenoide de preparación del café (aproximadamente 5 segundos). Suelte el botón.
4. Deje que el ciclo continúe hasta que se distribuya la cantidad de agua deseada y después apague la cafetera.

La cafetera está preparada ahora para distribuir esta cantidad de agua por cada ciclo de preparación de café subsiguiente. Para **aumentar** la cantidad de agua por cada ciclo de preparación de café, ponga un embudo vacío en los rieles del embudo y una jarra o recipiente graduado vacío debajo del embudo. Pulse el interruptor de encendido/apagado. Pulse y mantenga pulsado el interruptor “BREW” (preparación de café) hasta que oiga tres veces el clic de activación y desactivación del solenoide (aproximadamente 5 segundos). A continuación suelte el interruptor “BREW” (preparación de café). Pulse y suelte momentáneamente el interruptor “BREW” (preparación de café) una vez por cada 30 cc (onza fluida) (aproximadamente) de agua que haya que añadir al ajuste anterior y deje que se complete el ciclo de preparación de café.

Para **disminuir** la cantidad de agua por cada ciclo de preparación de café, ponga un embudo vacío en los rieles del embudo y una jarra o recipiente graduado vacío debajo del embudo. Pulse el interruptor de encendido/apagado. Pulse y suelte momentáneamente el interruptor “BREW” (preparación de café) una vez por cada 30 cc (onza fluida) (aproximadamente) de agua que haya que restar del ajuste existente. Pulse y mantenga pulsado el interruptor “BREW” (preparación de café) hasta que oiga tres veces el clic de activación y desactivación del solenoide (aproximadamente 5 segundos). A continuación suelte el interruptor “BREW” (preparación de café) y deje que se complete el ciclo.