
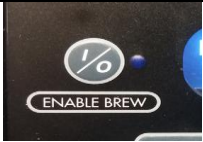








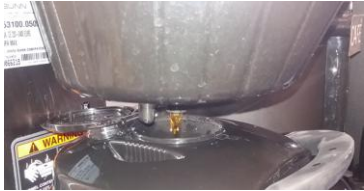


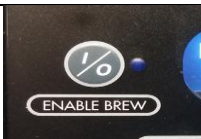
Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 1 de 6	
RAU	OPERACIÓN CAFETERA BUNN	IT – 04.06-RET-TIE	
		Revisión	002

D.TIE	<i>Encendido de equipo</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos
Apertura	Chequear insumos para su funcionamiento. Encender máquina con interruptor trasero	ANEXO 1 
	Presionar botón de encendido en panel frontal en parte superior izquierda del equipo	
	Esperar que visor indique temperatura programada (93° C)	
	Retirar dispensador de máquina, tomándolo desde el mango y tirar	
	Colocar filtro de café en dispensador apegado a las paredes.	
	Verter insumo de café al interior del dispensador, en filtro recién colocado. 1 paquete alcanza para 1/2 termo.	

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M.Fuentes /J.Proc y E.O Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025
--	--	--


Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 2 de 6	
RAU	OPERACIÓN CAFETERA BUNN	IT – 04.06-RET-TIE	
		Revisión	002
	Colocar dispensador en máquina, tomándolo desde la manilla y posicionar en máquina hasta tope		
	Presionar botón que indica cantidad de agua requerida a usar en termo (luz indica selección).	 <p data-bbox="1369 579 1539 632">Thermo se llenará a máxima capacidad</p> <p data-bbox="1369 674 1539 726">Thermo se llenará a mitad capacidad</p>	
	Tomar manillas del Termo o por sus costados con ambas manos y sacar de su base. Abrir tapa superior y verificar que termo se encuentre limpio, sin líquido en su interior.		
	Volver termo a la base del equipo, abriendo su tapa superior y que esta pase por atrás de la boquilla del dispensador. Asegurar que el termo quede posicionado hasta los topes en su base.		
Preparación de Café	Presionar botón de descarga “A” del panel del equipo. No tocar ni intervenir el equipo mientras ocurre la descarga. Verificar que termo esté alineado con descarga de líquido.		
	<p>Iniciar descarga de café, según el nivel seleccionada. El equipo se detiene solo una vez llegado al nivel de llenado. El llenado demora 4,59 minutos.</p> <p>Cuando el termo esté lleno marcará en pantalla las 4 líneas de llenado y comenzará el reloj a contar el tiempo hasta 4 hrs.</p> <p>Termo tiene capacidad de 5 lts.</p>		
Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M.Fuentes /J.Proc y E.O Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025	

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 3 de 6	
RAU	OPERACIÓN CAFETERA BUNN	IT – 04.06-RET-TIE	
		Revisión	002

En caso de rebalse del termo	Presionar botón de encendido, para detener la descarga de líquido	
------------------------------	---	---

DTIE	<i>Término descarga/ listo para operar</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos/ fotos
Término de la descarga	Retirar dispensador de la máquina, tomándolo desde la manilla.	
	Botar desechos a basurero designado	
	Lavar dispensador con esponja húmeda, y detergente multiuso, secar con toalla de papel y volver a posicionar en equipo.	
	Girar termo en la base, para tapar termo en su parte superior (esto es con el dispensador puesto, ya que tapa “choca con boquilla”). Si no, simplemente tapar termo.	
4 horas antes del cierre.	Preparar última dosis de Café.	


Café se mantiene caliente por aproximadamente 4 horas desde su preparación.




D.TIE	<i>Venta autoservicio</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos/ foto
Para venta en sala venta	Tomar termo por las manillas	
	Trasladar termo a mueble cafetería en lugar designado	

D.TIE	<i>Venta asistida</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos/ foto
Venta a cliente	Recibir vaso de cliente e ir a la máquina de café	

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M.Fuentes /J.Proc y E.O Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025
--	--	--


Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 4 de 6	
RAU	OPERACIÓN CAFETERA BUNN	IT – 04.06-RET-TIE	
		Revisión	002


	Mover/tirar palanca frontal hacia atrás y descargar líquido en vaso. Se debe mantener palanca presionada para la descarga. Procurar dejar 1 cm antes del borde, para no rebalsar.	
	Entregar vaso con Café a cliente dejando vaso en vitrina de punto caliente. Cliente es quien se dirige a zona donde estén ubicados los insumos: azúcar/endulzante, palito revolovedor, tapa.	

D.TIE	<i>Limpeza termo</i>	
Cuándo	Cómo	Documentos/ foto
Antes de inicio de operación	Limpiar termo <ul style="list-style-type: none"> • Abrir y retirar tapa (grande) • Botar residuos de té • Lavar interior con agua (botar agua) • Secar al aire o con toalla de papel • Cerrar Tapa 	 
	Colocar Termo en base de máquina (sector punto caliente)	
Durante el día	Limpiar receptor de residuos líquidos del mueble cafetería (si aplica)	
	Levantar y sacar rejilla para limpiar la base.	
	Escurrir líquido por desagüe	

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M.Fuentes /J.Proc y E.O Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025
--	--	--

Servicios y Comercial Rauco Ltda.	INSTRUCTIVO TECNICO	Página 5 de 6	
RAU	OPERACIÓN CAFETERA BUNN	IT – 04.06-RET-TIE	
		Revisión	002

	Limpiar receptor de residuos con paño rosado humedecido	
	Colocar rejilla en su base.	

D.TIE	Para uso solo de agua caliente	
Cuándo	Cómo	Documentos/ foto
En cualquier momento para uso interno	Posicionar/acercar vaso o taza que recepcionará líquido desde el termo por el costado izquierdo de éste.	
	Levantar palanca lateral y dejar descargar agua a nivel que se desee.	
	Soltar palanca una vez descargada el agua caliente.	
	“El uso de este sistema es para evitar la manipulación y uso de termos eléctricos para calentar agua de uso interno”.	

ANEXO 1

Máquina	Café	Filtro	Revolvedor - Vasos-tapas – Azúcar- Endulzante
			

Realizó: Sebastian Pérez/Ing.MC Fecha: Marzo 2025	Revisó: M.Fuentes /J.Proc y E.O Fecha: Marzo 2025	Aprobó: M. Bravo / Sg. Op. Retail Fecha: Marzo 2025
--	--	--

<p>RAU Servicios y Comercial Rauco Ltda.</p>	<p>FICHA DE SEGURIDAD CAFETERA BUNN</p>	PREVENCIÓN DE RIESGOS
		REVISIÓN:00
		FECHA:
<p>EQUIPO: CAFETERA BUNN</p> <p>ÁREA: PUNTO CALIENTE/SALA DE VENTAS</p> <p>FUNCIÓN: CALENTAR LÍQUIDOS</p>		
<p align="center">PRINCIPALES RIESGOS DE CAFETERA BUNN</p>		
<p align="center">ROPA CORPORATIVA DE TRABAJO/ELEMENTOS AUXILIARES DEL EQUIPO</p>		
<p>ROPA DE TRABAJO</p>		
<p align="center">NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DEL EQUIPO</p>		
<p>1. Al Utilizar el equipo debe estar autorizado y capacitado.</p>		
<p>2. Antes de utilizar, realiza una inspección visual del buen estado de las conexiones eléctricas y el exterior del equipo, estos no deben tener cables pelados o partes rotas.</p>		
<p>3. No intervenir o intentar reparar un problemas eléctricos o desperfecto que presente el equipo, dar aviso a E.TI, SU.TI para la creación de OT.</p>		
<p>4. Una vez conectado el equipo, NUNCA LO MOJES NI LO USES CON LAS MANOS HUMEDAS.</p>		
<p>5. Siempre utiliza su uniforme de forma correcta: pechera, sin objetos colgantes y las mangas de la polera del uniforme sin arremangar.</p>		
<p>6. Colocar dispensador en Máquina, tomándolo desde la manilla y posicionar en máquina hasta tope</p>		
<p>7. No manipular thermo mientras se realiza relleno de producto (Líquido Caliente). Manipular thermo y dispensador desde mangos. (Contacto con superficies calientes y caída de thermo)</p>		
<p>8. No trasladar thermo con tapa abierta (Contacto con líquidos calientes)</p>		
<p>9. Verificar que tapa de seguridad se encuentre cerrada completa y correctamente antes de trasladar thermo hacia el mueble.</p>		
<p>10. En caso de caer líquido al piso, realizar limpieza inmediatamente para evitar caídas de mismo nivel.</p>		
<p>11. Realiza la limpieza con el equipo apagado.</p>		
<p>12. Todas las tareas realizalas de forma concentrada y evita realizar bromas que puedan provocar accidentes.</p>		
REALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR: