

# **BUNN**<sup>®</sup>

## **SINGLE TF DBC**

### ***CON SMART FUNNEL***<sup>®</sup>

No. Serie S/N SNG0033000 & UP



## **MANUALE D'INSTALLAZIONE E D'USO**

**BUNN-O-MATIC CORPORATION**

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

## GARANZIA

La Bunn-O-Matic Corp. ("Bunn") garantisce che l'apparecchio di sua fabbricazione è commercialmente esente da difetti di materiale e di lavorazione al momento della fabbricazione e che possono avverarsi nell'anno successivo alla data d'installazione. Inoltre:

1.) Bunn garantisce che il circuito elettronico e/o i quadri di comando sono commercialmente esenti da difetti di materiale e lavorazione per un periodo di due anni dalla data d'installazione.

2.) Bunn garantisce che il compressore dell'impianto di refrigerazione è commercialmente esente da difetti di materiale e lavorazione per un periodo di due anni dalla data d'installazione.

3.) Bunn garantisce che le lame macinatrici su l'apparecchio macinacaffè assicureranno una macinatura di caffè conforme all'analisi di granulometria originale eseguita in fabbrica per un periodo di tre anni dalla data di installazione o per 30.000 libbre (13.600 kg) di caffè, a seconda di cosa si verifichi prima.

La presente garanzia non si applica a dei dispositivi, elementi o parti non fabbricati dalla Bunn o che, a giudizio della Bunn, siano stati danneggiati da uso improprio, negligenza, modifica, installazione o uso improprio, manutenzione impropria o riparazione, danno o infortunio.

**LA SUDETTA GARANZIA É ESCLUSIVA E SOSTITUISCE QUALSIASI ALTRA GARANZIA, IN FORMA SCRITTA O ORALE, ESPLICITA O IMPLICITA, COMPRESO, MA NON LIMITATO A, QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA DI COMMERCIALIZZATA O ADEGUATEZZA A UNO SCOPO PARTICOLARE.** Gli agenti, rivenditori o impiegati della Bunn non sono autorizzati ad apportare alcuna modifica alla presente garanzia o a produrre garanzie aggiuntive vincolanti per la Bunn. Di conseguenza, dichiarazioni prodotte da tali individui, sia in forma orale o scritta, non costituiscono garanzie e non devono essere considerate valide.

Nel periodo di garanzia, l'Acquirente dovrà comunicare prontamente alla Bunn qualsiasi reclamo telefonando al numero (217) 529-6601 o scrivendo a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois, 62708-3227. Se richiesto dalla Bunn, l'Acquirente dovrà inviare l'apparecchio difettoso a un centro di assistenza autorizzato Bunn con trasporto prepagato. Nel caso la Bunn stabilisca, a sua insindacabile discrezione, che l'apparecchio non è conforme alla garanzia, la Bunn provvederà alla riparazione senza addebitare costi aggiuntivi né per i ricambi né per la manodopera del Rappresentante del Centro Assistenza Autorizzato Bunn. Se la Bunn stabilisce che la riparazione non è possibile, la Bunn potrà, a sua scelta, sostituire l'apparecchio o restituire l'importo pagato per l'acquisto dell'apparecchio stesso.

**IL RISARCIMENTO DELL'ACQUIRENTE NEI CONFRONTI DELLA BUNN PER LA VIOLAZIONE DI UN QUALSIASI OBBLIGO DERIVANTE DALLA VENDITA DI QUESTO APPARECCHIO, SIA ESSO DERIVANTE DALLA GARANZIA O ALTRO, SARA' LIMITATO, COME QUI SPECIFICATO, ALLA RIPARAZIONE O, A SOLA DISCREZIONE DELLA BUNN, ALLA SOSTITUZIONE O AL RIMBORSO.**

In nessun caso la Bunn sarà ritenuta responsabile di qualsiasi altro danno o perdita compresi, ma non limitatamente a, perdita di profitto, perdita di vendite, mancato utilizzo dell'apparecchio, reclami da parte dei clienti dell'Acquirente, costi di capitale, costi per tempi morti, costi per apparecchi sostitutivi, accessori o servizi o qualsiasi altro particolare danno accidentale o consequenziale.

BUNN, SINGLE, SH, BrewWise, SMART FUNNEL, Pulse Brew, DBC sono sia marchi di fabbrica o marchi depositati della Bunn-O-Matic® Corporation.

## INTRODUZIONE

Il preparatore del caffè include un sistema d'interfaccia senza fili che permette al Macinacaffè DBC di caricare certe informazioni nel "chip di programmazione" posto all'interno del manico dell'imbuto. Tra le informazioni che si possono salvare ci sono: quale aroma di caffè sarà macinato e quale dose verrà preparata (piccola, meda o grande). Una volta macinato il caffè con l'aroma e nella dose giusta, l'imbuto viene caricato nel preparatore del caffè. Le informazioni contenute nel suo manico vengono poi trasferite nel preparatore del caffè. Il preparatore del caffè riceve le informazioni ed prepara la quantità d'acqua pre-impostata per quel particolare aroma e dose di caffè. Il preparatore del caffè può inoltre essere programmato per regolare diverse funzioni del ciclo di preparazione: quali temperatura di preparazione, volumi di preparazione, percentuali di derivazione, preparazione a impulsi ecc. In questo modo l'operatore è in grado di programmare una specifica "ricetta" per ogni miscela di caffè.

## TABELLA DEL CONTENUTO

Indicazioni per l'utente .....	3
Elettrici.....	5
Requisiti idraulici .....	7
Comandi operativi.....	8
Messa in Funzione Iniziale.....	9
Preparazione del caffè.....	9
Pulizia .....	10

## INDICAZIONI PER L'UTENTE

Le indicazioni presenti su questo preparatore del caffè devono essere mantenute in buone condizioni. Sostituire le etichette illeggibili o danneggiate.



00658.0000

This equipment must be installed to comply with the Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) and the Food Service Sanitation Manual of the Food and Drug Administration (FDA). For models installed outside the U.S.A., comply with the applicable Plumbing /SanitationCode.

00656.0000

### AVVERTIMENTO

IL CONTENUTO DELL'IMBUTO È CALDO

RIMUOVERE LA CARAFFA SE È:

- \* INCRINATA
- \* GRAFFIATA
- \* IL CONTENUTO È EVAPORATO COMPLETAMENTE
- \* STATA RISCALDATA ANCHE SE VUOTA UTILIZZATA SU FIAMMA ALTA OPPURE ESPOSTA SU ELEMENTI ELETTRICI SCOPERTI

LEGGERE L'INTERO MANUALE D'USO PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO PRODOTTO IL MANCATO RISPETTO DELLE AVVERTENZE PUÒ PROVOCARE LESIONI

Questa macchina deve essere installata nel rispetto del Basic Plumbing Code (Codice Fondamentale per gli Impianti Idraulici) del Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) e il Food Service Sanitation Manual (Manuale d'Igiene dei Servizi Alimentari) del Food and Drug Administration (FDA). I modelli installati fuori degli USA, devono rispettare i codici per gli impianti Idraulici/Igiene locali

## INDICAZIONI PER L'UTENTE (cont.)

<b>⚠ WARNING</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>Fill water tank before turning - on - thermostat or connecting appliance to power source.</b></li> <li>◆ <b>Use only on a properly protected circuit capable of the rated load.</b></li> <li>◆ <b>Electrically ground the chassis.</b></li> <li>◆ <b>Follow national/local electrical codes.</b></li> <li>◆ <b>Do not use near combustibles.</b></li> </ul>
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE, OR SHOCK HAZARD
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT
THIS APPLIANCE IS HEATED WHENEVER CONNECTED TO A POWER SOURCE
<small>00831.0000F 3/98 ©1998 BUNN-O-MATIC CORPORATION</small>

00831.0000

<b>⚠ CAUTION</b>
<b>Do not connect to a circuit operating at more than 150 volts to ground.</b>

27508.0000

<b>⚠ WARNING</b>
Disconnect from power source before removal of any panel or replacement of any component!

10044.0000

<b>⚠ WARNING</b>	<b>HOT WATER</b>
------------------	------------------

20201.5600

<b>⚠ WARNING</b>
<b>REMOVE FUNNEL SLOWLY</b>

03408.0000

<b>⚠ WARNING</b>
<b>HOT LIQUID</b>

03409.0000

### ! ATTENZIONE

- Riempire il serbatoio prima di accendere il termostato o di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica
- Utilizzare solo in presenza di un circuito adeguatamente protetto e in grado di sopportare il carico nominale.
- Eseguire la messa a terra del telaio.
- Rispettare i codici elettrici nazionali/locali.
- Non utilizzare in prossimità di combustibili.

IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE AVVERTENZE ESPONE AL RISCHIO DI DANNI ALLA MACCHINA, INCENDIO O SCOSSA  
LEGGERE L'INTERO MANUALE D'USO PRIMA DI ACQUISTARE O UTILIZZARE IL PRODOTTO  
QUANDO E' COLLEGATA ALL'ALIMENTAZIONE, QUESTA MACCHINA E' CALDA

### !ATTENZIONE

Non collegare ad un circuito operante ad oltre 150 volt a messa a terra.

### AVVERTIMENTO

Interrompere il collegare dall'alimentazione elettrica prima di rimuovere qualsiasi pannello o sostituzione di qualsiasi componente!

### !ATTENZIONE ACQUA CALDA

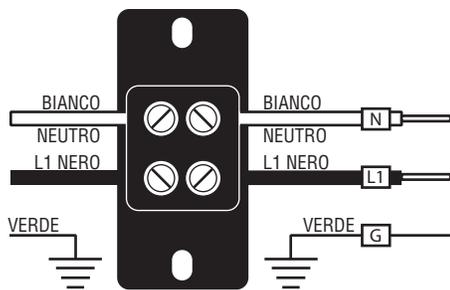
### AVVERTIMENTO Rimuovere l'imbuto lentamente

### AVVERTIMENTO LIQUIDO CALDO

## REQUISITI ELETTRICI (Modelli con cavo alimentazione)

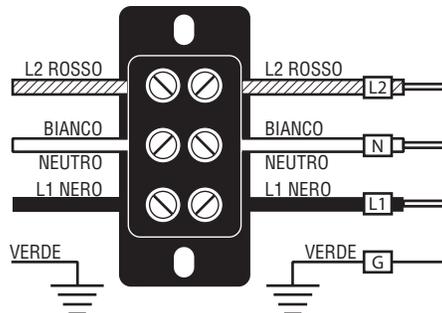
**AVVERTIMENTO** - Il preparatore del caffè non deve essere collegato all'alimentazione elettrica fino a quanto specificato nella Messa in Funzione Iniziale.

**Fare riferimento alla Targhetta Dati Sul preparatore del caffè e ai codici elettrici locali/nazionali per determinare i requisiti del circuito.**



Modelli a 120 volt CA  
monofase, 60 Hz

Nota: Questo dispositivo elettrico comprende 2 conduttori di corrente (neutro e L1) e un conduttore separato per la messa a terra.



Modelli a 120/208 e 120/240 volt CA  
monofase, 60 Hz

Nota: Questo dispositivo elettrico comprende 3 conduttori di corrente (neutro, L1 e L2) e un conduttore separato per la messa a terra.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

**ATTENZIONE** – Qualora il cavo d'alimentazione elettrica dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante o personale autorizzato di servizio con un cavo speciale disponibile dal fabbricante o dal suo personale autorizzato di servizio al fine di evitare pericoli. Un errato collegamento elettrico danneggerà i componenti elettronici. **I danni provocati da collegamenti elettrici errati non sono coperti da garanzia.**

1. Un elettricista deve fornire assistenza elettrica.
2. Utilizzando un voltmetro, controllare la tensione e il codice colore di ogni conduttore all'alimentazione elettrica.

**NOTA** – Il preparatore del caffè viene spedito con il cavo alimentazione elettrica senza spina. La corretta spina UL per la messa a terra indicata sul retro del preparatore del caffè dovrà essere selezionata ed installata da personale d'assistenza qualificato.

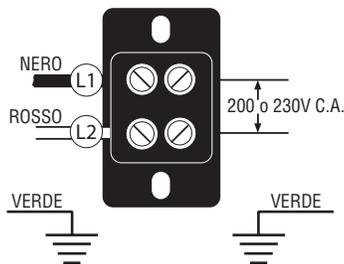
3. Installare la spina specificata sul fornito cavo alimentazione elettrica.
4. Per accedere al blocco terminale rimuovere il pannello frontale collocato sotto lo spruzzatore.
5. Prima di proseguire, collegare il preparatore del caffè all'alimentazione elettrica e verificare la tensione del blocco terminale.
6. Se la tubazione sarà collegata in un secondo tempo, assicurarsi di aver interrotto il collegamento elettrico del preparatore del caffè. Se le tubazioni sono state collegate, il preparatore del caffè è pronta per la *Messa in Funzione Iniziale*.

**AVVERTIMENTO** – I collegamenti elettrici devono essere eseguiti come specificato sopra. Il mancato rispetto delle istruzioni può provocare lesioni, danni a cose o all'apparecchio stesso.

## REQUISITI ELETTRICI (Modelli senza cavo alimentazione)

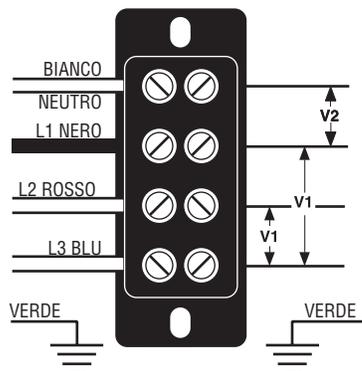
AVVERTIMENTO – Il preparatore del caffè non deve essere collegato all'alimentazione elettrica fino a quanto specificato nella *Messa in Funzione Iniziale*.

Fare riferimento alla **Targhetta Dati sul preparatore del caffè e ai codici elettrici locali/nazionali per determinare i requisiti del circuito.**



Modelli a 200 e 230 volt CA  
monofase, 60 Hz

Nota: Questo dispositivo elettrico comprende 2 conduttori di corrente (L1 e L2) e un conduttore separato per la messa a terra.



Modelli a 120/208 e 120/240  
volt CA trifase, 50 Hz

Nota: Questo dispositivo elettrico comprende 4 conduttori di corrente (neutro, L1, L2 e L3) e un conduttore separato per messa a terra.

SISTEMA TENSIONE	V1	V2
208	208	120
240	240	120

L1, L2, L3, sono le 3 fasi

V1 = Tensione fase-fase, tra 2 fasi qualsiasi.

V2 = Tensione fase-neutro, da L1 a neutro deve essere 120V.

**ATTENZIONE:** Non collegare L1 a un circuito operante a oltre 150 volt a terra.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

**ATTENZIONE** – Un errato collegamento elettrico danneggerà i componenti elettronici. **I danni provocati da collegamenti elettrici errati non sono coperti da garanzia.**

1. Un elettricista deve fornire assistenza elettrica come specificato.
2. Utilizzando un voltmetro, controllare la tensione e il codice colore di ogni conduttore all'alimentazione elettrica.
3. Rimuovere il pannello frontale sotto alla doccetta per raggiungere il blocco di connessione.
4. Passare il cavo attraverso lo scarico del filtro e collegarlo al blocco terminale.
5. Collegare il preparatore del caffè all'alimentazione elettrica e verificare la tensione del blocco terminale prima di procedere. Riposizionare il pannello frontale.
6. Se la tubazione sarà collegata in un secondo tempo, assicurarsi di aver interrotto il collegamento elettrico del preparatore del caffè. Se le tubazioni sono state collegate, il preparatore del caffè è pronta per la Messa in Funzione Iniziale.

**AVVERTIMENTO** – I collegamenti elettrici devono essere eseguiti come specificato sopra. Il mancato rispetto delle istruzioni può provocare lesioni, danni a cose o all'apparecchio stesso.

## REQUISITI IDRAULICI

Questo preparatore del caffè deve essere collegato a una rete di acqua fredda con pressione di esercizio tra 20 e 90 psi (138 e 620 kPa) e tubature di diametro 1/2" o superiore. Una valvola di arresto deve essere montata sulla linea a monte del preparatore del caffè. Quando la pressione supera i 90 psi (620 kPa) installare un regolatore sulla linea per ridurla a 50 psi (345 kPa). Il raccordo di preparazione dell'acqua è da 3/8" svasato o femmina a connessione rapida.

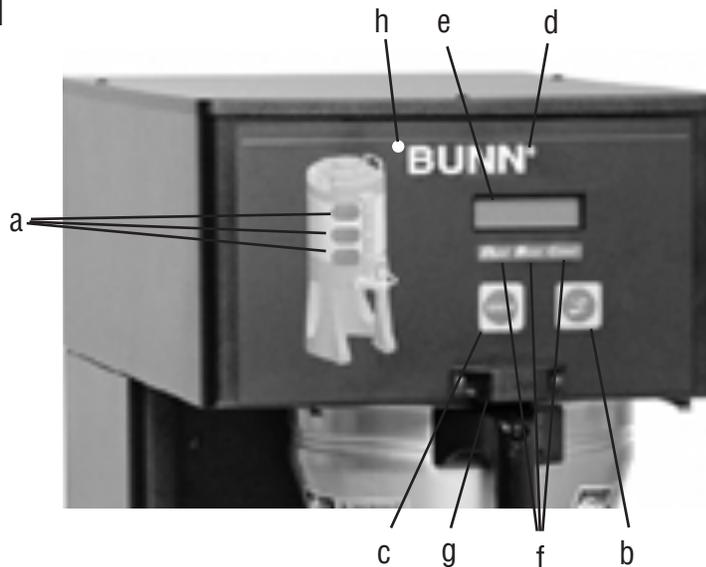
**NOTA** – La Bunn-O-Matic raccomanda l'utilizzo di tubi in rame da 3/8" per tutte le installazioni dalla linea d'erogazione d'acqua da 1/2". Un tubo in rame a spirale stretta nella preparazione del caffè dell'acqua faciliterà la rimozione del preparatore del caffè per la pulizia del piano d'appoggio. La Bunn-O-Matic sconsiglia l'utilizzo di una valvola a staffa per l'installazione del preparatore del caffè. La dimensione e la forma del foro prodotto nella rete di preparazione del caffè per questo tipo di dispositivo può, infatti, limitare il flusso dell'acqua.

**Questa macchina deve essere installata nel rispetto del Basic Plumbing Code (Codice Fondamentale per gli Impianti Idraulici) del Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) e il Food Service Sanitation Manual (Manuale d'Igiene dei Servizi Alimentari) del Food and Drug Administration (FDA). Per i modelli installati fuori degli USA, si devono rispettare i codici per gli impianti Idraulici/Igiene locali.**

## COLLEGAMENTO IDRAULICO

1. Lavare il tubo d'erogazione d'acqua e fissarlo fermamente al raccordo svasato collocato in basso al preparatore del caffè.
2. Aprire la linea d'erogazione d'acqua.

## COMANDI OPERATIVI



## COMANDI OPERATIVI

P2725

### (a) PULSANTI SELEZIONE DOSE

Premendo il pulsante corrispondente alla dose Piccola, Meda o Grande, si seleziona la quantità di caffè da preparare. La pressione di un pulsante diverso dopo l'avvio del ciclo di preparazione non modifica la preparazione in corso. Un LED indica la dose di preparazione selezionata.

### (b) PULSANTE ON/OFF (ACCESO/SPENTO)

Premendo il pulsante ON/OFF si accende e si spegne alternativamente il lato di preparazione. La pressione del pulsante durante il ciclo di preparazione interromperà il ciclo fermando il flusso d'acqua. Premendo il pulsante nel corso della programmazione del preparatore del caffè si annulla l'impostazione e si torna alla schermata principale.

### (c) PULSANTE PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Premendo brevemente e rilasciando questo pulsante si avvia un ciclo di preparazione del caffè.

### (d) PULSANTE ®

Premendo e mantenendo premuto il pulsante ® permette l'ingresso nei menu di programmazione. La breve pressione e rilascio del pulsante permette di scorrere i passi delle singole schermate di funzione durante la programmazione.

### (e) FUNZIONE SCHERMO

Questo è il display che mostra le varie funzioni del preparatore del caffè e che permette di eseguire la programmazione.

### (f) PULSANTI FUNZIONE SCHERMO

Sono i pulsanti nascosti utilizzati per programmare il preparatore del caffè.

### (g) BOBINE DI RILEVAMENTO IMBUTO

Sono utilizzate per "ricevere" le informazioni dal manico dell'Imbuto Intelligente (nome e dose del caffè) e anche dalle **CARTE RICETTA**.

### (h) TORNA INDIETRO

L'angolo superiore sinistro della B di BUNN può essere usato per scorrere indietro nella lista funzioni.

## MESSA IN FUNZIONE INIZIALE

**ATTENZIONE** – Durante la messa in funzione iniziale, il preparatore del caffè non deve essere collegato all'alimentazione elettrica a meno quando espressamente indicato nelle istruzioni.

1. Inserire un imbuto vuoto nelle guide imbuto di una dei passi del preparatore del caffè.
2. Porre un contenitore vuoto sotto l'imbuto.
3. Collegare il preparatore del caffè all'alimentazione elettrica. L'acqua inizierà a scorrere nel serbatoio fino al suo completo riempimento. Il display visualizzerà il seguente messaggio **PLEASE WAIT...TANK FILLING (PREGO ATTENDERE... IL SERBATOIO IN RIEMPIMENTO)**.
4. Attendere circa venti minuti affinché l'acqua nel serbatoio raggiunga la giusta temperatura. Quando il serbatoio sarà a temperatura d'esercizio il display visualizzerà il seguente messaggio **READY TO BREW...WATER TEMP: XXX° (PRONTO PER LA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ...TEMP. ACQUA: XXX°)**.
5. Sistemare una piccola bacinella sotto il rubinetto e girare la manopola. Rilasciare questa ultima quando si sente l'inizio del riempimento del serbatoio.
6. I volumi dell'acqua sono pre-impostati in fabbrica. Qualora il volume debba essere ridotto o aumentato, fare riferimento alle regolazioni nella sezione *Impostazione Volumi di Preparazione del caffè* nel presente manuale.
7. Adesso il preparatore del caffè è pronto per l'uso, seguire quindi le istruzioni per la preparazione del caffè.

## PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

1. Inserire un filtro BUNN nell'imbuto Smart Funnel (Filtro Intelligente).
2. Se non si utilizza un macinacaffè, versare la giusta quantità di caffè fresco nell'imbuto e livellarla scuotendolo delicatamente. Far scorrere l'imbuto nelle guide imbuto e selezionare la dose desiderata. Passare al punto 5.
3. Se si utilizza un macinacaffè G9-2T DBC o MHG con un Smart Funnel (Filtro Intelligente) compatibile, selezionare la dose desiderata sul macinacaffè. Macinare la quantità selezionata di caffè fresco e livellare il caffè nell'imbuto scuotendolo delicatamente. Non è necessario selezionare una dose nel preparatore del caffè.
4. Far scorrere l'imbuto nelle guide imbuto. Il preparatore del caffè leggerà la dose da macinare dal chip nel manico dell'imbuto e selezionerà automaticamente la giusta dose da preparare.
5. Sistemare un contenitore vuoto sotto l'imbuto.
6. Il pulsante ON/OFF deve essere nella posizione ON. Premere brevemente il pulsante BREW e rilasciarlo. Se il preparatore del caffè ha l'opzione blocca imbuto e questa è stata attivata, una volta avviato il ciclo di preparazione del caffè, l'imbuto è bloccato in posizione. In alcune circostanze, può capitare che il ciclo di preparazione non inizi se il pulsante di preparazione è premuto:
  - a) ON/OFF deve essere su ON.
  - b) **BREW TEMPERATURE TOO LOW (TEMPERATURA DI PREPARAZIONE DEL CAFFÈ TROPPO BASSA)** – attendere fino al raggiungimento della giusta temperatura o annullare l'opzione **BREW LOCKOUT (BLOCCO PREPARAZIONE DEL CAFFÈ)**.
  - c) **FUNNEL NOT IN PLACE (IMBUTO NON IN POSIZIONE)** (o utilizzo di un imbuto standard) – annullare **FUNNEL DETECT (RILEVAMENTO IMBUTO)**.
  - d) **CHECK FUNNEL (CONTROLLARE L'IMBUTO)** – rimuovere l'imbuto, vuotare i fondi del caffè preparato in precedenza e macinare una nuova dose di caffè nell'imbuto.
7. Se nessuno dei precedenti messaggi viene visualizzato, il display indicherà **NOW BREWING (PREPARAZIONE DEL CAFFÈ IN CORSO)** ed il tempo rimanente per la fine del ciclo di preparazione.
8. A seguito della PREPARAZIONE DEL CAFFÈ inizierà un conto alla rovescia del **DRIPPING time (tempo di SGOCCIOLAMENTO)** che indica il tempo rimasto prima dello sblocco dell'imbuto. Eliminare i fondi del caffè ed il filtro solo dopo la fine visibile dello sgocciolamento.

## PULIZIA

1. Per la pulizia di tutte le superfici delle macchine Bunn-O-Matic si raccomanda l'uso di un panno inumidito con qualsiasi detergente liquido delicato e non abrasivo. **NON** pulire quest'apparecchio con getti d'acqua.
2. Controllare e pulire ogni spruzzatore. I fori dello spruzzatore devono essere sempre liberi.

**Nota:** Eventuali residui sullo spruzzatore e sul raccordo potrebbero ridurre il flusso dell'acqua e incidere sulla preparazione del vostro caffè. Per ottenere un ottimo caffè, pulire lo spruzzatore ed i raccordi ogni settimana con l'attrezzo per pulire lo spruzzatore (#38227.0000). Ad ispezione visuale, infatti, può sembrare che la luce passi attraverso tutti i fori della piastra dello spruzzatore, ma una sottile pellicola di residui può far passare la luce pur trattenendo l'acqua.

3. Inserire l'estremità più lunga dell'attrezzo per la pulizia nei raccordi dello spruzzatore e ruotare più volte per rimuovere ogni deposito minerale dal raccordo.
4. Inserire l'estremità più corta dell'attrezzo per la pulizia nei raccordi dello spruzzatore e ruotare più volte per rimuovere ogni deposito minerale dal raccordo.
5. Rimuovere i spruzzatori dal preparatore del caffè. Smontarle togliendo la guarnizione.
6. Utilizzare l'estremità appuntita dell'attrezzo di pulizia dello spruzzatore per eliminare qualsiasi deposito dai fori dello spruzzatore.
7. Rimontare gli spruzzatori e riposizionarli. Gli spruzzatori devono essere stretti soltanto a mano.

Per verificare che la portata dello spruzzatore corrisponda a quella programmata, vedere il procedimento di taratura a pag. 34 del manuale istruzioni. Il preparatore del caffè potrebbe dover essere ritarato per i residui di calcare. Se il preparatore del caffè sia stato pulito e i residui rimossi, il preparatore del caffè dovrà essere tarato nuovamente per ottenere i volumi desiderati.