
BUNN®

BREW BETTER, NOT BITTER.®

PHASE BREW™ 8 CUP COFFEE BREWER



USE & CARE
MANUAL



HT



HG

For use with HT, HG

PHASE BREW

WITH HEAT & RELEASE TECHNOLOGY

Welcome to Phase Brew!

You're about to start brewing better coffee in a whole new way! The BUNN Phase Brew with Heat & Release Technology is different from any coffee maker you've used before. Unlike typical drip machines, BUNN Phase Brew doesn't 'drip' right away. In fact, it doesn't drip at all – it flows.

Phase Brew heats all the water to the right brewing temperature, then quickly releases it through our unique sprayhead for an optimal 4-minute brewing phase and amazing coffee flavor in just 10 minutes!

THE BUNN PHASE BREW EXPERIENCE

THE 6-MINUTE HEATING PHASE*



When you fill the brew funnel with coffee grounds, the top tank with water, and press the On/Off button, coffee won't flow into the carafe right away – even though the 6-minute heating phase has begun.

What you'll hear: After a few minutes, you'll hear some bubbling and rumbling sounds, which are perfectly normal. It's the sound of our Cyclonic Heating System™ bringing the water to about 200°F – the right temperature to brew without bitterness.

What you'll see: As you look at the control panel, you'll see "Heating Water" and a moving 'racetrack'. This tells you you're in the heating phase.

THE RELEASE



When all the water reaches the optimal brewing temperature, it's released from the top tank to our unique sprayhead – beginning the optimal 4-minute brewing phase.

What you'll hear: During the release, you'll hear a 'whoosh' of water to our unique sprayhead.

What you'll see: As water is released to the sprayhead, the top tank empties and the heating element creates steam. Most of the steam is channeled back into the brew funnel, but some escapes through the top of the brewer.

THE 4-MINUTE BREWING PHASE



Following the 6-minute heating phase and release, the 4-minute brewing phase begins!

What you'll see: Rich coffee leaving the brew funnel and flowing into the carafe.

What you'll smell: Amazing coffee aroma!

10 MINUTES TO PERFECT COFFEE!

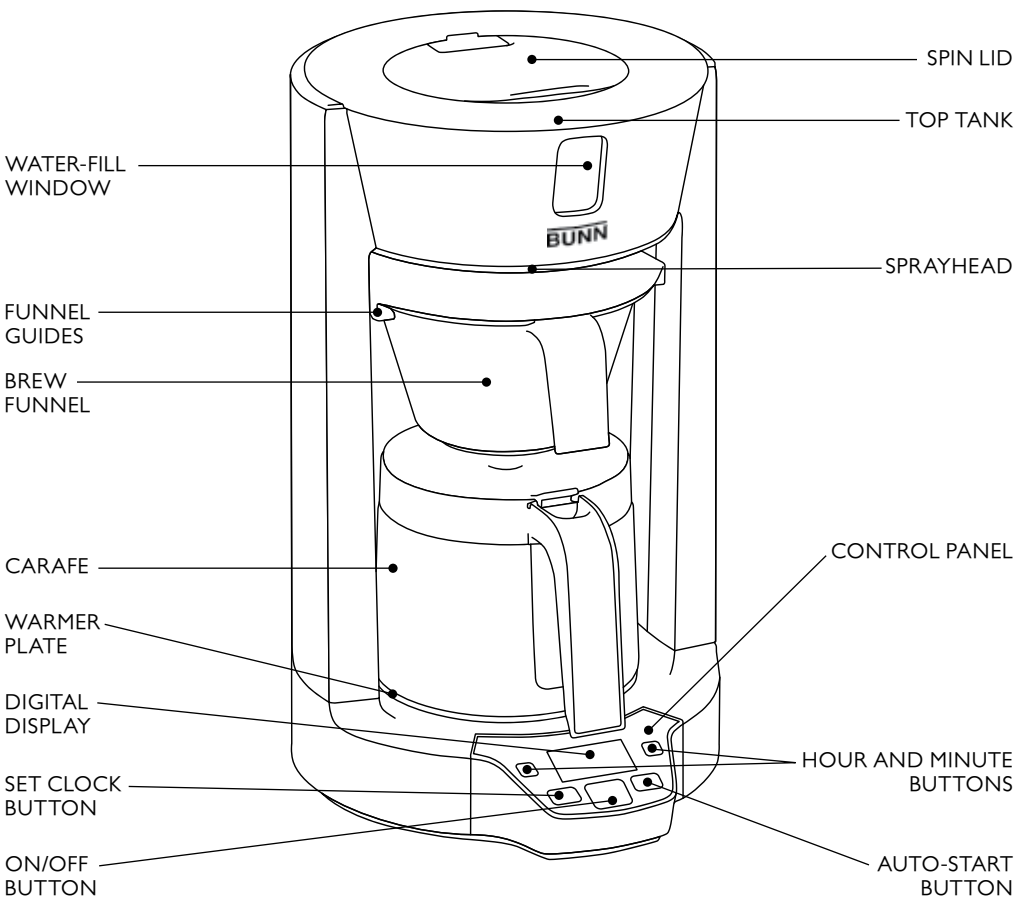
*Length of heating phase is affected by the temperature of water poured into the brewer and the room's temperature.

TABLE OF CONTENTS

Get To Know Your Brewer.....	1	Brew Better Tips.....	5
Important Safeguards.....	2	Cleaning & Maintenance.....	6
Why BUNN Brews Better.....	3	Troubleshooting.....	7
Programming Your Brewer.....	3	Authorized Service.....	7
Brewing Better with Phase Brew.....	4	Limited Warranty.....	8

GET TO KNOW YOUR BREWER

BUNN PHASE BREW



SPECIFICATIONS

ELECTRICAL: UL and C-UL Listed for Household Use Only. This brewer has an attached, 3-prong grounded cord set and requires 2-wire service with ground, rated 120 volts AC, 10.83 amps, single phase, 60 Hz. Total watts 1300.

BREW CAPACITY: 4 – 8 cups (5 oz.) per batch (20 – 40 oz.).

HIGH ALTITUDE USE: Water boils at a lower temperature in high altitude environments (over 4,000 feet). At high altitudes, use a model with “D” designation as the thermostat has been preset for these environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- 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 by or around children.
- Let brewer cool before removing or replacing parts, and before cleaning.
- Do not operate brewer with a damaged cord or plug or if the brewer malfunctions or is damaged in any way. Return brewer to an authorized service center for examination, adjustment, or repair (see page 7).
- Using an accessory not evaluated for use with this brewer may cause injury.
- For indoor household use only.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place brewer on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not use brewer for any purpose other than its intended use.
- Do not remove brew funnel or carafe while brewing.
- Do not use carafe on a range top or in a microwave.
- 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 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.

NOTE: The short power-supply cord supplied reduces the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. If an extension cord is used, its marked electrical rating must be at least as great as the electrical rating of the brewer. Make sure the extension cord does not hang over the edge of a table or counter and that it cannot be pulled on by children or tripped over. The extension cord must be a 3-wire cord of the 3-prong, 3-socketed, grounding type (including grounding conductor).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Record the Model and Date Code before using (located on the lower back of your brewer).

MODEL: _____

DATE CODE: _____

Questions?


Visit www.bunn.com or call


USA 1-800-352-BUNN (2866)

Canada 1-800-263-2256

Please have your Model and Date Code ready when calling for service.



 This symbol alerts you to important operating and service instructions.

 This symbol alerts you to the risk of fire or electric shock in the accompanying message.

WHY BUNN BREWS BETTER

PHASE BREW VS. TYPICAL DRIP

BUNN Phase Brew is different from any brewer you've used before. Unlike ordinary coffee makers, BUNN Phase Brew doesn't 'drip' right away. In fact, it doesn't drip at all. That's because BUNN Heat & Release Technology heats all the water to the right temperature, then quickly releases it through our unique sprayhead for an optimal 4-minute brewing phase and amazing coffee flavor in just 10 minutes!

BUNN PHASE BREW

VS.

TYPICAL DRIP

6-minute heating phase heats water to about 200°F, the right temperature for hot, flavorful coffee that's never bitter.



Brews at an inconsistent temperature. If water's too cold, flavor can get left behind. If water's too hot, coffee can taste bitter.

Water in the top tank is released through our unique sprayhead – creating the turbulence needed to wet the grounds evenly and extract perfect flavor.



Drips water slowly over the grounds, so there's not enough turbulence to wet all the grounds evenly. Some grounds are over-extracted making coffee taste bitter.

4-minute brewing phase, the right time for rich, smooth coffee that's never bitter.



Heats water during the brew cycle, dripping it slowly onto grounds. The longer brew cycle makes coffee taste bitter.

PROGRAMMING YOUR BREWER

NOTE: You must set the clock to use the brewer and the optional Auto-Start function. Remember to reset the clock for time changes and power outages.

SET CLOCK

1. Plug 3-prong power cord into standard electrical outlet.
2. Display will flash until clock is set.
3. Press Clock button.
4. Set time using Hour and Minute buttons. Numbers scroll forward only. Take care to select correct AM/PM time.
5. Press Clock button again to lock in time.

AUTO-START (OPTIONAL)

1. Place BUNN coffee filter and coffee grounds into the brew funnel and slide into the funnel guides.
2. Fill brewer with 20 – 40 oz. of water and place carafe on base of brewer (failure to follow steps 1 and 2 may result in property damage).
3. Press Auto-Start button. Hour and Minute buttons will light up, time will flash on digital display.
4. Set time using Hour and Minute buttons. Numbers scroll forward only. Stop at desired Auto-Start time. Take care to select correct AM/PM time.
5. When desired brewing time is on the digital display, it will be set and Auto-Start will activate in 10 seconds. Once activated, Auto-Start button will be illuminated. Do not press the button again as it will cancel your selected Auto-Start time.
6. To check your Auto-Start setting at any time, press the Auto-Start button and the digital display will flash the programmed time. The flashing time will remain the set time unless you change it. After 10 seconds with no buttons pushed, the Auto-Start button will illuminate and Auto-Start is set.
7. The Auto-Start function must be activated each time you want to pre-schedule a brew. If the Auto-Start button is not illuminated, the Auto-Start function is not activated.
8. To cancel a programmed Auto-Start, press the Auto-Start button twice.

BREWING BETTER

WITH PHASE BREW



1. Place BUNN coffee filter into the brew funnel.



2. Measure fresh coffee into the filter, shaking gently to level the grounds.

We recommend 1 – 2 heaping Tbsp. of drip grind per cup.



3. Slide brew funnel into funnel guides.



4. Fill carafe with water – minimum 4 cups (20 oz.), to maximum 8 cups (40 oz.).

Open spin lid on top of brewer; pour water into top tank.

Close spin lid. Do not open lid during heating or brewing phases.



5. Position carafe on base under brew funnel.

Preheating for models with a thermal carafe is recommended. See Brew Better Tips on page 5 for details.



6. Press On/Off button to begin 6-minute heating phase.

Brewer is on when the red light under the button is illuminated.

The warmer plate will also be on – and will automatically shut off after 2 hours.

Digital display will read 'Heating Water' and a moving 'racetrack' graphic will be displayed.



7. 4-minute brewing phase begins immediately after heating phase is completed.

At the end of the brewing phase, remove brew funnel and discard filter and grounds. Do not touch hot grounds.

To turn the warmer off when the brewing phase completes, push the On/Off button (no red light visible).

BREW BETTER TIPS

You'll always brew better with BUNN! These BREW BETTER TIPS will help you get the most flavor from every cup!

- Use BUNN paper filters – they're made with a special grade of paper to extract the purest coffee flavor. And they're taller, so you won't end up with overflow and grounds in your coffee.
- For the best coffee flavor, grind beans just before brewing and be sure to use enough coffee. For a full pot of coffee (40 oz.), we recommend 1 – 2 heaping Tbsp. of drip grind per cup, or about 1 – 1.5 inches of coffee in a flat-bottom filter.

NUMBER OF CUPS (5 oz.)	NUMBER OF TBSP.
4	4 – 8
6	6 – 12
8	8 – 16

- Dispose of filter and grounds immediately after brewing to prevent drip-through of bitter flavors trapped in used coffee grounds.
- For best coffee flavor, coffee can be held in a glass carafe for up to 30 minutes or in a thermal carafe for about 2 hours.
- Preheat thermal carafe for best results. Fill with hot water for about 30 seconds, and then empty before brewing coffee into carafe. Preheating the thermal carafe prevents coffee from losing temperature when it enters the carafe.
- For maximum freshness, store coffee in a clean, dry place away from heat, vents, and extreme cold.
- Fresh, good-tasting water is essential for a perfect cup. If your water contains excessive sediment, or has an 'off' taste or odor, we recommend using filtered water.

BUNN ACCESSORIES

BUNN offers a complete line of brewer accessories, including paper filters, glass carafes, thermal carafes, replacement funnels, and more.

Visit www.bunn.com to order parts and accessories or call the BUNN Retail Division at 1-800-352-BUNN (2866).

CLEANING & MAINTENANCE

BASIC CLEANING

Wash the brew funnel and glass carafe after each use – they're top rack dishwasher safe. If using a thermal carafe, hand wash the carafe and lid after each use. Every 2 to 4 weeks remove the sprayhead and clean. Occasionally wipe the outside of your brewer, including the area above the funnel, with a mild, non-citrus detergent and a damp cloth. While cleaning your brewer, check the glass carafe handle and tighten with a standard screwdriver if it's loose.

DEEP CLEANING

Deep clean your brewer at least every 3 months or if the digital display flashes between the time and 'CLE.' The frequency of cleaning depends on the mineral content of your water (the higher the mineral content, the more often you should deep clean).

1. Remove the sprayhead by turning with your fingertips.
2. Check the sprayhead. If plugged with mineral deposits or white flakes, use a toothpick to remove. Clean the sprayhead with a cloth and mild detergent. Rinse the sprayhead with water.
3. Slide empty brew funnel into the funnel guides under the sprayhead.
4. Open the spin lid on top of the brewer and fill brewer with water to the 6-cup (30 oz.) mark.
5. Add 2 cups (10 oz.) of white vinegar to brewer, filling it to the 8-cup mark.
6. Close the spin lid.
7. Place empty carafe on the base plate of brewer.
8. Press the On/Off button to cycle the vinegar solution through the brewer.
9. Empty carafe at end of cycle.
10. Run 2 – 3 additional cycles with full carafes of water to flush remaining vinegar solution from the brewer.
11. Reinstall sprayhead.

THERMAL CARAFE CLEANING

To disassemble the thermal carafe for cleaning, rotate lid counterclockwise to remove. Use a mild, non-abrasive detergent to wash the lid thoroughly – paying particular attention to the passage where the coffee brews through the lid. Do not use a scrub pad or other abrasive cleaners, as this will scratch the stainless steel carafe.

To remove coffee stains from inside the thermal carafe, place a paper filter into the brew funnel and pour two teaspoons of powder dishwasher detergent into the paper filter. Slide brew funnel into funnel guides and open spin lid. Pour one carafe of cold water into brewer. Position carafe on base plate of brewer and press the On/Off button. When cycle is complete, remove brew funnel and discard the filter and detergent; rinse brew funnel thoroughly. Let carafe cool for 10 – 15 minutes. Using a long-handled, soft-bristled brush, clean the inside of carafe and the outer rim to remove any stains or debris. Occasionally scrub the carafe pour lip and the area around it, including the lid, with a mild detergent and warm water. Use a soft cloth and scrub hard. When finished, pour solution into sink and thoroughly rinse carafe and lid with clean water.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SUGGESTIONS
Brewer does not turn on	<ul style="list-style-type: none">• Make sure brewer is plugged into a working outlet.• Press the On/Off button to begin brew (red light will be illuminated).
Coffee is not brewing	<ul style="list-style-type: none">• Make sure brewer is plugged into a working outlet.• Make sure brewer is filled with water. A minimum of 4 cups (20 oz.) is needed to begin brewing.• Make sure brewer clock is set.• Press the On/Off button to begin brew (red light will be illuminated).• Check to see if Auto-Start time was programmed accurately.
Brew time is longer than usual	<ul style="list-style-type: none">• Check sprayhead holes for debris. Clean sprayhead and perform deep cleaning. See Deep Cleaning instructions (page 6).
Brew funnel overflows	<ul style="list-style-type: none">• Be sure filter basket is properly inserted.• Use BUNN paper filters – they are taller to prevent overflow.• Be sure sprayhead is in place.• If overflow continues, contact BUNN for a flow restrictor sprayhead.
Warmer plate stays on after brewing phase	<ul style="list-style-type: none">• Warmer plate automatically shuts off after 2 hours. To shut off manually, push the On/Off button (red light will turn off).
Programmed Auto-Start did not work	<ul style="list-style-type: none">• Make sure AM/PM was accurately selected.• Reprogram for Daylight Savings Time or a power outage if needed.• Make sure Auto-Start button is illuminated.
Digital display flashes between time and 'CLE'	<ul style="list-style-type: none">• Perform deep cleaning. See Deep Cleaning instructions (page 6).
Rumbling noise	<ul style="list-style-type: none">• Normal while water is heating.• Will occur if you pour fresh water into unit immediately after brewing.• Will occur if you pour fresh water into unit when the warmer is still on from previous brew.

AUTHORIZED SERVICE

WWW.BUNN.COM

BUNN-O-MATIC CORPORATION

IN THE UNITED STATES:

1400 Stevenson Drive, Springfield, IL 62703
900 E. Townline Rd., Creston, Iowa 50801
1-800-352-BUNN (2866)

IN CANADA:

280 Industrial Parkway S., Aurora, Ontario L4G 3T9
1-800-263-2256

To receive full assistance, have the Model and Date Code ready when calling.

LIMITED WARRANTY

Bunn-O-Matic warrants the BUNN HT and HG Coffee Brewers ("Brewers"), except glass carafe, to be free from defects in materials and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within one of the following warranty periods:

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

The later of three (3) years from the date of original purchase or one (1) year from the date REPAIRED OR REPLACEMENT BREWER is received by the customer when returned to Bunn-O-Matic before the new Brewer warranty has expired.

One (1) year from the date REPAIRED OR REPLACEMENT BREWER is received by the customer when returned to Bunn-O-Matic after the new Brewer warranty has expired.

One (1) year from the date of purchase of a REMANUFACTURED BREWER.

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 the authorized service centers listed on page 7 of this booklet.

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 EXPRESS WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY EXPRESS WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. 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 limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

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 the 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.



The BUNN logo is a trademark of Bunn-O-Matic Corporation.
42741.0000B 04/11©2010 BUNN-O-MATIC CORPORATION
www.bunn.com

BUNN[®]

BREW BETTER, NOT BITTER.[®]

CAFETERA POR FASES[™]

CAFETERA DE 8 TAZAS



MANUAL DE USO
Y CUIDADO



HT



HG

Para modelos HT y HG

CAFETERA POR FASES

CON TECNOLOGÍA DE CALENTAMIENTO Y LIBERACIÓN

¡Bienvenido a su Cafetera por Fases!

Usted está a punto de empezar a colar un mejor café de una manera totalmente nueva. La Tecnología de Calentamiento y Liberación de BUNN es diferente de cualquier otra cafetera que usted haya utilizado anteriormente. A diferencia de las típicas cafeteras de goteo, la Cafetera por fases de BUNN, no gotea inmediatamente, de hecho, no gotea del todo – fluye.

La cafetera por fases calienta el agua a la temperatura correcta para colar, después rápidamente la libera a través de una cabeza roceadora especial para un colado óptimo de 4-minutos dando como resultado en sólo 10 minutos, un increíble sabor a café.

LA EXPERIENCIA DE LA CAFETERA POR FASES DE BUNN

LA FASE DE CALENTAMIENTO DE 6-MINUTOS*



Cuando Usted llene el filtro con café molido, el tanque superior con agua y presione el botón de ON/OFF, el café no fluirá dentro de la jarra de manera inmediata – a pesar de que la fase de calentamiento de 6-minutos ya ha comenzado.

Lo que usted escuchará: Después de unos minutos, usted escuchará algunos sonidos de hervor y retumbar, los cuales son perfectamente normales. Es el sonido de nuestro sistema Ciclónico de Calentamiento™ que está calentando el agua a alrededor de 200°F (93°C) – temperatura correcta para colar sin amargar.

Lo que usted verá: Cuando Usted vea la Pantalla Digital, verá que dice “Heating Water” (Agua Calentándose) y una gráfica de agua corriendo. Esto le indica que usted está en la fase de calentamiento.

LA LIBERACIÓN



Cuando el agua alcanza la temperatura óptima para colar será liberada del tanque y enviada a la cabeza roceadora especial dando inicio a la fase de 4-minutos de colado óptimo.

Lo que usted escuchará: Durante la liberación, usted escuchará un ruido donde el agua es enviada para la cabeza roceadora especial.

Lo que usted verá: Conforme el agua se libera a la cabeza roceadora, el tanque superior se vacía creando vapor. La mayor parte del vapor se canaliza de vuelta al embudo para colar, y otro poco se escapa a través de la parte superior de la cafetera.

LA FASE DE COLADO DE 4-MINUTOS



¡Después de la fase de calentamiento y liberación de 6-minutos, la fase de colado de 4-minutos comienza!

Lo que usted verá: Rico café saliendo del embudo de colar y fluyendo dentro de la jarra.

Lo que usted olerá: ¡Un increíble aroma a café!

¡SÓLO 10 MINUTOS PARA UN CAFÉ PERFECTO!

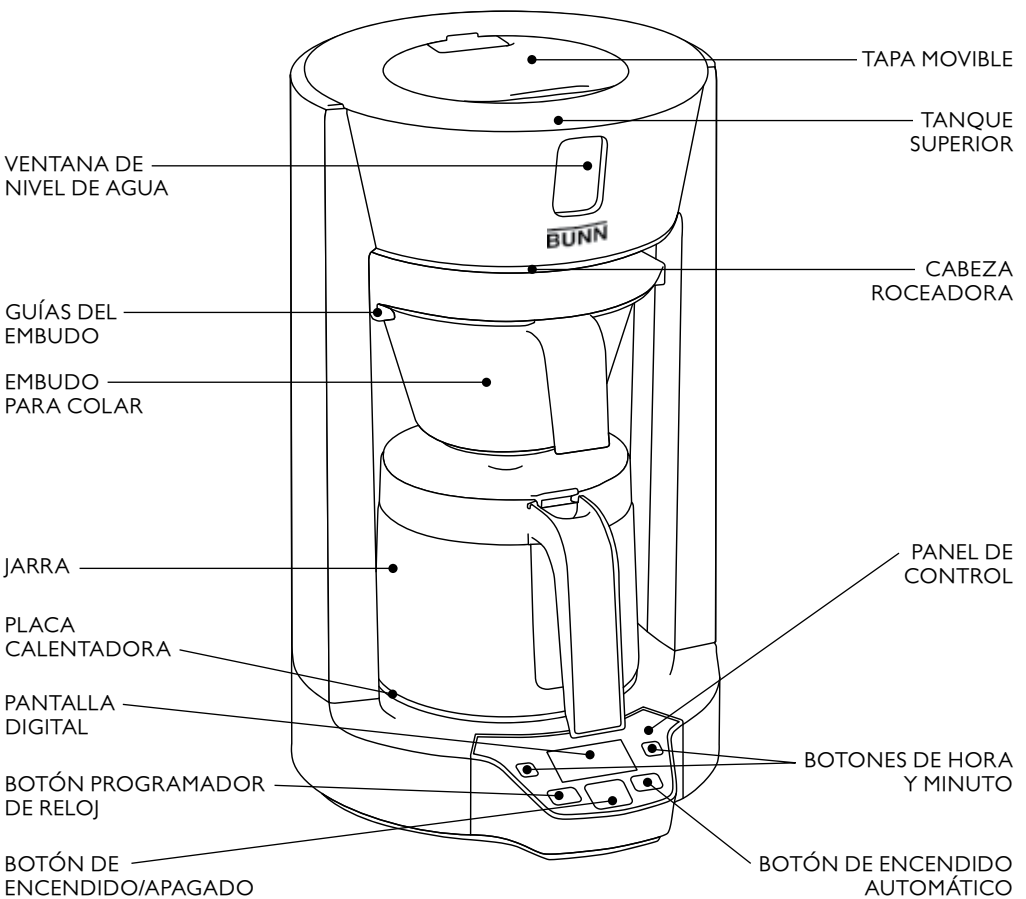
*La duración de la fase de calentamiento se ve afectada por la temperatura del agua que se vierte dentro de la cafetera al igual que la del ambiente del colado.

TABLA DE CONTENIDO

Conozca su cafetera.....	1	Consejos para un mejor colado.....	5
Medidas de Seguridad Importantes.....	2	Limpieza y Mantenimiento.....	6
Porque BUNN Cuela Mejor.....	3	Detección de Fallas.....	7
Programando su Cafetera.....	3	Servicio Autorizado.....	7
Colando Mejor con la Cafetera por Fases.....	4	Garantía Limitada.....	8

CONOZCA SU CAFETERA

COLADO FASE BUNN



ESPECIFICACIONES

INFORMACION ELÉCTRICA: Clasificación UL y C-UL solamente para uso doméstico. Esta cafetera tiene un cable de conexión a tierra de 3-clavijas y requiere servicio de 2-cables con tierra clasificados para 120 voltios AC, 10.83 amperes, una fase, 60 Hz. 1300 vatios.

CAPACIDAD DE COLADO: 4 – 8 tazas (5 oz.) por jarra (20 oz. – 40 oz.).

USO EN LUGARES DE GRAN ALTITUD: El agua hierve a temperatura más baja en lugares de gran altitud (sobre 4,000 pies). En sitios de gran altitud, use un modelo con la designación 'D' en el cual el termostato ha sido preprogramado para esos ambientes.

INTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Siga las medidas básicas de seguridad al utilizar aparatos electrodomésticos para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico y/o lesiones personales.

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas.
- No coloque el cable, enchufes o la cafetera en agua u otros líquidos.
- No abra la tapa durante el calentamiento o fases de colado.
- Supervisar de cerca cuando la cafetera este funcionando y haya niños en el área.
- Deje enfriar la cafetera antes de quitarle o cambiarle piezas, al igual que antes de limpiarla.
- No use la cafetera si el cable, el enchufe o la cafetera no funciona bien o esta dañada de alguna forma. Devuelva la cafetera a un centro de servicio autorizado para que sea examinada, ajustada o reparada. (Vea la página 7).
- El uso de accesorios no diseñados para esta cafetera, podría resultar en daños o lesiones.
- Para uso dentro de la casa solamente.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o cubierta prefabricada o toque superficies calientes.
- No coloque la cafetera en o cerca de un quemador eléctrico, gas caliente u horno caliente.
- No use esta cafetera para cualquier otro propósito distinto a aquél para el cual fue destinada.
- No retire el embudo o la jarra mientras esté colando.
- No use la jarra sobre una hornilla o en un microondas.
- No coloque una jarra caliente sobre una superficie fría.
- No utilice una jarra quebrada o una jarra que tenga la manija suelta o débil.
- No vierta en el tanque del agua líquidos distintos a agua o vinagre para su limpieza, tal como se especifica en este manual.
- No limpie la jarra con limpiadores, esponjas de acero u otros materiales abrasivos.
- Cuando la cafetera no este en uso, la tapa deberá estar en posición cerrada.

NOTA: El cable eléctrico corto proporcionado reduce el riesgo de enredarse en un cable más largo. Si se usa un cable de extensión, el régimen nominal del cable deberá de ser como mínimo igual al régimen nominal de la cafetera. Asegúrese que el cable de extensión no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que los niños lo jalen o se tropiecen. El cable de extensión deberá de ser del tipo con tres clavijas, enchufe de 3 agujeros, con conexión a tierra de 3 alambres, (Incluyendo conductor a tierra).

CONSERVE ESTE INSTRUCCIONES

Apunte el Modelo y el Código de Fecha que encuentran en la parte baja de su cafetera antes de usarla.

MODELO: _____

CODIGO DE FECHA: _____

¿Preguntas?

Visite www.bunn.com en inglés o llame al
USA 1-800-352-BUNN (2866)
Canadá 1-800-263-2256

Para recibir asistencia integral, por favor tenga listo su número de Modelo y Código de Fecha cuando llame para solicitar servicio.



Este símbolo le advierte de importantes instrucciones operativas y de servicio.



Este símbolo le advierte del riesgo de incendio o descarga eléctrica en el mensaje que lo acompaña.

PORQUE BUNN CUELA MEJOR

COLADO POR FASES BUNN VS. COLADO TÍPICO

La Cafetera por Fases BUNN es diferente de cualquier otra cafetera que haya usado antes. Diferente de las cafeteras ordinarias. La Cafetera por Fases BUNN no gotea inmediatamente. En realidad, no gotea en absoluto. ¡Es porque calienta el agua a la temperatura correcta, luego rápidamente la libera a través de una cabeza roceadora especial para comenzar la fase de colado óptima de 4-minutos dando como resultado en sólo 10 minutos, un increíble sabor a café!

COLADO POR FASES BUNN VS. COLADO TÍPICO

Fase de calentamiento de 6-minutos calienta el agua a una temperatura cerca de 200°F (93°C), la temperatura correcta para un café caliente, rico y nunca amargo.



Cuela a una temperatura inconsistente. Si el agua esta fría, el sabor se queda atrasado. Si el agua está muy caliente, el café puede saber amargo.

El agua en el tanque superior se va a la cabeza roceadora especial – creando la turbulencia necesaria para rocear los granos uniformemente y extraer el café perfecto.



No hay suficiente turbulencia para rocear todos los granos uniformemente porque gotea el agua lentamente sobre los granos. Algunos granos están demasiado extraídos haciendo el sabor del café amargo.

Fase de colado de 4-minutos, el tiempo apropiado para un café rico, suave y nunca amargo.



Calienta el agua durante el ciclo de colado, goteando lentamente sobre los granos. El ciclo de colado es más largo haciendo el sabor del café amargo.

PROGRAMANDO SU CAFÉ

NOTA: Usted deberá de programar el reloj para hacer uso de la cafetera y de la función opcional de automático. Recuerde cambiar la hora del reloj por cambios de hora y apagones.

PROGrame SU RELOJ

1. Enchufe el cable de conexión de 3 clavijas dentro de un enchufe normal.
2. La pantalla digital brillará hasta que el reloj se programe.
3. Presione el botón de reloj.
4. Use los botones de hora y minutos para programar la hora. Los números solamente se mueven para adelante (Cuide de seleccionar correctamente si la hora es AM/PM).
5. Presione el botón de reloj nuevamente para asegurar la hora.

AUTOMÁTICO (OPCIONAL)

1. Pon un filtro marca BUNN con los granos de café recién molido en el embudo de la cafetera y deslicelo hacia las guías para el embudo.
2. Llene la cafetera con 20 – 40 oz. de agua y coloque la jarra en la base de la cafetera (el no seguir con los pasos 1 y 2 podrá resultar en daños a la propiedad).
3. Presione el botón de Automático. Los botones de Hora y Minuto se prenderán, la hora brillará en la pantalla digital.
4. Usando los botones de Hora y Minuto programe la hora. Los números solamente se mueven para adelante. Pare a la hora deseada de Automático. Cuide de seleccionar correctamente si la hora es AM/PM.
5. Cuando la hora deseada de colar aparece en la pantalla digital, la hora se marcará y el automático se activará en 10 segundos. El botón de Automático se iluminará.
6. No presione el botón de nuevo porque esto cancelara la hora seleccionada de Automático.
6. Para checar su programación de automático a cualquier hora, presione el botón de Automático y la pantalla digital exhibirá la hora programada a menos que la cambie. Después de 10 segundos sin presionar los botones, el botón de Automático se iluminará y el Automático estará programado.
7. La función de Automático deberá ser programada cada vez que quiera re-programar un colado. Si el botón de Automático no esta iluminado, la función de Automático no está activada.
8. Para cancelar un Automático ya programado, presione el botón de Automático dos veces.

COLANDO MEJOR

CON LA CAFETERA POR FASES



1. Coloque el filtro del café BUNN dentro del embudo para colar.



2. Mida el café fresco dentro del filtro, agítelo suavemente para nivelar todas las partículas del café.

Nosotros recomendamos de 1 – 2 Cucharadas colmadas por taza.



3. Deslice el embudo para colar dentro de las guías del filtro.



4. Llene la jarra con agua – mínimo 4 tazas (20 onzas). Máximo 8 tazas (40 onzas).

Abra la tapa de arriba de la cafetera; vierta el agua dentro del tanque.

Cierre la tapa del tanque del agua. No abra la tapa durante las fases del colado.



5. Coloque la jarra debajo del embudo de colar.

Para modelos con jarra térmica se recomienda pre-calentar. Por detalles vea Consejos Para Mejor Colado página 5.



6. Presione el botón de On/Off para comenzar la fase de 6-minutos de calentamiento.

El colado se está haciendo cuando la luz roja debajo del botón está iluminando. La placa calentadora también estará prendida – y se apagará automáticamente después de dos horas.

En la Pantalla Digital se leerá “Heating Water” (Agua Calentándose) y un gráfico en movimiento se exhibirá.



7. La fase de colado de 4-minutos comienza inmediatamente después de que la fase de calentamiento está completa.

Al final de la fase del colado, retire el embudo para colar y deseche el filtro y la borra. No toque el café molido caliente.

Para apagar una placa calentadora, cuando la fase de colado está completa, presione el botón de On/Off (no hay luz roja visible).

CONSEJOS PARA UN MEJOR COLADO

¡Usted siempre colará mejor con BUNN! Estos CONSEJOS DE MEJOR COLADO le ayudarán a obtener el máximo sabor de cada taza.

- ¡Use filtros de papel BUNN! – están hechos de un papel de calidad especial para proporcionar el mejor sabor del café. Son resistentes y están hechos de modo que los lados son más altos para que el café no se derrame ni suelte partículas.
- Para el mejor sabor del café, muele los granos del café fresco inmediatamente antes de colar. Para una jarra completa (40 onzas), nosotros recomendamos 1 – 2 Cucharadas colmadas de café molido por taza, o aproximadamente 1 – 1.5 pulgadas de café en un filtro de fondo plano.

NÚMERO DE TAZAS (5 onzas) NÚMERO DE CUCHARADAS

4	4 – 8
6	6 – 12
8	8 – 16

- Deseche el filtro y el café molido inmediatamente después de colar para evitar el goteo de sabores amargos atrapados del café utilizado.
- Para mejor sabor del café, el café puede mantenerse en una jarra de vidrio hasta por 30 minutos o en una jarra térmica por aproximadamente 2 horas.
- Para mejores resultados precaliente la jarra térmica. Llénela con agua caliente como por 30 segundos y después vacíe el agua antes de colar el café dentro de la jarra. Precalentando la jarra térmica previene que el café pierda su temperatura cuando entra en la jarra.
- Para frescura máxima, guarde el café en un sitio limpio y seco alejado de la calefacción o ventilación o de frío extremo.
- Agua fresca de buen sabor es esencial para una taza perfecta de café. Si su agua contiene cantidades excesivas de sedimentos, o tiene un sabor y olor desagradable, nosotros le recomendamos usar un acondicionador de agua.

ACCESORIOS DE BUNN

BUNN ofrece una línea completa de accesorios, incluyendo filtros de papel, jarras, jarras de vidrio, embudos de remplazo y más.

Visite www.bunn.com para ordenar partes y accesorios o llame a la División de BUNN al 1-800-352-BUNN (2866) ambos servicios en inglés.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA BÁSICA

Lave el embudo de colar y la jarra de vidrio después de cada uso – ambos son aptos para lavaplatos en la rejilla superior. Si usted está usando una jarra térmica lave a mano la jarra y la tapa después de cada uso. Cada 2 o 4 semanas quite y limpie la cabeza roceadora. Ocasionalmente limpie la parte externa de su cafetera, incluyendo el área sobre el embudo con un jabón suave para lavar platos que no contenga componentes cítricos y con un paño húmedo. Al limpiar su cafetera, revise si la asa de la jarra de vidrio esta floja, y de ser así aprieta con un desarmador común.

LIMPIEZA PERIÓDICA

Deberá limpiar su cafetera a fondo por lo menos cada 3 meses o si la pantalla digital brilla de manera intermitente entre la hora y las letras "CLE." La frecuencia de lavado dependerá de los minerales que contenga el agua de su area (entre mayor contenido mineral, más frecuencia de lavado).

1. Quite la cabeza roceadora volteándola con la punta de los dedos.
2. Revise si la cabeza roceadora tiene depósitos minerales o costras blancas, de ser así, use un palillo de dientes para removerlas. Limpie la cabeza roceadora con un detergente suave y un paño, enjuaguela con agua y dejela sin instalar.
3. Deslice el embudo vacío dentro de las guías de la cabeza.
4. Abra la tapa de arriba de la cafetera y llene la cafetera con agua hasta la marca de 6-tazas (30 onzas).
5. Añada 2 tazas de vinagre blanco o hasta que llegue a la marca de 8 tazas.
6. Cierre la tapa de arriba.
7. Ponga la jarra vacía en la placa base de la cafetera.
8. Presione el botón de On/Off para que el ciclo de la solución del vinagre pase a través de la cafetera.
9. Vacíe la jarra al final del ciclo.
10. Para fluir la solución de vinagre que quedó en la cafetera, haga 2 – 3 ciclos adicionales de jarras llenas de agua limpia.
11. Finalmente, instale la cabeza roceadora nuevamente.

LIMPIEZA DE LA JARRA TÉRMICA

Para desmontar la jarra térmica para su limpieza, gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj. Use un detergente suave y no abrasivo para lavar la tapa a fondo prestando atención especial al pasaje donde el café se cuele a través de la tapa. No utilice fibra de fregar ni ningún otro dispositivo abrasivo de limpieza, ya que esto rayará la superficie de acero inoxidable de la jarra.

Para eliminar las manchas de la parte interna de la jarra, coloque un filtro de papel dentro del embudo de colar y vierta dos cucharadas pequeñas de polvo detergente dentro del filtro de papel. Deslice el embudo de colar en los rieles del embudo de colar y abra la tapa de la cafetera. Vierta una jarra de agua fría en la cafetera. Coloque la jarra en la placa base de la cafetera y presione el botón de On/Off. Cuando termine el ciclo, retire el embudo de colar y deseche el filtro y detergente; enjuague el embudo de colar cuidadosamente. Deje reposar la jarra durante 10 – 15 minutos. Utilizando un cepillo de mango largo y cerdas suaves, limpie la parte interna de la jarra y el aro exterior para eliminar cualquier mancha o suciedad. Ocasionalmente frote el reborde de la jarra por donde se vierte el café y el área de alrededor incluyendo la tapa, con un detergente suave y agua tibia. Use un paño suave y frote vigorosamente. Cuando termine, deseche la solución en el fregadero y enjuague cuidadosamente la jarra y la tapa con agua limpia.

DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	SUGERENCIAS
La cafetera no enciende	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese que la cafetera esté conectada a un enchufe que trabaje.• Presione el botón de On/Off para comenzar a colar (la luz roja estará iluminada).
El café no se está colando	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese que la cafetera esté conectada a un enchufe que trabaje.• Asegúrese que la cafetera tiene suficiente agua. Un mínimo de 4 tazas (20 onzas) es necesario para comenzar a colar.• Asegúrese que el reloj está programado.• Presione el botón de On/Off para comenzar a colar (la luz roja estará iluminada).• Revise para ver si se programó el tiempo de Automático correctamente.
El tiempo del colado se demora demasiado	<ul style="list-style-type: none">• Revise los hoyos de la cabeza roceadora por si tiene suciedad. Limpie la cabeza roceadora haciendo una limpieza periódica. Vea instrucciones de Limpieza Periódica (página 6).
El embudo se desborda	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese que la canasta del filtro esté correctamente posicionada.• Use filtros de papel BUNN – son altos para prevenir desbordes.• Asegúrese que la cabeza roceadora este en su lugar.• Si el desbordamiento continúa, consiga la cabeza roceadora de BUNN que restringe el paso del líquido.
Placa caliente se queda prendida después de la fase del colado	<ul style="list-style-type: none">• Placa de calentamiento se apaga automáticamente después de dos horas, para apagarla manualmente, presione el botón de On/Off (luz roja se apagara).
Se programó colado automático y no trabajo	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese que seleccionó correctamente AM/PM.• Vuelva a programar por Cambio de Hora o por apagones si es necesario.• Asegúrese que el botón de automático está iluminado.
Pantalla digital intermitente entre la hora y "CLE"	<ul style="list-style-type: none">• Haga limpieza periódica. Vea instrucciones de Limpieza Periódica (pagina 6).
Sonido alto que retumba	<ul style="list-style-type: none">• Normal mientras el agua se está calentando.• Podrá ocurrir si usted vierte agua fresca dentro de la unidad inmediatamente después de colar.• Podrá ocurrir si usted vierte agua dentro de la unidad cuando la placa calentadora todavía está encendida del colado anterior.

SERVICIO AUTORIZADO

WWW.BUNN.COM

BUNN-O-MATIC CORPORATION

EN LOS ESTADOS UNIDOS:

1400 Stevenson Drive, Springfield, IL 62703
900 E. Townline Rd., Creston, Iowa 50801
1-800-352-BUNN (2866)

EN CANADA:

280 Industrial Parkway S., Aurora, Ontario L4G 3T9
1-800-263-2256

Para recibir mejor asistencia cuando llame tenga a la mano el Modelo y el Código de Fecha.

GARANTÍA LIMITADA

Bunn-O-Matic garantiza la BUNN HT y HG Cafeteras ("Cafeteras") excepto la jarra de vidrio, que estén libres de defectos en material y mano de obra, al momento de su fabricación y los que aparezcan dentro de uno de los siguientes periodos de garantía:

Tres (3) años desde la fecha de la compra original de una CAFETERA NUEVA.

La fecha que sea posterior a los tres (3) años de la fecha de compra o un (1) año de la fecha en que la cafetera fue REPARADA O en que el cliente recibió la cafetera REEMPLAZADA cuando se la devolvió a Bunn-O-Matic antes de que venza la garantía de la cafetera nueva.

Un (1) año de garantía desde la fecha en que el cliente recibió la cafetera REPARADA O REMPLAZADA, cuando se haya devuelto a Bunn-O-Matic después que la nueva garantía de la cafetera haya vencido.

Un (1) año a partir de la fecha de compra de una cafetera REMANUFACTURADA.

Si el defecto aparece durante el periodo de garantía, repararemos o remplazaremos la cafetera defectuosa (únicamente a discreción nuestra) sin costo alguno por el servicio o las piezas, con la condición de que el cliente corra con los gastos de envío de la cafetera a uno de los centros de servicio autorizado que se encuentran enumerados en la página 7 de este folleto.

Esta garantía no cubre reclamos que sean consecuencia del uso inadecuado del producto, aquellos debidos a no haber seguido las instrucciones de instalación y cuando se utilice con agua que tenga un alto contenido de minerales, negligencia, utilización de accesorios no autorizados, uso comercial, uso con una corriente o voltaje diferente de aquel especificado en la cafetera o el servicio no autorizado durante el periodo de garantía en condiciones que de otra forma estarían cubiertas por la garantía.

ESTA GARANTÍA SERÁ EXCLUSIVA Y SUSTITUYE CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA, ESCRITA U ORAL, INCLUYENDO PERO SIN LÍMITE A CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA DE IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO O ADECUACIÓN PARA UN PRÓPOSITO PARTICULAR. LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA INCLUYENDO, PERO SIN LIMITARSE A CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO O ADECUACIÓN PARA UN FIN PARTICULAR ESTÁ EXPRESAMENTE LIMITADA AL PERIODO DE DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Algunos Estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, de modo que la limitación mencionada es posible que no aplique a su caso.

EL RECURSO EXCLUSIVO DEL CLIENTE POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTÁ GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA O DE CUALQUIER OTRA OBLIGACIÓN QUE SURJA CONFORME A LA LEY ESTARÁ LIMITADO SEGÚN LO ESPECIFICADO ANTERIORMENTE PARA REPARAR O REEMPLAZAR, A NUESTRA ÚNICA DISCRECIÓN. EN CUALQUIER CASO SE EXCLUYE EXPRESAMENTE LA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES.

Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o consecuenciales, de modo que la limitación o exclusión anteriormente expresada puede que no sea aplicable en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, pero también podría tener otros derechos que varían de Estado a Estado.



The BUNN logo is a trademark of Bunn-O-Matic Corporation.
42741.0000B 04/11©2010 BUNN-O-MATIC CORPORATION
www.bunn.com