

SPEED BREW OWNER'S MANUAL

For models: BT, CSB, GR & SB



WHY BUNN?

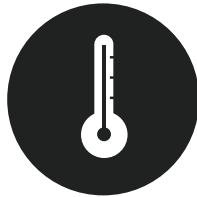
Since 1957, restaurants and cafés have chosen **BUNN**® as their trusted coffeemaker. For over 60 years, we've built our business with a very simple mission: to create the best coffee experience possible by building the best coffeemakers possible. What we started then we continue today, by ensuring quality in the cup for every cup. We're proud to be a company based on honesty and hard work, and a passion for great coffee *wherever* it is served — your home included!

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 optimal amount of time.



TIME

Quick 4-minute brew time ensures coffee is never bitter.



TEMPERATURE

Internal hot water tank heats water to the optimal brew temperature range.



TURBULENCE

Created in the brew funnel as water uniformly showers over coffee, resulting in smooth flavor.



WARNING

RISK OF FIRE OR ELECTRICAL SHOCK



TO REDUCE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT DISASSEMBLE THE COFFEEMAKER
NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE
REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED
SERVICE PERSONNEL ONLY



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.

NOTE: The short power-supply cord provided 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 coffeemaker. 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-pronged, 3-socketed, grounding type (including grounding conductor).

TABLE OF CONTENTS

GETTING STARTED.....	5
SAFEGUARDING.....	7
COFFEEMAKER FEATURES.....	8
INITIAL SETUP.....	10
HOW TO BREW.....	12
CARE & CLEANING.....	14
TROUBLESHOOTING.....	19
WARRANTY.....	22

GETTING STARTED

Record the model and date code before using.
The model and date code are located on the
bottom of your coffeemaker.

MODEL: _____

BT, CSB, GR, or SB

DATE CODE: _____

Questions?

Go to bunn.com/home-products/service-form
or call customer service USA 1-800-352-2866,
Canada 1-800-263-2256

Please have your model and date code ready
when calling for service.

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE STARTING.

SPECIFICATIONS

BREW CAPACITY: 4 to 10 (5) oz. cups per batch

ELECTRICAL: UL and C-UL Listed FOR HOUSEHOLD USE ONLY. Coffeemaker has an attached, 3-prong grounded cord set and requires 2-wire service with ground.

ELECTRICAL RATED:

BT: 120 volts AC, 7 amps, single phase, 60 Hz, 850-watts

CSB: 120 volts AC, 7.5 amps, single phase, 60 Hz, 900-watts

GR: 120 volts AC, 7.5 amps, single phase, 60 Hz, 900-watts

SB: 120 volts AC, 7 amps, single phase, 60 Hz, 900-watts

**Not designed for High Altitude locations above 4,000 feet. High Altitude units are available.
See Bunn.com for details.**

SAFEGUARDING

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.
- Use caution. This coffeemaker produces hot liquids: hot liquids can burn you
- Place and use coffeemaker on a level surface.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Do not tip the coffeemaker.
- To protect against electric shock, do not place cord, plugs or coffeemaker in water or other liquids.
- Do not open lid during brewing.
- Close supervision is necessary when coffeemaker is used around children.
- Internal hot water tank contains hot water. Before cleaning, removing or replacing parts, press power switch off, unplug coffeemaker and let it cool (up to 2 hours.)
- Do not operate coffeemaker with a damaged cord or plug, or any other malfunction or damage. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.

- Using an accessory not evaluated for use with this coffeemaker may cause injury.
- Use coffeemaker indoors only.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not place coffeemaker in or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or in any other heated area.
- Do not use carafe on a range top or in a microwave.
- Do not use coffeemaker 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 coffeemaker is not in use, keep lid in the closed position.
- To disconnect, turn any control to the OFF position, then unplug from wall outlet.

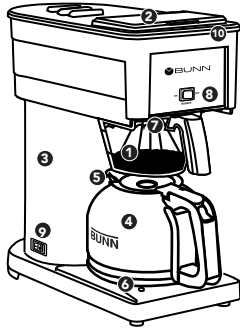
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

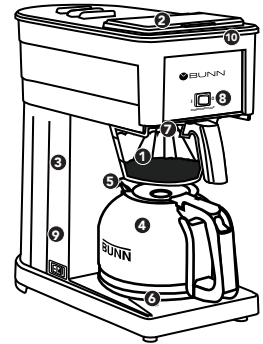
COFFEEMAKER FEATURES

FEATURES

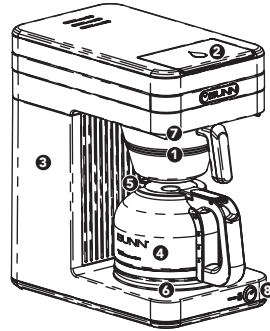
- 1 Brew Funnel
- 2 Lid
- 3 Internal Hot Water Tank
- 4 Drip-Free Glass Carafe
- 5 Carafe Lid with Drip-Free Spout
- 6 Warmer Plate
- 7 Sprayhead
- 8 Warmer Switch
- 9 Tank Power Switch
- 10 Pour-In Bowl
- 11 Deliming Tool
- 12 Thermal Carafe
- 13 Thermal Carafe Lid
- 14 Base



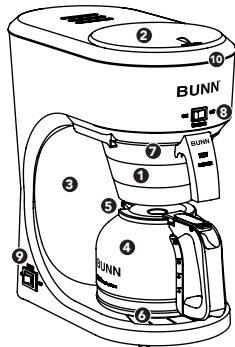
BX Brewer



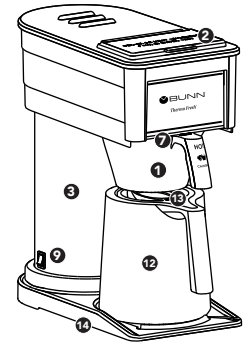
GR Brewer



CSB2



Speed Brew



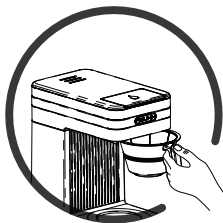
BT Brewer

INITIAL SETUP

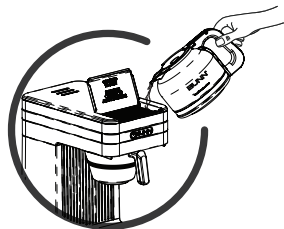
DO NOT PLUG IN THE COFFEEMAKER UNTIL STEP 5, OR YOU RISK PERMANENTLY DAMAGING THE MACHINE.

It takes 2 full carafes of cold water to fill the internal hot water tank and prepare your coffeemaker for brewing. Follow the steps on the next page for proper set up.

 **IMPORTANT: DO NOT PLUG IN COFFEEMAKER UNTIL STEP 5.**



1. SLIDE THE EMPTY BREW FUNNEL INTO THE FUNNEL RAILS



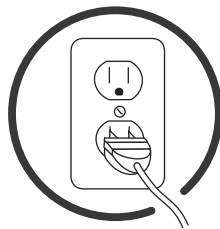
2. FILL CARAFE WITH WATER

- Pour water into the coffeemaker
- Position carafe on the warmer plate
- Close the lid
- Wait 4 minutes

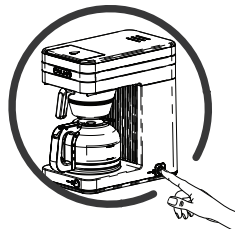
3. REPEAT STEP 2

4. YOU HAVE FILLED THE TANK

- Wait until the water stops flowing into the carafe
- Then pour out the water from the carafe
- Reposition the carafe on the warmer plate



5. PLUG IN COFFEEMAKER



6. TURN COFFEEMAKER ON

- Press the tank power switch on the side of the base to the ON position
- Wait 15 minutes for the water to heat
- Keep the tank switch on for everyday use
(If the machine is not going to be used for 4 or more days, turn it off. For extended nonuse, see page 18.)

Please see the following section for brewing instructions.

HOW TO BREW

HOW TO BREW

- 1 Place a **BUNN**® coffee filter into the brew funnel
- 2 Scoop ground coffee into the filter
- 3 Gently shake the brew funnel to level the grounds
- 4 Slide the brew funnel into the coffeemaker's funnel rails
- 5 Fill the carafe with water: *20oz for 4 cups, 50oz for 10 cups.*
- 6 Open the coffeemaker's pour-in lid
- 7 Pour the water into the coffeemaker
- 8 Position the carafe on the warmer plate (or on the base for BT Models*)
- 9 Turn on the warmer switch
- 10 Close the lid
- 11 Wait 4 minutes for the drip-out to complete

BREWING CHART

WATER		COFFEE	
Cups	Ounces	Grams	Tablespoons
4	20	32.5	4-5
6	30	48.7	6-7
8	40	64.9	8-9
10	50	81.1	10-11

***NOTE:** Your BT thermal carafe holds coffee hot for about 2 hours. For best results, preheat the carafe by filling it with hot water, let sit for 30 seconds, then empty before beginning to brew.

CARE & CLEANING

BASIC CLEANING

FOR SPEED BREW MODELS: *(Excluding BT)*

- Wash the brew funnel and glass carafe after each use.
- Both are top rack dishwasher safe.

Important: Separate the carafe lid from the carafe when washing in the dishwasher, and use the top shelf only for both the glass and the lid. If washing by hand, use a mild, non-abrasive dish soap.

- Wipe the outside of the coffeemaker occasionally, including the area above the brew funnel.

NOTE: After wipe down, ensure that the warmer switch is in the OFF position.

FOR BT MODEL:

Important: Do not use an abrasive cleaning device to clean the carafe, because it will scratch the stainless steel. Occasionally, remove the brew through valve on the Thermal Carafe Lid and clean with mild, non-abrasive detergent. To remove the valve, lift at the edge and pull up. Be sure to clean the passage where the valve is located.

- To remove coffee stains from inside the thermal carafe, place a paper filter in the brew funnel and pour 2 teaspoons of powder dishwasher detergent into the brew funnel.
- Pour one carafe of water into the coffeemaker.
- Position the carafe on the base and close the lid.
- When the brewing cycle stops, remove the brew funnel and discard the filter.
- Rinse the funnel.
- Allow the carafe to sit for about 15 minutes.
- Use a soft bristled brush to clean the inside and outer rim of the carafe.
- Scrub the carafe pour lip and lid with a soft cloth, warm water and mild detergent.
- When finished, pour out the solution in the carafe.
- Rinse the carafe and the lid.

CLEANING THE SPRAYHEAD TUBE

Cleaning the sprayhead tube removes deposits formed by 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. If you have very hard water then twice a month may be necessary.

You'll need: the delimiting tool provided with your machine, a toothpick, dish soap, and a soft cloth.

- Press the tank power switch to the OFF position, unplug the coffeemaker and allow it to cool for at least 2 hours.
- Remove the funnel and unscrew the sprayhead, loosening with your fingertips.
- Insert all but 2 inches of the delimiting tool into the sprayhead tube.
- Slide the delimiting tool in and out of the sprayhead tube 5 or 6 times to loosen any deposits.
- Remove the delimiting tool and reinsert the brew funnel.

- Pour a carafe of fresh water into the coffeemaker.
- Place the empty carafe on the warmer plate and close the lid. Water will flow into the carafe.
- Check the sprayhead holes and clear any deposits with the toothpick.
- Clean the sprayhead with a cloth and dish soap. Rinse it with water.
- Empty the water from the carafe and place the empty carafe on the warmer plate.
- Remove the brew funnel and reinstall the sprayhead. Reinsert the brew funnel.
- Plug in the coffeemaker. Press the tank power switch to the ON position.
- Wait 15 minutes for the water in the tank to reach brew temperature.
- Your machine is again ready for brewing.

***NOTE:** For a replacement sprayhead or delimiting tool call customer service at 1-800-352-2866 (USA) or 1-800-263-2256 (Canada).

DEEP CLEANING

Deep clean your coffeemaker at least every 3 months. More frequency may be needed, depending on the mineral content in your water.

Deep cleaning your coffeemaker removes mineral deposits in your internal hot water tank and will prolong the life of your coffeemaker.

You'll need: 1 quart (32oz) of white vinegar, a toothpick and dish soap.

- Slide the brew funnel into the funnel rails.
- Place the carafe on the coffeemaker.
- Open the lid and pour the vinegar into the coffeemaker.
- Close the lid. Empty the carafe when liquid stops flowing.
- Flip the tank switch to the OFF position and unplug the coffeemaker. Allow the vinegar to sit in the coffeemaker for at least 2 hours.

- Remove the brew funnel and unscrew the sprayhead. Check the sprayhead holes and clear any deposits with the toothpick.
- Clean the sprayhead with a cloth and dish soap.
- Rinse with water.
- Pour a carafe of fresh water into the coffeemaker. Place the carafe on the warmer plate and reinsert the brew funnel.
- Close the lid (the water will begin to flush out the vinegar from the internal hot water tank).
- Empty the carafe when the liquid has stopped flowing.
- Repeat the process of cycling fresh cold water 3 or more times or until you no longer smell vinegar.
- Remove the brew funnel and reattach the sprayhead.
- Replace the brew funnel and place the carafe on the warmer plate. Plug in the coffeemaker. Flip the tank switch to the ON position.
- Allow the water in the tank to reach brewing temperature (which should take about 15 minutes). Your coffeemaker is again ready for brewing.

Questions? Contact customer service at 1-800-352-2866 (USA) or 1-800-263-2256 (Canada).

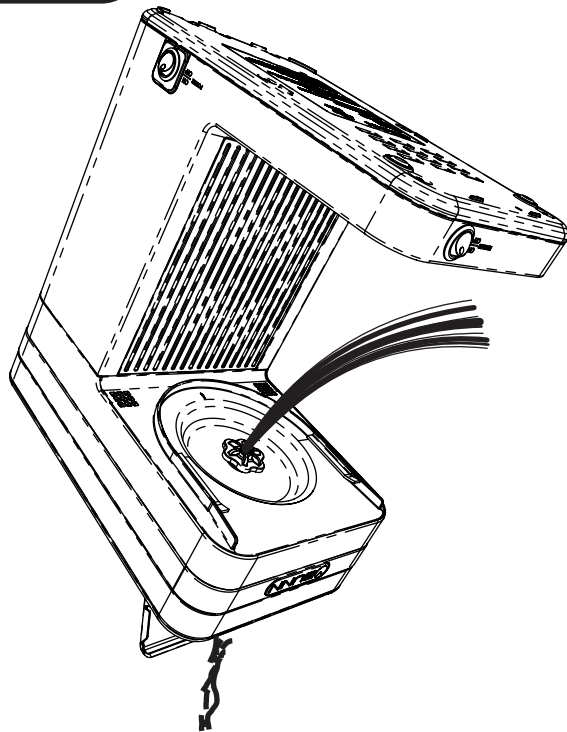
DRAINING THE COFFEEMAKER

WATER IN THE COFFEEMAKER SHOULD BE DRAINED WHEN THE COFFEEMAKER IS:

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

TO DRAIN:

- 1 Flip the tank switch to the OFF position, unplug the coffeemaker and allow it to cool for **at least 2 hours**.
- 2 Remove the brew funnel and the sprayhead, loosening with your fingertips.
- 3 Grasp the back of the coffeemaker and turn it upside down over a sink.
- 4 Continue tipping the coffeemaker until the flow from the sprayhead tube and lid stops.
- 5 Attach the sprayhead and insert brew funnel into coffeemaker.
- 6 Return the coffeemaker to the upright position.



TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

COFFEE DOESN'T COME OUT

- Were at least 20oz of water poured into the coffeemaker? Between 20oz and 50oz of water must be poured in for proper brewing (see page 13, Step 5).
- Is the pour-in lid closed? Water is not released from the reservoir into the tank until the lid is closed.
- Has the coffeemaker been left on for an extended period without being used? If so, then the water tank may need to be topped off. Press power switch OFF, unplug the machine, and go through the setup process until water begins to flow (see page 11). If water begins to flow in Step 2, then skip Step 3.
- Has the coffeemaker been in storage? Go through the entire initial setup process (see page 11).
- Is there water still in the pour-in reservoir? If so, the sprayhead may be clogged. Press power switch OFF and unplug the machine. Let cool for two hours. Then clean the sprayhead and sprayhead tube as per instructions on page 17. Plug the machine back in.

DELIMITING TOOL DOESN'T GO IN ALL THE WAY

- Follow the sprayhead tube cleaning guidelines. (see page 18)

MACHINE ONLY PARTIALLY BREWED

- Has the coffeemaker been left on for an extended period without being used? If so, then the water tank may have needed to be topped off. Now that the tank has been refilled, brewing should provide the same volume as normal.

NOTE: there will always be slightly less volume of brewed coffee than water poured in to the coffeemaker. This is because some of the water is absorbed by the coffee grounds.

COFFEE IS NOT STAYING HOT

- [For coffeemakers using glass decanters] Is the warmer switch on? If not, turn it on.
- [For BT coffeemakers using a thermal carafe] Is the Thermal Carafe being pre-heated? See the note on page 13.

COFFEE IS COLD

- Is the coffeemaker unplugged and/or is the tank power switch in the OFF position? Make sure that the coffeemaker is plugged in and that the tank power switch is in the ON position. Allow 15 minutes for the water to reheat.

TROUBLESHOOTING

FUNNEL IS OVERFLOWING

- What kind of filters are you using? Your filters may be of the wrong porosity or size. Use **BUNN** filters: you can order more filters at bunn.com.
- Is your sprayhead in place? If the sprayhead is missing, the funnel will overflow.
- What kind of coffee are you using? What kind of water do you have? If you brew decaf or fine grind coffee, or if you use soft water, you may need a special flow restrictor sprayhead. One can be obtained by completing an online form at bunn.com/home-products/parts-form or by calling 1-800-352-2866 (USA), 1-800-263-2256 (Canada).

COFFEEMAKER MAKES RUMBLING NOISE

- Does this occur after a brew, and then intermittently throughout the day? This occurs normally as the water in the tank reheats to brew temperature and should last just a few minutes.
- Has the sprayhead tube been cleaned recently? If not, follow the instructions as found on page 16.

WATER FLOWS BEFORE LID IS CLOSED

- Make sure lid is completely open to activate the rubber stopper in the pour-in-bowl.
- The coffeemaker is not designed to hold water in the pour-in-bowl overnight.
- Remove the top lid to ensure that the rubber stopper is in place and the area is clean.

COFFEEMAKER LEAKS

- 1-800-352-2866 (USA), 1-800-263-2256 (Canada) or visit bunn.com/home-products/service-form.

NEVER DISASSEMBLE THE COFFEEMAKER. THERE ARE NO USER SERVICEABLE PARTS INSIDE.

WARRANTY

Bunn-O-Matic Corporation (“**BUNN**”) warrants the **BUNN**® Speed Brew Coffee Coffeemaker, 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** Coffeemaker with delivery of a valid receipt evidencing such purchase or, in the absence of such a receipt, from the date of manufacture; or
- b) One (1) year from the date a **REPAIRED OR REPLACEMENT** Coffeemaker is received by customer, in the case **BUNN** determined a coffeemaker returned within the **NEW** Coffeemaker warranty period required repair or replacement.

If such a defect appears during the warranty period, we will (at our sole option) repair or replace the defective Coffeemaker with no charge for service or parts, provided Coffeemaker is delivered at the customer's expense to one of our authorized service centers (see page 6 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 Coffeemaker, 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 warranties implied by law, including but not limited to any implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, is expressly limited to the duration of this limited warranty. Some states do not allow time limitations on implied warranties, so the above limitation may not apply to you.

WARRANTY

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.

TRADEMARKS

BUNN Pour-O-Matic, **BUNN**, **BUNN** with the stylized red line, The Horizontal Red Line, Bunn-O-Matic, Bunn-O-Matic, Velocity Brew, My Café, Speed Brew, Phase Brew, triecta, Air Infusion, Quality Beverage Equipment Worldwide, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, A Partner You Can Count On, Brew Better Not Bitter, Brew better, not bitter., Coffee At Its Best, Nothing Brews Like a **BUNN**, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, are either trademarks or registered trademarks of Bunn-O-Matic Corporation.

ENJOY



MANUAL DE USUARIO SPEED BREW

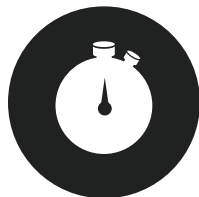
Para modelos: BT, CSB, GR y SB



¿POR QUÉ BUNN?

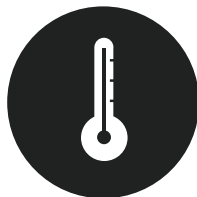
Desde 1957, los restaurantes y los cafés han elegido **BUNN**® como su cafetera de confianza. Por más de 60 años, hemos construido nuestro negocio con una misión muy simple: crear la mejor experiencia de café posible construyendo las mejores cafeteras posibles. Lo que comenzamos entonces continuamos hoy, asegurando calidad en la taza para cada taza. ¡Somos orgullosos de ser una compañía basada en honradez y trabajo duro, y una pasión para un gran café *dondequiera que se sirva* - ¡incluyendo su hogar!

Usted está a punto de gozar de años y años de un mejor café. ¿Cómo, se pregunta? Se llama la Diferencia de **BUNN** : una calibración fina del tiempo, temperatura y de turbulencia que extrae el máximo sabor del café en la cantidad óptima de tiempo.



TIEMPO

Una percolación rápida de 4 minutos asegura que el café nunca estará amargo.



TEMPERATURA

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



TURBULENCIA

Creado en el embudo de preparación con un rociado de agua de manera uniforme sobre el café, lo cual resulta en sabor suave.



WARNING

RISK OF FIRE OR ELECTRICAL SHOCK



TO REDUCE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT DISASSEMBLE THE COFFEEMAKER
NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE
REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED
SERVICE PERSONNEL ONLY

ADVERTENCIA

RIESGO DE FUEGO O DESCARGA ELÉCTRICA

ADVERTENCIA: PARA DISMINUIR EL RIESGO
DE FUEGO O DESCARGA ELÉCTRICA

NO DESARME LA CAFETERA NO CONTIENE PIEZAS
QUE EL USUARIO PUEDA REPARAR

LA REPARACIÓN SÓLO DEBE SER EFECTUADA
POR PERSONAL AUTORIZADO



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.

NOTA: El cable corto para corriente que se provee reduce el riesgo de enredarse o tropezar. Si un cable de extensión se utiliza, su rango eléctrico deberá ser por lo menos tan potente como el rango eléctrico de la cafetera. Asegúrese de que el cordón eléctrico no cuelgue en el borde de una mesa o del estante, y que no pueda ser estirado o convertirse en fuente de tropiezo para niños, la extensión eléctrica deberá ser de tres entradas para una conexión, con un de ellas a piso.

INDICE

INICIAR.....	5
PRECUACIONES	7
CARACTERÍSTICAS DE LA CAFETERA	8
CONFIGURACIÓN INICIAL.....	10
CÓMO PERCOLAR.....	12
CUIDADO Y LIMPIEZA	14
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	19
GARANTÍA	22

INICIAR

Antes de usar, anote el Modelo y el Código de Fecha. El Modelo y el Código de Fecha están situadas en la parte inferior de su cafetera.

MODELO: _____

BT, CSB, GR, o SB

CÓDIGO DE FECHA: _____

¿Preguntas?

Vaya a bunn.com/home-products/service-form o llame al:

EE.UU. 1-800-352-2866,
Canadá 1-800-263-2256

Por favor tenga su Modelo y Código de Fecha a la mano al llamar por servicio.

POR FAVOR LEA TODAS ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE INICIAR.

ESPECIFICACIONES

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

Eléctricas: EL UL y C-UL son para USO EN EL HOGAR SOLAMENTE. La cafetera tiene un cordón de 3 terminales con uno a tierra.

Eléctricas:

BT: 120 voltios CA, 7 amperios, una fase, 60 Hz, 850-watios

CSB: 120 voltios CA, 7.5 amperios, una fase, 60 Hz, 900-watios

GR: 120 voltios CA, 7.5 amperios, una fase, 60 Hz, 900-watios

SB: 120 voltios CA, 7 amperios, una fase, 60 Hz, 900-watios

No diseñado para lugares de gran altitud por encima de 4,000 pies. Unidades para Grandes Altitudes están disponibles. Ver Bunn.com para más detalles.

PRECAUCIONES

IMPORTANTE

Siga precauciones básicas de seguridad cuando use aparatos eléctricos para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales.

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL.
- Use precaución. Esta cafetera produce líquidos calientes: líquidos calientes pueden quemar
- Coloque y utilice la cafetera en una superficie nivelada.
- No toque las superficies calientes. Utilice las manijas.
- No incline la cafetera.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque el cable, enchufes o cafetera en agua u otros líquidos.
- No abra la tapa durante la percolación.
- Se requiere supervisión cercana cuando la cafetera se utiliza alrededor de niños.
- El tanque interno de agua caliente contiene agua caliente. Antes de limpiar, quitar o remplazar partes, coloque el interruptor en apagado, desenchufe la cafetera y déjela enfriar (hasta 2 horas.)
- No use la cafetera con un cable o enchufe dañado o cualquier imperfecto o daño. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su examen, reparación o ajuste.

- Utilizar un accesorio no evaluado para el uso con esta cafetera puede causar lesiones.
- Solamente use la cafetera en interiores.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador.
- No coloque la cafetera adentro ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente o en un horno caliente, o en cualquier otra área caliente.
- No use la jarra sobre una estufa o en un microondas.
- No use la cafetera para cualquier finalidad que no sea su uso intencionado.
- No retire el embudo de percolación o la jarra mientras se está percolando.
- No coloque una jarra caliente sobre una superficie fría.
- No use una jarra rajada o una jarra con un asa debilitada.
- No vierta ningún líquido en el tanque de agua caliente que no sea agua o vinagre para la limpieza, como se indica en este manual.
- No limpie la jarra con productos de limpieza, estropajos de acero u otros materiales abrasivos.
- Cuando la cafetera no esté en uso, mantenga la tapa cerrada.
- Para desconectar, gire cualquier control a la posición APAGADO, luego desenchúfelo de la toma de corriente.

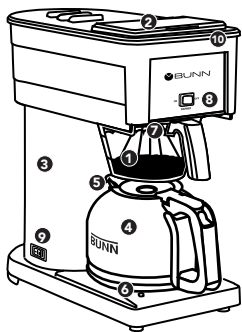
EXCLUSIVAMENTE PARA USO EN CASA

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

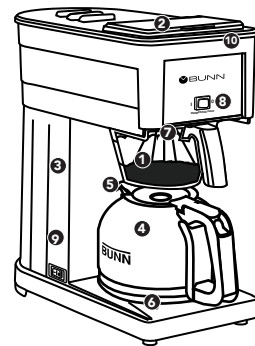
CARACTERÍSTICAS DE LA CAFETERA

CARACTERÍSTICAS

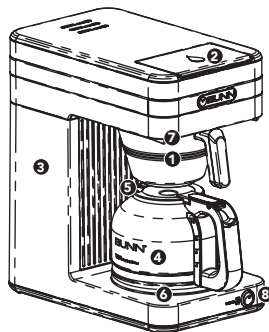
- 1 Embudo de Percolación
- 2 Tapa
- 3 Tanque Interno de Agua Caliente
- 4 Jarra de Vidrio Libre de Goteo
- 5 Tapa de Jarra con Boquilla Libre de Goteo
- 6 Plato de Calentamiento
- 7 Rociador
- 8 Interruptor de Calentador
- 9 Interruptor de Poder del Tanque
- 10 Recipiente de Verter
- 11 Herramienta Anticalcáreo
- 12 Jarra Térmica
- 13 Tapa de Jarra Térmica
- 14 Base



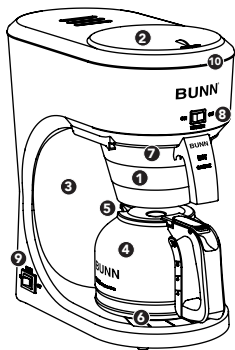
Percoladora BX



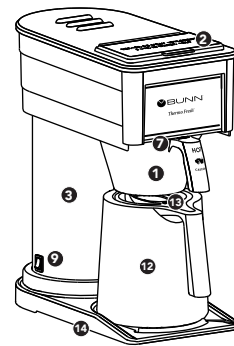
Percoladora GR



CSB2



Speed Brew



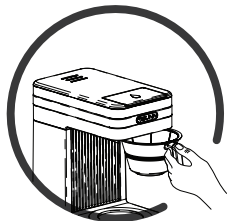
Percoladora BT

CONFIGURACIÓN INICIAL

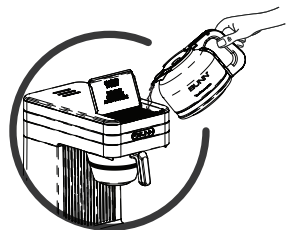
**NO ENCHUFE LA CAFETERA HASTA EL PASO 5, O
CORRE EL RIESGO DE DAÑAR PERMANENTEMENTE LA
MÁQUINA.**

Toma 2 jarras llenas de agua fría para llenar el tanque interno de agua caliente y preparar la cafetera para la percolación. Siga los pasos en la siguiente página para una configuración correcta.

 **IMPORTANTE: NO ENCHUFE LA CAFETERA HASTA EL PASO 5.**



1. DESLICE EL VACÍO EMBUDO EN LOS RIELES DE EMBUDO



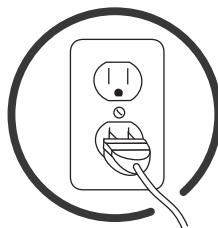
2. LLENE LA JARRA CON AGUA

- Vierta agua en la cafetera
- Coloque la jarra sobre la placa calentadora
- Cierre la tapa
- Espere 4 minutos

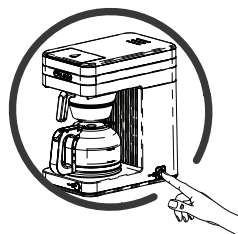
3. REPITA EL PASO 2.

4. HAN LLENADO EL TANQUE

- Espere hasta que el agua deje de fluir en la jarra
- luego vierta el agua de la jarra
- Vuelva a colocar la jarra sobre la placa calentadora



5. ENCHUFE LA CAFETERA



6 . ENCIENDA LA CAFETERA

- Presione el interruptor de poder del tanque en el lado de la base a la posición de ENCENDIDO.
- Espere 15 minutos para que se caliente el agua
- Mantenga el interruptor del tanque en encendido para uso diario
(Si la máquina no va a ser utilizada por cuatro días o más, apáguela. Para el desuso prolongado, consulte la página 18.)

Por favor consulte la siguiente sección para obtener instrucciones de percolación.

CÓMO PERCOLAR

CÓMO PERCOLAR

- 1 Coloque un filtro de café **BUNN®** en el embudo de percolación
- 2 Coloque café molido en el filtro
- 3 Agite suavemente el embudo de percolación para nivelar el café
- 4 Deslice el embudo de percolación en los rieles de embudo de la cafetera
- 5 Llene la jarra con agua: *20oz para 4 tazas, 50oz para 10 tazas.*
- 6 Abra la tapa de verter de la cafetera
- 7 Vierta el agua en la cafetera
- 8 Coloque la jarra sobre la placa caliente (o en la base para los modelos BT*)
- 9 Encienda el interruptor del calentador
- 10 Cierre la tapa
- 11 Espere 4 minutos para que termine el goteo

TABLA DE PERCOLACIÓN

AGUA		CAFÉ	
Tazas	Onzas	Gramos	Cucharadas
4	20	32.5	4-5
6	30	48.7	6-7
8	40	64.9	8-9
10	50	81.1	10-11

***NOTA:** Su jarra BT mantiene el café caliente durante 2 horas. Para mejores resultados, pre-caliente la jarra llenándola con agua caliente, deje reposar 30 segundos y vacíe antes de empezar a percolar.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA BÁSICA

PARA LOS MODELOS SPEED BREW: *(Excepto BT)*

- Lave el embudo de percolación y la jarra de vidrio después de cada uso.
- Ambos son lavables en la rejilla superior del lavavajillas.

Importante: separe la tapa de la jarra de la jarra al lavarse en el lavavajillas y use el estante superior solo para el vidrio y la tapa. Si se lava a mano, use un jabón de platos suave, no abrasivo.

- Limpie el exterior de la cafetera de vez en cuando, incluyendo el área sobre el embudo de percolación.

NOTA: Después de limpiar asegúrese de que el interruptor del calentador está en la posición de APAGADO.

PARA EL MODELO BT:

Importante: No utilice un dispositivo de limpieza abrasivo para limpiar la jarra, ya que rayará el acero inoxidable. De vez en cuando, retire la válvula de paso de café en la tapa de la jarra térmica y limpie con un detergente suave, no abrasivo. Para quitar la válvula, levante en el borde y tire hacia arriba. Asegúrese de limpiar el paso donde se encuentra la válvula.

- Para quitar las manchas de café del interior de la jarra, coloque un filtro de papel en el embudo de percolación y vierta 2 cucharaditas de detergente lavavajillas en polvo en el embudo de percolación.
- Vierta una jarra de agua en la cafetera.
- Coloque la jarra sobre la base y cierre la tapa.
- Cuando termine el ciclo de percolación quite el embudo de percolación y tire el filtro.
- Enjuague el embudo.
- Deje la jarra reposar unos 15 minutos.
- Use un cepillo de cerdas suaves para limpiar la orilla interior y exterior del la jarra.
- Friegue la boquilla de verter de la jarra y la tapa con un paño suave, agua tibia y un detergente suave.
- Cuando haya terminado, vierta la solución de la jarra.
- Enjuague la jarra y la tapa.

LIMPIAR EL TUBO DEL ROCIADOR

Limpiar el tubo del rociador quita depósitos formados por el contenido mineral natural de sus agua. Entre mayor sea el contenido mineral en su el agua, más tendrá que limpiar.

Una buena regla general es hacerlo cada 3 meses. Si tienes agua demasiado dura, entonces puede ser necesario hacerlo dos veces al mes.

Usted necesitará: la herramienta anticalcáreo suministrada con su máquina, un palillo de dientes, jabón y un paño suave.

- Coloque el interruptor de poder del tanque en APAGADO, desenchufe la cafetera y déjela enfriar por lo menos 2 horas.
- Quite el embudo y desenrosque el rociador, aflojando con los dedos.
- Insertar todo menos 2 pulgadas de la herramienta anticalcáreo en el tubo del rociador.
- Deslice la herramienta anticalcáreo dentro y fuera del tubo del rociador 5 o 6 veces para aflojar cualquier depósito.
- Quite la herramienta anticalcáreo y vuelva a insertar el embudo de percolación.

- Vierta una jarra de agua fresca en la cafetera.
- Coloque la jarra vacía sobre la placa calentadora y cierre la tapa. Agua fluirá en la jarra.
- Revise los orificios del rociador y quite cualquier depósito con el palillo de dientes.
- Limpie el rociador con un paño y jabón de platos. Enjuaguelo con agua.
- Vacíe el agua de la jarra y coloque la jarra sobre la placa calentadora.
- Quite el embudo y vuelva a colocar el rociador. Vuelva a insertar el embudo de percolación.
- Enchufe la cafetera Presione el interruptor de poder del tanque a la posición de ENCENDIDO.
- Espere aproximadamente 15 minutos para que el agua en el tanque llegue a la temperatura de percolación.
- Su maquina esta lista de nuevo para percolar.

***NOTA:** Para un rociador o una herramienta anticalcáreo de repuesto llame a servicio al cliente 1-800-352-2866 (Estados Unidos) o 1-800-263-2256 (Canadá).

LIMPIEZA A FONDO

Limpie su cafetera a fondo por lo menos cada 3 meses. Puede necesitarse hacer con más frecuencia, dependiendo del contenido mineral de su agua.

Limpia su cafetera a fondo elimina los depósitos minerales en su tanque de agua caliente y prolongará la vida de su cafetera.

Necesitará: 1 cuarto de galón (32 onzas) de vinagre blanco, un palillo de dientes y jabón de platos.

- Deslice el embudo de percolación en los rieles de embudo.
- Coloque la jarra en la cafetera.
- Abra la tapa y vierta el vinagre en la cafetera.
- Cierre la tapa. Vacía la jarra cuando el líquido deje de fluir.
- Coloque el interruptor del tanque a APAGADO y desenchufe la cafetera. Permita que el vinagre permanezca en la cafetera por lo menos 2 horas.
- Quite el embudo y desensrosque el rociador. Revise los orificios del rociador y quite cualquier depósito con el palillo de dientes.

- Limpie el rociador con un paño y jabón de platos.
- Enjuaguelo con agua.
- Vierta una jarra de agua fresca en la cafetera. Coloque la jarra vacía sobre la placa calentadora y vuelva a insertar el embudo de percolación.
- Cierre la tapa (el agua comenzará a eliminar el vinagre del tanque interno de agua caliente).
- Vacía la jarra cuando el líquido deje de fluir.
- Repita el proceso del ciclar agua fría 3 o más veces o hasta que ya no huele a vinagre.
- Quite el embudo y vuelva a colocar el rociador.
- Vuelva a colocar el embudo de percolación y coloque la jarra en la placa calentadora. Enchufe la cafetera. Coloque el interruptor de poder del tanque a la posición de ENCENDIDO.
- Permita que el agua en el tanque llegue a la temperatura de percolación (deberá tomar alrededor de 15 minutos). Su máquina está lista de nuevo para percolar.

¿Preguntas? Contacte al servicio al cliente 1-800-352-2866 (Estados Unidos) o 1-800-263-2256 (Canadá).

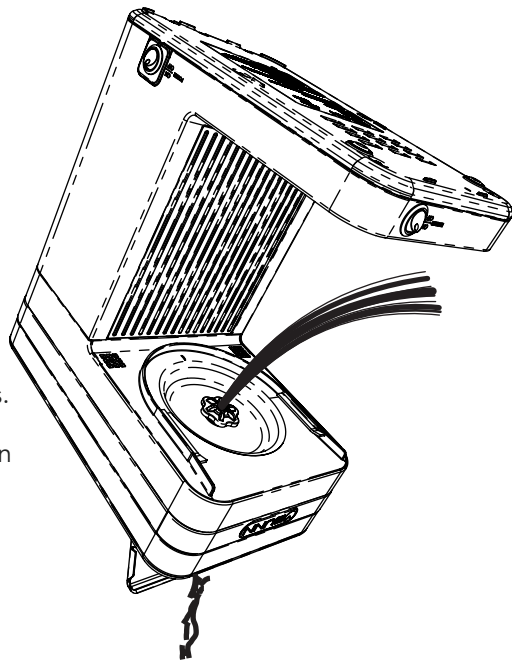
DRENAR LA CAFETERA

EL AGUA EN LA CAFETERA SE DEBE VACIAR CUANDO LA CAFETERA:

- Es transportada
- Es enviada
- Se almacena en un lugar sin calefacción con posibilidades de congelación
- No va a usarse por un período prolongado de tiempo

PARA DRENAR:

- 1 Coloque el interruptor de poder del tanque en APAGADO, desenchufe la cafetera y déjela enfriar por **lo menos 2 horas**.
- 2 Quite el embudo y desenrosque el rociador, aflojando con los dedos.
- 3 Agarre la parte posterior de la cafetera y coloque de cabeza sobre un fregadero.
- 4 Continúe inclinando la cafetera hasta que el flujo del tubo del rociador y de la tapa se detengan.
- 5 Coloque el rociador e inserte el embudo en la cafetera.
- 6 Devuelva la cafetera a la posición vertical.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL CAFÉ NO SALE

- ¿Se vertieron por lo menos 20oz de agua en la cafetera? Se deben verter entre 20 onzas y 50 onzas de agua para una percolación correcta(ver página 13, paso 5).
- ¿Está cerrada la tapa del verter? No se libera agua de la reserva al tanque hasta que la tapa esté cerrada.
- ¿Se ha dejado la cafetera durante un periodo prolongado sin usarse? Si es así, el tanque de agua deba ser rellenado. Coloque el interruptor de poder en APAGADO, desenchufe la máquina y lleve a cabo el proceso de configuración hasta que el agua comience a fluir (ver página 11). Si el agua comienza a fluir en el Paso 2, salte el Paso 3.
- ¿Ha estado en en almacenamiento la cafetera? Lleve a cabo todo el proceso de configuración (ver página 11).
- ¿Aun hay agua en la de verter? Si es así, el rociador puede estar tapado. Coloque el interruptor de poder en APAGADO, desenchufe la máquina. Deja enfriar por dos horas. Después, limpie el rociador y el tubo del rociador según las instrucciones en la página 17. Vuelva a enchufar la máquina.

LA HERRAMIENTA ANTICALCÁREO NO ENTRA HASTA EL FONDO

- Siga las instrucciones de limpieza del tubo del rociador (vea la página 18)

LA MÁQUINA SÓLO PERCOLÓ EN PARTE

- ¿Se ha dejado la cafetera durante un periodo prolongado sin usarse? Si es así, el tanque de agua puede necesitar ser rellenado. Ahora que se ha rellenado el tanque, percolar debe proporcionar el mismo volumen normal.

NOTA: siempre habrá levemente menos volumen de café percolado que el agua vertida en la cafetera. Esto se debe a que un poco de agua es absorbida por el café molido.

EL CAFÉ NO PERMANECE CALIENTE

- [Para las cafeteras usar las jarras de cristal] ¿Está encendida la placa calentadora? Si no, enciéndala.
- [Para cafeteras de BT usando una jarra térmica] ¿Está precalentando la Jarra Térmica ? Vea la nota en la página 13.

EL CAFÉ ESTÁ FRÍO

- ¿Está desenchufada la cafetera y/o está en la posición de APAGADO el interruptor de poder del tanque? Asegúrese de que la cafetera está enchufada y de que el interruptor de poder del tanque está en la posición ENCENDIDO. Espere 15 minutos para que se vuelva a calentar el agua.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EL EMBUDO SE ESTÁ DESBORDANDO

- ¿Qué tipo de filtros está usando? Los filtros pueden ser de la porosidad o el tamaño incorrecto. Utilice filtros **BUNN**: puede pedir más filtros en bunn.com.
- ¿Está el rociador en su lugar? El embudo se desbordará si el rociador hace falta.
- ¿Qué tipo de café está usando? ¿Qué tipo de agua tiene? Si percola café descafeinado o de molido fino, o si utiliza agua suave, es posible que necesite un rociador restrictor de flujo especial. Puede obtener uno completando un formulario en línea en bunn.com/home-products/parts-form o llamando al 1-800-352-2866 (USA), 1-800-263-2256 (Canadá).

LA CAFETERA HACE RUIDO RETUMBANTE

- ¿Esto ocurre después de percolar y luego intermitentemente durante todo el día? Esto ocurre normalmente como el agua en el tanque se vuelve a calentar a la temperatura de percolación y sólo debería durar unos minutos.
- Ha limpiado del tubo del rociador recientemente. Si no, siga las instrucciones que se encuentran en la página 16.

EL AGUA FLUYE ANTES DE CERRAR LA TAPA

- Asegúrese de que la tapa esté totalmente abierta para activar el tapón de hule en el tazón de verter.
- La cafetera no se diseña para sostener agua en el tazón de verter fuente durante la noche.
- Quite la tapa superior para asegurarse de que el tapón de hule está en su lugar y que el área está limpia.

LA CAFETERA TIENE FUGAS

- Puede obtener uno completando un formulario en línea en bunn.com/home-products/parts-form o llamando al 1-800-352-2866 (USA), 1-800-263-2256 (Canadá).

**NUNCA DESARME LA CAFETERA.
NO HAY PARTES REPARABLES POR EL USUARIO
ADENTRO.**

GARANTÍA

Bunn-O-Matic Corporation ("BUNN") garantiza la Cafetera Speed Brew Coffee®, con excepción de la jarra de vidrio, de estar libre de defectos de material y de manufactura en el momento de su manufactura y que aparezcan dentro del último período de garantía a continuación:

a) Tres 3 años desde la fecha original de compra de una cafetera NUEVA con entrega de un documento válido que compruebe dicha compra o, en ausencia de tal recibo, desde la fecha de fabricación; o

b) Un (1) año desde la fecha en que un cliente recibe una Cafetera de REPARADA O DE REPLAZO, en el caso que BUNN haya determinado que una cafetera devuelta dentro del período de Garantía de Cafetera NUEVA requería reparación o replazo.

Si tal defecto aparece durante el período de garantía, nosotros (a nuestra discreción) repararemos o remplazaremos la cafetera defectuosa sin cargo por servicio o partes, siempre y cuando la cafetera se entregue por cuenta del cliente a uno

de nuestros centros de servicio autorizados (ver página 6 para información de servicio al cliente).

La garantía no cubre reclamos resultantes del uso indebido, el incumplimiento de las instrucciones de instalación y uso, uso con agua con un alto contenido de minerales, negligencia, uso de accesorios no autorizados, uso comercial, uso en una corriente o voltaje diferente al especificado en la cafetera, o servicio no autorizado durante el período de garantía por condiciones cubiertos por la garantía.

ESTA GARANTÍA ES EXCLUSIVA Y ESTÁ EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. En cualquier caso, la duración de las garantías implícitas por la ley, incluyendo pero no limitado a cualquier garantía implícita de comercialización o idoneidad para un propósito en particular, se limita expresamente a la duración de esta garantía limitada. Algunos Estados no permiten limitaciones de tiempo en garantías implícitas, por lo que la limitación anterior puede no aplicarse a usted.

GARANTÍA

EL RECURSO EXCLUSIVO DEL COMPRADOR POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA O CUALQUIERA OTRA QUE SURJA POR OPERACIÓN DE LEY CUALQUIER OTRA, ESTARÁ LIMITADA SEGÚN SE ESPECIFICA AQUÍ A LA REPARACIÓN O EL REMPLAZO, A NUESTRA ÚNICA OPCIÓN. EN CUALQUIER CASO, SE EXCLUYE EXPRESAMENTE LA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES Y CONSECUENTES. Algunos Estados no permiten limitaciones o exclusiones por daños incidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior puede no aplicarle.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, a los que pueden sumarse otros derechos legales que varían de un estado a a estado.

MARCAS COMERCIALES

BUNN Pour-O-Matic, **BUNN**, **BUNN** with the stylized red line, The Horizontal Red Line, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, Velocity Brew, My Café, Speed Brew, Phase Brew, trifecta, Air Infusion, Quality Beverage Equipment Worldwide, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, A Partner You Can Count On, Brew Better Not Bitter, Brew better, not bitter., Coffee At Its Best, Nothing Brews Like a **BUNN**, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, son marcas comerciales o marcas registradas de Corporación Bunn-O-Matic.

DISFRUTE

