MY CAFÉ®
OWNER'S MANUAL

MCU
SINGLE CUP MULTI-USE COFFEE MAKER

English: Pages 1 - 16

Español: Páginas 17 - 32

Français: Pages 33 - 48

BUNN®

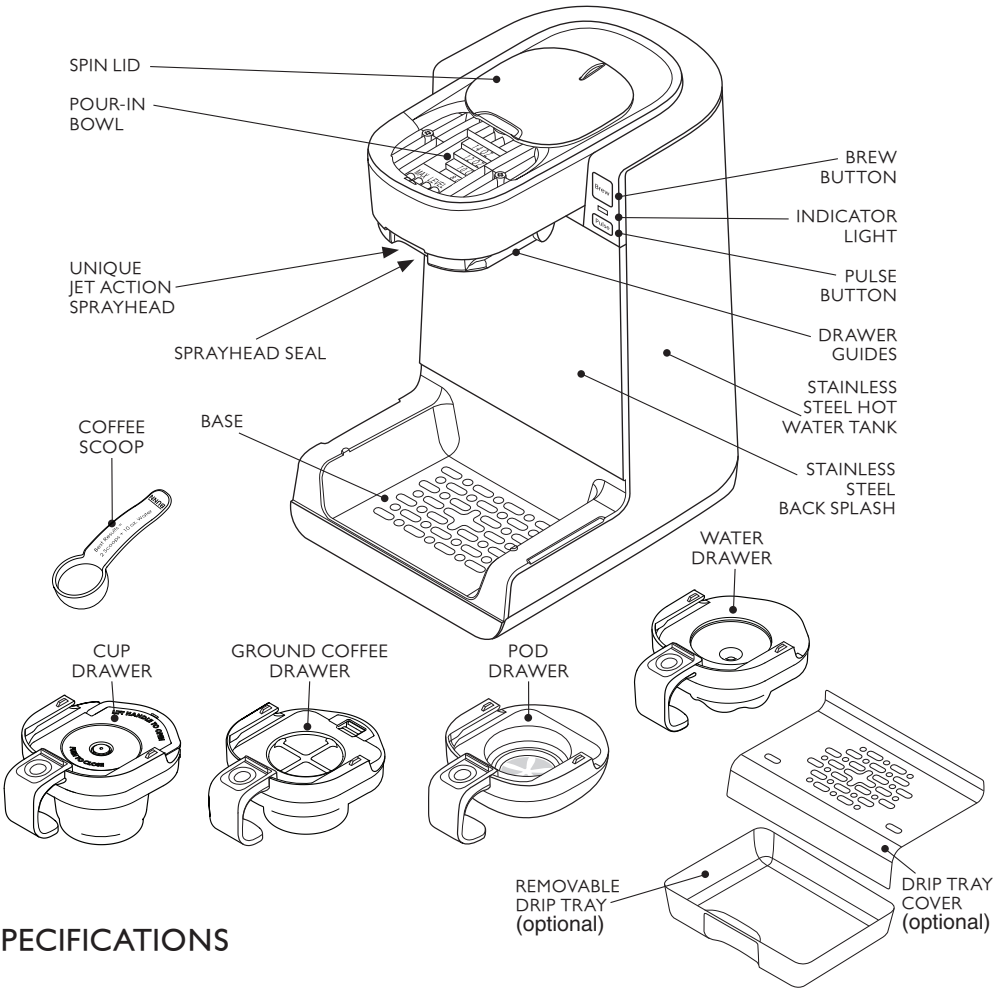
Inside cover is intentionally blank

TABLE OF CONTENTS

Get To Know Your Coffee Maker 1
Important Safeguards 2
Initial Setup 3
Four Drawer System 4
Brewing With Cup Drawer 5
Brewing With Ground Coffee Drawer 6
Brewing With Pod Drawer 7
Dispensing Hot Water 8
Drawer Format Compatibility 8
Brewing Better 9
More Uses 9
Energy Saving Functions 9
Cleaning & Maintenance 10
Troubleshooting 12
Authorized Service 13
Limited Warranty 14

GET TO KNOW YOUR COFFEE MAKER

BUNN MY CAFÉ® SINGLE CUP MULTI-USE COFFEE MAKER



SPECIFICATIONS

ELECTRICAL: UL Listed for Household Use Only. Coffee Maker has an attached, 3-prong grounded cord set and requires 2-wire service with ground, rated 120 volts AC, 11.7 amps, single phase, 60 Hz. Total watts 1400.

BREW CAPACITY: 4 to 14 oz. cup.

HIGH ALTITUDE PROGRAMMING: Water boils at a lower temperature in high altitude environments (over 4,000 feet). To program My Café Coffee Maker for use at high altitude, push the Pulse Button 5 times (in under 10 seconds). The Indicator Light will flash green 5 times, indicating that the Coffee Maker is programmed for high altitude use. To return My Café Coffee Maker to normal operation, push the Pulse Button 5 times (in under 10 seconds). The Indicator Light will now flash red 5 times, indicating that the Coffee Maker is programmed for normal use.

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 Coffee Maker in water or other liquids.
- Do not open lid during brewing.
- Close supervision is necessary when Coffee Maker is used by or around children.
- Unplug from outlet when not in use. Let brewer cool before removing or replacing parts and before cleaning.
- Do not operate Coffee Maker with a damaged cord or plug or if the Coffee Maker malfunctions or is damaged in any way. Return Coffee Maker to an Authorized Service Facility for examination, adjustment or repair (see page 15).
- Using an accessory not evaluated for use with this Coffee Maker 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 Coffee Maker on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not use Coffee Maker for any purpose other than its intended use
- Use each Drawer for only its intended format as specified in the Drawer Format Compatibility section (page 6) in this manual.
- Do not insert or remove any Drawer while brewing. Press Brew Button to stop or cancel a brew cycle.
- Do not pour any liquid into the water tank other than water or vinegar for cleaning, as specified in this manual.
- Do not clean Coffee Maker with cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.
- When Coffee Maker is not in use, keep lid in the closed position.
- To avoid cup overflow, empty cup before each brew cycle.
- Never place hands directly under any Drawer. Hot water and steam can be present.
- Always use a cup that is larger than the amount of water poured into the Coffee Maker.
- Keep hands away if cup overflows.
- Use caution when removing any Drawer after the brew cycle as the contents may still be hot.
- Pour in cold water only.
- Store Drawers in clean, dry place. Avoid excessive heat.

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 Coffee Maker. 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: 4 digits are etched on each side of the metal prongs of your power cord. (Ex. 9999 99AB) or the lower back of your Coffee Maker.

DATE CODE: _____

Questions?

email Support@BUNN.com

Visit retail.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.



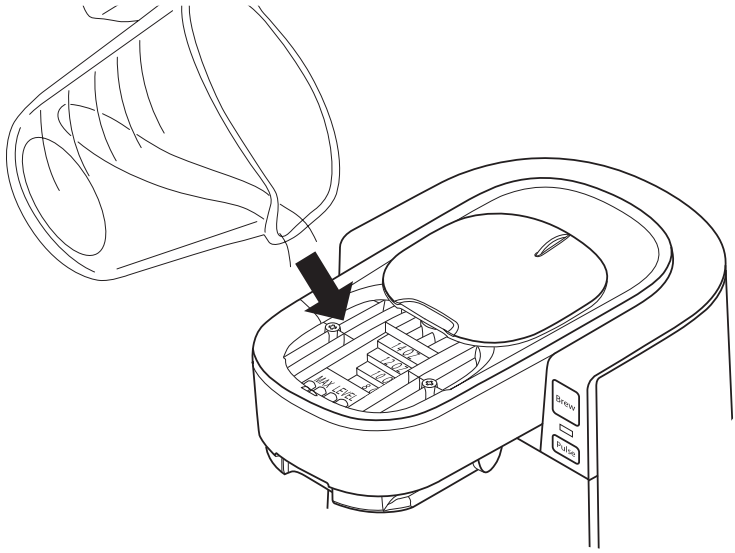
This symbol alerts you to important operating and service instructions.

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

INITIAL SETUP

MY CAFÉ® SINGLE CUP MULTI-USE COFFEE MAKER

IMPORTANT: My Café Coffee Maker has an internal Hot Water Tank that must be filled with water before brewing for the first time. Fill the Pour-in Bowl and run 2-3 brew cycles. The machine will begin to heat and be ready to brew in a few minutes.



1. **Plug in Coffee Maker.** The Brew Button will flash red, indicating that water is needed and the Coffee Maker is ready for setup.

2. **Place any empty Drawer into Drawer Guides and push in to lock into place.** The Drawer must be locked into place before Coffee Maker will operate.

3. **Fill a cup or container with 14 oz. of cold water.***

4. **Open Spin Lid on top of Coffee Maker.**

5. **Fill Pour-in Bowl with water.**

6. **Close Spin Lid.**

7. **Position cup or container (14 oz. or larger) on Drip Tray under Drawer.** Do not brew directly into untempered glass or plastic cups/glasses. Use only heat-resistant vessels.

8. **Push Brew Button.** Wait for water to be drawn into the internal Hot Water Tank. When water is being pulled into the Hot Water Tank, the light around the Brew Button and the Indicator Light will be solid red. You may hear some squeaking noises. This is perfectly normal and will only occur during setup. When the light around the Brew Button switches from solid red to flashing red you know you are ready to move on to the next step.

9. **If any water is present in the cup or container, empty contents. Then position cup or container on Drip Tray under Drawer.** It is unlikely any water will be present after first fill cycle.

10. **Repeat steps 3 through 7.**

11. **Push Brew Button.** Wait for water to be drawn into internal Hot Water Tank. Excess water will flow into the cup. If the Brew Button is still flashing red, repeat steps 3 through 7 and push Brew Button again.

    When Brew Button stops flashing and Indicator Light stays red,'' My Café is heating the water. Wait 2 to 3 minutes for the Indicator Light to turn from red to green. You are ready to brew!

***IMPORTANT:** Distilled water is not recommended for brewing coffee as it lacks the minerals to bring out the natural flavors of coffee. Some common bottled water may also be too purified. If you want to use bottled water, look for words like ''filtered'', ''spring water'', ''mineral water'' or ''drinking water''. Avoid using bottled water with words like ''purified'', ''distilled'', ''zero'' or ''mineral free''. Your BUNN My Café Coffee Maker may not function with water that has insufficient mineral content.

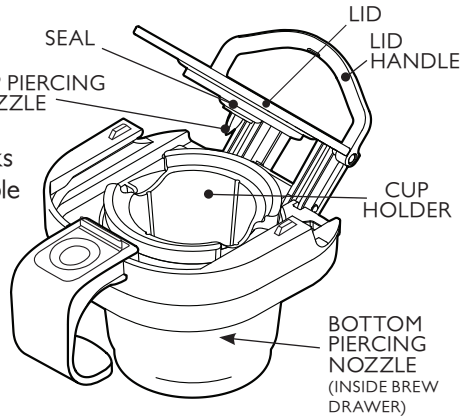
FOUR DRAWER SYSTEM

BUNN My Café® Multi-Use Coffee Maker comes with four separate Drawers. Each Drawer is designed to work with different formats so you decide what and how you want to brew!

Please reference page 8 for the format compatibility specifications for each Drawer.

CUP DRAWER

works with all K-Cup® packs and most K-Cup® compatible packs including coffee, tea, and hot cocoa.

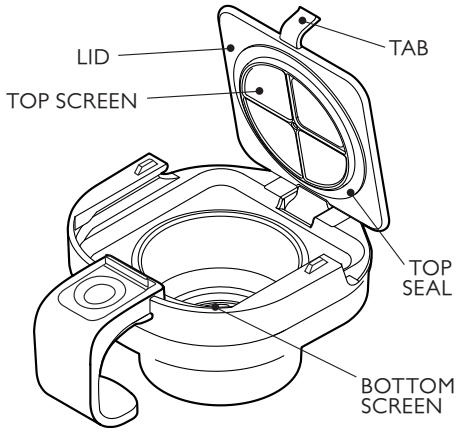


K-Cup® Packs



GROUND COFFEE DRAWER

allows you to brew any ground coffee one cup at a time. Also use loose tea leaves to brew hot tea!

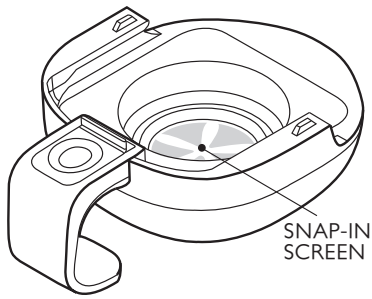


Ground Coffee

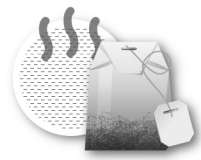


POD DRAWER

works with soft coffee/tea pods and tea bags.

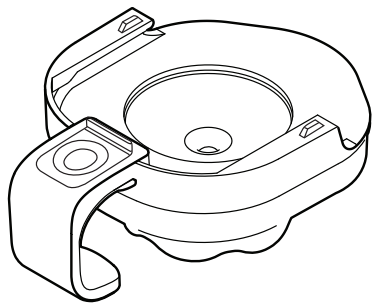


Soft Pods & Tea Bags



WATER DRAWER

for dispensing hot water on demand to prepare instant coffee, oatmeal, hot cocoa, soup, warm baby bottles and so much more!

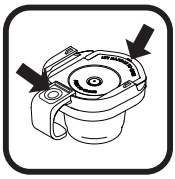


Hot Water



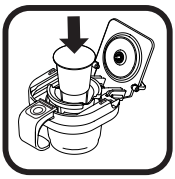
K-Cup® is a registered trademarks of Keurig, Incorporated.
BUNN is not affiliated with Keurig, Incorporated.

BREWING WITH THE CUP DRAWER

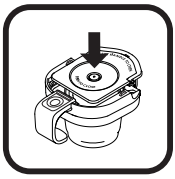


1. **To open the Cup Drawer Lid, hold the Drawer handle and lift the Lid Handle to release the Lid. As you lift the Lid, it will pivot away to allow access to the Cup Holder.**





2. **Insert K-Cup® pack into the Cup Holder.**



3. **Close Lid and push down firmly on the Lid to properly puncture the pack.**

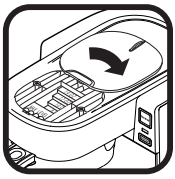
   Make sure you snap the Lid Handle down into place.

   ⚠ CAUTION: The Cup Drawer has two sharp points to pierce the pack for brewing. Caution should be used when using or cleaning the Drawer to prevent injury.

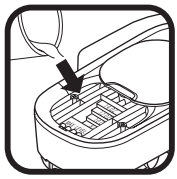


4. **Slide Cup Drawer into Drawer Guides and push in to lock into place.**

   Cup Drawer must be locked into place before Coffee Maker will operate.

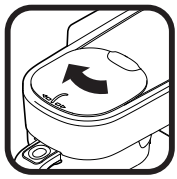


5. **Open Spin Lid on top of Coffee Maker.**



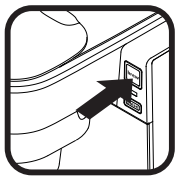
6. **Using your preferred cup or measuring device, fill Pour-In Bowl with desired amount of water (minimum 4 oz., maximum 14 oz.).**

   Note: the cup positioned on Drip Tray and under the Cup Drawer must be larger than the amount of water you pour inside.



7. **Close Spin Lid on top of Coffee Maker and position cup on Drip Tray under Cup Drawer.**

   Note: be sure cup is heat resistant.

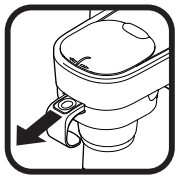


8. **For regular brew**, push the Brew Button.

   For bolder brew or for tea, push the Pulse Button to activate and then push the Brew Button. Pulse starts and stops the flow of water several times during the brew cycle and extends the contact time for a bolder beverage.



9. **At end of brew cycle, remove cup from Drip Tray.**



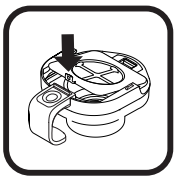
10. **Remove Cup Drawer and dispose of used pack.**

    ⚠ CAUTION: A small amount of hot water may pool on top of the Cup Drawer Lid during brew, so remove slowly.

    To remove the Cup Drawer press down on the button located on the top of the Cup Drawer handle and pull Cup Drawer out along the Drawer Guides. Use the Lid Handle to lift and pivot the Lid out of the way so you can carefully remove the used pack from the Cup Holder. Dispose of used pack in a waste container.

K-Cup® is a registered trademarks of Keurig, Incorporated.
BUNN is not affiliated with Keurig, Incorporated.

BREWING WITH THE GROUND COFFEE DRAWER



1. To open Ground Coffee Drawer, lift Tab on top of lid.

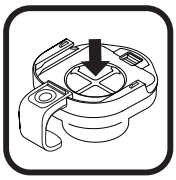




2. **Use a coffee scoop (one included) to carefully place ground coffee into the bowl.**

   We recommend 2 scoops per 10 ounces of water for best results. Do not overfill the bowl. If any coffee grounds get on the edges above the bowl, clean off the coffee grounds before closing the Drawer Lid.

   NOTE: The Drawer holds up to 20 grams (1 scoop = approx. 10 g).



3. **Push down the Lid on Ground Coffee Drawer to close.**



4. **Slide Ground Coffee Drawer into Drawer Guides and push in to lock into place.**

   Ground Coffee Drawer must be locked into place before Coffee Maker will operate.

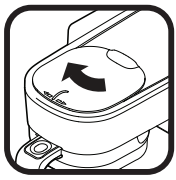


5. **Open Spin Lid on top of Coffee Maker.**



6. **Using your preferred cup or measuring device, fill Pour-In Bowl with desired amount of water (minimum 4 oz., maximum 14 oz.).**

   Note: the cup positioned on Drip Tray and under the Ground Coffee Drawer must be larger than the amount of water you pour inside.



7. **Close Spin Lid on top of Coffee Maker and position cup on Drip Tray under Ground Coffee Drawer.**

   Note: be sure cup is heat resistant.



8. **For regular brew**, push the Brew Button.

   For bolder brew or for tea, push the Pulse Button to activate and then push the Brew Button. Pulse starts and stops the flow of water several times during the brew cycle and extends the contact time for a bolder beverage.
   NOTE: For best results with the Ground Coffee Drawer, we recommend using the Pulse Button.



9. **At end of brew cycle, remove cup from Drip Tray.**

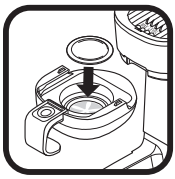


10. **Remove the Ground Coffee Drawer and dispose of used grounds.**

    Remove the Ground Coffee Drawer by pressing down on the button located on the top of the Drawer handle and pull the Drawer out along the Drawer Guides. For easiest removal of used coffee grounds, knock the used grounds out of the bowl over a waste container or compost bin right after brewing. Rinse Drawer thoroughly.

    NOTE: The Top Screen is not meant to be removed. Removing the Top Screen will cause the Ground Coffee Drawer to be inoperable.

BREWING WITH THE POD DRAWER



1. **Place soft pod or tea bag in Pod Drawer Cavity.**

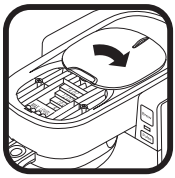
   Center pod or tea bag in Drawer and gently press the pod or tea bag fully into the Pod Drawer cavity. Ensure that the pod or tea bag is fully inserted.

   Note: Do not place torn or damaged pods in Pod Drawer.

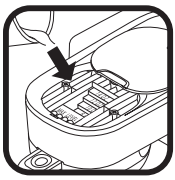


2. **Slide Pod Drawer into Drawer Guides and push in to lock into place.**

   Pod Drawer must be locked into place before Coffee Maker will operate.



3. **Open Spin Lid on top of Coffee Maker.**



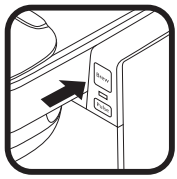
4. **Using your preferred cup or a measuring device, fill Pour-In Bowl with desired amount of water (minimum 4 oz., maximum 14 oz.).**

   Note: the cup positioned on Drip Tray and under the Pod Drawer must be larger than the amount of water you pour inside.



5. **Close Spin Lid on top of Coffee Maker and position cup on Drip Tray under Pod Drawer.**

   Note: be sure cup is heat resistant.



6. **For regular brew**, push the Brew Button.

   For bolder brew or for tea, push the Pulse Button to activate the pulse feature and then push the Brew Button. Pulse starts and stops the flow of water several times during the brew cycle and extends the contact time for a bolder beverage.



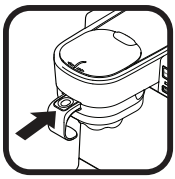
7. **At end of brew cycle, remove cup from Drip Tray.**



8. **Remove Pod Drawer and dispose of used pod or tea bag.**

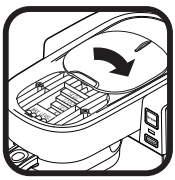
   To remove the Pod Drawer press down on the button located on the top of the Pod Drawer handle and pull Pod Drawer out along the Drawer Guides. Dispose of used pod or tea bag by flipping the Pod Drawer over to knock pod or tea bag into a waste container or compost bin. Do not touch the hot pod or tea bag.

DISPENSING HOT WATER WITH WATER DRAWER



1. **Insert Water Drawer into Drawer Guides.**

   Water Drawer must be locked into place before Coffee Maker will operate.

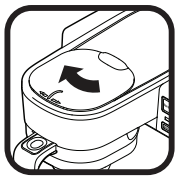


2. **Open Spin Lid on top of Coffee Maker.**



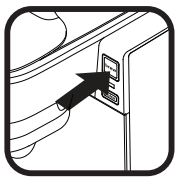
3. **Using your preferred cup or measuring device, fill Pour-In Bowl with desired amount of water (minimum 4 oz., maximum 14 oz.).**

   Note: the cup positioned on Drip Tray and under the Water Drawer must be larger than the amount of water you pour inside.



4. **Close Spin Lid on top of Coffee Maker and position cup on Drip Tray under Water Drawer.**

   Note: be sure cup is heat resistant.



5. **Push Brew Button.**

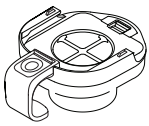
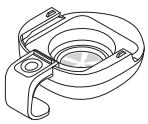
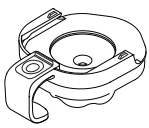


6. **At end of brew cycle, remove cup from Drip Tray.**

   To remove the Water Drawer, press down on the button located on the top of the Water Drawer handle and pull Water Drawer out along the Drawer Guides.

DRAWER FORMAT COMPATIBILITY

Each Drawer is designed to brew with specific coffee or tea formats. Do not insert any other format or objects in the Drawer other than those listed here.

	**Cup Drawer** K-Cup® Packs K-Cup® Compatible Packs	K-Cup® Packs 
	**Ground Coffee Drawer** Ground Coffee Loose Tea	Ground Coffee 
	**Pod Drawer** Soft Coffee Pods Soft Tea Pods Tea Bags	Soft Pods & Tea Bags 
	**Water Drawer** Use to dispense hot water instantly to prepare a wide variety of beverages, food and more. **Do not insert any coffee or tea format.**	Hot Water 

K-Cup® is a registered trademarks of Keurig, Incorporated.
BUNN is not affiliated with Keurig, Incorporated.

BREWING BETTER

My Café® Single Cup Multi-Use Coffee Maker precisely controls brewing temperature and time to extract superior flavor from your favorite coffee and tea.

Dr. Brew Recommended Starting Points:

Dr. Brew (BUNN's Director of Brewing Technology)	K-Cup® Packs 	10 – 12 grams K-Cup® pack	6 ounces of water
	Soft Pod 	10-12 grams soft coffee pod	6 ounces of water
	Tea 	2-3 grams	6 ounces of water
	Ground Coffee 	15-19 grams of ground coffee or about two scoops*	10 ounces of water

* The coffee scoop included with My Café MCU hold approximately 10 grams of coffee depending on the beans used, roast and grind.

- Adjust coffee and water volume to suit your tastes.
- For a bolder cup, use less water or more coffee/tea.
- Use the Pulse Button to steep tea or extract bolder coffee flavor.
- For a weaker cup, use more water or less coffee or tea with the same amount of water.

Note: too much water and too little coffee can lead to over-extraction of the grounds.

MORE USES

- Use My Café Coffee Maker to dispense hot water for hot cocoa, instant coffee, oatmeal, soup, to warm baby bottles, kick-start cooking and more. Insert the Water Drawer and press Brew. Use caution, the dispensed water will be very hot, as the hot water tank holds water at approximately 200°F.
- Brew iced coffee and tea by brewing over a cup filled with ice (make sure cup is resistant to both hot and cold). After brewing, add milk and/or your favorite sweetener.

ENERGY SAVING FUNCTIONS

- After 6 hours idle, the temperature inside the Stainless Steel Hot Water Tank drops to 140°F. It takes about 1 minute to get back to an optimal brewing temperature of about 200°F.
- After 26 hours idle, My Café Coffee Maker enters sleep mode. It takes about 2 minutes to return to optimal brewing temperature (about 200°F).
- When a Drawer is removed or inserted, or if any button is pushed, the Coffee Maker begins to heat up to optimal brewing temperature. When the Indicator Light is green, My Café Coffee Maker is ready to use.

K-Cup® is a registered trademarks of Keurig, Incorporated.
BUNN is not affiliated with Keurig, Incorporated.

CLEANING & MAINTENANCE

Rinse the Drawer(s) after each use. Drawers, Drip Tray and Drip Tray Cover are top rack dishwasher safe. Occasionally wipe outside of the Coffee Maker with a mild, no citrus added dish soap and a damp cloth.

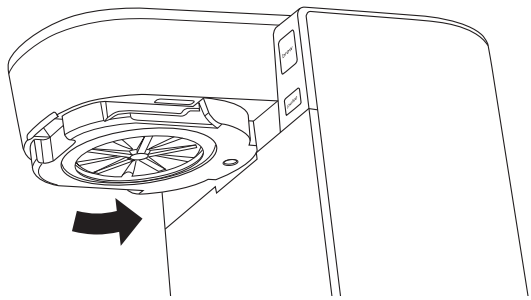
COFFEE MAKER CLEANING

Clean your Coffee Maker at least every 3 months. Mineral deposits may accumulate due to impurities in the water used to brew. If deposits are not removed, they can impair the operation of the Coffee Maker and reduce product life. The frequency of internal system cleaning depends on the mineral content of your water (the higher the mineral content, the more often you should perform Coffee Maker maintenance).

1. Insert any Drawer.
2. Open Spin Lid on top of Coffee Maker.
3. Fill Pour-in Bowl with 14 oz. white vinegar.
4. Close Spin Lid.
5. Place empty cup (greater than 14 oz. on the base.
6. Push Brew Button to cycle vinegar through Coffee Maker.
7. Run three or more additional 14 oz. cycles of water through Coffee Maker to flush remaining vinegar from Coffee Maker.
8. Follow the steps below to clean the Sprayhead.

CLEANING THE SPRAYHEAD

Mineral deposits and loose coffee or tea granules may clog the Sprayhead, causing the brew cycle to slow.



1. Unplug the Coffee Maker and allow it to cool (minimum 1 hour).
2. Remove Drawer.
3. Facing the Coffee Maker, rotate the Sprayhead clockwise (using your fingers) until the Sprayhead and Seal are removed.
4. Clean Sprayhead and Seal with mild detergent and rinse thoroughly. A toothpick may also be used to clear debris from Sprayhead holes.

⚠ CAUTION: If the Sprayhead and Sprayhead Seal are separated, they must be reassembled. Improper reassembly could result in injury from scalding water

5. Replace Sprayhead. rotate the Sprayhead, counter-clockwise until finger tight.
6. Replace Drawer.
7. Plug in Coffee Maker to restore power.

INSPECTING THE SPRAYHEAD SEAL

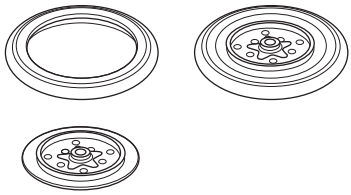
When disassembling your Coffee Maker for cleaning, inspect the Sprayhead Seal for cracks, tears and holes. Although the Seal should last for an extended period of time, damage can occur through handling.

⚠ CAUTION: To prevent injury from hot water, do not use the unit if the Seal is damaged. If damaged, call Customer Service at 800-352-2866 or visit **retail.bunn.com** to obtain a replacement Seal.

CLEANING & MAINTENANCE

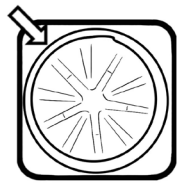
REASSEMBLING THE SPRAYHEAD/SEAL

If Sprayhead and Seal are separated during removal or cleaning, they must be reassembled properly for My Café® Coffee Maker to function.

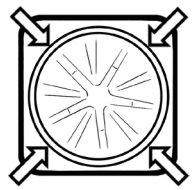




CORRECT
(Seal visible and not obstructed)



INCORRECT
(Seal partially obstructed by Sprayhead)



INCORRECT
(Seal behind Sprayhead)

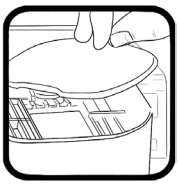
1. Identify the top of the Seal – it will have rough ridges while the bottom is smooth
2. Identify the top of the Sprayhead – it has a star pattern and a threaded hole where the Sprayhead attaches to the Coffee Maker.
3. Guide the Sprayhead into the channel of the Seal. Gently stretch the Seal if needed. Make sure it is completely in the channel.

When properly assembled, the Sprayhead will slide easily into the channel of the Seal and will not cause any buckles in the surface of the Seal.

⚠ CAUTION: Improper reassembly could result in personal injury from hot water.

CLEANING WATER PROBES

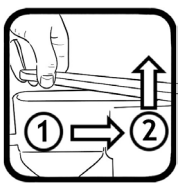
There are two stainless steel Water Probes in the Pour-In Bowl that are designed to detect if water is present. Minerals from the water you use may build up in the Pour-In Bowl and on the probes and may cause the Coffee Maker to incorrectly read that water is in the Pour-In Bowl.



1. Unplug the Coffee Maker and allow it to cool (minimum 1 hour). Then rotate the Spin Lid open.



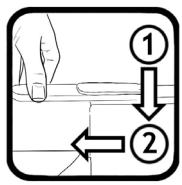
2. Remove the 2 screws in the Pour-In Bowl with a Phillips head screw driver.



3. Remove top of the Pour-In Bowl by lifting the front edge up slightly, sliding the lid back to unhook it and then lift off.



4. Gently scrub the Water Probes and surrounding area with a textured sponge or a toothbrush to remove deposits.



5. Replace top of Pour-In Bowl by sliding forward until rear catch engages, then lower the front of the lid.



6. Re-install the screws to the Pour-In Bowl lid. Perform Coffee Maker Maintenance as directed on page 10.

STORING THE COFFEE MAKER

Unplug the Coffee Maker and wait for it to cool. It must be stored above 40°F/4°C to prevent damage to the internal Hot Water Tank. If you do not use your Coffee Maker for an extended period of time, we recommend running two to three cycles of water through prior to brewing coffee or tea.

NOTE: After Initial Set Up, water will remain in the internal Hot Water Tank.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SUGGESTIONS
Brew Button Flashes Red	• Internal Hot Water Tank must be filled with water. See Initial Setup on page 3.
Brew Button is Red	• Your machine is brewing. Press the Brew Button again to stop the brew process.
Indicator Light is Green	• Water is hot and ready to brew.
Indicator Light is Red	• Water is heating.
Indicator Light Flashes Red	• The Brew Button was pressed but the water is heating. Wait for Indicator Light to turn green and press Brew Button again.
Indicator Light Flashes Green	• Add water. NOTE: Make sure that a cup is positioned on the base under the Drawer prior to pushing Brew Button. • If water with low mineral content such as distilled water is used, the sensors may not detect the water. Tip the Coffee Maker to drain water out of the Pour-In Bowl and add tap water, drinking water or bottled water with a higher mineral content. Refer to page 3 for more information on water used for brewing.
Indicator Light Flashes Red and Green	• Drawer is not fully inserted. Press in the Drawer to lock into place.
Water is not exiting Drawer	• Make sure Coffee Maker is plugged into a working outlet. • Make sure Coffee Maker is filled with water. The Hot Water Tank needs to be filled to begin brewing (Indicator Light will flash green). See Initial Setup (pg. 3) • Make sure Drawer is fully inserted (the Indicator Light will alternately flash red and green if the Drawer is not fully inserted). • If Indicator Light flashes red, Coffee Maker is heating water to brew temperature in approximately 2 minutes. When the light is green, press Brew Button. • Press Brew Button to begin brew (Brew Button will be illuminated).
I wish my beverage was stronger	• Pod should be fully seated in Pod Drawer cavity for maximum flavor extraction. • The amount of water used for brewing may be too large for the weight of coffee used. Try using a heavier pod, more ground coffee, or less water. • Try a finer grind for your coffee if brewing with the Ground Coffee Drawer. • Try using the Pulse Button to extend the water to coffee contact time. NOTE: Pulse Brew is the recommended setting when brewing with the Ground Coffee Drawer.
Pulse Button is Red	• The Pulse option is activated. Press the Pulse Button again to deactivate.
Coffee Maker doesn't turn on	• Make sure Coffee Maker is plugged into a working outlet. • Press Brew Button to begin brew (Brew Button will be illuminated).
Takes too long to brew	• Mineral deposits may be present in your Coffee Maker. See Coffee Maker Cleaning and Cleaning the Sprayhead on page 10.
Only brews water	• Make sure coffee or tea is in the Drawer.
Water speed varies during brew	• The Pulse Brew Button has been pressed. During the brew, water flow will vary to properly steep tea or for stronger coffee.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SUGGESTIONS
Water leaks out around the Sprayhead	• The Sprayhead may be clogged, loose or the Seal may be damaged. Please refer to Cleaning the Sprayhead, Reassembling the Sprayhead/Seal and Inspecting the Sprayhead Seal on pages 10 and 11.
Drawer is difficult to insert and remove	• At the end of a brew cycle some pressure may remain trapped in the Drawer. Wait 10 minutes for the pressure to drop and try carefully removing the Drawer again. • Inspect the Seal near the Sprayhead on the Coffee Maker for damage, ensure that the bottom lip of the Sprayhead Seal is visible and is not obstructed by the Sprayhead, and check that the Sprayhead is finger tight. See Reassembling the Sprayhead/ Seal on page 11.
Water leaks out around a Drawer	• Inspect the Seal near the Sprayhead on the Coffee Maker for damage and ensure that the bottom lip of the Sprayhead Seal is visible and is not obstructed by the Sprayhead. Ensure Sprayhead is finger tight. See Reassembling the Sprayhead/Seal on page 11. **Cup Drawer** • Inspect the top and bottom Piercing Nozzles and Seals on Cup Drawer to ensure they are in place and not damaged. **Ground Coffee Drawer** • Make sure you have not overfilled the Ground Coffee Drawer (Maximum 20 grams). • Make sure grounds are only in the bowl of the Grounds Coffee Drawer, and do not interfere with the Top Seal of the Lid. • Inspect Top Seal near the Top Screen of Ground Coffee Drawer to ensure it is in place and free of damage. **Pod Drawer** • Make sure the pod is fully inserted in the Pod Drawer cavity.
Off taste is detected	• Perform Coffee Maker Cleaning on page 10. • Remove used coffee or tea from Drawer after each brew. Do not leave used coffee or tea in the Drawer for extended periods of time.
Coffee Maker is louder than normal or pump continues to run after the brew	• Minerals from the water you use may build up in the Pour-In Bowl and on the probes that are used to detect if water is present. Perform Cleaning Water Probes on page 11.

NOTE: Do not disassemble. There are no user serviceable parts inside the Coffee Maker.

AUTHORIZED SERVICE

Call 1-800-352-2866 or visit retail.bunn.com for service options.

BUNN-O-MATIC® CORPORATION

IN THE UNITED STATES:

5020 Ash Grove Drive., Springfield, Illinois USA 62711-6329
900 E. Townline Rd., Creston, IA 50801
1-800-352-BUNN (2866)
email: Support@bunn.com

IN CANADA:

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

To receive full assistance, have the Model and Date Code (located on the metal prongs of your power cord or on a sticker on the lower back of the machine) ready when calling.

LIMITED WARRANTY

BUNN® My Café® Single Cup Multi-Use Coffee Maker for Home.

Model: MCU

Bunn-O-Matic® Corp. (“BUNN”) warrants the My Café Single Cup Multi-Use Coffee Maker for Home (MCU) to be free from defects in materials and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within one of the following warranty periods:

a) Two (2) years from the date of delivery of a NEW COFFEE MAKER with a valid receipt evidencing such delivery or, in the absence of such a receipt, from the date of manufacture as determined by date code of the machine.

b) Two (2) years from the date of customer’s receipt of a REPLACEMENT COFFEE MAKER, if the original warranty on the replaced Coffee Maker warranty has not expired.

c) One (1) year from the date of delivery of a REMANUFACTURED COFFEE MAKER.

You must notify us promptly by either (1) calling us toll-free at 800-352-2866, (2) contacting us through our website (retail.bunn.com) or (3) writing us at Bunn-O-Matic Corp., Attn. At Home Warranty Administrator, P.O. Box 3227, Springfield, IL 62708-3227, if you believe such a defect has appeared during the warranty period.

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

Warranty does not cover claims resulting from **commercial use**, misuse, failure to follow instructions on installation and use, use with having a high mineral content, neglect, use of unauthorized attachments, use of a current or voltage other than specified on the Coffee Maker, 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 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 limitation on how long an implied warranty lasts, so the above limitations 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 exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

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

The UL rating applies to use in a residential environment only. Warranty is void if machine is used in a commercial setting.

BUNN, the BUNN logo, My Café, Brew Better Not Bitter, are registered trademarks and Single Cup Multi-Use Coffee maker and Spin Lid are trademarks of Bunn-O-Matic Corporation.

The BUNN logo is a trademark of Bunn-O-Matic Corporation.
43460.0003 C 4/24 © 2020 - 2024 BUNN-O-MATIC CORPORATION
retail.bunn.com

MY CAFÉ®
MANUAL DEL PROPIETARIO

MCU

CAFETERA MULTIUSOS INDIVIDUAL (UNA SOLA TAZA)

English: Pages 1 - 16

Español: Páginas 17 - 32

Français: Pages 33 - 48

BUNN®

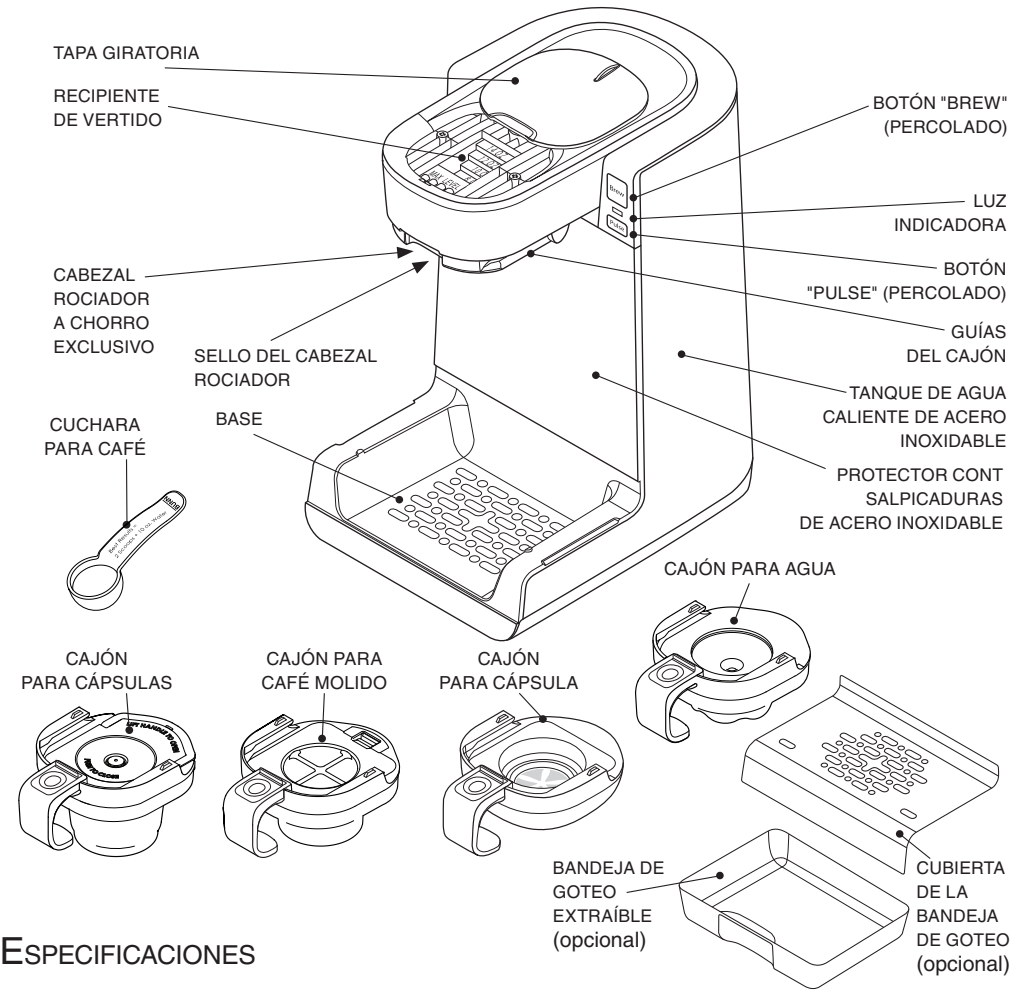
La contraportada se ha dejado en blanco intencionalmente.

TABLA DE CONTENIDO

Conozca su cafetera 1
Medidas de seguridad importantes 2
Configuración inicial.....3
Sistema de cuatro cajones.....4
Percolado con cajón para cápsulas 5
Percolado con cajón para café molido .6
Percolado con cajón para bolsitas.....7
Dispensar agua caliente.....8
Compatibilidad de formato del cajón 8
Mejor percolado.....9
Más usos 9
Funciones de ahorro de energía 9
Limpieza y mantenimiento 10
Resolución de problemas.....12
Servicio técnico autorizado.....13
Garantía limitada 14

CONOZCA SU CAFETERA

CAFETERA MULTIUSOS INDIVIDUAL BUNN MY CAFÉ® (UNA SOLA TAZA)



ESPECIFICACIONES

eléctricas: Clasificación UL solo para uso doméstico. La cafetera cuenta con un cable fijo de 3 clavijas con conexión a tierra y requiere una conexión de 2 hilos con conexión a tierra, 120 voltios CA nominal, 11,7 amperios, monofásica, 60 Hz. Total de vatios 1400.

Capacidad de percolado: taza de 120 a 400 ml (4 a 14 oz).

Programación para grandes altitudes: En zonas de gran altitud sobre el nivel del mar, el agua hierve a menor temperatura (más de 1200 m). Para programar la cafetera My Café para usarla a grandes alturas, presione 5 veces el botón "Pulse" (Pulsador) (dentro de 10 segundos o menos). La luz indicadora parpadeará 5 veces en color verde, indicando que la cafetera está programada para usarse en grandes altitudes. Para volver al funcionamiento normal de la cafetera My Café, presione 5 veces el botón "Pulse" (Pulsador) (dentro de los 10 segundos o menos). La luz indicadora parpadeará 5 veces en color rojo, indicando que la cafetera está programada para usarse en uso normal.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use electrodomésticos, siga las medidas básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y/o lesiones personales:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- No toque las superficies calientes. Use las asas.
- No introduzca cables, enchufes ni la cafetera en agua u otros líquidos.
- No abra la tapa durante la percolación.
- Es necesario supervisar estrictamente la cafetera cuando la usa un niño o si hay niños cerca.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso. Deje que la cafetera se enfríe antes de retirar o reemplazar piezas y antes de limpiarla.
- No ponga en funcionamiento la cafetera si el cable o el enchufe están dañados, o si la cafetera funciona mal o tiene algún tipo de daño. Regrese la cafetera a un centro de servicio técnico autorizado para inspección, ajuste o reparación (consulte la página 31).
- El uso de un accesorio no evaluado para usarse con esta cafetera podría causar lesiones.
- Solo para uso doméstico en interiores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o cubierta ni que toque superficies calientes.
- No coloque la cafetera sobre un quemador a gas eléctrico caliente ni cerca de él, ni en un horno caliente.
- No use la cafetera para ningún otro uso que no sea el previsto.
- Use cada cajón solo para el formato que se especifica en la sección Compatibilidad de formato del cajón (página 22) de este Manual.
- No coloque ni retire ningún cajón mientras la cafetera esté en uso. Presione el botón "Brew" (percolado) para detener o cancelar un ciclo de percolado.
- No vierta ningún líquido en el tanque de agua que no sea agua o vinagre para su limpieza, tal como se especifica en este Manual.
- No limpie la jarra con limpiadores, esponjas de acero ni otros materiales abrasivos.
- Cuando no use la cafetera, mantenga la tapa cerrada.
- Para evitar que la taza se desborde, deberá vaciarla antes de cada ciclo de percolado.
- Nunca ponga las manos directamente debajo de ningún cajón. Puede haber presencia de agua caliente y vapor.
- Use siempre una taza más grande que la cantidad de agua vertida en la cafetera.
- Aleje las manos si la taza se desborda.
- Tenga cuidado cuando retire un cajón después del ciclo de percolado ya que el contenido puede continuar caliente.
- Vierta solo agua fría.
- Guarde los cajones en un lugar limpio y seco. Evite el calor excesivo.

NOTA: El cable de alimentación corto suministrado reduce el riesgo de enredarse o tropezarse con él, en comparación con un cable más largo. Si se utiliza un cable de extensión, su clasificación eléctrica marcada debe ser, como mínimo, igual a la clasificación del cable de la cafetera. Asegúrese de que el cable de extensión no cuelgue del borde de una mesa o cubierta, para no tropezarse o que los niños puedan tirar de él. El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos, macho de 3 clavijas, hembra para 3 clavijas y con conexión a tierra (incluido el conductor de conexión a tierra).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Registre el código del modelo y de la fecha antes de usar la cafetera: hay 4 dígitos grabados en cada lado de las clavijas metálicas del cable de alimentación. (Por ej., 9999 99AB) o en la parte inferior trasera de la cafetera.

Código de fecha: _____

Alguna pregunta?

Visite retail.bunn.com o llame por teléfono

Envíe un correo electrónico a Support@BUNN.com

EE. UU. 1-800-352-BUNN (2866)

Canadá 1-800-263-2256

Tenga preparados el código de modelo y de fecha cuando llame al servicio técnico.



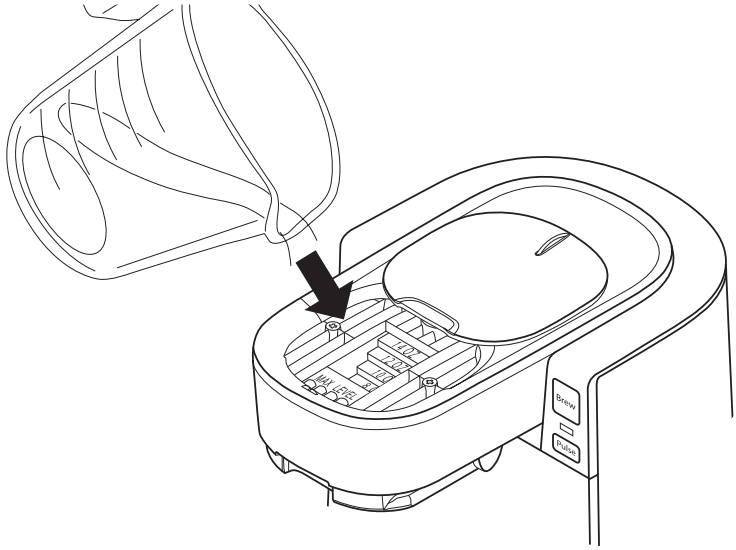
Este símbolo advierte acerca de las instrucciones importantes de funcionamiento y servicio.

Este símbolo advierte acerca del riesgo de incendio o de descarga eléctrica en el mensaje adjunto.

CONFIGURACIÓN INICIAL

CAFETERA MULTIUSOS INDIVIDUAL MY CAFÉ® (UNA SOLA TAZA)

IMPORTANTE: La cafetera My Café tiene un tanque de agua interno que debe llenarse con agua antes del primer percolado. Llene el recipiente de vertido y complete 2 o 3 ciclos de percolado. La máquina comenzará a calentarse y estará lista para el percolado en pocos minutos.



1. Enchufe la cafetera. El botón "Brew" (percolado) parpadeará en rojo, indicando que es necesario agregar agua y que la cafetera está lista para su montaje.

2. Coloque un cajón vacío en las guías para cajón y empújelo hasta que haga tope. El cajón debe estar colocado antes de poner la cafetera en funcionamiento.

3. Llene una taza o un recipiente con 400 ml (14 oz.) de agua fría.*

4. Abra la tapa giratoria que se encuentra en la parte superior de la cafetera.

5. Llene el recipiente de vertido con agua.

6. Cierre la tapa giratoria.

7. Coloque una taza o recipiente (400 ml/14 oz. o más grande) en la bandeja de goteo, debajo del cajón. No haga el percolado directamente en tazas o vasos de vidrio no templado o de plástico. Use solo recipientes resistentes al calor.

8. Presione el botón "Brew" (percolado). Espere a que el agua llegue al tanque de agua caliente interno. Mientras el agua esté pasando hacia el tanque de agua caliente, la luz alrededor del botón "Brew" (percolado) y la luz del indicador estará fija y de color rojo. Escuchará chirridos. Esto es normal y solo ocurre durante la instalación. Cuando la luz de alrededor del botón "Brew" (percolado) pase de fija a parpadeante en rojo, sabrá que ya puede continuar con el paso siguiente.

9. Si la taza o el recipiente tienen agua, vacíelos. Luego coloque la taza o el recipiente en la bandeja de goteo, debajo del cajón. Es probable que no haya agua después del primer ciclo de llenado.

10. Repita los pasos del 3 al 7.

11. Presione el botón "Brew" (percolado). Espere a que el agua llegue al tanque de agua caliente interno. El excedente de agua fluirá hacia la taza. Si el botón "Brew" (percolado) continúa parpadeando de color rojo, repita los pasos del 3 al 7 y vuelva a presionar el botón "Brew" (percolado).

    Cuando el botón "Brew" (percolado) deja de parpadear y la luz indicadora permanece roja, My Café está calentando el agua. Espere de 2 a 3 minutos para que la luz indicadora cambie de color rojo a verde. La cafetera ya está lista para usarse!

*IMPORTANTE: No se recomienda el uso de agua destilada para preparar café ya que carece de los minerales que resaltan el sabor natural del café. El agua envasada común también puede estar demasiado purificada. Si desea usar agua envasada, busque palabras como "filtrada", "agua de manantial", "agua mineral" o "agua potable". Evite usar agua envasada con palabras como "purificada", "destilada", "cero" o "sin minerales". Su cafetera BUNN My Café podría no funcionar con agua que no tenga suficiente contenido de minerales.

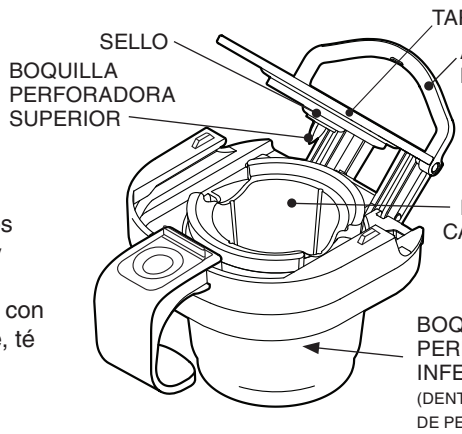
SISTEMA DE CUATRO CAJONES

La cafetera multiuso BUNN My Café® cuenta con cuatro cajones separados. Cada cajón está diseñado para funcionar con diferentes formatos, por lo que podrá decidir qué infusión desea preparar y cómo desea prepararla.

Consulte la página 8 para conocer las especificaciones de compatibilidad de formato de cada cajón.

CAJÓN PARA CÁPSULAS

Funciona con todos los paquetes de K-Cup® y con la mayoría de los paquetes compatibles con K-Cup®, incluidos café, té y chocolate caliente.

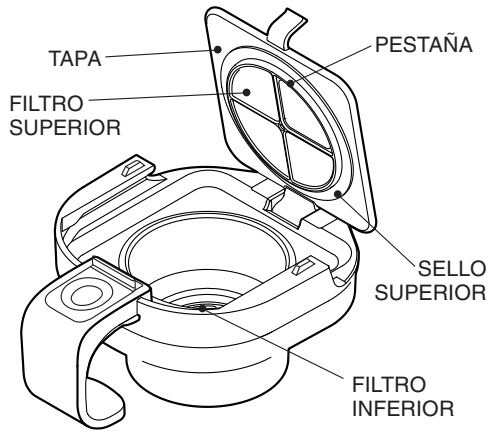


Paquetes de K-Cup®



CAJÓN PARA CAFÉ MOLIDO

Le permite preparar una taza a la vez de cualquier tipo de café molido. También usa hojas de té sueltas para preparar té caliente.

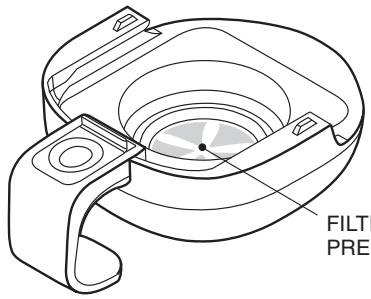


Café molido

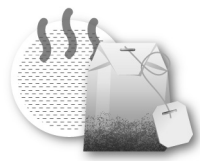


CAJÓN PARA CÁPSULAS

Funciona con bolsitas de café o de té y con saquitos de té.

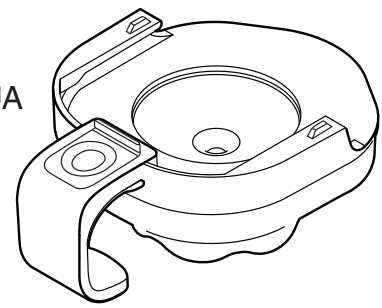


Bolsitas y saquitos de té



CAJÓN PARA EL AGUA

Para dispensar agua caliente a demanda y preparar café instantáneo, avena, chocolate caliente, sopa, biberones para bebés y mucho más.

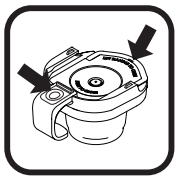


Agua caliente



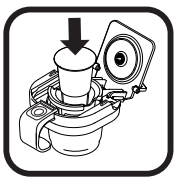
K-Cup® es una marca registrada de Keurig, Incorporated.
BUNN no es está asociada a Keurig, Incorporated.

PERCOLADO CON CAJÓN PARA CÁPSULAS

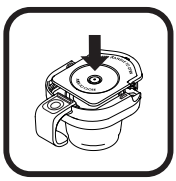


1. Para abrir la tapa del cajón para cápsulas, sostenga el asa del cajón y levante el asa de la tapa para liberarla. Cuando levante la tapa, se desplazará hacia atrás para permitir el acceso al portacápsulas.





2. Introduzca el paquete de K-Cup® en el portacápsulas.



3. Cierre la tapa y presiónela con firmeza para perforar el envase correctamente.

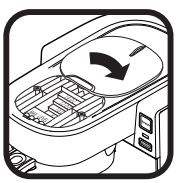
   Asegúrese de ajustar correctamente el asa de la tapa.

⚠ PRECAUCIÓN: El cajón para cápsulas tiene dos puntas afiladas para perforar el envase de café. Tenga cuidado al usar o limpiar el cajón para prevenir lesiones.



4. Deslice el cajón para cápsulas por las guías y vuelva a fijarlo en su lugar.

   El cajón para cápsulas debe estar colocado antes de poner la cafetera en funcionamiento.

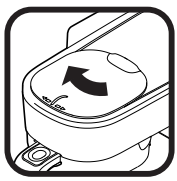


5. Abra la tapa giratoria que se encuentra en la parte superior de la cafetera.



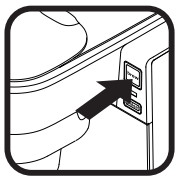
6. Usando su taza preferida o un dispositivo medidor, llene el recipiente de vertido con la cantidad deseada de agua (mínimo, 120 ml (4 oz.); máximo, 400 ml (14 oz.)).

   Nota: la taza que coloque sobre la bandeja de goteo y debajo del cajón para cápsulas debe tener una capacidad mayor que la cantidad de agua que vertió.



7. Cierre la tapa giratoria de la parte superior de la cafetera y coloque la taza sobre la bandeja de goteo, debajo del cajón para cápsulas.

   Nota: asegúrese de que la taza sea resistente al calor.

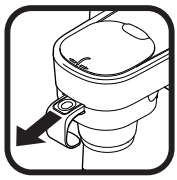


8. Para un percolado regular, presione el botón "Brew" (percolado).

   Para un percolado más intenso o para preparar té, presione el botón "Pulse" (pulsador) para activar y luego presione el botón "Brew" (percolado). El botón "Pulse" (pulsador) inicia y detiene el flujo de agua varias veces durante el ciclo de percolado y extiende el tiempo de contacto para que la bebida sea más intensa.



9. Al finalizar el ciclo de percolado, retire la taza de la bandeja de goteo.

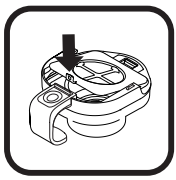


10. Retire el cajón para cápsulas y deseche el envase usado.

⚠ PRECAUCIÓN: Retire lentamente la tapa del cajón para cápsulas ya que durante el percolado, puede acumularse una pequeña cantidad de agua caliente sobre esta tapa. Para retirar el cajón para cápsulas, presione el botón ubicado en la parte superior del asa del cajón y quítelo deslizándolo por las guías. Use el asa de la tapa para levantarla y girarla hacia afuera, de modo que pueda quitar con cuidado el envase usado del portacápsulas. Deseche el envase usado en un recipiente para desechos.

K-Cup® es una marca registrada de Keurig, Incorporated.
BUNN no es está asociada a Keurig, Incorporated.

PERCOLADO CON EL CAJÓN PARA CAFÉ MOLIDO



1. Para abrir el cajón para café molido, levante la pestaña que se encuentra en la parte superior de la tapa.

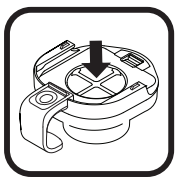




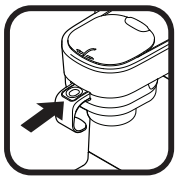
2. Use una cuchara para café (se incluye una) para poner café molido en el recipiente.

   Recomendamos poner 2 cucharadas por cada 300 ml (10 oz.) de agua para obtener un resultado óptimo. No llene el recipiente en exceso. Si hay café molido en los bordes del recipiente, límpielo antes de cerrar la tapa del cajón.

   NOTA: El cajón tiene una capacidad de hasta 20 gramos (1 cucharada = aprox., 10 g).



3. Presione la tapa del cajón para café molido para cerrarla.

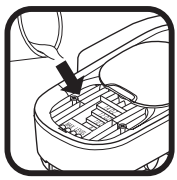


4. Deslice el cajón para café molido por las guías y vuelva a fijarlo en su lugar.

   El cajón para café molido debe estar colocado antes de poner la cafetera en funcionamiento.

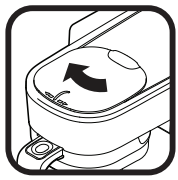


5. Abra la tapa giratoria que se encuentra en la parte superior de la cafetera.



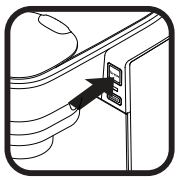
6. Usando su taza preferida o un dispositivo medidor, llene el recipiente de vertido con la cantidad deseada de agua (mínimo, 120 ml (4 oz.); máximo, 400 ml (14 oz.)).

   Nota: la taza que coloque sobre la bandeja de goteo y debajo del cajón para café molido debe tener una capacidad mayor que la cantidad de agua que vertió.



7. Cierre la tapa giratoria de la parte superior de la cafetera y coloque la taza sobre la bandeja de goteo, debajo del cajón para café molido.

   Nota: asegúrese de que la taza sea resistente al calor.



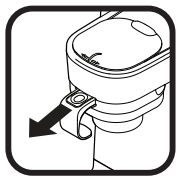
8. Para un percolado regular, presione el botón "Brew" (percolado).

   Para un percolado más intenso o para preparar té, presione el botón "Pulse" (pulsador) para activar y luego presione el botón "Brew" (percolado). El botón "Pulse" (pulsador) inicia y detiene el flujo de agua varias veces durante el ciclo de percolado y extiende el tiempo de contacto para que la bebida sea más intensa.

   NOTA: Para obtener resultados óptimos con el cajón para café molido, le recomendamos usar el botón "Pulse" (pulsador).



9. Al finalizar el ciclo de percolado, retire la taza de la bandeja de goteo.



10. Retire el cajón para café molido y deseche el café usado.

    Retire el cajón para café molido, presionando el botón ubicado en la parte superior del asa del cajón y quítelo deslizándolo por las guías. Para facilitar la extracción del café molido usado, golpee el recipiente en un recipiente de desechos o en un compostador después de filtrar el café. Enjuague bien el cajón.

    NOTA: No se debe retirar el filtro superior. Si retira el filtro superior, no podrá usar el cajón para café molido.

PERCOLADO CON EL CAJÓN PARA BOLSITAS



1. Coloque la bolsita o el saquito de té en la cavidad del cajón para bolsitas.

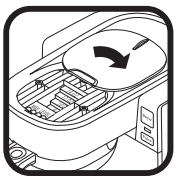
   Coloque la bolsita o el saquito de té en el centro del cajón y presiónelos suavemente en la cavidad del cajón para bolsitas. Asegúrese de que la bolsita o el saquito estén bien colocados.

   Nota: No coloque bolsitas rasgadas o rotas en el cajón para cápsulas.

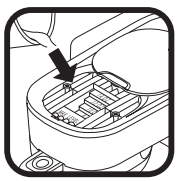


2. Deslice el cajón para bolsitas por las guías y fíjelo en su lugar.

   El cajón para bolsitas debe estar colocado antes de poner la cafetera en funcionamiento.



3. Abra la tapa giratoria que se encuentra en la parte superior de la cafetera.



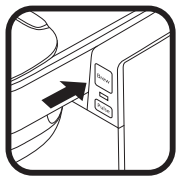
4. Usando su taza o un dispositivo medidor preferidos, llene el recipiente de vertido con la cantidad deseada de agua (mínimo, 120 ml (4 oz.); máximo, 400 ml (14 oz.)).

   Nota: la taza que coloque sobre la bandeja de goteo y debajo del cajón para bolsitas debe tener una capacidad mayor que la cantidad de agua que vertió.



5. Cierre la tapa giratoria de la parte superior de la cafetera y coloque la taza sobre la bandeja de goteo, debajo del cajón para bolsitas.

   Nota: asegúrese de que la taza sea resistente al calor.

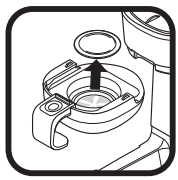


6. Para un percolado regular, presione el botón "Brew" (percolado).

   Para un percolado más intenso o para preparar té, presione el botón "Pulse" (pulsador) para activar la función pulsar y luego presione el botón "Brew" (percolado). El botón "Pulse" (pulsador) inicia y detiene el flujo de agua varias veces durante el ciclo de percolado y extiende el tiempo de contacto para que la bebida sea más intensa.



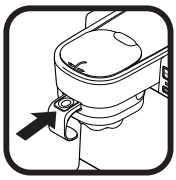
7. Al finalizar el ciclo de percolado, retire la taza de la bandeja de goteo.



8. Retire el cajón para bolsitas y deseche la bolsitas o el saquito de té usado.

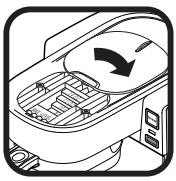
   Para retirar el cajón para bolsitas, presione el botón ubicado en la parte superior del asa del cajón y quite el cajón para bolsitas deslizándolo por las guías. Para desechar la bolsita o el saquito usados, voltee el cajón para bolsitas y golpéelo contra un recipiente de desechos o en un compostador. No toque la bolsita o el saquito de té calientes.

DISPENSAR AGUA CALIENTE CON EL CAJÓN PARA AGUA



1. Inserte el cajón para agua en las guías.

   El cajón para agua debe estar colocado antes de poner la cafetera en funcionamiento.



2. Abra la tapa giratoria que se encuentra en la parte superior de la cafetera.



3. Usando su taza o un dispositivo medidor preferidos, llene el recipiente de vertido con la cantidad deseada de agua (mínimo, 120 ml (4 oz); máximo, 400 ml (14 oz)).

Nota: la taza que coloque sobre la bandeja de goteo y debajo del cajón para agua debe tener una capacidad mayor que la cantidad de agua que vertió.



4. Cierre la tapa giratoria de la parte superior de la cafetera y coloque la taza sobre la bandeja de goteo, debajo del cajón para agua.

   Nota: asegúrese de que la taza sea resistente al calor.



5. Presione el botón "Brew" (percolado).

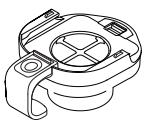
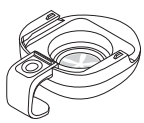
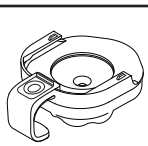


6. Al finalizar el ciclo de percolado, retire la taza de la bandeja de goteo.

   Para retirar el cajón para agua, presione el botón ubicado en la parte superior del asa del cajón y quite el cajón para agua deslizándolo por las guías.

COMPATIBILIDAD DE FORMATO DEL CAJÓN

Cada cajón está diseñado para filtrar formatos específicos de té o café. No introduzca ningún otro formato ni objeto en el cajón que no sean los que se mencionan aquí.

	**Cajón para cápsulas** Paquetes de K-Cup® Paquetes compatibles con K-Cup®	Paquetes de K-Cup® 
	**Cajón para café molido** Café molido Té suelto	Café molido 
	**Cajón para bolsitas** Bolsitas de café Bolsitas de té Saquitos de té	Bolsitas y saquitos de té 
	**Cajón para el agua** Úselo para dispensar agua caliente instantáneamente y preparar una amplia variedad de bebidas, comidas y más. No inserte té ni café en ningún formato.	Agua caliente 

K-Cup® es una marca registrada de Keurig, Incorporated.
BUNN no es está asociada a Keurig, Incorporated.

UN PERCOLADO SUPERIOR

La cafetera multiuso individual My Café® controla con precisión la temperatura y el tiempo de percolado para obtener un sabor superior de su té y café preferidos.

El Dr. Percolado recomienda los siguientes puntos de partida:

Dr. Percolado (Director de tecnología de percolado de BUNN)	Paquetes de K-Cup® 	Paquete de K-Cup® de 10 a 12 g	180 ml (6 oz.) de agua
	Bolsitas 	bolsitas de café de 10 a 12 g	180 ml (6 oz.) de agua
	Té 	2 a 3 g	180 ml (6 oz.) de agua
	Café molido 	15 a 19 gramos de café molido o aproximadamente dos cucharadas*	300 ml (10 oz.) de agua

* La cuchara para café que viene con My Café MCU tiene una capacidad aproximada de 10 gramos de café, según el grano, el tostado y la molienda que se use.

• Ajuste los volúmenes de café y agua a su gusto.

• Para mayor intensidad, use menos agua o más té o café.

• Use el botón "Pulse" (pulsador) para remojar el té o para obtener un café de sabor más intenso.

• Para mayor suavidad, use más agua o menos té o café con la misma cantidad de agua.

Nota: demasiada agua y poco café da como resultado un exceso de extracción del café molido.

MÁS USOS

- Use la cafetera My Café para dispensar agua caliente para preparar chocolate caliente, café instantáneo, avena, sopa, para calentar biberones para bebés, para cocinar y más. Inserte el cajón para agua y presione "Brew" (percolado). Tenga cuidado, el agua dispensada estará muy caliente ya que el tanque de agua caliente mantiene el agua a aproximadamente 93 °C.
- Prepare té y café helados percolando en una taza con hielo (asegúrese de que la taza sea resistente al frío y al calor). Después de la percolación, agregue leche y su endulzante preferido.

FUNCIONES DE AHORRO DE ENERGÍA

- Después de 6 horas de inactividad, la temperatura dentro del tanque de agua de acero inoxidable baja a 60 ºC, y tarda aproximadamente 1 minuto en recuperar la temperatura óptima de percolado de unos 93 ºC.
- Después de 26 horas de inactividad, la cafetera My Café se pone en modo suspensión. F Tarda unos 2 minutos para recuperar la temperat ura óptima de percolado (superior a los 93 ºC).
- Al quitar o insertar un cajón, o si se presiona algún botón, la cafetera comienza a calentarse para alcanzar la temperatura óptima de percolado. Cuando la luz indicadora está verde, la cafetera My Café está lista para usarla.

K-Cup® es una marca registrada de Keurig, Incorporated.
BUNN no es está asociada a Keurig, Incorporated.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Enjuague los cajones después de cada uso. Los cajones, la bandeja de goteo y la cubierta de la bandeja de goteo son aptos para lavar en la rejilla superior del lavavajillas. Ocasionalmente, limpie la parte exterior de la cafetera con un detergente suave, sin aditivos cítricos, y un paño húmedo.

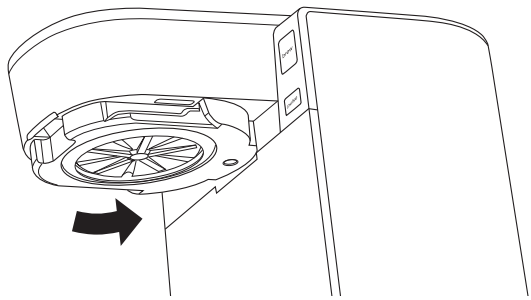
LIMPIEZA DE LA CAFETERA

Limpie la cafetera cada 3 meses como mínimo. Pueden acumularse depósitos minerales por las impurezas del agua que se usa para el percolado. Si no elimina los depósitos minerales, pueden afectar el funcionamiento de la cafetera y reducir la vida útil del producto. La frecuencia de limpieza del sistema interno dependerá del contenido mineral del agua (cuanto mayor sea el contenido mineral, mayor será la frecuencia con la que deberá realizar el mantenimiento de la cafetera).

1. Inserte cualquier cajón.
2. Abra la tapa giratoria que se encuentra en la parte superior de la cafetera.
3. Llene el recipiente de vertido con 400 ml (14 oz.) de vinagre blanco.
4. Cierre la tapa giratoria.
5. Coloque una taza vacía (de más de 400 ml (14 oz.)) en la base.
6. Presione el botón "Brew" (percolado) para hacer circular el vinagre por la cafetera.
7. Complete tres o más ciclos de 400 ml (14 oz.) de agua para limpiar los restos de vinagre de la cafetera.
8. Siga los pasos que se enumeran a continuación para limpiar el cabezal rociador.

LIMPIEZA DEL CABEZAL ROCIADOR

Los depósitos minerales y los restos de café y té pueden obstruir el cabezal rociador y ralentizar el ciclo de percolado.



1. Desenchufe la cafetera y deje que se enfríe (una hora, como mínimo).
2. Retire el cajón.
3. De frente a la cafetera, gire el cabezal rociador en sentido horario (con los dedos) hasta retirar el cabezal rociador y el sello.
4. Limpie el cabezal rociador y el sello con detergente suave y enjuague bien. También puede usar un palillo para retirar los restos de los orificios del cabezal rociador.

⚠ PRECAUCIÓN: Si el cabezal rociador se separa del sello, deberá volver a montarlo. Si no lo monta correctamente, podría sufrir lesiones por quemadura con agua caliente.

5. Reemplace el cabezal rociador. Gire el cabezal rociador en sentido antihorario con la mano.
6. Reemplace el cajón.
7. Enchufe la cafetera para encenderla.

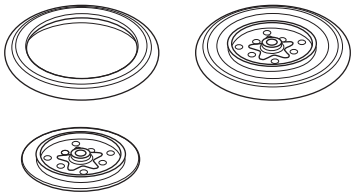
Cuando desarme la cafetera para limpiarla, revise que el sello del cabezal rociador no tenga rajaduras, roturas ni orificios. Si bien el sello debe durar mucho tiempo, puede dañarse por la manipulación.

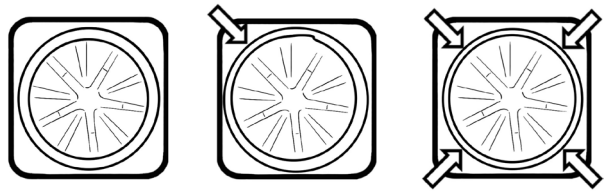
⚠ PRECAUCIÓN: Para prevenir lesiones causadas por el agua caliente, no use la cafetera si el sello está dañado. Si está dañado, llame a Servicio al cliente al 800-352-2866 o visite retail.bunn.com para obtener un sello de repuesto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

REENSAMBLADO DEL CABEZAL ROCIADOR Y DEL SELLO

Si separa el sello del cabezal rociador al extraerlo o durante la limpieza, deberá volver a colocarlos correctamente para que la cafetera My Café® pueda funcionar.





CORRECTO
(Sello visible y sin obstrucciones)

INCORRECTO
(Sello parcialmente obstruido por el cabezal rociador)

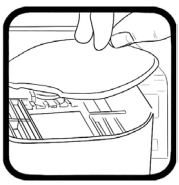
INCORRECTO
(Sello detrás del cabezal rociador)

1. Identifique la parte superior del sello: los bordes son rugosos y la parte inferior es suave.
2. Identifique la parte superior del cabezal rociador: tiene forma de estrella y un orificio roscado por el que se fija a la cafetera.
3. Introduzca el cabezal rociador dentro del canal del sello. Si es necesario estire suavemente el sello. Asegúrese de que esté en el canal en su totalidad. Cuando está correctamente ensamblado, el cabezal rociador se desliza con facilidad hacia el canal del sello y no produce ninguna rugosidad en la superficie del sello.

⚠ PRECAUCIÓN: Si no lo monta correctamente, el agua caliente puede causar lesiones personales.

LIMPIEZA DE LAS TUBULADURAS DE AGUA

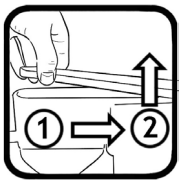
En el recipiente de vertido, hay dos tubuladuras de agua de acero inoxidable diseñadas para detectar la presencia de agua. Los minerales del agua pueden acumularse en el recipiente de vertido y en las tubuladuras y hacer que la cafetera lea de manera incorrecta la presencia de agua en el recipiente de vertido.



1. Desenchufe la cafetera y deje que se enfríe (una hora, como mínimo). Luego rote la tapa giratoria para abrirla.



2. Retire los 2 tornillos del recipiente de vertido con un destornillador Phillips.



3. Retire la parte superior del recipiente de vertido levantando levemente el borde delantero y deslizando la tapa hacia atrás para desengancharla, y luego quítela.



4. Limpie suavemente las tubuladuras de agua y alrededor de ellas con una esponja texturizada o con un cepillo de dientes para eliminar los depósitos.



5. Reemplace la parte superior del recipiente de vertido deslizándolo hacia adelante hasta que el tope posterior se acople, y luego baje la parte frontal de la tapa.



6. Vuelva a colocar los tornillos en la tapa del recipiente de vertido. Haga el mantenimiento de la cafetera como se indica en la página 10.

CÓMO GUARDAR LA CAFETERA

Desenchufe la cafetera y espere que se enfríe. Debe guardarse en un lugar con temperatura superior a los 4 °C para prevenir daños en el tanque de agua caliente interno. Si no usa la cafetera durante un periodo largo, le recomendamos completar dos o tres ciclos de agua antes de percolar té o café.

NOTA: Después del montaje inicial, el agua permanecerá en el tanque de agua caliente interno.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SUGERENCIAS
El botón "Brew"(percolado) parpadea en rojo	• Debe llenar con agua el tanque de agua caliente interno. Consulte la sección Montaje inicial en la página 3.
El botón "Pulse" (Pulsador) está de color rojo.	• Su máquina está en funcionamiento. Vuelva a presionar el botón "Brew" (percolado) para detener el proceso de percolado.
La luz indicadora está de color verde.	• El agua está caliente y lista para la percolación.
La luz indicadora está de color rojo.	• El agua se está calentando.
La luz indicadora parpadea en color rojo.	• Se presionó el botón "Brew" (percolado), pero el agua está calentándose. Espere que la luz indicadora cambie a color verde y vuelva a presionar el botón "Brew" (percolado).
La luz indicadora parpadea en color verde.	• Agregue agua. NOTA: Asegúrese de que haya una taza sobre la base debajo del cajón antes de presionar el botón "Brew" (percolado). • Si se usa agua con bajo contenido mineral, como el agua destilada, es posible que los sensores no detecten el agua. Incline la cafetera para drenar el agua del recipiente de vertido y agregue agua del grifo, agua potable o de botella con contenido mineral más elevado. Consulte la página 3 para obtener más información acerca del agua que se usa para el percolado.
La luz indicadora parpadea en color rojo y verde.	• El cajón no está correctamente insertado. Presione el cajón para que quede bien colocado.
El agua no está saliendo del cajón.	• Asegúrese de que la cafetera esté enchufada en un tomacorriente que funcione. • Asegúrese de que la cafetera tenga agua. El tanque de agua caliente debe estar lleno para comenzar el percolado (la luz indicadora parpadeará de color verde). Consulte la sección Montaje inicial (pág. 3) • Asegúrese de que el cajón esté correctamente colocado (la luz indicadora parpadea de forma alternada de color rojo y verde cuando el cajón no está correctamente colocado). • Si la luz indicadora parpadea en color rojo, la cafetera está calentando el agua a la temperatura de percolado en aproximadamente 2 minutos. Cuando la luz esté de color verde, presione el botón "Brew" (percolado). • Presione el botón "Brew" (percolado) para comenzar la percolación (el botón "Brew" [percolado] se iluminará).
Me gustaría que mi bebida fuera más intensa.	• La bolsita debe estar correctamente colocada en la cavidad del cajón para bolsitas para maximizar la extracción del sabor. • La cantidad de agua que se usa para la percolación puede ser excesiva para el peso de café usado. Intente usar una bolsita más pesada, más café molido o menor cantidad de agua. • Intente usar una molienda más fina para su café si está usando el cajón para café molido. • Intente usar el botón "Pulse" (pulsador) para aumentar el tiempo de contacto entre el agua y el café. NOTA: Pulsar percolado (Pulse Brew) es la configuración recomendada cuando la percolación se hace con el cajón para café molido.
El botón "Pulse" (pulsador) está de color rojo	• La opción "Pulse" (pulsador) está activada. Vuelva a presionar el botón "Pulse" (pulsador) para desactivarlo.
La cafetera no enciende.	• Asegúrese de que la cafetera esté enchufada en un tomacorriente que funcione. • Presione el botón "Brew" (percolado) para comenzar la percolación (el botón "Brew" [percolado] se iluminará).
Tarda demasiado en percolar	• La cafetera puede tener depósitos minerales. Consulte la sección Limpieza de la cafetera y Limpieza del cabezal rociador en la página 10.
Solo se puede percolar agua.	• Asegúrese de que haya té o café en el cajón.
La velocidad del agua varía durante el percolado.	• Se ha presionado el botón Pulse “Brew” (pulsar percolado). Durante el percolado, el flujo de agua variará para remojar correctamente el té o para obtener un café más intenso.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SUGERENCIAS
Gotea agua de alrededor del cabezal rociador.	• El cabezal rociador puede estar obstruido, suelto o el sello puede estar dañado. Consulte las secciones Limpieza del cabezal rociador, Reensamblado del cabezal rociador y del sello e Inspección del sello del cabezal rociador en las páginas 10 y 11.
Es difícil colocar y retirar el cajón.	• Al finalizar un ciclo de percolado, puede quedar presión atrapada en el cajón. Espere 10 minutos a que la presión baje y, cuidadosamente, intente volver a quitar el cajón. • Inspeccione que el sello cercano al cabezal rociador de la cafetera no esté dañado, asegúrese de que el borde inferior del sello del cabezal rociador esté visible y que no esté obstruido por el cabezal rociador, y verifique que el cabezal rociador esté bien ajustado. Consulte la sección Reensamblado del cabezal rociador y del sello en la página 11.
Gotea agua de alrededor de un cajón.	• Inspeccione que el sello cercano al cabezal rociador de la cafetera no esté dañado y asegúrese de que el borde inferior del sello del cabezal rociador esté visible y que no esté obstruido por el cabezal rociador. Asegúrese de que el cabezal rociador esté bien ajustado. Consulte la sección Reensamblado del cabezal rociador y del sello en la página 11. **Cajón para cápsulas** • Inspeccione las boquillas perforadoras superior e inferior del cajón para cápsulas para asegurarse de que estén bien ubicadas y que no estén dañadas. **Cajón para café molido** • Asegúrese de no haberlo llenado en exceso (máximo 20 gramos). • Asegúrese de que el café molido esté solo dentro del recipiente del cajón para café molido y que no se filtre hacia el sello superior de la tapa. • Inspeccione el sello superior cerca del filtro superior del cajón para café molido para asegurarse de que esté bien colocado y que no esté dañado. **Cajón para bolsitas** • Asegúrese de que la bolsita esté bien colocada en la cavidad del cajón para bolsitas.
Se detecta poco sabor.	• Limpie la cafetera como se indica en la página 10. • Retire el té o el café usados del cajón después de cada percolado. No deje el té o el café usados en el cajón durante mucho tiempo.
La cafetera hace más ruido que el normal o la bomba continúa funcionando después del percolado.	• Los minerales del agua pueden acumularse en el recipiente de vertido y en las tubuladuras que se usan para detectar la presencia de agua. Limpie las tubuladuras de agua como se indica en la página 11.

NOTA: No desarme la cafetera. Ninguna parte del interior de la cafetera puede ser reparada por el usuario.

SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO

Llame al 1-800-352-2866 o visite retail.bunn.com para conocer las diferentes opciones de servicio técnico.

BUNN-O-MATIC® CORPORATION EN LOS ESTADOS UNIDOS:
5020 Ash Grove Drive., Springfield, Illinois EE. UU. 62711-6329
900 E. Townline Rd., Creston, IA 50801
1-800-352-BUNN (2866)
Correo electrónico: Support@bunn.com

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

Para recibir asistencia integral, tenga a mano el código de modelo y de fecha (en las clavijas metálicas del cable de alimentación o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior inferior de la máquina) cuando llame.

GARANTÍA LIMITADA

Cafetera multiuso individual BUNN® My Café® para el hogar.

Modelo: MCU

Bunn-O-Matic® Corp. (“BUNN”) garantiza que la cafetera multiuso individual My Café para el hogar (MCU) no presentan defectos en los materiales ni en la mano de obra en el momento de la fabricación, y cuenta con los siguientes periodos de garantía:

a) Dos (2) años a partir de la fecha de entrega original de una CAFETERA NUEVA con entrega de un recibo válido que demuestre dicha compra o, en ausencia de dicho recibo, desde la fecha de fabricación, según lo determinado por el código de fecha de la máquina.

b) Dos (2) años a partir de la recepción por parte del cliente de una CAFETERA DE REEMPLAZO, si la garantía original de la garantía de la cafetera reemplazada no ha expirado.

c) Un (1) año a partir de la fecha de entrega de una CAFETERA REACONDICIONADA.

Deberá notificarnos de inmediato (1) llamándonos sin cargo al 800-352-2866, (2) contactándonos a través de nuestro sitio Web (retail.bunn.com) o (3) escribiéndonos a Bunn-O-Matic Corp., Attn. At Home Warranty Administrator, P.O. Box 3227, Springfield, IL 62708-3227, si considera que dicho defecto haya aparecido durante el periodo de garantía.

Si determinamos que tal defecto apareció durante el periodo de garantía, nosotros (a nuestra entera discreción) repararemos o reemplazaremos la cafetera defectuosa sin costo de servicio ni repuestos, siempre que el cliente corra con los gastos del envío de la cafetera a uno de nuestros centros de servicio autorizados.

La garantía no cubre las reclamaciones derivadas del uso comercial, uso indebido, de la omisión de las instrucciones de instalación y uso, uso con agua con alto contenido mineral, negligencia, uso de accesorios no autorizados, uso con corriente o voltaje distintos de las especificados en la cafetera o servicio no autorizado durante el período de garantía en condiciones distintas de las cubiertas por la garantía.

LA PRESENTE GARANTÍA SERÁ EXCLUSIVA Y SUSTITUYE CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA, ESCRITA O VERBAL, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN A FINES CONCRETOS. LA DURACIÓN DE TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN PARA FINES CONCRETOS, ESTARÁ EXPRESAMENTE LIMITADA AL PERIODO DE DURACIÓN DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA.

Algunos estados no permiten la limitación del periodo de vigencia de las garantías implícitas, por lo que tal vez las limitaciones anteriores no se aplique a su caso.

EL ÚNICO RECURSO DEL CLIENTE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LA PRESENTE GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA OBLIGACIÓN DERIVADA DE LA APLICACIÓN DE LA LEY O DE OTRO TIPO, SE LIMITARÁ A LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO COMO SE ESTIPULA EN LA PRESENTE GARANTÍA
Y SEGÚN CONSIDEREMOS OPORTUNO A TÍTULO EXCLUSIVO. EN CUALQUIER CASO, SE RECHAZA EXPRESAMENTE TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS ESPECIALES, FORTUITOS Y CONSECUENTES.

Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños fortuitos ni consecuentes, por lo que tal vez la limitación o exclusión anterior no se aplique a su caso.

La presente garantía le otorga derechos legales específicos; y usted puede ostentar otros derechos que varían de un estado a otro.

La clasificación UL se aplica al uso exclusivo en un entorno residencial. La garantía quedará anulada si la máquina se usa en un entorno comercial.

BUNN, el logotipo de BUNN, My Café, Brew Better Not Bitter, son marcas registradas y la cafetera multiuso individual y la tapa giratoria son marcas registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

El logotipo de BUNN marca comercial de Bunn-O-Matic Corporation.
43460.0003 C 4/24 © 2020-2024 BUNN-O-MATIC CORPORATION

retail.bunn.com

MY CAFÉ[MD]
MANUEL DE L'UTILISATEUR

MCU

CAFETIÈRE À TASSE INDIVIDUELLE ET À USAGES MULTIPLES

English: Pages 1 - 16

Español: Páginas 17 - 32

Français: Pages 33 - 48

BUNN

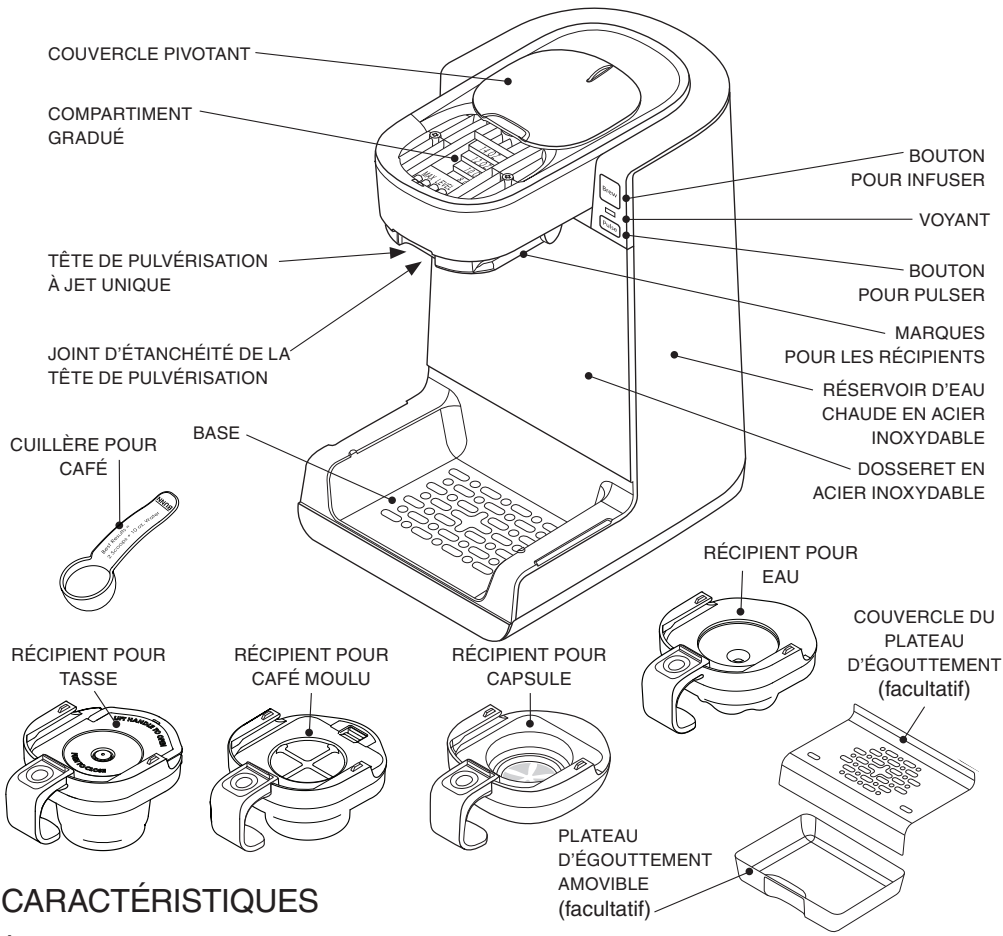
L’intérieur de la page couverture est laissé en blanc

TABLE DES MATIÈRES

Apprendre à connaître votre cafetière ..1
Mesures de protection importantes 2
Configuration initiale 3
Système à quatre récipients 4
Infusion avec le récipient pour tasse 5
Infusion avec le récipient pour café moulu.....6
Infusion avec le récipient pour capsule 7
Distribution d'eau chaude.....8
Compatibilité du format de récipient.....8
Mieux infuser.....9
Plus d'usages.....9
Fonctions d'économie d'énergie.....9
Nettoyage et entretien.....10
Dépannage 12
Service autorisé.....13
Garantie limitée.....14

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE CAFETIÈRE

CAFETIÈRE À TASSE INDIVIDUELLE ET À USAGES MULTIPLES MY CAFÉ[MD] DE BUNN



CARACTÉRISTIQUES

ÉLECTRIQUE : Répertorié UL pour un usage domestique seulement. La cafetière est équipée d'un cordon de mise à la terre à 3 broches et nécessite un service à 2 fils avec mise à la terre, classification de 120 volts CA, 11,7 A, monophasé, 60 Hz. Total de 1400 watts.

CAPACITÉ D'INFUSION : tasse de 120 à 400 ml (4 à 14 oz).

PROGRAMMATION EN HAUTE ALTITUDE : L'eau bout à une température plus basse dans des environnements en haute altitude (plus de 1200 mètres / 4000 pieds). Pour programmer la cafetière My Café pour l'utiliser en haute altitude, appuyez sur le bouton « Pulse » (Pulser) 5 fois (en moins de 10 secondes). Le voyant clignotera en vert 5 fois, indiquant ainsi que la cafetière est programmée pour une utilisation en haute altitude. Pour reprogrammer la cafetière My Café vers une utilisation normale, appuyez sur le bouton « Pulse » (Pulser) 5 fois (en moins de 10 secondes). Le voyant clignotera cette fois en rouge 5 fois, indiquant ainsi que la cafetière est programmée pour une utilisation normale.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Suivez les mesures de sécurité de base lors de l'utilisation d'appareils électriques afin de réduire les risques d'incendie, de décharge électrique et de blessures corporelles :

- LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Ne placez pas le cordon, les fiches d'alimentation ou la cafetière dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant l'infusion.
- Une surveillance accrue est nécessaire lorsque la cafetière est utilisée par des enfants ou près d'eux.
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez l'infuseur refroidir avant de retirer ou de remplacer des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne faites pas fonctionner la cafetière si le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé, ou si la cafetière fonctionne mal ou est endommagée de quelque façon que ce soit. Retournez la cafetière dans un centre de service autorisé pour une inspection, un ajustement ou une réparation (voir page 47).
- L'utilisation d'un accessoire qui n'a pas été évalué pour cette cafetière peut causer des blessures.
- Pour un usage domestique intérieur seulement.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher à des surfaces chaudes.
- Ne placez pas la cafetière sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou près d'un tel brûleur, ni dans un four chaud.
- N'utilisez pas la cafetière à d'autres fins que celles auxquelles elle est destinée.
- Utilisez chaque récipient pour le format auquel ils sont destinés, comme décrit dans la section Compatibilité du format de récipient (page 38) de ce manuel.
- Pendant l'infusion, n'insérez pas de récipient et n'en retirez pas. Appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser) pour arrêter ou annuler un cycle d'infusion.
- Ne versez pas de liquide dans le réservoir d'eau chaude autre que de l'eau ou du vinaigre pour le nettoyage, comme précisé dans ce manuel.
- Ne nettoyez pas la cafetière avec des nettoyants, des tampons de laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.
- Lorsque la cafetière n'est pas utilisée, le couvercle doit rester fermé.
- Pour éviter que la tasse déborde, videz-la avant chaque cycle d'infusion.
- Ne placez jamais vos mains directement sous un récipient. Il pourrait y avoir de l'eau chaude et de la vapeur.
- Utilisez toujours une tasse plus grande que la quantité d'eau versée dans la cafetière.
- Éloignez vos mains si la tasse déborde.
- Faites preuve de prudence lorsque vous retirez un récipient après le cycle d'infusion, car son contenu pourrait être encore chaud.
- Remplissez uniquement avec de l'eau froide.
- Rangez les récipients dans un endroit propre et sec. Évitez la chaleur excessive.

REMARQUE : Le cordon d'alimentation court fourni réduit les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, la puissance électrique indiquée doit être au moins égale à celle de la cafetière. Assurez-vous que la rallonge ne dépasse pas du bord d'une table ou d'un comptoir et qu'elle ne peut pas être tirée par des enfants ou qu'on puisse trébucher dessus. La rallonge doit être une rallonge à 3 fils du type à 3 broches, à 3 douilles et mise à la terre (y compris le conducteur de mise à la terre).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Notez le modèle et le code de date avant de l'utiliser : 4 caractères sont gravés sur chaque côté des broches en métal de votre cordon d'alimentation. (p. ex., 9999 99AB) ou à l'arrière de votre cafetière vers le bas.

CODE DE DATE : _____

Des questions?

Courriel : Support@BUNN.com

Visitez retail.bunn.com ou appelez

1-800-352-BUNN (2866) É.-U.

1-800-263-2256 Canada

Veuillez avoir votre modèle et code de date à portée de main lorsque vous appelez le service après-vente.



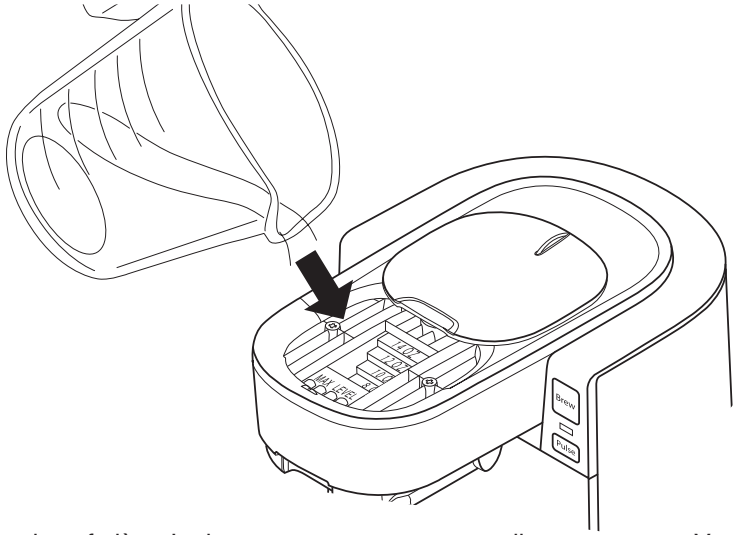
Ce symbole vous indique des instructions de fonctionnement et d'entretien importantes.

Ce symbole vous indique un risque d'incendie ou de décharge électrique dans le message d'accompagnement.

CONFIGURATION INITIALE

CAFETIÈRE À TASSE INDIVIDUELLE ET À USAGES MULTIPLES MY CAFÉ[MD]

IMPORTANT: La cafetière My Café possède un réservoir d'eau chaude interne qui doit être rempli avec de l'eau avant d'infuser pour la première fois. Remplissez le compartiment gradué et lancez 2 ou 3 cycles d'infusion. FLa cafetière commencera à chauffer et sera prête pour infuser dans quelques minutes.



1. Branchez la cafetière. Le bouton « Brew » (Infuser) clignotera en rouge, indiquant que de l'eau est nécessaire et que la cafetière est prête à être configurée.

2. Placez un récipient vide dans les marques pour les récipients et poussez-le pour le verrouiller bien en place. Le récipient doit être verrouillé en place pour que la cafetière puisse fonctionner.

3. Remplissez une tasse ou un contenant avec 400 ml (14 oz) d'eau froide.*

4. Ouvrez le couvercle pivotant sur le dessus de la cafetière.

5. Remplissez le compartiment gradué avec l'eau.

6. Fermez le couvercle.

7. Placez la tasse ou le contenant (400 ml / 14 oz ou plus) sur le plateau d'égouttement sous le récipient. N'infusez pas directement dans des contenants en verre non trempé ou en plastique. Utilisez seulement des contenants résistants à la chaleur.

8. Appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser). Attendez que l'eau remplisse le réservoir d'eau chaude interne. Lorsque l'eau remplit le réservoir d'eau chaude, la lumière autour du bouton « Brew » et le voyant seront rouges et ne clignoteront pas. Vous pourriez entendre des grincements. Ceci est parfaitement normal et n'arrive que pendant la configuration. Lorsque la lumière autour du bouton « Brew » commence à clignoter en rouge, vous pourrez passer à la prochaine étape.

9. S'il y a de l'eau dans la tasse ou le contenant, jetez-la. Placez ensuite la tasse ou le contenant sur le plateau d'égouttement sous le récipient. Il est peu probable que de l'eau s'y écoule après le premier cycle de remplissage.

10. Répétez les étapes 3 à 7.

11. Appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser). Attendez que l'eau remplisse le réservoir d'eau chaude interne. L'eau en excédent coulera dans la tasse. Si le bouton « Brew » clignote toujours en rouge, répétez les étapes 3 à 7 et appuyez sur le bouton « Brew » à nouveau.

    Lorsque le bouton « Brew » arrête de clignoter et que le voyant reste rouge, My Café est en train de chauffer l'eau. Attendez 2 à 3 minutes pour que le voyant change au vert. Vous êtes prêt à infuser!

*IMPORTANT : L'utilisation d'eau distillée n'est pas recommandée pour l'infusion de café, car elle ne contient pas les minéraux qui subliment les saveurs naturelles du café. Même de l'eau embouteillée pourrait aussi avoir été trop purifiée. Si vous voulez utiliser de l'eau embouteillée, cherchez les mots « eau filtrée », « eau de source », « eau minérale » ou « eau potable ». Évitez d'utiliser de l'eau embouteillée qualifiée de « purifiée », « distillée », « zéro » ou « sans minéraux ». Votre cafetière My Café de BUNN pourrait ne pas fonctionner avec de l'eau qui ne contient pas suffisamment de minéraux.

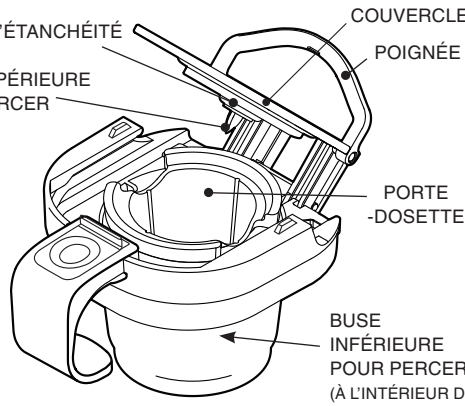
SYSTÈME À QUATRE RÉCIPIENTS

La cafetière à usages multiples My Café[MD] de BUNN vient avec quatre récipients distincts. Chaque récipient est conçu pour fonctionner avec différents formats, de façon à ce que vous puissiez décider ce que vous voulez infuser et comment!

Veuillez consulter la page 8 pour les caractéristiques sur la compatibilité de format pour chaque récipient.

LE RÉCIPIENT POUR TASSE

fonctionne avec toutes les dosettes K-Cup[MD] et la plupart des dosettes compatibles avec K-Cup[MD], y compris le café, le thé et le chocolat chaud.

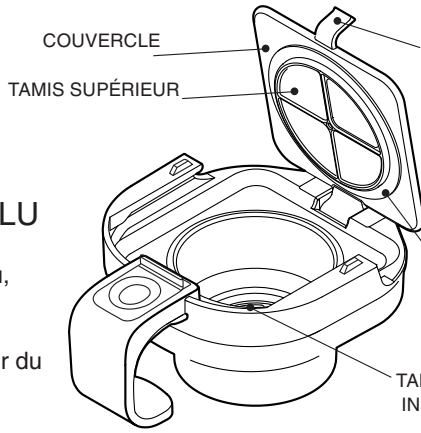


Dosettes K-Cup[MD]



LE RÉCIPIENT POUR CAFÉ MOULU

vous permet d'infuser n'importe quel café moulu, une tasse à la fois. Vous pouvez aussi utiliser des feuilles de thé pour infuser du thé chaud!

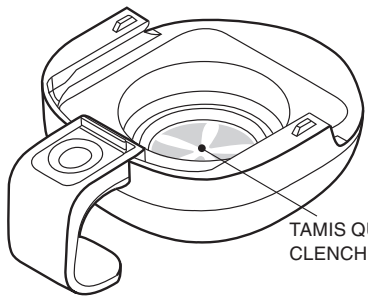


Café moulu

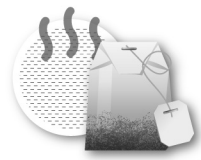


LE RÉCIPIENT POUR CAPSULE

fonctionne avec des capsules de café et thé souples et des sacs de thé.

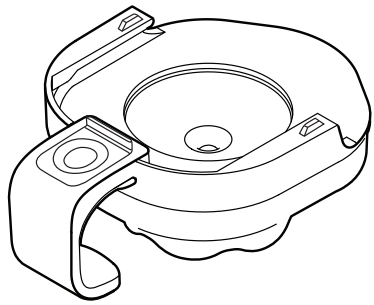


Capsules souples et sacs de thé



LE RÉCIPIENT POUR EAU

fournit de l'eau chaude sur demande pour préparer du café soluble (instantané), du gruau, du chocolat chaud et de la soupe, pour réchauffer les biberons et plus encore!



Eau chaude



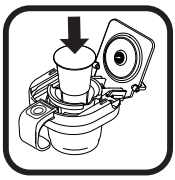
K-Cup[MD] est une marque déposée de Keurig, Incorporated.
BUNN n'est pas affiliée à Keurig, Incorporated.

INFUSION AVEC LE RÉCIPIENT POUR TASSE





1. Pour ouvrir le couvercle du récipient pour tasse, tenez la poignée du récipient et soulevez la poignée du couvercle pour l'ouvrir. Lorsque vous soulèverez le couvercle, celui-ci pivotera pour vous donner accès au porte-dosette.



2. Insérez une dosette K-Cup[MD] dans le porte-dosette.



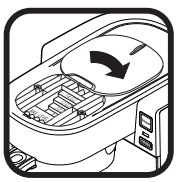
3. Fermez le couvercle pivotant et appuyez fermement sur le couvercle pour percer adéquatement la dosette. Assurez-vous de remettre la poignée du couvercle bien en place.

⚠ MISE EN GARDE : Le récipient pour tasse possède deux pointes aiguisées pour percer les dosettes à infuser. La prudence est de mise lorsque vous utilisez ou nettoyez ce récipient afin d'éviter les blessures.



4. Faites glisser le récipient pour tasse dans les marques et poussez-le pour le verrouiller bien en place.

   Le récipient pour tasse doit être verrouillé en place pour que la cafetière puisse fonctionner.

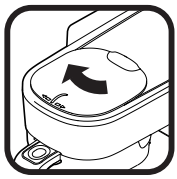


5. Ouvrez le couvercle pivotant sur le dessus de la cafetière.



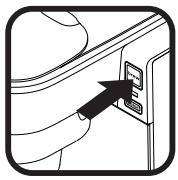
6. En utilisant votre tasse à mesurer préférée, remplissez le compartiment gradué avec la quantité d'eau désirée (minimum de 120 ml / 4 oz, maximum de 400 ml / 14 oz).

Remarque : la tasse placée sur le plateau d'égouttement et sous le récipient pour tasse doit être plus grande que la quantité d'eau que vous mettez dans la cafetière.



7. Fermez le couvercle pivotant sur le dessus de la cafetière et placez la tasse sur le plateau d'égouttement sous le récipient.

Remarque : assurez-vous que la tasse est résistante à la chaleur.

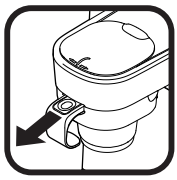


8. Pour une infusion régulière, appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser). Pour une infusion plus corsée ou un thé, appuyez sur le bouton « Pulse » (Pulser) pour activer cette fonction, puis sur le bouton « Brew » (Infuser).

La pulsation amorce et arrête le débit d'eau plusieurs fois pendant le cycle d'infusion et prolonge le temps de contact pour une boisson plus corsée.



9. À la fin du cycle d'infusion, retirez la tasse du plateau d'égouttement.



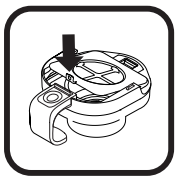
10. Retirez le récipient pour tasse et jetez la dosette usée.

⚠ MISE EN GARDE : Une petite portion d'eau chaude pourrait se retrouver sur le dessus du couvercle du récipient pour tasse pendant l'infusion. Retirez le couvercle avec prudence.

Pour retirer le récipient pour tasse, appuyez sur le bouton qui se trouve sur le dessus de la poignée du récipient et tirez ce dernier pour l'enlever le long des marques. Utilisez la poignée du couvercle pour soulever et faire pivoter le couvercle de façon à pouvoir retirer prudemment la dosette usée du porte-dosette. Jetez la dosette usée.

K-Cup[MD] est une marque déposée de Keurig, Incorporated.
BUNN n'est pas affiliée à Keurig, Incorporated.

INFUSION AVEC LE RÉCIPIENT POUR CAFÉ MOULU



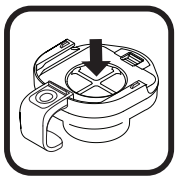


1. Pour ouvrir le récipient pour café moulu, soulevez la languette sur le dessus du couvercle.



2. Utilisez une cuillère à café (comme celle incluse) pour placer soigneusement le café moulu dans la cavité. Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons de mettre 2 cuillerées par 300 ml (10 onces) d'eau. Ne remplissez pas trop la cavité. Si du café moulu se retrouve sur les rebords de la cavité, nettoyez-les avant de fermer le couvercle du récipient.

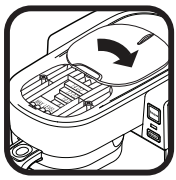
   REMARQUE : Le récipient peut contenir jusqu'à 20 grammes (1 cuillerée = approx. 10 g).



3. Appuyez sur le couvercle du récipient pour café moulu pour le fermer.



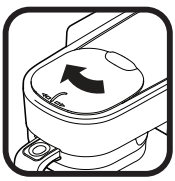
4. Faites glisser le récipient pour café moulu dans les marques et poussez-le pour le verrouiller bien en place. Le récipient pour café moulu doit être verrouillé en place pour que la cafetière puisse fonctionner.



5. Ouvrez le couvercle pivotant sur le dessus de la cafetière.



6. En utilisant votre tasse à mesurer préférée, remplissez le compartiment gradué avec la quantité d'eau désirée (minimum de 120 ml / 4 oz, maximum de 400 ml / 14 oz). Remarque : la tasse placée sur le plateau d'égouttement et sous le récipient pour café moulu doit être plus grande que la quantité d'eau que vous mettez dans la cafetière.



7. Fermez le couvercle pivotant sur le dessus de la cafetière et placez la tasse sur le plateau d'égouttement sous le récipient.

   Remarque : assurez-vous que la tasse est résistante à la chaleur.

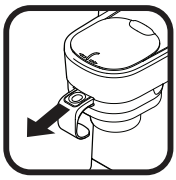


8. Pour une infusion régulière, appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser).

   Pour une infusion plus corsée ou un thé, appuyez sur le bouton « Pulse » (Pulser) pour activer cette fonction, puis sur le bouton « Brew » (Infuser). La pulsation amorce et arrête le débit d'eau plusieurs fois pendant le cycle d'infusion et prolonge le temps de contact pour une boisson plus corsée.
   REMARQUE : Pour obtenir de meilleurs résultats avec le récipient pour café moulu, nous vous recommandons d'utiliser le bouton « Pulse » (Pulser).



9. À la fin du cycle d'infusion, retirez la tasse du plateau d'égouttement.

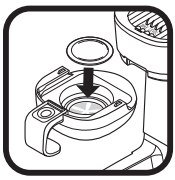


10. Retirez le récipient pour café moulu et jetez le café usé.

    Pour retirer le récipient pour café moulu, appuyez sur le bouton qui se trouve sur le dessus de la poignée du récipient et tirez ce dernier pour l'enlever le long des marques. Pour jeter facilement le café usé, tapez le récipient sur le bord d'une poubelle ou autre contenant à compost juste après l'infusion. Rincez soigneusement le récipient.

    REMARQUE : Le tamis supérieur ne doit pas être enlevé. Enlever le tamis supérieur fera en sorte que le récipient pour café moulu ne pourra pas être utilisé.

INFUSION AVEC LE RÉCIPIENT POUR CAPSULE



1. Placez une capsule souple ou un sac de thé dans la cavité du récipient pour capsule.

   Assurez-vous que la capsule souple ou le sac de thé se trouve au centre et appuyez légèrement dessus pour l'insérer entièrement dans la cavité. Assurez-vous que la capsule ou le sac de thé est inséré au complet.

   Remarque : Ne mettez pas de capsules tordues ou endommagées dans le récipient pour capsule.

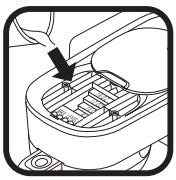


2. Faites glisser le récipient pour capsule dans les marques et poussez-le pour le verrouiller bien en place.

   Le récipient pour capsule doit être verrouillé en place pour que la cafetière puisse fonctionner.

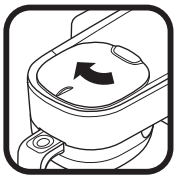


3. Ouvrez le couvercle pivotant sur le dessus de la cafetière.



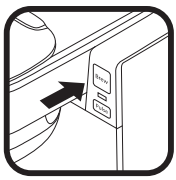
4. En utilisant votre tasse à mesurer préférée, remplissez le compartiment gradué avec la quantité d'eau désirée (minimum de 120 ml / 4 oz, maximum de 400 ml / 14 oz).

   Remarque : la tasse placée sur le plateau d'égouttement et sous le récipient pour capsule doit être plus grande que la quantité d'eau que vous mettez dans la cafetière.



5. Fermez le couvercle pivotant sur le dessus de la cafetière et placez la tasse sur le plateau d'égouttement sous le récipient.

   Remarque : assurez-vous que la tasse est résistante à la chaleur.

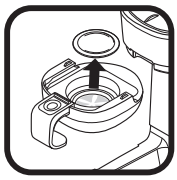


6. Pour une infusion régulière, appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser).

   Pour une infusion plus corsée ou un thé, appuyez sur le bouton « Pulse » (Pulser) pour activer cette fonction, puis sur le bouton « Brew » (Infuser). La pulsation amorce et arrête le débit d'eau plusieurs fois pendant le cycle d'infusion et prolonge le temps de contact pour une boisson plus corsée.



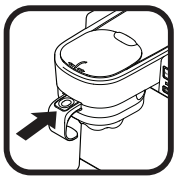
7. À la fin du cycle d'infusion, retirez la tasse du plateau d'égouttement.



8. Retirez le récipient et jetez la capsule ou le sac de thé usé.

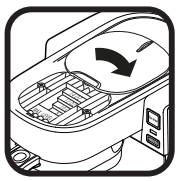
   Pour retirer le récipient pour capsule, appuyez sur le bouton qui se trouve sur le dessus de la poignée du récipient et tirez ce dernier pour l'enlever le long des marques. Jetez la capsule ou le sac de thé usé en retournant le récipient de façon à ce que la capsule ou le sac tombe dans la poubelle ou autre contenant à compost. Ne touchez pas à la capsule ou au sac de thé chaud.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE AVEC LE RÉCIPIENT POUR EAU



1. Insérez le récipient pour eau le long des marques.

   Le récipient pour eau doit être verrouillé en place pour que la cafetière puisse être mise en marche.



2. Ouvrez le couvercle pivotant sur le dessus de la cafetière.



3. En utilisant votre tasse à mesurer préférée, remplissez le compartiment gradué avec la quantité d'eau désirée (minimum de 120 ml / 4 oz, maximum de 400 ml / 14 oz).

Remarque : la tasse placée sur le plateau d'égouttement et sous le récipient pour eau doit être plus grande que la quantité d'eau que vous mettez dans la cafetière.



4. Fermez le couvercle pivotant sur le dessus de la cafetière et placez la tasse sur le plateau d'égouttement sous le récipient.

   Remarque : assurez-vous que la tasse est résistante à la chaleur.



5. Appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser).

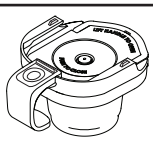
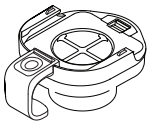
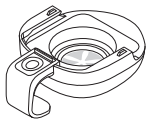


6. À la fin du cycle d'infusion, retirez la tasse du plateau d'égouttement.

   Pour retirer le récipient pour eau, appuyez sur le bouton qui se trouve sur le dessus de la poignée du récipient et tirez ce dernier pour l'enlever le long des marques.

COMPATIBILITÉ DE FORMAT DU RÉCIPIENT

Chaque récipient est conçu pour infuser des formats précis de café ou de thé. N'insérez pas de format ou d'objet autres que ceux énumérés ici dans le récipient.

	**Récipient pour tasse** Dosettes K-Cup[MD] Dosettes compatibles avec K-Cup[MD]	Dosettes K-Cup[MD] 
	**Récipient pour café moulu** Café moulu Feuilles de thé	Café moulu 
	**Récipient pour capsule** Capsules souples de café Capsules souples de thé Sacs de thé	Capsules souples et sacs de thé 
	**Récipient pour eau** Utilisez ce récipient pour obtenir de l'eau chaude instantanément et préparer une foule de boissons, de plats et plus encore. N'y mettez pas de café ou de thé.	Eau chaude 

MIEUX INFUSER

La cafetière à tasse individuelle et à usages multiples My Café[MD] contrôle de façon précise la température et le temps d'infusion pour extraire toutes les saveurs de votre café ou thé préféré.

Points de départ recommandés par le Dr Infusion :

Docteur Infusion (Directeur de la technologie d'infusion de BUNN)	Dosettes K-Cup[MD] 	Dosette K-Cup[MD] de 10 à 12 grammes	180 ml (6 onces) d'eau
	Capsule souple 	Capsule souple de café de 10 à 12 grammes	180 ml (6 onces) d'eau
	Thé 	2 à 3 grammes	180 ml (6 onces) d'eau
	Café moulu 	15 à 19 grammes de café moulu ou environ deux cuillerées*	300 ml (10 onces) d'eau

* La cuillère à café fournie avec la cafetière My Café MCU contient environ 10 grammes de café, selon le type de grains, de torréfaction et de mouture utilisés.

- Ajustez les volumes de café et d'eau selon vos préférences.
- Pour une boisson plus corsée, utilisez moins d'eau ou plus de café ou thé.
- Utilisez le bouton « Pulse » (Pulser) pour infuser le thé ou extraire encore plus de saveurs du café.
- Pour une boisson plus douce, utilisez plus d'eau ou moins de café ou thé avec la même quantité d'eau.

  Remarque : trop d'eau et trop peu de café peuvent mener à une surextraction du café.

PLUS D'USAGES

- Utilisez la cafetière My Café pour obtenir de l'eau chaude pour le chocolat chaud, le café soluble (instantané), le gruau et la soupe, et pour réchauffer les biberons, donner un coup de pouce en cuisine et plus encore. Insérez le récipient pour eau et appuyez sur « Brew » (Infuser). Soyez prudent, l'eau qui s'écoulera sera très chaude, car le réservoir d'eau chaude conserve l'eau à environ 93°C (200°F).

- Préparez du café et du thé glacés en infusant dans une tasse remplie de glaçons (assurez-vous que la tasse est résistante à la chaleur et au froid). Après l'infusion, ajoutez du lait et/ou votre édulcorant préféré.

FONCTIONS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Après 6 heures d'inactivité, la température à l'intérieur du réservoir d'eau chaude en acier inoxydable descend à 60°C (140°F). Environ 1 minute est nécessaire pour retourner à une température d'infusion optimale d'environ 93°C (200°F).

- Après 26 heures d'inactivité, la cafetière My Café se met en veille. Elle met environ 2 minutes pour retourner à une température d'infusion optimale (environ 93°C / 200°F).

- Lorsqu'un récipient est retiré ou inséré, ou si on appuie sur un bouton, la cafetière commence à chauffer à la température d'infusion optimale. Quand le voyant est vert, la cafetière My Café est prête à l'emploi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Rincez les récipients utilisés après chaque utilisation. Les récipients, le plateau d'égouttement et le couvercle du plateau d'égouttement sont lavables au lave-vaisselle, dans le panier supérieur. De temps à autre, essuyez l'extérieur de la cafetière avec un chiffon humide et un savon à vaisselle doux qui ne contient pas d'agrumes.

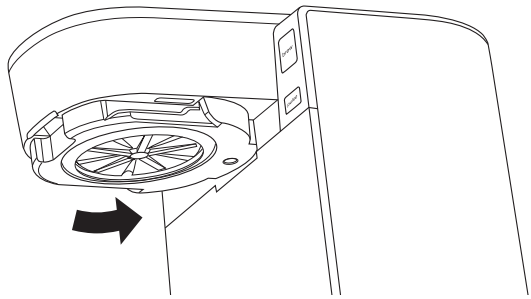
NETTOYAGE DE LA CAFETIÈRE

Nettoyez votre cafetière au moins tous 3 mois. Des dépôts de minéraux peuvent s'accumuler en raison d'impuretés présentes dans l'eau utilisée pour l'infusion. Si les dépôts ne sont pas éliminés, ils pourraient nuire au fonctionnement de la cafetière et réduire sa durée de vie. La fréquence du nettoyage du système interne dépend des minéraux qui se trouvent dans votre eau (plus il y a de minéraux, plus vous devrez faire l'entretien de la cafetière souvent).

1. Insérez n'importe quel récipient.
2. Ouvrez le couvercle pivotant sur le dessus de la cafetière.
3. Remplissez le compartiment gradué avec 400 ml (14 oz) de vinaigre blanc.
4. Fermez le couvercle.
5. Placez une tasse vide (plus grande que 400 ml / 14 oz.) sur la base.
6. Appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser) pour faire circuler le vinaigre dans la cafetière.
7. Faites au moins trois cycles avec 400 ml (14 oz) d'eau pour éliminer les restants de vinaigre dans la cafetière.
8. Suivez les étapes ci-dessous pour nettoyer
la tête de pulvérisation.

NETTOYAGE DE LA TÊTE DE PULVÉRISATION

Les dépôts de minéraux, les grains de café ou les feuilles de thé pourraient obstruer la tête de pulvérisation, ce qui ralentirait le cycle d'infusion.



1. Débranchez la cafetière et laissez-la refroidir (1 heure minimum).
2. Retirez le récipient.
3. En faisant face à la cafetière, faites pivoter la tête de pulvérisation dans le sens horaire (en utilisant les doigts) jusqu'à ce que la tête de pulvérisation et le joint d'étanchéité soient enlevés.
4. Nettoyez la tête de pulvérisation et le joint d'étanchéité avec un détergent doux et rincez soigneusement. Un cure-dent pourrait aussi être utilisé pour enlever les débris dans les trous de la tête de pulvérisation.

⚠ MISE EN GARDE : Si la tête de pulvérisation et son joint d'étanchéité sont séparés, ils doivent être réassemblés. Un réassemblage inadéquat pourrait causer des blessures avec de l'eau bouillante.

5. Remettez la tête de pulvérisation en place et faites-la pivoter dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit serrée (en utilisant les doigts).
6. Remettez le récipient en place.
7. Branchez la cafetière pour la remettre en marche.

INSPECTION DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DE LA TÊTE DE PULVÉRISATION

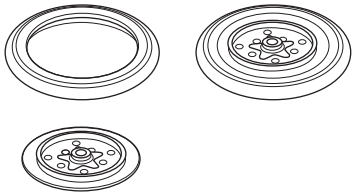
Lorsque vous démontez la cafetière pour la nettoyer, inspectez le joint d'étanchéité de la tête de pulvérisation pour voir s'il y a des fissures, des déchirures ou des trous. Même si le joint devrait durer longtemps, des dommages sont possibles.

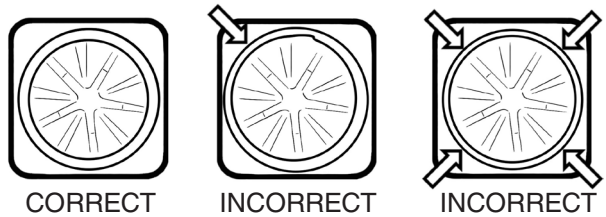
⚠ MISE EN GARDE : Pour éviter les blessures causées par l'eau chaude, n'utilisez pas l'unité si le joint est endommagé. S'il est endommagé, communiquez avec le service à la clientèle au 1-800-263-2256 ou visitez retail.bunn.com pour
obtenir un joint de remplacement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

RÉASSEMBLAGE DE LA TÊTE DE PULVÉRISATION ET DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

Si la tête de pulvérisation et son joint d'étanchéité sont séparés au moment de les retirer de la cafetière ou de les nettoyer, ils doivent être réassemblés correctement pour que la cafetière My Café[MD] puisse fonctionner.





CORRECT (Joint visible et non obstrué)

INCORRECT (Joint partiellement obstrué par la tête de pulvérisation)

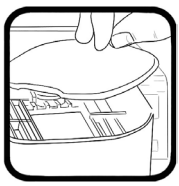
INCORRECT (Joint derrière la tête de pulvérisation)

1. Identifiez le dessus du joint; il a des arêtes rugueuses alors que le dessous est lisse
2. Identifiez le dessus de la tête de pulvérisation; elle a un patron en étoile et un trou fileté là où elle s'enclenche sur la cafetière.
3. Mettez la tête de pulvérisation dans le sillon du joint. Étirez doucement le joint au besoin. Assurez-vous qu'elle est entièrement engagée dans le sillon. Lorsqu'elle est bien assemblée, la tête de pulvérisation glissera aisément dans le sillon du joint et ne causera pas de gondolement sur la surface du joint.

⚠ MISE EN GARDE : Un réassemblage inadéquat pourrait causer des blessures avec de l'eau bouillante.

NETTOYAGE DES CAPTEURS D'EAU

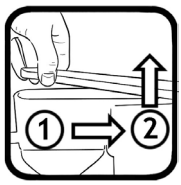
Il y a deux capteurs d'eau en acier inoxydable dans le compartiment gradué, conçus pour détecter s'il y a de l'eau. Les minéraux contenus dans l'eau que vous utilisez peuvent s'accumuler dans le compartiment gradué et sur les capteurs, faisant ainsi en sorte que la cafetière interprète incorrectement le niveau d'eau dans le compartiment.



1. Débranchez la cafetière et laissez-la refroidir (1 heure minimum). Ouvrez ensuite le couvercle pivotant.



2. Enlevez les 2 vis dans le compartiment gradué avec un tournevis à tête Phillips.



3. Retirez le dessus du compartiment gradué en soulevant légèrement le rebord avant, faites glisser le couvercle vers l'arrière pour le décrocher et l'enlever.



4. Frottez doucement les capteurs d'eau et autour d'eux avec une éponge texturée ou une brosse à dents afin d'éliminer les dépôts.



5. Remettez le dessus du compartiment gradué en place en le faisant glisser jusqu'à ce que le taquet arrière s'engage, puis baissez le devant du couvercle.



6. Revissez les vis dans le compartiment gradué. Effectuez le nettoyage de la cafetière comme décrit dans la section 10.

ENTREPOSAGE DE LA CAFETIÈRE

Débranchez la cafetière et laissez-la refroidir. Elle doit être entreposée dans un endroit où la température dépasse 4°C (40°F) afin d'éviter les dommages au réservoir d'eau chaude. Si vous n'utilisez pas la cafetière pendant une longue période, nous vous recommandons de faire deux à trois cycles d'infusion d'eau avant de la réutiliser pour infuser du café ou du thé.

REMARQUE : Après la configuration initiale, l'eau restera dans le réservoir d'eau chaude interne.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SUGGESTIONS
Le bouton « Brew » clignote en rouge	• Le réservoir d'eau chaude interne doit être rempli d'eau. Voir Configuration initiale à la page 3.
Le bouton « Brew » est rouge	• Votre cafetière est en cours d'infusion. Appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser) à nouveau pour arrêter l'infusion.
Le voyant est vert	• L'eau est chaude et prête à infuser.
Le voyant est rouge	• L'eau chauffe.
Le voyant clignote en rouge	• On a appuyé sur le bouton « Brew » (Infuser), mais l'eau chauffe. Attendez que le voyant devienne vert et appuyez sur le bouton « Brew » à nouveau.
Le voyant clignote en vert	• Ajoutez de l'eau. REMARQUE : Avant d'appuyer sur le bouton « Brew » (Infuser), assurez-vous que la tasse est positionnée sur la base sous le récipient. • Si une eau avec une faible quantité de minéraux, comme de l'eau distillée, est utilisée, les capteurs pourraient ne pas la détecter. Penchez la cafetière pour drainer l'eau du compartiment gradué et ajoutez de l'eau du robinet, de l'eau potable ou de l'eau embouteillée ayant une quantité plus élevée de minéraux. Consultez la page 3 pour obtenir plus de détails sur l'eau utilisée pour infuser.
Le voyant clignote en rouge et en vert	• Le récipient n'est pas inséré au complet. Poussez sur le récipient pour le verrouiller en place.
L'eau reste dans le récipient	• Assurez-vous que la cafetière est branchée dans une prise fonctionnelle. • Assurez-vous que la cafetière est remplie d'eau. Le réservoir d'eau chaude doit être rempli pour que l'infusion commence (le voyant clignotera en vert). Voir Configuration initiale (page 3) • Assurez-vous que le récipient est inséré au complet (le voyant clignotera en rouge et en vert, en alternance, si le récipient ne l'est pas). • Si le voyant clignote en rouge, la cafetière chauffe l'eau pour l'amener à une température d'infusion en environ 2 minutes. Lorsque le voyant est vert, appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser). • Appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser) pour commencer l'infusion (le bouton « Brew » sera éclairé).
J'aimerais que ma boisson soit plus corsée	• Les capsules devraient être entièrement insérées dans la cavité du récipient pour capsule afin d'extraire le plus de saveur possible. • La quantité d'eau utilisée pour l'infusion pourrait être trop grande pour le poids du café utilisé. Essayez d'utiliser une capsule plus lourde, plus de café moulu ou moins d'eau. • Essayez une mouture de café plus fine si vous utilisez l'infusion du récipient pour café moulu. • Essayez d'utiliser le bouton « Pulse » (Pulser) pour prolonger le temps de contact entre l'eau et le café. REMARQUE : L'infusion « Pulse » (Pulser) est recommandée lorsque vous infusez avec le récipient pour café moulu.
Le bouton « Pulse » (Pulser) est rouge	• L'option « Pulse » (Pulser) est activée. Appuyez sur le bouton « Pulse » à nouveau pour la désactiver.
La cafetière ne s'allume pas	• Assurez-vous que la cafetière est branchée dans une prise fonctionnelle. • Appuyez sur le bouton « Brew » (Infuser) pour commencer l'infusion (le bouton « Brew » sera éclairé).
Temps d'infusion trop long	• Il pourrait y avoir des dépôts de minéraux dans votre cafetière. Voir Nettoyage de la cafetière et Nettoyage de la tête de pulvérisation à la page 10.
Infuse seulement de l'eau	• Assurez-vous qu'il y a du café ou du thé dans le récipient.
Le débit d'eau varie pendant l'infusion	• On a appuyé sur le bouton « Pulse » (Pulser). Pendant l'infusion, le débit d'eau variera afin d'infuser adéquatement le thé ou pour un café plus corsé.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SUGGESTIONS
De l'eau fuit autour de la tête de pulvérisation	• La tête de pulvérisation pourrait être obstruée ou desserrée, ou le joint pourrait être endommagé. Veuillez consulter Nettoyage de la tête de pulvérisation, Réassemblage de la tête de pulvérisation et du joint d'étanchéité et Inspection du joint d'étanchéité de la tête de pulvérisation aux pages 10 et 11.
Le récipient est difficile à insérer et retirer	• À la fin d'un cycle d'infusion, le récipient pourrait être sous pression. Attendez 10 minutes pour que la pression retombe et réessayez prudemment de retirer le récipient. • Inspectez le joint près de la tête de pulvérisation de la cafetière pour voir s'il y a des dommages, assurez-vous que le rebord inférieur du joint d'étanchéité est visible et qu'il n'est pas obstrué par la tête de pulvérisation, et vérifiez si la tête de pulvérisation est bien serrée (en utilisant les doigts). Voir Réassemblage de la tête de pulvérisation et du joint d'étanchéité à la page 11.
De l'eau fuit autour d'un récipient	• Inspectez le joint près de la tête de pulvérisation de la cafetière pour voir s'il y a des dommages et assurez-vous que le rebord inférieur du joint d'étanchéité est visible et qu'il n'est pas obstrué par la tête de pulvérisation. Assurez-vous que la tête de pulvérisation est bien serrée (en utilisant les doigts). Voir Réassemblage de la tête de pulvérisation et du joint d'étanchéité à la page 11. **Récipient pour tasse** • Inspectez les buses supérieure et inférieure de perçage et les joints d'étanchéité du récipient pour tasse afin de vous assurer qu'ils sont bien en place et qu'ils ne sont pas endommagés. **Récipient pour café moulu** • Assurez-vous de ne pas avoir trop rempli le récipient pour café moulu (20 grammes maximum). • Assurez-vous que les grains de café se trouvent seulement dans la cavité du récipient pour café moulu et qu'ils n'interfèrent pas avec le joint d'étanchéité supérieur du couvercle. • Inspectez le joint d'étanchéité près du tamis supérieur du récipient pour café moulu afin de vous assurer qu'il est bien en place et qu'il n'est pas endommagé. **Récipient pour capsule** • Assurez-vous que la capsule est insérée au complet dans la cavité du récipient.
Un arrière-goût est détecté	• Faites le nettoyage de la cafetière comme décrit à la page 10. • Après chaque infusion, retirez le café ou le thé usé du récipient. Ne laissez pas de café ou de thé usé dans le récipient pendant de longues périodes.
La cafetière est plus bruyante que d'habitude ou la pompe continue de fonctionner après l'infusion	• Des minéraux dans l'eau que vous utilisez pourraient s'accumuler dans le compartiment gradué et sur les capteurs qui sont utilisés pour détecter s'il y a de l'eau. Faites le nettoyage des capteurs d'eau décrit à la page 11.

REMARQUE : Ne démontez pas la cafetière. Elle ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

SERVICE AUTORISÉ

Appelez le 1-800-263-2256 ou visitez retail.bunn.com pour les options de service.

BUNN-O-MATIC[MD] CORPORATION

AUX ÉTATS-UNIS :

5020 Ash Grove Drive., Springfield, Illinois USA 62711-6329

900 E. Townline Rd., Creston, IA 50801

1-800-352-BUNN (2866)

Courriel : Support@bunn.com

AU CANADA :

280 Industrial Parkway S., Aurora, Ontario L4G 3T9

1-800-263-2256

Pour obtenir de l'aide, assurez-vous d'avoir le modèle et le code de date (situés sur les broches en métal de votre cordon d'alimentation ou sur un autocollant à l'arrière de la machine, vers le bas) à portée de main au moment d'appeler.

GARANTIE LIMITÉE

Cafetière à tasse individuelle et à usages multiples My Café[MD] de BUNN[MD] pour la maison

Modèle : MCU

Bunn-O-Matic[MD] Corp. (« BUNN ») garantit que la cafetière à tasse individuelle et à usages multiples My Café pour la maison (MCU) est exempte de tout défaut de matériaux et de fabrication existant au moment de la fabrication et apparaissant dans la dernière des périodes sous garantie suivantes :

a) Deux (2) ans à compter de la date de livraison d'une NOUVELLE cafetière avec remise d'un reçu valide attestant cette livraison ou, en l'absence d'un tel reçu, de la date de fabrication; ou, en l'absence d'un tel reçu, de la date de fabrication comme déterminé par le code de date de l'appareil.

b) Deux (2) ans à compter de la date sur le reçu du client pour le REMPLACEMENT de la CAFETIÈRE, si la garantie originale de la cafetière remplacée n'est pas expirée.

c) Un (1) an à compter de la date de livraison d'une CAFETIÈRE RÉUSINÉE.

Vous devez nous avertir rapidement, soit (1) en appelant sans frais au 800-263-2256, (2) en communiquant avec nous sur notre site Web (retail.bunn.com) ou (3) en nous écrivant à Bunn-O-Matic Corp., Attn. At Home Warranty Administrator, P.O. Box 3227, Springfield, IL 62708-3227, si vous croyez qu'un tel défaut est apparu pendant la période de garantie.

Si nous déterminons qu'un tel défaut apparaît pendant la période de garantie, nous réparerons ou remplacerons (à notre seule discrétion) la cafetière défectueuse sans frais de service ou de pièces, à condition que la cafetière soit livrée aux frais du client à l'un de nos centres de service autorisés.

La garantie ne couvre pas les réclamations résultant d'une utilisation commerciale, d'une mauvaise utilisation, du non-respect des instructions d'installation et d'utilisation, de l'utilisation avec de l'eau à forte teneur en minéraux, de la négligence, de l'utilisation d'accessoires non autorisés, d'une utilisation sur un courant ou une tension autre que ceux spécifiés sur la cafetière ou d'un service non autorisé pendant la période de garantie sur les conditions autrement couvertes par la garantie.

CETTE GARANTIE SERA EXCLUSIVE ET REMPLACERA TOUTE AUTRE GARANTIE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE EXPRESSE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. LA DURÉE DES GARANTIES PRÉVUES PAR LA LOI, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations de temps sur les garanties implicites, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer dans votre cas.

LE RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT EN CAS DE VIOLATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE, OU DE TOUTE AUTRE OBLIGATION DÉCOULANT DE L'APPLICATION DE LA LOI OU D'UNE AUTRE OBLIGATION, SERA LIMITÉ, COMME IL EST PRÉCISÉ AUX PRÉSENTES,
À LA RÉPARATION OU AU REMPLACEMENT, À NOTRE SEULE DISCRÉTION. EN TOUT ÉTAT DE CAUSE, LA RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES ET CONSÉCUTIFS
EST EXPRESSÉMENT EXCLUE.

Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations de temps sur les dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer dans votre cas.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques; vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un état ou province à l'autre.

La classification UL s'applique à un usage dans un environnement résidentiel seulement. La garantie est nulle si l'appareil est utilisé dans un environnement commercial.

BUNN, le logo BUNN, My Café, Brew Better Not Bitter sont des marques déposées et la cafetière à tasse individuelle et à usages multiples, ainsi que le couvercle pivotant, sont des marques déposées de Bunn-O-Matic Corporation.

Le logo BUNN est une marque de commerce de Bunn-O-Matic Corporation.
43460.0003 C 4/24 © 2020-2024 BUNN-O-MATIC CORPORATION

retail.bunn.com