



INSTALLATION & OPERATING GUIDE

For Technical Service, contact Bunn-O-Matic Corporation at 1-800-286-6070.

Bunn-O-Matic Corporation
Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227
Phone (217) 529-6601 | Fax (217) 529-6644

BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corporation ("BUNN") warrants the BUNN Sure Immersion system, further described below for **a warranty period of 1 year parts and labor.**

These warranty periods run from the date of installation. BUNN warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by BUNN or that, in BUNN's judgment, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, damage or casualty. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving BUNN prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) if requested by BUNN, shipping the defective equipment prepaid to an authorized BUNN service location; and 3) receiving prior authorization from BUNN that the defective equipment is under warranty. Additionally the following is excluded from the warranty period.

Warranty Exclusions:

Parts such as, but not limited to, hoppers and lids, drip trays, and plastic parts damaged due to improper handling or cleaning agents.

Replacement of wear items such as, but not limited to, O-rings, gaskets, tubes, brew box seal, hoses, and valve seats.

Repairs made necessary due to poor water quality, such as dispense valves, coils, water inlet valves, scaling in hot water boilers.

Improper voltage, (See equipment operations manual for voltage specifications)

Touch screen due to improper use or damage.

Failure to perform cleaning procedures constitutes improper maintenance.

Failure to have required preventive maintenance performed by a BUNN technician or an authorized BUNN service agent.

Parts replaced under the terms of this warranty carry the remainder of the machine's parts warranty term, or 60 days, whichever is greater.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of BUNN are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on BUNN. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If BUNN determines in its sole discretion that the equipment does not conform to the warranty, BUNN, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labor (during the applicable parts and labor warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a BUNN Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall BUNN be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental or consequential damages.

CONTENTS

Warranty.....	2
User Notices	3
North America and CE Requirements	4
Site Requirements	
Plumbing	5
Water Treatment.....	5
Electrical Hookup	6
Initial Setup	7
Filter Paper Installation	9
BUNNlink	
Activation.....	12
Registration	14
Operating Interface	15
ADA Operating Interface	16
VirtualTOUCH	19
Screen Ordering Lockout	20
Optional Cashless Payment System	21
Barcode Printer Setup.....	22
Filter Paper Removal	27
Service Access	29
Care and Cleaning	
Daily	29
Weekly	31
Preventive Maintenance.....	34
Active Notices	35

Locations of the Serial Number

The serial number is located on the data plate at the rear of the machine and inside front door on left side.

The complete serial number will need to be documented on all work orders and warranty tags.



USER NOTICES

Carefully read and follow all notices on the equipment and in this manual. They were written for your protection. All notices are to be kept in good condition. Replace any unreadable or damaged labels.

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



35710.0000

⚠ WARNING

- ◆ Use only on a properly protected circuit capable of the rated load.
- ◆ Electrically ground the chassis.
- ◆ Follow national/local electrical codes.
- ◆ Do not use near combustibles.
- ◆ Do not deform plug or cord.

FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.

READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT

00986.0000M 10/14 ©1994 Bunn-O-Matic Corporation

00986.0000

⚠ WARNING

To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.

37881.0000



00824.0002

NORTH AMERICAN REQUIREMENTS

- This appliance must be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.
- For proper operation, this appliance must be installed where the temperature is between 41°F to 95°F (5°C to 35°C).
- Appliance shall not be tilted more than 10° for safe operation.
- An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local and national codes.
- This appliance must not be cleaned by pressure washer.
- This appliance can be used by persons if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- If the power cord is ever damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized service personnel with a special cord available from the manufacturer or its authorized service personnel in order to avoid a hazard.
- Machine must not be immersed for cleaning.
- This appliance is intended for commercial use in applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - by clients in hotel and motel lobbies and other similar types of environments
- Access to the service areas permitted by Authorized Service personnel only.

CE REQUIREMENTS

- This appliance must be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.
- For proper operation, this appliance must be installed where the temperature is between 5°C to 35°C.
- Appliance shall not be tilted more than 10° for safe operation.
- An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local and national codes.
- This appliance must not be cleaned by water jet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given instructions concerning use of this appliance by a person responsible for its safety.
- This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- If the power cord is ever damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized service personnel with a special cord available from the manufacturer or its authorized service personnel in order to avoid a hazard.
- Machine must not be immersed for cleaning.
- Machine rated IX P1.

SITE REQUIREMENTS

WARNINGS

- Unplug the machine or turn off the main switch before servicing the interior components of the machine.
- Never operate the machine without water.
- Never touch brew module, spouts, and hot water dispense pipes. They are HOT and could cause burns.
- The machine must be operated with clean water. Make sure to use water filters and/or softeners as needed.

Plumbing

1. These brewers must be connected to a cold water system with operating pressure between 20 and 90 psi (0.138 and 0.620 MPa) from a 1/4" or larger supply line. Install a regulator in the line when pressure is greater than 90 psi (0.620 MPa) to reduce it to 50 psi (0.345 MPa).
2. Shut off valve should be present between water supply and machine.
3. Flush the water line and securely attach it to the inlet fitting at the rear of the brewer.
4. Turn on the water supply.

NOTE: Bunn-O-Matic recommends 1/4" copper tubing for installations of less than 25 feet and 3/8" for more than 25 feet from the 1/2" water supply line. A tight coil of copper tubing in the water line will facilitate moving the brewer to clean the counter top. Bunn-O-Matic does not recommend the use of a saddle valve to install the brewer. The size and shape of the hole made in the supply line by this type of device may restrict water flow.

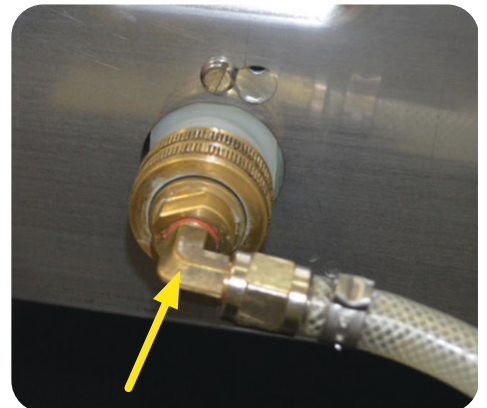
Water Treatment

1. No Chlorine.
2. Water Hardness 6 to 10 grains or less total hardness
3. Water Filtration System

Plumbing Hook-Up

The plumbing connection is a 1/4" male flare adapter located on the lower rear of the machine as shown.

NOTE: Water pipe connections and fixtures directly connected to a potable water supply shall be sized, installed, and maintained in accordance with federal, state, and local codes.



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.

ELECTRICAL HOOKUP FOR INDOOR USE ONLY

Site Requirements

1. Counter able to support at least 200 pounds (90kg).
2. Counter area large enough for machine.
3. Minimum clearance of 2" around machine.
4. Machine must be level within 2° for proper operation.

WARNING

The brewer must be disconnected from the power source until specified in Initial Setup. Refer to Data Plate on the Brewer, and local/national electrical codes to determine circuit requirements.

Electrical Hook-Up

CAUTION: Improper electrical installation will damage electronic components.

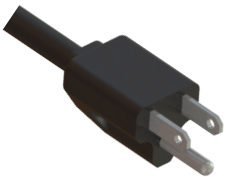
1. An electrician must provide electrical service as specified.
2. Using a voltmeter, check the voltage and color coding of each conductor at the electrical source.
3. Connect the dispenser to the power source.
4. If plumbing is to be hooked up later be sure the dispenser is disconnected from the power source. If plumbing has been hooked up, the dispenser is ready for Initial Fill & Heat.



120 / 208-240 volt ac models

NOTE: This electrical service requires 3 current carrying conductors (Neutral, L1 and L2) and a separate conductor for earth ground.

120/208 & 120/240V AC
Single phase models



120 volt ac models

NOTE: This electrical service consists of 2 current carrying conductors (L1 and Neutral) and a separate conductor for chassis ground.

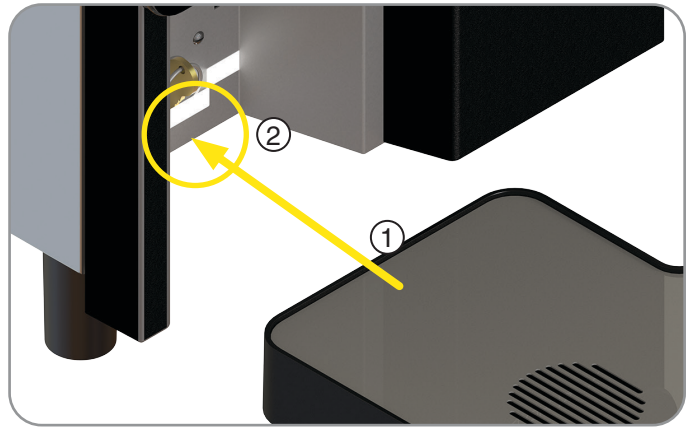
120V
Models



POWER SWITCH LOCATION

INITIAL SET-UP

1. Unpack the Drip Tray assembly and slide it in between the front legs.
2. Remove taped Keys from above Drip Tray and use them to unlock the front door.

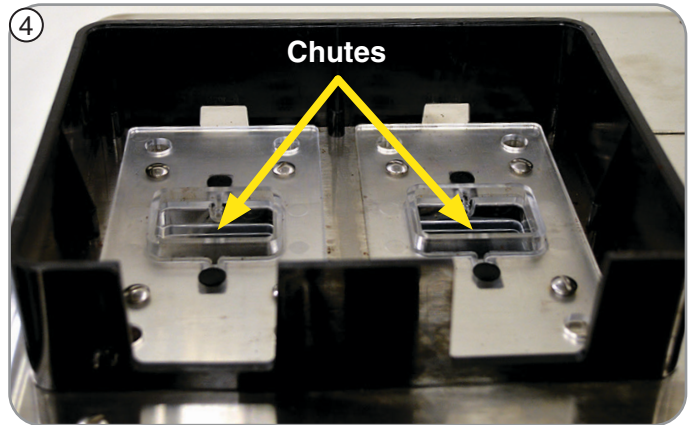


3. Remove the bean hoppers from the packaging, and note the differences; shown in the image to the right; is the Left hopper and the Right hopper

NOTE: They cannot be installed opposite to this configuration.

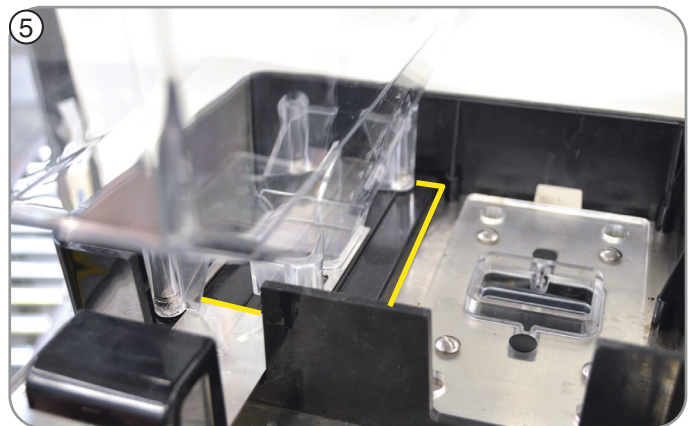


4. Prior to installing the bean hoppers, visually verify that there are no obstructions or any debris blocking the bean chutes or bean detection sensors (not shown).



5. Shown is the left hopper set in place.

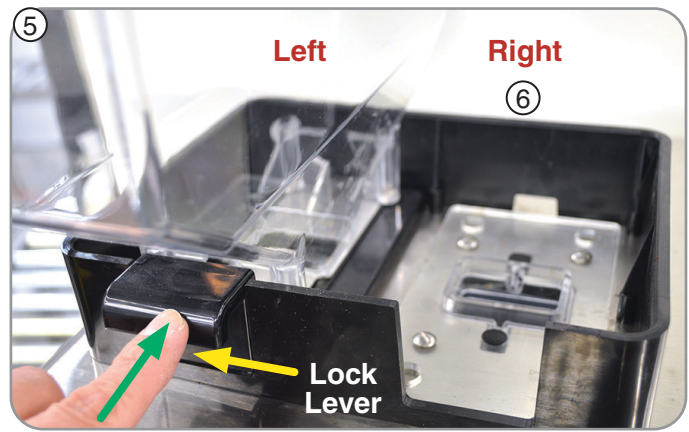
NOTE: The hopper should sit flat.



INITIAL SETUP

5. Push the hopper locking lever towards the back.

This locks the hopper in place and allows beans to flow downward to the grinder.



6. Repeat Steps 3 and 4 for Right Hopper.

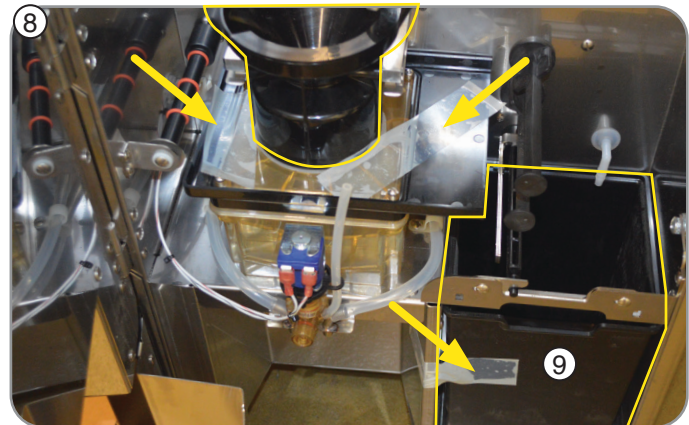
7. The hoppers are ready to be filled with beans.



8. Unlock and open the front door to reveal the inside of the machine.

9. Find the Waste Bin in the lower right.

Remove the packing tape from Waste Bin and Brew Funnel areas.



10. With the water supply line connected to the unit, turn the water on & check for leaks.

11. Connect the unit to the power source (plug it in).

12. Turn the unit on by moving the power switch to the "ON" position.

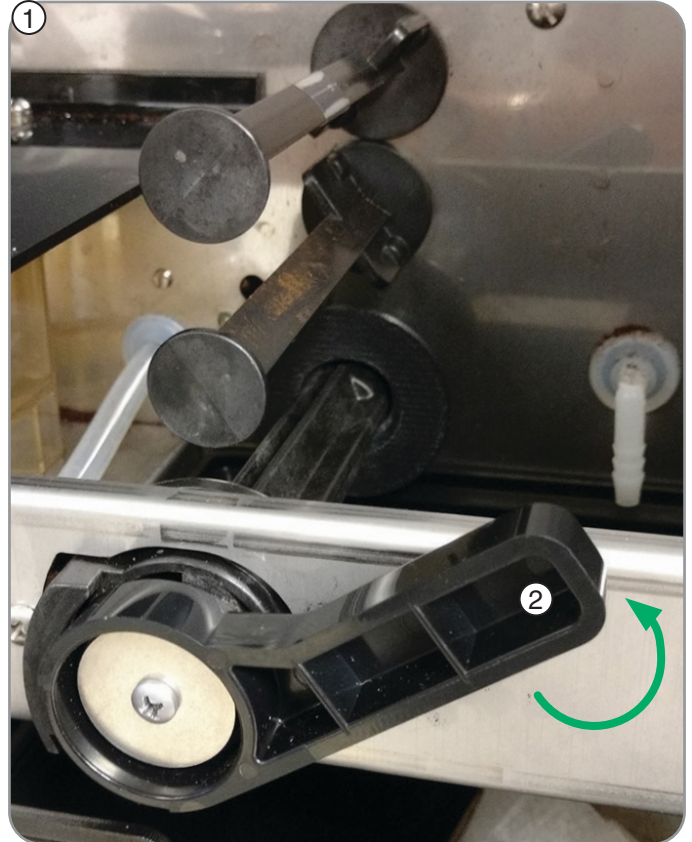
NOTE: The door must be closed to begin the initialization sequence, it may take 60-90 seconds, and the machine will cycle in preparation for operation.



FILTER PAPER INSTALLATION

After Initial Setup and once the initialization sequence is complete, the Filter Paper must be loaded.

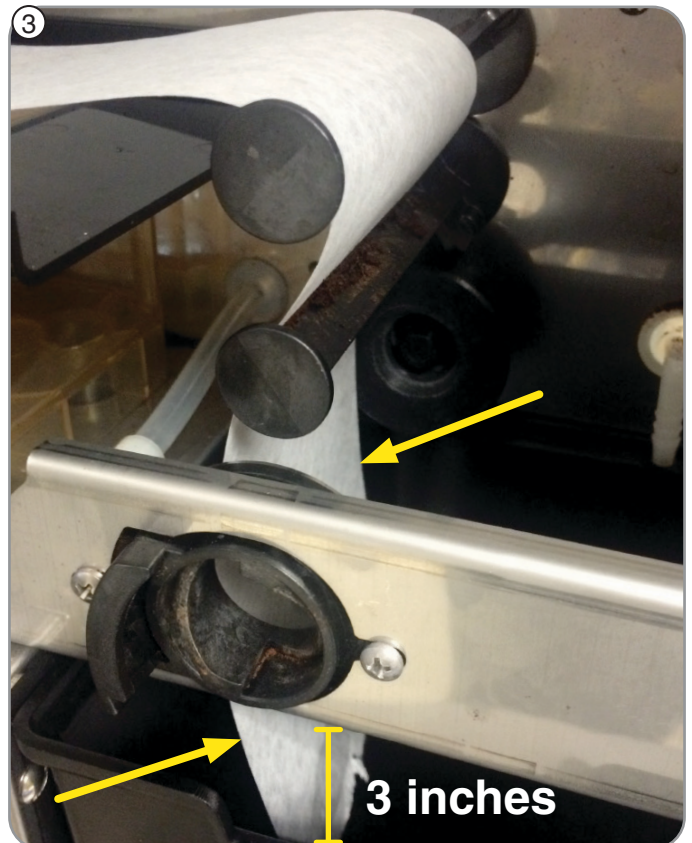
1. Open the door to access the brewing system.



2. On the lower right, turn the Paper Roller handle to the vertical position, then pull forward to remove the paper take up roller.

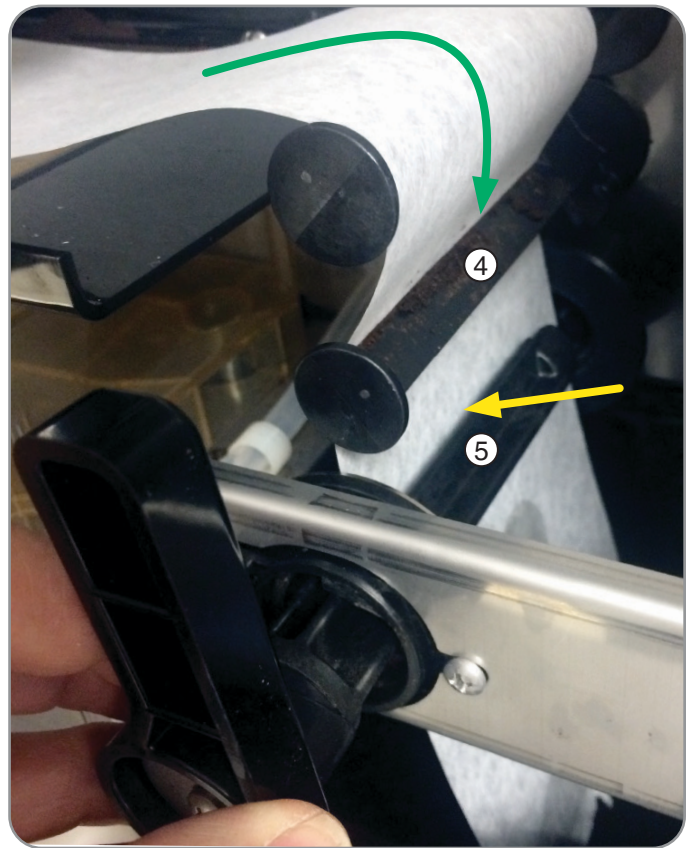
3. Load the Filter Paper.

NOTE: Filter paper should be at least three inches (3") past the take up roller position.



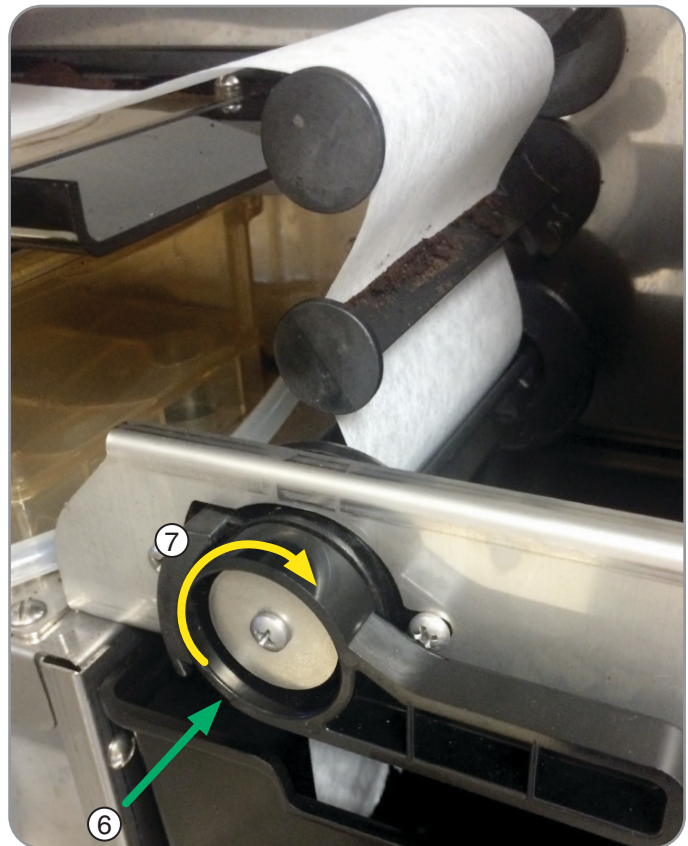
FILTER PAPER INSTALLATION

4. With the handle in the vertical position, slide the Filter Paper through the guide.



5. Next, pull the Filter Paper through the slot in the Paper Roller.

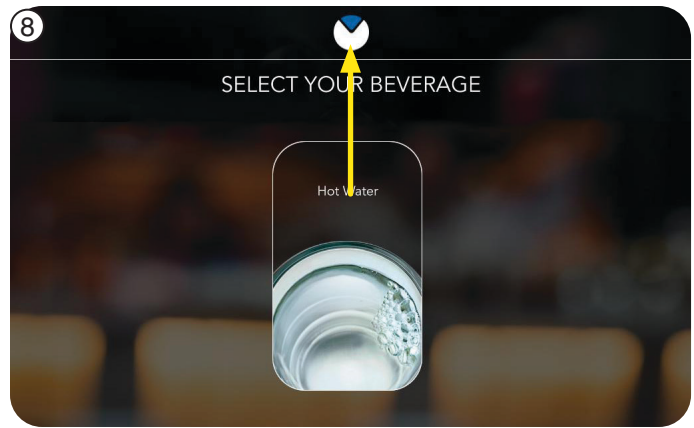
6. Push the Paper Roller in until it engages the roller drive.



7. Then turn the handle clockwise to the horizontal position.

FILTER PAPER INSTALLATION

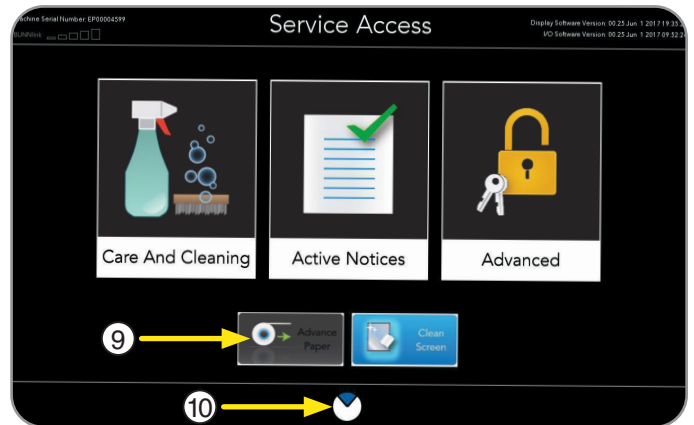
- Close the door, then press and hold the BUNN logo for 3 seconds until SERVICE ACCESS appears on the display.



- In the lower left corner of the SERVICE ACCESS screen, press and hold the Advance Paper button.

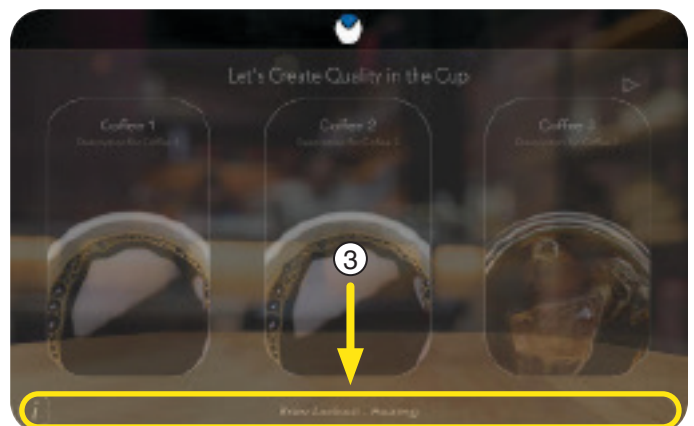
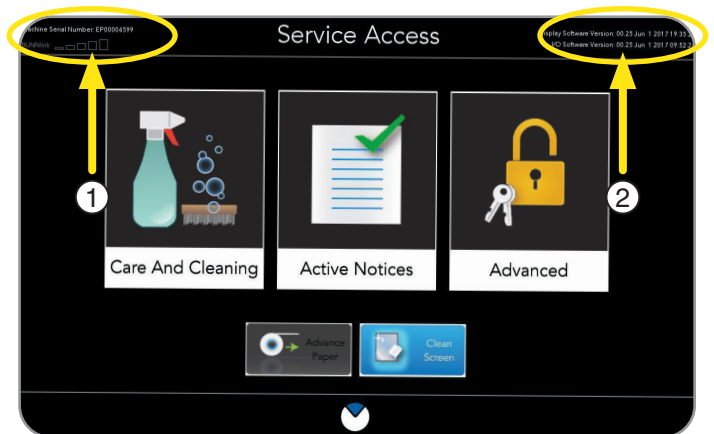
NOTE: It will stop when there is a sufficient amount of Filter Paper on the take-up roller.

- Press the BUNN logo icon button at the bottom of the screen to return to the home screen.



TOUCH SCREEN

- The machine Serial Number is found on the SERVICE ACCESS screen in the upper left corner.
- The Software Version is shown in the upper right corner of the SERVICE ACCESS screen.
- The Information Bar located at the bottom of the home screens provides status of active notice information.

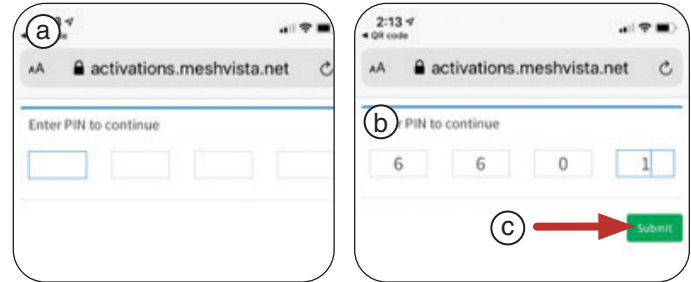


BUNNlink ACTIVATION

LTE Activation

NOTE: BUNNlink® Models Only. Purchase is required if not pre-installed on machine.

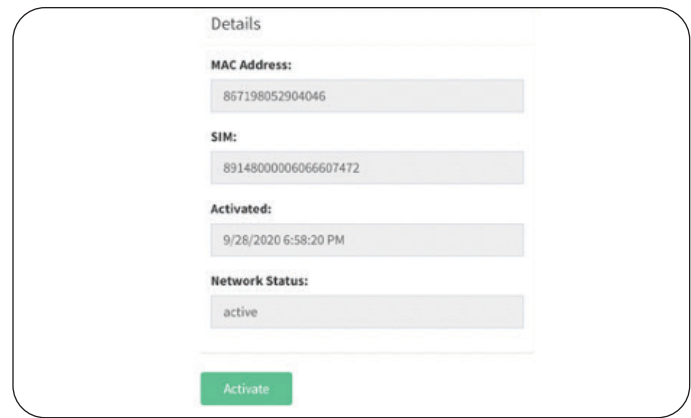
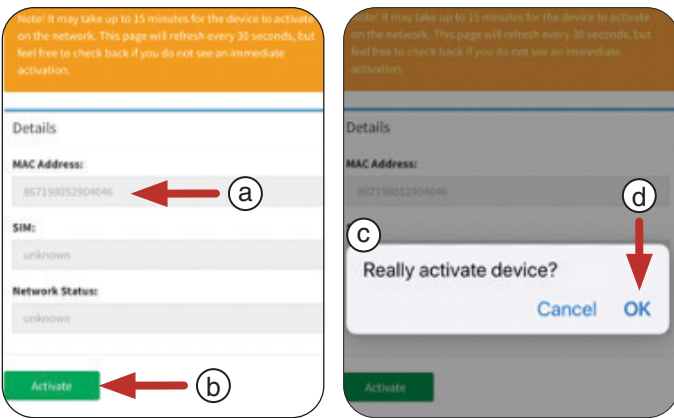
If you experience any issues with activation; contact BUNN Tech Services at (800) 286-6070 or email: bunnlink@bunn.com



1. Scan the QR Code located on the machine.
*If this is a kit install, scan the QR Code decal located in the package or on the back of the BUNNlink board. If the board is already installed in the machine; make this the first step. This will allow plenty of time to establish a cloud link connection.

*NOTE: The Serial Number will be displayed and the Activation Date will read "Not Activated".

2. a. Once the QR code is scanned on a smart phone or tablet, this screen will appear.
b. Enter the pin #6601.
c. When the digits are entered in the text boxes click the submit button.



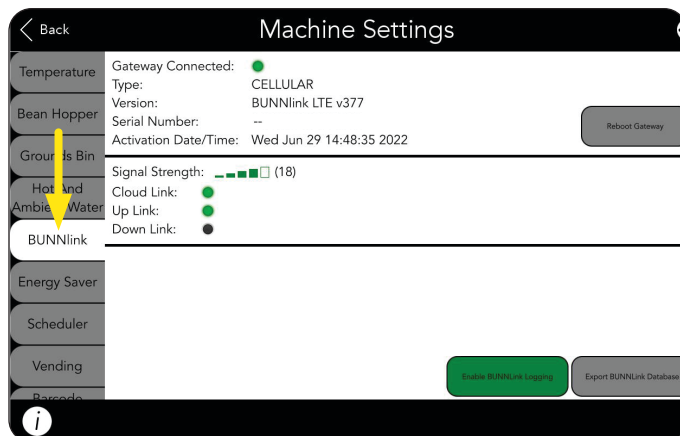
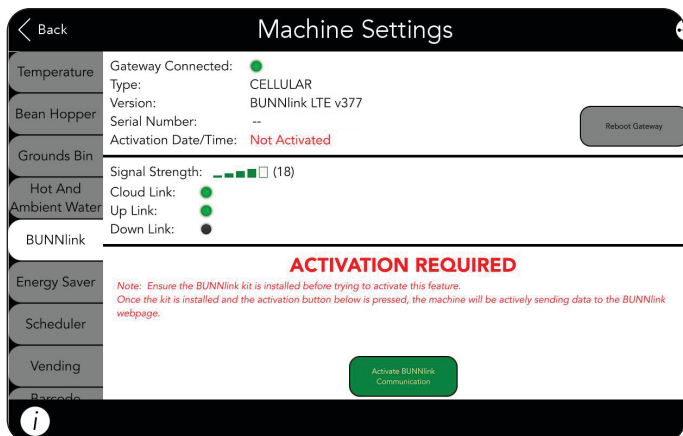
3. The Activation page shows the MAC address of the board.
 - a. Verify this number matches the IMEI number on the board itself.
 - b. Press activate button to continue.
 - c. A confirmation screen will appear to confirm the activation of the board.
 - d. Press OK.

4. Upon successful activation, the screen will show device information including:
 - Confirming the MAC address and IMEI match
 - SIM card information
 - Activation date
 - Network status.

NOTE: Network status is not an indication of the board establishing a Cloud link connection. If there is no Cloud link, then it is not online.

BUNNlink ACTIVATION

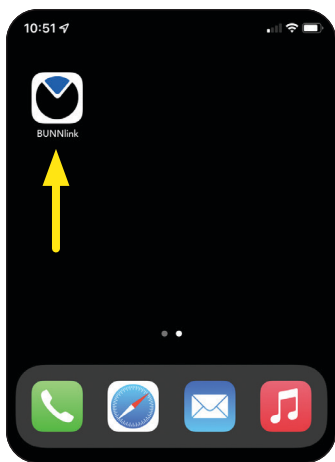
LTE Activation (continued)



NOTE: Activation of the board can take up to fifteen minutes as stated on the activation page. The board is completely activated once the LED on the board changes color from blue to green.

5. Select the BUNNlink tab from Machine Settings to verify:
 - The gateway has been connected
 - Machine serial number
 - Signal strength
 - If a cloud link has been made

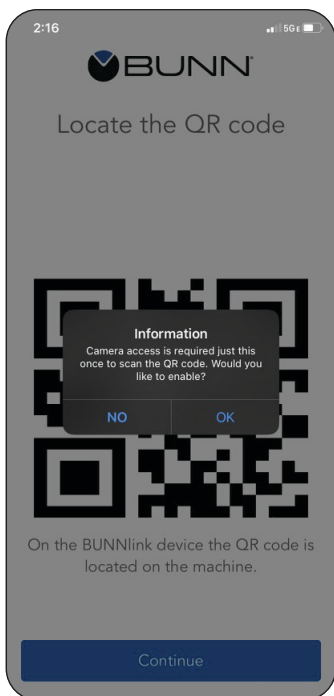
WI-FI Activation



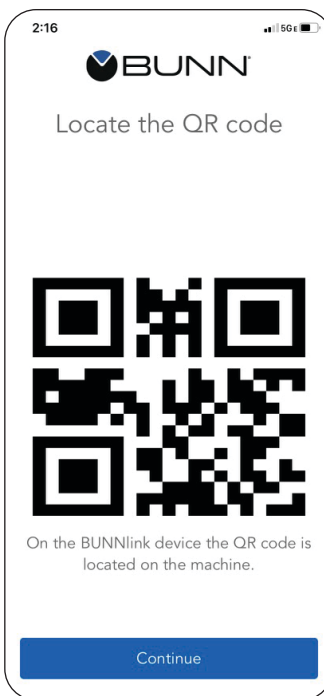
1. Download the BUNNlink App to your smart phone through either the Apple® App Store for IOS or Google Play® store for Android.



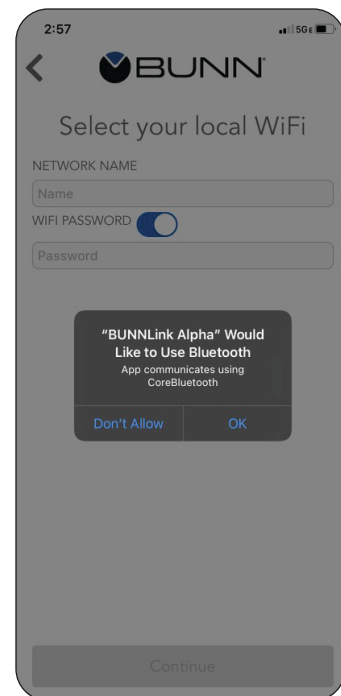
2. Access App when complete.



3. The app will ask you to enable the camera to scan the QR code. Select OK.



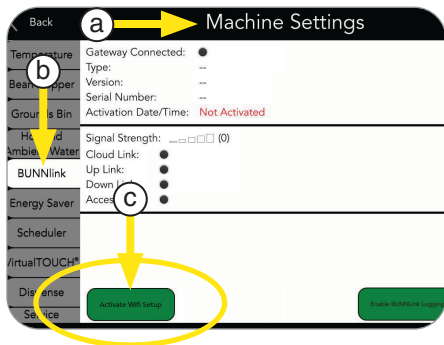
4. This screen will display once accessed. Press the CONTINUE button.



5. The app will ask permission to use Bluetooth. Select OK.

BUNNlink ACTIVATION

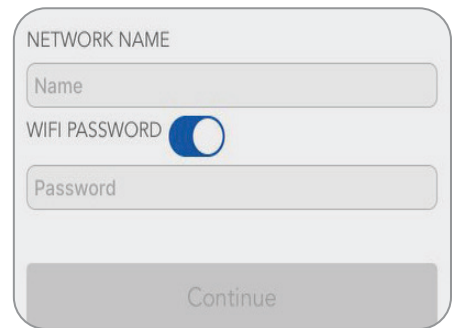
WI-FI Activation (continued)



6. a. Access Machine Settings
- b. Scroll down to the BUNNlink tab
- c. Select Activate WiFi Setup button

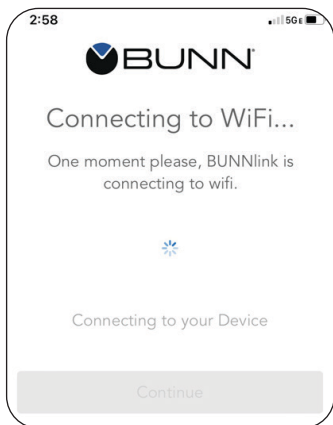


7. Scan the QR Code provided in the packaging.

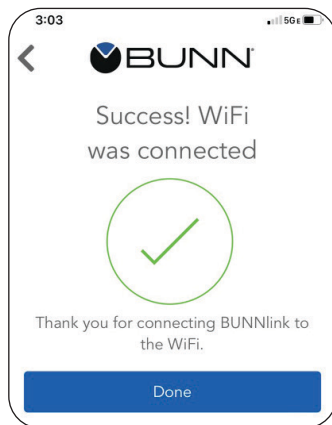


8. Enter or select the correct network name and password for that specific network.

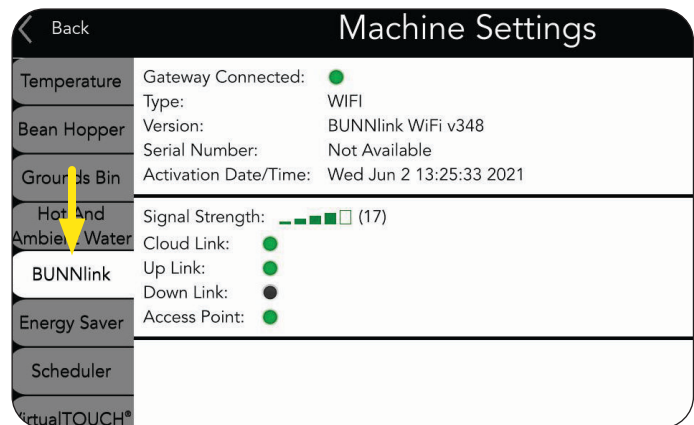
NOTE: If no networks are displayed to select from, you must enter this information.



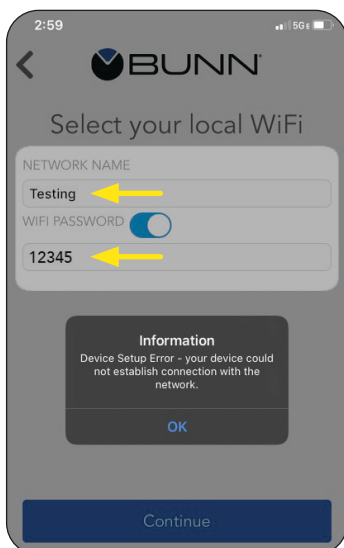
9. This screen will display while the machine is attempting to connect to the network.



10. Upon successful connection this screen will display. Press DONE.

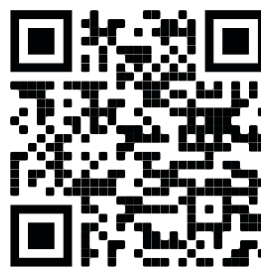


11. Select the BUNNLink tab from Machine Settings to verify:
 - The gateway has been connected
 - Machine serial number
 - Signal strength
 - If a cloud link has been made



Setup Error

If the machine does not connect to the network; ensure the name and password were typed correctly.



BUNNlink Product Registration

Scan to register your machine on BUNNlink® for Customer Care Alerts, reports and further support.

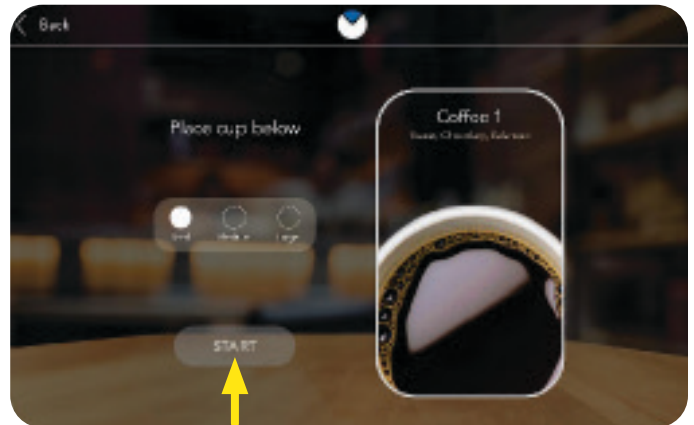
Please provide this QR code the customer or manager of the site.

OPERATING INTERFACE

NOTE: The machine comes pre-loaded with four (4) recipes; two (2) hot beverage, and two (2) cold beverage.

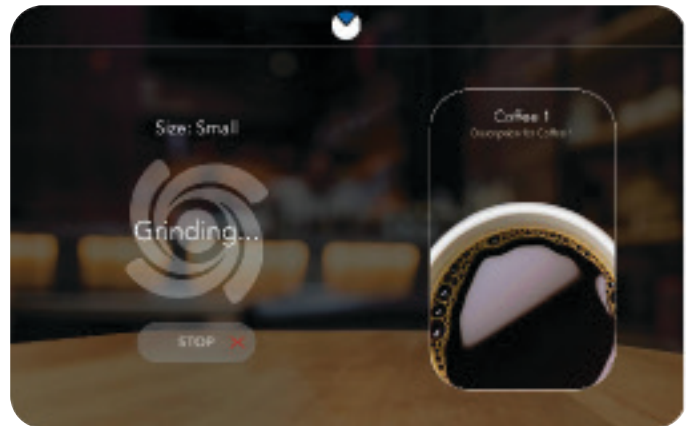
1. The first screen to appear is a "User" interface screen, also known as the beverage "Carousel". Drink selections viewable are accessed by swiping left or right across the screen, or by touching the arrows located on the left and right.

Press the desired drink icon to select.



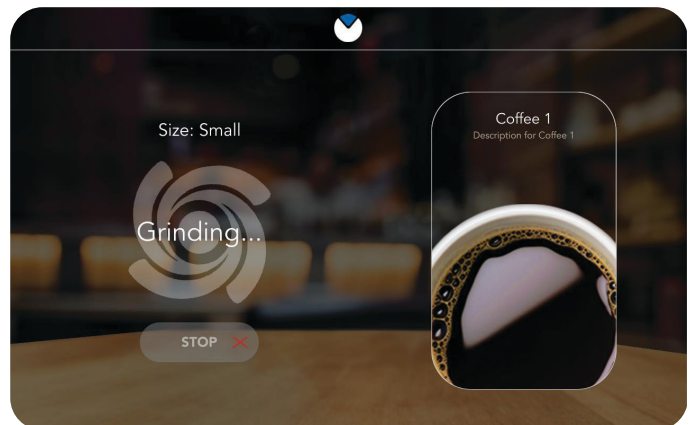
2. Once a selection has been made by touching the screen, the user is prompted to select the desired beverage size, and then to place the beverage container (cup) on tray below. The user will then touch the "START" button on the screen to begin.

NOTE: If the beverage selected is an iced beverage, the screen will prompt the user to fill the cup with ice prior placing the beverage container (cup) on the tray.

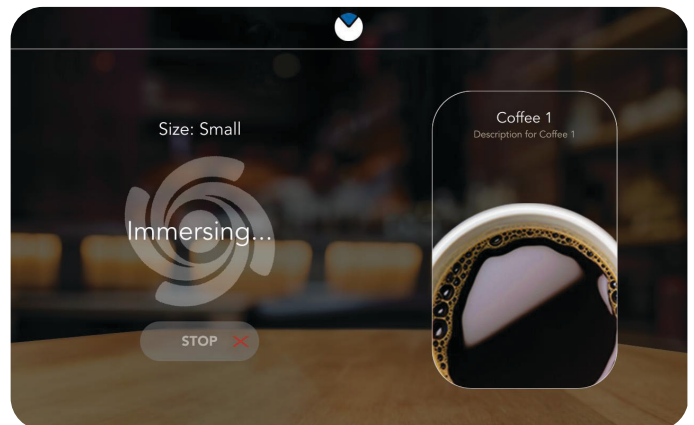


3. The next screen after pressing the start button is the "Grinding" screen. The user is shown the coffee selection and that the coffee beans are being ground.

NOTE: The user can press the "STOP" during this process to cancel this beverage.

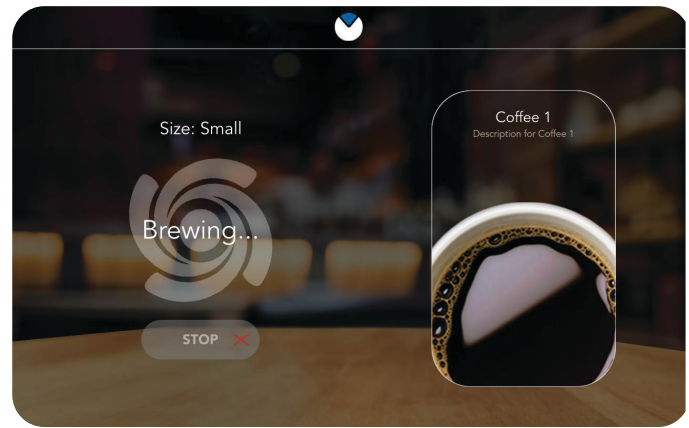


4. The next screen shown after "Grinding" is "Immersing" where brew water is added to the ground beans.

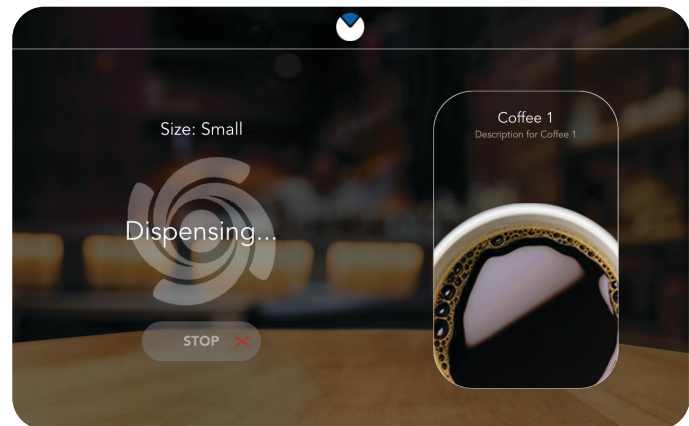


OPERATING INTERFACE

- The next screen after "Immersing", is the "Brewing" screen. The ground beans and brew water is allowed to sit permitting the flavors to bloom.



- The next screen shown to the user is the "Dispensing" screen. The user's selection is now being dispensed.



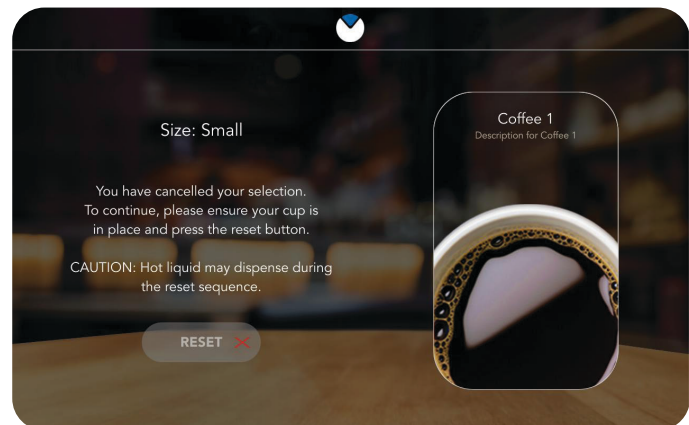
- If the "STOP" button has been pressed, the user will be presented with a new screen that indicates that the unit has "Paused" (cancelling) the beverage selection.

- After pressing the "RESET" button, the user will be presented with a new screen indicating that the machine is "RESETTING".

NOTE: Do not remove your cup from the drip tray while the machine is resetting. This is a system reset & the machine will perform a reset cycle.

NOTE: liquid may be dispensed.

The user will then be returned to the original selection screen.

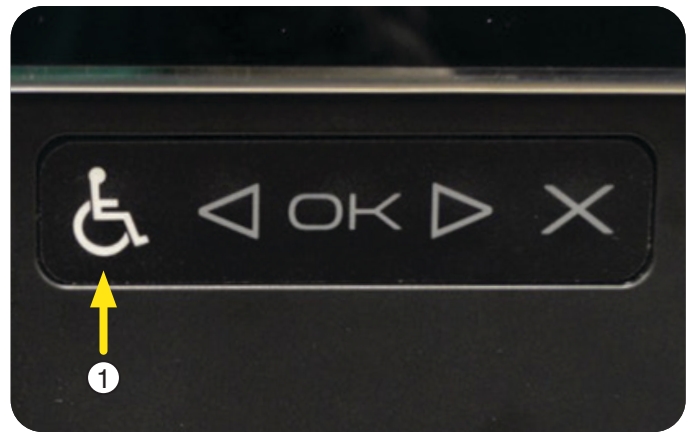


OPERATING INTERFACE

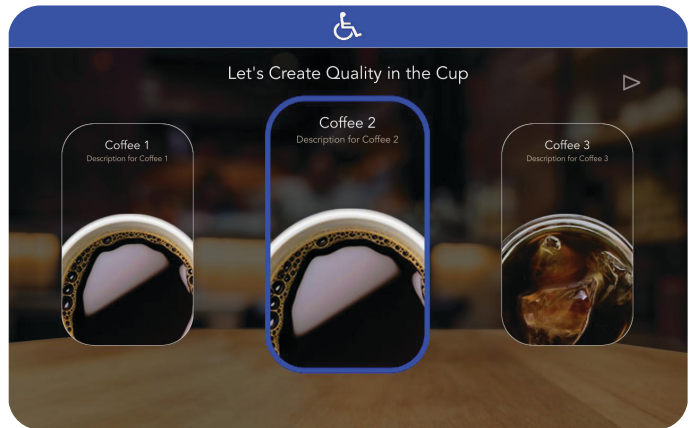
ADA Interface

1. To activate the ADA screen interface, the user must press the accessibility symbol (wheelchair icon).

This will cause the screens to be modified with a blue banner at the top and a blue highlight around the items being selected. The left/right arrows will move the blue highlight from one selection to the next.



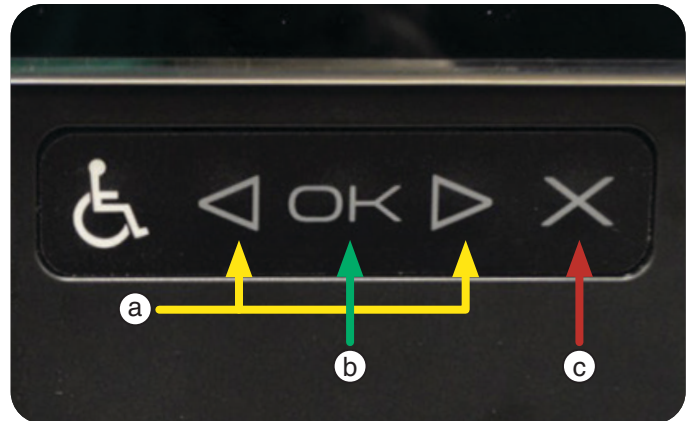
2. When activated, the screen will have a blue banner at the top, and a blue highlight around the item being selected.



3. Navigate around the screens using the Left and Right arrows on the ADA interface.

- a. Select a beverage (using left and right arrows).
- b. Press the "OK" button to confirm it.
- c. Pressing the "X" cancels the selection.

NOTE: If the beverage selected is an Iced Beverage, the screen will prompt the user to fill the cup with ice prior placing the beverage container (cup) on the tray.



4. Selections available through the ADA interface on this screen; Previous, Small, Medium, Large, Extra Large and Start.

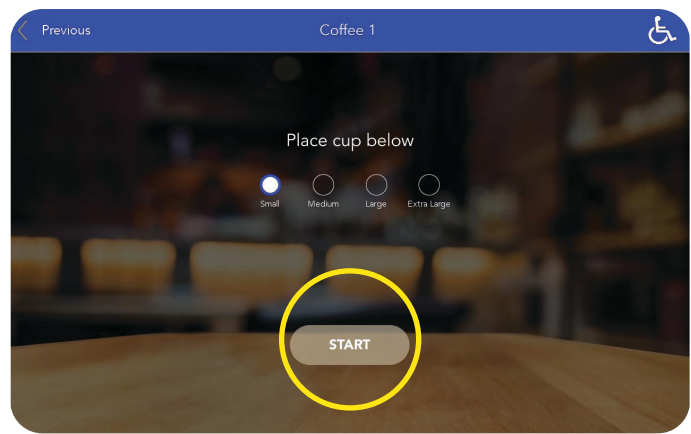
- a. Next, using the ADA arrows, choose a Beverage size.
- b. Press OK to enter selection.



OPERATING INTERFACE

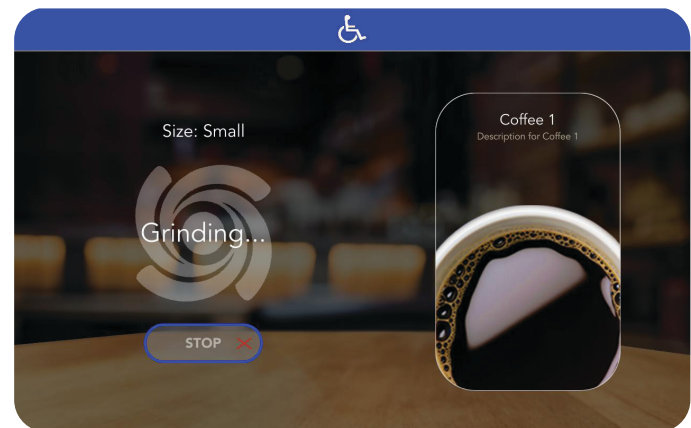
ADA Interface (continued)

5. Press start.

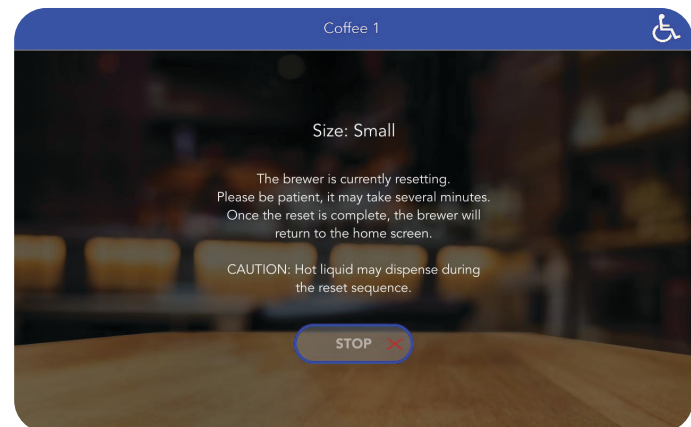


6. During operation, the following screens will appear in this order: Grinding, Immersing, Brewing, Dispensing.

The user can press the STOP button during this process to cancel this recipe selection.



7. The Stop/Reset is automatically highlighted. The user can cancel and reset by pressing OK or X.



OPERATING INTERFACE

VirtualTOUCH

VirtualTOUCH® is a beverage dispensing experience that is powered by BUNNlink®, our state-of-the-art cloud based IoT (Internet of Things) solution. Your customers now have the option of selecting and dispensing a beverage on their favorite bean to cup machine using the most convenient device, their personal smartphone.

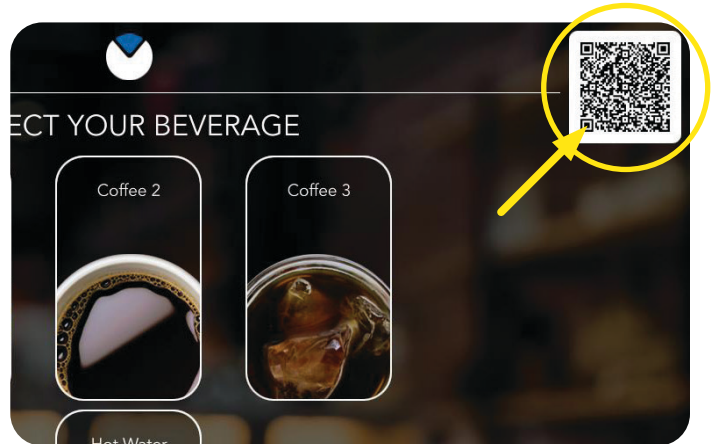
What is needed:

- Installed and registered BUNNlink connectivity on the machine.
- VirtualTOUCH feature enabled on the machine
- Smartphone that can read QR codes (most of the smartphones today are already capable or you can easily download a free QR code app)

BUNN VirtualTOUCH requires a QR code scanner to access the application to dispense a drink. Depending on what brand tablet or smartphone you carry, it may require you to download a QR code app before using VirtualTOUCH.

How to use VirtualTOUCH:

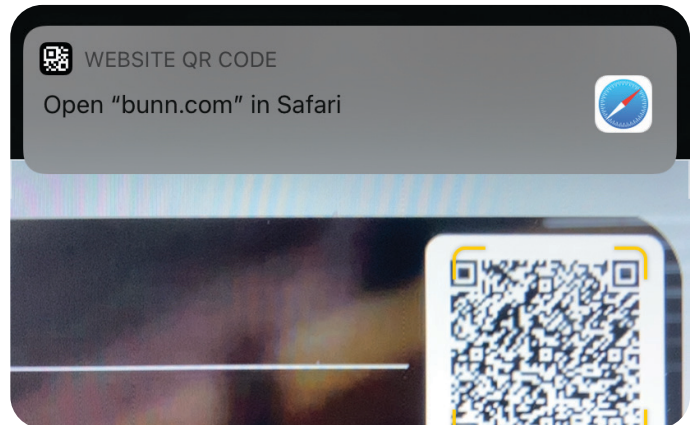
1. Use the smartphone to scan the QR code visible on the display of the machine.



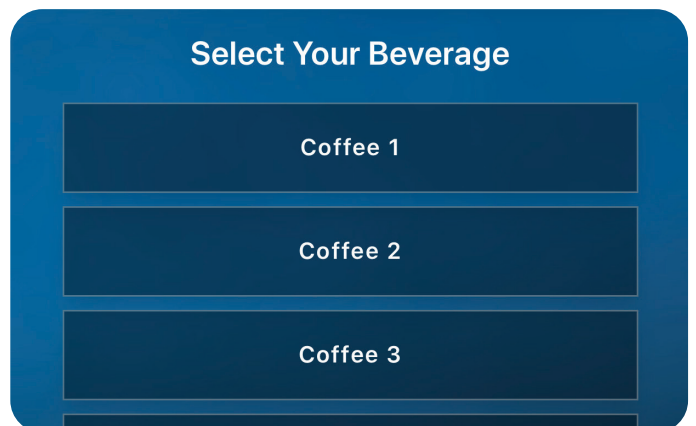
2. When prompted click on the link to open the BUNN VirtualTOUCH webpage. (www.bunn.com/clean-contact-solutions).

It acts just like an APP without the need to install one from an app store.

NOTE: Your default web browser will vary.



3. Select your favorite beverage shown on the VirtualTOUCH webpage.

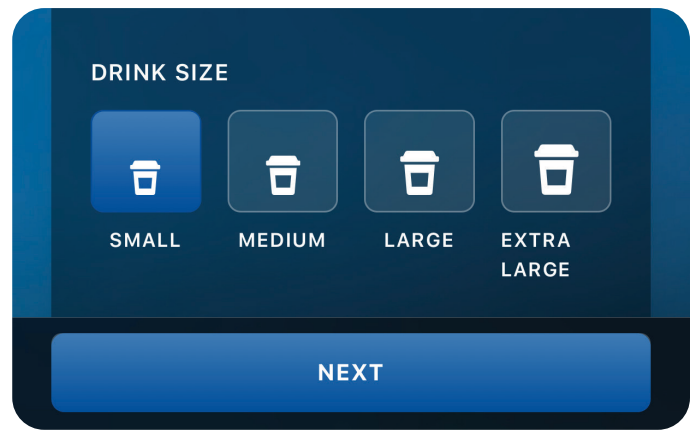


OPERATING INTERFACE

VirtualTOUCH (continued)

4. Select Size.

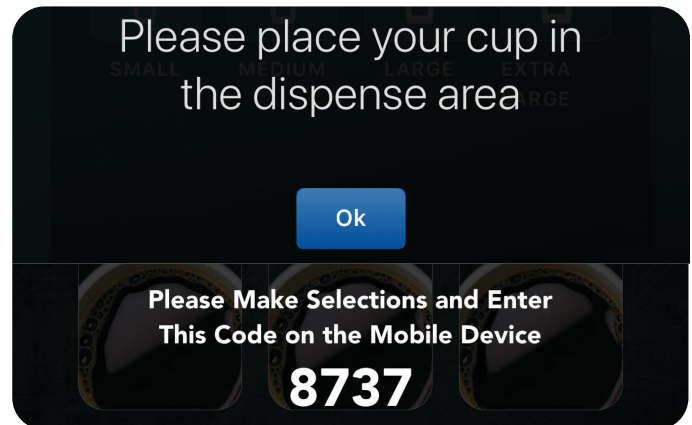
Press NEXT.



5. Place your Cup in position. For iced beverage, place cup with ice in position. Press OK.

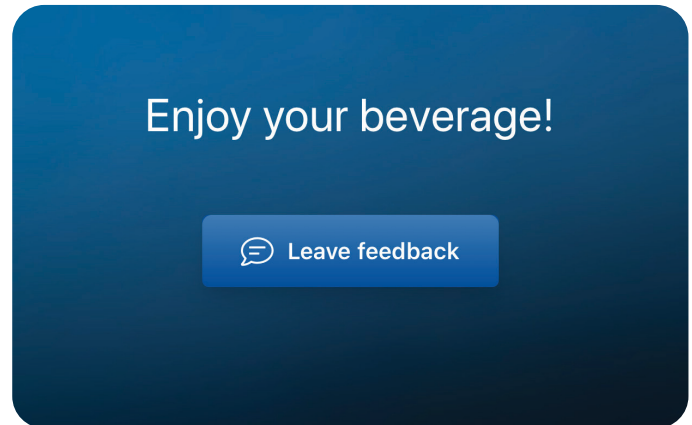
6. Enter the 4-digit code as it is shown on the display of the machine and press DISPENSE.

NOTE: This is to confirm that you are standing in front of the machine and ready to take the drink.



7. Allow time for the beverage to finish dispensing before removing the cup.

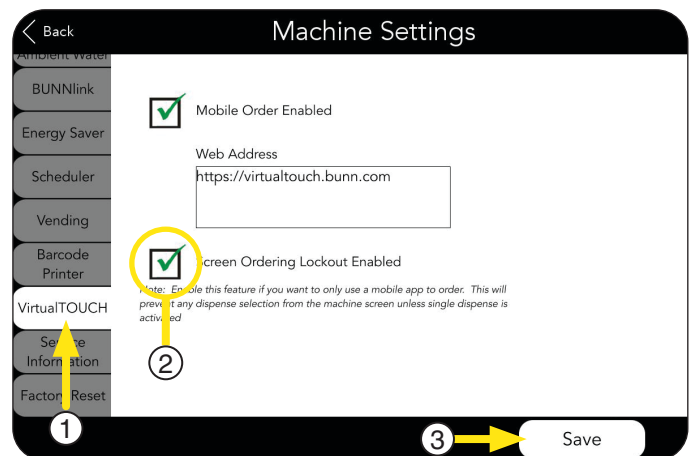
Enjoy!



Screen Ordering Lockout

Allows you to enable lockout for touchless dispensing only.

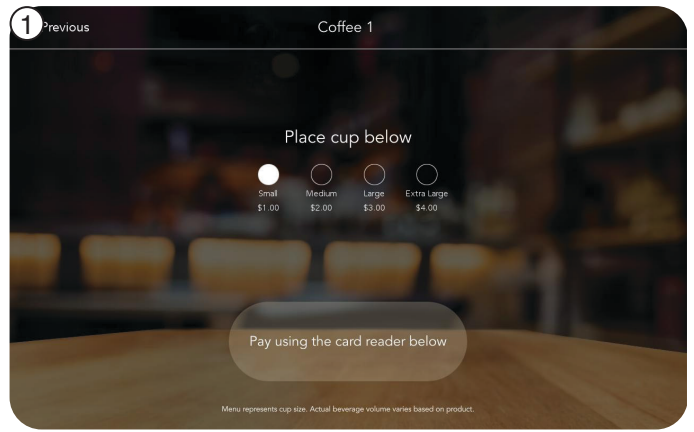
1. In MACHINE SETTINGS select VirtualTOUCH tab.
2. Select Checkbox next to SCREEN ORDERING LOCKOUT ENABLED to use this feature.
3. Press SAVE.



OPERATING INTERFACE

Optional Cashless Payment System

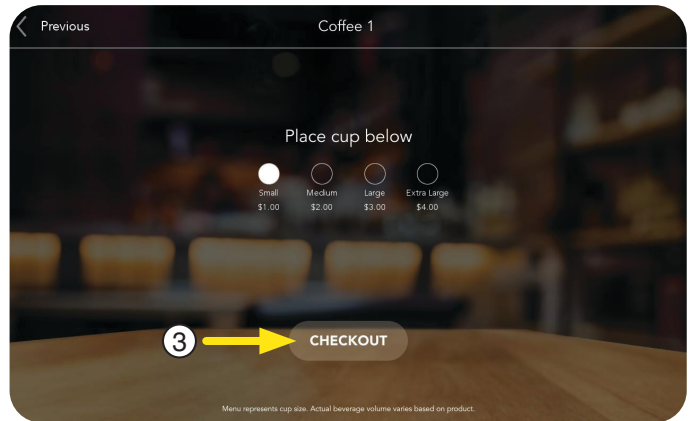
1. Place cup under dispense nozzle.
Select cup size.



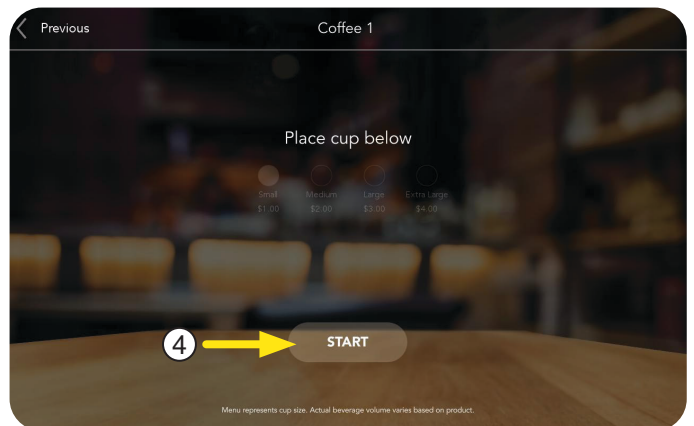
2. Swipe credit/debit card to start process.



3. Press the CHECKOUT button to lock in size selection.



4. Press the START button to dispense.

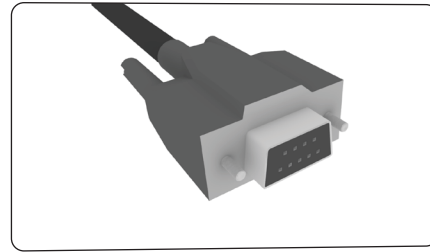


OPERATING INTERFACE

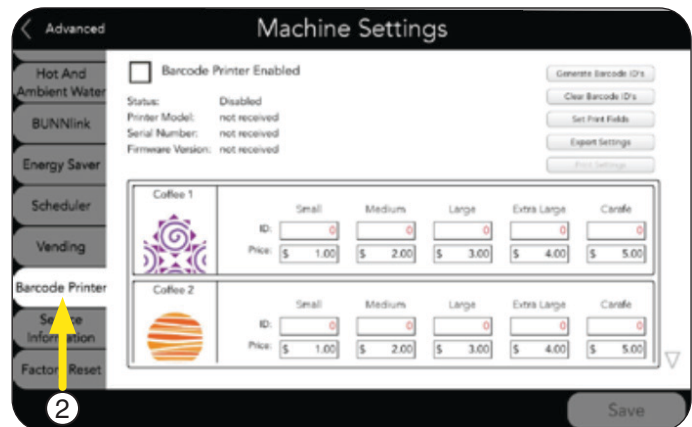
Barcode Printer Setup

NOTE: Printer hook up to the machine requires a db-9 cable.

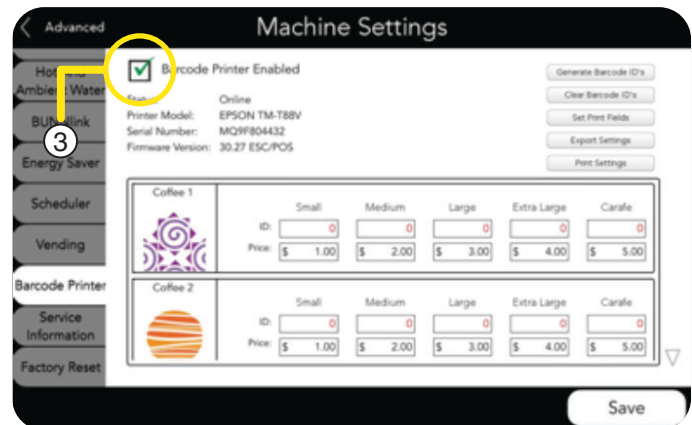
1. If the machine is printer capable, and a printer has been connected, the machine must be set up to enable printing.



2. Navigate to the MACHINE SETTINGS screen, and touch the BARCODE PRINTER tab on the left.



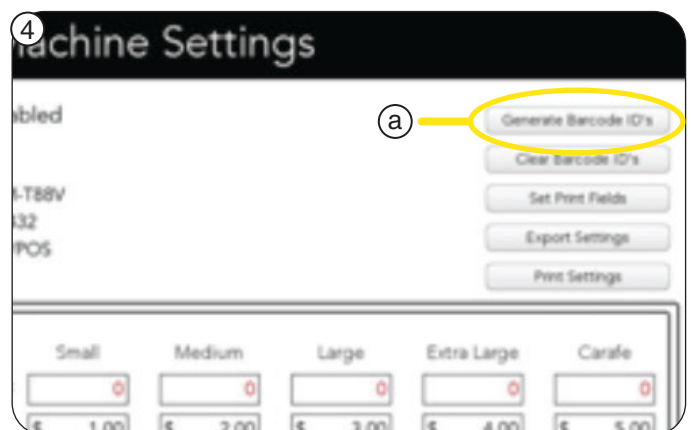
3. Check the box next to BARCODE PRINTER ENABLED in the upper left of the screen.



4. Barcodes can be entered for each product two ways - **Automatically** and **Manually**:

Automatically

- a. Press the GENERATE BARCODE ID'S button in the upper right corner.

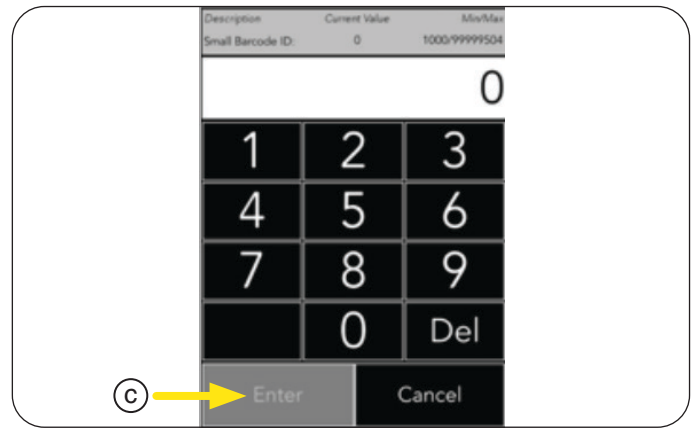


OPERATING INTERFACE

Automatically

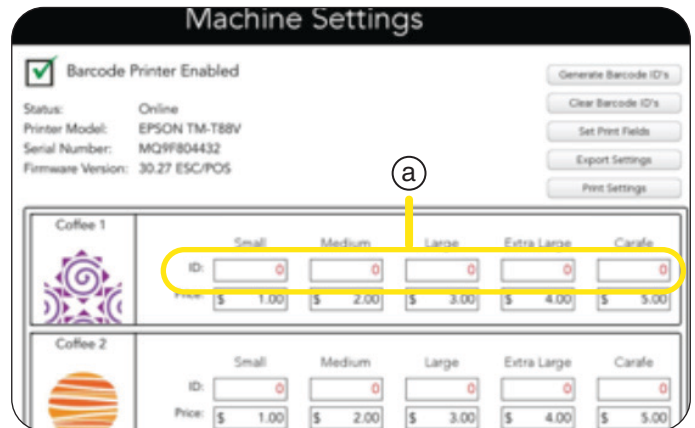
Generate Barcode ID's (continued)

- b. Use the keypad to enter the barcode ID number for the first barcode you require.
- c. Hit ENTER.
- d. The ID fields will be automatically populated with barcodes, starting with the ID number you entered.
- e. Repeat for each beverage and size.

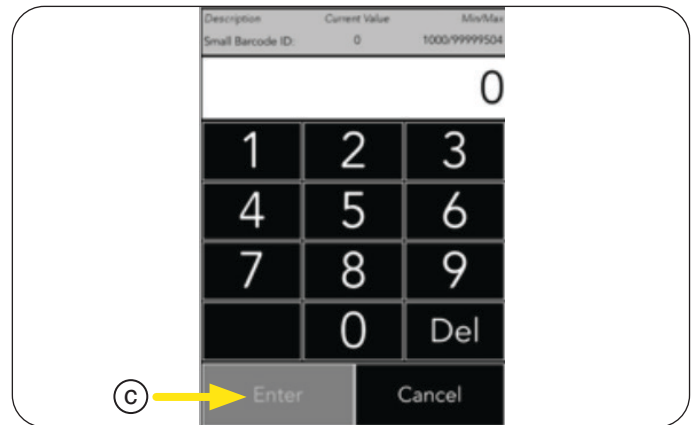


Manually

- a. Barcodes can be manually entered for each beverage by touching the ID box for that beverage.

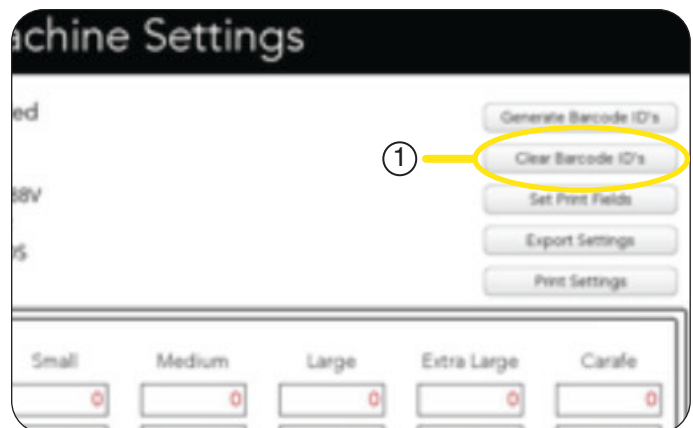


- b. The keypad will appear.
- c. Hit ENTER
- d. The ID fields will be automatically populated with barcodes, starting with the ID number you entered.
- e. Repeat for each beverage and size.



CLEAR BARCODE NUMBER

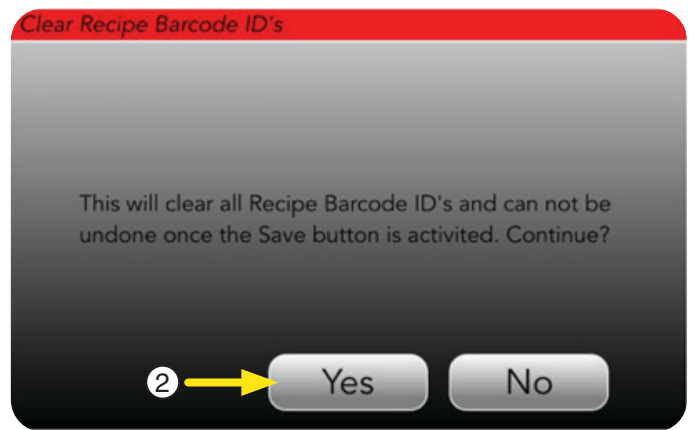
1. Barcode ID's can be cleared by touching the Clear Barcode ID's button in the upper right.



OPERATING INTERFACE

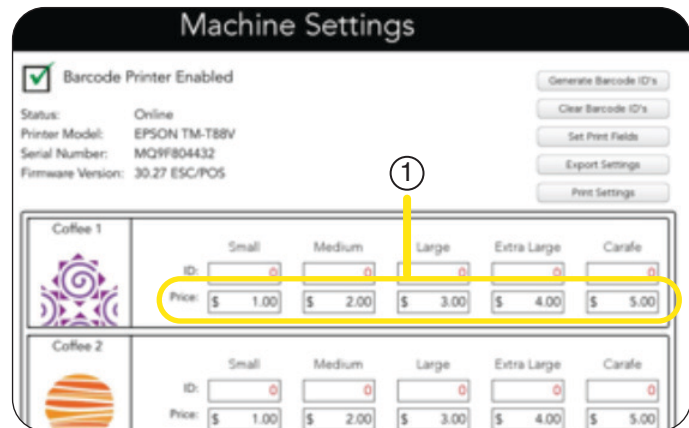
CLEAR BARCODE NUMBER (continued)

2. Press Yes to clear all barcode ID's, or No to exit the menu.



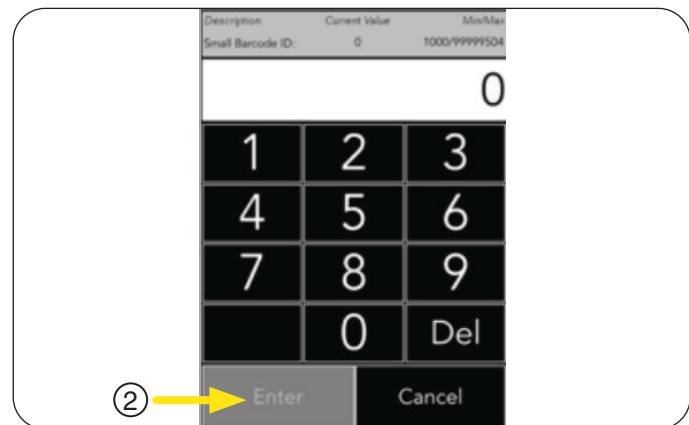
SETTING BEVERAGE PRICES

1. To set the price for a size, press the Price box for the size to be set.



2. Use the keypad to set the price, then press ENTER.

Repeat for the remaining sizes and beverages.



3. The main screen will return.

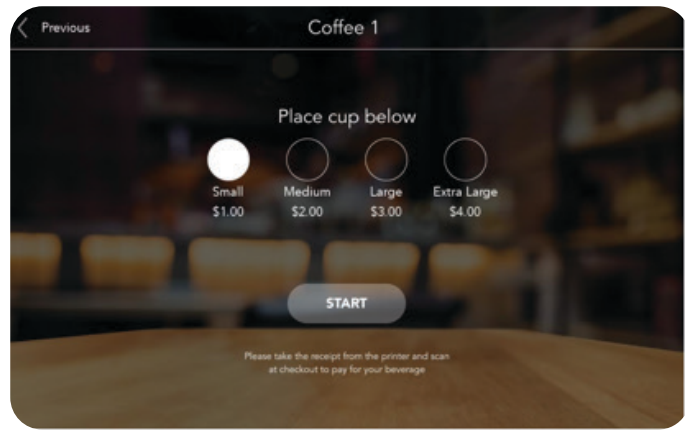
4. Select any beverage.



OPERATING INTERFACE

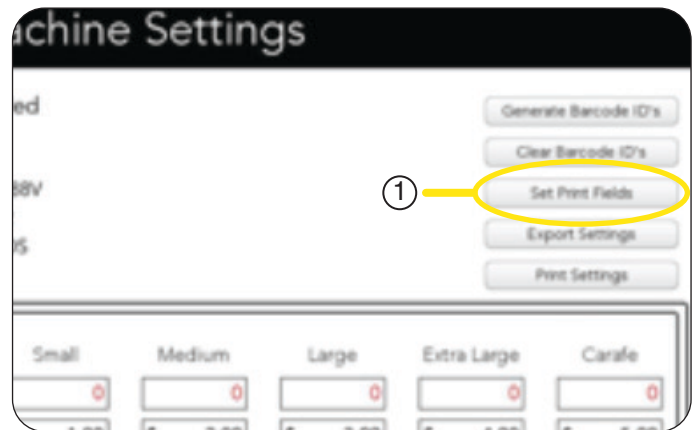
SETTING BEVERAGE PRICES (continued)

5. Verify that the correct price is shown for each size selection.

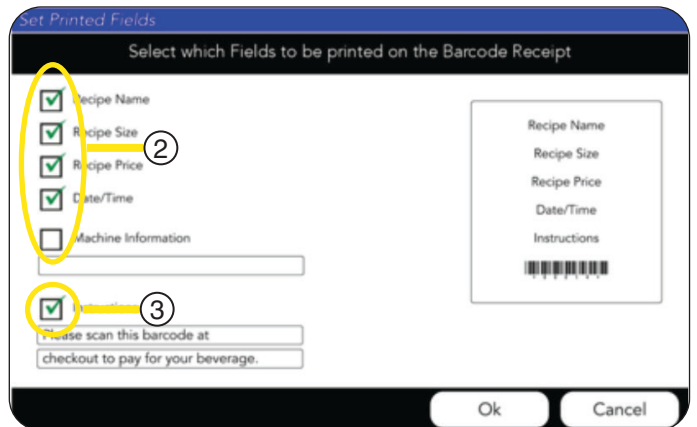


SET PRINT FIELDS

1. Fields to be printed can be selected by pressing the SET PRINT FIELD button in the upper right.

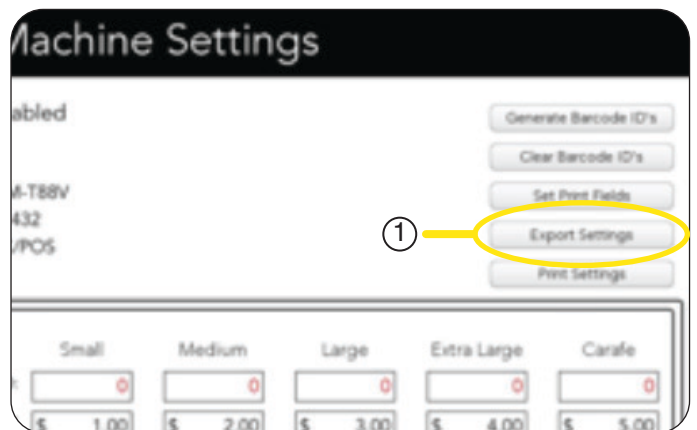


2. Check or uncheck boxes to select the fields which are to be printed on the barcode receipt.
3. If instructions is checked; touch inside the box to bring up a keypad to enter the desired instructions.
4. Press Return key to save, press keyboard icon on lower right of keyboard to cancel.



EXPORT SETTINGS

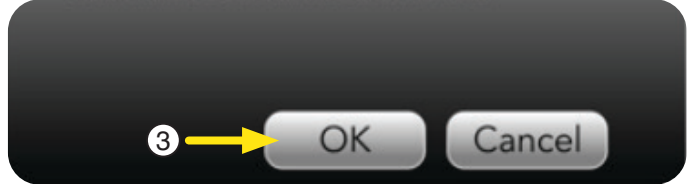
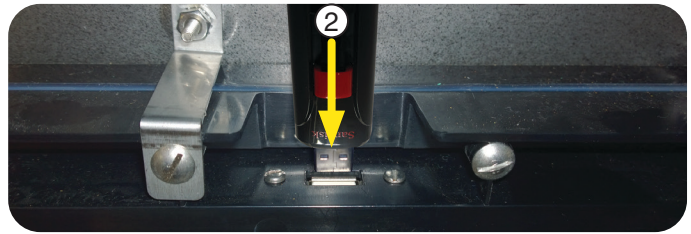
1. The barcode and price settings can be exported by pressing the EXPORT SETTING button.



OPERATING INTERFACE

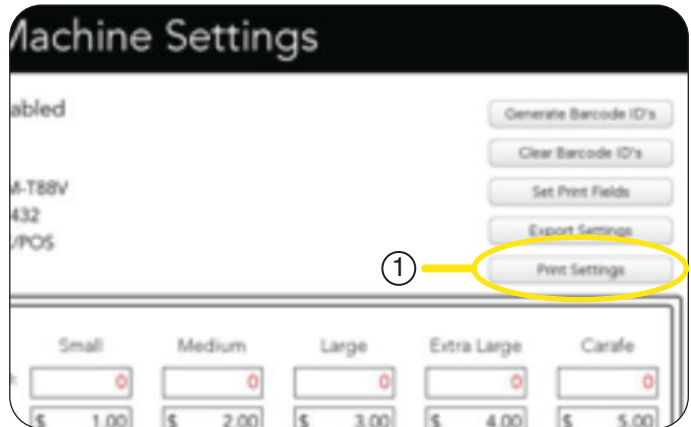
EXPORT BARCODE SETTINGS (continued)

2. Insert a USB stick into the USB port on the back side of the front door.
3. Press OK.
4. The main screen will return.
5. Remove USB stick.
6. Close door.

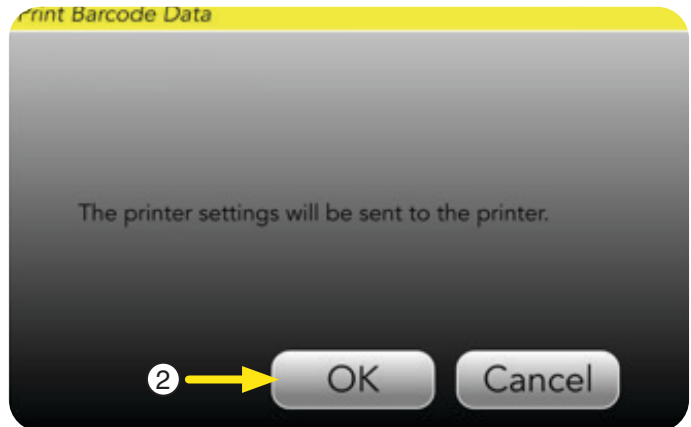


PRINT SETTINGS

1. Printer setting can be sent to the printer by pressing the PRINT SETTINGS button.

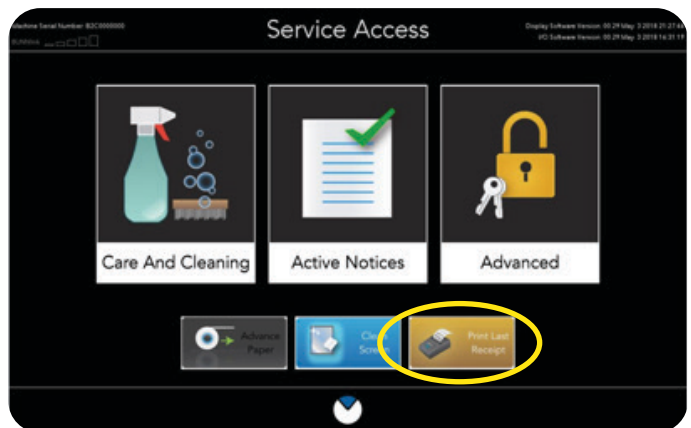


2. Press OK to print the printer settings.



PRINT LAST RECEIPT

On the service access panel, the last receipt can be printed by pressing the PRINT LAST Receipt button in the lower right.



FILTER PAPER REMOVAL

Removing Spent Filter Paper

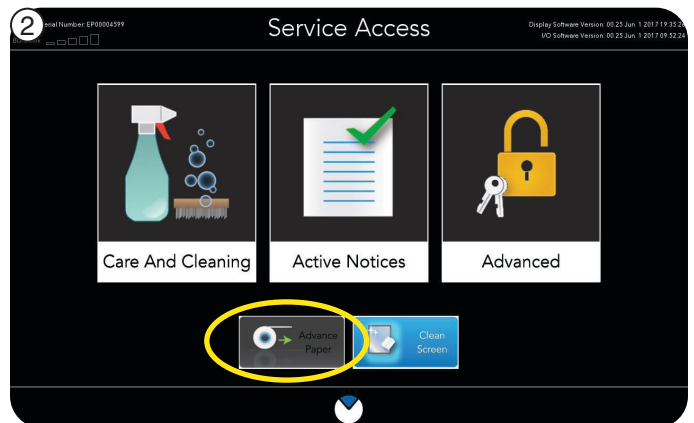
When the take-up roller has reached the maximum allowable amount, the machine will signal a paper roller full condition, and lock out brewing.

The used paper must be removed.

1. To remove the used paper, press and hold the BUNN logo icon at the top of the screen for 3 seconds to access the SERVICE ACCESS screen.
2. Press & hold the ADVANCE PAPER button for 3 seconds to dispense all of the used grounds.

NOTE: The DOOR MUST REMAIN CLOSED!

3. Open the brewer door and cut or tear the filter.



FILTER PAPER REMOVAL

Removing Spent Filter Paper (continued)

4. Turn the handle for the paper take-up roller to the vertical position.
5. Pull the handle away from the machine to remove.



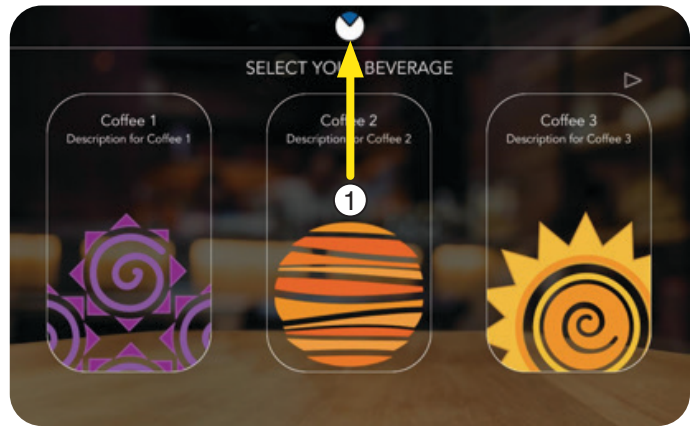
6. Remove the used paper roll from the machine, or push it into the grounds bin.

Refer to "Filter Paper Installation" section in this manual to reset the take-up roller.

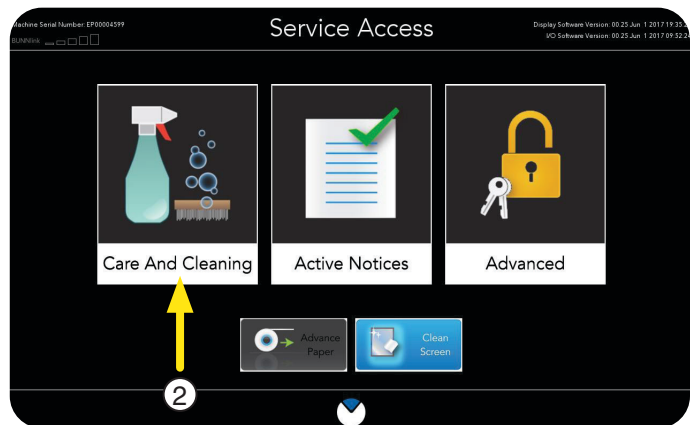


SERVICE ACCESS

1. Press and hold the BUNN logo at the top of the screen for 3 seconds to access the SERVICE ACCESS screen.



2. From the SERVICE ACCESS screen, press the CARE AND CLEANING button.



Care and Cleaning

DAILY

The use of a damp cloth rinsed in any mild, non-abrasive, liquid detergent is recommended for cleaning all surfaces on Bunn-O-Matic equipment.

Exterior Surfaces

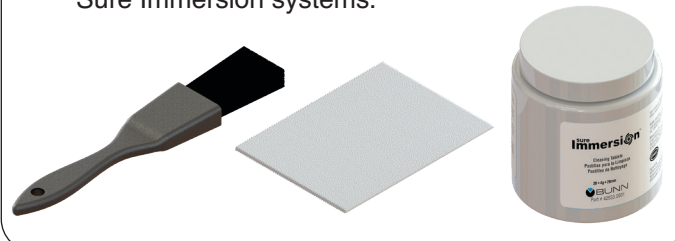
- Do not use any abrasive materials.
- Use a soft, dry cloth to wipe down the exterior surfaces of the dispenser to maintain the luster of the stainless steel finish.
- Wash the stainless steel interior surfaces of the dispenser with warm, soapy water. Rinse with warm, clear water. If the water is hard, wipe the dispenser dry with a soft cloth to prevent spotting.
- Use cleaning cloth provided, to clean the acrylic door panel.

Parts Washing

- a. Remove and wash the drip tray and drip tray cover in a mild detergent solution.
- b. Rinse thoroughly.
- c. Wipe the lower front panel, door, and cabinet with a clean damp cloth.

CLEANING SUPPLIES INCLUDED WITH MACHINE

1. Brush and cloth for touchscreen cleaning.
2. Low foam tablets formulated specifically for Sure Immersion systems.



SERVICE ACCESS

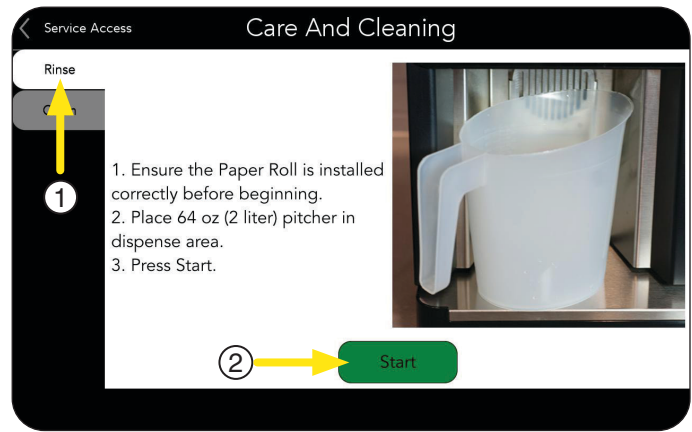
Care and Cleaning

DAILY

Rinse Tab

1. From the CARE AND CLEANING screen, select the RINSE tab to prepare the equipment for rinsing the Brew Funnel and Brew Box.
2. Press the START button.

Follow the directions shown on the screen.



3. The CARE AND CLEANING screen will show a progress bar with the message "Please Wait - Rinsing".

NOTE: If for any reason the rinsing process needs to be halted, press the STOP button. The machine will pause. The user will then need to press the reset button to reset the machine. Insure the 64oz (2 liter) pitcher is ready to capture any water that is dispensed during the reset sequence.

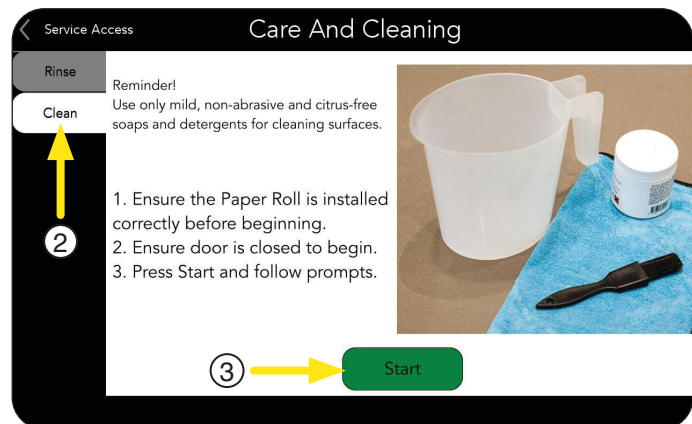
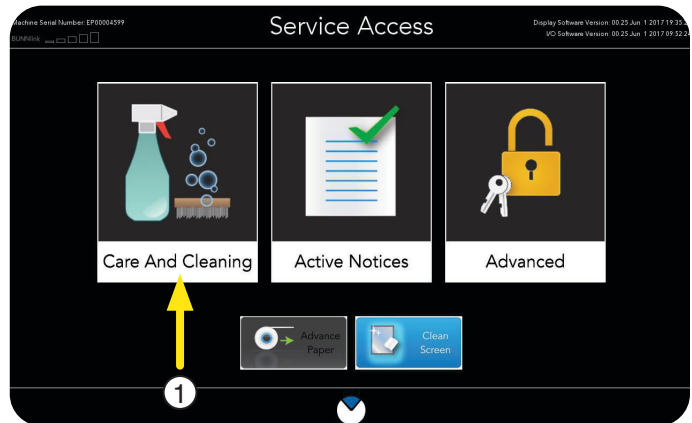


WEEKLY

Clean Tab

1. From the SERVICE ACCESS screen, press the CARE AND CLEANING button.
2. From the CARE AND CLEANING screen, select the CLEAN tab to prepare the equipment for cleaning of the brew system.
3. Press the START button to begin.

NOTE: In the upper left corner of the screen is a back arrow button that will allow the user to return to the previous Advanced Access screen.

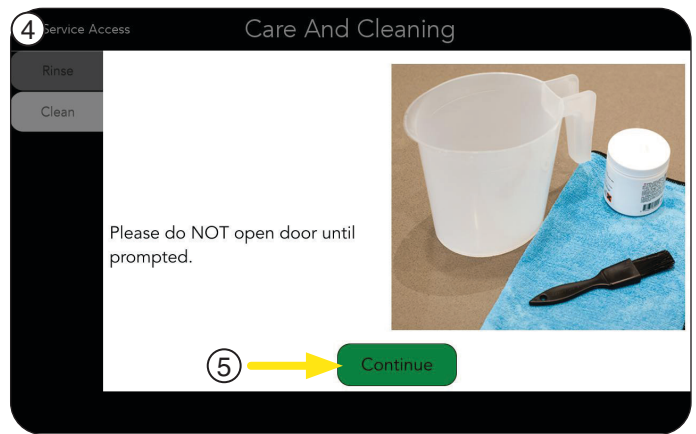


SERVICE ACCESS

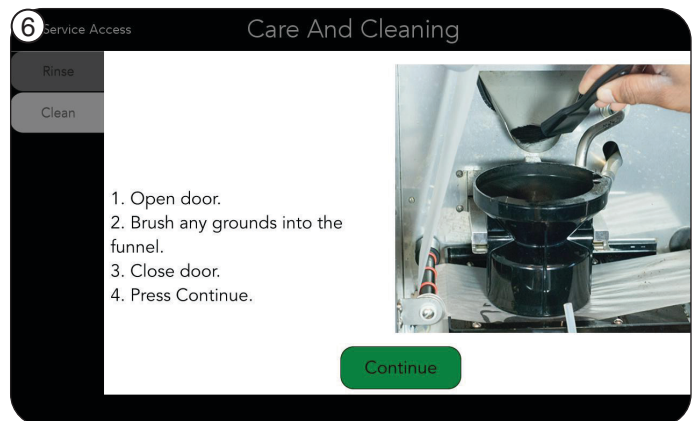
WEEKLY

Clean Tab (continued)

- Once the START button has been pressed, a message saying "Please do NOT open door until prompted" will be displayed.
- Press CONTINUE button.
NOTE: Once a cleaning process has started, the user can not exit without completing the cleaning or performing a Stop/Reset.



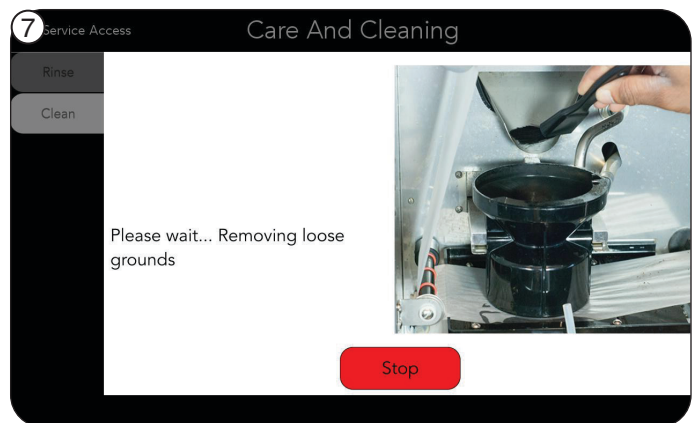
- Once the CONTINUE button has been pressed, the operator will be presented with a new screen indicating that the cleaning process has begun, and to "Please Wait... Removing Loose Grounds".



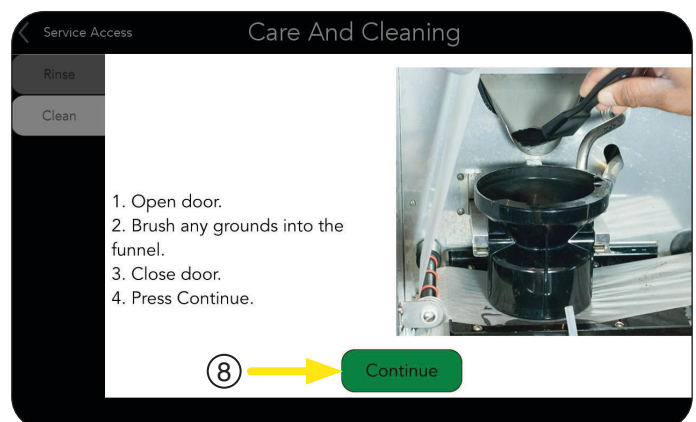
- During the "Removing Loose Grounds" step, there is no operator interaction.
After the step has been completed, the operator will be prompted with a new screen.

NOTE: If at any time during the cleaning cycle, the process needs to be halted, press the Stop button.

The machine will reset, and return to the original start-up screen.



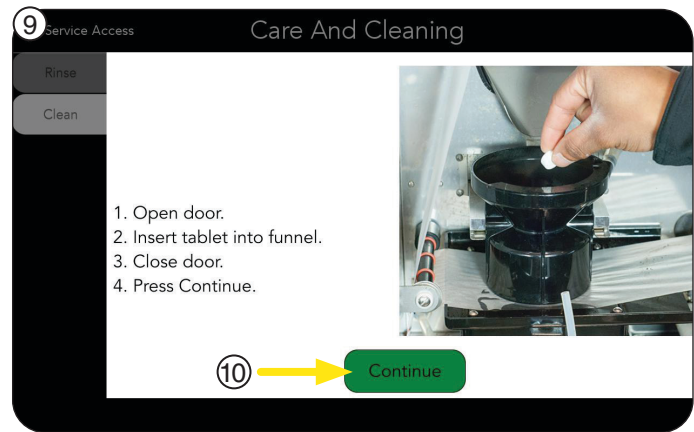
- Press the CONTINUE button to resume the cleaning process.



SERVICE ACCESS

Clean Tab (continued)

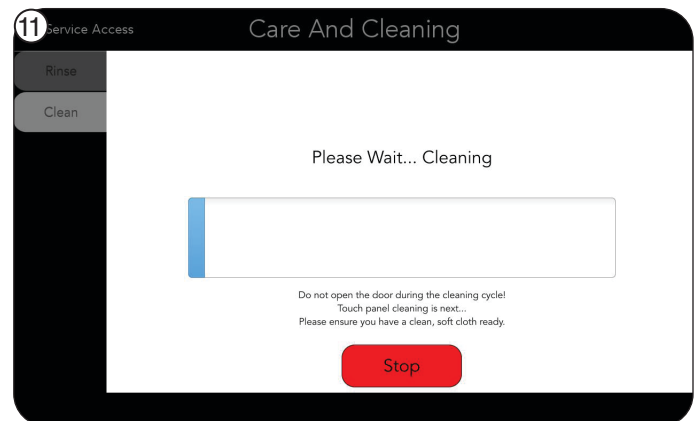
9. Following the steps to add a Cleaning Tablet.
 - a. Open door.
 - b. Insert Cleaning Tablet into Funnel.
 - c. Close door.
10. Press CONTINUE button.



11. The operator will be shown a progress bar with the message "Please Wait... Cleaning".
When finished, the screen will return to the original startup screen.

NOTE: If at any time during the cleaning cycle, the process needs to be halted, press the STOP button.

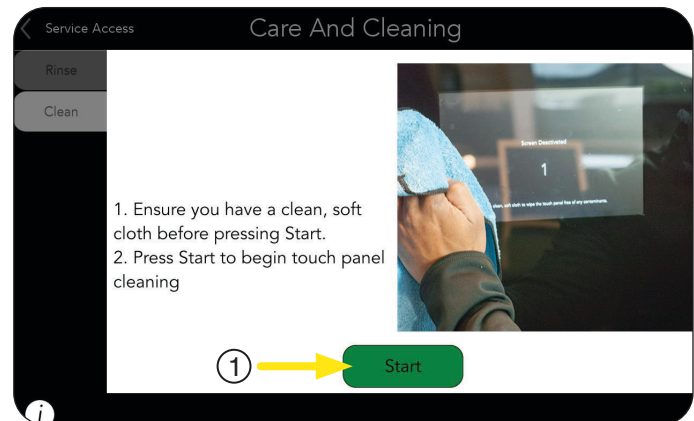
The machine will reset, and return to the original startup screen.



Touch Screen

With internal cleaning complete, the operator will be prompted with a new screen to "Begin Cleaning Touch Panel".

1. Press START button.

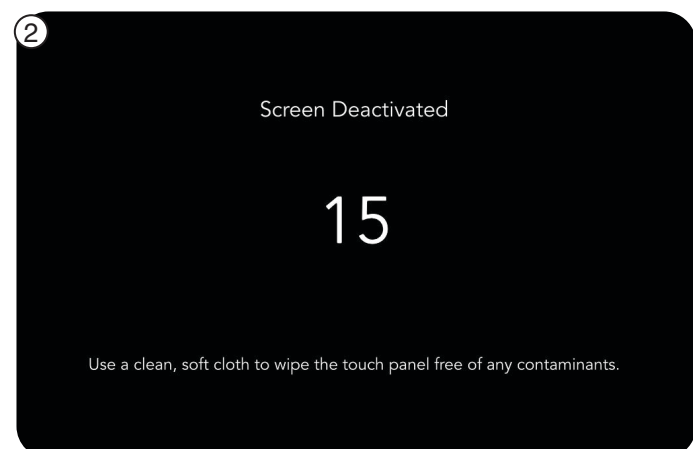


2. Once the Start button is pressed, the Touch Screen is deactivated for 15 seconds.

During this time, the screen will change and provide a countdown allowing it to be cleaned without activating any other operations.

NOTE: Clean the screen using the cloth provided in the cleaning products. The Surface should be free of debris and dry to the touch when completed.

Once the allotted time for touch screen cleaning has expired, the system will reset, and return to the home screen.



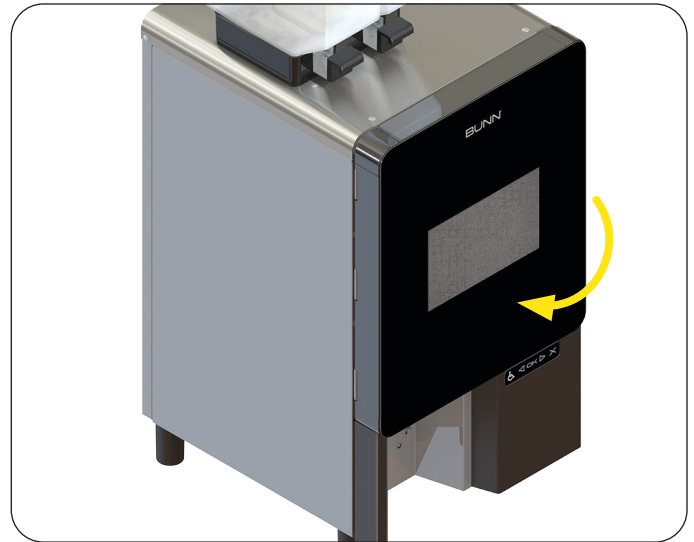
SERVICE ACCESS

WEEKLY

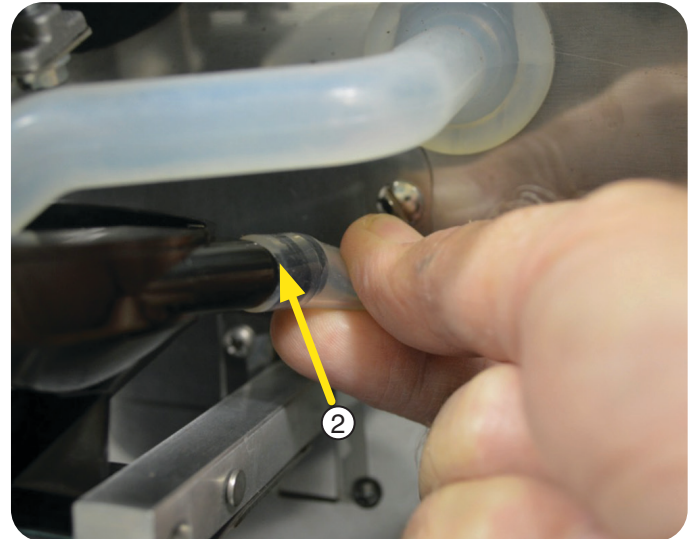
Brew Funnel - Removal and Washing

The Brew Funnel can be removed for a more thorough cleaning. This is recommended weekly or more often if required (heavy usage of the machine).

1. Open front door to remove Brew Funnel.
NOTE: Brew Funnel must be in the upper position to be removed.



2. Slide the Rubber Hose (attached to the Brew Funnel) towards the rear of the machine to disconnect it from the Brew Funnel.



3. While pressing down on both Flat Springs under the funnel arms, pull the funnel down and forward to release it from the funnel arms.

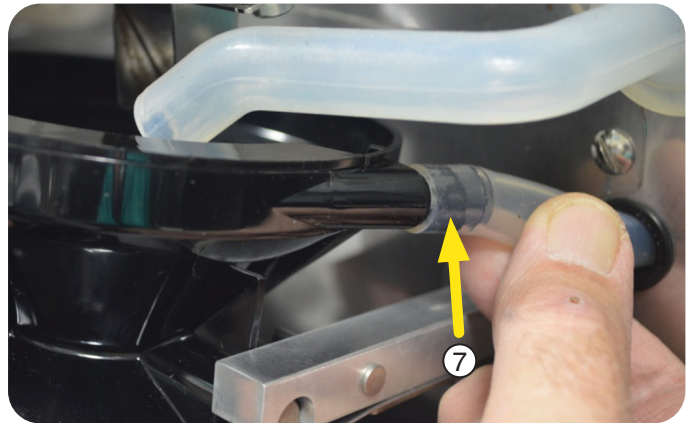
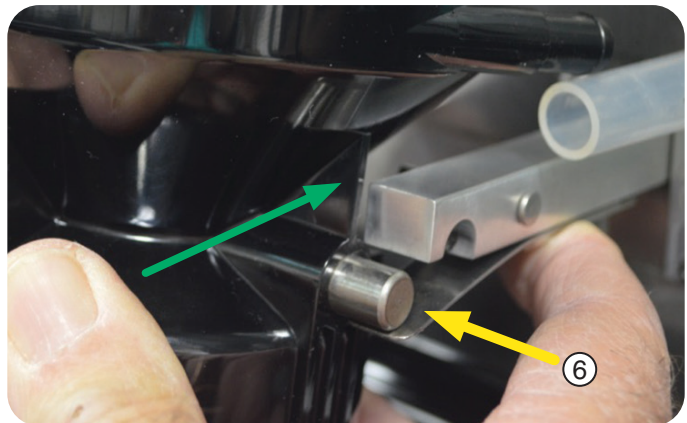
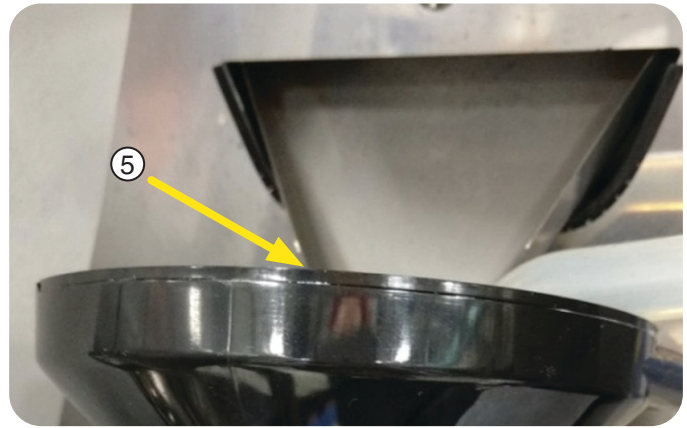


SERVICE ACCESS

Brew Funnel Cleaning (continued)

4. Clean the funnel using any mild, non-abrasive, liquid detergent. Do Not use abrasives to clean as this can damage the surface of the funnel. Rinse and Dry.
5. To reinstall the funnel, tip the top edge of the funnel under the Coffee Chute.
6. Place the Metal Pins on the Flat Springs.

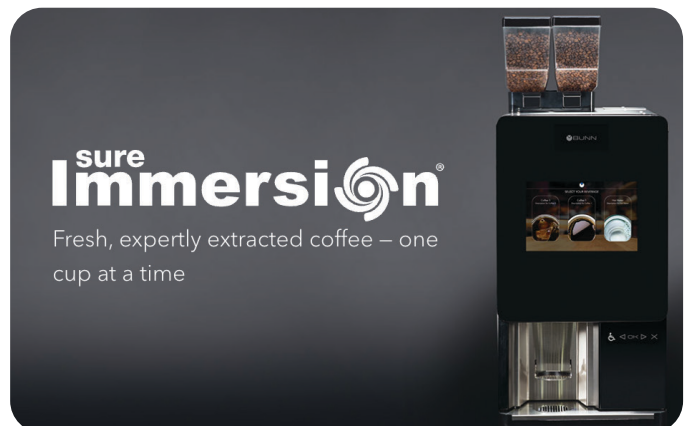
Push down and toward the rear of the machine to snap the funnel into the funnel arms.
7. Reconnect the Rubber Hose by sliding it over the funnel inlet fitting. The hose must be fully engaged on the fitting.
8. Close the front door to resume normal operation.



Preventive Maintenance

There is a recommended PM kit available. Refer to the illustrated parts catalog on the BUNN website for the Sure Immersion 220 to obtain part number for ordering:

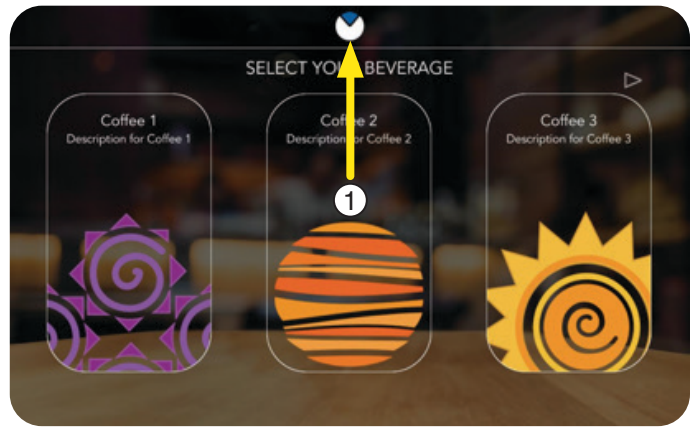
- Sure Immersion 220 12-Month Preventive Maintenance Kit.



SERVICE ACCESS

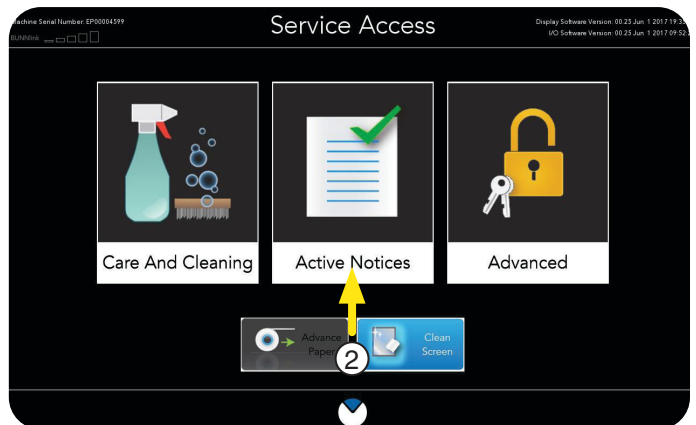
Active Notices

1. Press and hold the BUNN logo at the top of the screen for 3 seconds to access the SERVICE ACCESS screen.

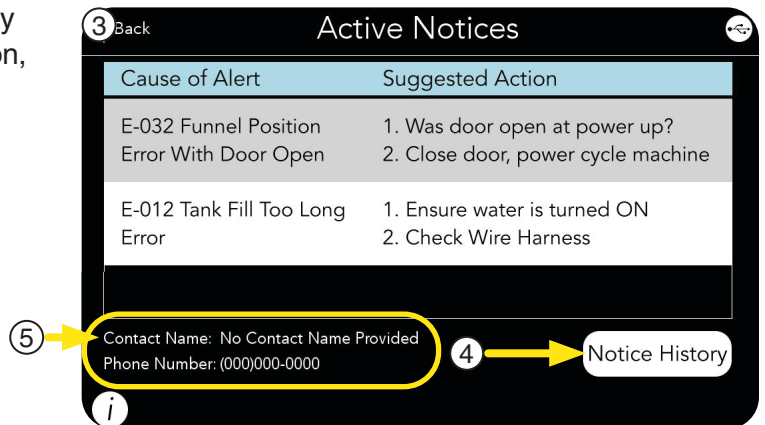


2. From the SERVICE ACCESS screen, press the ACTIVE NOTICES button.

NOTE: Pressing the BUNN icon will return the user to the main screen.



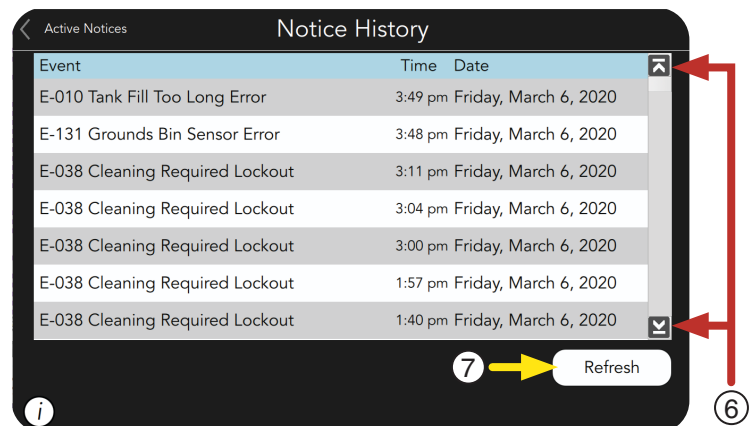
3. The ACTIVE NOTICES screen will display any faults that have occurred by name & description, and give probable causes, and a solution to clear the fault.
4. A NOTICE HISTORY button is located in the lower right portion of the screen, and can be used to view previous events (Notices).
5. Service Contact information is also provided.



Notice History

This screen will display the event name, the date it occurred, what time of the day it occurred, how many times it happened, and the machine's state.

6. Use the UP or DOWN Arrows shown on the right side of the screen to scroll through the events list.
7. Press the Refresh button located in the lower right portion of the screen to refresh the list.

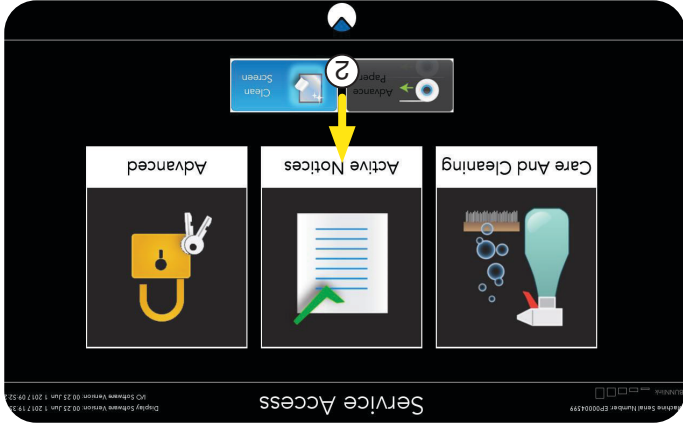


ACCÈS DE SERVICE

1. Pour enlever le papier usagé, appuyez 3 secondes sur l'icône du logo "BUNN" (en haut de l'écran), pour accéder à l'écran "ACCÈS DE SERVICE".



2. De l'écran d'"Accès de service", appuyez sur le bouton "Active Notices" pour accéder aux écrans Notices actives.



3. L'écran "Notices actives" affichera le nom et la description de toute défaillance survenue et indiquera les causes probables et une solution pour remédier à la défaillance.

4. Un bouton "Historique des avis" situé en bas et à droite de l'écran permettra de visualiser les événements précédents (Notices).

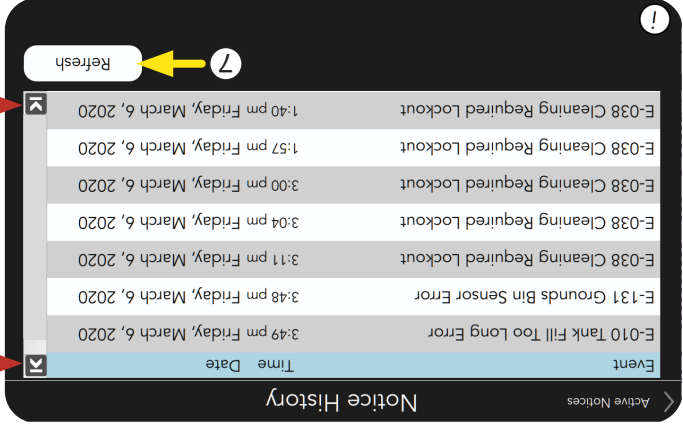
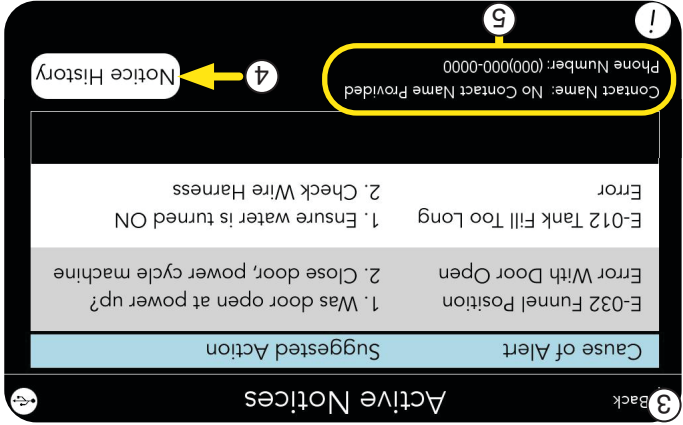
5. Des renseignements de contacts pour l'entretien-dépannage sont également fournis.

Historique des avis

Cet écran montrera le nom de l'événement, la date à laquelle il s'est produit, à quelle heure du jour il s'est produit, combien de fois il s'est produit et l'état de la machine.

6. Utilisez les flèches vers le haut et vers de l'écran pour dérouler la liste d'événements.

7. Appuyer sur le bouton "Refresh" (régénération de registre) situé en bas à droite de l'écran régènera la liste.



ACCÈS DE SERVICE

Entonnoir d'infusion nettoyage (suite)

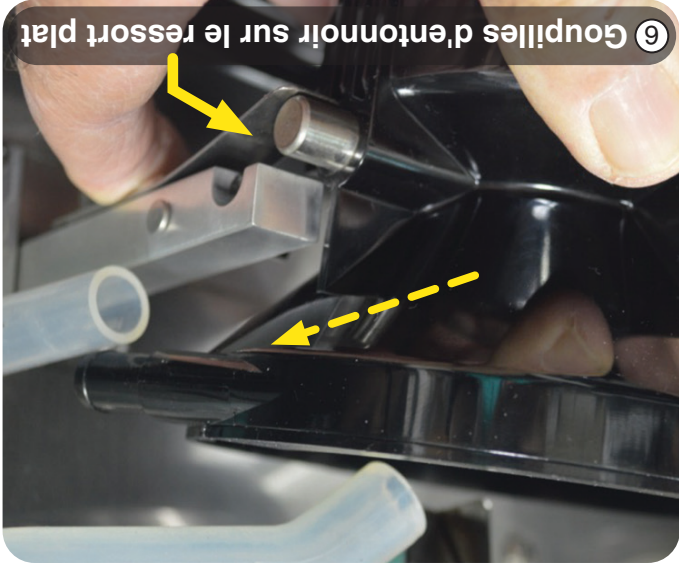
- Nettoyez l'entonnoir en utilisant un détergent liquide, doux et non abrasif. N'utilisez pas de produits abrasifs pour le nettoyage, car ceci peut endommager la surface de l'entonnoir.

Rincez et séchez.

- Pour réinstaller l'entonnoir, inclinez le bord supérieur de l'entonnoir sous la goutte à café.



- Placent les goupilles métalliques sur les ressorts plats.
- Poussez vers le bas et l'arrière de la machine pour enclencher l'entonnoir dans les bras d'entonnoir.

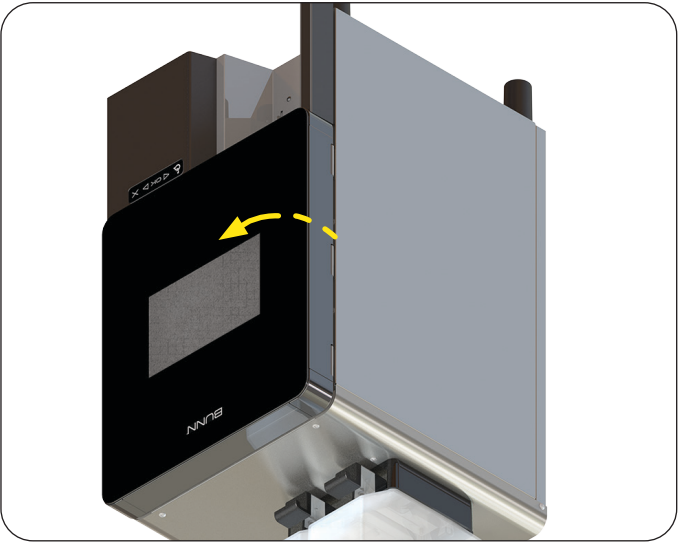


- Rebranchez le tuyau en caoutchouc en le glissant sur le raccord d'admission de l'entonnoir. Le flexible doit être entièrement engagé sur le raccord.

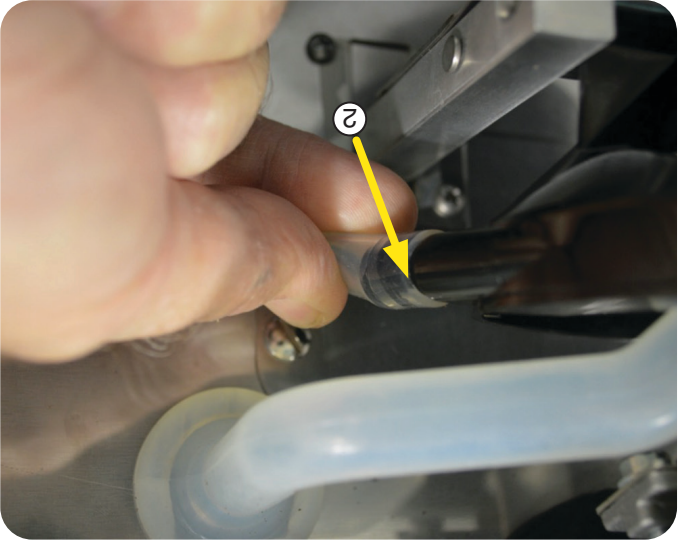
- Fermez la porte avant pour rétablir le fonctionnement normal.



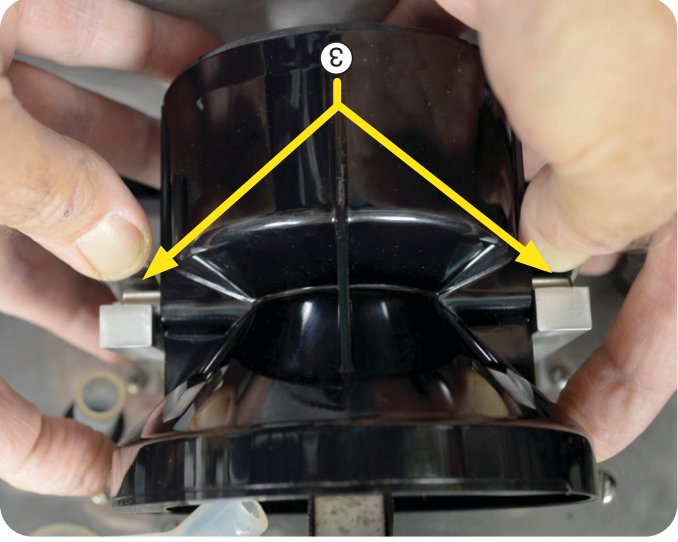
Entonnoir d'infusion: Démontage et lavage
L'entonnoir d'infusion peut être retiré pour un nettoyage plus complet; il est conseillé de le faire une fois par semaine ou plus souvent s'il y a lieu (utilisation intensive de la machine).
1. Ouvrez la porte avant pour retirer l'entonnoir
REMARQUE: L'entonnoir doit être dans la position supérieure pour être enlevé.



2. Glissez le tuyau en caoutchouc (fixé à l'entonnoir d'infusion) vers l'arrière de la machine pour le débrancher de l'entonnoir d'infusion.



3. Tout en enfonçant les deux ressorts plats sous les bras de l'entonnoir, tirez l'entonnoir et vers le en avant bas et l'avant de la machine pour le libérer des bars de l'entonnoir.



ACCÈS DE SERVICE

Nettoyer l'onglet (suite)

9. Suivez les étapes pour ajouter une tablette de nettoyage.

- Porte ouverte.

- Insérez la tablette de nettoyage dans l'entonnoir.

- Ferme la porte.

10. Appuyez sur le bouton "Continue"

11. L'opérateur verra s'afficher un nouvel écran indiquant que le nettoyage est en cours.

REMARQUE: Si à tout moment pendant le cycle de nettoyage, le processus doit être interrompu, appuyez sur la touche "Stop".

La machine se réinitialisera et reviendra à l'écran de démarrage original.

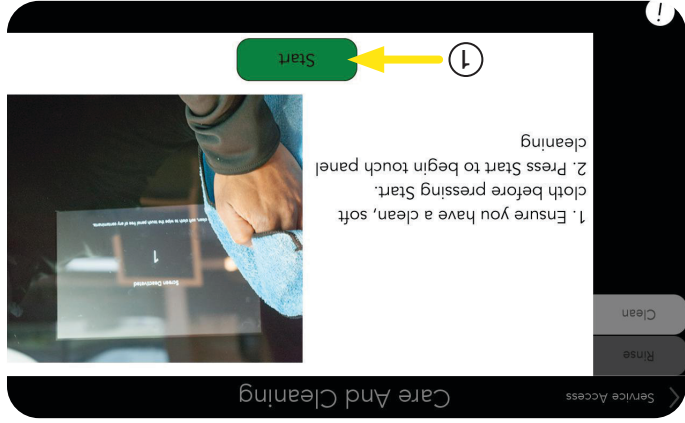
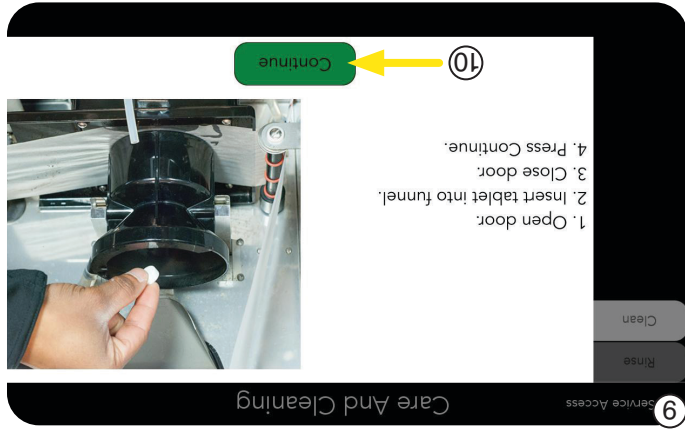
Nettoyage de l'écran tactile

À la fin du nettoyage interne, l'opérateur verra s'afficher un nouvel écran pour commencer le nettoyage de l'écran tactile"

1. Appuyez sur le bouton "START".

2. Pendant le "Nettoyage de l'écran tactile", le système affichera un compte à rebours indiquant le temps restant pour nettoyer l'écran tactile. Pendant le temps imparti pour nettoyer l'écran à tactile, les fonctions d'écran seront invalidées. Nettoyez l'écran tactile en utilisant le chiffon fourni avec les produits de nettoyage.

Une fois le temps imparti pour le nettoyage d'écran tactile arrivé à expiration, le système se réinitialisera et retournera à l'écran d'accueil.



Nettoyer l'onglet (suite)

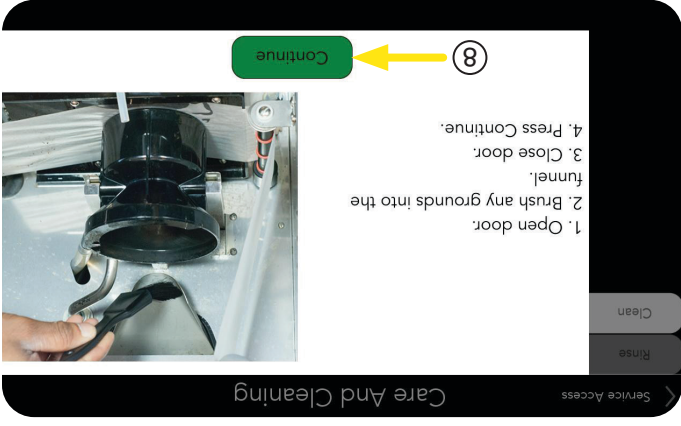
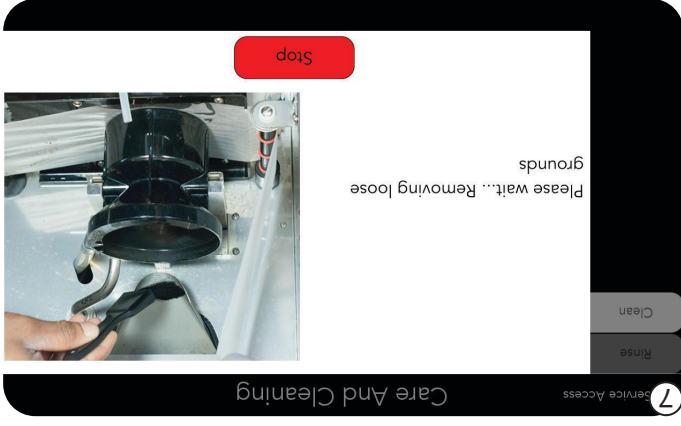
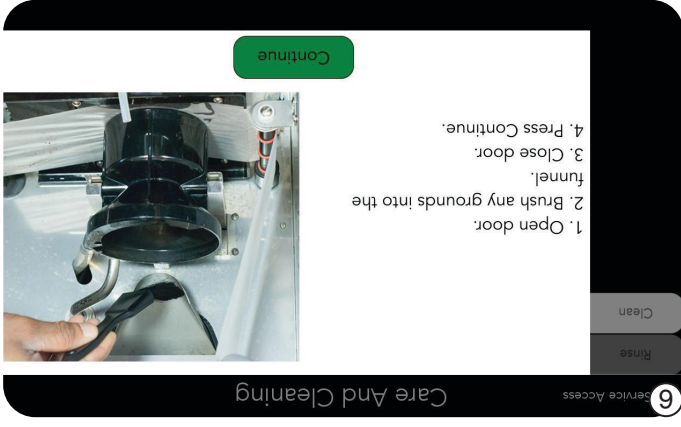
- 4. Quand vous aurez appuyé sur le bouton "Start", l'écran de soin et de nettoyage changera et communiquera à l'opérateur de nouvelles instructions.
- 5. Appuyez sur bouton Continuer.
- REMARQUE: Quand un nettoyage a été déclenché, l'utilisateur ne peut pas quitter cette opération sans terminer le nettoyage ou effectuer un arrêt/réinitialisation.

- 6. Quand on a appuyé sur le bouton "Continue", l'opérateur se voit présenter un nouvel écran indiquant que le processus de nettoyage a commencé, et qu'il faut "Attendre, svp..."
- Enlèvement du marc en cours".

- 7. Pendant l'étape "Enlèvement du marc" l'opérateur n'a rien d'autre à faire qu'attendre. Une fois l'étape "Enlèvement du marc" terminée, l'opérateur sera sollicité par un nouvel écran.
- REMARQUE: Si à tout moment pendant le cycle de nettoyage, le processus doit être interrompu, appuyez sur la touche "Stop". La machine se réinitialisera et reviendra à l'écran de démarrage original.

- 8. Appuyez sur le bouton "Continue" pour reprendre l'opération de nettoyage.

ACCÈS DE SERVICE



Onget de rinçage

Cycle de rinçage de circuit

1. Le choix de l'onglet "Rinse" de l'écran Care and Cleaning (Soin et nettoyage) préparera la matériel pour le rinçage de l'entonnoir et de la boîte d'infusion.
2. Appuyez sur le bouton "START".

Observez la marche à suivre affichée à l'écran.

Soin et nettoyage - Rinçage - Attendez, svp

3. Une fois qu'on aura appuyé sur le bouton de marche, l'écran de soin et de nettoyage affichera une barre de progression - avec le message Attendez svp - Rinçage.

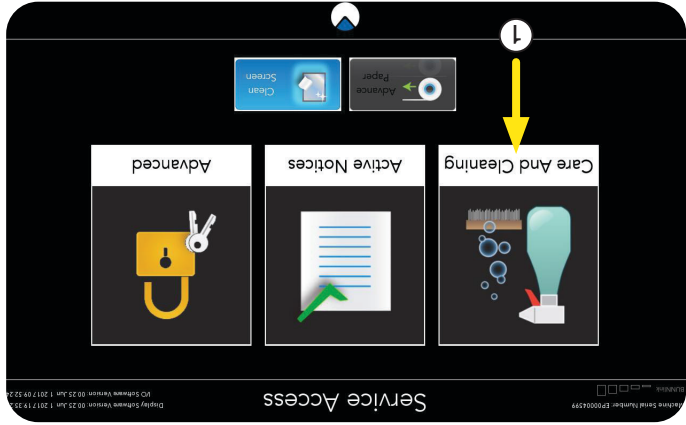
REMARQUE: Si pour toute raison l'opération de rinçage de processus doit être interrompue, appuyez sur le bouton "Stop" (Arrêt). La machine se mettra sur pause. L'utilisateur devra alors appuyer sur le bouton Reset pour réinitialiser la machine. Veillez à ce qu'un pichet de 64 oz (2 litres) soit prêt à capturer toute eau débitée pendant l'opération de réinitialisation.

HEBDOMADAIRE
Nettoyer l'onglet

1. À partir de l'écran d'Accès de service, appuyez sur le bouton "Soin et nettoyage" pour accéder aux écrans de Soin et nettoyage.

2. Choisir l'onglet "Clean" (Nettoyage) de l'écran Care and Cleaning (Soin et nettoyage) préparera le matériel pour le nettoyage du circuit d'infusion. Observez la marche à suivre affichée à l'écran.
3. Appuyez sur le bouton "Start" (Démarrage) pour commencer.

REMARQUE: Dans le coin supérieur gauche de l'écran il y a un bouton à flèche de retour en arrière qui permettra à l'utilisateur de retourner sur le précédent écran d'Accès de service.





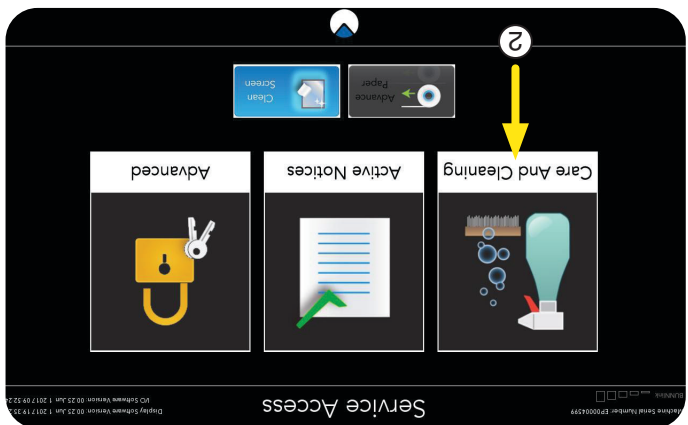
- Quotidien: Lavage des pièces**
1. Enlevez et lavez le plateau d'égouttement et son couvercle dans une solution détergente douce. Rincez abondamment.
 2. Essuyez le panneau avant inférieur, la porte et l'enceinte avec un chiffon humide propre.

- Utilisez le chiffon de nettoyage fourni pour nettoyer le panneau de porte en acrylique.
 - Utilisez un chiffon doux et sec pour essuyer les surfaces extérieures du distributeur afin de préserver le lustre de la finition inox.
 - Lavez les surfaces intérieures en inox du distributeur avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez à l'eau tiède et propre. Si l'eau est dure, essuyez le distributeur avec un chiffon doux et sec, pour empêcher la formation de taches.
 - N'utiliser aucun matériau abrasif.
- Surfaces extérieures:**

Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide trempé dans tout détergent liquide doux et non abrasif pour nettoyer toutes les surfaces du matériel Bunn-O-Matic.

Soin et nettoyage - Nettoyage général

QUOTIDIEN



2. À partir de l'écran d'"Accès de service", appuyez sur le bouton "Soin et nettoyage" pour accéder aux écrans de Soin et nettoyage.



1. Pour enlever le papier usagé, appuyez 3 secondes sur l'icône du logo "BUNN" (en haut de l'écran), pour accéder à l'écran "ACCÈS DE SERVICE".

SOIN ET NETTOYAGE

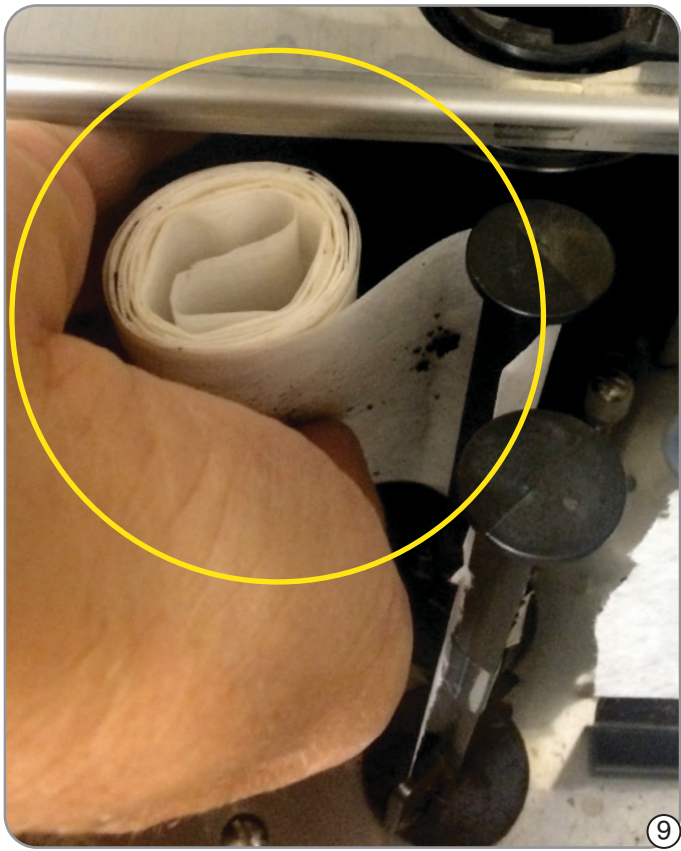
ACCÈS DE SERVICE

ENLEVER LE PAPIER FILTRE USAGÉ

4. Mettez la poignée du rouleau récepteur de papier en position verticale.
5. Tirez sur la poignée pour l'enlever de la machine.



6. Enlevez le rouleau de papier usagé de la machine, ou poussez-le dans le réceptacle à marc.
Référez-vous à "Installation du papier filtre" pour remettre à zéro le rouleau récepteur.



ENLEVER LE PAPIER FILTRE USAGE

Quand le rouleau récepteur a atteint la quantité maximale permise, la machine indiquera que le rouleau est plein et verrouillera la fonction infusion.

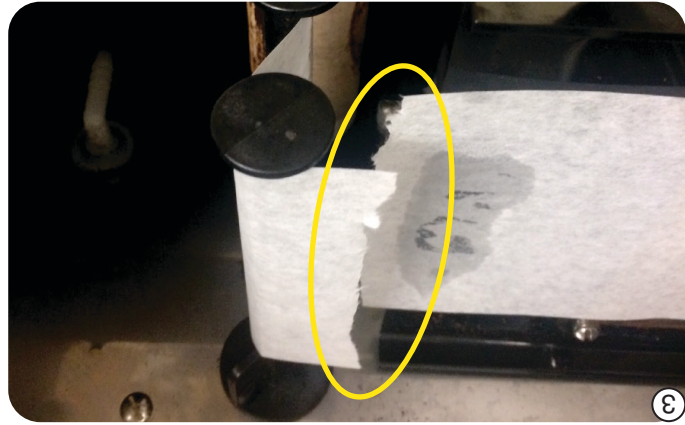
Le papier usagé doit être enlevé.

1. Pour enlever le papier usagé, appuyez 3 secondes sur l'icône du logo "BUNN" (en haut de l'écran), pour accéder à l'écran "ACCÈS DE SERVICE".

2. Dans le coin inférieur gauche de l'écran "ACCÈS DE SERVICE" se trouve un bouton d'AVANCEMENT DU PAPIER (ADVANCE PAPER). Appuyez pendant trois (3) secondes sur le bouton d'avancement du papier pour débiter tout le marc.

REMARQUE: LA PORTE DOIT RESTER FERMÉE!

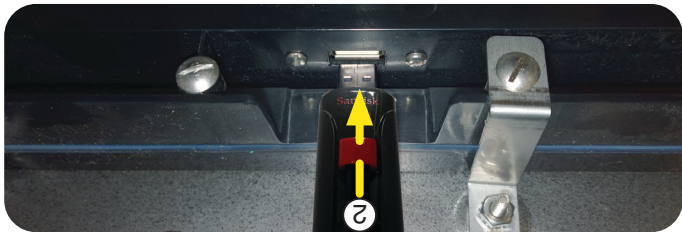
3. Ouvrez la porte de la cafetière et coupez ou déchirez le filtre.



INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

EXPORTER LES PARAMÈTRES (suite)

2. Introduisez une clé USB dans la prise au verso de la porte de devant.



3. Appuyez sur OK.

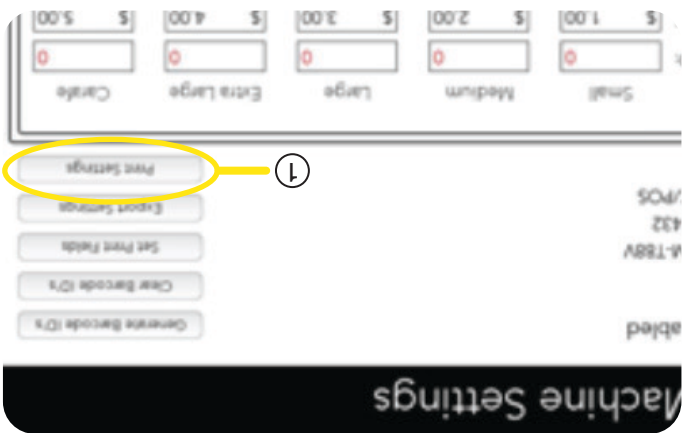
4. L'écran principal reviendra.

5. Retirer la clé USB.

6. Fermez la porte.

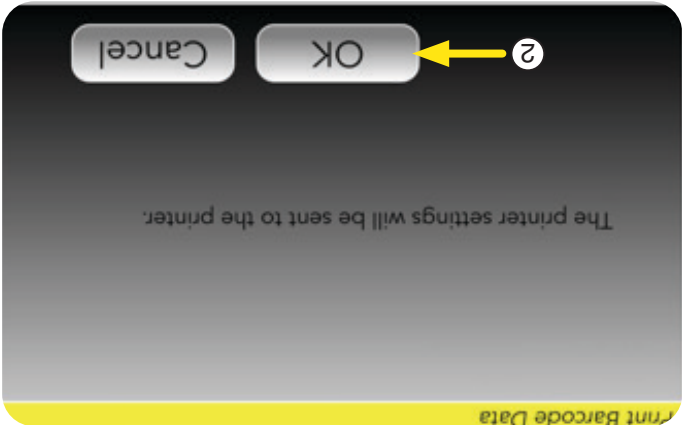
PARAMÈTRES D'IMPRESSION

1. Le paramétrage d'imprimante peut être envoyé à l'imprimante en appuyant sur le bouton Print Setting du coin supérieur droit.



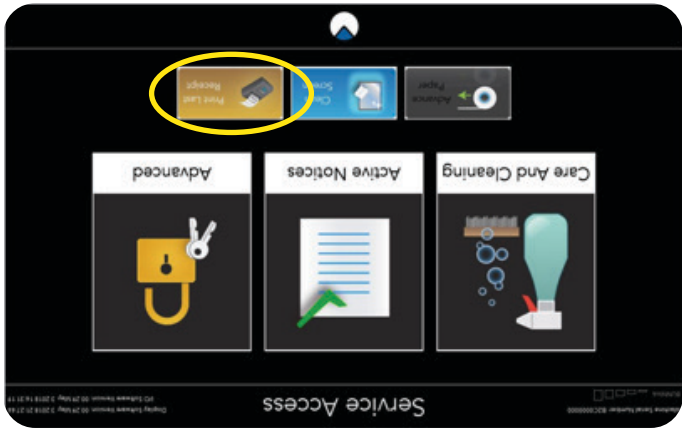
2. Appuyez sur OK pour imprimer les paramètres d'imprimante.

3. Retournez à l'écran principal.



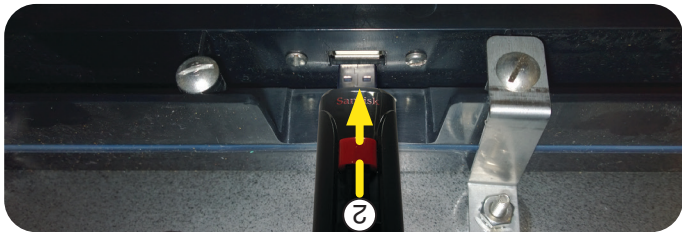
IMPRIMER LE DERNIER REÇU

Sur le panneau d'accès de service, le dernier reçu peut être imprimé en appuyant sur le bouton Print Last Receipt dans le coin inférieur droit.



EXPORTER LES PARAMÈTRES (suite)

2. Introduisez une clé USB dans la prise au verso de la porte de devant.



3. Appuyez sur OK.

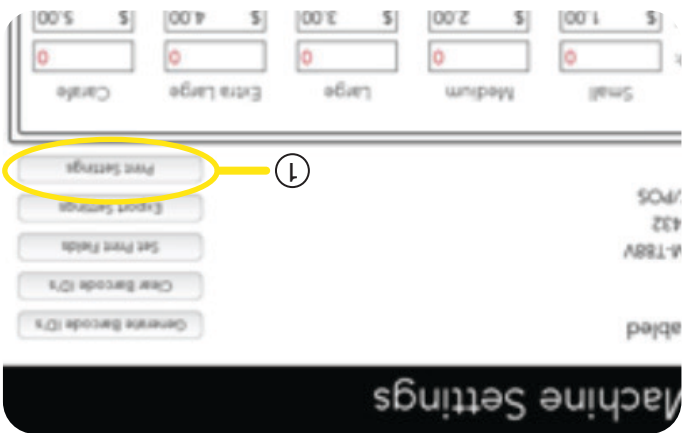
4. L'écran principal reviendra.

5. Retirer la clé USB.

6. Fermez la porte.

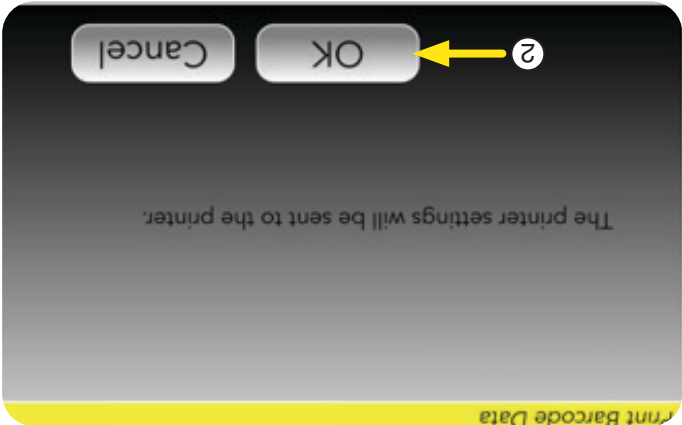
PARAMÈTRES D'IMPRESSION

1. Le paramétrage d'imprimante peut être envoyé à l'imprimante en appuyant sur le bouton Print Setting du coin supérieur droit.



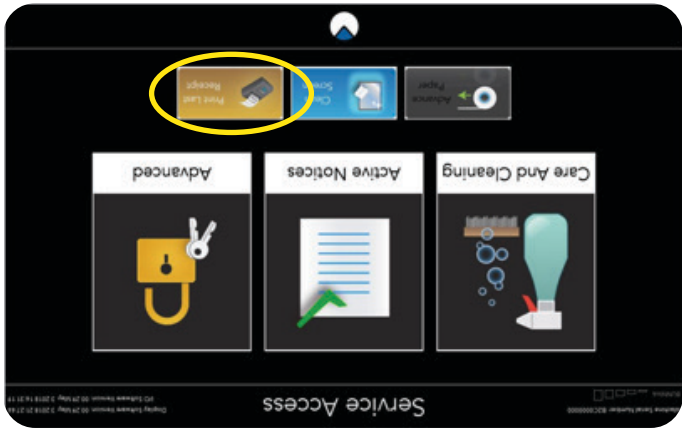
2. Appuyez sur OK pour imprimer les paramètres d'imprimante.

3. Retournez à l'écran principal.



IMPRIMER LE DERNIER REÇU

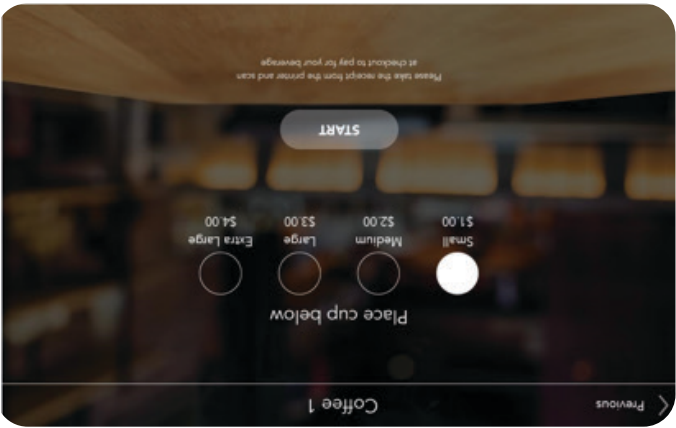
Sur le panneau d'accès de service, le dernier reçu peut être imprimé en appuyant sur le bouton Print Last Receipt dans le coin inférieur droit.



INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

FIXER LES PRIX DES BOISSONS (suite)

5. Vérifiez que le prix correct est indiqué pour chaque sélection de taille.



DÉFINIR LES CHAMPS D'IMPRESSION

1. Les champs à imprimer peuvent être choisis en appuyant sur le bouton Set Print Fields dans le coin supérieur droit.



2. Cochez ou décochez des cases pour sélectionner les champs à imprimer sur le reçu de code à barres.



3. Si instructions est coché, touchez l'intérieur de la case pour afficher un pavé numérique afin de saisir les instructions désirées.

4. Appuyez sur la touche de Retour pour sauvegarder, appuyez sur l'icône de clavier dans le coin inférieur gauche du clavier pour annuler.

EXPORTER LES PARAMÈTRES

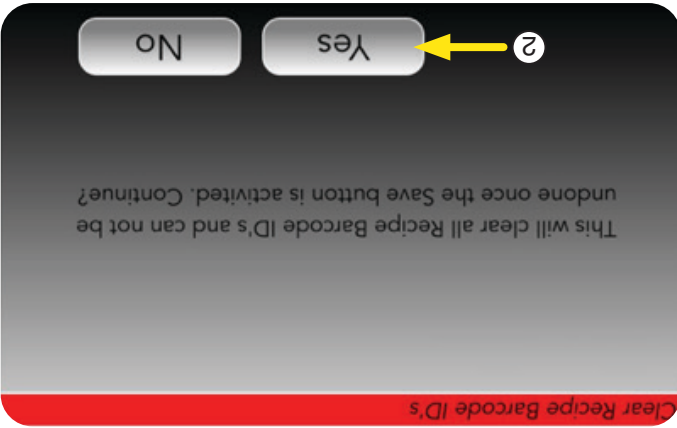
1. Le code à barres et les paramètres de tarification peuvent être exportés en appuyant sur le bouton Export Setting dans le coin supérieur droit.



INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

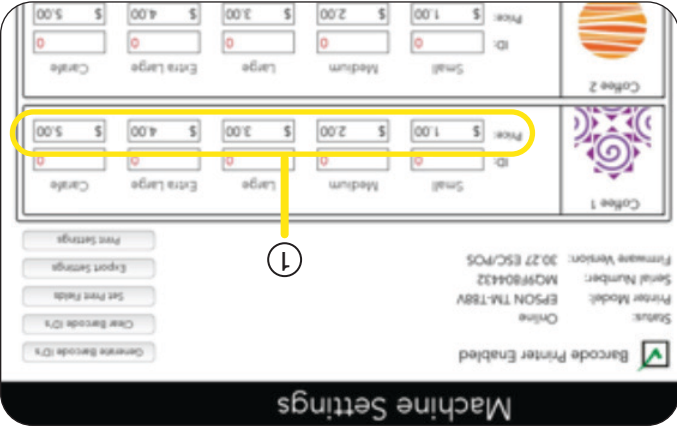
EFFACER LE NUMÉRO DE CODE À BARRES (suite)

- Appuyez sur Yes pour effacer tous les numéros d'identification de codes à barres, sur No pour quitter le menu.

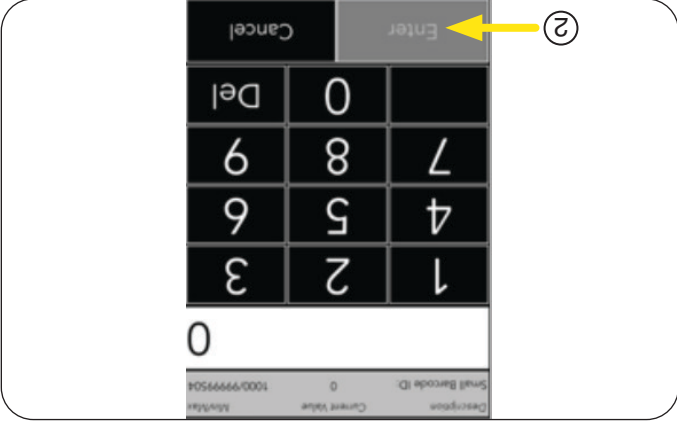


FIXER LES PRIX DES BOISSONS

- Pour fixer le prix d'une taille, appuyez sur la case Price pour la taille à tarifier.



- Utilisez le pavé numérique pour fixer le prix, puis appuyez sur Enter.
- Répétez pour les tailles et les boissons suivantes.



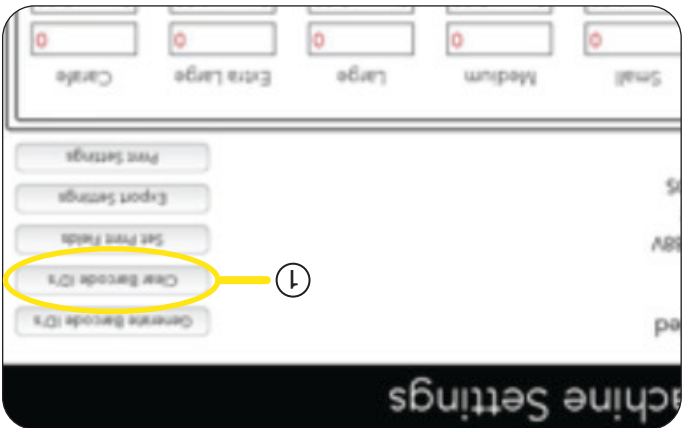
- Retournez à l'écran principal.



- Choisissez n'importe quelle boisson.

EFFACER LE NUMÉRO DE CODE À BARRES

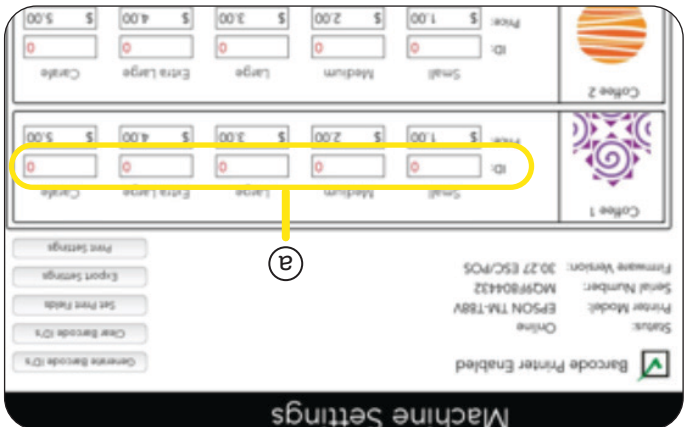
- 1. Les numéros d'identification peuvent être effacés en touchant le bouton d'effacement des numéros d'identification de codes à barres dans le coin supérieur droit.



- b. Ce pavé numérique sera affiché.
- c. Appuyez sur ENTER.
- d. Champs ID seront automatiquement remplis des codes à barres, en commençant par le Numéro d'identification que vous avez saisi ci-dessus.
- e. Répétez pour chaque boisson et taille.

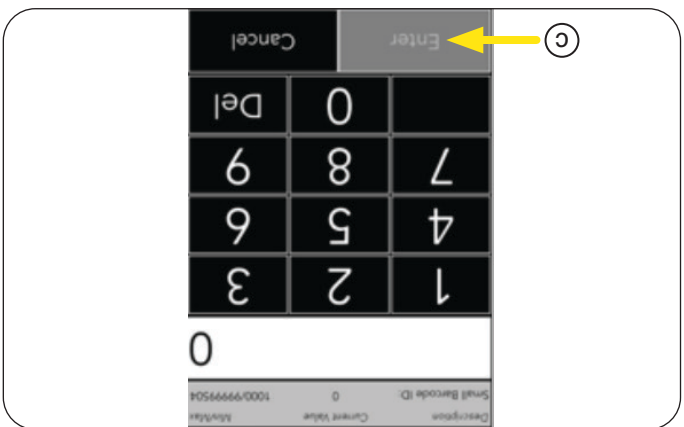


- a. Les codes à barres peuvent être saisis manuellement entrés pour chaque boisson en touchant la case d'identification pour cette boisson.



Manuellement

- c. Appuyez sur ENTER.
- d. Champs ID seront automatiquement remplis des codes à barres, en commençant par le Numéro d'identification que vous avez saisi ci-dessus.
- e. Répétez pour chaque boisson et taille.



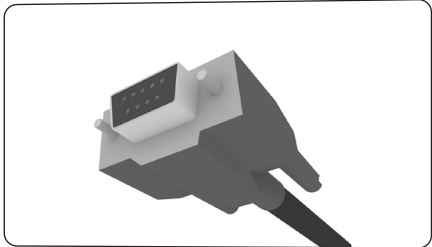
INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

Configuration de L'imprimante de Codebarres

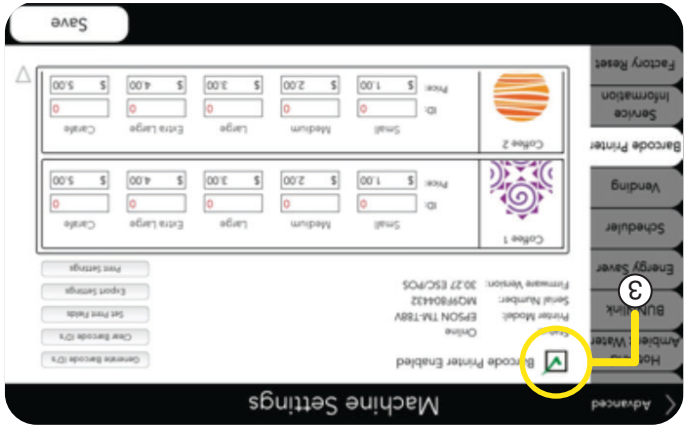
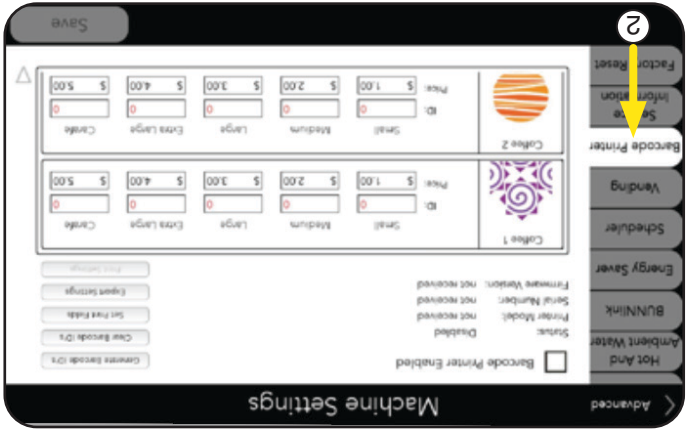
REMARQUE: Printer hook up to the machine requires a db-9 cable.

1. Si la machine comporte une sortie imprimante, et si une imprimante a été connectée, la machine doit être configurée pour permettre l'impression.



2. Naviguez jusqu'à l'écran de PARAMÈTRES DE MACHINE, et touchez l'onglet IMPRIMANTE DE CODE À BARRES sur le côté gauche.

3. Cochez la case jouxtant Barcode Printer Enabled dans le coin supérieur gauche de l'écran.



4. Les codes à barres peuvent être saisis de deux façons différentes pour chaque produit: *Automatiquement* ou *Manuellement*.

Automatiquement

- a. Appuyez sur Generate Barcode ID dans le coin supérieur droit.
- b. Ce pavé numérique sera affiché. Utilisez le pavé numérique pour saisir le numéro.



INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

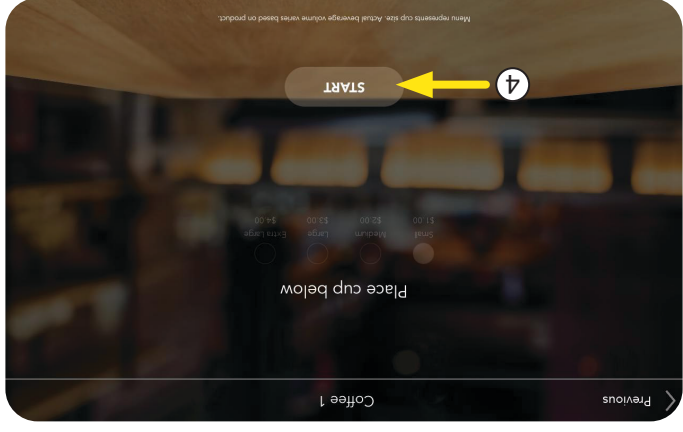
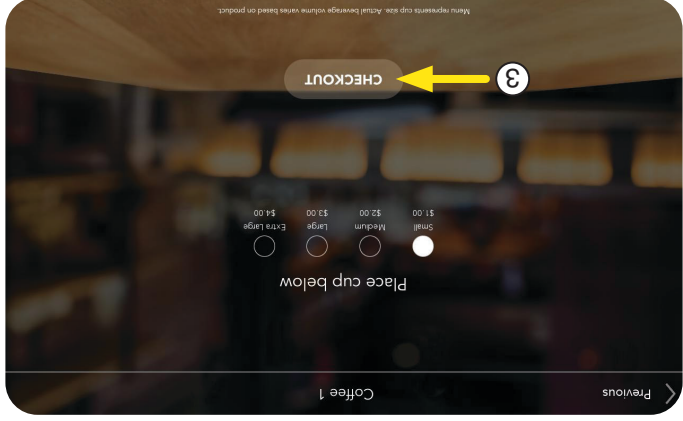
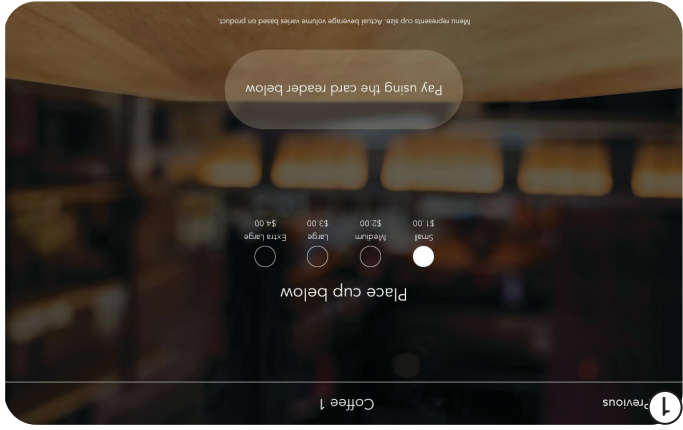
Système facultatif de paiement sans espèces

1. Placez la tasse sous la buse de distribution.
Choisissez la taille de la tasse.

2. Passez votre carte de crédit/débit pour déclencher le processus.

3. Appuyez sur le bouton "CHECKOUT" pour finaliser le choix de taille.

4. Appuyez sur le bouton "START" pour distribuer.



INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

Fonctionnement Virtual TOUCH (suite)

4. Sélectionnez la taille.

Appuyez sur SUVANT.

5. Positionnez votre tasse. Pour les boissons glacées, placez une tasse contenant des glaçons.

Appuyez sur OK.

6. Saisissez le code à 4 caractères tel qu'indiqué sur l'affichage de la machine, puis appuyez sur SERVIR.

REMARQUE: Il s'agit de confirmer que vous vous trouvez devant la machine et que vous êtes prêt à récupérer la boisson.

7. Attendez que la boisson soit complètement prête avant de retirer la tasse.

Savourez le résultat!

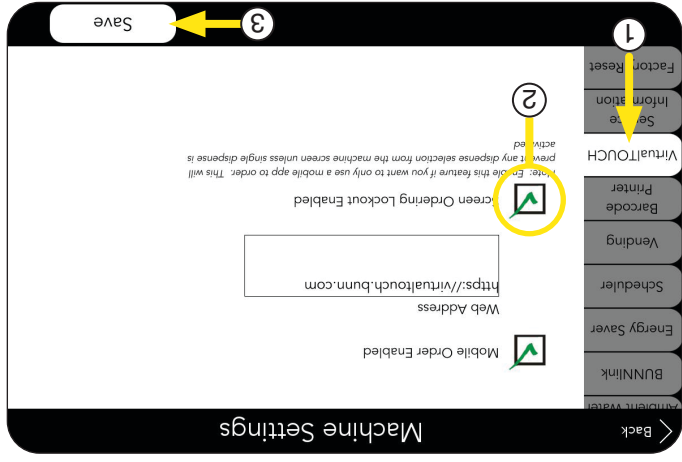
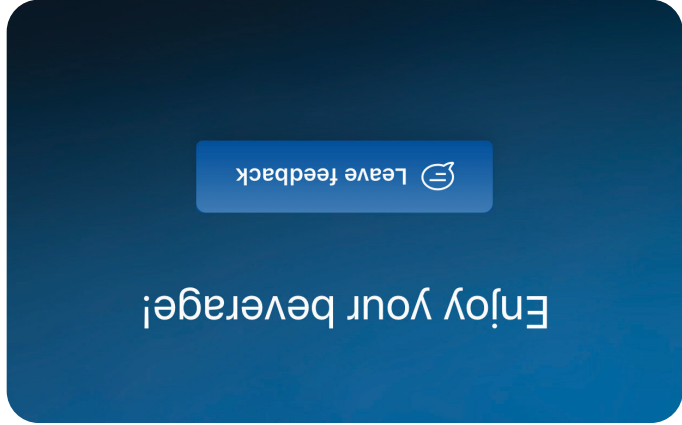
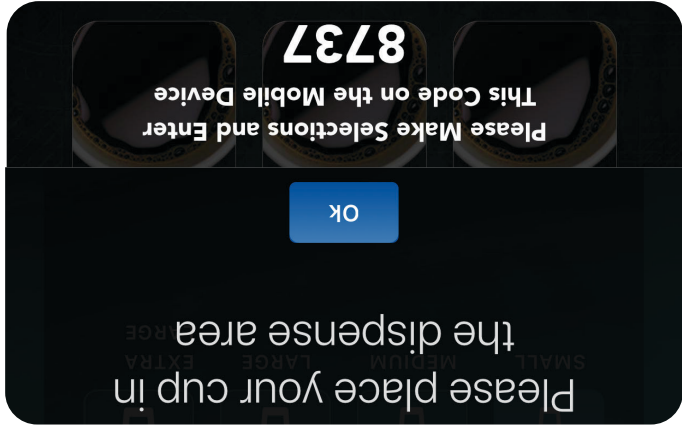
Verrouillage de la commande d'écran

Vous permet d'activer le verrouillage pour le sans contact distribution uniquement.

1. Dans Paramètres de la machine, sélectionnez Onglet Virtual TOUCH.

2. Cochez la case en regard de Verrouillage de l'ordre des écrans activé pour utiliser cette fonction.

3. Appuyez sur Enregistrer.



INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

Fonctionnement Virtual TOUCH

Virtual TOUCH® est une expérience de distribution de boissons propulsée par BUNNlink®, notre solution infonuagique de pointe basée sur l'IdO (Internet des objets). Vos clients ont désormais l'option de sélectionner et de servir une boisson sur leur machine à moulin intégré préférée, de la façon la plus pratique qui soit : avec leur téléphone intelligent personnel.

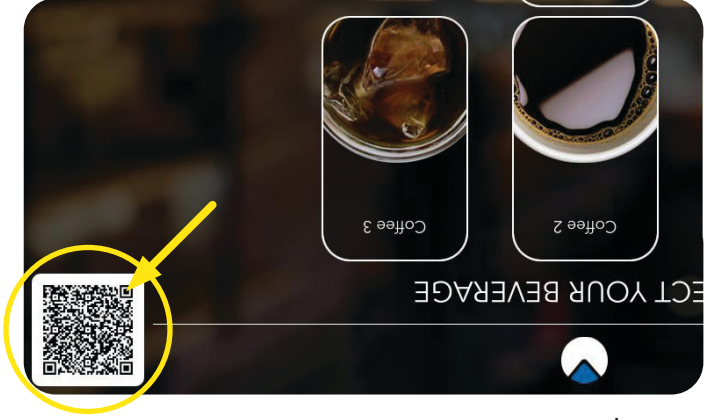
Ce qui est requis :

- Connectivité BUNNlink sur la machine, installée et enregistrée.
- Fonction Virtual TOUCH activée sur la machine
- Téléphone intelligent capable de lire les codes QR (la plupart des téléphones intelligents d'aujourd'hui en sont capables par défaut, faute de quoi il est possible de télécharger gratuitement une application de lecture de codes QR)

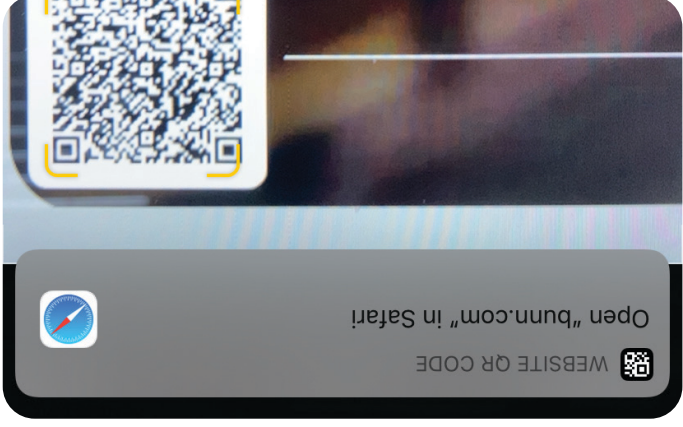
BUNN Virtual TOUCH nécessite un lecteur de code QR pour accéder à l'application de distribution d'une boisson. Selon la marque de votre tablette ou de votre téléphone intelligent, vous devrez peut-être télécharger une application de lecture de codes QR avant de pouvoir utiliser Virtual TOUCH.

Comment utiliser Virtual TOUCH

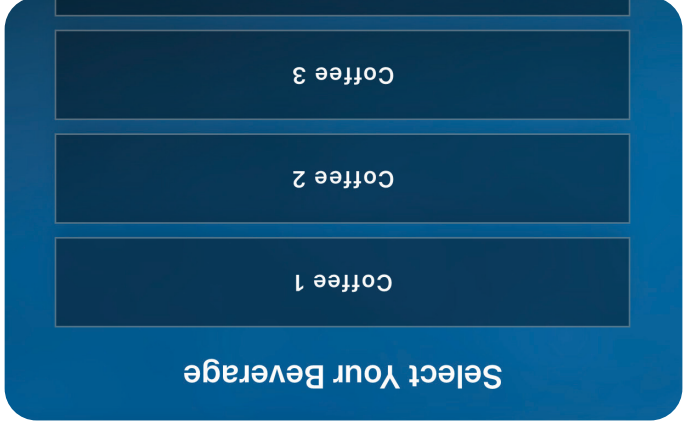
1. Utilisez le téléphone intelligent pour lire le code QR visible sur l'affichage de la machine.



2. Lorsque vous y êtes invité, cliquez sur le lien pour ouvrir la page Web BUNN Virtual TOUCH. (www.bunn.com/clean-contact-solutions) Ceci fonctionne comme une APPLICATION, sans avoir besoin d'en installer une. REMARQUE : votre navigateur Web par défaut peut varier.



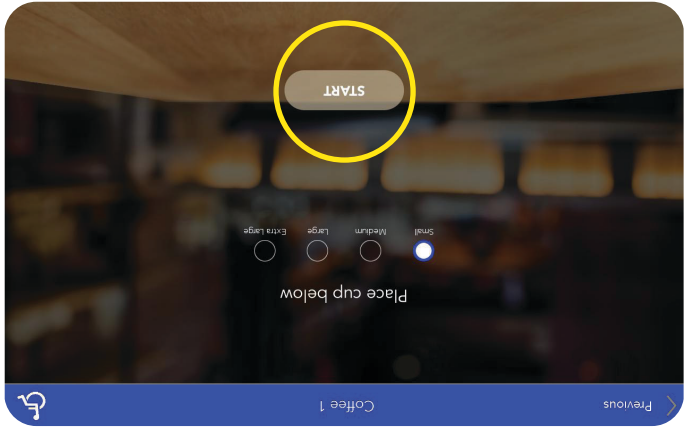
3. Sélectionnez votre boisson préférée affichée sur la page Web Virtual TOUCH.



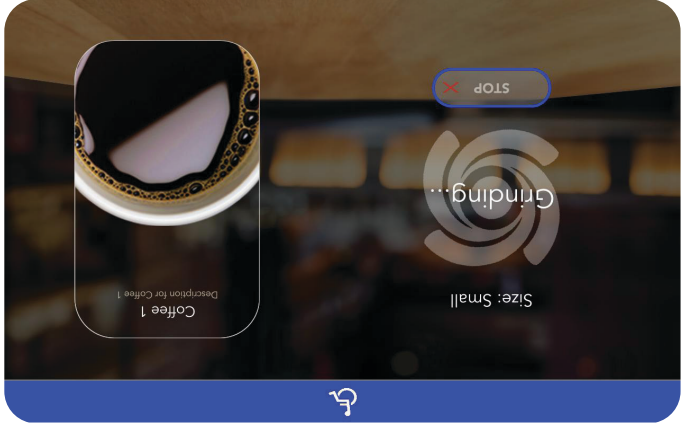
INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

Interface de Fonctionnement ADA (suite)

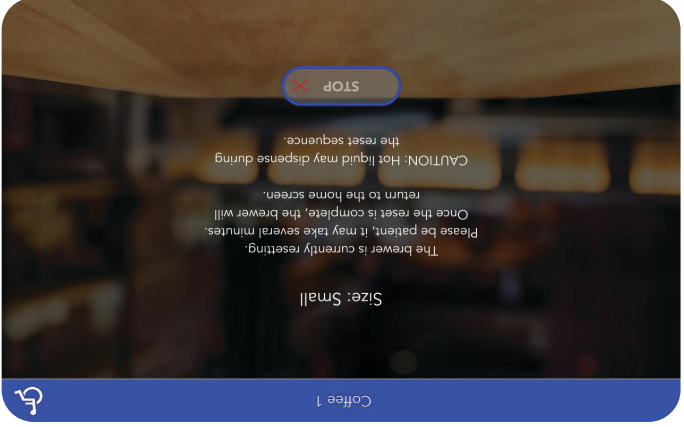
4. Appuyez sur la commande de démarrage.



5. Lors du fonctionnement, les écrans suivants apparaîtront dans cet ordre: Mouture, immersion, Infusion, Distribution. L'utilisateur peut appuyer sur "STOP" pendant cette opération pour annuler cette sélection de recette.



6. La commande Stop/Réinitialisation est automatiquement surignée. L'utilisateur peut annuler et réinitialiser en appuyant sur "OK" ou "X".



INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

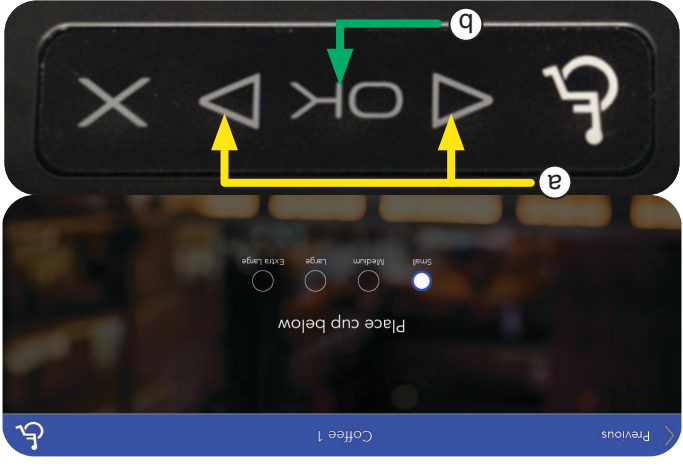
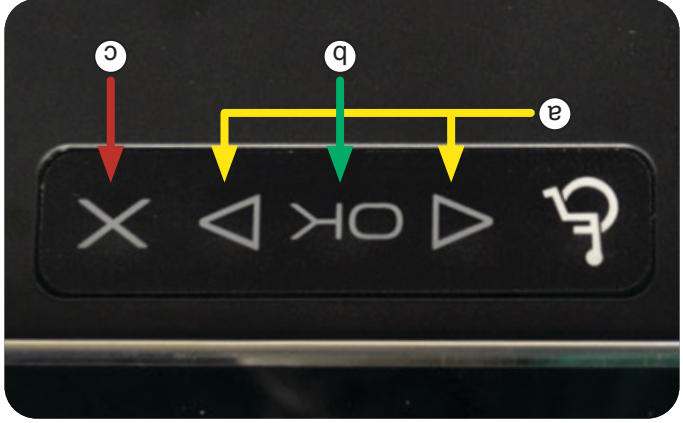
Interface de Fonctionnement ADA

1. Pour activer l'interface d'écran d'ADA, l'utilisateur doit appuyer sur le symbole d'accessibilité (icône de fauteuil roulant). Ceci entraînera une modification des écrans, qui porteront une bannière bleue sur le haut et un surlignage bleu autour de l'article en cours de sélection. Les flèches gauche/droite déplaceront le surlignage bleu d'un choix au suivant.

2. De l'interface ADA, l'utilisateur utilise les flèches gauche et droite pour naviguer les écrans. Premièrement, choisissez une des boissons. Appuyez sur le bouton "OK" saisit un choix. Appuyez sur "X" annule le choix.

3. Naviguez dans les écrans à l'aide des flèches gauche et droite sur l'interface ADA.
 - a. Sélectionnez une boisson (à l'aide des flèches gauche et droite).
 - b. Appuyez sur le bouton "OK" pour le confirmer.
 - c. Appuyez sur "X" annule la sélection.
- REMARQUE: Si la boisson choisie est une boisson glacée, l'écran sollicitera l'utilisateur pour qu'il remplisse la tasse de glace avant de la placer sur le plateau.

4. Sélections disponibles via l'interface ADA sur cet écran : Précédent, Petit, Moyen, Grand, Très grand et Début.
 - a. Ensuite, à l'aide des flèches ADA, choisissez un Taille de la boisson.
 - b. Appuyez sur OK pour valider la sélection.



INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

5. "L'écran qui suit celui de "Immersion" est l'écran d'"Infusion". On laisse alors reposer la mouture de café et l'eau d'infusion pour permettre aux arômes de se développer.

6. The next screen shown to the user is the "Dispensing" screen. The user's selection is now being dispensed.

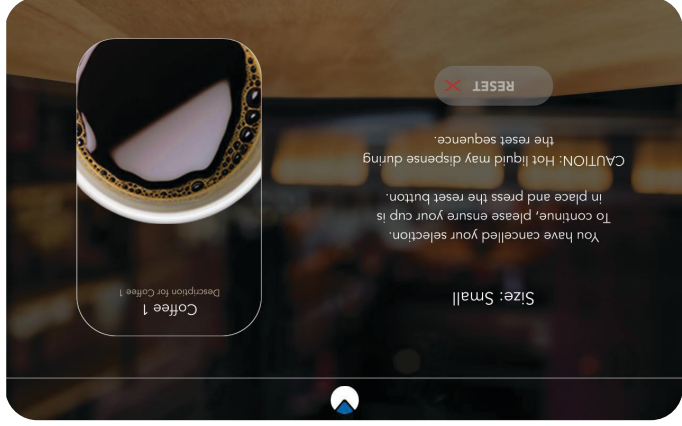
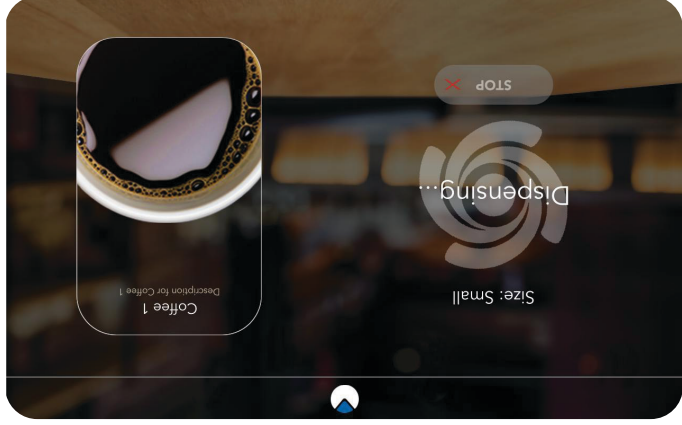
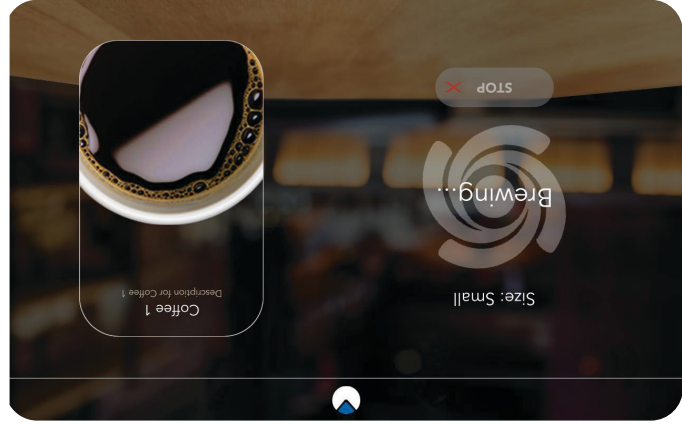
7. L'écran suivant affiché pour l'utilisateur est l'écran de "Distribution". Le choix de l'utilisateur est maintenant en cours de distribution.

8. Si l'on a appuyé sur la touche "STOP", un nouvel écran sera affiché pour l'utilisateur qui indiquera que l'unité est sur "Pause" (ce qui annulera le choix de boisson).

9. Une fois qu'on aura appuyé sur le bouton de RESET (RÉINITIALISATION), un nouvel écran sera affiché pour indiquer à l'utilisateur que la machine est en cours de réinitialisation.

REMARQUE: N'enlevez pas votre tasse du plateau d'égouttement alors que la machine est en cours de réinitialisation. C'est une réinitialisation du système et la machine exécutera un cycle de réinitialisation.

REMARQUE: Du liquide pourra être distribué. L'utilisateur sera alors renvoyé à l'écran de sélection original.



INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

REMARQUE: La machine est livrée préchargée avec quatre (4) recettes ; deux (2) boissons chaudes,

et (2) boissons froides.

1. Le premier écran qui apparaît est un écran d'interface "Utilisateur", également appelé "Carrusel" de boissons. Les sélections de boissons visibles sont accessibles en glissant vers la gauche ou la droite sur l'écran, ou en touchant les flèches situées à gauche et à droite. Appuyez sur l'icône de la boisson souhaitée pour la sélectionner.



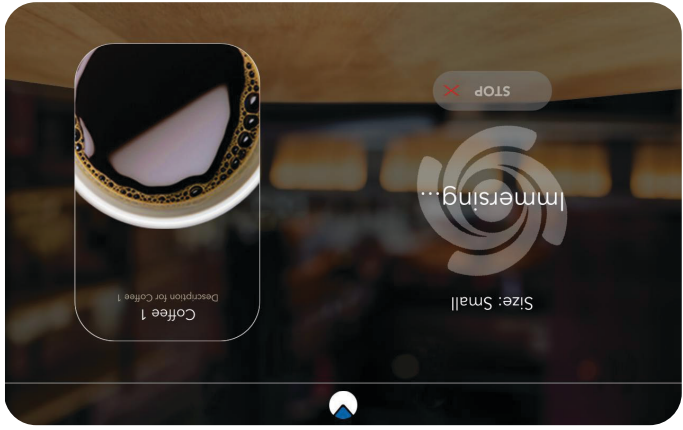
2. Une fois qu'un choix a été fait en touchant l'écran, l'utilisateur est sollicité pour choisir la taille de boisson désirée, puis placer le récipient à boisson (tasse) sur le plateau dessous. L'utilisateur touchera alors le bouton START (Marche) sur l'écran pour commencer. **REMARQUE:** Si la boisson choisie est une boisson glacée, l'écran sollicitera l'utilisateur pour qu'il remplisse la tasse de glace avant de placer le récipient (tasse) sur le plateau.



3. L'écran suivant, après qu'on ait appuyé sur le bouton de démarrage, est l'écran de "Mouture". On montre à l'utilisateur la sélection de café et les grains de café en train d'être moulus. **REMARQUE:** L'utilisateur peut annuler cette boisson en appuyant sur "STOP" pendant cette opération.

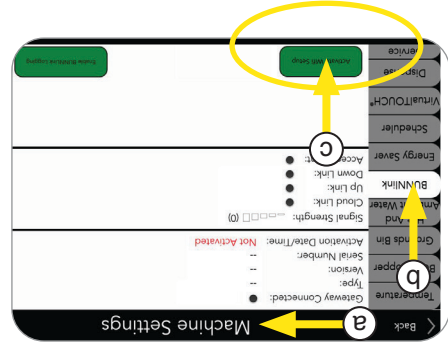


4. Le prochain écran affiché après la "Mouture" est l'"immersion", où l'eau d'infusion est ajoutée à la mouture de café.



ACTIVATION de BUNNlink

Activation de Wi-Fi (suite)



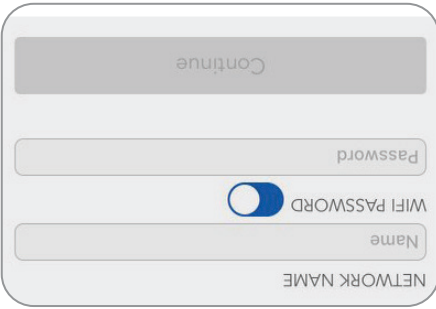
6. a. Accédez MACHINE SETTINGS (PARAMÈTRES DE LA MACHINE)

b. Faites défiler jusqu'à l'onglet BUNNlink

c. Sélectionnez le bouton ACTIVER LA CONFIGURATION DU WI-FI).



7. Scannez le code QR fourni sur l'emballage.

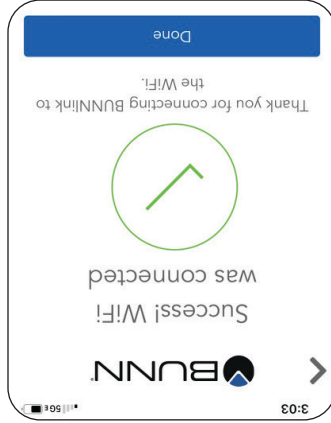


8. Saisissez ou sélectionnez les bons nom de réseau et mot de passe pour ce réseau.

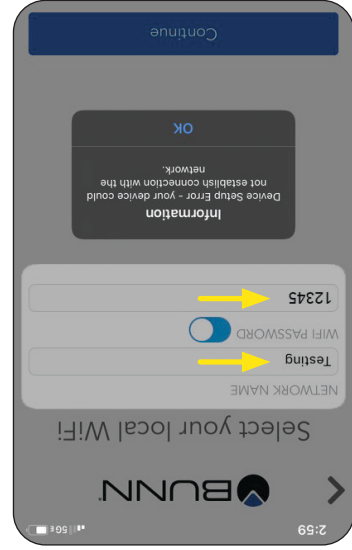
REMARQUE : Si aucun réseau ne s'affiche, vous devez saisir ces informations.



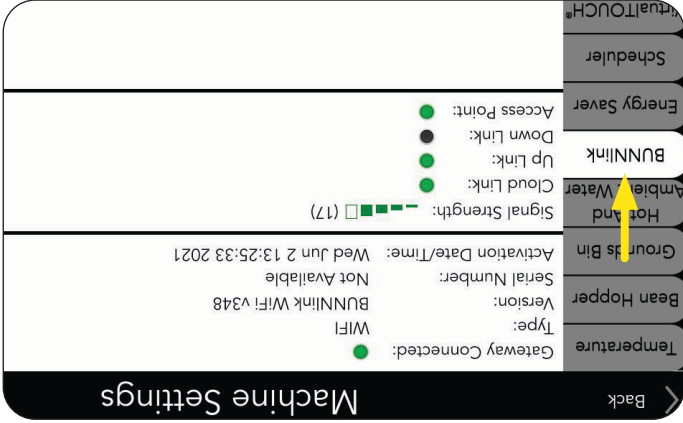
9. Cet écran s'affichera pendant que la machine essaie de se connecter au réseau.



10. Une fois la connexion établie, cet écran s'affichera. Appuyez sur DONE (Terminé).



Erreur de configuration
Si la machine ne se connecte pas au réseau, assurez-vous que le nom et que le mot de passe sont bien exacts.



11. Sélectionnez l'onglet BUNNlink dans les MACHINE SETTINGS (PARAMÈTRES DE LA MACHINE) pour vérifier :

- Connexion de la passerelle
- Numéro de série de la machine
- Forcé du signal
- Établissement d'une liaison infonagique

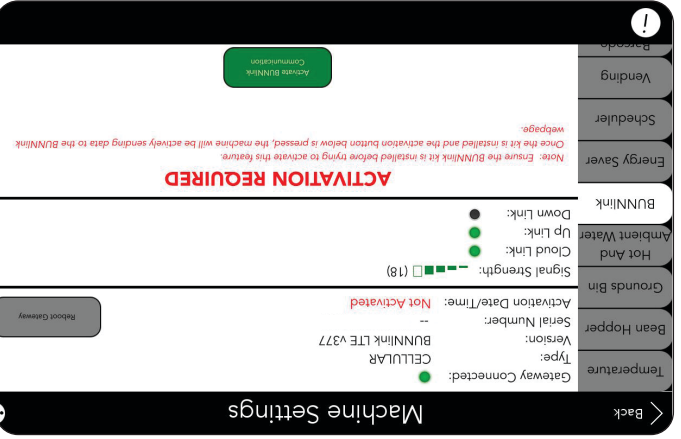
Enregistrez le produit BUNNlink



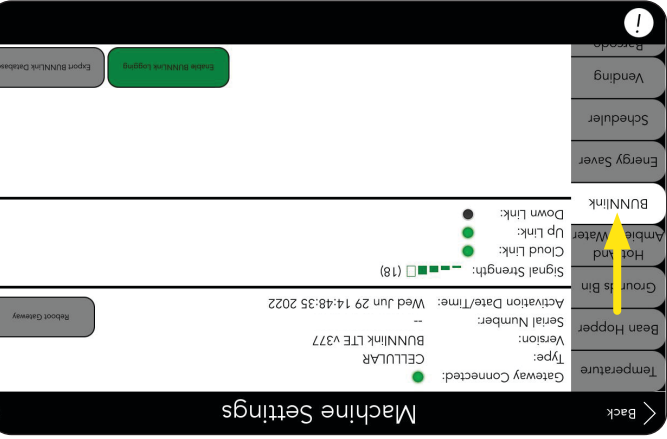
Scannez le code pour enregistrer votre machine sur BUNNlink® afin d'obtenir des avertissements, des rapports et autres services de la part du service à la clientèle. Veuillez transmettre ce code QR au client ou au gestionnaire du site.

ACTIVATION de BUNNlink

Activation LTE (suite)



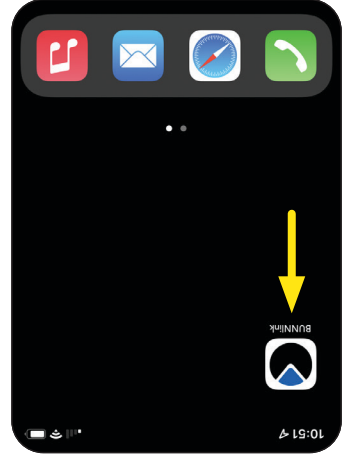
REMARQUE : L'activation de la carte peut prendre jusqu'à quinze minutes, comme indiqué sur la page d'activation. La carte est complètement activée lorsque la DEL sur la carte change du bleu au vert.



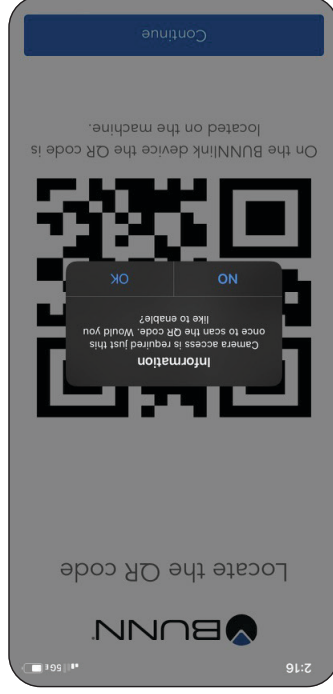
5. Sélectionnez l'onglet BUNNlink dans MACHINE SETTINGS (PARAMÈTRES DE LA MACHINE) pour vérifier :

- Connexion de la passerelle
- Numéro de série de la machine
- Force du signal
- Etablissement d'une liaison infonagique

Activation Wi-Fi



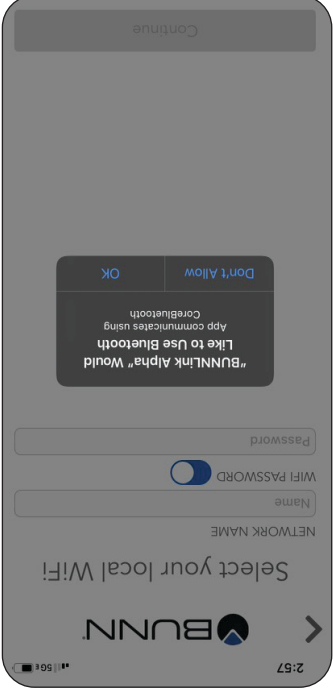
1. Téléchargez l'application BUNNlink dans votre téléphone intelligent, soit dans le Apple® App Store pour iOS ou dans la boutique Google Play® pour Android.
2. Accédez à l'application une fois le tout terminé.



3. L'application vous invitera à autoriser l'appareil photo à scanner le code QR. Sélectionnez OK.



4. Cet écran s'affichera lorsque vous y aurez accès. Appuyez sur le bouton CONTINUE (CONTINUER).



5. L'application vous demandera l'autorisation d'utiliser le Bluetooth. Sélectionnez OK.

ACTIVATION de BUNNink

Activation de LTE

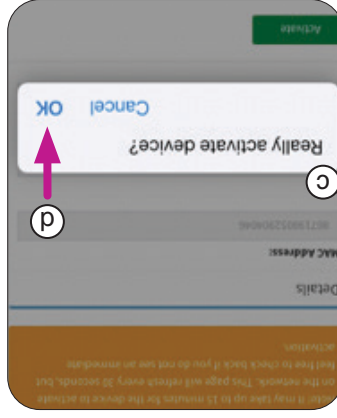
REMARQUE : Modèles BUNNink® seulement. L'achat est requis si ce n'est pas déjà pré-installé sur la machine. Si vous rencontrez des problèmes d'activation, veuillez communiquer avec le département technique de BUNNink au (800) 263-2256 ou à l'adresse courriel : bunnink@bunn.com.



1. Scannez le code QR situé sur la machine.
*S'il s'agit d'une trousse d'installation, scannez l'étiquette du code QR situé sur l'emballage ou à l'arrière de la carte BUNNink. Si la carte est déjà installée dans la machine, faites ceci en guise de première étape. Vous aurez ainsi largement le temps d'établir une connexion avec la liaison infonuagique.
*REMARQUE : Le numéro de série sera affiché et la date d'activation indiquera « non activée ».

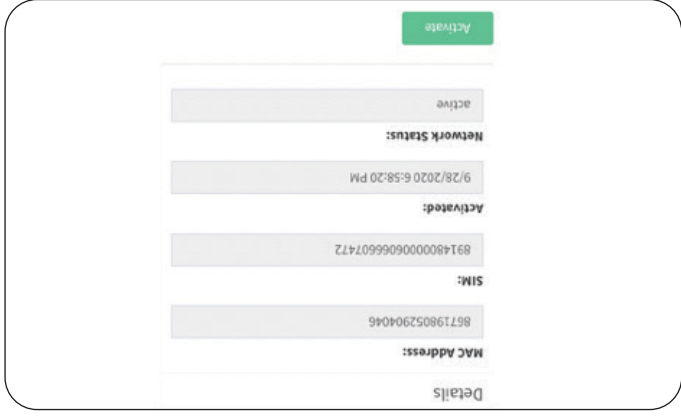


2. a. Une fois le code QR scanné à l'aide d'un téléphone intelligent ou d'une tablette, cet écran s'affichera.
b. Saisissez le code 6601.
c. Une fois les chiffres saisis dans les zones de texte, cliquez sur le bouton SUBMIT (SOUMETTRE).



3. La page d'activation affiche l'adresse MAC de la carte.
 - a. Vérifiez que ce numéro correspond au numéro IMEI sur la carte elle-même.
 - b. Appuyez sur le bouton Activer (Activer) pour continuer.
 - c. Un écran de confirmation s'affiche pour confirmer l'activation de la carte.
 - d. Appuyez sur OK.
4. Une fois l'activation réussie, l'écran affiche des informations sur l'appareil, notamment :
 - Confirmation que l'adresse MAC correspond au numéro IMEI
 - Informations sur la carte SIM
 - Date d'activation
 - État du réseau.

REMARQUE : L'état du réseau n'est pas une indication de l'établissement de la connexion à la liaison infonuagique. Sans liaison infonuagique, l'appareil est hors ligne.

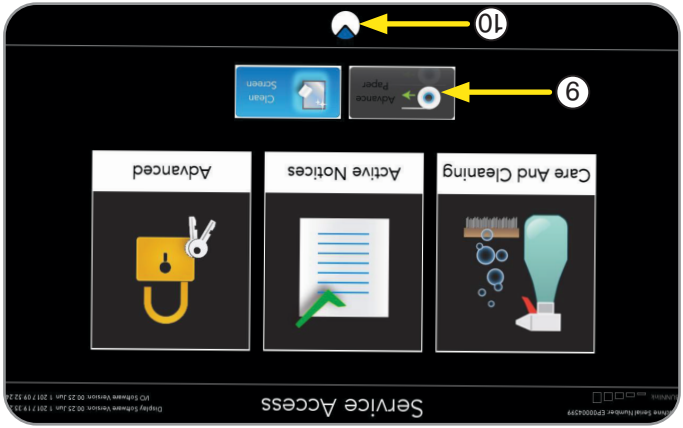
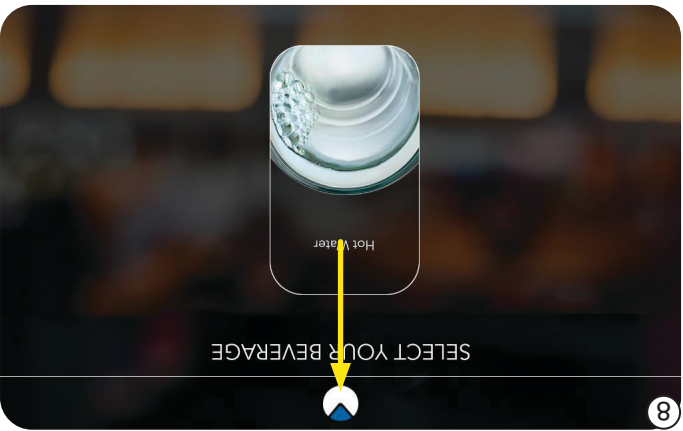


1. Le numéro de série de machine se trouve sur l'écran d'Accès de service, dans le coin supérieur gauche.
2. La version de logiciel est indiquée dans le coin supérieur droit de l'écran d'Accès de service.
3. La barre de renseignements situé au bas des écrans d'accueil, fournit les renseignements de notice active.

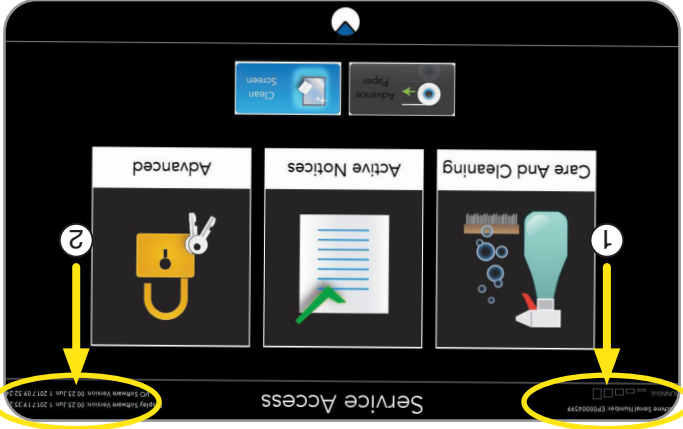
9. Dans le coin inférieur gauche de l'écran "ACCÈS DE SERVICE" se trouve un bouton "D'AVANCEMENT DU PAPIER (ADVANCE PAPER)".
REMARQUE: Appuyez en insistant sur le bouton d'avancement du papier. Il s'arrêtera quand il y aura une quantité suffisante de papier filtre sur le rouleau récepteur.
10. Appuyez sur le bouton d'icône du logo BUNN en bas de l'écran pour retourner à l'écran d'accueil.

8. Fermez la porte, puis appuyez 3 secondes sur l'icône du logo "BUNN" (en haut de l'écran), pour accéder à l'écran "ACCÈS DE SERVICE".

INSTALLATION DU PAPIER FILTRE



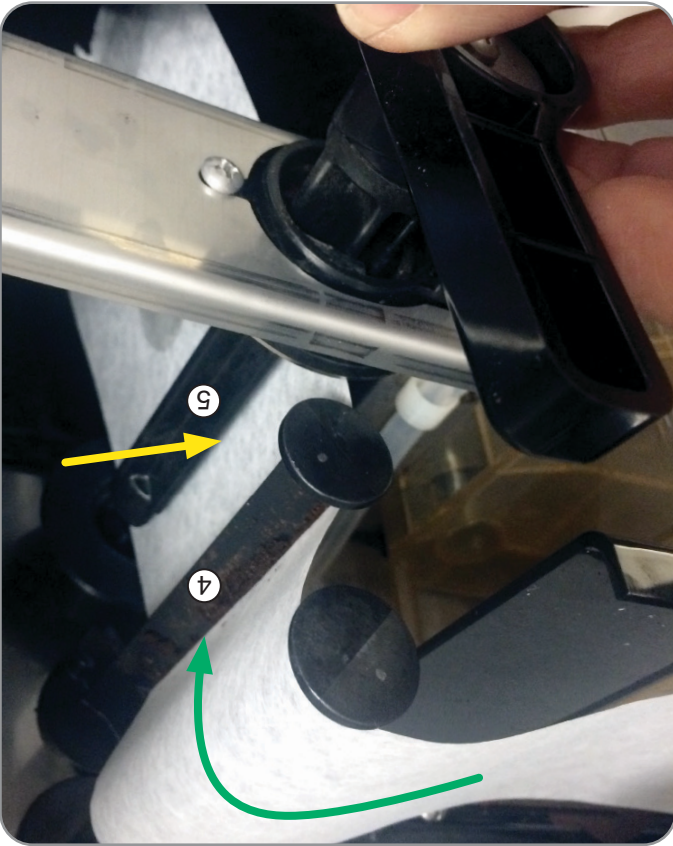
ÉCRAN TACTILE



INSTALLATION DU PAPIER FILTRE

4. Avec la poignée en position verticale, glissez le rouleau à travers le guide.

5. Tirer le papier filtre passant par la fente du rouleau.



6. Poussez le rouleau dedans jusqu'à ce qu'il entraîne la commande de rouleau.

7. Puis tournez la poignée dans le sens horaire jusqu'à la position horizontale.



INSTALLATION DU PAPIER FILTRE

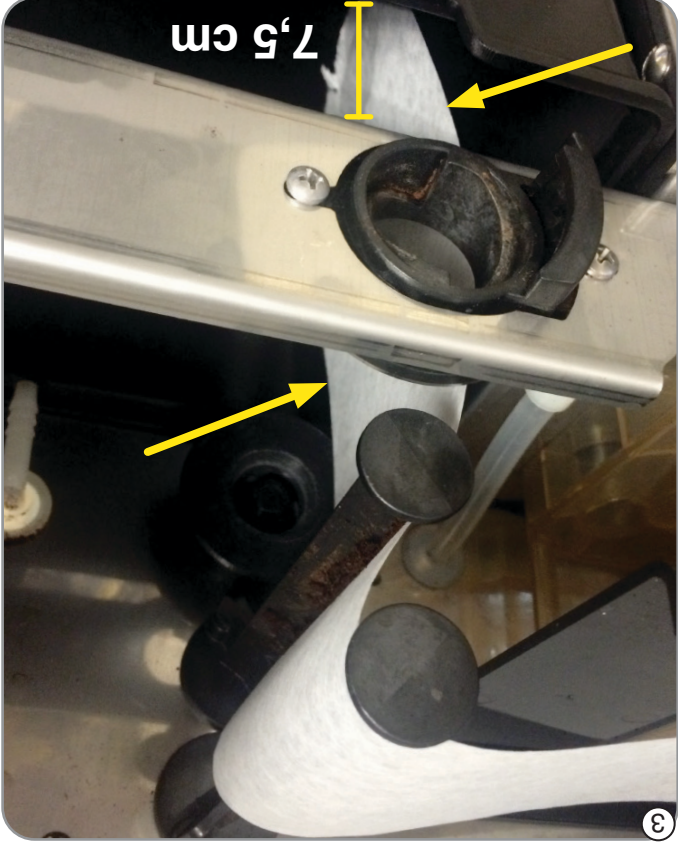
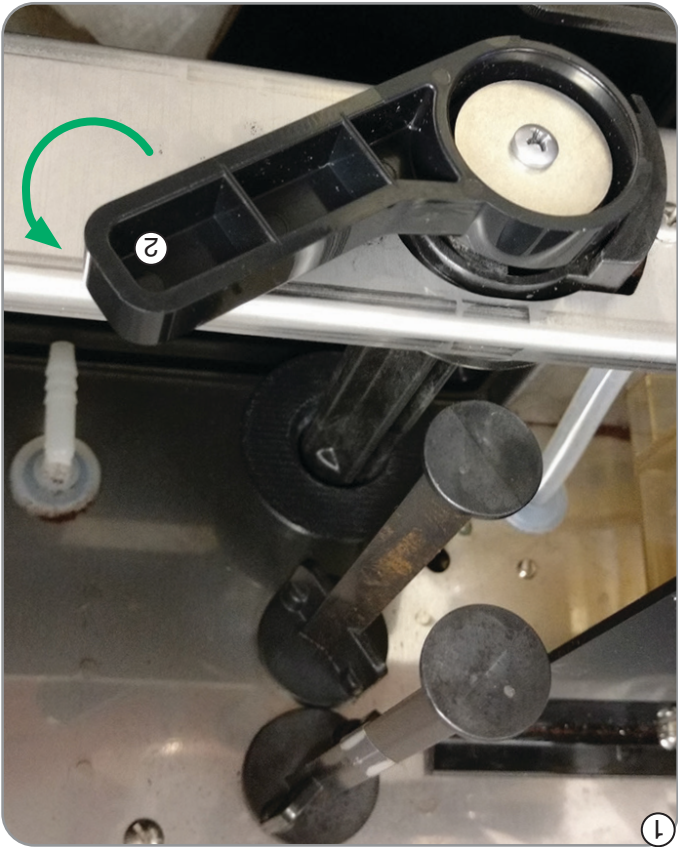
Une fois le processus d'initialisation terminé, charger le papier filtre.

1. Ouvrez la porte pour accéder au système d'infusion.

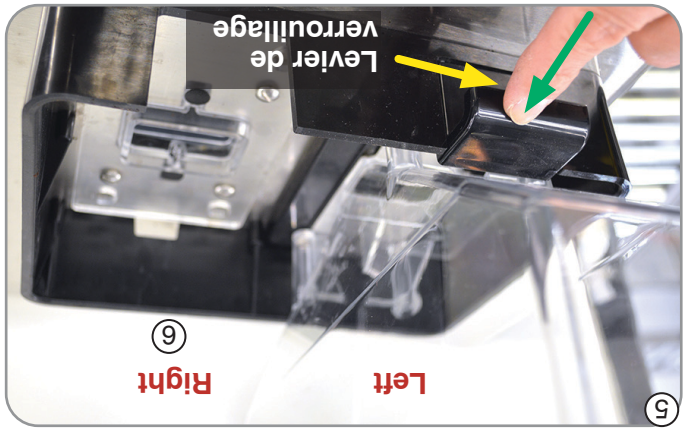
2. Sur la partie en bas à droite, mettez la poignée du rouleau de papier en position verticale, puis tirez vers l'avant pour enlever le rouleau récepteur de papier.

3. Chargez le papier filtre.

REMARQUE: Le papier filtre doit dépasser d'au moins de 7,5 cm de la position de rouleau récepteur.

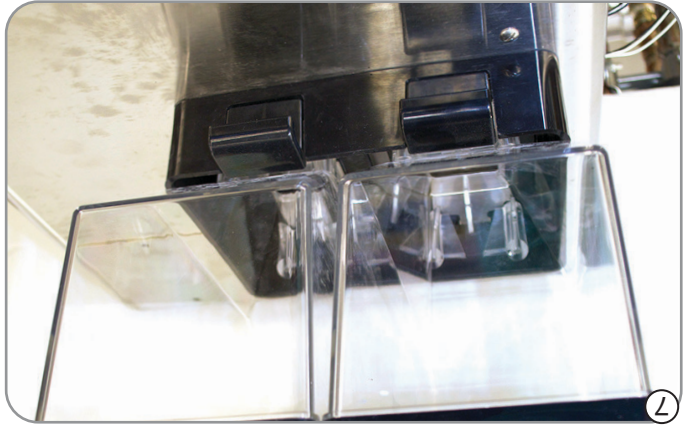


INSTALLATION INITIALE

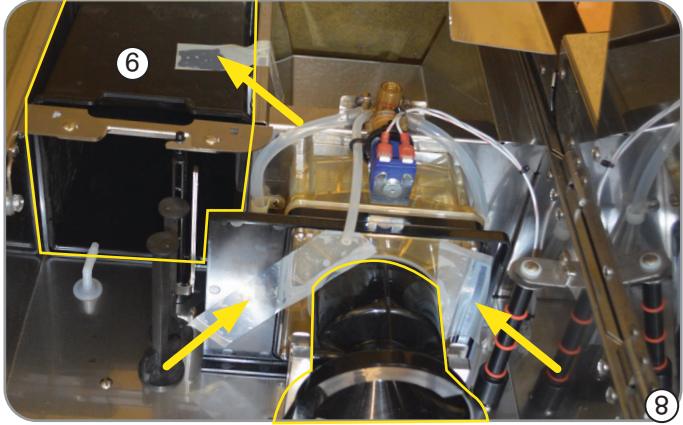


5. Poussez le levier de verrouillage de trémie vers l'arrière.
Ceci verrouille la trémie en place et permet aux grains de s'écouler vers le bas dans le moulin.

6. Répétez les étapes 3 et 4 pour la trémie droite.



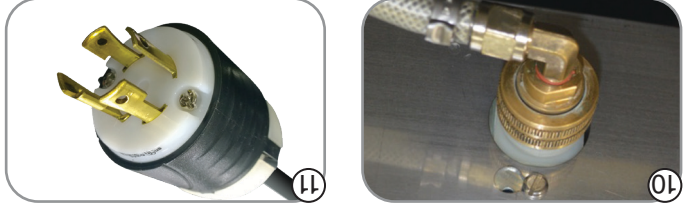
7. Les trémies sont prêtes à être remplies de café en grains.



8. Déverrouillez et ouvrez la porte avant pour révéler l'intérieur de la machine.

9. La partie inférieure droite est occupée par le récipient à déchets.

Enlevez l'emballage/ruban adhésif du récipient à déchets et du site de l'entonnoir d'infusion.



10. Avec l'alimentation en eau étant branchée sur l'unité, ouvrez l'eau et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites.

11. Reliez l'unité à l'alimentation (prisez la).

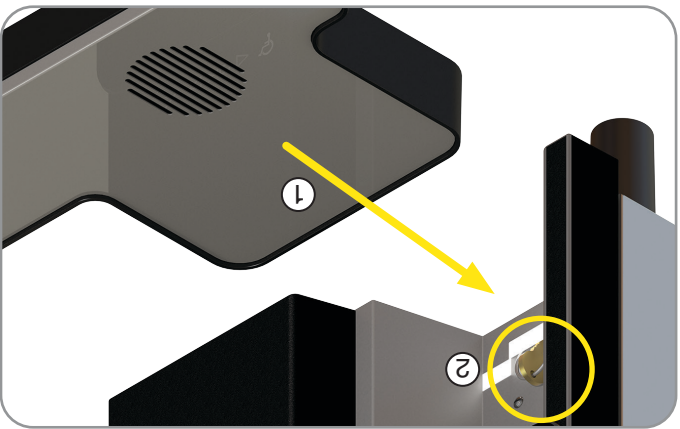
12. Allumez l'unité en plaçant le commutateur d'alimentation sur la position de fonctionnement (ON).

REMARQUE: La porte doit être fermée pour commencer le processus d'initialisation, cela peut prendre 60 à 90 secondes, et la machine fera un cycle de préparation au fonctionnement.



INSTALLATION INITIALE

1. Déballer le plateau d'égouttement et glissez-le entre les pattes avant.
2. Enlever les clés fixées sur le haut du plateau d'égouttement à l'aide ruban adhésif et utilisez-les pour ouvrir la porte avant.

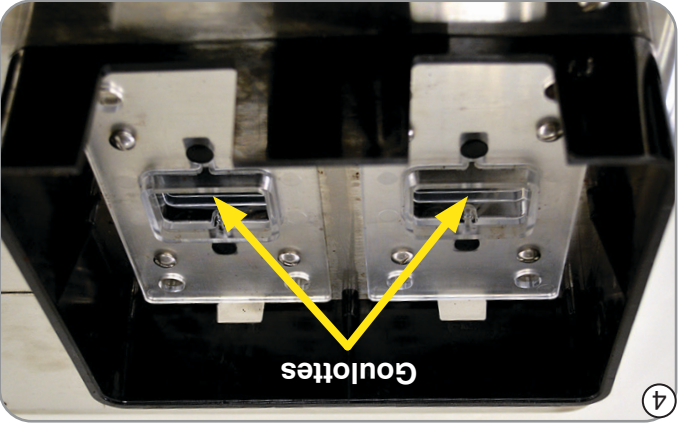


3. Enlever les trémies à grains de café de l'emballage, et notez les différences.



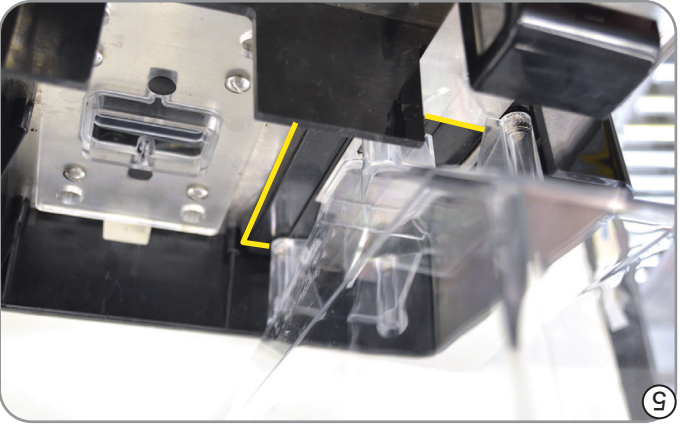
REMARQUE: Elles ne peuvent pas être installées vis-à-vis de cette configuration.

4. Avant d'installer les trémies à grains, vérifiez visuellement qu'il n'y a aucune obstruction ou débris bloquant la goulotte de trémie à grains ou les capteurs de détection de grains de café (non illustrés).



5. L'illustration représente la trémie gauche en place.

REMARQUE: La trémie doit reposer à plat.



EXIGENCES DU SITE

POUR UNE UTILISATION À L'INTÉRIEUR SEULEMENT

Conditions d'emplacement

1. Comptoir capable de supporter un poids minimum de 200 livres (90 kg).
2. Comptoir d'une taille suffisante pour recevoir la machine.
3. Dégagement minimum de 5 cm autour de la machine.
4. La machine ne peut être inclinée à plus de 2° pour fonctionner normalement.

AVERTISSEMENT

La cafetière doit être déconnectée de l'alimentation jusqu'au moment indiqué dans l'installation initiale. Référez-vous à la plaque de constructeur de la cafetière et aux codes électriques locaux/nationaux pour déterminer les exigences de circuit.

Branchement électrique

ATTENTION - Une mauvaise installation électrique endommagera les composants électroniques.

1. Un électricien doit assurer le service électrique de la façon indiquée.
2. À l'aide d'un voltmètre, vérifiez la tension et le chromocodage de chaque conducteur à l'alimentation.
3. Connectez le distributeur à l'alimentation.
4. Si la tuyauterie doit être branchée ultérieurement, assurez-vous que le distributeur est déconnecté de l'alimentation. Si la tuyauterie a été branchée, le distributeur est prêt pour le Remplissage et réchauffement initiaux.

Modèles de 120 / 208-240 volts C.A.

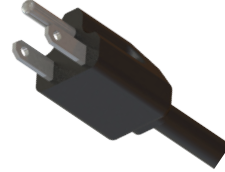
REMARQUE: Le service électrique se compose de 3 conducteurs porteurs (L1 et neutre) et d'un conducteur séparé pour la mise à la terre du châssis.

Modèles de 120 volts C.A.

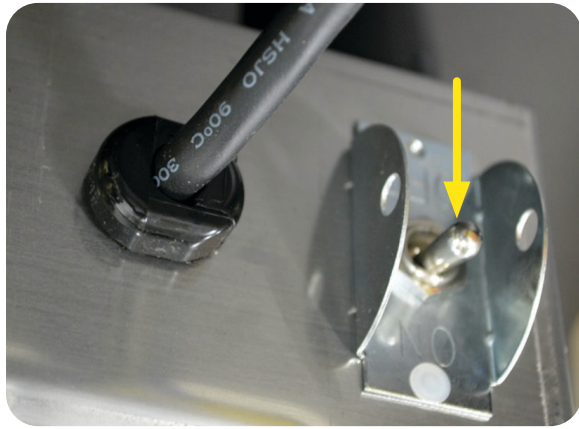
REMARQUE: Le service électrique se compose de 2 conducteurs porteurs (L1 et neutre) et d'un conducteur séparé pour la mise à la terre du châssis.



120/208 & 120/240V C.A.



Modèles de 120
volts C.A.



EMPLACEMENT DU COMMUTATEUR D'ALIMENTATION

EXIGENCES DU SITE

AVERTISSEMENTS

- Déconnectez la machine ou mettez le commutateur principal sur arrêt avant toute intervention sur les composants intérieurs de la machine.
- Ne faites jamais fonctionner la machine sans eau.
- Ne touchez jamais au module et buse d'infusion et aux tuyaux de distribution d'eau chaude. Ils sont CHAUDS et peuvent causer des brûlures.
- La machine doit fonctionner avec de l'eau propre. Veillez à employer des filtres et/ou des adoucisseurs d'eau selon les besoins.

Tuyauterie

1. Ces cafetières/infuseurs doivent être reliés à un circuit d'eau froide à la pression de fonctionnement entre 20 et 90 livres par pouce carré (0,138 et 0,620 MPa) avec un diamètre de canalisation de 1/4 po (6,35 mm) ou plus. Installez un détendeur sur la tuyauterie quand la pression est supérieure à 90 psi (0,690 MPa) pour la ramener à 50 psi (0,345 MPa).

2. Il doit y avoir un robinet d'arrêt entre l'arrivée d'eau et la machine.
3. Rincez la conduite d'eau et fixez-la fermement au raccord d'admission à l'arrière de la cafetière.
4. Ouvrez l'alimentation en eau.

REMARQUE - Bunn-O-Matic conseille une tuyauterie en cuivre de 6,35 mm (1/4 po) pour des installations à moins de 7,6 m de la conduite d'approvisionnement en eau de 12,7 mm (1/2 po) et de 9,5 mm (3/8 po) pour celles à plus de 7,6 m. Un serpentín serré dans la tuyauterie en cuivre 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.

Traitement de l'eau

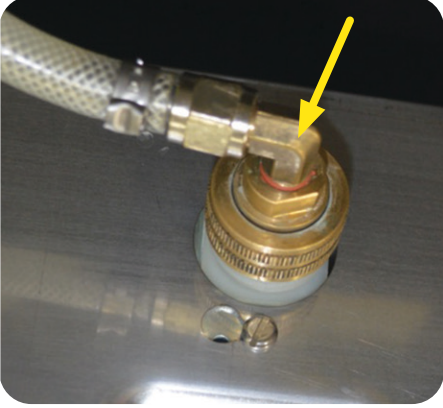
1. Aucun chlore.
2. Dureté totale de l'eau inférieure à 6 à 10 grains 10,2 à 17 (°fH)
3. Circuit de filtration de l'eau

Branchement de Tuyauterie

Le raccordement de tuyauterie est un adaptateur évasé de 1/4 po situé en bas et à l'arrière de la machine comme cela est illustré.

REMARQUE - Les raccords et garnitures branchés directement sur une source d'eau potable seront calibrés, montés et entrete-

nus conformément aux codes fédéraux, d'état et locaux.



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, vous devez vous conformer au code de plomberie/hygiène en vigueur dans votre région.

- 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 et 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 la forme de jet.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des individus (dont les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances sauf s'ils ont reçu des directives sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de sa sécurité.
- Les enfants 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 d'entretien agréé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou son personnel d'entretien-dépannage agréé afin d'éviter tout risque.
- Ces appareils sont conçus à des fins d'utilisation commerciale, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises comme les boulangeries, les boucheries, etc. Ils ne sont pas conçus à des fins de production de masse et en continu de nourriture.
- La machine ne doit pas être immergée dans le but de la nettoyer.
- Machine évaluée IX P1.

EXIGENCES DE LA CE

- 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 et 35 °C (41 °F et 95 °F).
- 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 pression.
- Cet appareil peut être utilisé par des individus s'ils sont supervisés ou ont reçu une formation sur l'utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent les risques encourus.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des individus présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances dans la mesure où ils sont supervisés ou ont reçu une formation sur l'utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent les risques encourus.
- Ces appareils sont conçus à des fins d'utilisation commerciale, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises comme les boulangeries, les boucheries, etc. Ils ne sont pas conçus à des fins de production de masse et en continu de nourriture.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, il doit être remplacé par le fabricant ou le personnel d'entretien 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.
- Cet appareil est prévu pour une utilisation commerciale et d'autres applications semblables :
 - par du personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements de travail
 - par des clients dans des entrées d'hôtels et de motels et d'autres types d'environnements semblables
- Accès aux parties d'entretien-dépannage permis au personnel agréé seulement.

EXIGENCES NORD-AMÉRICAINES

35710.0000

00824.0002



00656.7001

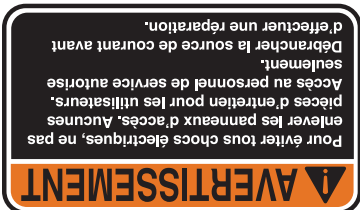
00986.7000

<p>AVERTISSEMENT</p> <p>◆ Utilisez que sur un circuit protégé</p> <p>◆ adapte à la charge nominale.</p> <p>◆ Toujours mettre le boîtier à la masse.</p> <p>◆ Se conformer aux codes national ou local</p> <p>◆ Garder les produits combustibles à distance.</p> <p>◆ Ne pas déformer la fiche ou le cordon.</p> <p>◆ Do not deform plug or cord.</p> <p>◆ Do not use near combustibles.</p> <p>◆ Follow national/local electrical codes.</p> <p>◆ Electrically ground the chassis.</p> <p>◆ circuit capable of the rated load.</p> <p>◆ Use only on a properly protected</p>	
<p>AVERTISSEMENT</p> <p>◆ Ne pas déformer la fiche ou le cordon.</p> <p>◆ Do not deform plug or cord.</p> <p>◆ Do not use near combustibles.</p> <p>◆ Follow national/local electrical codes.</p> <p>◆ Electrically ground the chassis.</p> <p>◆ circuit capable of the rated load.</p> <p>◆ Use only on a properly protected</p>	<p>AVERTISSEMENT</p> <p>◆ Utilisez que sur un circuit protégé</p> <p>◆ adapte à la charge nominale.</p> <p>◆ Toujours mettre le boîtier à la masse.</p> <p>◆ Se conformer aux codes national ou local</p> <p>◆ Garder les produits combustibles à distance.</p> <p>◆ Ne pas déformer la fiche ou le cordon.</p> <p>◆ Do not deform plug or cord.</p> <p>◆ Do not use near combustibles.</p> <p>◆ Follow national/local electrical codes.</p> <p>◆ Electrically ground the chassis.</p> <p>◆ circuit capable of the rated load.</p> <p>◆ Use only on a properly protected</p>
<p>FAILLURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT</p> <p>DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.</p>	<p>READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.</p> <p>THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.</p>
<p>TOUR MANÈGEZ À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.</p> <p>VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONNEMENT EN ENTIER, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIE ET RESPONSABILITÉS AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRODUIT.</p> <p>L'ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION. L'ÉQUIPEMENT N'EST PAS DÉBRANCHÉ.</p>	<p>READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.</p> <p>THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.</p>

Ce matériel doit être monté conformément aux directives du Code international de la plomberie de l'International Code Council et du Food Code Manual de la Food and Drug Administration (FDA). Pour des modèles installés en dehors des États-Unis, vous devez vous conformer au code de plomberie/hygiène en vigueur dans votre région.

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.

37881.7000



Lisez attentivement et conformez-vous à toutes les notices figurant sur le matériel et dans le présent manuel. Elles ont été rédigées pour votre protection. Toutes les notices doivent être maintenues en bon état. Remplacez tous les autocollants illisibles ou endommagés.

NOTICES À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR



Le numéro de série est situé sur la plaque de fabricant à l'arrière de la machine et à l'intérieur de la porte avant. Le numéro de série complet devra être indiqué sur tous les bords de travail et les étiquettes de garantie.

Emplacement du numéro de série

Garantie	2
Notices à l'intention de l'utilisateur	3
Exigences nord-américaines et de la CE	4
Exigences du site	5
Exigences de plomberie	5
Connexion électrique	6
Conditions d'emplacement	6
Installation initiale	7
Installation du papier filtre	9
BUNNLink	12
Activation	12
Enregistrement	14
Interface de fonctionnement	15
Interface de fonctionnement ADA	17
VirtualTOUCH	19
Système facultatif de paiement sans espèces	21
Configuration de l'imprimante de Codebarres	22
Enlèvement du papier filtre	27
Accès de service - Soins et nettoyage	29
Quotidien	29
Hebdomadaire	30
Accès de service - Notices actives	35

TABLE DES MATIÈRES

BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corporation ("BUNN") warrants the BUNN Sure Immersion system, further described below for a **warranty period of 1 year parts and labor.**

These warranty periods run from the date of installation. BUNN warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by BUNN or that, in BUNN's judgment, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, damage or casualty. This warranty is conditioned on the Buyer (1) giving BUNN prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; (2) if requested by BUNN, shipping the defective equipment prepaid to an authorized BUNN service location; and (3) receiving prior authorization from BUNN that the defective equipment is under warranty. Additionally the following is excluded from the warranty period.

Warranty Exclusions:

Parts such as, but not limited to, hoppers and lids, drip trays, and plastic parts damaged due to improper handling or cleaning agents.

Replacement of wear items such as, but not limited to, O-rings, gaskets, tubes, brew box seal, hoses, and valve seats.

Repairs made necessary due to poor water quality, such as dispense valves, coils, water inlet valves, scaling in hot water boilers.

Improper voltage, (See equipment operations manual for voltage specifications)

Touch screen due to improper use or damage.

Failure to perform cleaning procedures constitutes improper maintenance.

Failure to have required preventive maintenance performed by a BUNN technician or an authorized BUNN service agent.

Parts replaced under the terms of this warranty carry the remainder of the machine's parts warranty term, or 60 days, whichever is greater.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANT-ABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of BUNN are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on BUNN. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If BUNN determines in its sole discretion that the equipment does not conform to the warranty, BUNN, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either (1) provide at no charge replacement parts and/or labor (during the applicable parts and labor warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a BUNN Authorized Service Representative; or (2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall BUNN be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental or consequential damages.

Bunn-O-Matic Corporation
280 INDUSTRIAL PARKWAY SOUTH
AURORA, ONTARIO L4G 3T9
TÉLÉPHONE : (905) 841-2866 TÉLÉCOPIEUR : (905) 841-2775

Pour le Service technique, contactez Bunn-O-Matic Corporation au 1-800-286-6070.

GUIDE D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT



Sure Immersion® 220
Système de café en grains à tasse

