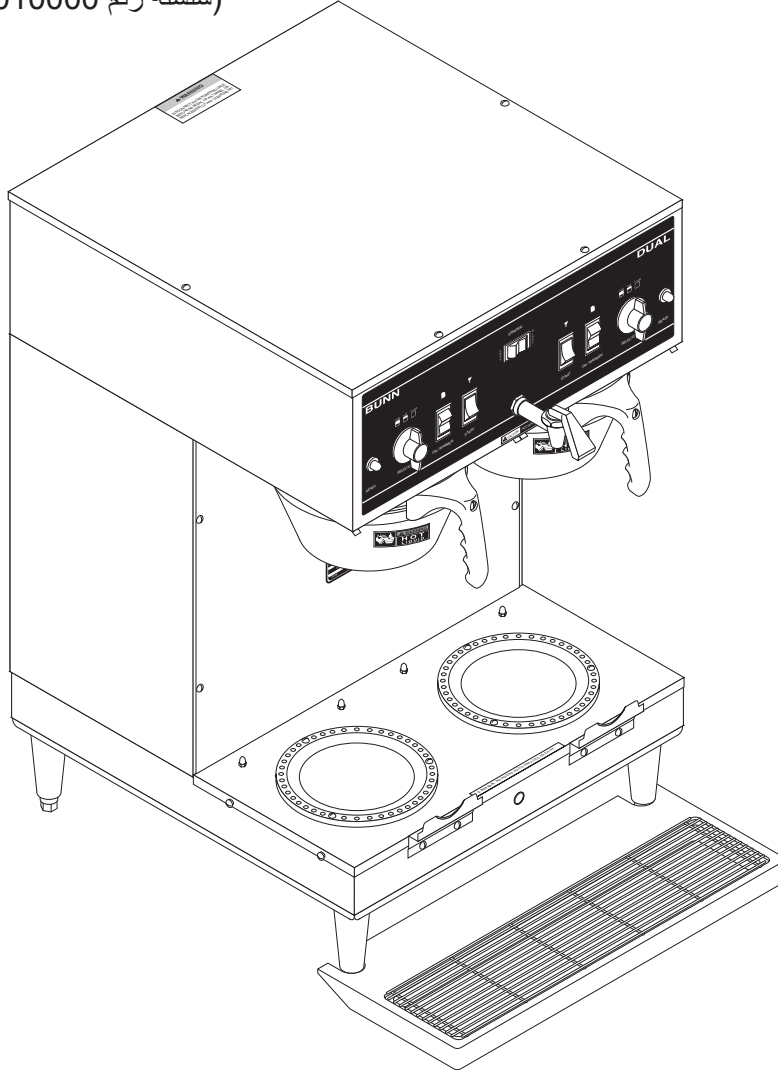


DUAL®

(سلسلة رقم DUAL010000 - وما يليها)

BUNN®



دليل التركيب والتشغيل

شركة BUNN-O-MATIC

صندوق بريد رقم ٣٢٢٧

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

هاتف: ٥٢٩-٦٦٠١ (٢١٧) فاكس: ٥٢٩-٦٦٤٤ (٢١٧)



لضمان توافر أحدث إصدار من الدليل، أو للحصول على كتالوج قطع الغيار الموضحة بالرسومات، الرجاء زيارة موقع شركة Bunn-O-Matic على الويب: www.bunn.com. وكل ذلك مجاني تمامًا، كما أنه أسرع طريقة للحصول على آخر تحديثات على الكتالوج والأدلة. اتصل بشركة Bunn-O-Matic على الهاتف رقم ٥٢٩-٦٦٠١-٨٠٠ للحصول على نسخة ورقية من كتالوج قطع الغيار الموضحة بالرسومات المطلوب، وذلك عبر خدمة البريد الأمريكي.

ضمان المنتج التجاري من شركة BUNN-O-MATIC

تضمن شركة Bunn-O-Matic (المشار إليها بالاسم "BUNN") الجهاز الذي تصنعه، وذلك على النحو التالي:

- ١) قدور الهواء، والأباريق الحرارية، وأدوات الصفق، وأواني تقديم GPR، وموزعات الشاي/القهوة المتلجج، وماكينات تحضير عبوات القهوة المطحونة MCP/MCA، وأواني التقديم الحرارية وأواني تقديم ThermoFresh® (الميكانيكية والرقمية) - سنة واحدة على قطع الغيار وسنة واحدة على التصنيع.
- ٢) جميع أجزاء الجهاز الأخرى - سنتان على قطع الغيار، وعام على التصنيع، إضافة إلى ضمانات إضافية كما هو محدد أدناه:
 - أ) الدائرة الإلكترونية و/أو لوحات التحكم - ٣ سنوات على قطع الغيار والتصنيع.
 - ب) الضاغطات المزودة بها جهاز التبريد - ٥ سنوات على قطع الغيار وسنة على التصنيع.
 - ج) حواف الطحن المخددة المزودة بها مطحنة القهوة لطحن القهوة بما يلائم تحليل غربال المصفاة الأصلي للمصنع - قطع الغيار والتصنيع لمدة ٤ سنوات أو ٤٠٠٠٠ رطل من القهوة، أيهما كان أولاً.

تسري مدد الضمان هذه اعتباراً من تاريخ التركيب، وتضمن BUNN أن تكون الأجهزة التي تصنعها خالية من العيوب في المواد وفي التصنيع، في وقت التصنيع والتي تظهر خلال مدة الضمان الساري. لا يسري هذا الضمان على أي جهاز، أو مكون أو قطعة غيار لم تصنعها BUNN، أو رأيت BUNN، أنها تضررت نتيجة إساءة استعمال، أو إهمال، أو تغيير، أو تركيب أو تشغيل غير سليم، أو صيانة أو إصلاح خاطئ، أو عدم تنظيف وعدم معايرة دورية، أو تعطل الجهاز الناتج عن سوء جودة المياه، أو الضرر أو الكوارث. بالإضافة إلى ذلك، لا يسري الضمان على استبدال العناصر التي تخضع للاستعمال المعتاد، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، الأجزاء القابلة للاستبدال بواسطة المستخدم مثل السدادات والحشيات. هذا الضمان يسري بشرط قيام المشتري بما يلي: ١) تقديم إشعار فوري إلى BUNN بأي مطالبة مكفولة بموجب هذا الضمان، عبر الهاتف على رقم (٢١٧) ٥٢٩-٦٦٠١، أو بالكتابة إلى صندوق البريد رقم ٣٢٢٧، على العنوان: Springfield, Illinois 62708-3227؛ ٢) بناء على طلب من BUNN، شحن الجهاز المعيب مع دفع مقابل الشحن مسبقاً إلى أحد أماكن خدمة BUNN المعتمدة؛ و٣) تلقي تصريح مسبق من BUNN بأن الجهاز المعيب في فترة الضمان.

يعد الضمان سابق الذكر حصرياً، ويحل محل أي ضمان آخر، سواءً أكان مكتوباً أم شفهيّاً، صريحاً أم ضمنياً، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، أي ضمان ضمني للقابلية للشراء أو الملاءمة لغرض معين. ليس من حق وكلاء BUNN أو موزعيها أو موظفيها إجراء تعديلات على هذا الضمان، أو تقديم ضمانات إضافية ملزمة لشركة BUNN. وفقاً لذلك، لا تشكل التصريحات الشفهية أو المكتوبة التي يقدمها هؤلاء الأفراد ضمانات، كما يجب عدم الاعتماد عليها.

إذا قررت BUNN - بمحض تقديرها - أن الجهاز لا يطابق الضمان، يكون لها وحدها، ما دام الجهاز في فترة الضمان، خيار: ١) تقديم قطع غيار بديلة و/أو تصنيع مجاني (أثناء مدد ضمان قطع الغيار والتصنيع السارية والمحددة أعلاه) لإصلاح المكونات المعيبة، بشرط إجراء ذلك الإصلاح بواسطة ممثل خدمة معتمد من BUNN؛ أو ٢) استبدال الجهاز أو إعادة ثمن شراء الجهاز.

يكون تعويض المشتري من BUNN، الناتج عن خرق التزامها بسبب بيع هذا الجهاز، سواءً أكان مبنياً على الضمان أم غير ذلك، مقتصرًا على الإصلاح أو الاستبدال أو إعادة الثمن، وذلك حسب اختيار BUNN وحدها كما هو محدد هنا.

ولن تتحمل BUNN - على أية حال - أية مسؤولية عن أي أضرار أو خسائر أخرى، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، خسارة أرباح أو خسارة مبيعات أو خسارة استعمال الجهاز، أو دعاوى خاصة بعملاء المشتري، أو تكلفة رأس المال، أو تكلفة وقت تعطل، أو تكلفة الجهاز البديل، أو مرافق أو خدمات، أو أي أضرار أخرى خاصة أو عرضية أو تبعية.

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

إشعارات المستخدم

تجب المحافظة على الإشعارات المثبتة بماكينته التحضير هذه في حالة جيدة. استبدل الملصقات التالفة أو التي تتعذر قراءتها.

وفق توجيهات معايير السباكة الدولية الصادرة عن مجلس المدونة الدولية، ودليل قانون الغذاء الصادر عن إدارة الأغذية والأدوية (FDA)، يجب تركيب هذا الجهاز مع المنع الكافي للتدفق الارتجاعي؛ حتى يتوافق مع القوانين الفيدرالية والوطنية والمحلية. وبالنسبة للطرز المعدة للتركيب خارج الولايات المتحدة الأمريكية، فيجب التوافق مع لوائح المياه والصرف الصحي المعمول بها بمنطقتك.

This equipment must be installed to comply with the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA). For models installed outside the U.S.A., comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code.

#00656.8501

تحذير ⚠️ WARNING	
<p>املا خزان الماء قبل تشغيل الترموستات أو تشغيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. استخدم الجهاز على دائرة كهربائية محمية جيدا مجهزة للحمل المقدر. وصل طرف كهربائي أرضي بالقاعدة المعدنية. اتبع القوانين الوطنية/المحلية المعنية بالكهرباء. لا تستخدم الجهاز بالقرب من المواد القابلة للاحتراق. لا تتلف القابس أو السلك.</p>	<p>◆ FILL WATER TANK BEFORE TURNING - ON - THERMOSTAT OR CONNECTING APPLIANCE TO POWER SOURCE. ◆ USE ONLY ON A PROPERLY PROTECTED CIRCUIT CAPABLE OF THE RATED LOAD. ◆ ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS. ◆ FOLLOW NATIONAL/LOCAL CODES. ◆ DO NOT USE NEAR COMBUSTIBLES. ◆ DO NOT DEFORM PLUG OR CORD.</p>
<p>قد يؤدي عدم مراعاة التحذير إلى إتلاف الجهاز أو نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية</p>	<p>FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.</p>
<p>اقرأ دليل تعليمات التشغيل بالكامل قبل شراء هذا المنتج أو استخدامه</p>	<p>READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.</p>
<p>يتعرض هذا الجهاز للتسخين في حالة توصيله بمصدر للتيار الكهربائي</p>	<p>THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED</p>
<p>00831.8500A 05/15 © 1984 BUNN-O-MATIC CORPORATION</p>	

#00831.8500

تحذير ⚠️ WARNING	
<p>للحد من خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تزع الخطأ أو تفحصه. لا يمكن للمستخدم صيانة الجهاز بنفسه. استعن بفني صيانة محدد. افصل التيار الكهربائي قبل إجراء الصيانة.</p>	<p>To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-servicable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.</p>

#37881.8500

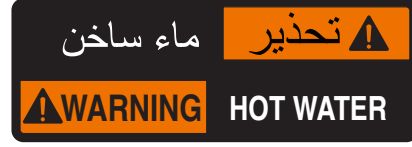
تحذير ⚠️ WARNING	
<p>محتويات الفم ساخنة FUNNEL CONTENTS ARE HOT</p>	<p>تخلص من إنباء التصفية في حالة: • التشقق • الخدش • انقباض الجاف • تسخينه فارغا • استخدامه على لهب عال أو تعرضه لعناصر كهربائية</p> <p>DISCARD DECANTER IF: • CRACKED • SCRATCHED • BOILED DRY • HEATED WHEN EMPTY • USED ON HIGH FLAME OR EXPOSED ELECTRIC ELEMENTS</p>
<p>الرجاء قراءة الدليل بالكامل قبل استخدام المنتج، وإلا قد تتعرض للإصابة</p> <p>READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT FAILURE TO COMPLY RISKS INJURY</p>	
<p>PN: 00658.8501A 04/15 © 1985 BUNN-O-MATIC CORPORATION</p>	

#00658.8501

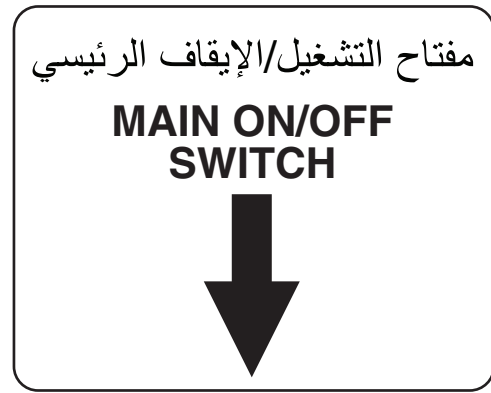


00824.0002

ملاحظات المستخدم (تابع)



20201.8500



39803.8500

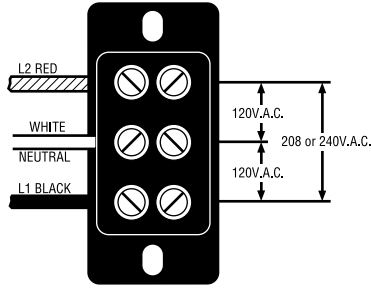


12364.8500

متطلبات التغذية الكهربائية

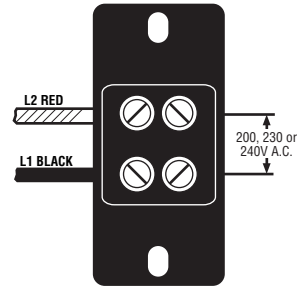
تحذير - يجب فصل ماكينة التحضير عن مصدر التيار حتى يتم تحديد ذلك في الإعداد الأولي.

راجع لوحة البيانات المثبتة بماكينة التحضير، واللوائح المحلية/الدولية المتعلقة بالكهرباء لتحديد متطلبات الدائرة.



الطرز ذات تيار متردد ٢٠٨/١٢٠ و ٢٤٠/١٢٠ فولت

ملاحظة: يتكون هذا الطقم الكهربائي من ٣ موصلات حاملة للتيار (L2 و L1 و Neutral) وموصل منفصل للتأريض.



الطرز ذات تيار متردد ٢٠٠ و ٢٣٠ و ٢٤٠ فولت

ملاحظة: يتكون هذا الطقم الكهربائي من موصلين حاملين للتيار (L2 و L1) وموصل منفصل للتأريض.

التوصيل بالكهرباء

تنبيه - سيؤدي التركيب غير السليم بالكهرباء إلى تلف المكونات الإلكترونية.

1. يجب تقديم أعمال الصيانة الكهربائية بمعرفة فني كهرباء، كما هو محدد.
2. باستخدام مقياس فرق الجهد، افحص الجهد الكهربائي والرموز اللونية لكل موصل على المصدر الكهربائي.
3. انزع اللوحة الأمامية أسفل رؤوس صب السائل.
الطرز المزودة بمجموعات التحكم الإلكترونية:
اضبط مفتاح المُسخن بالجزء العلوي من مجموعة التحكم على وضع "OFF".
الطرز المزودة بمنظمات حرارة إلكترونية/ميكانيكية:
أدر قرص التحكم في منظم الحرارة عكس عقارب الساعة بالكامل لضبطه على وضع "OFF".
4. وصل الكبل عبر مفتاح تخفيف الضغط، ووصله بمجموعة أطراف التوصيل.
5. وصل ماكينة التحضير بمصدر التيار، وتحقق من الجهد الكهربائي على مجموعة أطراف التوصيل قبل المتابعة. أعد تركيب اللوحة الأمامية.
6. إذا كانت أعمال السباكة سيتم توصيلها لاحقاً، فتأكد من فصل ماكينة التحضير عن مصدر التيار. إذا كانت أعمال السباكة موصلة، فبذلك تكون ماكينة التحضير جاهزة لبدء الإعداد الأولي.

متطلبات السباكة

يجب توصيل ماكينة التحضير هذه بنظام مياه باردة بضغط تشغيل بين ٢٠ و ٩٠ باوند للبوصة المربعة (من ١٣٨ إلى ٦٢٠ كيلو باسكال) من خط إمداد قطره ١/٤ بوصة أو أكبر. كما يجب تركيب صمام غلق في الخط قبل ماكينة التحضير. ركب منظمًا في الخط بحيث يخفض ضغط الماء عند تجاوزه ٩٠ باوند للبوصة المربعة (٦٢٠ كيلو باسكال) إلى ٥٠ باوند للبوصة المربعة (٣٤٥ كيلو باسكال). ويجب أن يكون مقياس صامولة وصلة دخل المياه ١/٤ بوصة.

ملاحظة - توصي شركة Bunn-O-Matic باستخدام مواسير نحاسية بقطر ١/٤ بوصة للتركيبات التي يقل طولها عن ٢٥ قدمًا، وبقطر ١/٨ بوصة للتركيبات التي يزيد طولها عن ٢٥ قدمًا من خط إمداد المياه البالغ قطره ١/٤ بوصة. ستسهل الوصلة الملفوفة النحاسية محكمة السد في مواسير خط المياه نقل ماكينة التحضير لتنظيف سطح المنضدة. توصي Bunn-O-Matic بعدم استعمال صمام مخروطي لتركيب ماكينة التحضير. إذ قد يؤدي حجم وشكل الفتحة التي يشكّلها هذا النوع من الأدوات في خط الإمداد إلى إعاقة تدفق المياه.

وفق توجيهات معايير السباكة الدولية الصادرة عن مجلس المدونة الدولية، ودليل قانون الغذاء الصادر عن إدارة الأغذية والأدوية (FDA)، يجب تركيب هذا الجهاز مع المنع الكافي للتدفق الارتجاعي؛ حتى يتوافق مع القوانين الفيدرالية والوطنية والمحلية. وبالنسبة للطرز المعدة للتركيب خارج الولايات المتحدة الأمريكية، فيجب التوافق مع لوائح المياه والصرف الصحي المعمول بها بمنطقة.

ملاحظة - عند الحاجة إلى مانع ارتداد بموجب اللوائح، يجب تركيب كباخ صدمات بين مانع الارتداد والموزع. وللحصول على أفضل النتائج، ركب كباخ الصدمات بأقرب ما يكون من الموزع.

توصيل أعمال السباكة

١. اشطف خط المياه ووصّله بإحكام بوصلة التوصيل في أداة التحكم في المصفاة/التدفق الموجودة بالجزء السفلي من ماكينة التحضير.
٢. شغّل مصدر الإمداد بالمياه.

المتطلبات الأوروبية (CE)

- يجب تركيب هذا الجهاز في أماكن يمكن لموظف مدرّب مراقبته فيها.
- يجب تركيب هذا الجهاز في مكان تتراوح درجة حرارته بين ٥ و ٣٥ درجة مئوية؛ حتى يعمل بشكل جيد.
- يجب عدم إمالة الجهاز بزاوية تزيد عن ١٠ درجات لضمان التشغيل الآمن له.
- يجب تقديم أعمال الصيانة الكهربائية بمعرفة فني كهرباء، كما هو محدد بما يطابق جميع اللوائح المحلية والدولية.
- يجب عدم تنظيف هذا الجهاز من خلال مصدر مياه شديد التدفق.
- هذا الجهاز غير معد للاستعمال بواسطة أشخاص (أو أطفال) يعانون من قصور ذهني أو حسي أو عقلي، أو يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يقدم لهم شخص مسؤول عن سلامتهم تعليمات تتعلق باستعمال هذا الجهاز.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- في حالة تلف كبل الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو موظف خدمة معتمد بكبل خاص توفره الشركة المصنّعة أو موظف الخدمة المعتمد لديها لتفادي حدوث أية مخاطر.

الإعداد الأولي

تنبيه - يجب فصل ماكينة التحضير عن مصدر التيار طوال إجراء الإعداد الأولي، عدا في حالة تحديد الإرشادات لخلاف ذلك.
ملاحظة: خاص بطُرز ECA فقط - تأتي هذه الماكينة مزودةً بمستشعر لدرجة الحرارة يحدد الوقت المناسب للتحضير؛ فعند اختياره، يعمل على قفل البدء في دورة تحضير حتى تسخن المياه لتصل إلى درجة الحرارة المثلى لعملية التحضير.

١. انزع اللوحة الأمامية أسفل رأس صب السائل.

الطُرز المزودة بمجموعات التحكم الإلكتروني:

اضبط مفتاح المُسخّن بالجزء العلوي من مجموعة التحكم على وضع "OFF".
أعد تركيب اللوحة الأمامية.

الطُرز المزودة بمنظمات حرارة إلكترونية/ميكانيكية:

أدر قرص التحكم في منظم الحرارة عكس عقارب الساعة بالكامل لضبطه على وضع "OFF".
أعد تركيب اللوحة الأمامية.

٢. وصل ماكينة التحضير بمصدر التيار. سيبدأ تدفق المياه داخل الخزان.

٣. عندما يتوقف الماء عند التدفق إلى داخل الخزان، فُك اللوحة الأمامية، وتابع العمل وفقاً للإرشادات:

الطُرز المزودة بمجموعات التحكم الإلكتروني:

اضبط مفتاح المُسخّن بالجزء العلوي من مجموعة التحكم على وضع "ON"، ثم أعد تركيب اللوحة الأمامية.
الطُرز المزودة بمنظمات حرارة إلكترونية/ميكانيكية:

أدر قرص التحكم في منظم الحرارة كلياً في اتجاه عقارب الساعة حتى تضبطه على وضع "ON"، ثم ركب اللوحة الأمامية في مكانها.
٤. انتظر لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً حتى تسخن المياه بالخزان إلى درجة الحرارة الملائمة.

٥. ضع إناء تقديم فارغ تحت محطة التحضير مع ضبط مفتاح ON/OFF على الوضع العلوي ("ON").

٦. **المؤقتات الثلاثية الضبط فقط:** اضبط مفتاح تحديد محطة التحضير على وضع ١/٤ جالون.

٧. (أ) ابدأ في دورة تحضير بعدما يتوقف الماء عن التدفق من القمع، واضبط مفتاح ON/OFF على الوضع السفلي ("OFF")، ثم تحقق من كمية المياه بإناء التقديم. ينبغي أن تصل إلى ١٩٢ أونصة (٥,٧ لتر) لكل ١/٤ جالون. وإن لم يكن كذلك، فاضبط المؤقت حسب المطلوب. راجع ضبط سعة التحضير.

ملاحظة: يجب ضبط كل إعداد من إعدادات الدفعة على حدة، وذلك إذا لم تكن هذه الإعدادات مضبوطة على نحو سليم. الأحجام المتاحة كما يلي:

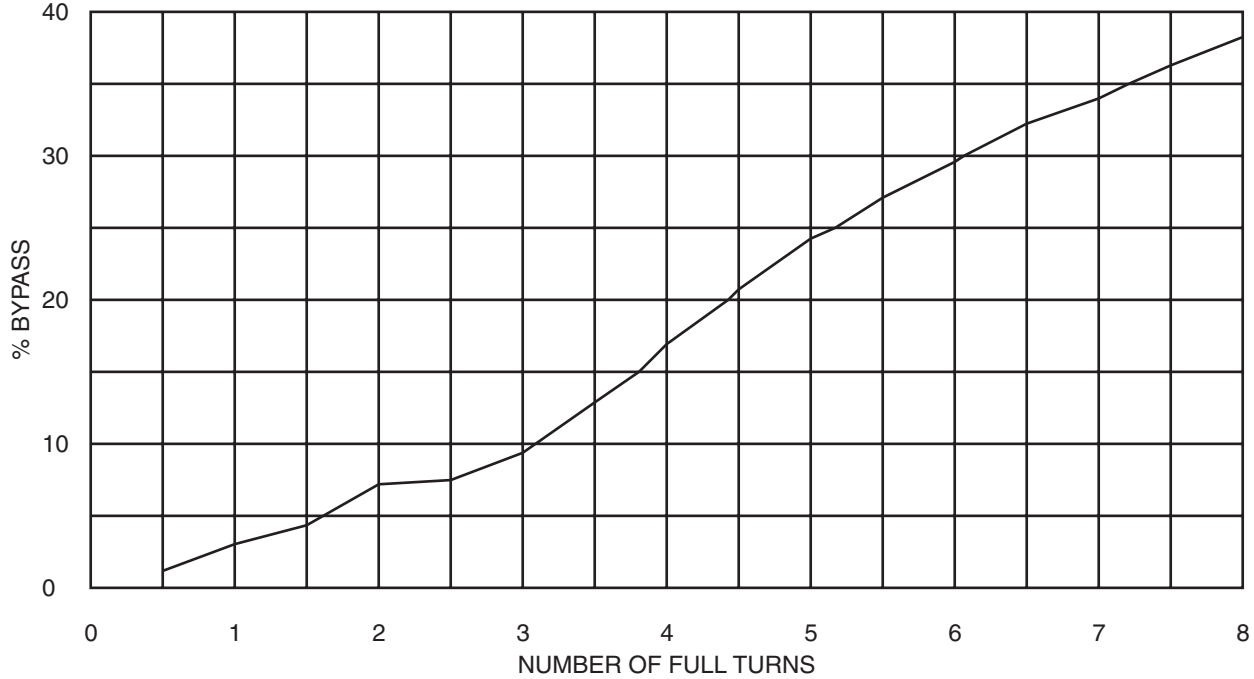
١ جالون - ١٢٨ أونصة (٣,٨ لتر)

٥ جالون - ٦٤ أونصة (١,٩ لتر)

(ب) إن اقتضى الأمر، فاضبط الصمام الإبري للوصول إلى حجم المياه المطلوب تحويله حول مرشح القهوة بالقمع.

REFERENCE CHART

MECHANICAL BYPASS WITH ADJUSTABLE NEEDLE VALVE
 BYPASS PERCENTAGE VS NUMBER OF FULL TURNS FROM
 MAXIMUM CLOCKWISE POSITION
 SINGLE & DUAL BREWERS



ملاحظة: لزيادة حجم تحويل المياه، أدر الصمام الإبري بعكس اتجاه عقارب الساعة، ولتقليله، أدر الصمام الإبري باتجاه عقارب الساعة. سيقترض ضبط الصمام الإبري ضبط المؤقت على الحجم المحدد. ولتحديد عدد اللفات التي يجب إجراؤها للوصول إلى المستوى المطلوب، استخدم المخطط التالي.

ملاحظة: يبلغ ضبط التحويل بالمصنع ٢٠٪.

٨. كرّر الخطوة ٧ حتى يتم الوصول إلى حجم المياه الملائم.
٩. كرّر الخطوات من ٥ حتى ٨ مع محطة التحضير المتبقية.
١٠. أصبحت ماكينة التحضير الآن جاهزة للاستعمال وفق إرشادات تحضير القهوة.

ضبط مستويات التحضير

تنبيه - افصل مصدر التيار عن ماكينة التحضير قبل فك أي لوحات لاستبدال أي مكون أو ضبطه.

ملاحظة: قبل تعيين أحجام الدفعات أو تعديلها، تحقق من توصيل ماكينة التحضير بمصدر إمداد المياه، وملء الخزان جيداً، ووجود قُمع وإناء تقديم في مكانه.

١. **تعديل أحجام الدفعات.** لتعديل حجم دفعة، تحقق أولاً من أن مفتاح "SET/LOCK" (تعيين/قفل) على الوضع "SET" (تعيين) على لوحة الدائرة.

لزيادة حجم دفعة. اضغط مطولاً على مفتاح START (بدء) أو BREW (تحضير) حتى تسمع ثلاث طقطقات. حرر المفتاح (سيؤدي عدم تحرير المفتاح خلال ثانيتين من صدور صوت الطقطقة الثالثة إلى إلغاء تعيين الحجم وبقاء تعيين الحجم السابق في الذاكرة)، ثم أعد الضغط عليه مرة أو أكثر. وكلما ضغطت على المفتاح، تتم إضافة ثانيتين إلى فترة التحضير الزمنية. دع دورة التحضير تصل إلى نهايتها؛ للتحقق من الوصول إلى الحجم المطلوب.

لتقليل حجم دفعة. اضغط على مفتاح START (بدء) أو BREW (تحضير) ثم حرره، بمعدل مرة واحدة لكل فترة ثانيتين تريد إنقاصها من إجمالي فترة التحضير الزمنية؛ ثم اضغط على الفور مطولاً على مفتاح START (بدء) أو BREW (تحضير) حتى تسمع ثلاث طقطقات. عندئذ حرر المفتاح. (سيؤدي عدم تحرير المفتاح خلال ثانيتين من صدور صوت الطقطقة الثالثة إلى إلغاء تعيين الحجم)

الإعداد الأولي (يُتبع)

وبقاء تعيين الحجم السابق في الذاكرة). دع دورة التحضير تصل إلى نهايتها؛ للتحقق من الوصول إلى الحجم المطلوب.

٢. **تعيين أحجام الدفعات.** لتعيين حجم دفعة، تحقق أولاً من أن مفتاح "SET/LOCK" (تعيين/قفل) على الوضع "SET" (تعيين) على لوحة الدائرة. اضغط مطولاً على مفتاح START (بدء) أو BREW (تحضير) حتى تسمع ثلاث طقطقات منفصلة، ثم حرر المفتاح. (سيؤدي عدم تحرير المفتاح خلال ثانيتين من صدور صوت الطقطقة الثالثة إلى إلغاء تعيين الحجم وبقاء تعيين الحجم السابق في الذاكرة). لاحظ مستوى السائل بالوعاء. عند الوصول إلى المستوى المطلوب، أدر مفتاح ON/OFF على الوضع "OFF" (السفلي). يُحفظ هذا الحجم بذاكرة ماكينة التحضير، وسيستمر تحضير دفعات من هذا الحجم، ما لم تكرر إجراء تعيين حجم.

ملاحظة: عند تحضير قهوة، ستقل أحجام الدفعات بسبب امتصاص حبيبات القهوة.

٣. **تعيين ميزة تعطيل البرمجة.** إذا كان من الضروري منع الآخرين من تغيير أوقات التحضير بعد برمجتها، فيمكنك ضبط مفتاح "SET/LOCK" (تعيين/قفل) على الوضع "LOCK" (قفل). وسيمنع ذلك إجراء أي برمجة حتى يُعاد ضبط المفتاح على الوضع "SET" (تعيين).

ملاحظة: إذا تعذر سماع الطقطقات، فأمسك بخط المياه الداخلة برفق للشعور بوقت تشغيل دورات الصمام وتوقفها.

مفاتيح التحكم في التشغيل

مفتاح تحديد التحضير (الطُرُز المزودة بمؤقتات ثلاثية الضبط فقط)

عند ضبط المفتاح على وضع $\frac{1}{2}$ جالون أو جالون واحد أو جالون $\frac{1}{4}$ ، يحدد هذا المفتاح مقدار القهوة المطلوب تحضيرها في دورات التحضير التالية. لا يؤدي ضبط هذا المفتاح على وضع آخر بعد بدء دورة تحضير إلى تغيير دفعة التحضير الجارية.

مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف)

يؤدي ضبط المفتاح على الوضع السفلي المطفأ إلى فصل التيار عن سخان محطة التحضير، وتوقف عملية التحضير. لن يؤدي إيقاف دورة تحضير بعد بدئها إلى إيقاف تدفق المياه من القمع. يؤدي ضبط المفتاح على الوضع العلوي المضيء إلى إمداد سخان محطة التحضير بالتيار وتمكين دائرة التحضير.

مفتاح START (بدء)

عند الضغط على هذا المفتاح للحظة ثم تحريره، تبدأ دورة تحضير عندما يكون المفتاح On/Off على الوضع العلوي المضيء.

مفتاح تحديد المطحنة

بالضغط على الجانب الأيمن أو الأيسر للمفتاح، يجري اختيار محطة التحضير المتوافقة.

ملاحظة - يجب أن يكون مفتاح On/Off على الوضع العلوي المضيء؛ لبدء دورة تحضير وإتمامها.

تحضير القهوة

١. حدد حجم الدفعة المطلوب.
٢. ركب مرشح BUNN في القمع.
٣. اسكب المقدار الملائم من القهوة المطحونة حديثاً في المرشح، ثم عليك تسوية طبقة الحبيبات بهزها برفق.
٤. ادفع القمع في قضبان القمع.
٥. ضع إناء تقديم فارغاً أسفل القمع.
٦. اضبط مفتاح On/Off على الوضع العلوي المضيء. اضغط للحظة على مفتاح البدء ثم حرره.
٧. عند اكتمال التحضير، فقط تخلص من الحبيبات والمرشح.

التنظيف

١. يوصى باستعمال قطعة قماش رطبة مغموسة في أي منظف سائل معتدل وغير مسبب للتآكل عند تنظيف جميع أسطح أجهزة Bunn-O-Matic.

٢. افحص رأس صب السائل ونظفه. يجب أن تظل فتحات رؤوس صب السائل مكشوفة دائماً.

ملاحظة - في المناطق ذات المياه العسرة، قد تحتاج إلى فعل ذلك يوميًا. ويساعد هذا الإجراء على تفادي مشكلات تكون الكلس في ماكينة التحضير، ويستغرق أقل من دقيقة.