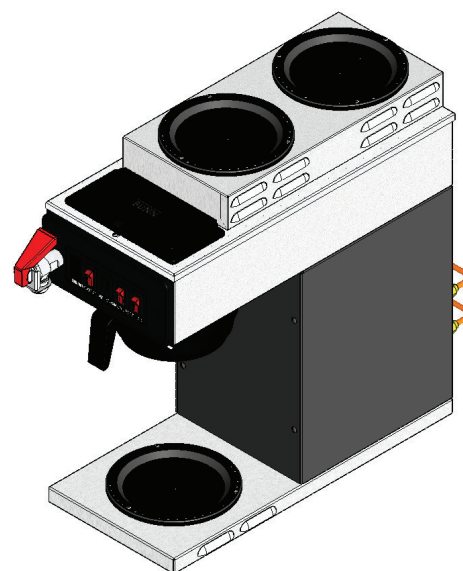




Séries C, CT, CWTF Y compris DV, APS/TC/TS, CW unique et jumelé

**Remplace les manuels de service:
10690.####; 10737.####; 10841.0000;
28182.0000; 36102.0000**



GUIDE D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
TÉLÉPHONE: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

Pour vous assurer d'avoir la révision la plus récente du manuel ou pour obtenir le catalogue de pièces illustré, veuillez visiter le site Web de Bunn-O-Matic, à www.bunn.com. C'est absolument GRATUIT, et la manière la plus rapide d'obtenir les mises à jour les plus récentes des catalogues et manuels. le dernier catalogue et les mises à jour manuelles. Appelez Bunn-O-Matic Corporation au 1-800-286-6070 pour obtenir une copie papier du catalogue de pièces illustré requis expédiée via le service postal des États-Unis.

GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. (« BUNN ») garantit comme suit le matériel fabriqué par la Société:

1) Les airpots, carafes thermiques, pichets, serveurs GPR, distributeurs de thé glacé/café, cafetières à dosettes MCP/MCA, cafetières thermiques et ThermoFresh® (mécaniques et numériques) 1 an pour les pièces et 1 an pour la main-d'œuvre.
2) Tout autre matériel - de 2 ans pour les pièces et 1 an pour la main-d'œuvre plus les garanties supplémentaires selon les indications ci-dessous:

- a) Circuits électroniques et/ou cartes de commande - pièces et main-d'œuvre pendant 3 ans.
- b) Compresseurs du matériel de réfrigération - 5 ans pour les pièces et 1 an pour la main-d'œuvre.
- c) Les molettes pour moulin à café selon les critères de tamisage originaux d'usine - pièces et main d'œuvre pour 4 ans ou 18 120 kg de café, selon la première de ces éventualités.

Ces périodes de la garantie entrent en vigueur à compter de la date de l'installation. BUNN garantit que le matériel de sa construction sera exempt de vice de matière ou de façon lors de sa construction et pendant la période de garantie applicable. Cette garantie ne s'applique à aucun équipement, composant ou pièce fabriquée par un tiers ou qui, selon l'estimation de BUNN a fait l'objet d'une utilisation abusive, de négligence, de modification, d'un mauvais montage ou fonctionnement, d'un entretien ou d'une réparation inadéquate, d'une absence de nettoyage ou d'entretien périodique, d'une panne résultant d'une mauvaise qualité de l'eau, d'un endommagement ou d'un sinistre. En outre, la garantie ne s'applique pas au remplacement des articles soumis à une utilisation normale et notamment, sans y être limité, les pièces remplaçables par l'utilisateur, tels les divers joints. Cette garantie exige de l'acheteur 1) qu'il prévienne BUNN de toute réclamation au titre de cette garantie par téléphone au (217) à 529-6601 ou par écrit à P.O. Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227 ; 2) si cela est demandé par BUNN, qu'il expédie le matériel défectueux en port payé à un centre d'entretien-dépannage agréé de BUNN ; et 3) qu'il reçoive l'autorisation préalable de BUNN indiquant que le matériel défectueux est sous garantie.

LA GARANTIE CI-DESSUS EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, ÉCRITE OU ORALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS NON LIMITÉE À, DE N'IMPORTE QUELLE GARANTIE IMPLICITE DE VALEUR MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE FIN PARTICULIÈRE. Les agents, concessionnaires ou membres du personnel de BUNN ne sont pas autorisés à apporter des modifications à cette garantie ou à offrir des garanties supplémentaires contraignantes pour BUNN. En conséquence, les déclarations de telles personnes, écrites ou orales, ne constituent pas des garanties et on ne saurait s'y fier.

Si BUNN détermine dans sa seule discrétion que le matériel ne se conforme pas à la garantie, BUNN, à son option exclusive tandis que l'équipement est sous la garantie, pourra 1) fournir à titre gratuit des pièces détachées et/ou la main-d'œuvre (pendant les périodes de garantie pièces et main-d'œuvre indiqués ci-dessus) pour réparer les composants défectueux, à condition que cette réparation soit effectuée par un technicien agréé par BUNN ; ou 2) remplacer le matériel ou rembourser le prix d'achat du matériel.

LE RECOURS DE L'ACHETEUR CONTRE BUNN POUR LE MANQUEMENT À TOUTE OBLIGATION RÉSULTANT DE LA VENTE DE CE MATÉRIEL, QU'IL SOIT DÉRIVÉ DE LA GARANTIE OU AUTREMENT, SERA LIMITÉ, AU SEUL CHOIX DE BUNN COMME CELA EST SPÉCIFIÉ CI-DESSUS À LA RÉPARATION, AU REMPLACEMENT OU AU REMBOURSEMENT.

BUNN ne sera responsable dans aucun cas de tout autre dommage ou perte, y compris, sans y être limité, les pertes de profit, de ventes, d'usage du matériel, réclamations des clients de l'Acheteur, coût de capital, coût d'indisponibilité, coût de matériel, installation ou services de remplacement, ou tous les autres dommages spéciaux, fortuits ou consécutifs.

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 avec la ligne rouge stylisée, BUNNlink, Bunn-O-Matic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE avec le graphique de clé à molette stylisé, 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 avec la feuille et la cerise de café stylisé, 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 (logo stylisé), 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, La ligne rouge horizontale, Ultra sont soit des marques de commerce soit des marques déposées de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCTION

Ce matériel infusera un ou deux demi-gallon(s) de café simultanément dans des distributeurs prêts à les recevoir (sur la simple pression d'un bouton). Un côté peut être doté d'un robinet d'eau chaude pour l'usage d'une boisson alliée. Il est conçu pour un usage à l'intérieur sur un comptoir robuste seulement.

NOTICES À L'INTENTION DES UTILISATEURS	4
EXIGENCES ÉLECTRIQUES	5
EXIGENCES DE PLOMBERIE (MODÈLES UNIQUES ACTUELS)	6
EXIGENCES DE PLOMBERIE (MODÈLES JUMELÉS ACTUELS)	7
EXIGENCES DE PLOMBERIE (MODÈLES UNIQUES ANCIENS)	8
EXIGENCES DE PLOMBERIE (MODÈLES JUMELÉS ANCIENS)	9
INSTALLATION INITIALE	10
RÉGAGES DES VOLUMES D'INFUSION	11
COMMANDES DE FONCTIONNEMENT	12
INFUSION	14
NETTOYAGE	15
DÉPANNAGE	12

Explication des codes:

15 - Tous les composants de la machine sont classés 120 volts C.A., (15 A)

20 - Tous les composants de la machine sont classés pour 120 volts C.A., (20 A)

35 (120/240 V) - Réchauffeur de réservoir classé 240 volts C.A., tous autres composants classés pour 120 volts C.A. (20 A)

DV - Double Tension. 2 réchauffeurs de réservoir avec commutateur à bascule

MV - Multi tension. 2 réchauffeurs de réservoir avec bornier. (Remplacé par DV)

A - Tous les composants de la machine sont classés pour 240 V C.A.

B - Tous les composants sont classés soit 100 volts C.A., soit 200 volts C.A.

C - Modèles canadiens seulement

CE - Modèles européens seulement.

JUMELÉ - 2 infuseurs dans 1 châssis.

APS - Cafetière Airpot (pas de réchauffeur)

TC - Carafe thermique (pas de réchauffeur)

TS - Cafetière de service thermique (pas de réchauffeur)

NOTICES À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

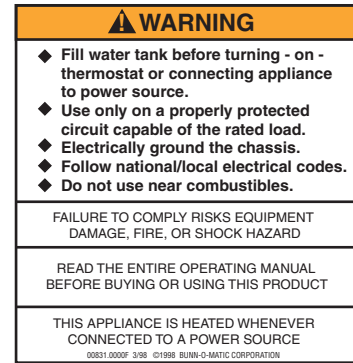
Lire attentivement et se conformer à toutes les notices figurant sur le matériel et dans le présent manuel. Tous les autocollants apposés sur le matériel doivent être maintenus en bon état. Remplacer tous les autocollants illisibles ou endommagés.

As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

#00656.0001



#00658.0000



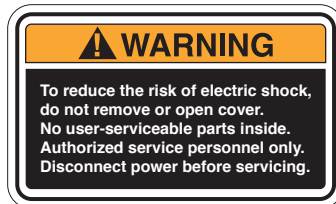
#00831.0000



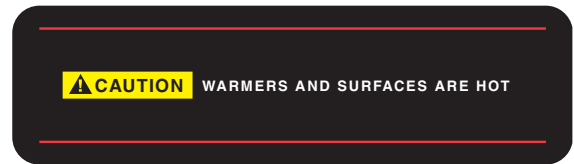
#03408.0002



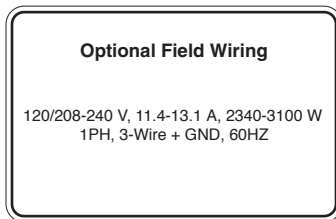
#03409.0002



#37881.0000



#02765.0000

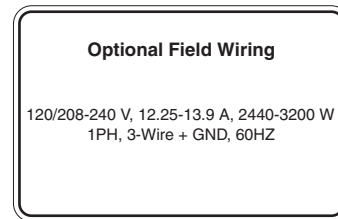


#34955.0000

MODÈLES APS

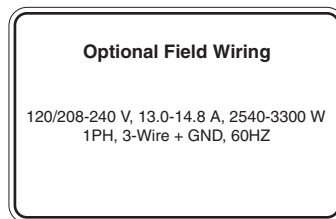


#00824.0002



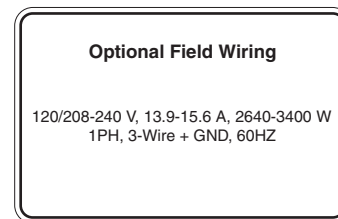
#34955.0001

MODÈLES À UN RÉCHAUFFEUR



#34955.0002

CAFETIÈRES À DEUX RÉCHAUFFEURS

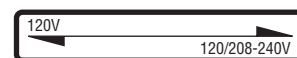


#34955.0003

CAFETIÈRES À TROIS RÉCHAUFFEURS



#12364.0000



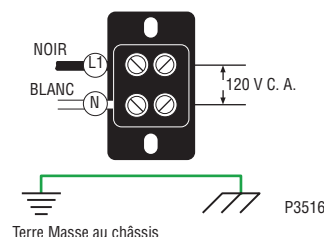
#34056.0000

COMMUTATEUR DE SÉLECTION DE TENSION

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

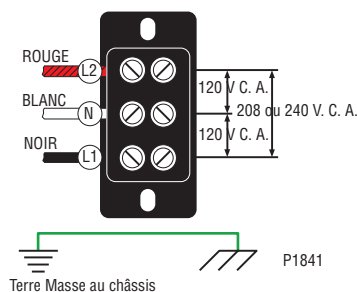
ATTENTION -La cafetière doit être déconnectée de l'alimentation jusqu'au moment indiqué dans l'*Installation initiale*.

Le modèle 15 a un cordon fixe et exige le service bifilaire mis à la terre de 120 volts C.A., 15 Ampères, monophasé, 60 hertz.



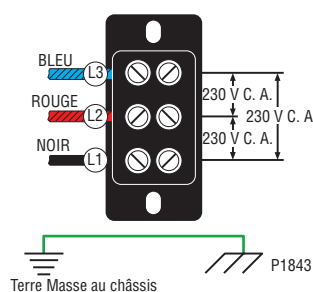
Modèle 20

Exige un service bifilaire mis à la terre de 120 volts C.A., 20 Ampères, monophasé, 60 hertz. Procéder comme suit:



Modèle 35

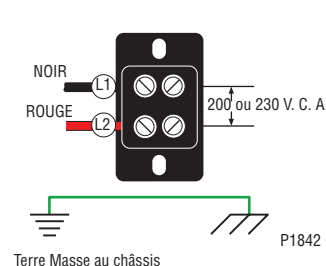
Remarque: Ce service électrique consiste en 3 conducteurs électriques (L1, L2 et neutre) et un conducteur distinct pour la terre.



230 V C.A.

Modèles triphasés

Remarque: Ce service électrique consiste en 3 conducteurs électriques (L1, L2 et L3) et un conducteur distinct pour la terre.



200 ou 230 V C.A.

Modèles monophasés

Remarque: Ce service électrique consiste en 2 conducteurs électriques (L1 et L2) et un conducteur distinct pour la terre.

REMARQUE: Certains systèmes jumelés exigent deux cordons distincts.

EXIGENCES EUROPÉENNES:

- Cet appareil doit être installé dans des endroits où il peut être surveillé par un personnel qualifié.
- Pour un bon fonctionnement, cet appareil doit être installé dans un lieu où la température est comprise entre 5°C à 35°C.
- L'appareil ne sera pas incliné sur plus que 10° pour un fonctionnement sûr.
- Un électricien doit assurer la connexion électrique comme cela est indiqué en conformité avec tous les codes locaux et nationaux.
- Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau sous forme de jet.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation par des personnes (enfants y compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une formation sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de sa sécurité.
- Les enfants de moins de 18 ans doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, il doit être remplacé par le fabricant ou le personnel de service agréé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou son personnel d'entretien-dépannage agréé afin d'éviter tout risque.
- La machine ne doit pas être immergée dans le but de la nettoyer.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

ATTENTION – Une installation électrique inadéquate endommagera les composants électroniques.

1. Un électricien doit assurer le service électrique de la façon indiquée.
2. À l'aide d'un voltmètre, vérifier la tension et le chromocodage de chaque conducteur à l'alimentation.
3. Placez le(s) commutateur(s) à l'arrière de la cafetière dans la position "OFF" en bas.
4. Retirez le panneau avant sous les têtes de pulvérisation. (Sur les modèles à tension double, placez l'interrupteur à bascule sur la position correspondant à la tension utilisée. FIG 5-1).
4. Passez le cordon à travers le(s) dispositif(s) de décharge de traction et le(s) connecter au(x) bornier(s).
6. Connecter la cafetière à l'alimentation et vérifier la tension au bornier avant de poursuivre. Remonter le panneau avant.
7. Si la tuyauterie doit être branchée ultérieurement, s'assurer que la cafetière est déconnectée de l'alimentation électrique. Si la tuyauterie a été branchée, la cafetière est prête pour l'*Installation initiale*.

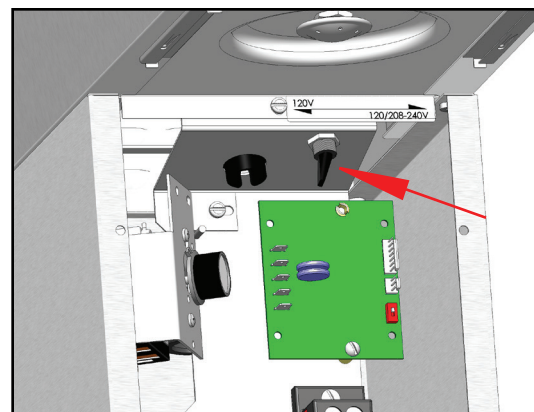


FIG. 5-1 Position de commutateur de tension double

EXIGENCES DE PLOMBERIE - MODÈLES UNIQUES ACTUELS

Selon les directives du Code international de la plomberie de l'Internal Code Council et du Food Code Manual de la Food and Drug Administration (FDA), ce matériel doit être monté avec un dispositif anti-retour conforme aux codes fédéraux, d'état et locaux. Pour des modèles installés en dehors des États-Unis, il faut se conformer au code de plomberie/hygiène en vigueur dans sa région.

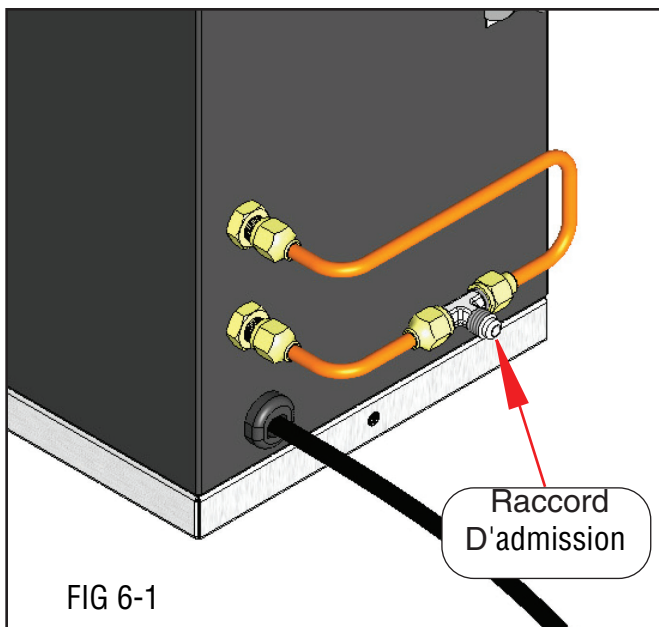
MODÈLE C:

Ce modèle est complètement portable et n'exige aucune tuyauterie fixe.

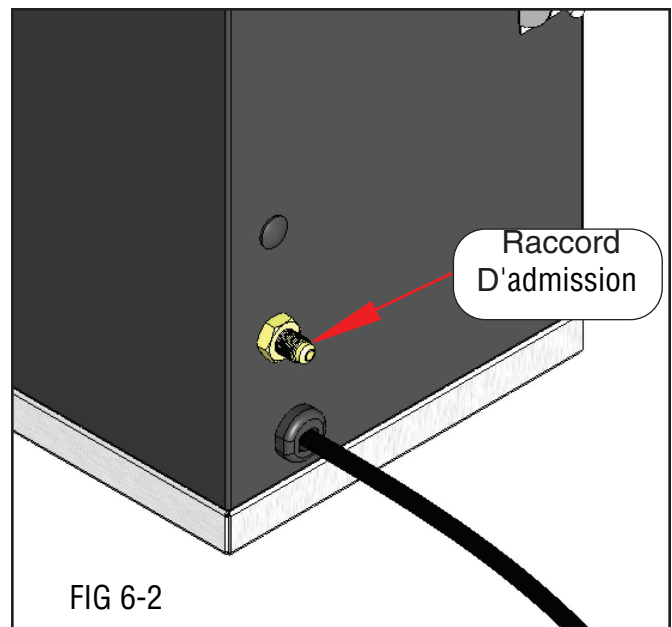
LES MODÈLES CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFA ET CWTFB, CW ET CWF UNIQUES

Ces cafetières doivent être reliées à un circuit d'eau froide à la pression de fonctionnement entre 20 et 90 livres par pouce carré (138 à 620 kPa) avec un diamètre de canalisation de ½ po (12,7 mm) ou plus. Il faut monter un robinet d'arrêt sur la tuyauterie en amont de la cafetière. Installez un détendeur sur la tuyauterie quand la pression est supérieure à 90 psi (620 kPa) pour la ramener à 50 psi (345 kPa). Le raccord d'admission est de ¼ po évasé.

REMARQUE - Bunn-O-Matic conseille une tuyauterie en cuivre de 6,35 mm (¼ po) pour des installations à moins de 7,6 m de la conduite d'approvisionnement en eau de 12,7 mm (½ po) et de 9,5 mm (3/8 po) pour celles à plus de 7,6 m. Un serpentin serré dans la conduite d'eau facilitera le déplacement de la cafetière pour le nettoyage du comptoir. Bunn-O-Matic déconseille l'utilisation d'une vanne à étrier pour installer la cafetière. La taille et la forme des trous faits dans les canalisations d'alimentation par ce type de dispositifs peuvent limiter le débit d'eau.



Modèles CTF et CWTF



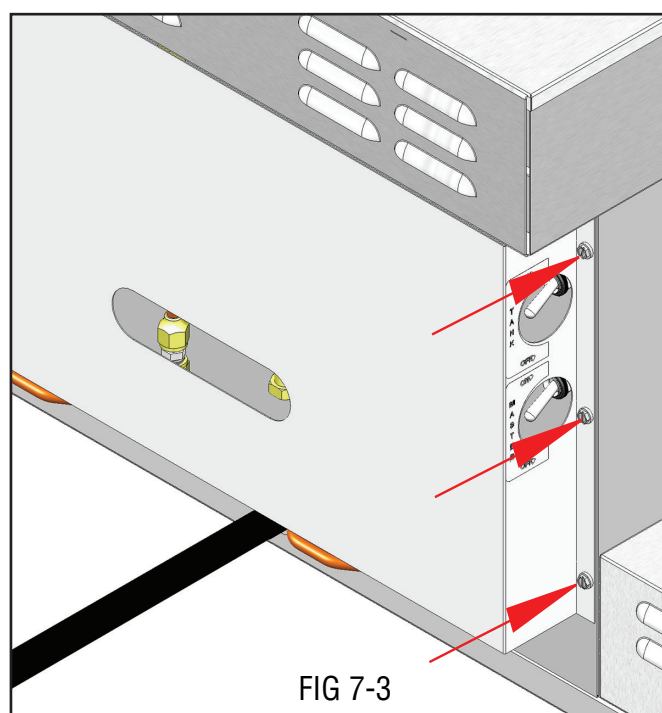
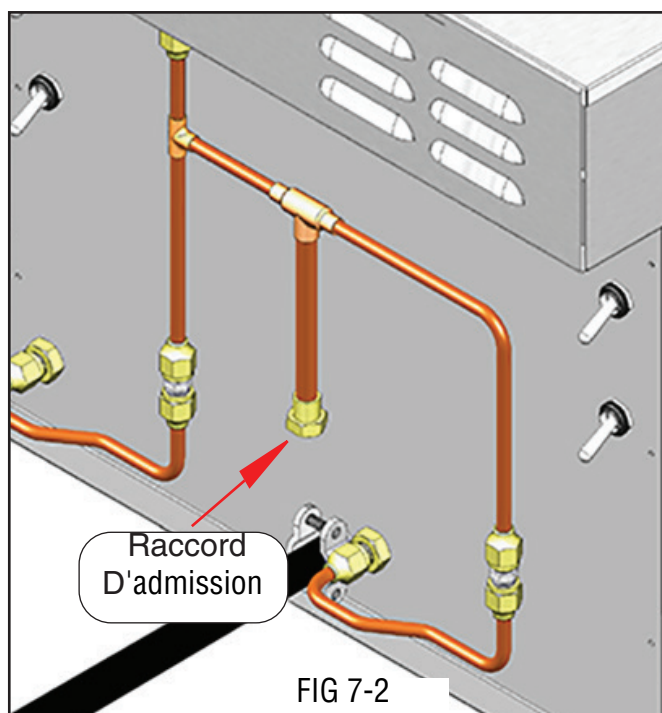
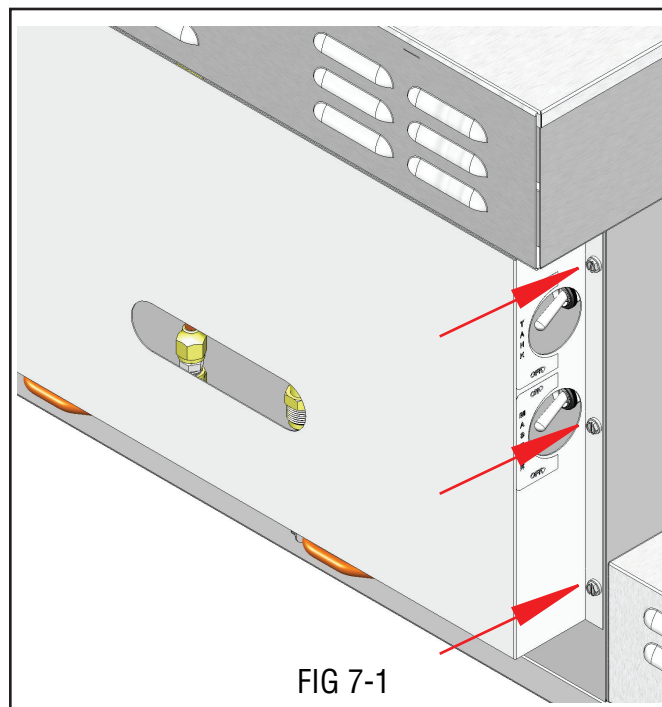
Modèles CT et CWT

EXIGENCES DE PLOMBERIE - MODÈLES JUMELÉS ACTUELS

MODÈLES JUMELÉS

Ces cafetières doivent être branchées sur un circuit d'eau froide avec une pression de service entre 20 et 90 psi (138 et 620 kPa) avec un diamètre de canalisation de 1/2 po (12,7 mm) ou plus. Il faut monter un robinet d'arrêt sur la tuyauterie en amont de la cafetière. Installez un détendeur sur la tuyauterie quand la pression est supérieure à 90 psi (620 kPa) pour la ramener à 50 psi (345 kPa). Le raccord d'admission est de 3 / 8 po évasé.

1. Retirez les six vis assujettissant le couvercle arrière (s'il en est doté). FIG 7-1
2. Retirez le bouchon femelle du raccord évasé au fond de l'ensemble de tube central.
3. Rincez la conduite d'eau et assujettissez-la fermement au raccord évasé de l'ensemble de tube central. FIG 7-2
4. Ouvrir l'alimentation en eau.
5. Remontez le couvercle de service arrière. FIG 7-3
6. Sur les modèles à robinet, placer un récipient vide sous le robinet et soulever la poignée jusqu'à ce que de l'eau soit débitée.



EXIGENCES DE PLOMBERIE - MODÈLES UNIQUES ANCIENS

Selon les directives du Code international de la plomberie de l'International Code Council et du Food Code Manual de la Food and Drug Administration (FDA), ce matériel doit être monté avec un dispositif anti-retour conforme aux codes fédéraux, d'état et locaux. Pour des modèles installés en dehors des États-Unis, il faut se conformer au code de plomberie/hygiène en vigueur dans sa région.

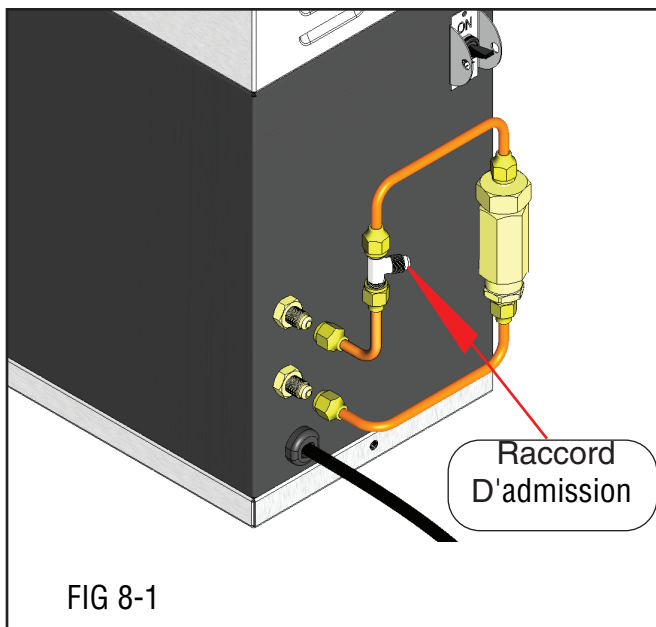
MODÈLE C:

Ce modèle est complètement portable et n'exige aucune tuyauterie fixe.

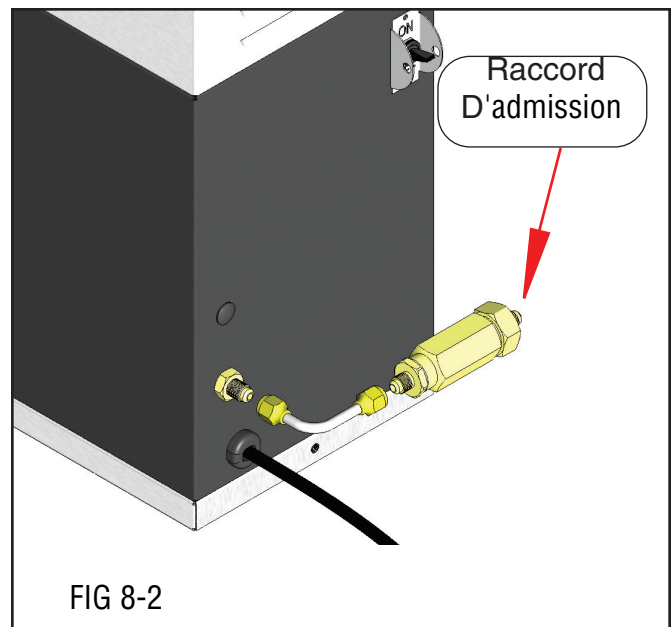
LES MODÈLES CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFA ET CWTFB, CW ET CWF UNIQUES

Ces cafetières doivent être reliées à un circuit d'eau froide à la pression de fonctionnement entre 20 et 90 livres par pouce carré (138 à 620 kPa) avec un diamètre de canalisation de ½ po (12,7 mm) ou plus. Il faut monter un robinet d'arrêt sur la tuyauterie en amont de la cafetière. Installer un détendeur sur la tuyauterie quand la pression est supérieure à 90 psi (620 kPa) pour la ramener à 50 psi (345 kPa). Le raccord d'admission est de ¼ po évasé.

REMARQUE - Bunn-O-Matic conseille une tuyauterie en cuivre de 6,35 mm (¼ po) pour des installations à moins de 7,6 m de la conduite d'approvisionnement en eau de 12,7 mm (½ po) et de 9,5 mm (3/8 po) pour celles à plus de 7,6 m. Un serpentin serré dans la conduite d'eau facilitera le déplacement de la cafetière pour le nettoyage du comptoir. Bunn-O-Matic déconseille l'utilisation d'une vanne à étrier pour installer la cafetière. La taille et la forme des trous faits dans les canalisations d'alimentation par ce type de dispositifs peuvent limiter le débit d'eau.



Modèles CTF et CWTF



Modèles CT et CWT

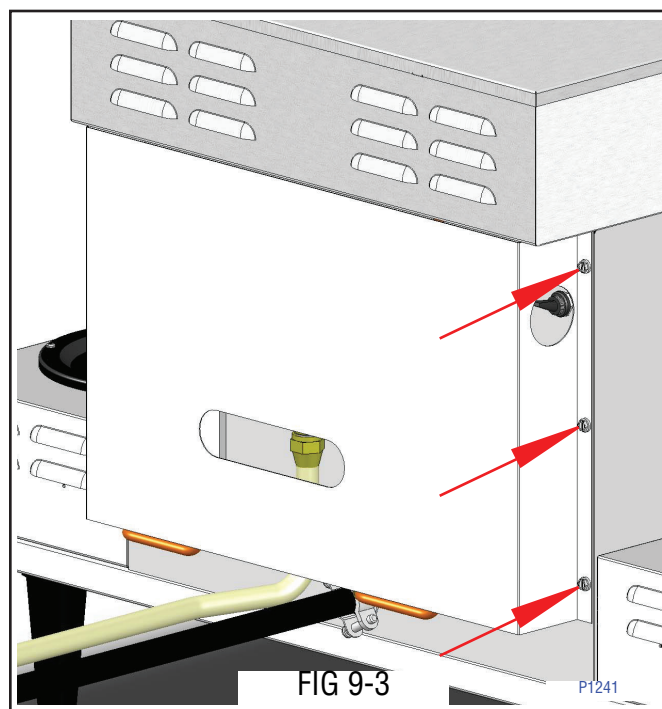
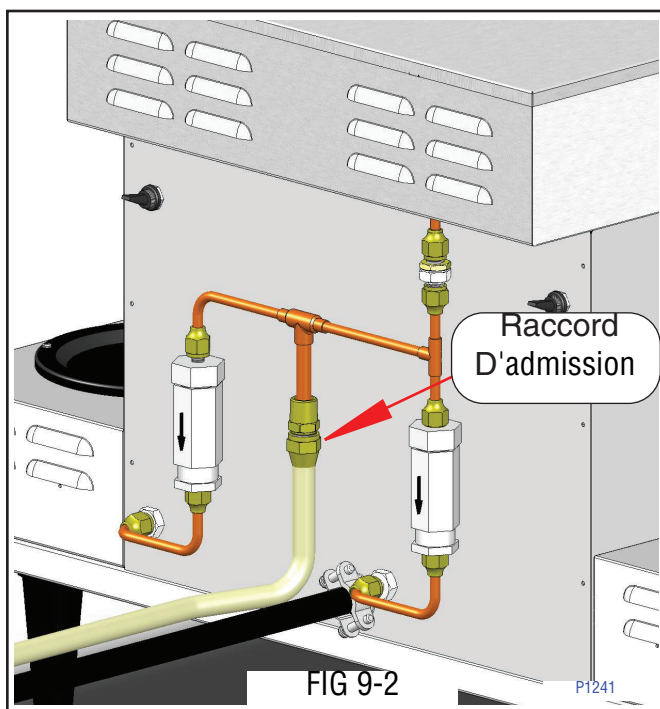
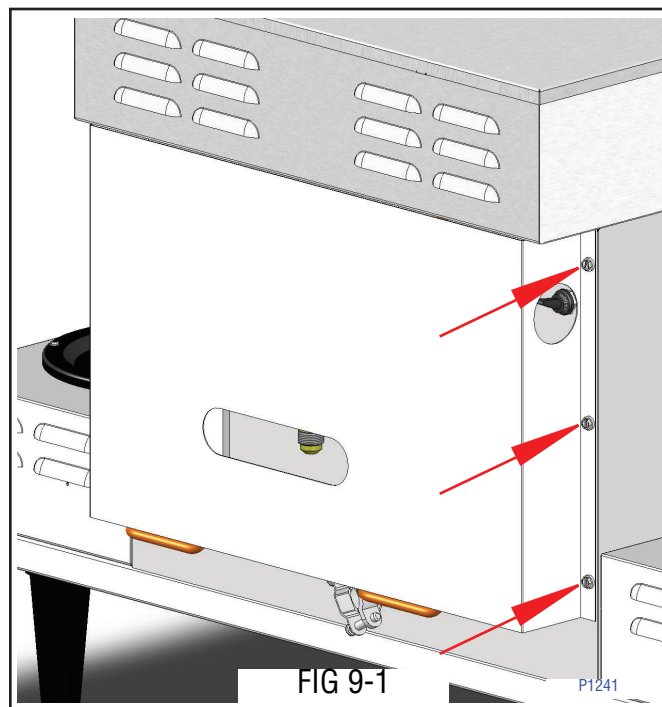
EXIGENCES DE PLOMBERIE - MODÈLES JUMELÉS ANCIENS

MODÈLES JUMELÉS

Ces cafetières doivent être branchées sur un circuit d'eau froide avec une pression de service entre 20 et 90 psi (138 et 620 kPa) avec un diamètre de canalisation de 1/2 po (12,7 mm) ou plus. Il faut monter un robinet d'arrêt sur la tuyauterie en amont de la cafetière. Installer un détendeur sur la tuyauterie quand la pression est supérieure à 90 psi (620 kPa) pour la ramener à 50 psi (345 kPa). Le raccord d'admission est de 3 / 8 po évasé.

MODÈLES JUMELÉS

1. Retirer les six vis assujettissant le couvercle arrière (s'il en est doté). FIG 9-1
2. Retirer le bouchon femelle du raccord évasé au fond de l'ensemble de tube central.
3. Rincer la conduite d'eau et l'assujettir fermement au raccord évasé de l'ensemble de tube central. FIG 9-2
4. Ouvrir l'alimentation en eau.
5. Remonter le couvercle de service arrière. FIG 9-3
6. Sur les modèles à robinet, placer un récipient vide sous le robinet et soulever la poignée jusqu'à ce que de l'eau soit débitée.



INSTALLATION INITIALE

ATTENTION – La cafetière doit être déconnectée de l'alimentation pendant la configuration initiale, sauf indication contraire dans les instructions.

1. Introduire un entonnoir vide dans les rails d'entonnoir.
5. Placer un distributeur vide sous l'entonnoir.
3. Mettre le commutateur de réchauffeur à l'arrière de la cafetière sur la position basse d'arrêt "OFF" et connecter la cafetière à l'alimentation.
4. Remplir le réservoir d'eau comme indiqué:

4A. Modèle C

Verser trois pichets d'eau du robinet dans la partie supérieure grillagée de la cafetière. Attendre environ deux minutes entre les pichets pour permettre à l'eau de s'écouler dans le réservoir. Avec le 3^e pichet d'eau, le réservoir atteindra sa contenance maximale et l'excédent d'eau sortira de la tête de pulvérisation pour s'écouler par l'entonnoir dans le distributeur.

4B. Modèles CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFa ET CWTFB, CW UNIQUE ET CWF UNIQUE

Connecter la cafetière à la source d'alimentation, mettre le commutateur "MARCHE/ARRÊT" (ON/OFF) sur la position ON vers le haut, et appuyer brièvement le commutateur de démarrage. L'eau commencera à remplir le réservoir. Quand l'eau cesse de couler dans le réservoir, lancer un deuxième et un troisième cycle d'infusion. Avec le 3^e cycle d'infusion, le réservoir atteindra sa contenance maximale et l'excédent d'eau sortira de la tête de pulvérisation pour s'écouler par l'entonnoir dans le distributeur.

5. Quand le débit d'eau de l'entonnoir cessera, Mettre le commutateur de réchauffeur à l'arrière de la cafetière sur la position "ON" vers le haut et attendre environ 20 minutes que l'eau atteigne la bonne température. Une certaine quantité d'eau s'égouttera de l'entonnoir pendant ce temps; cela est dû à l'expansion et ne devrait pas se produire par la suite.
6. Vider le distributeur et amorcer un nouveau cycle d'infusion comme cela est indiqué:

6A. Modèle C

Verser un pichet d'eau du robinet dans la partie supérieure grillagée de la cafetière.

6B. Modèles CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFa ET CWTFB, CW UNIQUE ET CWF UNIQUE

Mettre le commutateur "MARCHE/ARRÊT" dans la position ON vers le haut, et sur les modèles UNIQUES CW et CWF mettre le commutateur de sélection de lot sur la position "1 GAL". Appuyer brièvement sur le commutateur de démarrage.

7. Mettre le commutateur "MARCHE/ARRÊT" sur la position OFF vers le bas une fois que l'eau cessé de couler de l'entonnoir et laisser l'eau du réservoir se réchauffer à la bonne température.
8. Vider le distributeur, mettre le commutateur "MARCHE/ARRÊT" (ON/OFF) sur la position ON vers le haut, et appuyer brièvement sur le commutateur de démarrage. Vérifier le volume de l'eau dans le distributeur une fois que l'eau a cessé de s'écouler de l'entonnoir. Il devrait être de 64 onces (1,9 l) pour tous les modèles, sauf les modèles UNIQUES CW et CWF qui devraient être de 128 onces (3,8 l).
9. Modèles UNIQUES CW et CWF seulement, mettre le commutateur de sélection de lot sur la position "1/2 GAL", et appuyer brièvement sur le commutateur de démarrage. Vérifier le volume de l'eau dans le distributeur une fois que l'eau a cessé de s'écouler de l'entonnoir. Il doit être de 64 onces (1,9 l).
10. Si les volumes d'eau ne sont pas corrects, régler le temporisateur de cafetière en conséquence. Voir *Réglage des volumes d'infusion*. Laisser chauffer l'eau. Démarrer et mesurer un autre cycle d'infusion.
11. Répéter l'étape 10 jusqu'à l'obtention du volume d'eau exact.

REMARQUE: Pour tous les modèles jumelés, répéter les étapes 1 à 10 pour l'autre côté.

12. La cafetière est maintenant prête à l'emploi conformément aux instructions d'infusion de café.

RÉGLAGE DES VOLUMES D'INFUSION

REMARQUE: Vérifiez que la cafetière est branchée sur l'arrivée d'eau, que le réservoir est bien rempli et qu'un entonnoir et une cafetière de service ou une carafe sont en place avant de régler ou de modifier les tailles de lots.

1. **Modification des tailles de lots.** Pour modifier un volume de lot, commencer par vérifier que le commutateur SET/LOCK (Régler/Verrouiller) est sur SET sur la carte de circuits imprimés. Si la cafetière est dotée d'un commutateur de sélection de lot, on le positionnera sur la taille à changer.

0 **Pour augmenter une taille de lot,** Appuyer sur START ou BREW jusqu'à ce que trois déclics se fassent entendre. Relâcher le commutateur (Ne pas relâcher dans les deux secondes suivant le troisième déclic entraînera l'annulation du

réglage de volume et la permanence en mémoire du précédent paramètre de volume demeurera dans la mémoire) et appuyer une ou plusieurs fois sur ledit commutateur. Chaque fois qu'on appuie sur le commutateur, on ajoute deux secondes au temps d'infusion. Attendre la fin du cycle d'infusion pour vérifier que le volume désiré a été obtenu.

Pour diminuer une taille de lot, Appuyer brièvement sur le commutateur START ou BREW une fois pour chaque intervalle de 2 secondes à enlever du temps d'infusion total; puis appuyer sur le commutateur START ou Brew jusqu'à ce que trois déclics se fassent entendre. Relâcher le commutateur. (Ne pas le relâcher dans les deux secondes suivant le troisième déclic entraînera l'annulation du réglage de volume et le précédent paramètre de volume demeurera mémorisé). Attendre la fin du cycle d'infusion pour vérifier que le volume désiré a été obtenu.

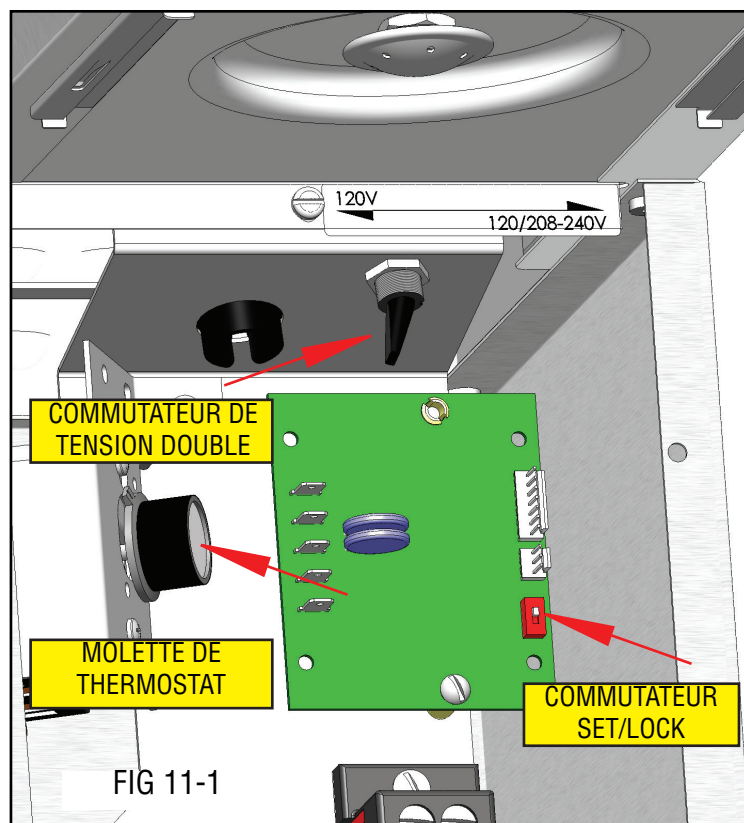
2. Réglage des tailles de lots. Pour régler un volume de lot, commencer par vérifier que le commutateur SET/LOCK (Régler/Verrouiller) est sur SET sur la carte de circuits imprimés. Appuyer sur le commutateur START ou Brew jusqu'à ce que trois déclics distincts se fassent entendre (cela prendra environ dix secondes), et puis relâcher le commutateur. (Ne pas le relâcher dans les deux secondes suivant le troisième déclic entraînera l'annulation du réglage de volume et le précédent paramètre de volume demeurera mémorisé). Regardez le niveau du liquide en cours de distribution. Quand le niveau désiré est atteint, mettre le commutateur "MARCHE/ARRÊT" sur "OFF". La cafetière ayant enregistré ce volume, elle continuera à infuser des lots de cette taille jusqu'à ce que la procédure de réglage de volume soit répétée. Vider la/les cafetière(s) de service, mettre le commutateur de sélection sur des positions qui n'ont pas encore été réglées et répéter l'opération de réglage de lots jusqu'à ce que toutes les tailles de lots soient réglées.

REMARQUE: Quand on fait infuser du café, les volumes de lots diminuent du fait de l'absorption par le marc de café.

3. Réglage de la fonction d'invalidation de programmation. Pour empêcher toute modification des temps d'infusion une fois qu'ils ont été programmés, vous pouvez placer le commutateur SET/LOCK sur la position "LOCK" (Verrouillage). Ceci empêchera toute programmation.**REMARQUE: Si les déclics sont imperceptibles, saisissez délicatement la conduite d'arrivée d'eau pour sentir les cycles d'ouverture et fermeture des vannes.**

THERMOSTAT

Dans la plupart des endroits le thermostat doit être tourné à fond dans le sens horaire (200° F) pour la température d'infusion optimale. Dans les zones de haute altitude, il faudra peut-être la baisser (en tournant dans le sens antihoraire) pour empêcher l'ébullition.



NOTICE				
Brew water temperature is factory set at 200° F (93.3° C) Areas of high altitude will require lowering this temperature to prevent boiling. This chart should be used as a guide when readjusting the brew water temperature.				
Altitude (Feet)	Boiling point of water		Recommended water temperature	
	° F	° C	° F	° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

35665.0000A 05/04 © 2004 Bunn-O-Matic Corporation

41721.8200 080310

COMMANDES DE FONCTIONNEMENT

COMMUTATEUR ON/LOWER

Mettre le commutateur ON/LOWER sur la position OFF (lower, ou basse) arrête l'infusion. Arrêter un cycle d'infusion une fois qu'il a commencé, n'arrêtera pas le débit d'eau dans l'entonnoir tant que le réservoir ne reviendra pas au niveau. Placer le commutateur sur la position ON (haut) permet au circuit d'infusion de tous les modèles (*sauf* les APS/TC) d'alimenter en puissance le réchauffeur de station d'infusion.

COMMUTATEUR DE MISE EN MARCHÉ

Appuyer brièvement sur le commutateur déclenchera un cycle d'infusion. **N'APPUYEZ QUE BRIÈVEMENT SUR LE COMMUTATEUR DE MISE EN SERVICE.**

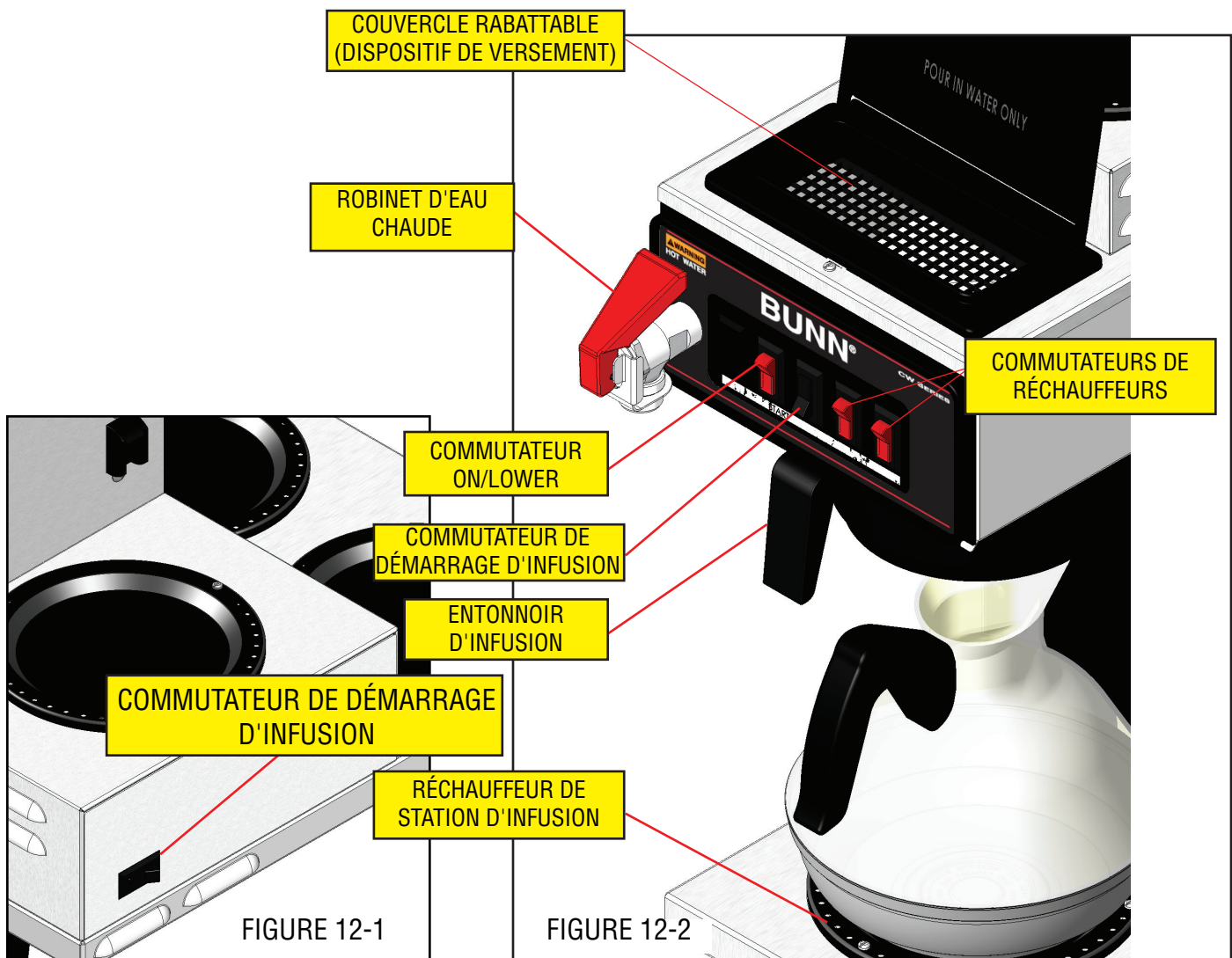
REMARQUE - Le commutateur "MARCHE/ARRÊT" doit être en position ON (haut) pour lancer et mener à terme un cycle d'infusion.

REMARQUE – Certains modèles jumelés sont équipés de commutateurs de démarrage d'infusion auxiliaires de chaque côté de la cafetière. Prendre soin de ne pas placer d'autres articles trop près des commutateurs de démarrage de façon à ce qu'ils ne couvrent pas ou déclenchent accidentellement un cycle d'infusion! FIG 11-1

COUVERCLE RABATTABLE (DISPOSITIF DE VERSEMENT)

Placer la cafetière de service sous l'entonnoir d'infusion. Ouvrir le couvercle rabattable pour verser (l'eau seulement). **NE VERSEZ PAS DE CAFÉ!**

AVERTISSEMENT: NE PAS UTILISER LE DISPOSITIF DE VERSEMENT ET LE COMMUTATEUR DE DÉMARRAGE SIMULTANÉMENT, OU UN ÉCOULEMENT D'EAU CHAUDE SE PRODUIRA!



COMMANDES DE FONCTIONNEMENT

COMMUTATEUR(S) PRINCIPAL/PAUX DE "MARCHE/ARRÊT"

Le commutateur de "MARCHE/ARRÊT" (ON/OFF) principal neutralise l'alimentation de toute la cafetière (y compris les réchauffeurs de réservoir).

REMARQUE – Les cafetières JUMELÉES à 2 cordons de secteur auront 2 commutateurs d'alimentation (un à gauche, un à droite).

COMMUTATEURS DE "MARCHE/ARRÊT" DE RÉCHAUFFEUR DE RÉSERVOIR

Le commutateur de "MARCHE/ARRÊT" de réchauffeur de réservoir neutralise l'alimentation des circuits de réchauffeur de réservoir seulement. L'alimentation des circuits du temporisateur d'infusion et du réchauffeur n'est pas concernée. Tous les appareils jumelés sont dotés de 2 commutateurs de réchauffeur de réservoir.

REMARQUE: Laisser le(s) commutateur(s) de réchauffeur de réservoir sur OFF aura comme conséquence une infusion avec de l'eau froide.

COMMUTATEURS DES MODÈLES RÉCENTS

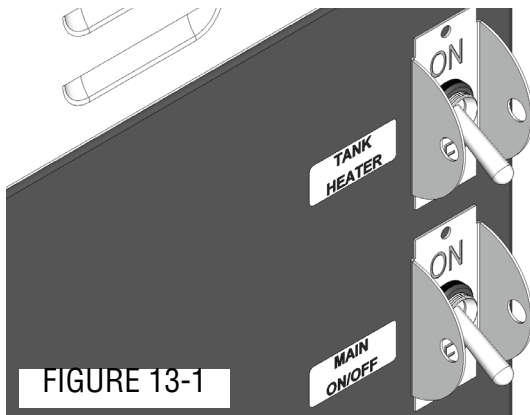


FIGURE 13-1

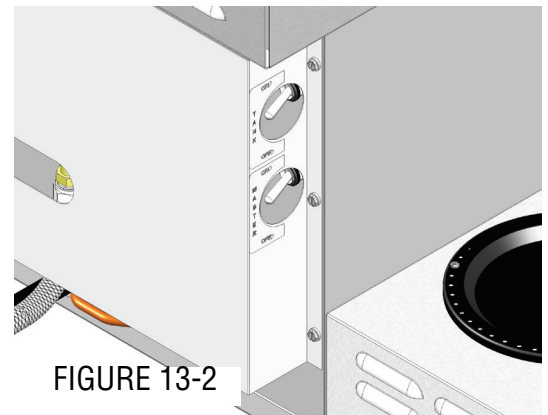


FIGURE 13-2

COMMUTATEURS DES ANCIENS MODÈLES

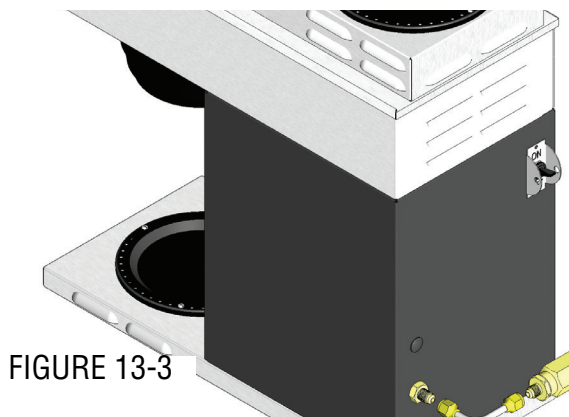


FIGURE 13-3

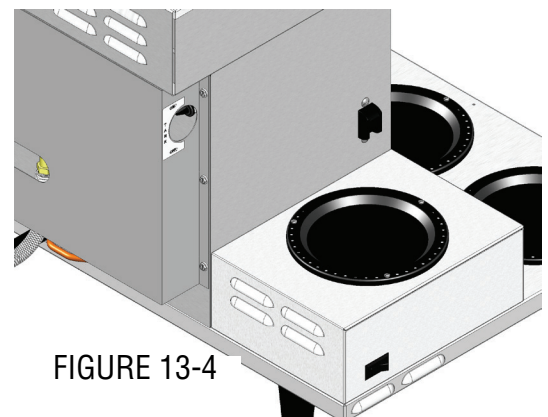


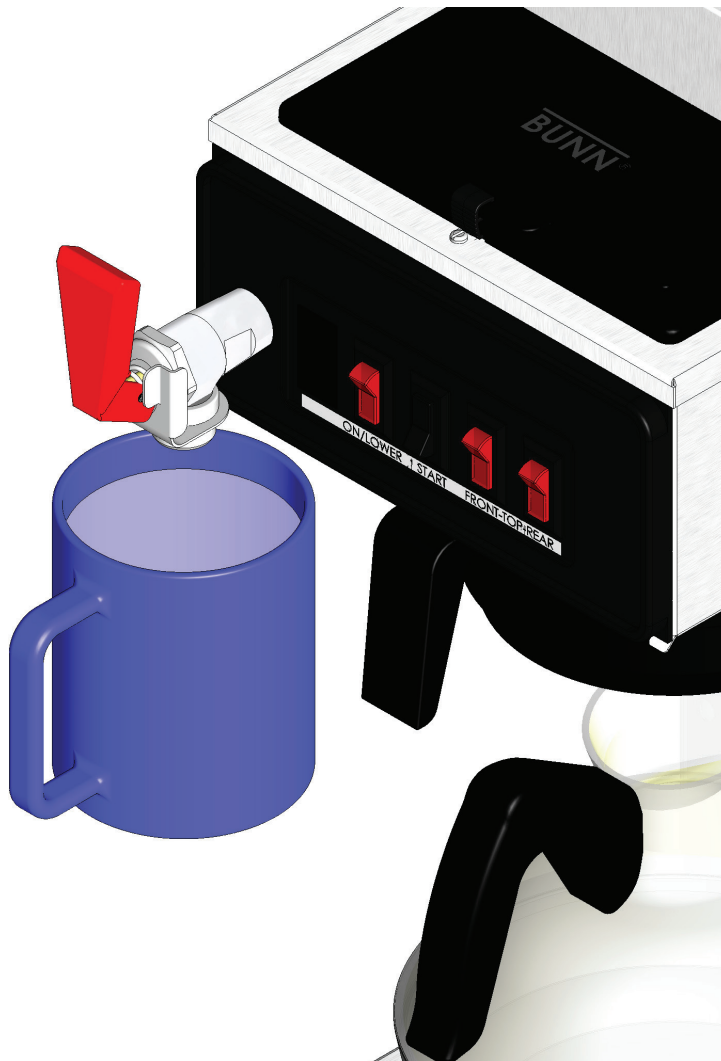
FIGURE 13-4

INFUSION DE CAFÉ

1. Introduire un filtre BUNN® dans l'entonnoir.
2. Verser le café frais dans le filtre et niveler le café moulu en secouant doucement ce dernier.
3. Glisser l'entonnoir dans les rails.
4. Placer un distributeur vide sous l'entonnoir.
5. Mettre le commutateur de "MARCHE/ARRÊT" sur Marche (en haut). Appuyer brièvement sur le commutateur de démarrage.
6. Une fois l'infusion terminée, évacuer simplement le marc et le filtre.

ROBINET D'EAU CHAUDE

Le robinet d'eau chaude permet de débiter une tasse d'eau chaude à tout moment. N'est pas destiné au remplissage des carafes, pichets, etc. Tenter de débiter plus de 8-10 onces (0,24 à 0,30 l) produira de l'eau fraîche. **REMARQUE** –Le robinet ne fonctionnera pas avec le dispositif de versement, la cafetière doit être branchée sur une conduite d'alimentation d'eau fonctionnelle.



NETTOYAGE

1. Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide trempé dans n'importe quel détergent liquide doux et non abrasif pour nettoyer toutes les surfaces du matériel Bunn-O-Matic. *Faire attention en nettoyant autour du commutateur de réchauffeur avec un chiffon de ne pas éteindre accidentellement le réchauffeur de réservoir!*
2. Nettoyer les trous de tête de pulvérisation. Une tête de pulvérisation bien nettoyée laissera sur le café une alvéole sous chaque trou. Exemple: 6 trous = 6 alvéoles. FIG 15-1/2
3. La tête de pulvérisation étant démontée, introduire complètement le ressort de détartrage (fourni) dans le tube de tête de pulvérisation. Une fois introduit correctement, pas plus de 5 cm du ressort ne devraient être visibles. Faites entrer et sortir cinq ou six fois. FIG 15-3. **REMARQUE** –Dans les régions où l'eau est très calcaire, cela pourrait être nécessaire quotidiennement. Cela permet d'éviter les problèmes d'entartrage de la cafetière et prend moins d'une minute.
4. L'aérateur du robinet peut être enlevé pour être nettoyé. Dévissez l'aérateur (dans le sens antihoraire par le bas) FIG 15-5

AVERTISSEMENT: NE PAS TENTER DE DÉMONTER LE RESTE DE L'ENSEMBLE DE ROBINET TANT QUE LA CAFETIÈRE N'EST PAS DÉBRANCHÉE DE LA CONDUITE D'EAU.



FIG 15-1

Disposition normale



FIG 15-2

Trou de tête de pulvérisation obstrué

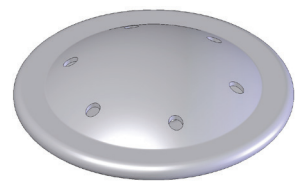


FIG 15-3

Nettoyer les trous de tête de pulvérisation

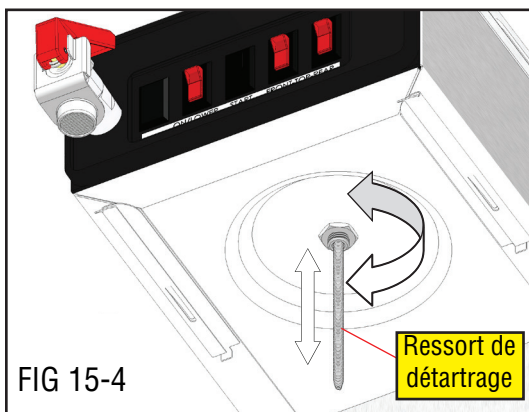


FIG 15-4

Faire tourner le ressort de détartrage en l'introduisant

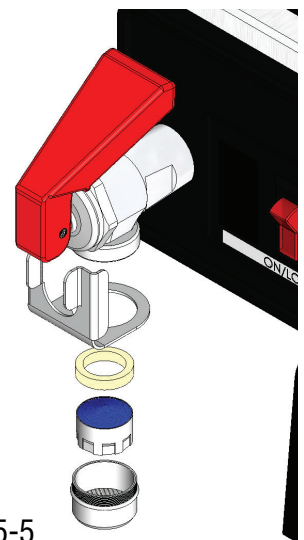


FIG 15-5

Démontage de l'aérateur

DÉPANNAGE

Un guide de dépannage est fourni pour suggérer des causes et des remèdes probables pour les problèmes les plus probables. Si le problème demeure après avoir essayé toutes les étapes de dépannage, se mettre en rapport avec le service après-vente de Bunn-O-Matic.

- L'inspection, l'essai, et la réparation du matériel électrique doit être effectué par un personnel de service qualifié exclusivement.
- Tous les composants électroniques ont un potentiel de 120 V C.A. et basse tension C.C. sur leurs bornes. Court-circuiter les bornes ou appliquer des tensions externes peut entraîner la défaillance de la carte.
- Le fonctionnement intermittent des cartes de circuits électroniques est peu probable. La défaillance de la carte est généralement permanente. En cas de situation intermittente, la cause en sera probablement un contact de commutateur ou une connexion défectueuse à l'une des bornes ou l'un des sertissages.
- Le démontage du solénoïde exige d'interrompre l'arrivée d'eau à la vanne. Il y a un risque d'endommagement si des solénoïdes sont actionnés plus de dix minutes en l'absence d'une alimentation en eau.
- Il est conseillé d'utiliser deux clés pour serrer ou desserrer des raccords. Ceci permettra d'éviter de tordre et de plier la tuyauterie.
- S'assurer qu'aucun des raccords de tuyauterie ne fuit et que les connexions électriques sont serrées et isolées.
- Cette cafetière est chauffée en permanence. Maintenir à l'écart des combustibles.

AVERTISSEMENT –

- Faire preuve d'une extrême prudence lors de toute intervention sur du matériel électrique.
- Dépriser la cafetière lors des interventions d'entretien-dépannage, excepté quand des tests électriques sont indiqués.
- Observez les méthodes d'entretien-dépannage conseillées.
 - Remplacez toutes les protections ou avis de sécurité.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	REMÈDE
Le cycle d'infusion ne commence pas	1. Le commutateur ON/LOWER est sur arrêt.	Mettre le commutateur sur Marche.
	2. Pas d'alimentation	(A) Mettre le commutateur d'alimentation principal sur Marche. (B) Vérifier que le cordon d'alimentation est fermement connecté à la prise. (C) Vérifier les disjoncteurs ou les fusibles.
	3. Pas d'eau	(A) Les conduites d'eau et robinets d'arrivée à la cafetière doivent être ouverts. (B) Vérifier que le filtre à eau n'est pas obstrué
L'eau n'est pas chaude	1. Commutateur de réchauffeur sur Arrêt.	Mettre le commutateur sur Marche.
Niveau de boisson inégal	1. Entartrage	(A) Utiliser le ressort de détartrage. (B) Nettoyer la tête de pulvérisation. (Page 11)
	2. Pression d'eau fluctuante.	Monter un détendeur.
Niveau de boisson régulièrement trop bas ou trop élevé.	1. Réglage du temporisateur.	Régler le temporisateur (Page 10)

DÉPANNAGE (suite)

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	REMÈDE
Crachotements ou production de vapeur excessive	1. Entartrage	(A) Utiliser le ressort de détartrage. (B) Nettoyer la tête de pulvérisation. (Page 11)
Égouttement à la tête de pulvérisation	1. Système de siphon	La cafetière doit être au même niveau ou légèrement plus bas sur l'avant pour siphonner correctement.
Le cycle d'infusion commence quand le commutateur ON/LOWER est mis sur Marche.	Le commutateur de démarrage d'infusion auxiliaire sur les appareils JUMELÉS a été activé par inadvertance.	Éloignez les objets de la cafetière.
Boisson faible	1. Type de filtre	Il faut utiliser des filtres en papier BUNN® pour une bonne extraction.
	2. Mouture du café	Une mouture fine pour café filtre doit être utilisée pour une bonne extraction.
	3. Tête de pulvérisation	Une tête de pulvérisation propre doit être utilisée pour une bonne extraction.
	4. Chargement de l'entonnoir	Le filtre en papier BUNN® doit être centré dans l'entonnoir et le café moulu doit être nivelé en le secouant doucement.
	5. Température de l'eau	Placer un entonnoir vide sur un distributeur vide sous la tête de pulvérisation. Lancer un cycle d'infusion et à l'aide d'un thermomètre vérifier la température de l'eau immédiatement sous la tête de pulvérisation. La température relevée ne doit pas être inférieure à 195°F (76°C). Régler le thermostat de commande pour augmenter la température de l'eau. Remplacer au besoin.
Il reste du café sec dans l'entonnoir	1. Chargement de l'entonnoir	Le filtre en papier BUNN® doit être centré dans l'entonnoir et le café moulu doit être nivelé en le secouant doucement.
	2. Tête de pulvérisation	Une tête de pulvérisation propre doit être utilisée pour une bonne extraction.