



SURE TAMP AUTO



GUÍA DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

<http://www.bunn.com/espresso/index.html>



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL Bunn-O-Matic®

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el Espresso® de BUNN, los Sistemas de Espresso se describen a continuación, por un período de garantía de 2 años en partes y mano de obra.

Este período de garantía corre desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía. Además, lo siguiente está excluido del período de garantía:

Exclusiones de Garantía: Partes tales como, pero no limitado a, tolvas y tapas, bandejas de goteo, vainas de varas de vapor, y las partes de plástico dañadas debido a una manipulación incorrecta o agentes de limpieza.

Sustitución de elementos de desgaste tales como, pero sin limitarse a, las juntas tóricas, juntas, tubos, mangueras y asientos de válvulas de silicona.

Las reparaciones necesarias debido a la mala calidad del agua, tales como válvulas de dispensación, válvulas de entrada de agua, incrustaciones en las calderas de vapor o agua caliente. (Rango de Dureza Total recomendado de 4 hasta 7 gpg constante)

Voltaje incorrecto. (Consulte el manual de operaciones de equipos para las especificaciones de voltaje)

No usar los suministros de limpieza aprobados por BUNN constituye mantenimiento incorrecto.

No llevar acabo el mantenimiento preventivo requerido realizado por un técnico de BUNN o un proveedor de servicios autorizado de espresso.

Repuestos reemplazados bajo los términos de esta garantía llevan el resto en plazo de la garantía las piezas de la máquina, o 60 días, lo que sea mayor.

ESTA GARANTÍA SERÁ EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para realizar modificaciones a esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.

Si BUNN determina en su única discreción que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, en su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, optará entre: 1) suministrar piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazar el equipo o reembolsar el precio de compra pagado por el equipo.

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A LA EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.

En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los Clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de inactividad, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, incidental o consecuente.

392, A Partner You Can Count On, Air Infusion, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifacta, TRIFECTA (stylized logo), Velocity Brew, Air Brew, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., Build-A-Drink, BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Element, Milk Texturing Fusion, Nothing Brews Like a BUNN, Picture Prompted Cleaning, Pouring Profits, Signature Series, Sure Tamp, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

CONTENIDO

| | |
|-----------------------------------|----|
| Requisitos Norte América/CE | 4 |
| Requisitos de Sitio | 5 |
| Instalación | 7 |
| Controles de Operación..... | 9 |
| Operación..... | 10 |
| Limpieza..... | 11 |
| Opciones de Menú | 12 |
| Solución de Problemas | 17 |

AVISOS A LOS USUARIOS

Lea y siga cuidadosamente todas las notificaciones en este manual y en el equipo. Todos los avisos en este dispensador deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



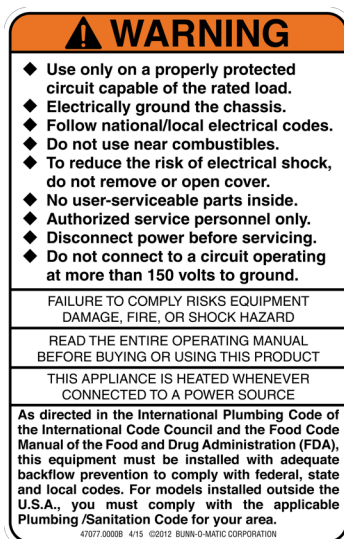
#47075.0000



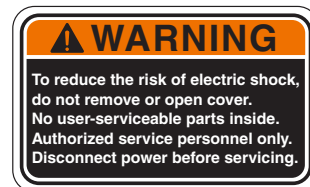
#47074.0000



#00824.0002



#47077.0000



#37881.0000



#47150.0000

Advertencias

- Desenchufe la máquina o apague el interruptor principal antes de reparar los componentes del interior de la máquina.
- Nunca opere la máquina sin agua.
- Nunca toque módulo de percolación, caños y tubos de dispensación de agua caliente. Están calientes y pueden causar quemaduras.

REQUISITOS NORTE AMERICANOS

- Este aparato debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para un funcionamiento correcto, este aparato debe instalarse donde la temperatura esté entre 41°F a 95°F (5°C y 35°C).
- El aparato no debe inclinarse más de 10° para un funcionamiento seguro.
- Un electricista debe proveer el servicio eléctrico especificado de acuerdo con los códigos locales y nacionales.
- Este aparato no debe limpiarse con lavadora de presión.
- Este aparato puede ser utilizado por personas desde 18 años de edad y mayores si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 18 años.
- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas desde 18 años de edad y mayores con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Los niños menores de 18 años deben ser supervisados para asegurar de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de poder llega a dañarse, debe ser reemplazado por el fabricante o personal de servicio autorizado con un cable especial disponible del fabricante o su personal de servicio autorizado para evitar un peligro.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.
- La limpieza y el mantenimiento por usuarios no debe llevarse a cabo por niños a menos que sean mayores de 18 años y supervisados.
- Este aparato está diseñado para uso comercial en aplicaciones tales como:
 - áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - por clientes en vestíbulos de hoteles y moteles y otros entornos de tipo similar;
- El acceso a las áreas de servicio únicamente permitido por personal de Servicio Autorizado.

REQUISITOS DE SITIO

Fontanería

1. Ensamblaje de conexión rápida con adaptador (incluido).
2. Estas percoladoras deben de estar conectadas a la vara de café con una presión de operación entre los 20 y 90 psi (0.138 y 0.620 MPa) de una línea de suministro de 1/2" o más grande. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes del dispensador. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor de 90 psi (0.620 MPa) para reducirla a 50 psi (0.345 MPa).
3. Desagüe ventilado disponible dentro 3.3 pies (1 metro) de la máquina.
4. Vacíe la tubería de agua y sujétela bien al accesorio de entrada en la parte trasera de la percoladora.
5. Encienda el suministro de agua.

Tratamiento de Agua

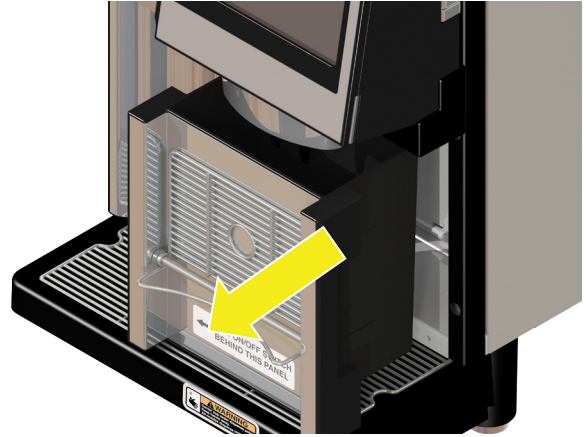
1. Sin Cloro
2. Dureza del Agua de 3 a 6 granos
3. Sistema de ósmosis inversa

NOTA: Las conexiones de agua están en la parte posterior inferior de la máquina.

Ubicación del Número de Serie

El número de serie se encuentra detrás de la bandeja del disco en la pared derecha justo enfrente del interruptor de encendido. El número de serie completo tendrá que ser documentado en todas las órdenes de trabajo y etiquetas de garantía.

Como se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), este equipo debe instalarse con la prevención de contraflujo adecuado para cumplir con los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplir con el Código de Plomería/Saneamiento aplicable para su área.



QUITAR/INSTALAR LA GABETA DEL DISCO



UBICACIÓN DEL INTERRUPTOR DE PODER

REQUISITOS DE SITIO

Requisitos de Sitio

1. Instale la máquina en el refrigerador con el soporte incluido.
2. Distancia mínima de 2" alrededor de la máquina.

SureTamp-Eléctrico

1. 208VCA, 2 alambres con tierra.
2. Circuito dedicado de 30A con disyuntor y tomacorriente adecuado.
3. Tomacorriente disponible dentro 5 pies (1.5 metros) de la máquina.
4. Cable de alimentación con enchufe suministrado con la máquina.

ADVERTENCIA-

La percoladora debe estar desconectada de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Configuración Inicial.

Consulte la Placa de Datos en la Percoladora y los códigos eléctricos locales/nacionales para determinar los requisitos del circuito.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

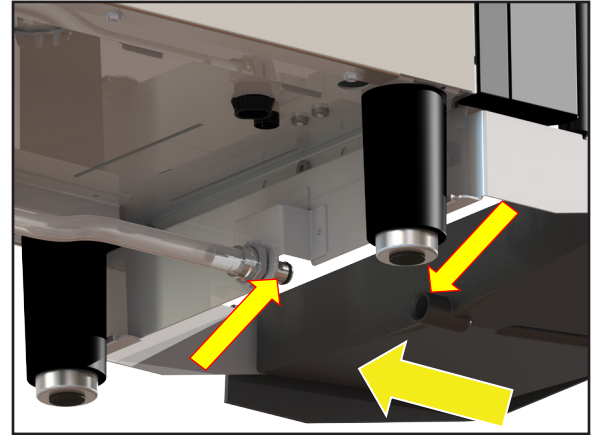
PRECAUCIÓN - Una instalación eléctrica incorrecta dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico.
2. Determine el servicio eléctrico disponible en el sitio.
3. Usando un voltímetro, revise el voltaje y el código de color de cada conductor en la fuente eléctrica.

SURETAMP-INSTALACIÓN

Instalación del Drenaje

1. Instale el soporte de la bandeja de goteo con 3 tornillos (incluidos en la bolsa).
2. Conecte la manguera de drenaje corta al accesorio de la bandeja de goteo.
3. Deslice la bandeja de goteo en las guías en el frente de la máquina.
4. Conecte el otro extremo de la manguera de drenaje al colector como se muestra.
5. Conecte la manguera de drenaje larga a la parte posterior del colector y diríjala al drenaje en el piso o a un fregadero, que fluya hacia abajo en todo momento.
6. Sujete la manguera por encima del drenaje para mantener el espacio de aire.



INSTALAR LA BANDEJA DE GOTEO

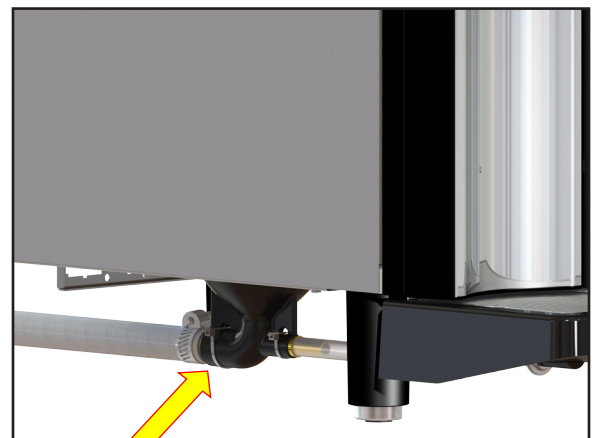
Instalar el Suministro de Agua

1. Asegúrese de que el agua esté apagada.
2. Conecte un extremo del ensamblaje de la manguera de entrada al adaptador y el otro extremo a la vara de café.
3. **NO ENCIENDA EL SUMINISTRO DE AGUA PRINCIPAL HASTA QUE LA CAJA DE LA BOMBA DE LECHE ESTÉ COMPLETAMENTE CONECTADA.** Revise por fugas; resuelva cualquier problema de fugas antes de continuar.

Instalación Eléctrica

PRECAUCIÓN - Una instalación eléctrica incorrecta dañará los componentes electrónicos.

1. Determine el servicio eléctrico disponible en el sitio.
2. Asegúrese del voltaje adecuado en la fuente eléctrica.



INSTALAR LA MANGUERA DE DRENAGE AL COLECTOR

ADVERTENCIA -

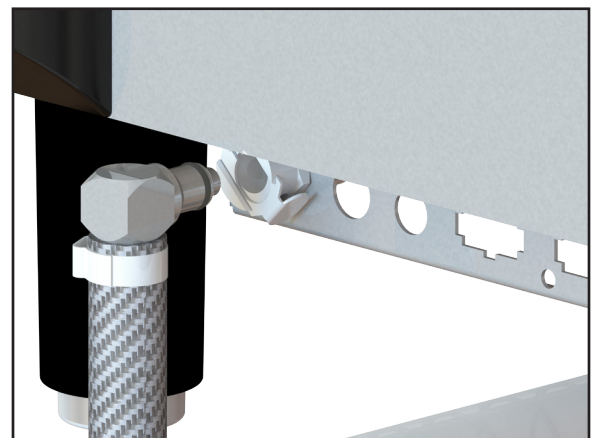
La percoladora debe estar desconectada de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Configuración Inicial.

Consulte la Placa de Datos en la Percoladora y los códigos eléctricos locales/nacionales para determinar los requisitos del circuito.

CONEXIÓN ELECTRICA (Todos los Modelos)

PRECAUCIÓN - Una instalación eléctrica incorrecta dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico.
2. Determine el servicio eléctrico disponible en el sitio.
3. Usando un voltímetro, revise el voltaje y el código de color de cada conductor en la fuente eléctrica.
4. Desenrolle el cable de poder y enchufe firmemente en el tomacorriente.



INSTALAR LA LÍNEA DE SUMINISTRO DE AGUA



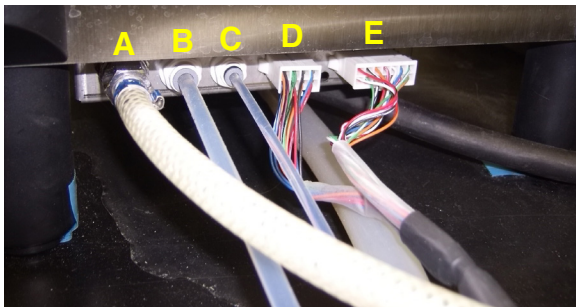
TOMACORRIENTES L6-30

INSTALACIÓN-MÓDULO DE LECHE

Instalación del Módulo de Leche

1. Alinee las mangueras y el arnés a través del agujero en la parte superior del refrigerador y deslice el módulo sobre la repisa en el refrigerador. Instale el sello de espuma negro (incluido) alrededor del arnés y las mangueras, y presione en el agujero para sellar fugas del refrigerador.

2. Inserte el conector rojo a la leche "Entera"

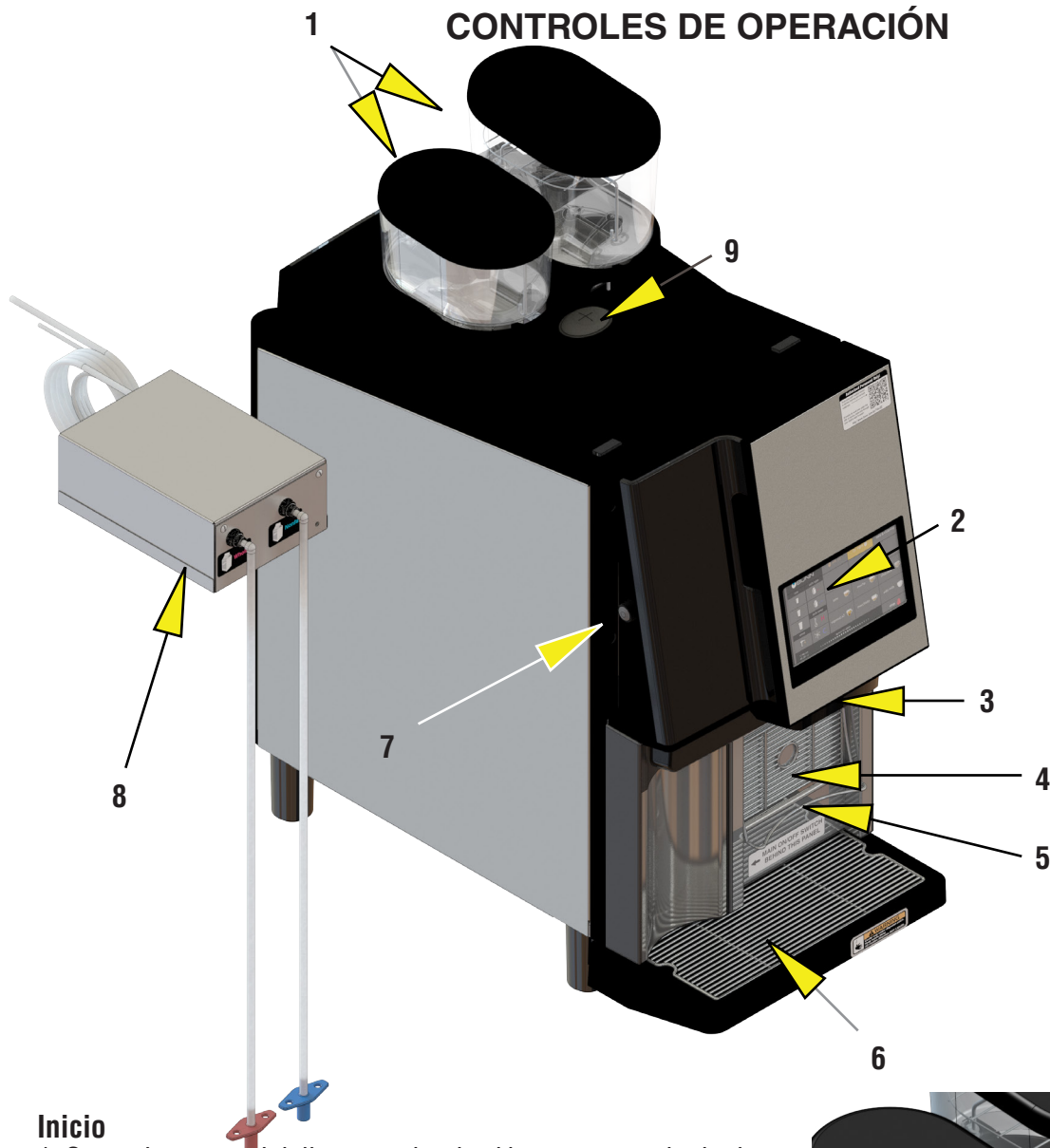


INSTALAR LAS LÍNEAS DE SUMINISTRO

Conecte las mangueras y el arnés a la maquina como se muestra.

- A. Suministro de agua a la máquina de espresso.
- B. Línea de agua al módulo de leche.
- C. Línea de leche desde el módulo de leche.
- D. conector de 8 pines desde el módulo de leche.
- E. conector de 14 pines desde el módulo de leche.

CONTROLES DE OPERACIÓN



1. Tolva de Granos.
Derecha-regular
Izquierda-descafeinado
2. Pantalla táctil:
3. Boquillas de
dispensado:
4. Repisa para taza
pequeña:
5. Gaveta de disco:
6. Bandeja de goteo:
7. Bloqueo de Teclas:
8. Módulo de leche:
9. Deslizadero para
tableta de limpieza de
café Cafiza

Inicio

1. Saque la gaveta del disco, encienda el interruptor principal, colocar nuevamente la gaveta del disco.

2. El proceso de llenado se realizará automáticamente. Al estar llenas las calderas, la unidad iniciará el calentamiento automáticamente. Usted verá el mensaje "Por favor espere - calentamiento en progreso".

3. Instale las tolvas en la parte superior de la percoladora. NOTA: La percoladora no funcionará sin las tolvas en su lugar. Jale cada pestaña de compuerta corrediza hacia adelante. (Esto también fija las tolvas en sus lugares). Llène la(s) tolva(s) según sea necesario.

4. Seleccione "Cuidado y Limpieza", seleccione ("Cebador leche" entera luego descremada para introducir leche en las líneas. Presione el icono de grano "derecho" para regresar a la pantalla inicial.

5. La máquina está lista para usar cuando se muestra "Listo para percolar" en la pantalla.



**JALE LA(S) PESTAÑA(S) DE
COMPUERTA(S) DE TOLVA(S) PARA
FIJAR**

**NOTA: VIERTA SÓLO SUFICIENTES GRANOS PARA EL USO DEL DÍA
NO ALMACENE GRANOS EN LA TOLVA DURANTE LA NOCHE, COMPROMETERÁ LA
FRESCURA.**

OPERACIÓN

Tolva de granos izquierda



Tolva de granos derecha



| | |
|---------|--|
| Pequeño | |
| Mediano | |
| Grande | |
| Jarabe | |

| | |
|------------------|--|
| Leche entera | |
| Leche descremada | |
| Leche caliente | |
| Leche fría | |

TIPOS DE BEBIDAS

1. Americano (agua caliente agregada al espresso).
2. Cappuccino (tradicionalmente preparado con café espresso, leche caliente y espuma de leche al vapor).
3. Espresso: x1=trago singular; x2=trago doble (café preparado forzando una pequeña cantidad de agua casi hirviendo bajo presión a través del café finamente molido).
4. Latte (leche caliente agregada al espresso).
5. Macchiato: espresso agregado a una pequeña cantidad de espuma de leche.
6. Leche (leche caliente para chocolate).
7. Mocha (espresso, chocolate, y leche caliente).
8. El icono de jarabe deja espacio en el volumen de la bebida para permitir que se añada jarabe manualmente sin desbordar la taza.
9. Seleccione "precalentamiento de taza" para dispensar agua caliente en la taza antes de ejecutar un ciclo de percolación.

NO UTILICE EL PRECALENTAMIENTO DE TAZA CON TAZAS DE PAPEL O POLIESTIRENO (O SIMILARES).

PERCOLAR

1. Seleccione la tolva de granos derecha de las pestañas en la parte superior de la pantalla táctil.
2. Ajuste altura del entrepaño agarrando el entrepaño, jalando hacia adelante y subiendo o bajando según sea necesario, busque la muesca correspondiente, empuje el entrepaño en su lugar. Coloque la taza del tamaño correcto en el entrepaño.
3. Seleccione el tamaño de la bebida.
Selecciones las opciones deseadas:
Entera o descremada
"C" para leche fría;
Jarabe para espacio adicional (no usado actualmente)
4. Seleccione uno de los tipos de bebidas.

DETENER

DETENER: Al presionar el botón DETENER se detendrá la función de percolación, y se restablecerá la unidad de nuevo al modo de listo.

NOTA: Vacíe la gaveta del disco cuando se le indique.

¡NO PERMITA QUE LOS DISCOS GASTADOS SE ACUMULEN EN LA CÁMARA DE PERCOLACIÓN YA QUE ESTO PUEDE CAUSAR DAÑO!

La operación del equipo puede permitir una condición donde la leche o rastros de componentes lácteos estén en contacto cruzado con recetas que se consideran no lácteas. Estos rastros de proteínas alergénicas pueden causar reacciones en las personas que tienen alergias alimenticias a esas proteínas.

LAVAR/LIMPIAR

LAVAR

Presione la pestaña de "cuidado y limpieza" para acceder. Coloque un contenedor debajo de los cabezales de dispensado.

Lavar café: – Presione "lavar café".

Lavar leche: – Presione "lavar leche".

Lavado automático - ocurre 5 minutos después de dispensar una bebida con leche.

LIMPIEZA DIARIA

NOTA: Necesitará una jarra (suministrado), un cepillo, tabletas de limpieza de café "Cafiza", pastillas de Ácido Rinza y un tubo de limpieza a la mano.

1. Presione la pestaña de "cuidado y limpieza" en la pantalla táctil.
2. Presione el icono de "limpiar". Siga la guía de limpieza ilustrada.
3. Limpie las puntas de las boquillas de dispensado.

LIMPIEZA SEMANAL

1. Presione la pestaña de "cuidado y limpieza" en la pantalla táctil, siga la guía de limpieza ilustrada.
2. Empuje la pestaña de la compuerta de la tolva hasta adentro.
3. Levante la tolva con ambas manos. **NO LEVANTE LA TOLVA POR LA TAPA.**
4. Vacíe los granos de la tolva y lave/enjuague con detergente suave y agua fresca.

OPCIONES DE MENÚ

Presione la pestaña de granos "Derecha"
para acceder a la Guía de Estación
McDonald's (Página 14)

Presione y mantenga presionado
el logo de BUNN para ingresar a
las "opciones de menú"



Espera

Ingrese al modo de "espera" manualmente. La pantalla se borrará. Para reactivar presione en cualquier parte de la pantalla

Configuración regional

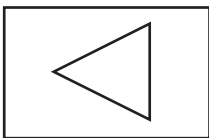
Configurar fecha/hora, idioma y unidades

Conteo de taza

Ver/resetear el uso de varias recetas
VER LA PÁGINA 12

Estadísticas de Maquina

Ver/resetear el uso del agua, molinos, ciclos de percolación limpieza (resetear)



presione para regresar a la pantalla previa

opciones avanzadas del menú

Reservadas sólo para los gerentes y los técnicos de servicio autorizados. Protegido por contraseña.

CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA

OPCIONES DE MENÚ

Configuración regional

fecha (mm/dd/aaaa)

| | | |
|---|---|----|
| 1 | 1 | 14 |
|---|---|----|



hora (hh/mm/AM)

| | | |
|---|----|----|
| 8 | 00 | AM |
|---|----|----|



1. Presione para seleccionar la casilla.
2. Presione las flechas para ajustar.
3. Presione "Guardar" al terminar.

(Idioma)

presione esta casilla

Inglés

Pasar por: Inglés, Español, Francés

(unidades)

presione esta casilla

Inglés

Cambiar entre: Inglés-Métrico

NOTA: Los volúmenes de las tazas siempre se mostrarán en ml en lugar de onzas.

Siempre presione "guardar" antes de salir



guardar

Estadísticas de Maquina

conteo de ciclos

0

molino derecho

0 lbs

molino izquierdo

0 lbs

uso de agua

0 gal

ciclos de limpieza

0

Errores de ciclos de limpieza

0

tiempo de vapor

0 sec

entera

0

descremada

0

resetear

totales por vida

seleccione la casilla luego presione "Resetear"

OPCIONES DE MENÚ

conteo de tazas

1. Presione izquierda o derecha (tolva).
2. Presione para seleccionar/deseleccionar la(s) casilla(s).

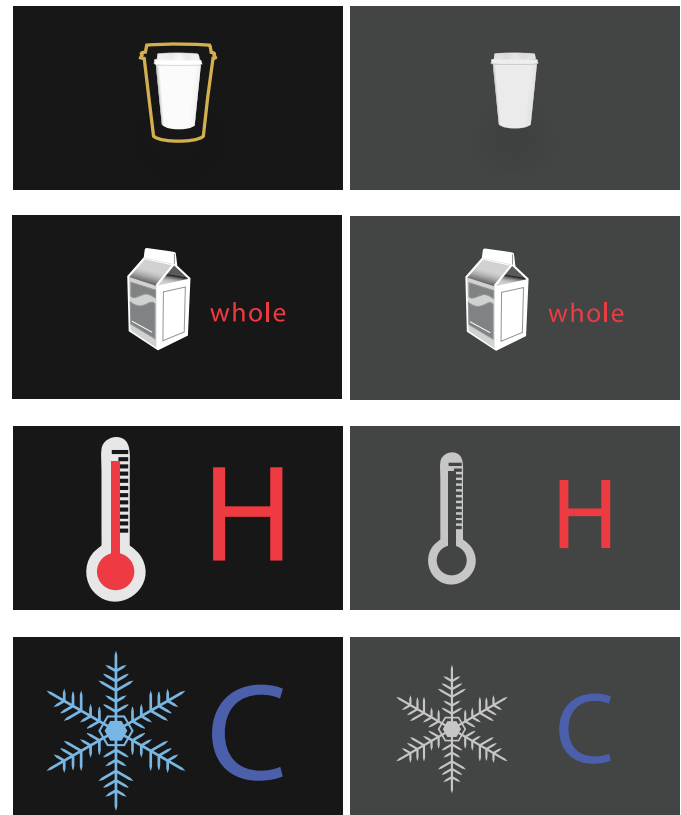


Por defecto, todos los elementos de esta pantalla inician seleccionadas (para los totales). Deseleccione elementos individuales como desee para obtener los recuentos individuales por tolva, tamaño/tipo de bebida y temperatura. NOTA: Solo los contadores "diarios" pueden resetearse.



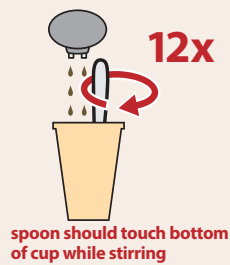

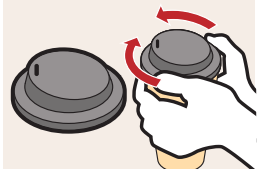



SELECCIONADO

NO SELECCIONADO




GUÍA DE ESTACIÓN McDONALDS





| Hot Drinks | You Start It, You Own It, You Finish It | | McCafé |
|---|---|--|--|
| 1 Pick it  | 2 Mark it  | 3 Pump it  | 4 Press it <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> if necessary <input type="checkbox"/> Nonfat <input type="checkbox"/> Size <input type="checkbox"/> Drink Name </div> |
|  previous | | next  | |
| | | | stop  |







| Hot Drinks | You Start It, You Own It, You Finish It | | McCafé |
|---|---|---|--|
| 5 Stir it  | 6 Dress it <div style="background-color: #c00; color: white; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;"> Mocha & Hot Chocolate drinks only </div>  | 7 Cap it  | |
|  previous | | next  | |
| | | | stop  |

GUÍA DE ESTACIÓN McDONALDS


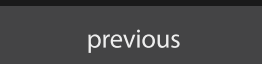
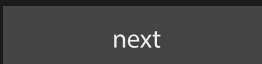

Specials 


Syrup

Extra      

Light      




If extra syrup or less syrup is ordered, here's how many shots to use.



Specials 





Extra shot of espresso

In Specialty Coffees

-   Select one size larger than drink requested.
-  **Espresso**
Press Espresso button and allow to dispense extra shot into cup. Proceed to assemble requested drink as ordered.


In brewed Premium Coffee

-  Press Espresso button and allow to dispense.
-  Add cream or sweetener as ordered. Add enough coffee (iced or hot) to fill cup.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Avisos | Description |
|--|--|
| “limpieza interrumpida”, | Vuelva a correr el ciclo de limpieza para quitar este error |
| “limpieza necesaria ahora - apague”, | La máquina no dispensará hasta que se complete la limpieza |
| “revise la tolva derecha”, | A la tolva derecha se le agotaron los granos. |
| “revise la tolva izquierda”, | A la tolva izquierda se le agotaron los granos. |
| “tiempo de percolación derecha muy larga”, | Se necesita ajustar el tamaño de molido en la tolva derecha. Agrande un giro a la vez hasta que se aclare el error. |
| “tiempo de percolación izquierda muy larga”, | Se necesita ajustar el tamaño de molido en la tolva izquierda. Agrande un giro a la vez hasta que se aclare el error. |
| leche entera o leche descremada vacía | Refiérase a la sección de "Cargar". |

Función de solución de problemas en pantalla: De mostrarse un mensaje de error, se puede acceder a ayuda adicional pulsando el pop-up . Esto iniciará un instructivo de solución de problemas ilustrado