



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 American and CE Requirements	4
Accessories.....	4
Site Requirements	
Counter Top Installation.....	5
Location of Serial Number	5
Initial Setup	
Plumbing	5
Water Treatment.....	5
Electrical Hookup	6
Accessories.....	6
Power Switch.....	6
Bean Hopper Setup.....	7
Powder Hopper Setup	9
Waste Bin / Drip Tray.....	10
Filter Paper Installation	11
BUNNLink	
Activation.....	12
Registration	14
Operating Interface	15
ADA Selection Menu	16
VirtualTouch Operation	18
Optional Cashless Payment System.....	20
Bar Code Printer Setup.....	21
Filter Paper Removal	26
Filter Paper Replacement	28
Service Access	
Paper Advance.....	30
Care and Cleaning	
Daily	31
Weekly	32
Active Notices	38
Customer Care Alerts	39

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.

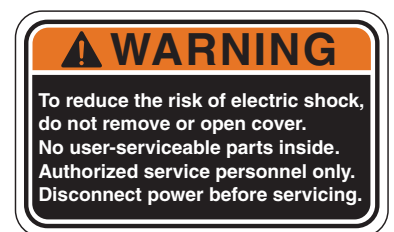
00656.0001



35710.0000



00986.0000



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.
- 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

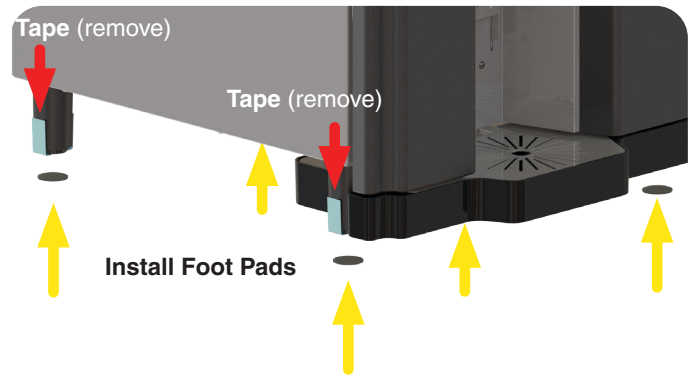
The brewer must be disconnected from the power source until specified in Initial Setup. Refer to Data Plate on the Brewer, and local/national electrical codes to determine circuit requirements.

- 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.

Counter Top Installation

1. Remove tape from all five legs.
2. From the parts box, install a 03996.0000 foot pad on each leg.

NOTE: For through counter grounds disposal, the rubber feet must be installed on the bottom of the legs to ensure alignment between the ground, chute and counter top opening.



Counter 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.

Location of the Serial Number

The serial number is located on both the data plate at the rear of the machine, and a decal inside by the RH powder hopper. The complete serial number will need to be documented on all work orders and warranty tags.

INITIAL SETUP

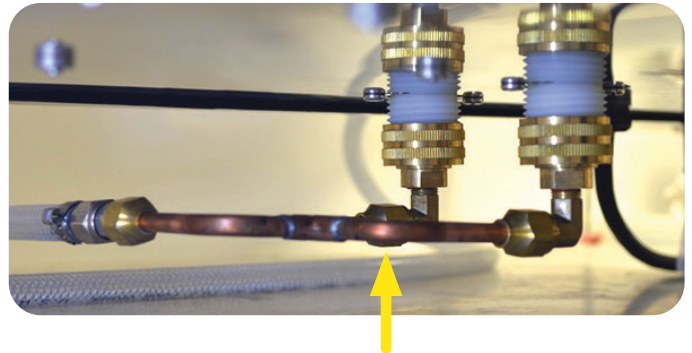
Plumbing

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.
5. Check for leaks.

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.

PLUMBING HOOK-UP: The plumbing connections are located on the bottom of the unit, using a manifold (included) that connect to a water line using a 1/4" connection.

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.

Water Treatment

1. No Chlorine, no chloramines
2. Water Hardness 6 to 10 grains (total hardness)
3. Water Filtration System

INITIAL SETUP

Configuration

120V Configuration:

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



120V Models



120-208/240V Models

120-208/240V Configuration:

This electrical service consists of 3 current carrying conductors (L1, L2 and Neutral) and a separate conductor for chassis ground.

- FOR INDOOR USE ONLY -

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 (plug it in).
4. Locate the switch at the rear of the machine and flip the power switch to the "ON" position

NOTE: The boot-up sequence may take 60-90 seconds, and the machine will cycle in preparation for operation. The door must be closed, or the door interlock engaged at power up.

5. If plumbing has been hooked up, the dispenser will auto-fill and heat.
6. After the boot-up sequence is complete, open the door and remove the cardboard shipping pad from the top of the brew box.



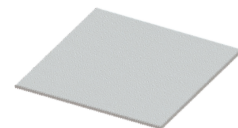
ACCESSORIES



PN 26367.0000
1/4 inch Cleaning Brush



PN 53493.0000
Small Cleaning Brush



PN 53465.0000
Micro Fiber Cleaning Cloth



PN 52444.0020
Door and Bean Hopper Key



PN 42933.0001
Sure Immersion Cleaning Tablets



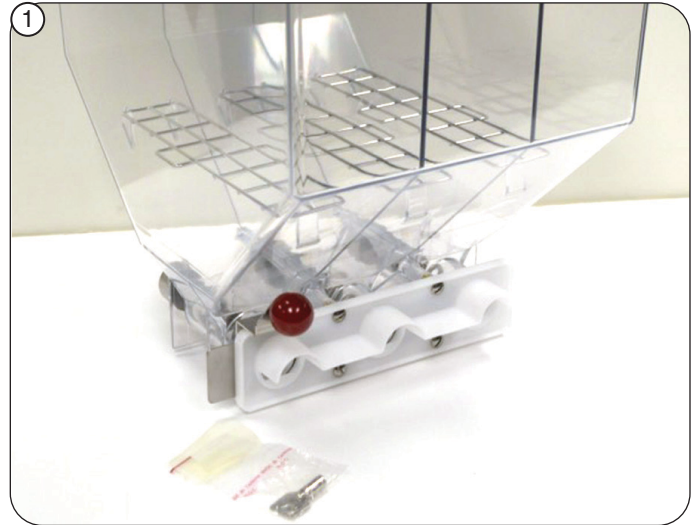
PN 50766.0001
Paper Roll

INITIAL SETUP

Bean Hopper Setup

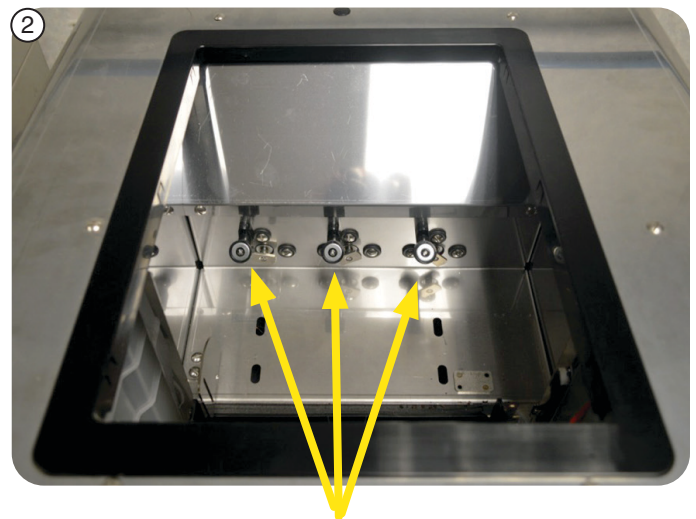
1. Remove the bean hopper from the packaging; taped to the lid is the lid lock key - **DO NOT LOSE THIS KEY**. When not being used, keep the lid key in a secure place. the hopper is divided into three compartments with a lockable lid.

NOTE: DO NOT FILL hoppers prior to installing because the weight of a filled hopper makes installing it difficult.



Bean Hopper with Lid Key

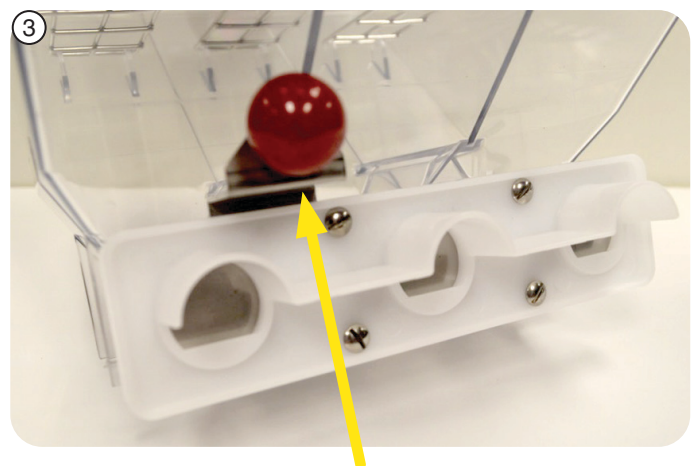
2. Prior to installing the bean hopper, visually verify that there are no obstructions or debris blocking the bean hopper location and bean detection sensors.



Bean Fill Level Detectors

3. Close the bean hopper chutes by sliding the hopper lock mechanism (Red Ball) to the right as shown. This will allow the bean hopper to properly locate once installed.

NOTE: This must be done to remove the hopper and also prevent any beans from spilling from the hopper.

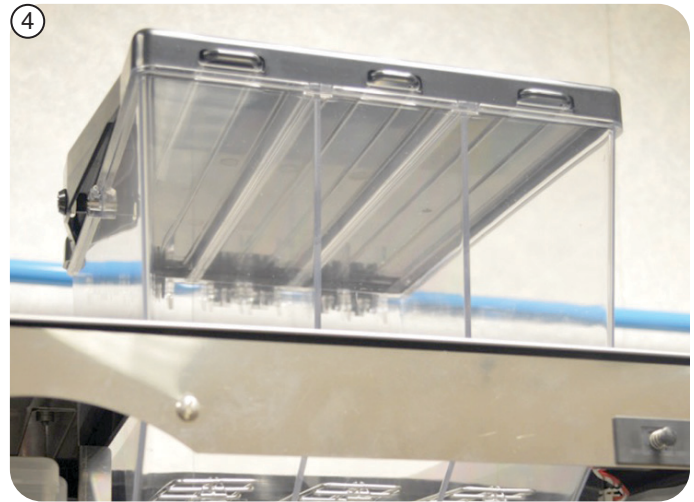


Hopper Lock Ball

INITIAL SETUP

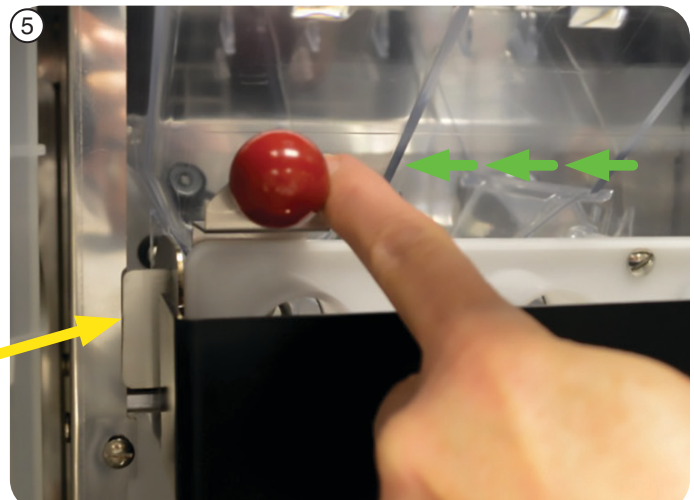
Bean Hopper Setup (continued)

4. Install the Bean Hopper into the machine as shown. Some minor movement may be required to settle the hopper into its proper seating.



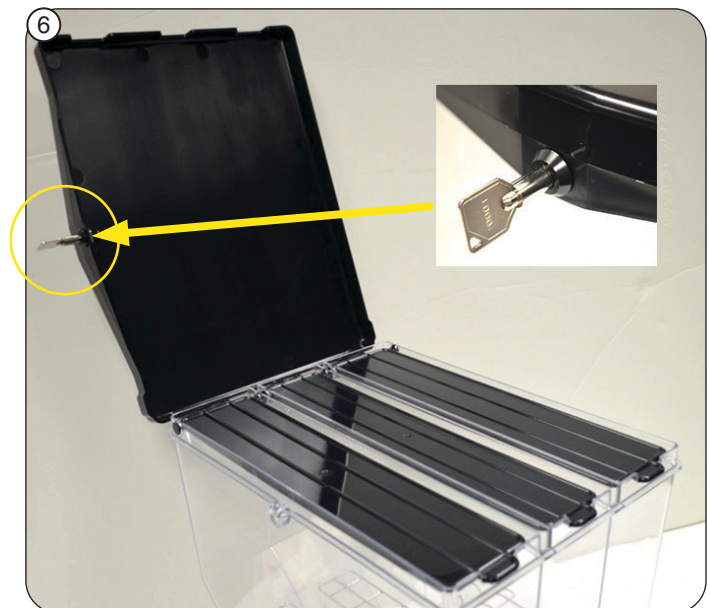
5. Lock the Bean Hopper into place by pushing the hopper lock mechanism (Red Ball) to the left as shown. Doing this will slide a metal tang into a slot, thus preventing the bean hopper from being removed as well as allowing the beans to flow from the hoppers when the bean augers are engaged. Failure to do so may result in improper machine performance or damage to the hopper.

Metal Tang



6. Insert Hopper Lid Key into key hole located on the left side of the Bean Hopper Lid as shown. Once the lid is unlocked, lift the lid, and you have access to each of the three bean compartments.

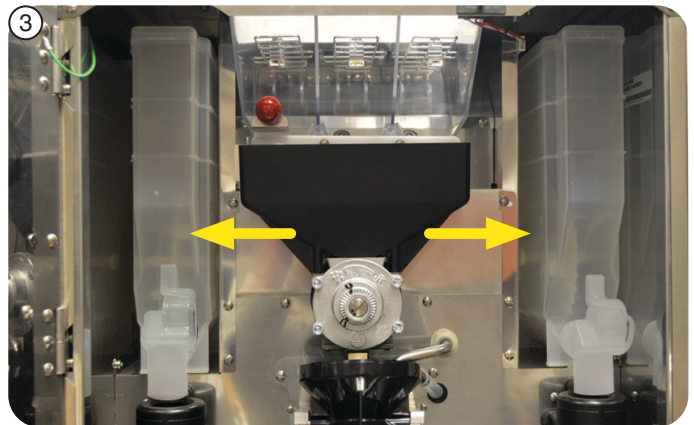
NOTE: At this point, go ahead and fill each of the hoppers with the beans that make up your unique recipes. Close the lids, and then close and lock the main hopper lid.



INITIAL SETUP

Powder Hopper Setup

1. Remove the powder hoppers from the packaging. Before filling each with the appropriate product, verify that the auger spring is in its correct position. If the auger spring is not engaged, rotate the auger driveshaft clockwise till the auger spring is fully seated as shown.
2. Before installing the powder hoppers, take note that at the rear of each hopper is a cavity that corresponds with a locating block in each of the powder hopper locations. When a hopper is placed in position, the locating block fits into the cavity, thus ensuring proper powder hopper placement. Also, the front of the hopper needs to be placed behind the retaining tab directly behind the whipper mixing bowl.
3. Fill the hoppers, then install one on either side of the machine as shown.



INITIAL SETUP

Waste Bin / Drip Tray

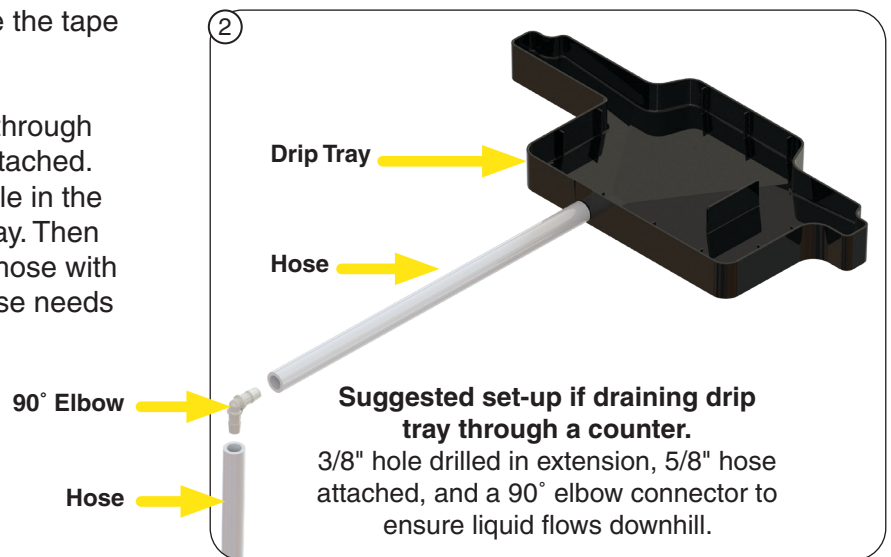
1. Remove the waste bin from the packaging, and install as shown. A magnet is located on the back of the bin.

NOTE: An optional through counter waste bin is available for unattended sites.

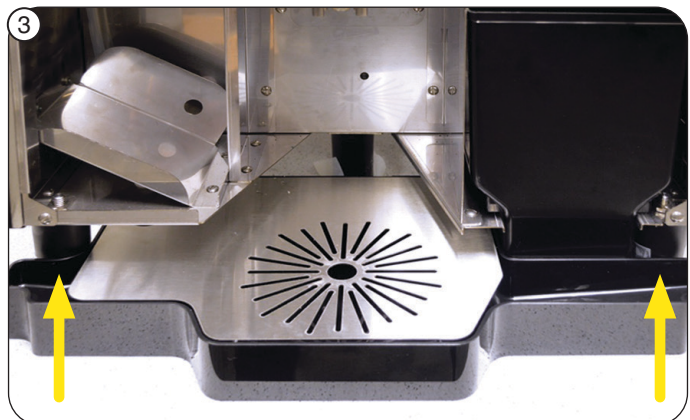


2. Unpack the drip tray/cover. Remove the tape securing the cover.

If setting up to have drip tray drain through a counter, a hose will need to be attached. Using a 3/8 inch drill bit, make a hole in the extension on the back to the drip tray. Then attach a 5/8 inch (inside diameter) hose with a minimum rating of 200°F. The hose needs to flow downhill to work properly.



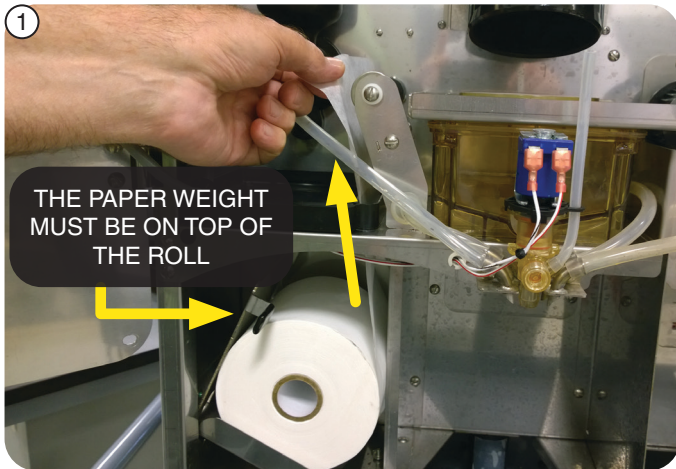
3. Position the drip tray as shown. When properly placed, the drip tray fits up against the front legs of the machine.



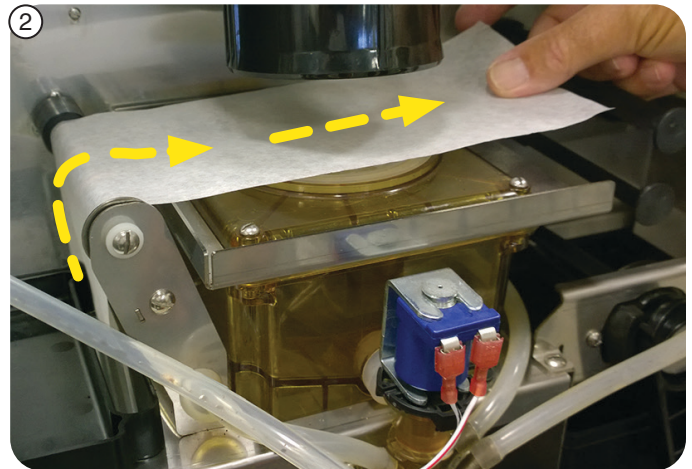
INITIAL SETUP

Filter Paper Installation

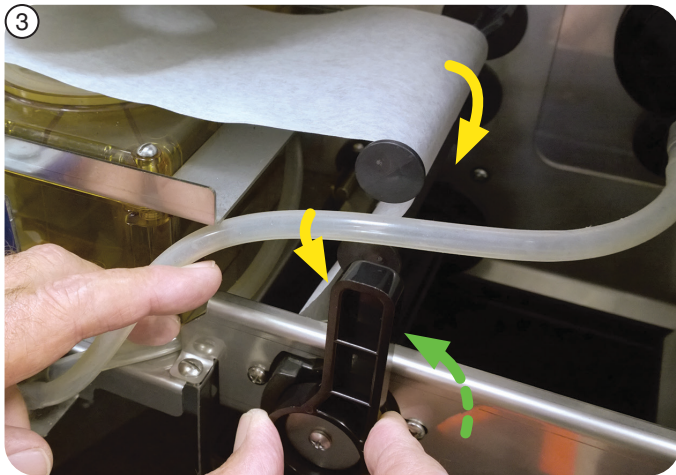
Install filter paper roll and then route the filter paper through the tractor drive as shown.



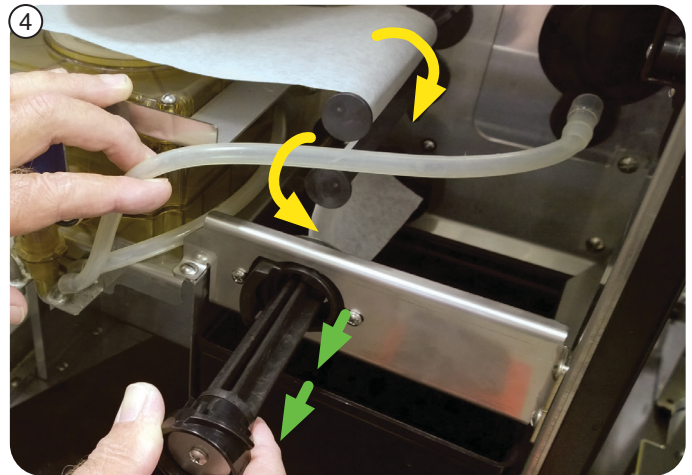
1. Pull the end of the paper roll up, and over left roller



2. Pull end of paper between the Brew Funnel and Brew Box



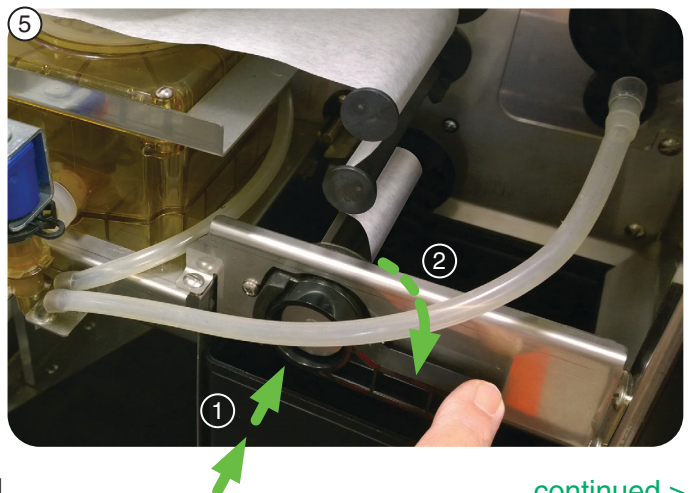
3. Continue paper over the top spindle, then on the left side of the middle spindle. Feed the paper in front of the pick-up (bottom) spindle with the handle. Flip the handle a quarter turn to the left.



4. Pull the handle out as shown, and place the paper in the slot that goes the length of the pick-up spindle.

5. With the paper inserted into the slot of the bottom spindle, 1) push the spindle in, 2) then down a quarter turn to the right.

NOTE: There are notches on the pick-up spindle handle that need to be lined up before pulling the handle down. These notches hold the handle in place when the automatic paper advance is in use.



BUNNlink ACTIVATION

LTE Activation

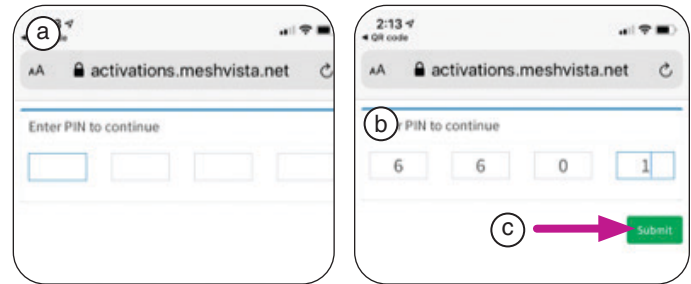
NOTE: BUNNlink® Models Only. Purchase is required if not pre-installed on machine.

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

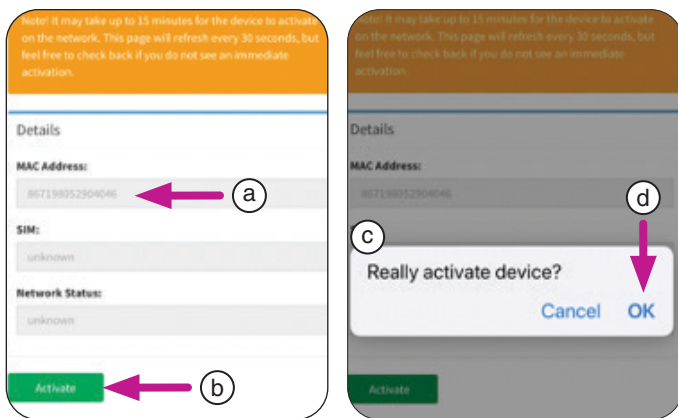


1. Scan the QR Code located on the machine.
*If this is a kit install, scan the QR Code decal located in the package or on the back of the BUNNlink board. If the board is already installed in the machine; make this the first step. This will allow plenty of time to establish a cloud link connection.

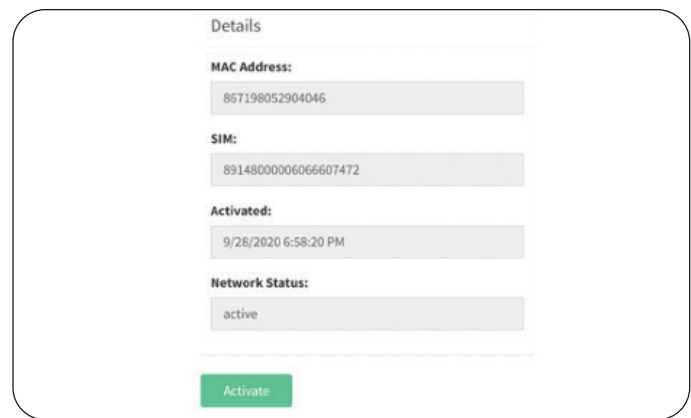
*NOTE: The Serial Number will be displayed and the Activation Date will read "Not Activated".



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.

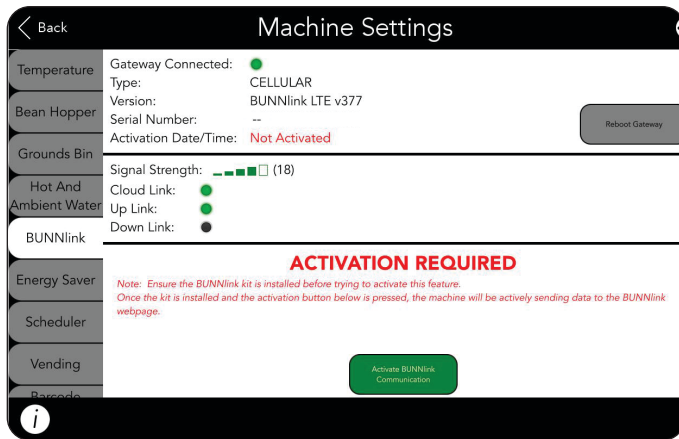


4. Upon successful activation, the screen will show device information including:
 - Confirming the MAC address and IMEI match
 - SIM card information
 - Activation date
 - Network status.

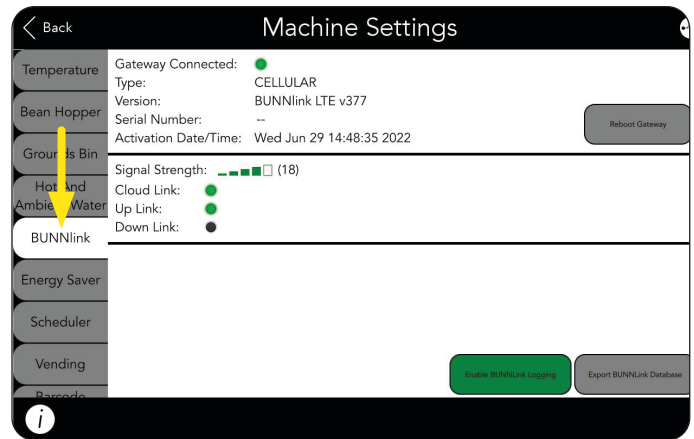
NOTE: Network status is not an indication of the board establishing a Cloud link connection. If there is no Cloud link, then it is not online.

BUNNlink ACTIVATION

LTE Activation (continued)



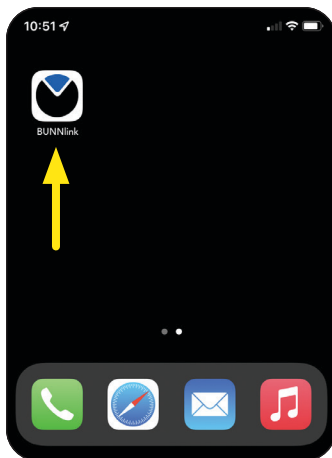
NOTE: Activation of the board can take up to fifteen minutes as stated on the activation page. The board is completely activated once the LED on the board changes color from blue to green.



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

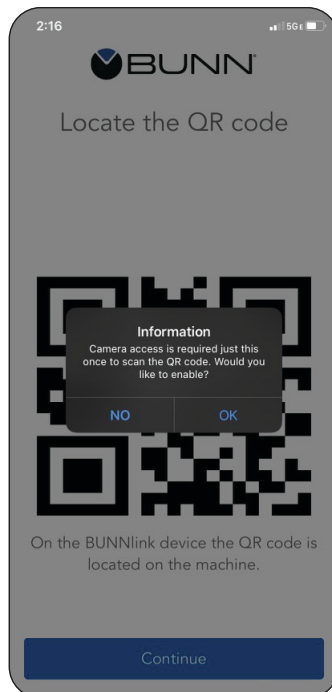
WI-FI Activation



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



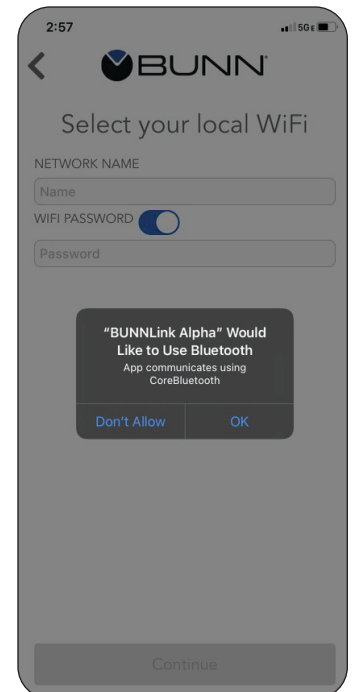
2. Access App when complete.



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



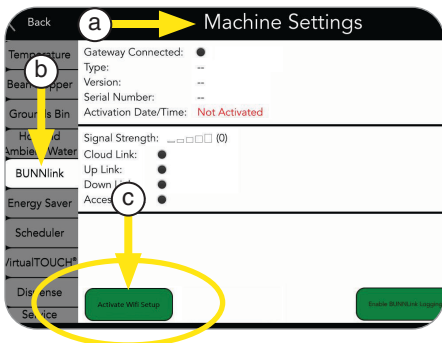
4. This screen will display once accessed. Press the CONTINUE button.



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.

NETWORK NAME

Name

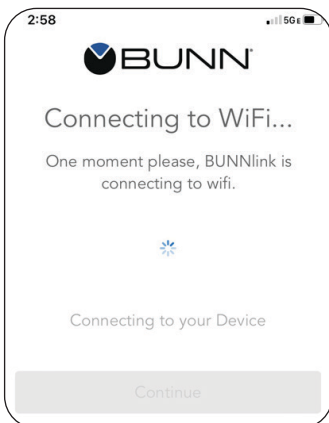
WIFI PASSWORD

Password

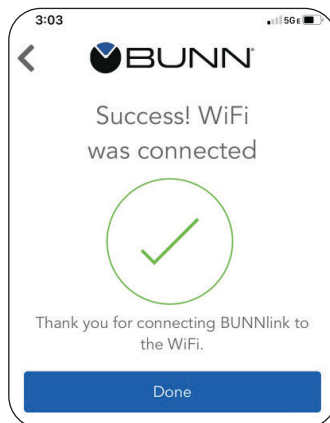
Continue

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

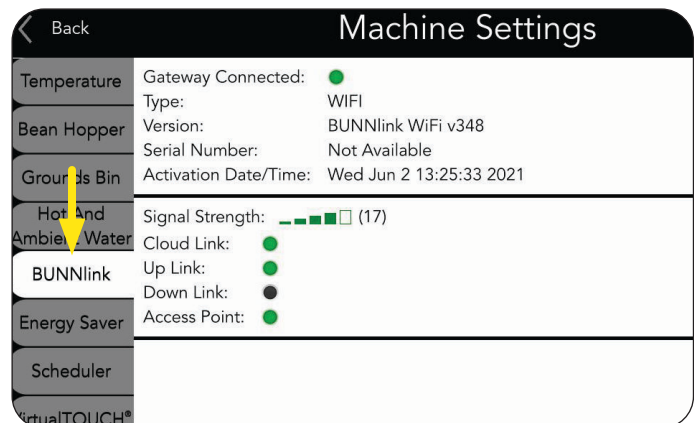
NOTE: If no networks are displayed to select from, you must enter this information.



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.

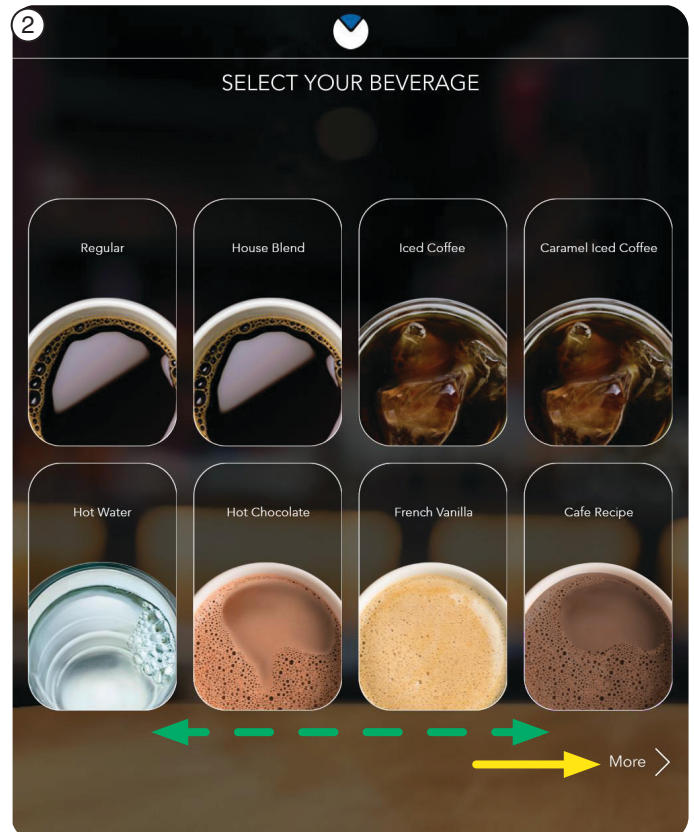
OPERATING INTERFACE

1. The first screen to appear is the "Screen Saver". Touch the screen to begin.



2. From the main menu (Selection) screen, the user is offered beverage choices. The user selects one to proceed.
3. Once a selection has been made, the user then presses the "OK" button to proceed or the "X" button to cancel the selection.

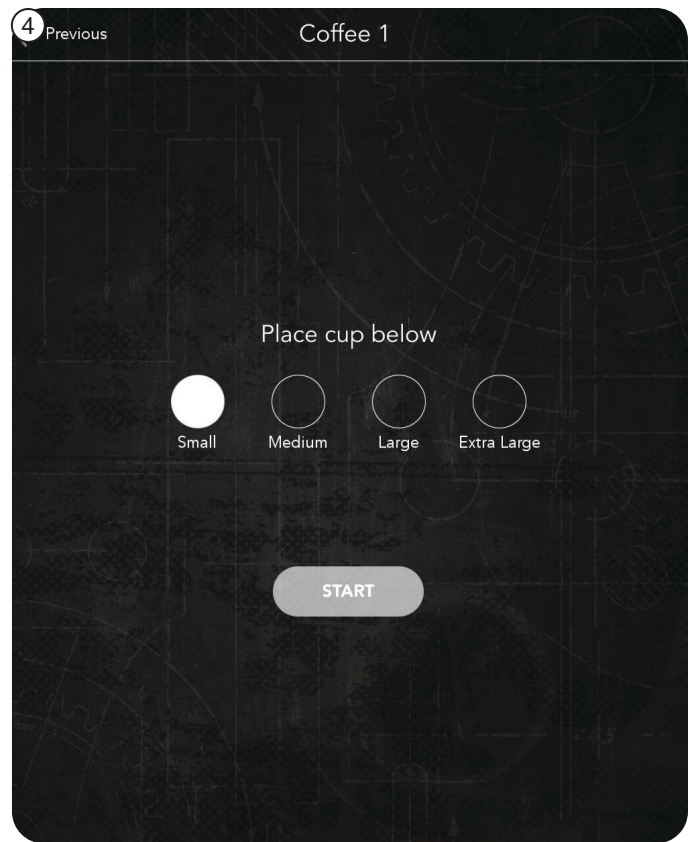
NOTE: If you have more than eight BEVERAGES set up, and you don't see all of them on the screen, either swipe side-to-side by pressing the images, or press the MORE Arrow on the bottom right corner to scroll through.



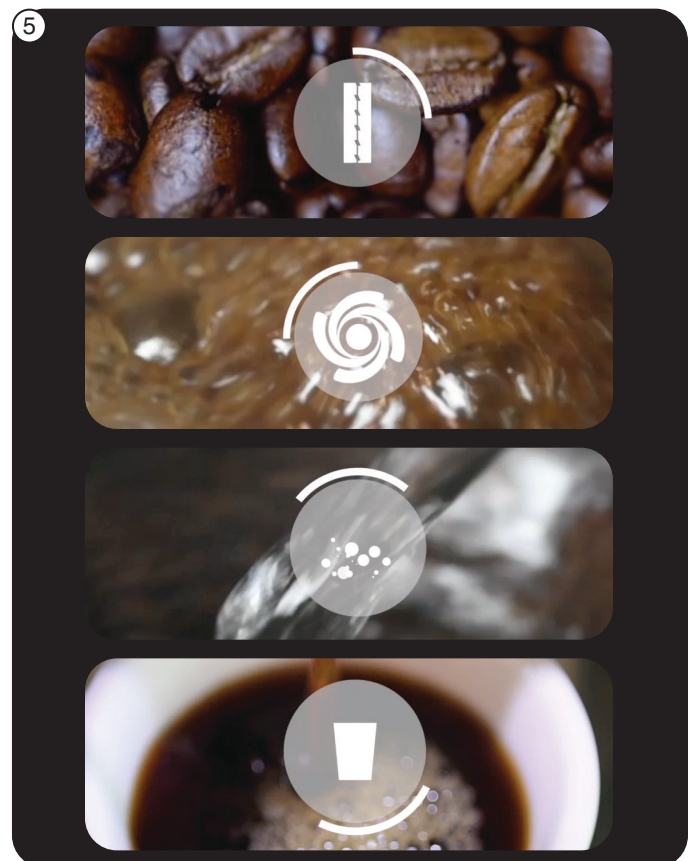
OPERATING INTERFACE

4. From the "COFFEE" screen, the user is prompted to make a size selection. The user is offered up to 4 cup sizes, plus optional carafe. "SMALL", "MEDIUM", "LARGE" and "EXTRA LARGE". Once a selection has been made, successive screens walk the user through the chosen beverage preparation, step-by-step with static and video imagery.

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



5. The chosen beverage preparation is shown in step-by-step visuals... Grinding... Immersion... Brewing... and Dispensing.

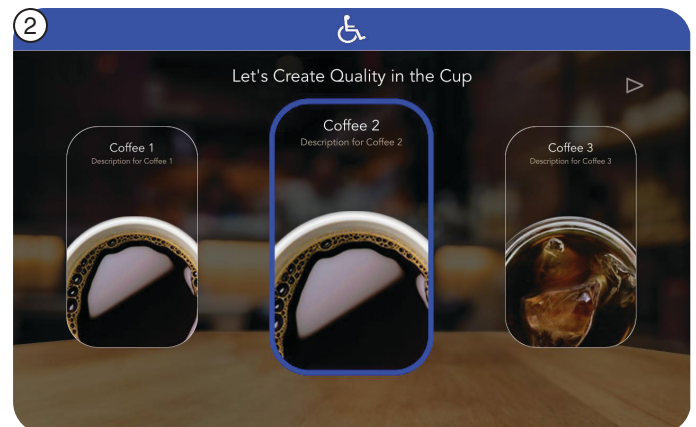


OPERATING INTERFACE

ADA Interface

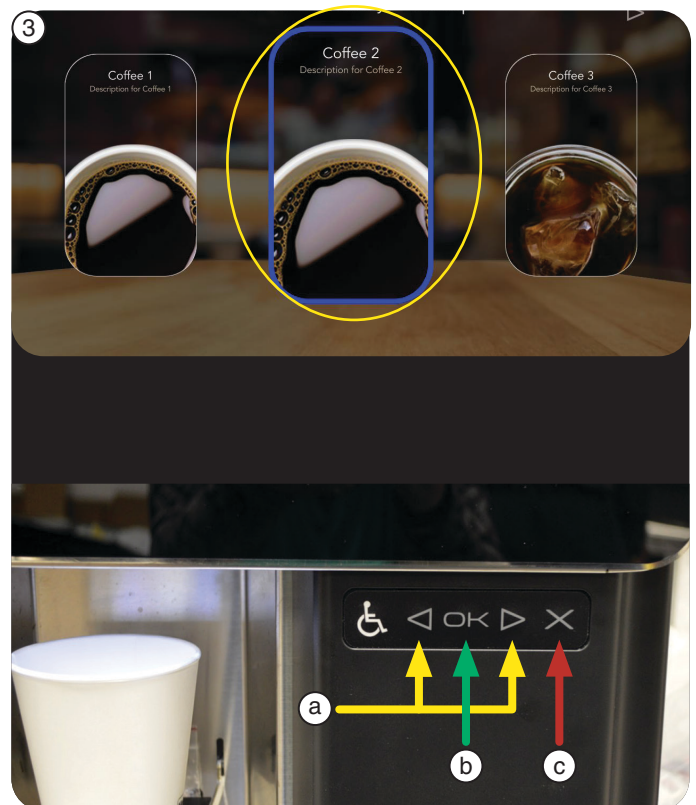
For individuals needing access, the ADA control buttons are located just below the door and to the right of the dispenser.

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

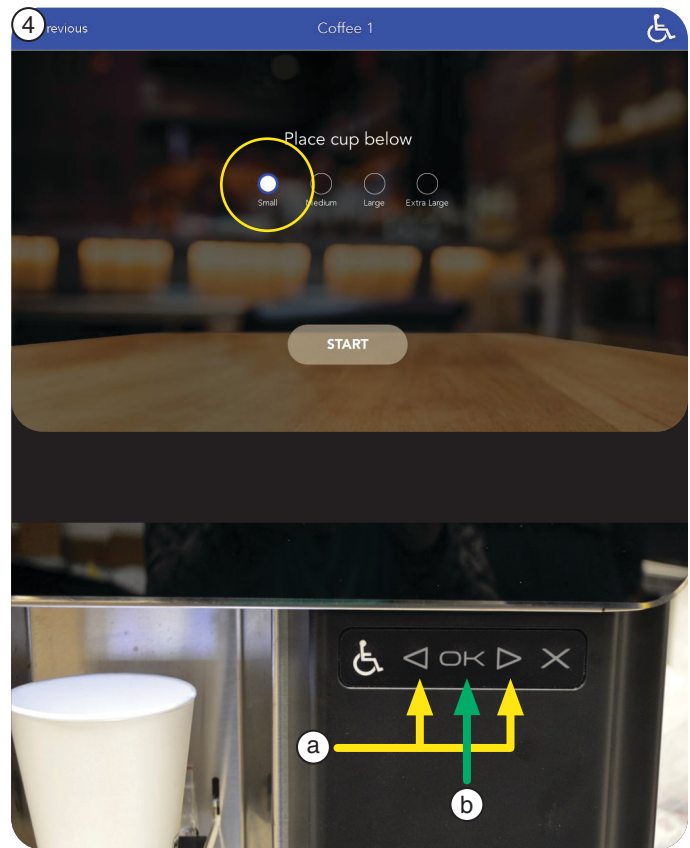
NOTE: If the beverage selected is an **Iced Beverage**, the screen will prompt the user to fill the cup with ice prior placing the beverage container (cup) on the tray.



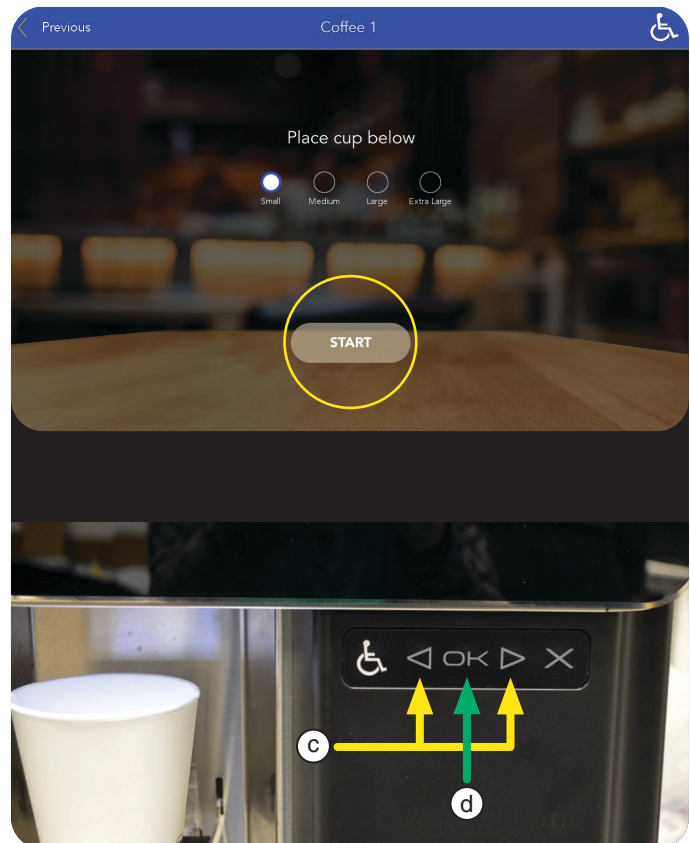
OPERATING INTERFACE

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

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



- Navigate to the **Start** button.
- Press **OK**.



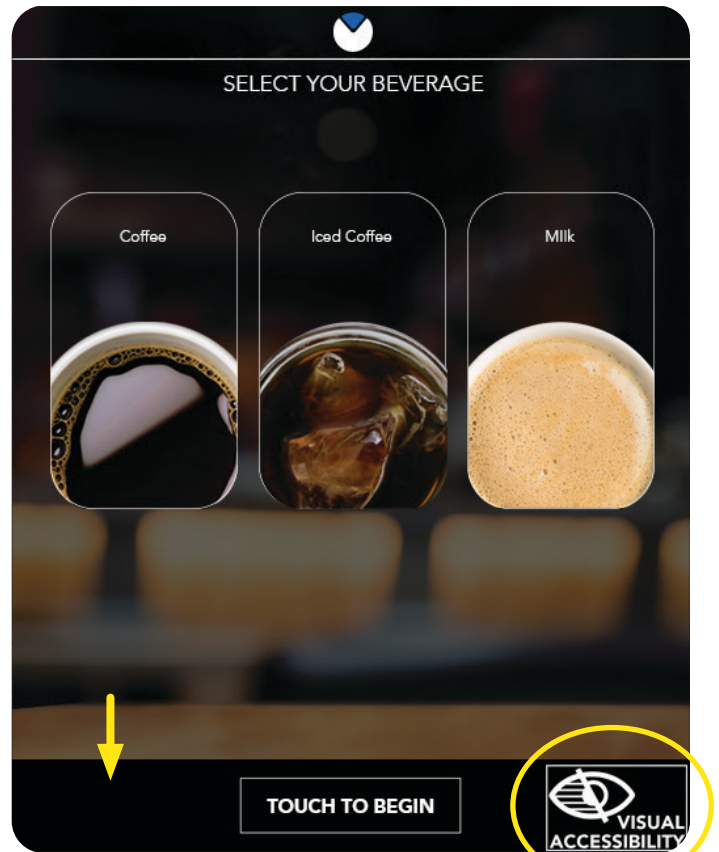
OPERATING INTERFACE

ADA Visually Impaired Interface (Optional Features Available)

1. A special mode to provide high contrast and simplified screens for accessibility for those that are visually impaired.

If the VISUAL ACCESSIBILITY option is enabled, a black banner will appear at the bottom of the SCREEN SAVER screen with a TOUCH TO BEGIN button.

A VISUAL ACCESSIBILITY logo is also shown on the MAIN MENU screen when enabled.



TWO WAYS TO ACTIVATE THE ADA SCREEN INTERFACE:

- a. Press VISUAL ACCESSIBILITY button on screen.
- b. Press any button on the ADA Control Panel.



NOTE: The ADA CONTROL PANEL is located just below the door and to the right of the dispenser.

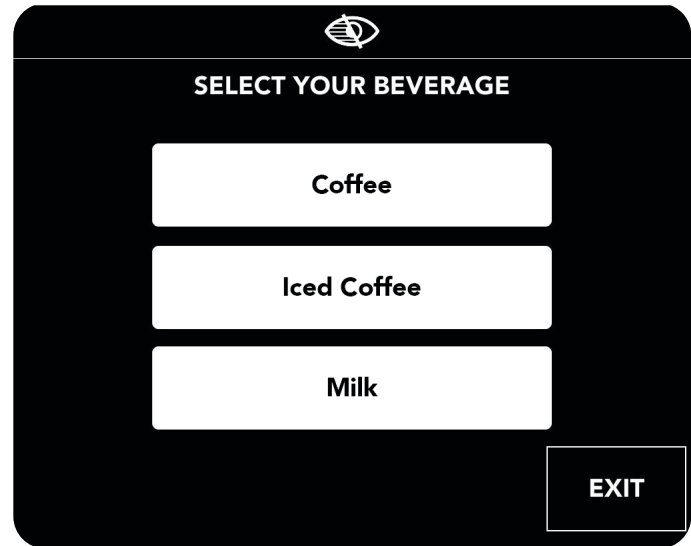


OPERATING INTERFACE

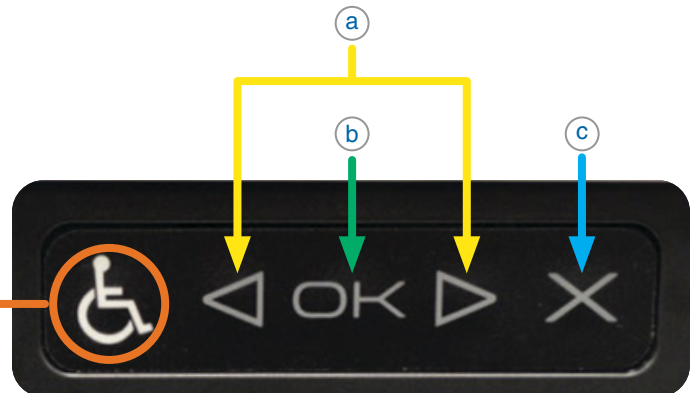
ADA Visually Impaired Interface (continued)

1. When activated, the Main Menu will appear with beverage choices.
2. Navigate around the screens using the Left and Right arrows on the ADA interface.
 - a. Select a beverage.
 - b. Press the **OK** button to confirm it.
 - c. Pressing the **X** button or the **Exit** button cancels and exits 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.

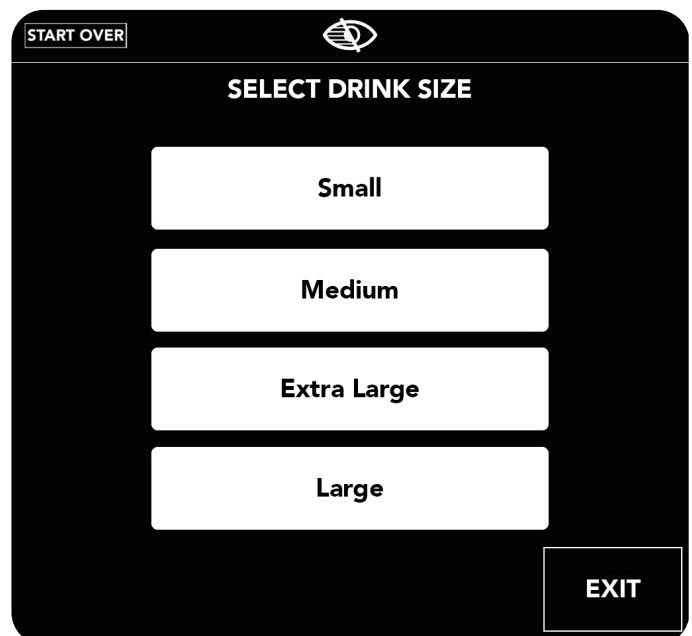


NAVIGATION BUTTONS



NOTE: Pressing the "Activation" button at any time will exit ADA mode.

3. Select Beverage Size, Start Over or Exit.



OPERATING INTERFACE

4. A screen will appear asking to PLACE CUP BELOW.

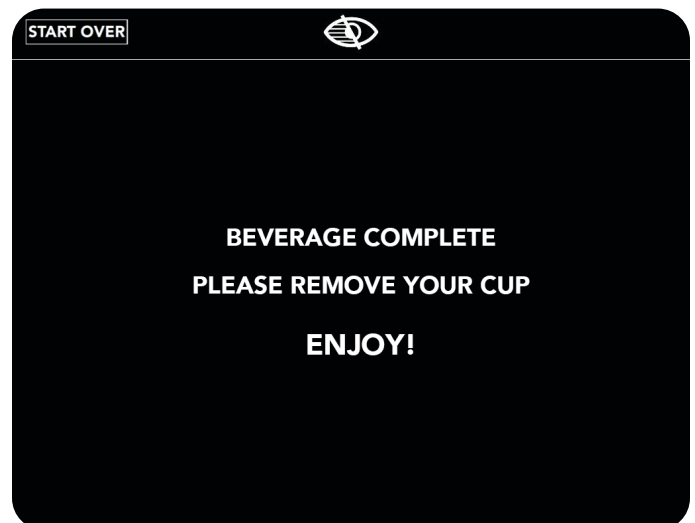
5. Press the START BEVERAGE button.



6. The beverage process is shown step-by-step... "Collecting the Beans", "Grinding", "Steeping", "Filtering", and "Dispensing".



7. Process is done when BEVERAGE COMPLETE screen is shown.



VirtualTOUCH OPERATION

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.

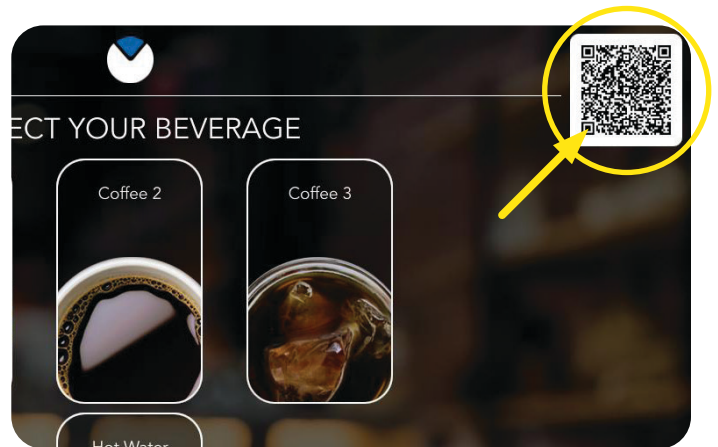
What is needed:

- 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.

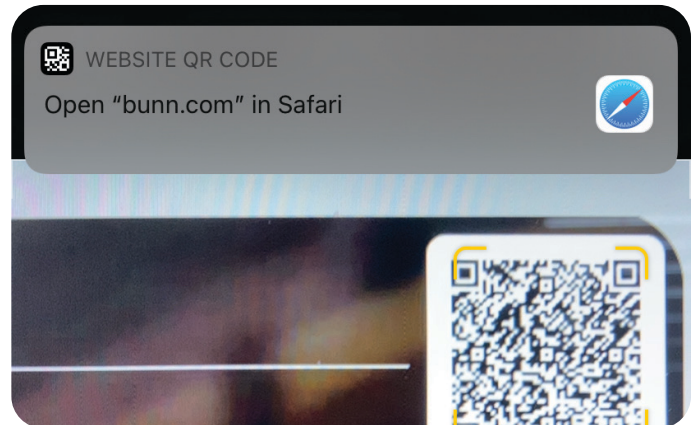
How to use VirtualTOUCH:

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

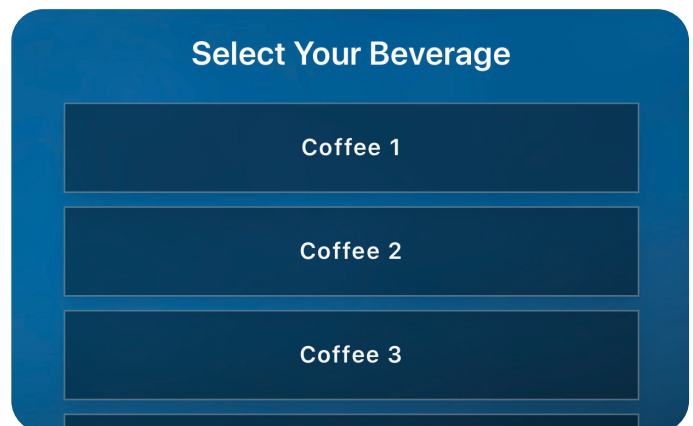


2. When prompted click on the link to open the BUNN VirtualTOUCH webpage: (www.bunn.com/clean-contact-solutions). It acts just like an APP without the need to install one from an app store.

NOTE: Your default web browser will vary.



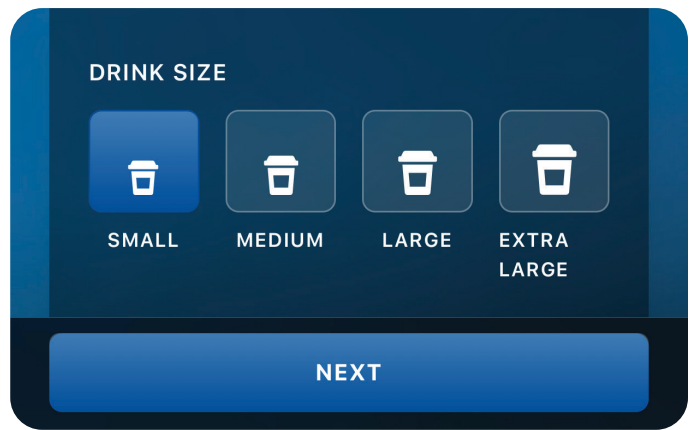
3. Select your favorite beverage shown on the VirtualTOUCH webpage.



VirtualTOUCH OPERATION

4. Select Size.

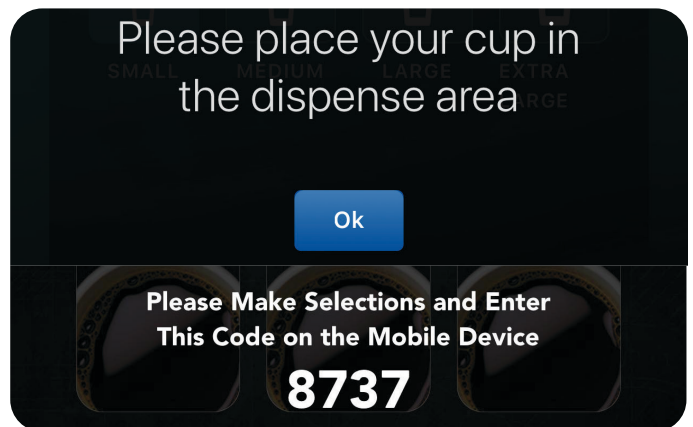
Press NEXT.



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

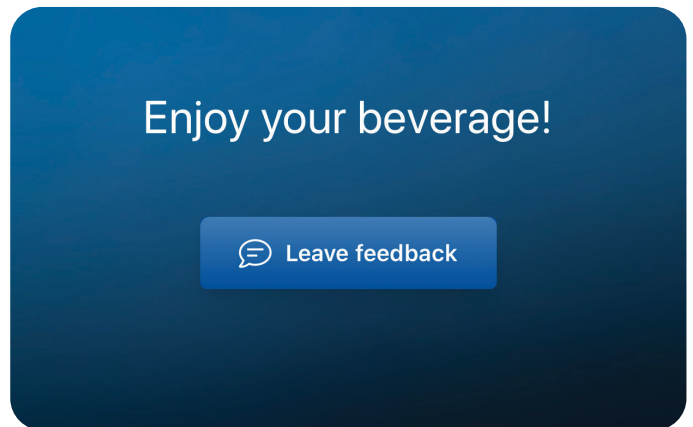
6. Enter the 4-digit code as it is shown on the display of the machine and press DISPENSE.

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.

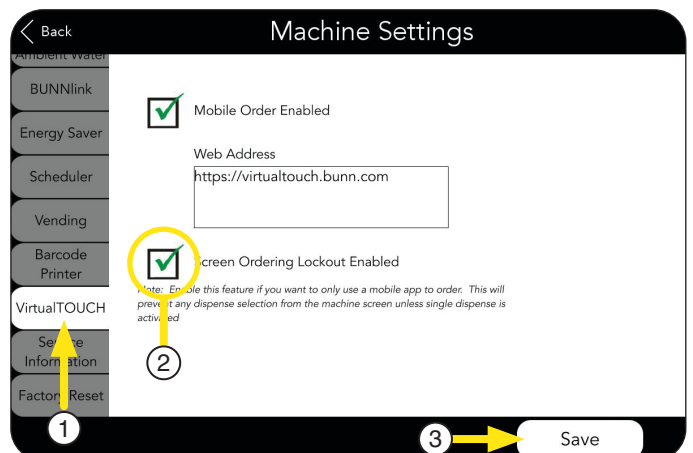
Enjoy!



Screen Ordering Lockout

Allows you to enable lockout for touchless dispensing only.

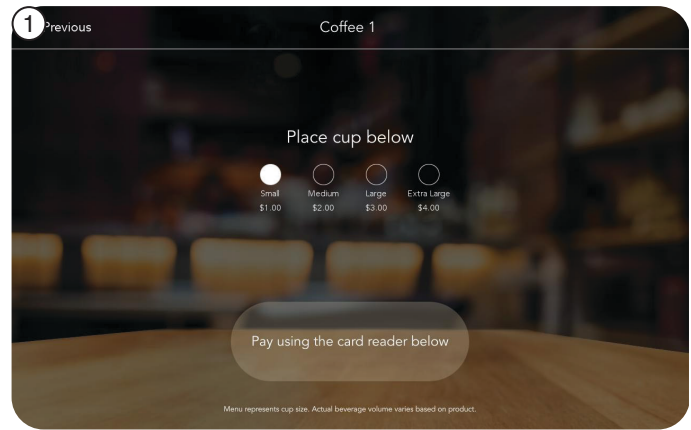
1. In **MACHINE SETTINGS** select **VirtualTOUCH** tab.
2. Select Checkbox next to **Screen Ordering Lockout Enabled** to use this feature.
3. Press **Save**.



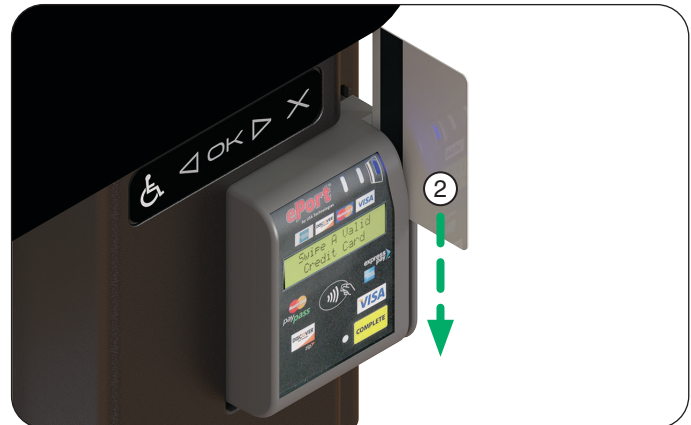
OPTIONAL CASHLESS PAYMENT SYSTEM

1. Place cup under dispense nozzle.

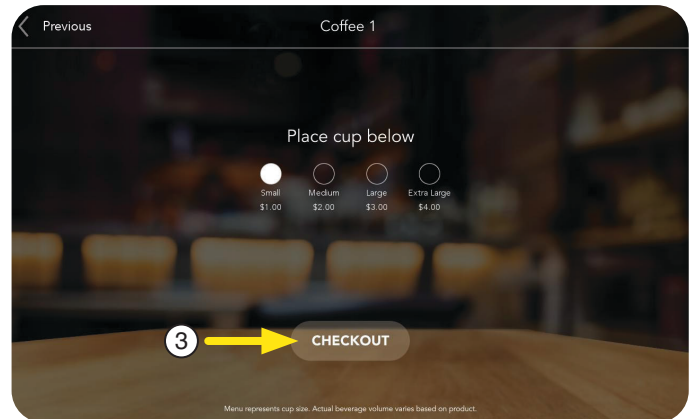
Select cup size.



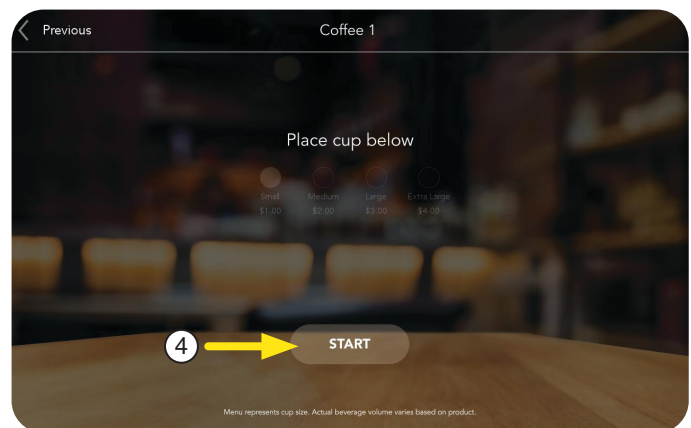
2. Swipe credit/debit card to start process.



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



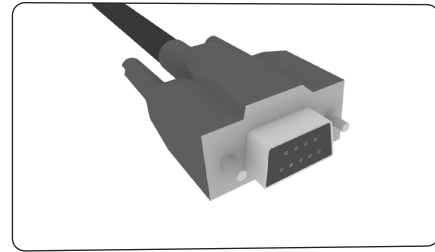
4. Press the "START" button to dispense.



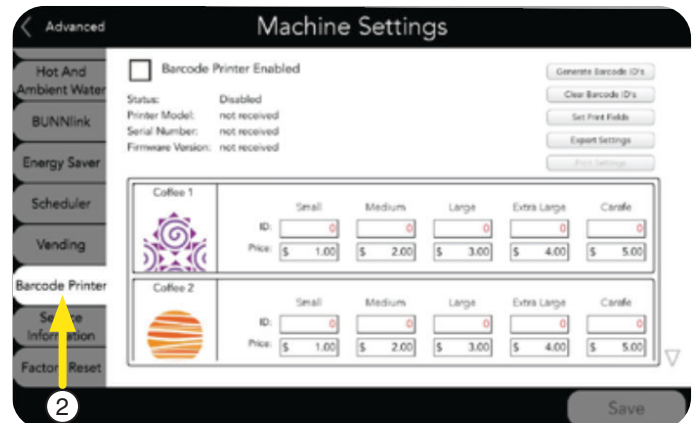
BARCODE PRINTER SETUP

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

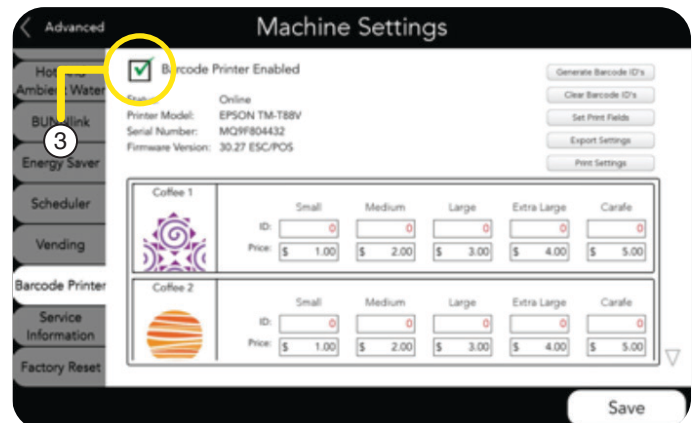
1. If the machine is printer capable, and a printer has been connected, the machine must be set up to enable printing.



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



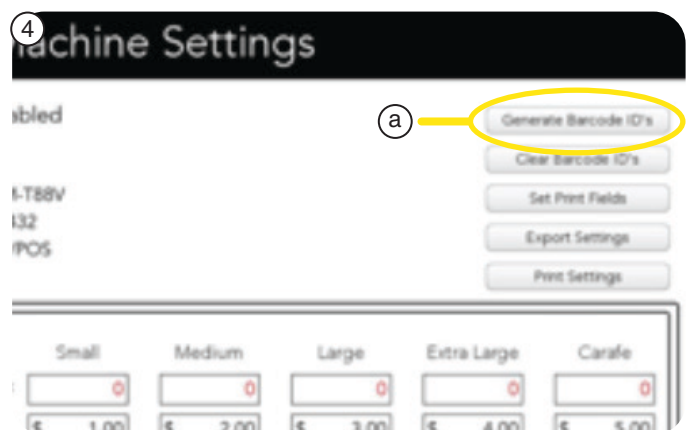
3. Check the box next to **Barcode Printer Enabled** in the upper left of the screen.



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

► Automatically

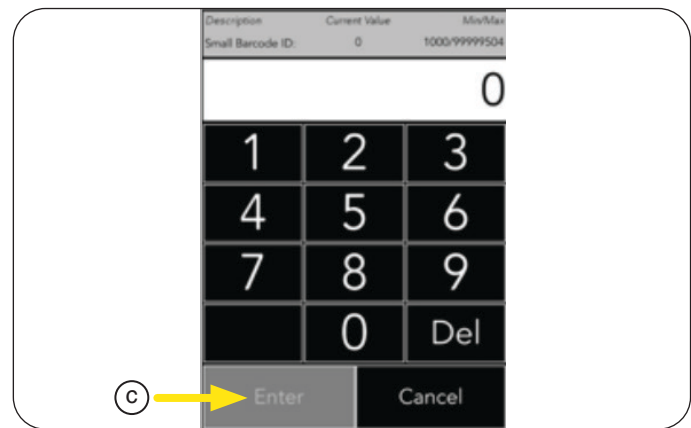
- a. Press the **Generate Barcode ID's** in the upper right corner.



BARCODE PRINTER SETUP

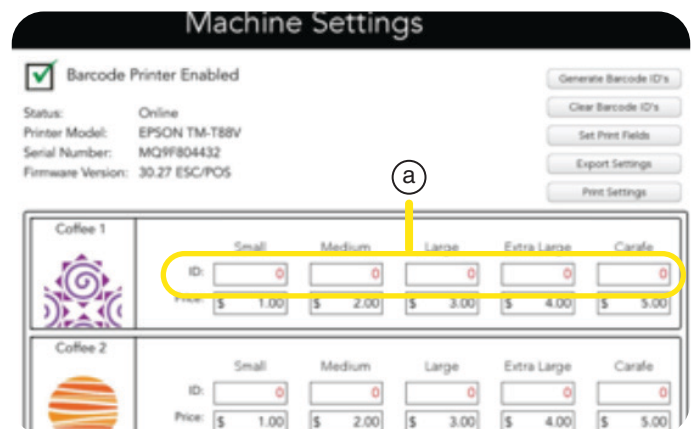
► Automatically Generate Barcode ID's (continued)

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

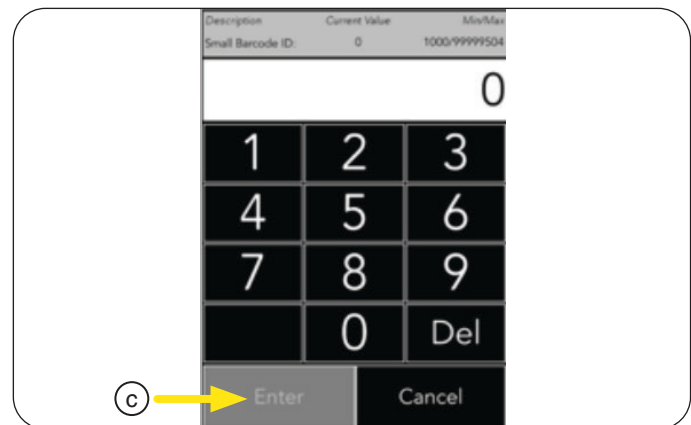


► Manually

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

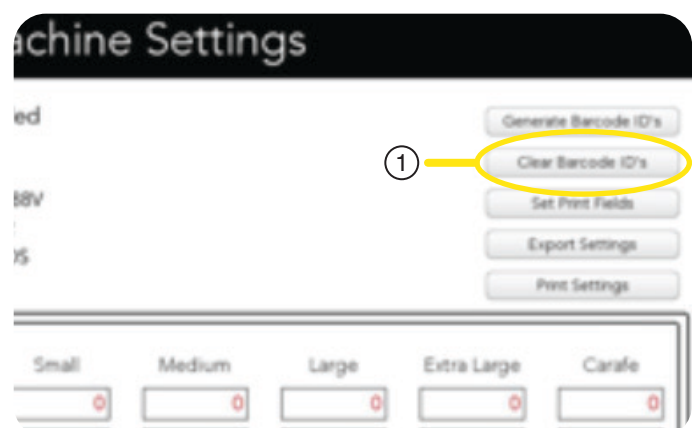


- The keypad will appear.
- Hit ENTER
- The ID fields will be automatically populated with barcodes, starting with the ID number you entered.
- Repeat for each beverage and size.



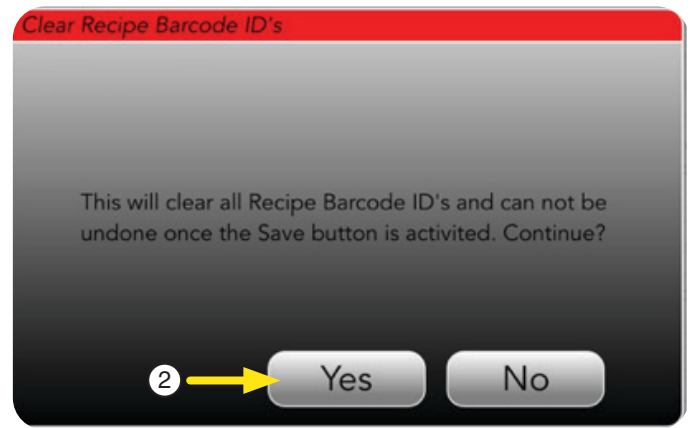
Clear Barcode Number

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



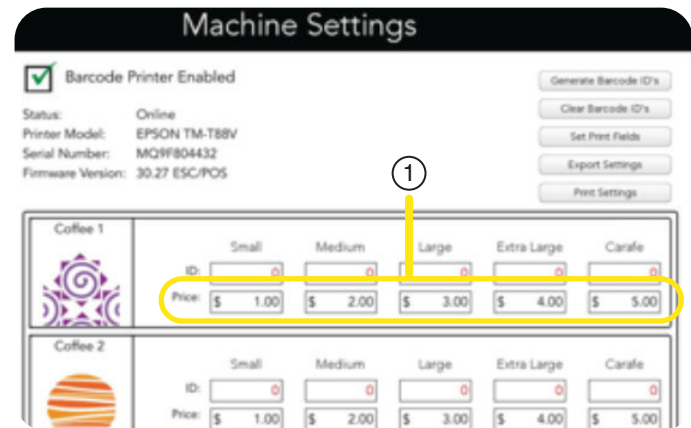
BARCODE PRINTER SETUP

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



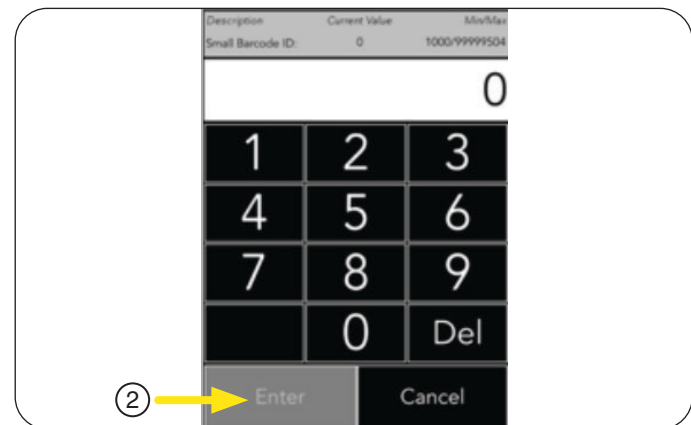
Setting Beverage Prices

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



- Use the keypad to set the price, then press **Enter**.

Repeat for the remaining sizes and beverages.



- The main screen will return.

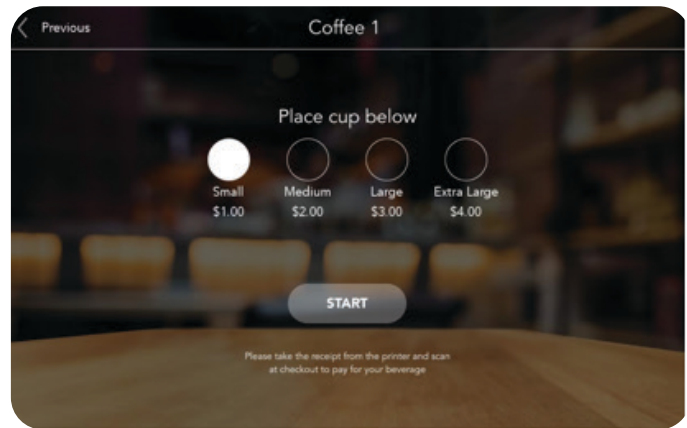
- Select any beverage.



BARCODE PRINTER SETUP

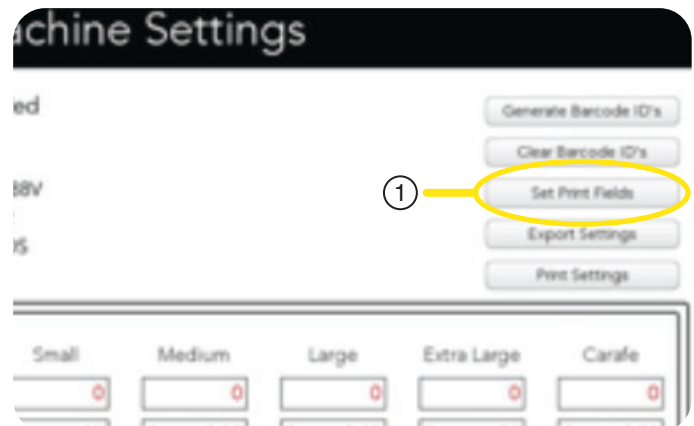
Setting Beverage Prices

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

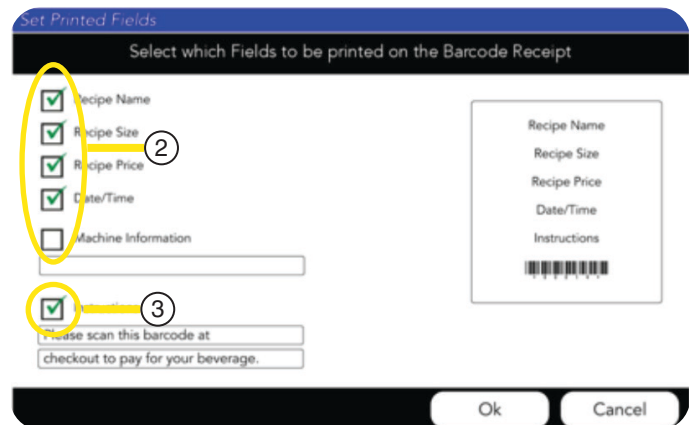


Set Print Fields

1. Fields to be printed can be selected by pressing the **Set Print Field** button in the upper right.

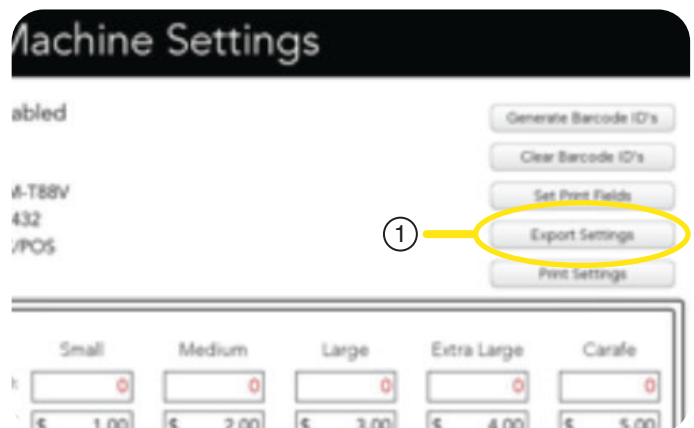


2. Check or uncheck boxes to select the fields which are to be printed on the barcode receipt.
3. If instructions is checked; touch inside the box to bring up a keypad to enter the desired instructions.
4. Press Return key to save, press keyboard icon on lower right of keyboard to cancel.



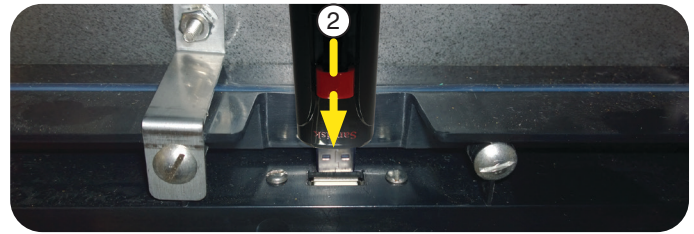
Export Settings

1. The barcode and price settings can be exported by pressing the **Export Setting** button.



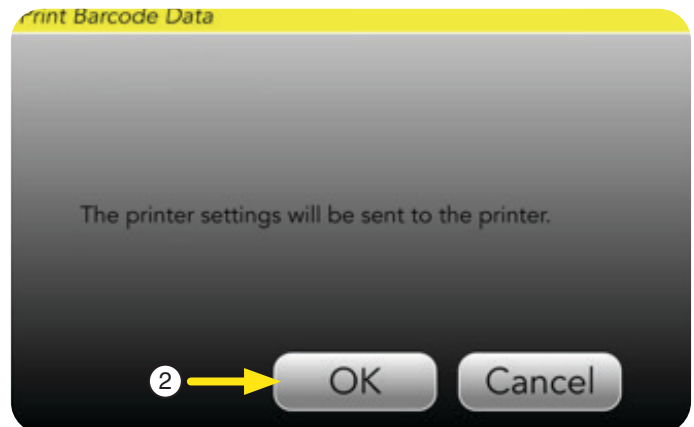
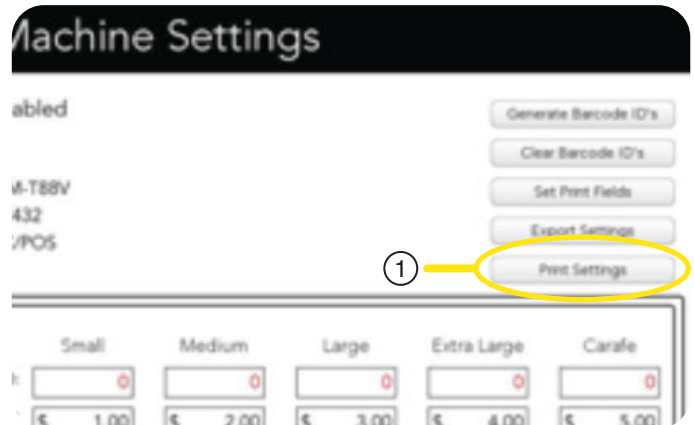
BARCODE PRINTER SETUP

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.



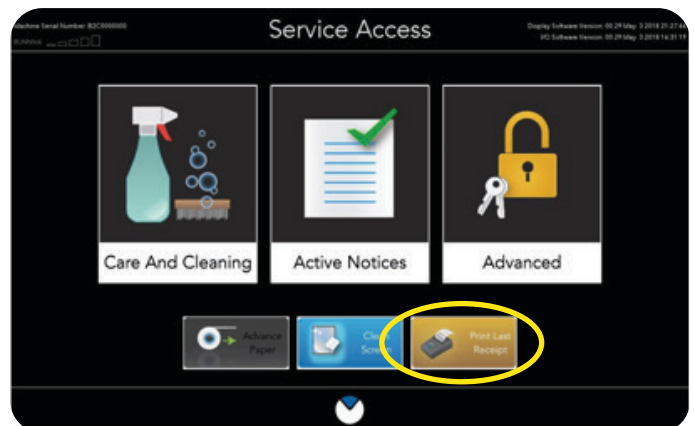
Print Settings

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

When the "Paper Take Up Roll Full" indication has been reached, the machine will lock out brewing.

The spent paper must be removed.

NOTE: This only applies when the take-up roller is used. This can be applicable for "through" counter installations depending on how the site prefers to dispose of the waste. Grounds plus paper or separated for compost.

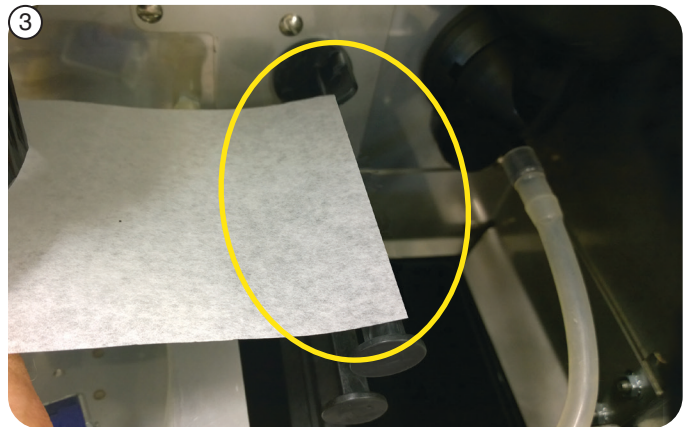
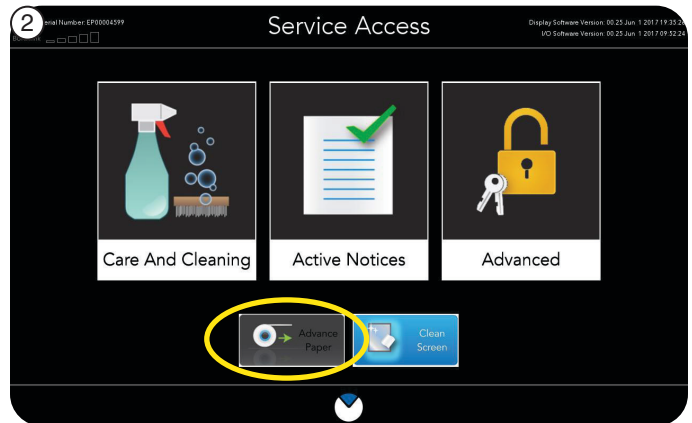
1. To remove the used paper, press and hold the **BUNN** logo icon at the top of the screen for 3 seconds to access the **SERVICE ACCESS** screen.
2. Press & hold the **Advance Paper** button for 3 seconds to dispense all of the used grounds.

NOTE: THE DOOR MUST REMAIN CLOSED!

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

NOTE: Cutting a clean edge on the filter paper (as shown) can make installation easier.

4. Turn the black take-up spindle handle up a quarter turn.



FILTER PAPER REMOVAL

5. Remove the take-up roller by pulling straight out.



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

Continue to "**Filter Paper Replacement**" section to reset the take-up roller.

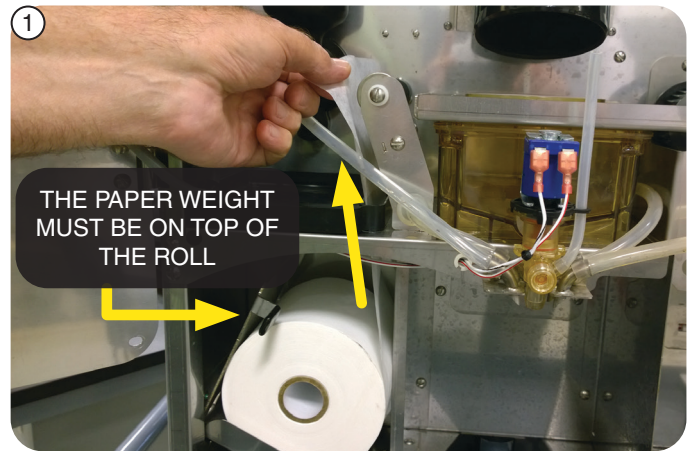


FILTER PAPER REPLACEMENT

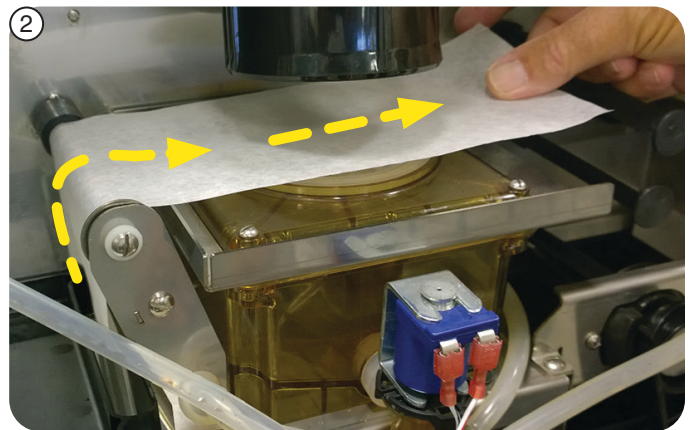
If you are starting with a new paper roll, start here. If you are continuing with a partial roll that you cut at the top spindle (*shown above*), go to step 2.

1. Install filter paper roll and then route the filter paper through the tractor drive as shown.

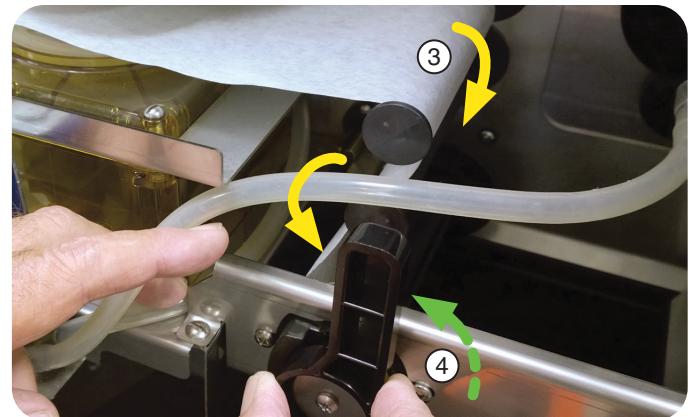
Pull the end of the paper roll up, and over left spindle.



2. Pull end of paper between the Brew Funnel and Brew Box

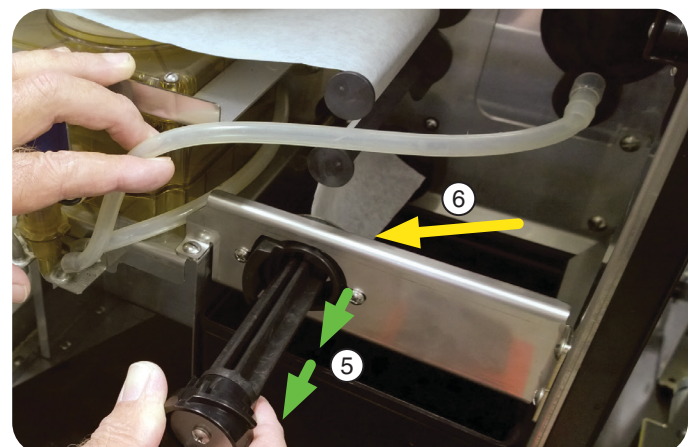


3. Continue paper over the top spindle, then on the left side of the middle spindle. Feed the paper in front of the pick-up (bottom) spindle with the handle.



4. Flip the handle a quarter turn to the left.

5. Pull the handle out as shown.

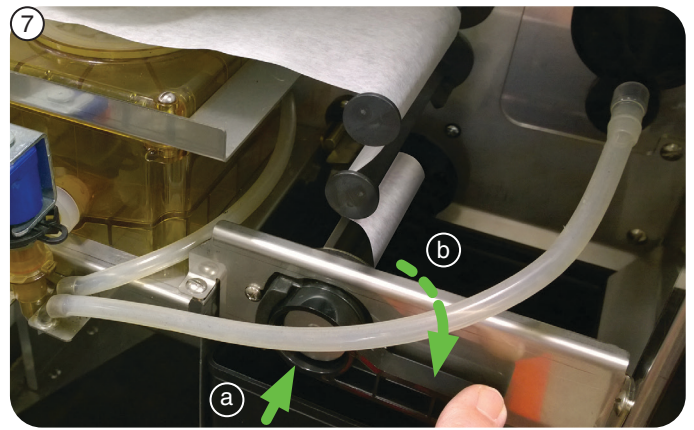


6. place the paper in the slot that goes the length of the pick-up spindle.

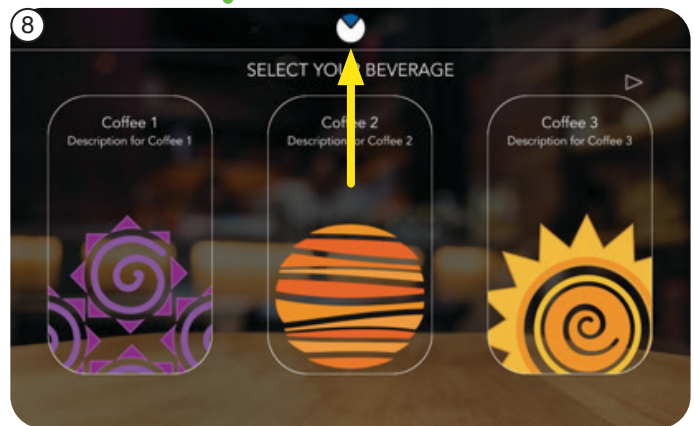
FILTER PAPER REPLACEMENT

7. With the paper inserted into the slot of the bottom spindle, a) push the spindle in, b) then down a quarter turn to the right.

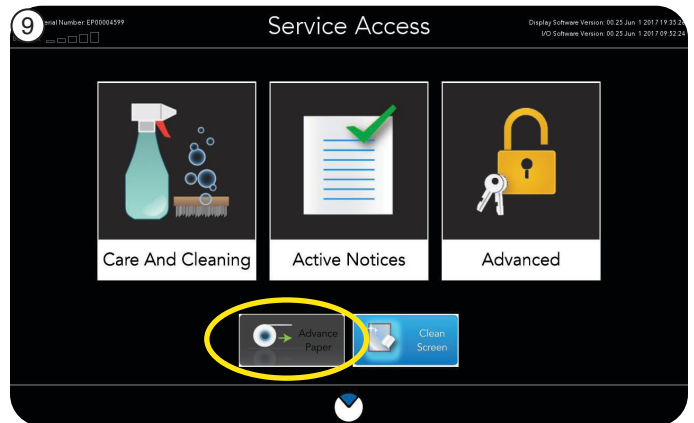
NOTE: There are notches on the pick-up spindle handle that need to be lined up before pulling the handle down. These notches hold the handle in place when the automatic paper advance is in use.



8. Close the door, and return to the "SERVICE ACCESS" screen by pressing and holding the BUNN logo at the top of the screen for 4 seconds.



9. Pressing and holding the "Advance Paper" button will advance the paper to the proper length.



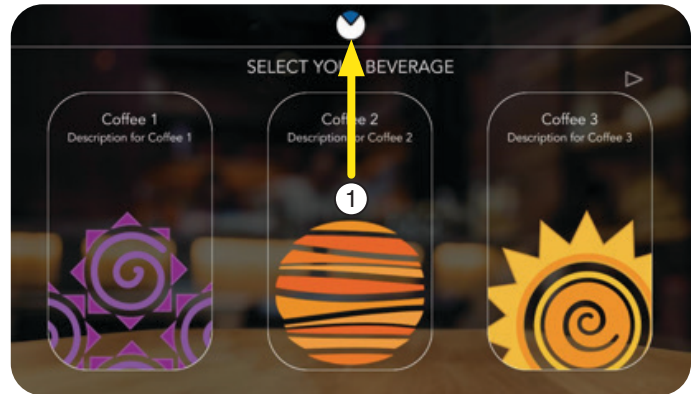
10. Reopen the door to visually verify the filter paper has advanced.

Close and lock the door to continue operation.



SERVICE ACCESS

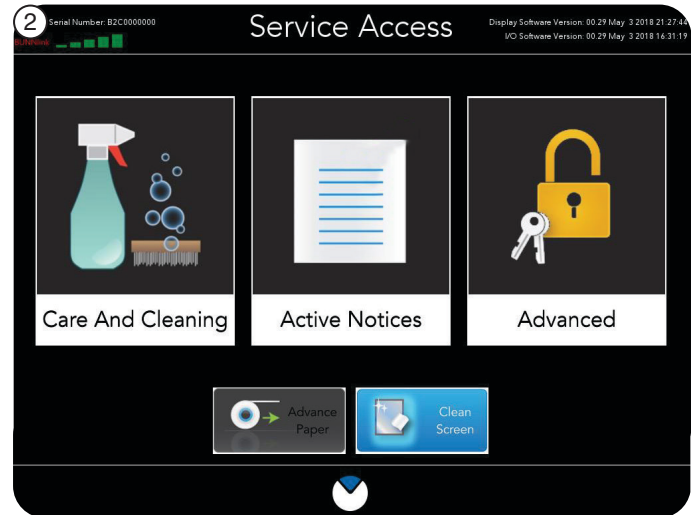
1. Press and hold the **BUNN** logo at the top of the screen for 3 seconds to access the **SERVICE ACCESS** screen.



2. At the **SERVICE ACCESS** screen, the user has access to **Care And Cleaning**, **Active Notices**, **Advanced** screens as well as, **Paper Advance**, and **Clean Screen** functionality.

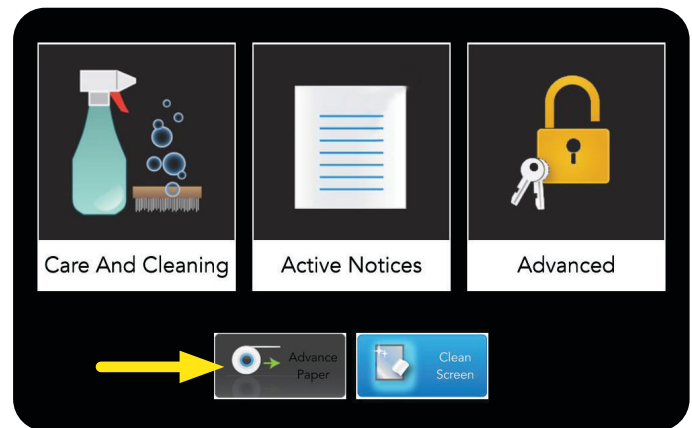
NOTE: For **Advanced** screen access, the user will require security access pass codes. Please check with your Manager or Supervisor for your pass code.

NOTE: Pressing the **BUNN** icon at the bottom of the screen will return the user to the main screen.



Paper Advance Function

From the **SERVICE ACCESS** screen, the user can **Advance Paper**. This function is necessary during the emptying of the paper take-up spindle and the reloading of filter paper.

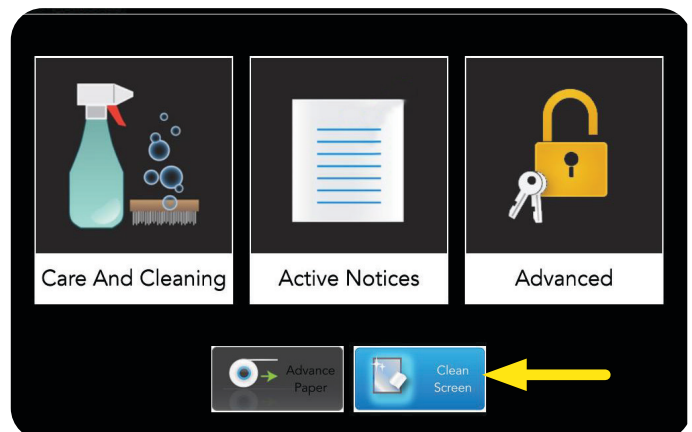


Clean Screen Function

1. From the **SERVICE ACCESS** screen, the user can utilize the **Clean Screen** function.

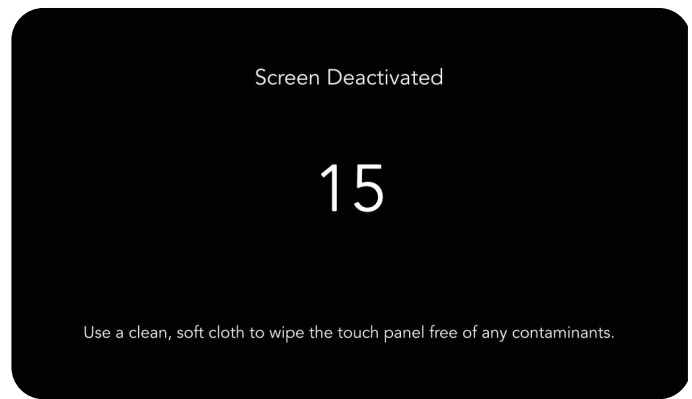
NOTE: Clean the screen with the provided micro fiber cleaning cloth (PN [53465.0000](#))

2. Pressing the **Clean Screen** function button deactivates the touch screen for 15 seconds.



SERVICE ACCESS

3. A visual 15 second countdown is provided, allowing the the touch panel to be cleaned without activating any other operation.



Care and Cleaning

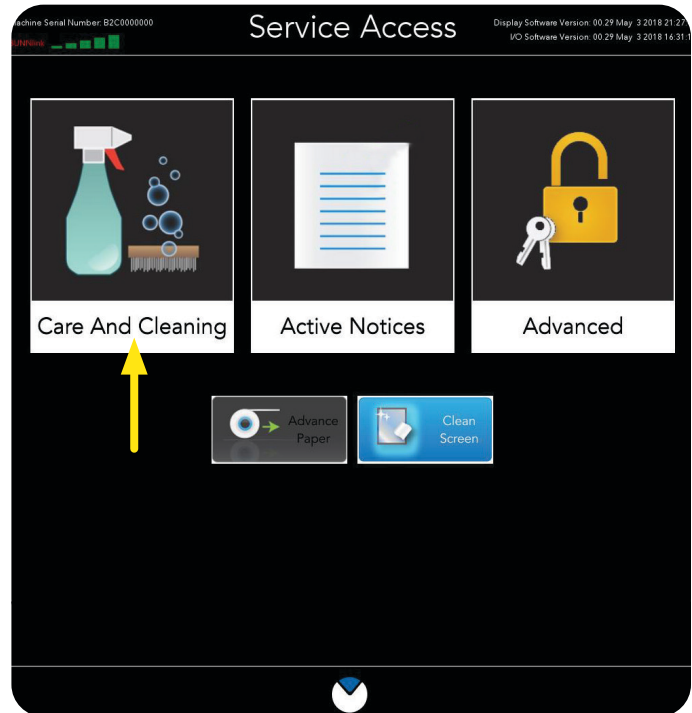
From the **SERVICE ACCESS** screen, press the **Care and Cleaning** button.

Care and Cleaning - General Cleaning Note

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, wipe down the exterior surfaces of the dispenser to maintain the luster of the 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 using a dry soft cloth, to prevent spotting.



DAILY

Parts Washing

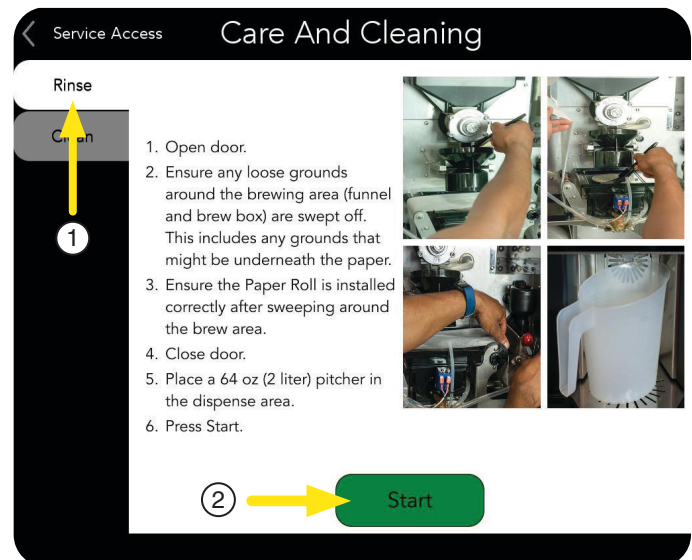
1. Remove and wash the drip tray and drip tray cover in a mild detergent solution. Rinse thoroughly.
2. Wipe the lower front panel, door, and cabinet with a clean damp cloth.

Rinse Tab

1. Selecting the **Rinse** tab from the **Care and Cleaning** screen will prepare the equipment for rinsing the **Brew Funnel** and **Brew Box**.

2. Press the **Start** button.

Follow the directions shown on the screen.



SERVICE ACCESS

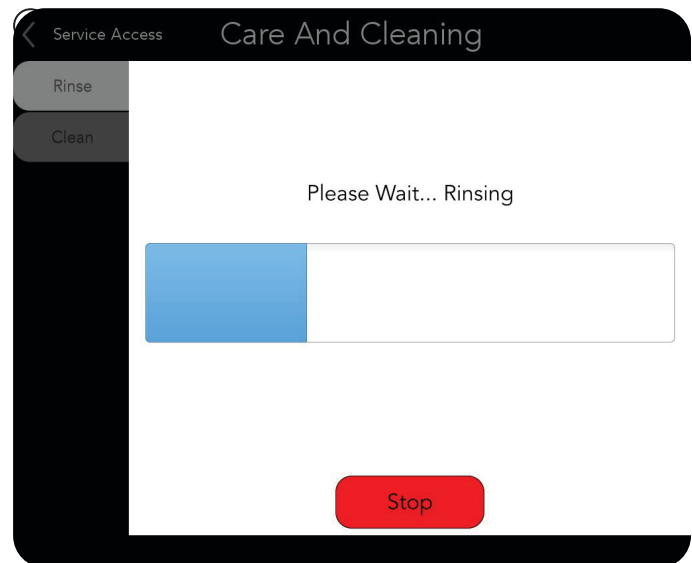
DAILY Care and Cleaning (continued)

Rinse Tab - Please Wait

- Once the **Start** button has been pressed, 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.

If the rinse is stopped before it is finished, the rinse cycle will need to be restarted to clear the **Customer Care Alert** on the information bar.

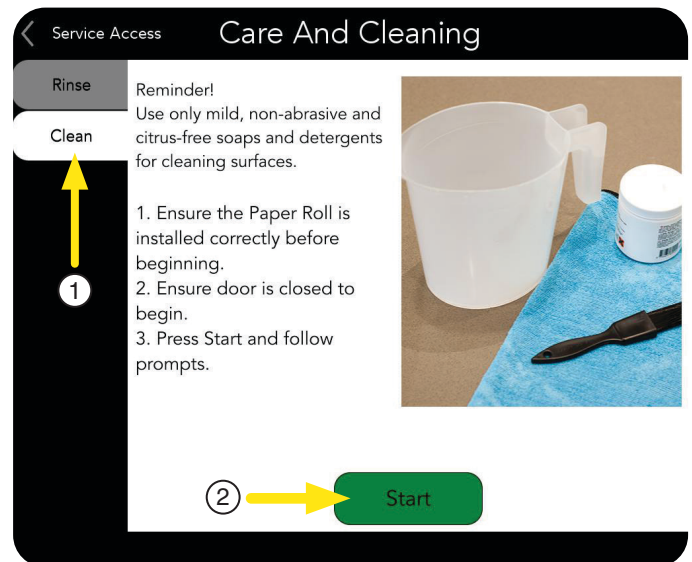


WEEKLY

Clean Tab

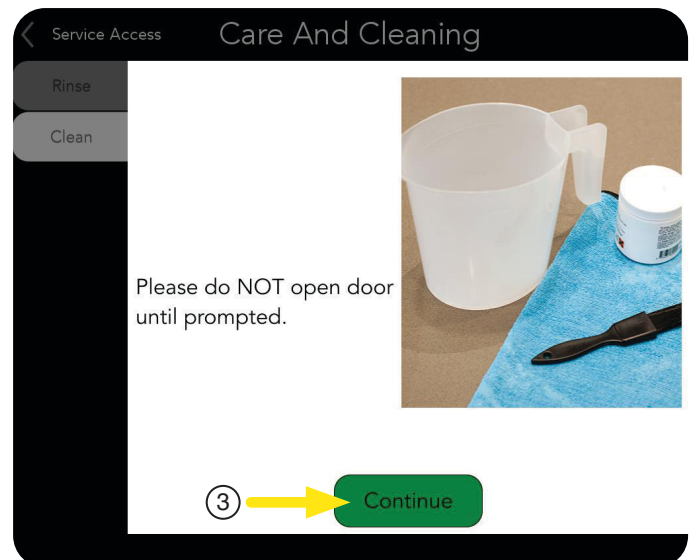
- Selecting the **Clean** tab from the **Care and Cleaning** screen will prepare the equipment for cleaning the **Brew Funnel** and **Brew Box**.
- Press the **Start** button to begin.

Follow the directions shown on the screen.



- Once the **Start** button has been pressed, the care and cleaning screen will indicate to the user to "Please do NOT open door until prompted".

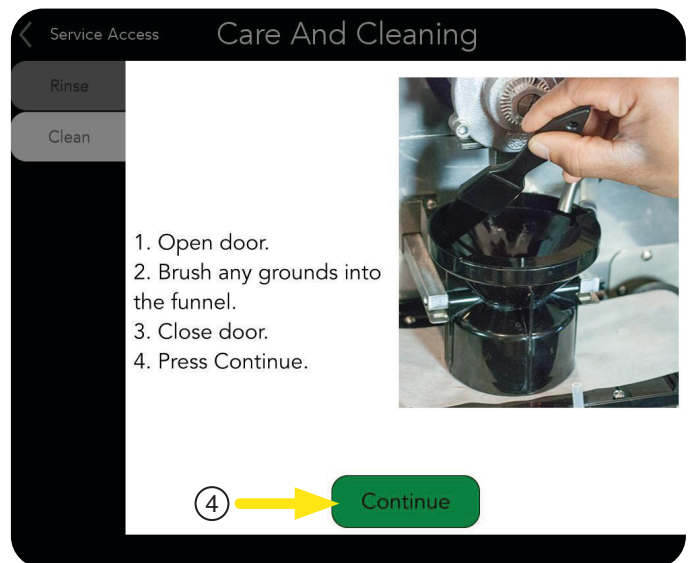
Press **Continue** to move to the next step.



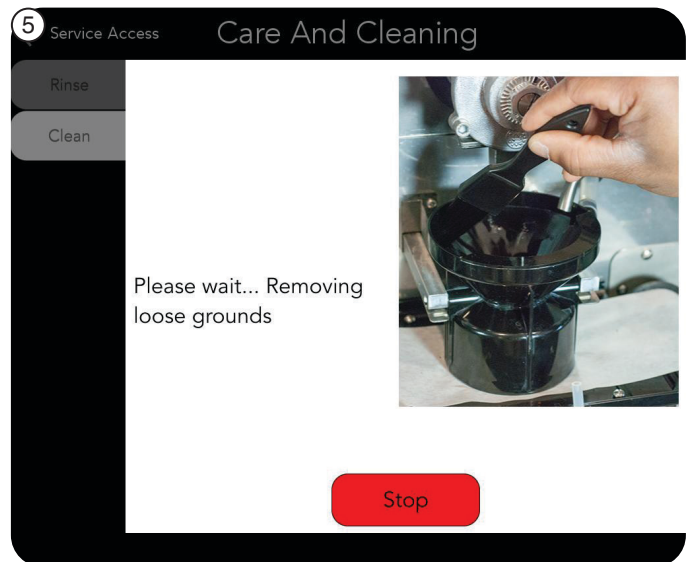
SERVICE ACCESS

4. Follow the instructions.

Press **Continue**.



5. The machine will begin rinsing any loose grounds from the **Brew Funnel**.



Cleaning Tablets

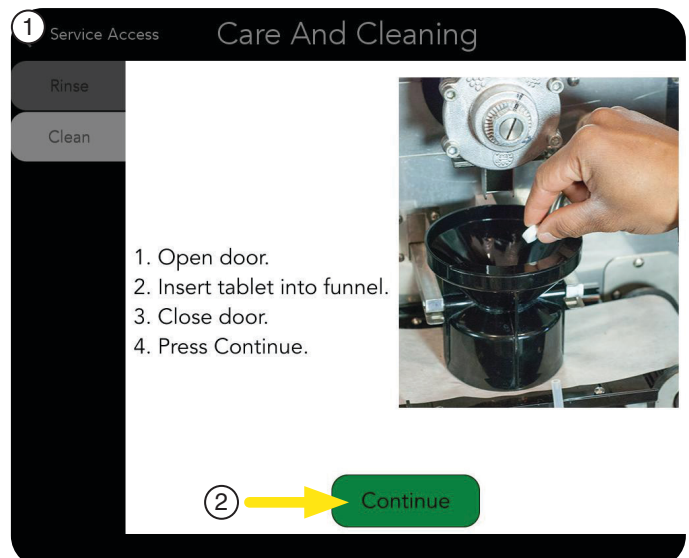
After the funnel has been rinsed, the user will be prompted with a new screen and directions.

1. Following the steps to add a **Cleaning Tablet**.

NOTE: Use only the cleaning tablets provided with this unit. (PN [42933.0001](#))

- a. Open door.
- b. Insert **Cleaning Tablet** into **Funnel**.
- c. Close door.

2. Press **Continue** button.



SERVICE ACCESS

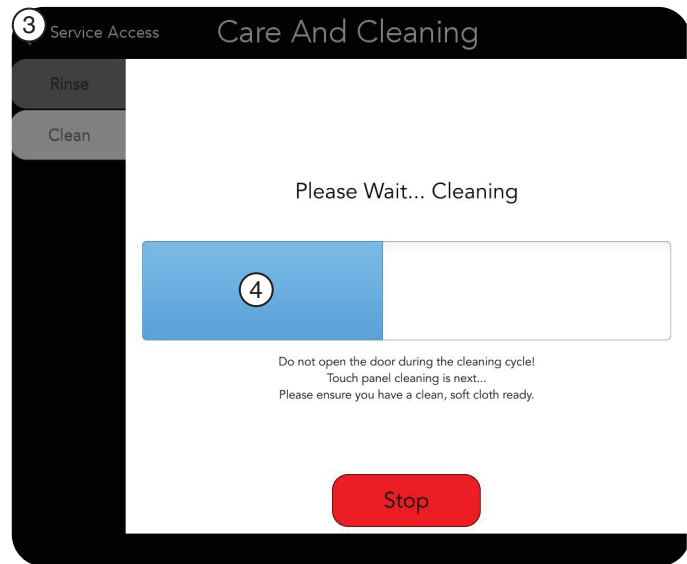
WEEKLY Cleaning Tablets (continued)

3. The machine will begin the cleaning cycle – hot water will be added to the cleaning tablet, dissolving it for use as a cleaning agent.

NOTE: The cleaning process can take up to 5 minutes to complete. If for any reason the cleaning process needs to be halted, press the **Stop** button.

If the **Stop** button is pressed any time during the cleaning process, the clean cycle will be halted and the machine will again prompt the user "DO NOT PRESS STOP" – the machine is resetting. The machine will rinse, then return to the beginning **Clean** screen.

4. During the cleaning process, the user will be provided with a progress bar and given a notice regarding the next cleaning procedure (Touch Panel Cleaning).

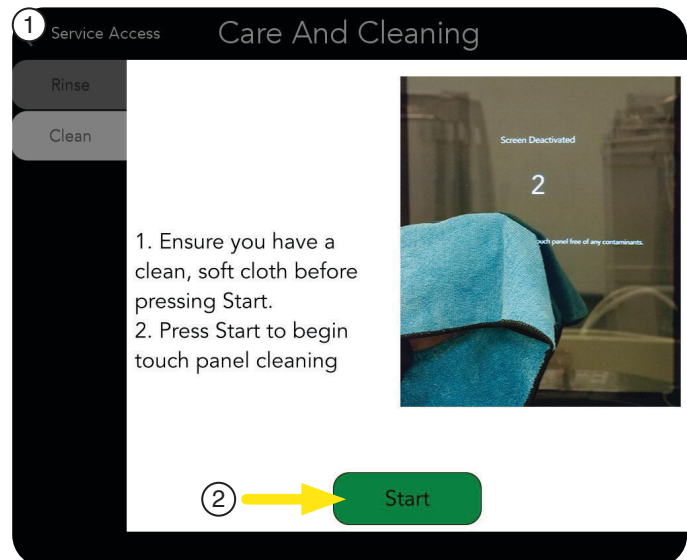


Cleaning Touch Panel

1. The final cleaning process is **Touch Panel Cleaning**.

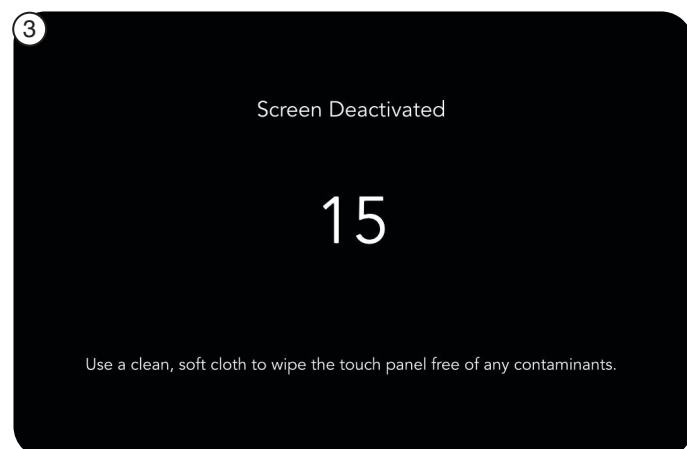
The user is prompted to have the provided cloth ready before starting the next step.

2. Press the **Start** button.



3. Once the "Start" button has been pressed for **Touch Panel Cleaning**, the touch panel is deactivated for 15 seconds. During this time, the screen will change and provide a countdown allowing the the touch panel to be cleaned without activating any other operation.

After the touch panel cleaning reaches the end of it's countdown, the machine resets and returns to the main selection screen.



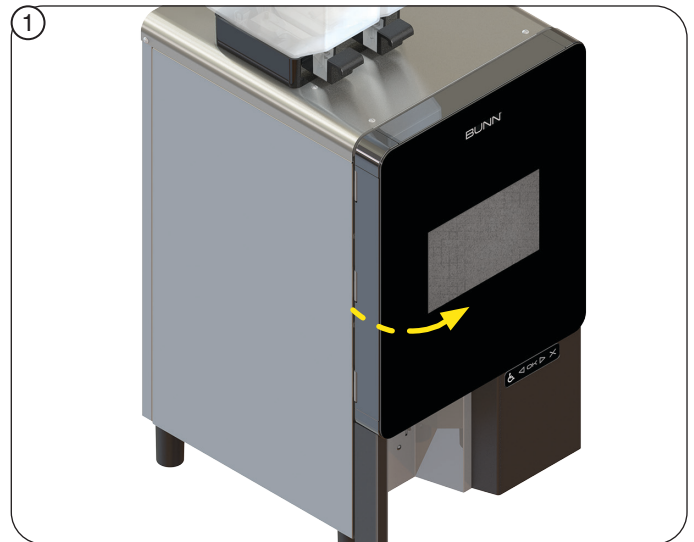
SERVICE ACCESS

Brew Funnel: Removal & 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

WEEKLY Brew Funnel Cleaning (continued)

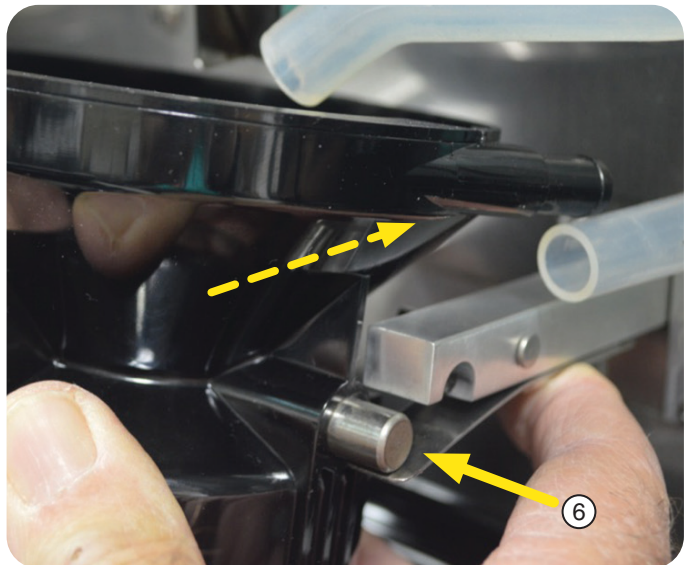
4. Clean the funnel using any mild, non-abrasive, liquid detergent. Do Not use abrasives to clean as this can damage the surface of the funnel. Rinse and Dry.

5. To reinstall the funnel, tip the top edge of the funnel under the **Coffee Chute**.

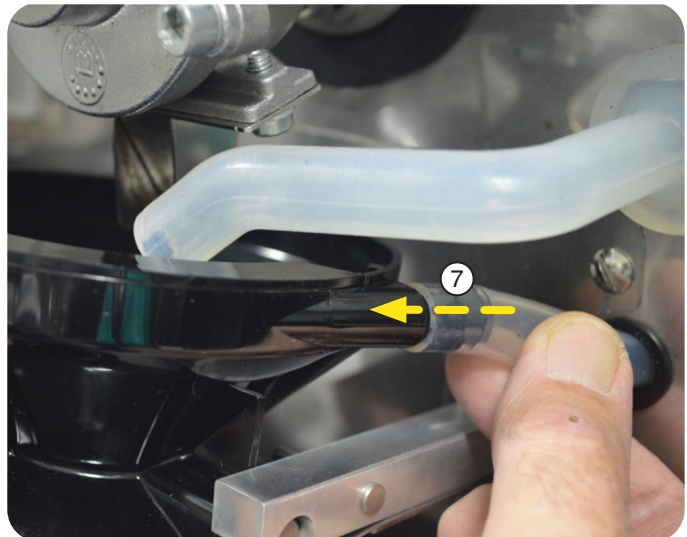


6. Place the **Metal Pins** on the **Flat Springs**.

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.



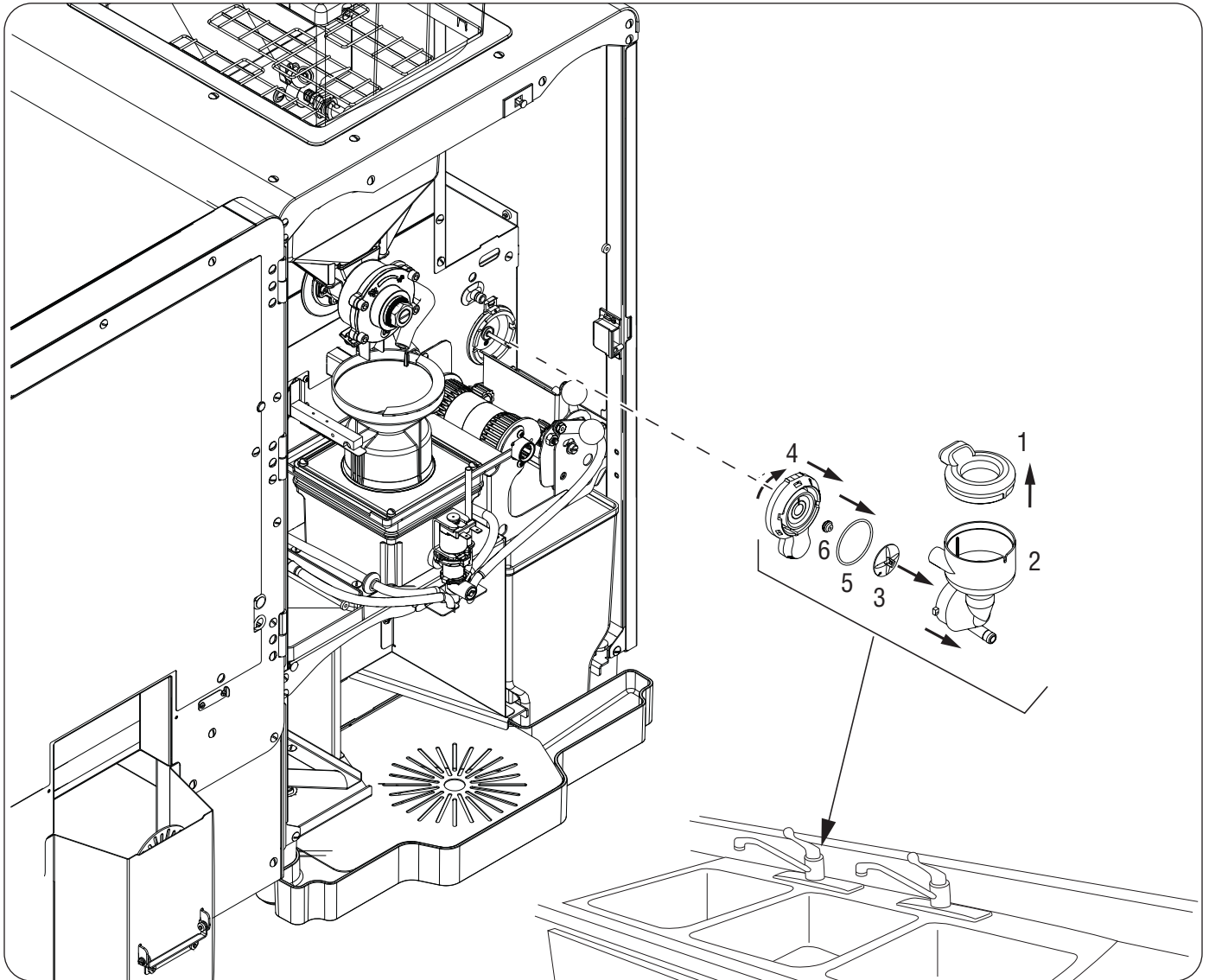
SERVICE ACCESS

WEEKLY Mixing Chamber Parts Cleaning

- Remove the powder mixing chambers, steam traps, frothers and mixing chamber bases.
- Remove the dispense hoses from the dispense nozzle assembly.
- Clean all parts removed in warm soapy water. Use the provided cleaning brush (PN 26367.0000) to clean bores and orifices. Rinse in cold water.
- Prepare one-gallon (3.8 liter) of sanitizing solution with at least 100 ppm of available chlorine in 120°F (48.9°C) water. Soak all cleaned parts in sanitizing solution for 5 minutes, then allow to air dry.
- Rinse cleaning brush, dip in sanitizing solution, and brush the bore of dispense nozzles

NOTE: Repeat this procedure for each nozzle separately.

- When reassembling parts, be sure to align arrow on frother disk with flat on whipper motor shaft, and rotate tab on whipper base clock wise to the vertical position to lock mixing chamber.



8. Close the front door to resume normal operation.

Preventive Maintenance

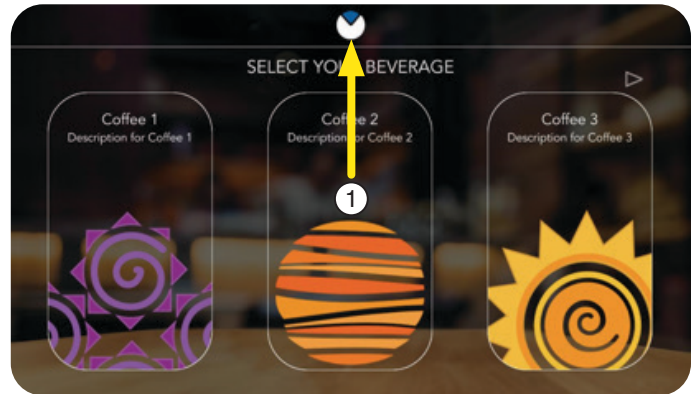
There is a recommended PM kit available. Refer to the illustrated parts catalog on the BUNN website for the Sure Immersion 312 to obtain part number for ordering:

- Sure Immersion 312 12-Month Preventive Maintenance Kit.

SERVICE ACCESS

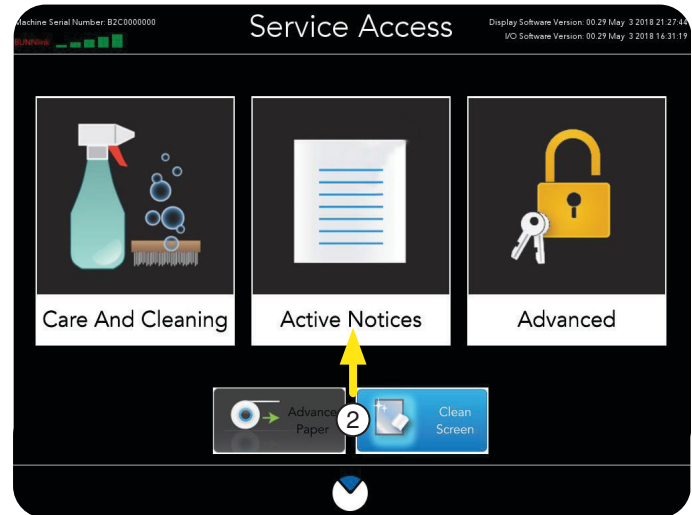
Active Notices

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

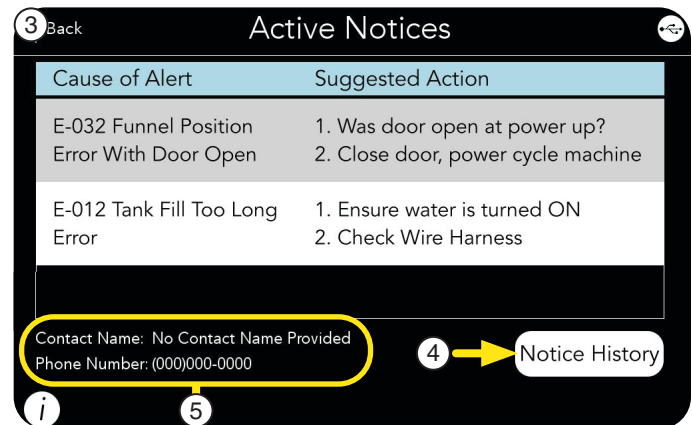


2. From the **SERVICE ACCESS** screen, press the **Active Notices** button.

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



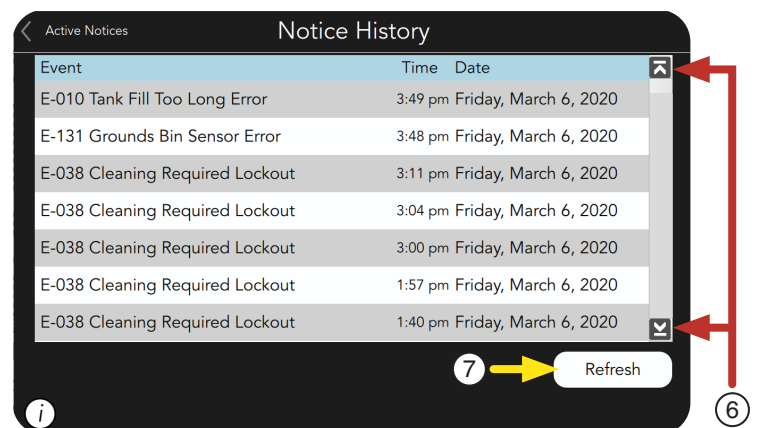
3. The **Active Notices** screen will display any faults that have occurred by name & description, and give probable causes, and a solution to clear the fault.
4. A **Notice History** button is located in the lower right portion of the screen, and can be used to view previous events (Notices).
5. **Service 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.

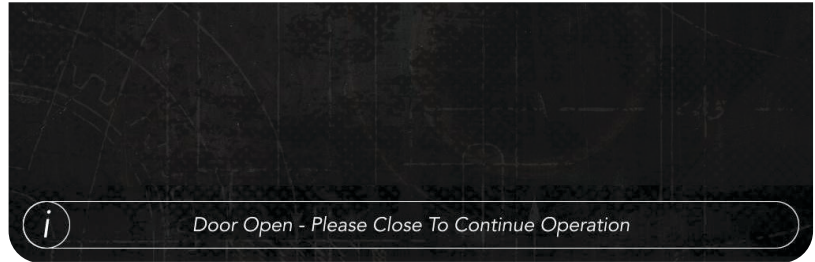
6. Use the **Up** or **Down** Arrows shown on the right side of the screen to scroll through the events list.
7. Press the **Refresh** button located in the lower right portion of the screen to refresh the list.



SERVICE ACCESS

Customer Care Alerts

These alerts appear on the information bar at the bottom of the screen. They can be done by someone without technical knowledge.



Example of Information Bar
at bottom of screen showing alert.

CUSTOMER CARE ALERTS	RECOMMENDED STEPS
Brew Lockout	Wait, Tank is Heating
Door Open	Close to Continue Operation
Grounds Bin Not Detected	Please Check Grounds Bin
Grounds Bin Full	Empty the Grounds Bin
Grounds Bin Almost Full	Empty the Grounds Bin
Check Left Hopper	Fill with Beans
Check Center Hopper	Fill with Beans
Check Right Hopper	Fill with Beans
Out of Paper	Replace Paper Roll
Check Paper, Full Roll Detected	Empty Paper Take up Roller
Check Left Powder Hopper	Fill with Powder
Check Right Powder Hopper	Fill with Powder
Rinse Required	Perform the Rinse Cycle
Clean Required	Perform the Clean Cycle
Active Notices	See Active Notice and Event Log Tile

ACCÈS DE SERVICE

Alertes de Soins de Client

Ces alertes sont affichées sur la barre d'information au bas de l'écran. Ces soins peuvent être prodigués par quelqu'un ne possédant pas de connaissances techniques.



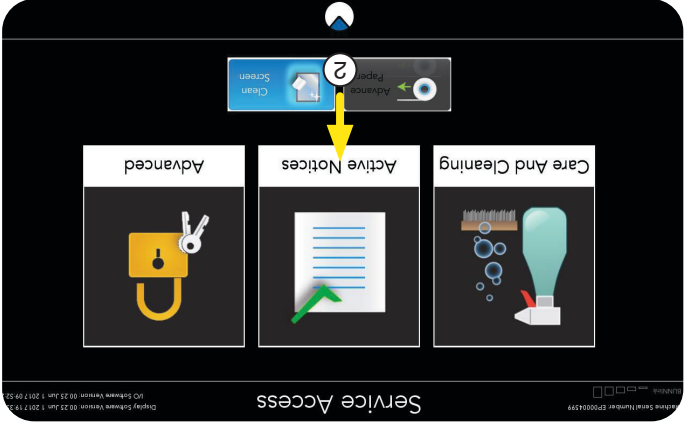
ALERTES DE SOIN DE CLIENT	ÉTAPES RECOMMANDÉES
Verrouillage d'infusion	Attendez, le réservoir chauffe
Porte ouverte	Fermez pour continuer l'opération
Poubelle à marc non détectée	Veuillez vérifier la poubelle à marc
Poubelle à marc pleine	Videz la poubelle à marc
Poubelle à marc presque pleine	Videz la poubelle à marc
Vérifiez la trémie gauche	Remplissez de café en grains
Vérifiez la trémie centrale	Remplissez de café en grains
Vérifiez la trémie droite	Remplissez de café en grains
Papier épuisé	Remplacez le rouleau de papier
Vérifiez le papier, rouleau plein détecté	Vider le papier du rouleau récepteur
Vérifiez la trémie à poudre gauche	Remplissez de poudre
Vérifiez la trémie à poudre droite	Remplissez de poudre
Rinçage requis	Exécutez le cycle de rinçage
Nettoyage requis	Exécutez le cycle de nettoyage
Notices actives	Voir la fenêtre Notices actives et Registre d'événements

ACCÈS DE SERVICE

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



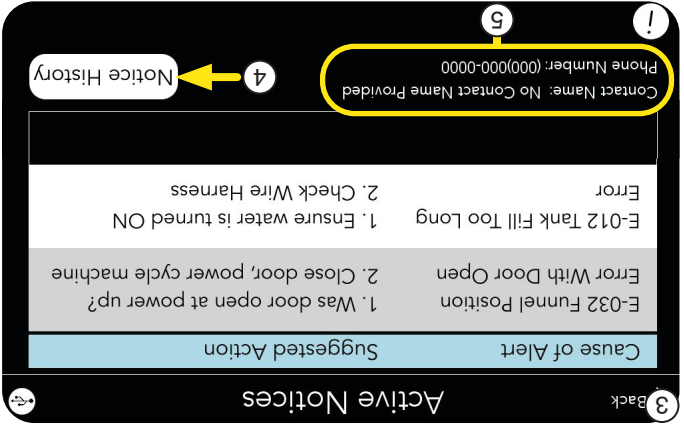
2. De l'écran d'"Accès de service", appuyez sur le bouton "Active Notices" pour accéder aux écrans Notices actives.



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

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'évènement, 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'évènements.

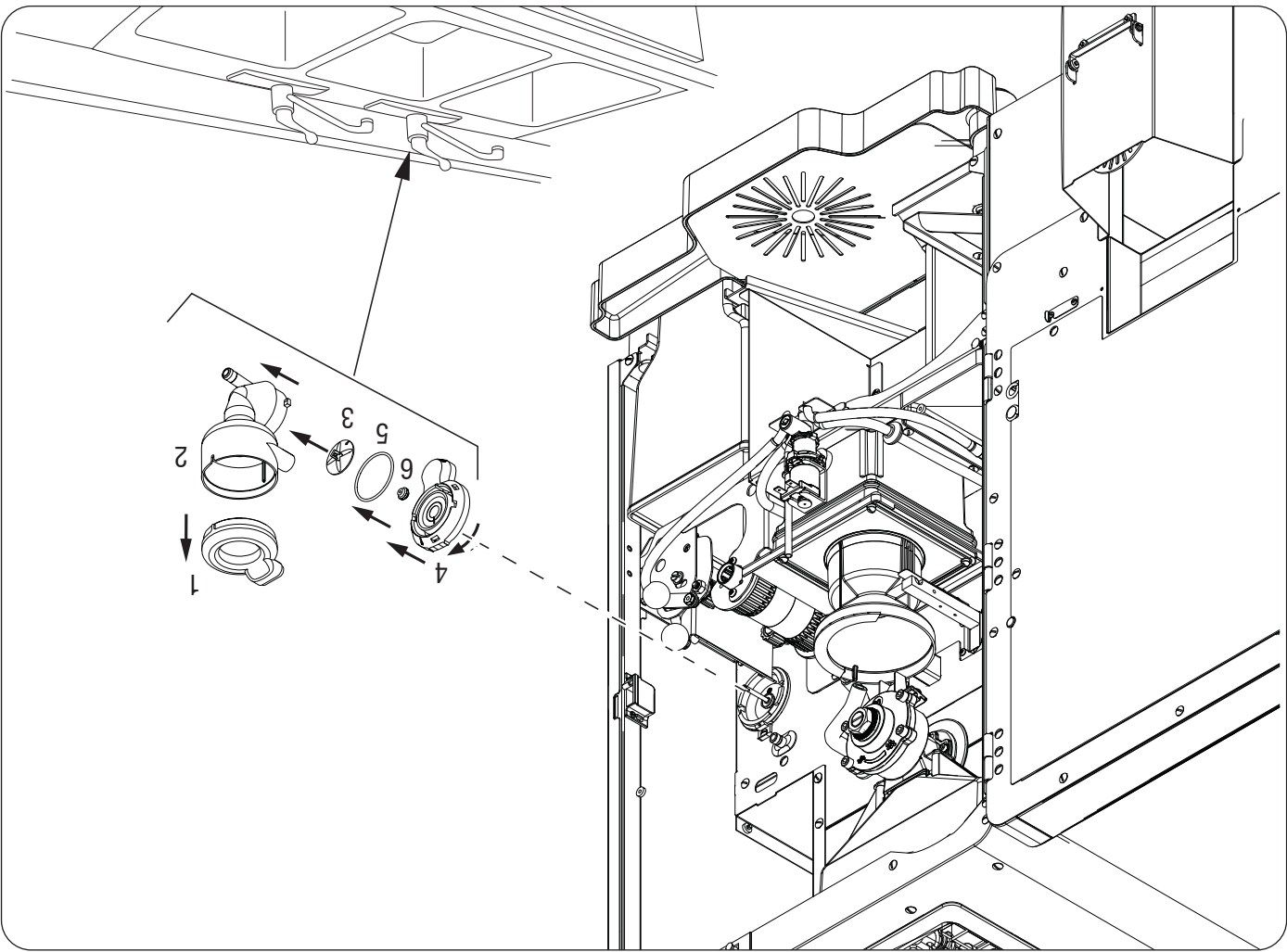
7. Appuyer sur le bouton "Refresh" (régénération de registre) situé en bas à droite de l'écran régènera la liste.



ACCÈS DE SERVICE

HEBDOMADAIRE Nettoyage des pièces de la chambre de mélange

- Retirez les chambres de mélange de poudre, les purgeurs, les buses à vapeur et les bases de chambre de mélange.
 - Retirez les tuyaux de distribution et l'ensemble du bec de distribution.
 - Nettoyez toutes les pièces démontées dans l'eau savonneuse tiède. Utilisez la brosse de nettoyage Bunn No. de pièce [11685.0000](#) fournie pour nettoyer les aésages et orifices. Rincez à l'eau froide.
 - Préparez un gallon (3,8 litres) de solution désinfectante avec au moins 100 ppm de chlore disponible dans l'eau à 120°F (48,9°C). Trempez toutes les pièces nettoyées dans la solution désinfectante pendant 5 minutes, puis laissez sécher à l'air.
 - Rincez la brosse de nettoyage, trempez-la dans la solution désinfectante et brossez l'alsage des becs de distribution
- REMARQUE:** Répétez l'opération pour chaque bec individuellement.
- Lors du remontage des pièces veillez à aligner la flèche du disque de buse à vapeur sur le méplat de l'arbre du moteur de fouet et tournez la languette de la base du fouet dans le sens horaire jusqu'à la position verticale pour verrouiller la chambre de mélange.



8. Fermez la porte avant pour rétablir le fonctionnement normal.

Maintenance préventive

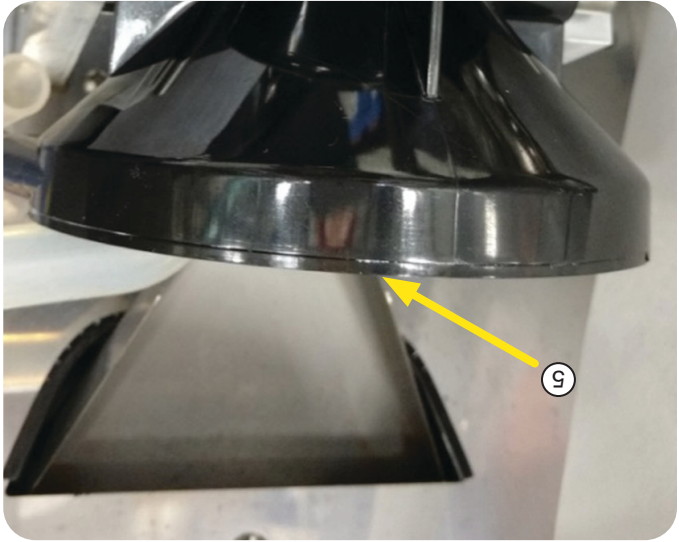
Un kit PM recommandé est disponible. Reportez-vous au catalogue de pièces illustré sur le site Web de BUNN pour le Sure Immersion 312 afin d'obtenir le numéro de pièce pour la commande :

- Kit de maintenance préventive Sure Immersion 312 12 mois.

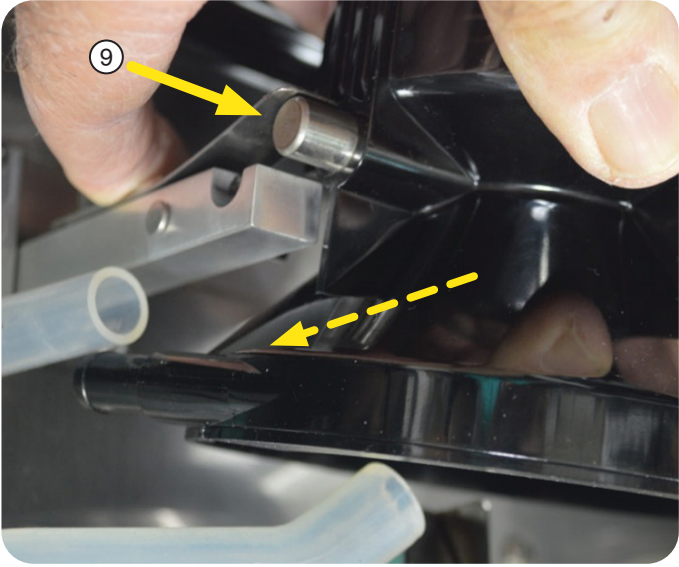
4. Nettoyez l'entonnoir en utilisant un détergent liquide, doux et non abrasif. N'utilisez pas d'abrasifs pour nettoyer, ceci pouvant endommager la surface de l'entonnoir.

Rincez et séchez.

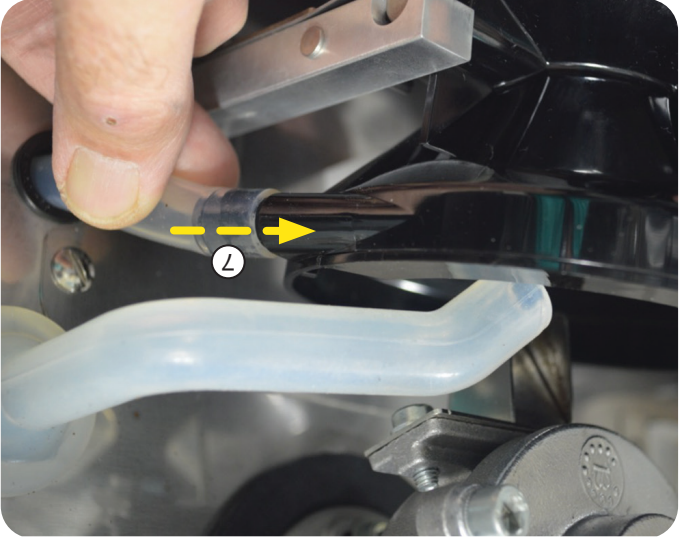
5. Pour réinstaller l'entonnoir, basculez le bord supérieur de l'entonnoir sous la chute à café.



6. Placez 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.



7. Rebranchez le tuyau en caoutchouc en le glissant par dessus le raccord d'admission d'entonnoir.
Le tuyau doit être entièrement engagé sur le raccord.

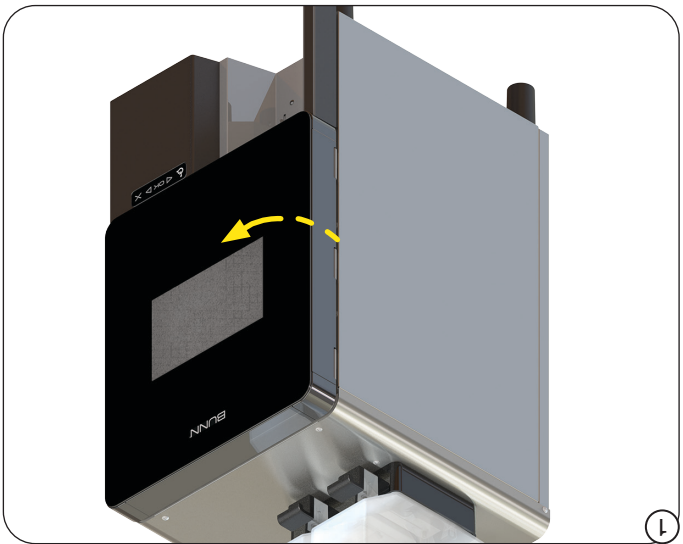


ACCÈS DE SERVICE

Entonnoir d'infusion: Démontage et lavage
L'entonnoir d'infusion peut être retiré pour un nettoyage plus complet; ceci est conseillé une fois par semaine ou plus souvent s'il y a lieu (utilisation intensive de la machine).

1. Ouvrez la porte avant pour enlever l'entonnoir d'infusion.

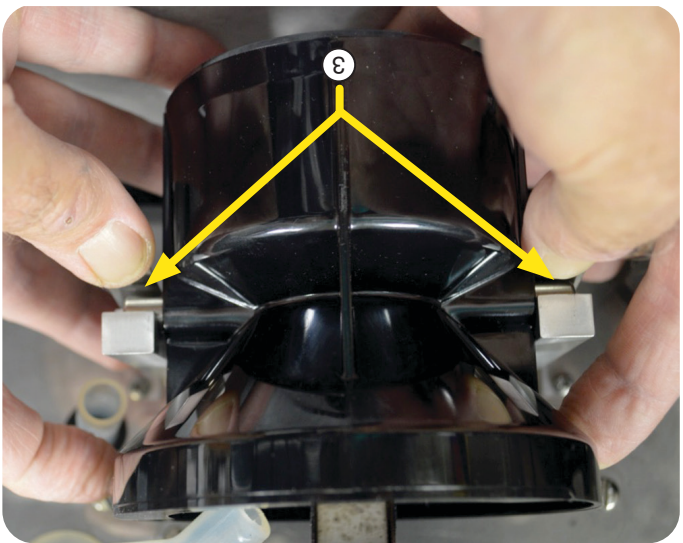
REMARQUE: L'entonnoir doit être dans la position supérieure pour être enlevé.



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



3. Tout en enfonçant les deux ressorts plats sous les bras d'entonnoir, abaissez l'entonnoir en le tirant vers l'avant pour le libérer des bras de l'entonnoir.



- 3. La machine commencera le cycle de nettoyage - de l'eau chaude sera ajoutée à la pastille de nettoyage et la dissoudra pour en faire un agent de nettoyage.

REMARQUE: Le processus de nettoyage peut prendre jusqu'à cinq (5) minutes. Si le processus de nettoyage doit être annulé pour quelque raison que ce soit, appuyez sur bouton "ARRÊT". Si le bouton "ARRÊT" est actionné à tout moment pendant le processus de nettoyage, le cycle nettoyage sera annulé, et la machine indiquera encore à l'utilisateur de "NE PAS APPUYER SUR ARRÊT" - la machine se réinitialise. La machine rincera, puis retournera sur l'écran de "Nettoyage".

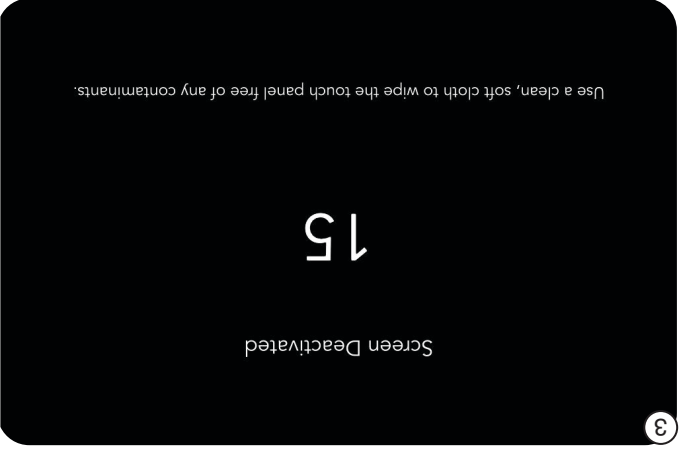
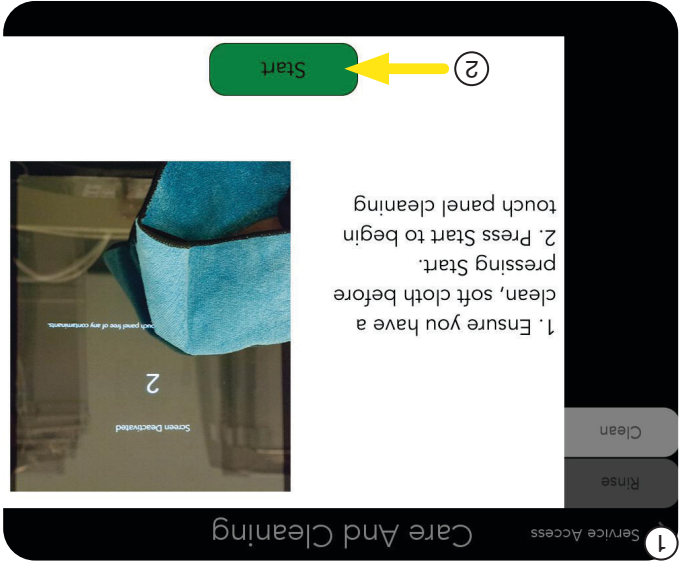
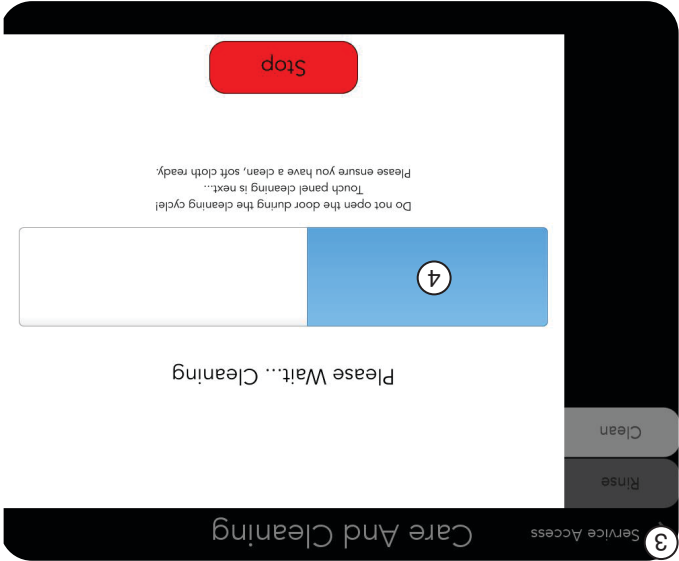
- 4. Pendant le processus de nettoyage, l'utilisateur pourra visualiser une barre de progression et recevra une notification concernant la prochaine opération de nettoyage (nettoyage de panneau tactile).

Nettoyage du panneau tactile

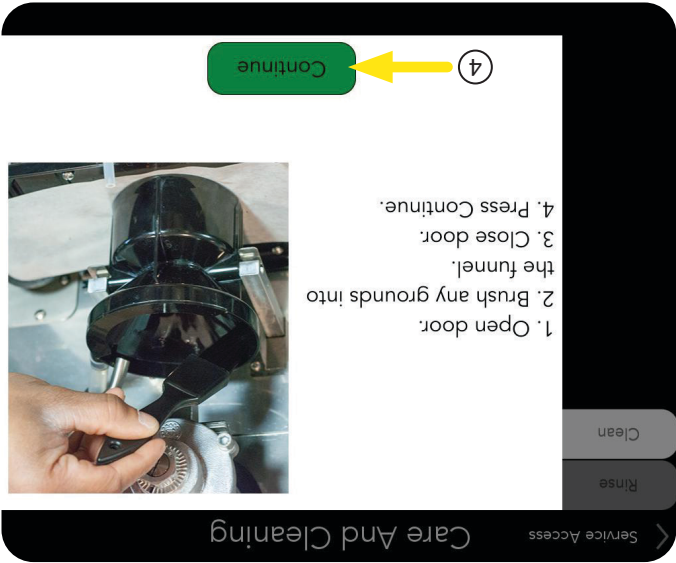
- 1. Le processus final de nettoyage est le "Nettoyage du panneau tactile".
- L'utilisateur est incité à avoir le chiffon fourni prêt avant de commencer la prochaine étape.
- 2. Muni du chiffon, l'utilisateur doit actionner le bouton "Commencer".

- 3. Une fois que le bouton "Commencer" a été activé pour le "Nettoyage du panneau tactile", le panneau tactile est désactivé pendant quinze (15) secondes. Pendant ce temps, l'écran changera et affichera un compte à rebours permettant le nettoyage du panneau tactile sans déclencher aucune autre opération.

Une fois que le nettoyage de panneau tactile atteint la fin du compte à rebours, la machine se réinitialise et revient à l'écran principal de sélection.



- 4. Suivez les instructions. Appuyez sur Continuez.



- 5. La machine commencera à rincer les restes de marc de café de l'entonnoir d'infusion.

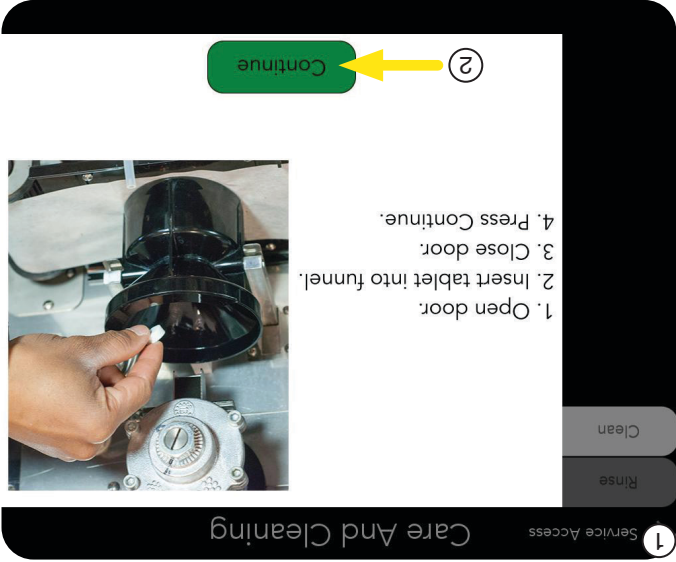


- Comprimés de nettoyage
- Une fois l'entonnoir rincé, l'utilisateur verra s'afficher de nouvelles instructions.

- 1. Suivez les étapes pour ajouter une tablette de nettoyage.

REMARQUE: Utilisez seulement les comprimés de nettoyage fournis avec cette unité. (NP 42933.0001)

- a. Porte ouverte.
- b. Insérez la tablette de nettoyage dans l'entonnoir.
- c. Ferme la porte.
- 2. Appuyez sur le bouton continuer.



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).
- Si le rinçage est arrêté avant qu'il soit fini, le cycle de rinçage devra être remis en marche pour dégager l'alerte de soin de client sur la barre d'information.

HEBDOMADAIRE Nettoyer l'onglet

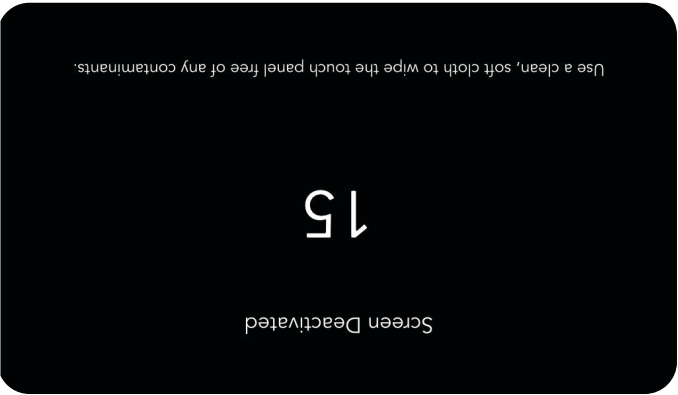
1. Le choix de l'onglet "Nettoyage" de l'écran Care and Cleaning (Soin et nettoyage) préparera la matériel pour le nettoyage de l'entonnoir et de la boîte d'infusion.
2. Appuyez sur le bouton Démarrer pour commencer.
- Observez la marche à suivre affichée à l'écran.



3. Une fois qu'on aura appuyé sur le bouton de marche, l'écran de soin et de nettoyage indiquera à l'utilisateur "Veuillez NE PAS ouvrir la porte jusqu'à ce que cela vous soit demandé". Appuyez sur Continue (continuez) pour passer à l'étape suivante.



3. Un compte à rebours visuel de 15 secondes est affiché, ce qui permet de nettoyer le panneau tactile sans activer toute autre opération.



Soin et nettoyage

À partir de l'écran d'"Accès de service", appuyez sur le bouton de "Soin et nettoyage".

Soin et nettoyage - Remarque générale sur le nettoyage

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.

Exterior Surfaces:

- N'utilisez aucun matériau abrasif .
- Utilisez un chiffon doux et sec pour essuyer les surfaces extérieures du distributeur afin de préserver le lustre de la finition.
- 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 en utilisant le tissu doux et sec, pour empêcher la formation de taches.

DU QUOTIDIEN

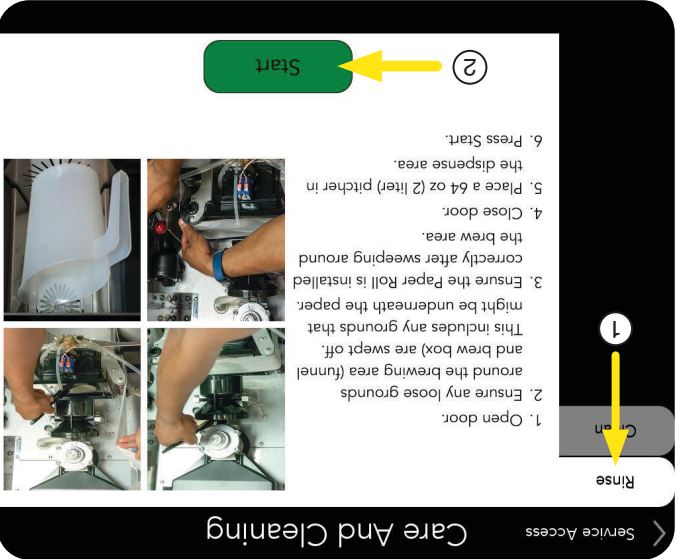
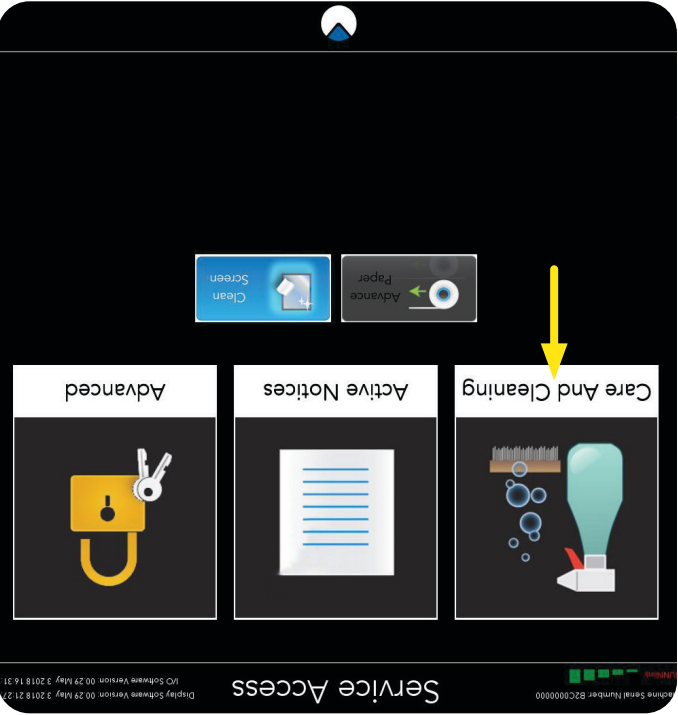
Lavage des pièces

1. Enlevez et lavez le plateau d'égouttement et son couvercle dans une solution détergente douce. Rincez abondamment.
2. Essuyez le panneau avant intérieur, la porte et l'enceinte avec un chiffon humide propre.

Rinçage ongles

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 Démarrer.

Observez la marche à suivre affichée à l'écran.



ACCÈS DE SERVICE

1. Appuyez 4 secondes sur le l'icône BUNN pour accéder à l'écran "ACCÈS DE SERVICE".



2. À l'écran "ACCÈS DE SERVICE", l'utilisateur peut accéder aux écrans "Soin et nettoyage", "Notices actives", "Avancé" ainsi qu'aux fonctionnalités "Avance du papier" et "Nettoyage de l'écran".

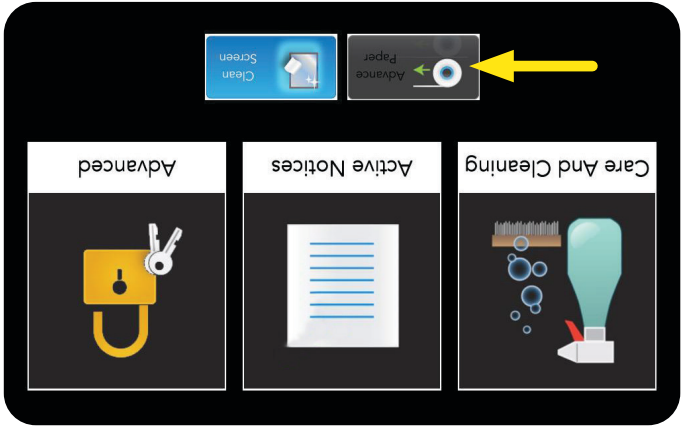
REMARQUE: Pour accéder à la fonctionnalité "Avancé" l'utilisateur devra utiliser les codes d'accès sécurisé. Adressez-vous à votre Directeur ou Superviseur en ce qui concerne votre code secret.

REMARQUE: Appuyer sur l'icône BUNN au bas de l'écran renverra l'utilisateur à l'écran principal.



Fonction d'Avance du papier

De l'écran "ACCÈS DE SERVICE", l'utilisateur peut faire avancer le papier. Cette fonction est nécessaire pour vider l'axe récepteur et recharger le papier filtre.

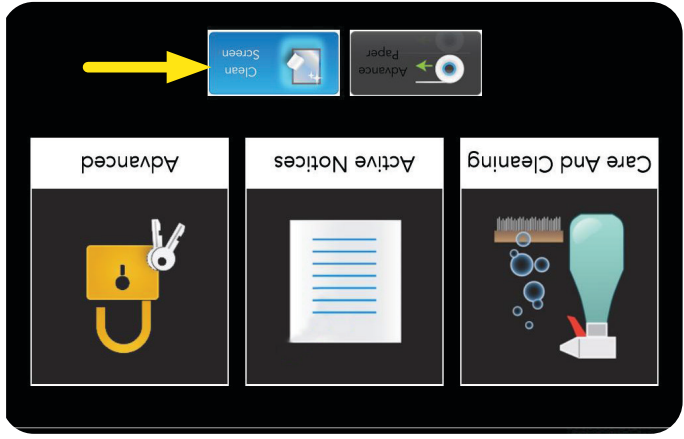


Fonction nettoyage d'écran

1. De l'écran "ACCÈS DE SERVICE", l'utilisateur peut utiliser la fonction de nettoyage d'écran "Clean Screen".

REMARQUE: Nettoyez l'écran avec le chiffon de nettoyage micro fibre fourni (NP 53465.0000)

2. Appuyer sur le bouton de fonction "Nettoyage d'écran" désactivera 15 secondes l'écran tactile.



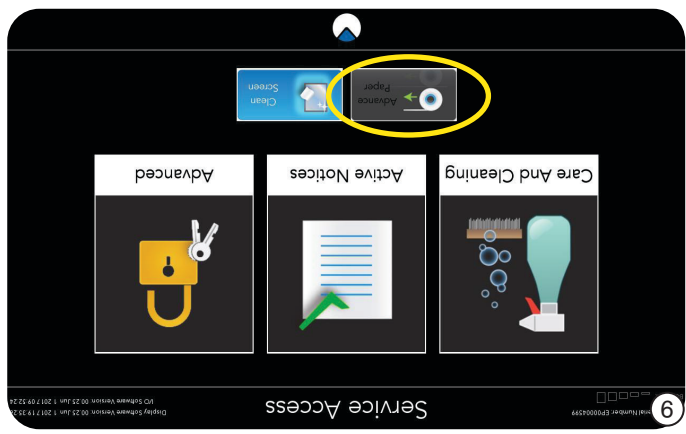
REMPLEMENT DU PAPIER FILTRE

7. Le papier étant inséré dans la fente de l'axe inférieur, 1) poussez l'axe vers l'intérieur, 2) puis vers le bas d'un quart de tour vers la droite.
- REMARQUE:** Il y a des entailles sur la poignée de l'axe de ramassage qui doivent être alignées avant de tirer la poignée vers le bas. Ces entailles maintiennent la poignée en place quand l'avance automatique du papier est en service.
- 

8. Fermez la porte, et revenez à l'écran d'ACCÈS DE SERVICE en appuyant sur le l'icône BUNN de l'écran pendant quatre (4) secondes.

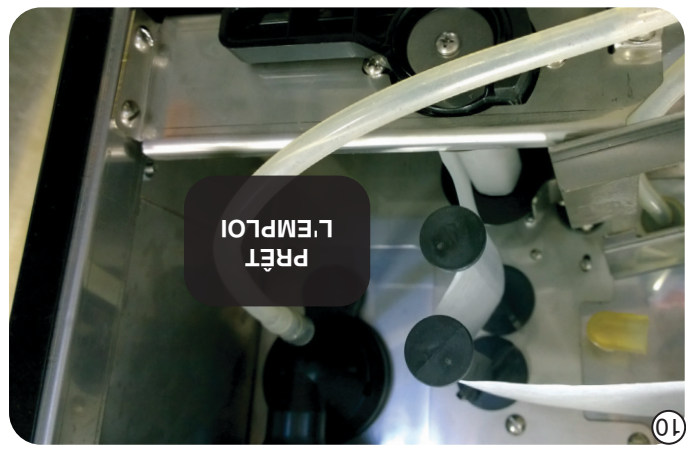


9. Appuyer et maintenir le bouton d'avance du papier avancera le papier jusqu'à la longueur adéquate.



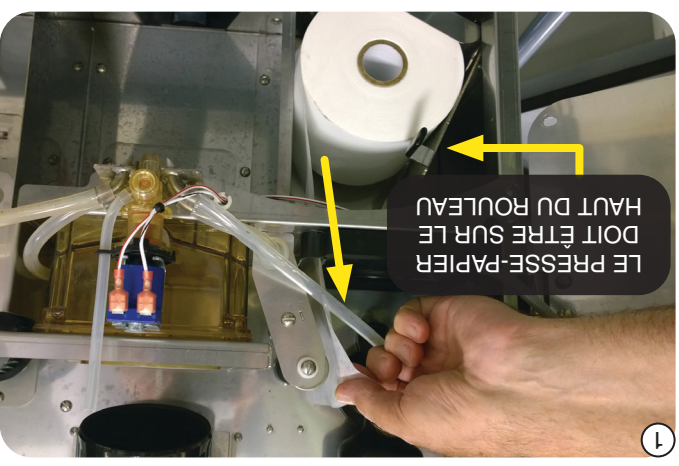
10. Rouvrez la porte pour vérifier visuellement que le papier filtre a avancé.

Fermez et verrouillez la porte pour continuer.

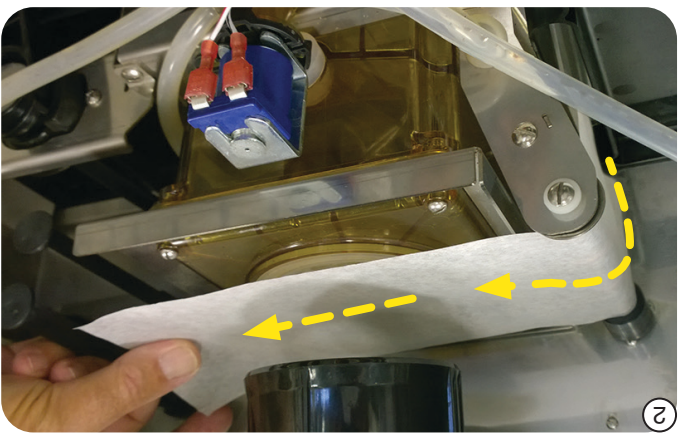


REMPLEMENT DU PAPIER FILTRE

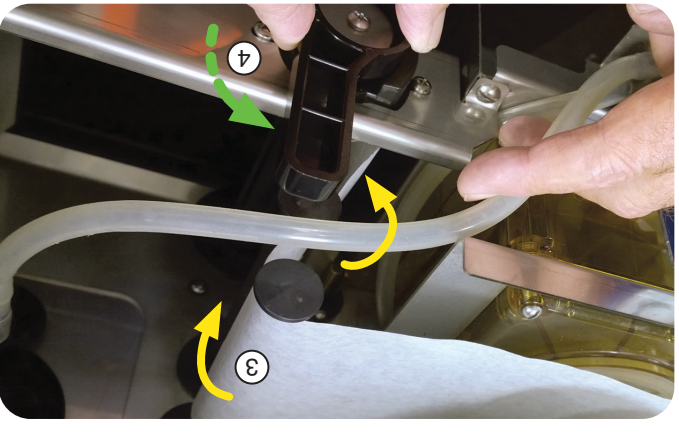
- Si vous commencez avec un rouleau de papier intact, commencez ici. Si vous continuez avec un rouleau entamé que vous avez coupé à l'axe supérieur (voir illustration ci-dessus), passez à l'étape 2.
1. Installez le rouleau de papier filtre puis acheminez le papier filtre à travers le mécanisme de traction de la façon illustrée.
- Tirez le bout du rouleau de papier vers le haut et par dessus l'axe gauche.



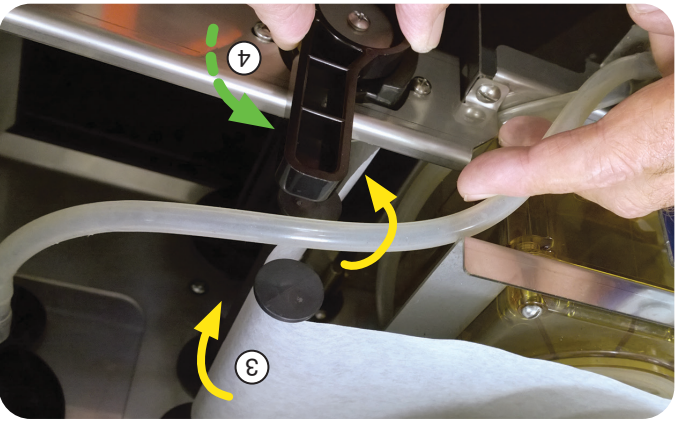
2. Tirez le bout du papier entre l'entonnoir d'infusion et le boîtier d'infusion.



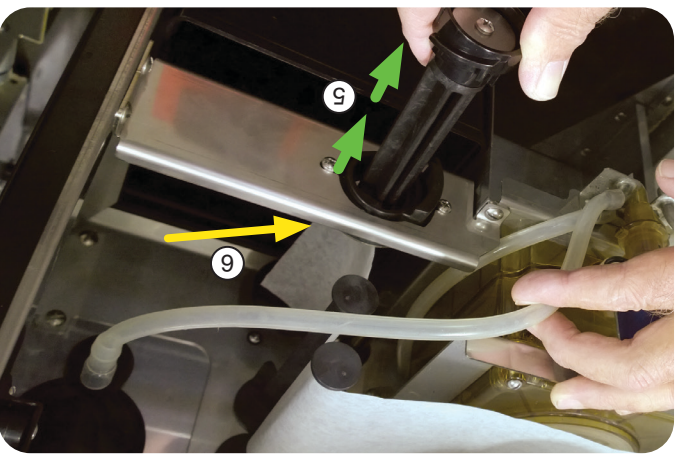
3. Continuez à tirer le papier au-dessus de l'axe supérieur, puis du côté gauche de l'axe médian. Acheminez le papier devant l'axe (intérieur) de ramassage avec la poignée.



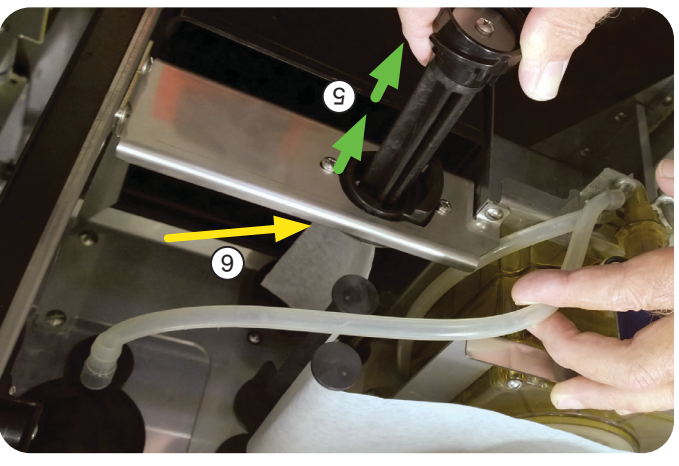
4. Repliez la poignée un quart de tour vers la gauche.



5. Tirez la poignée de la façon illustrée.



6. Placez le papier dans la fente qui va sur toute la longueur de l'axe récepteur.



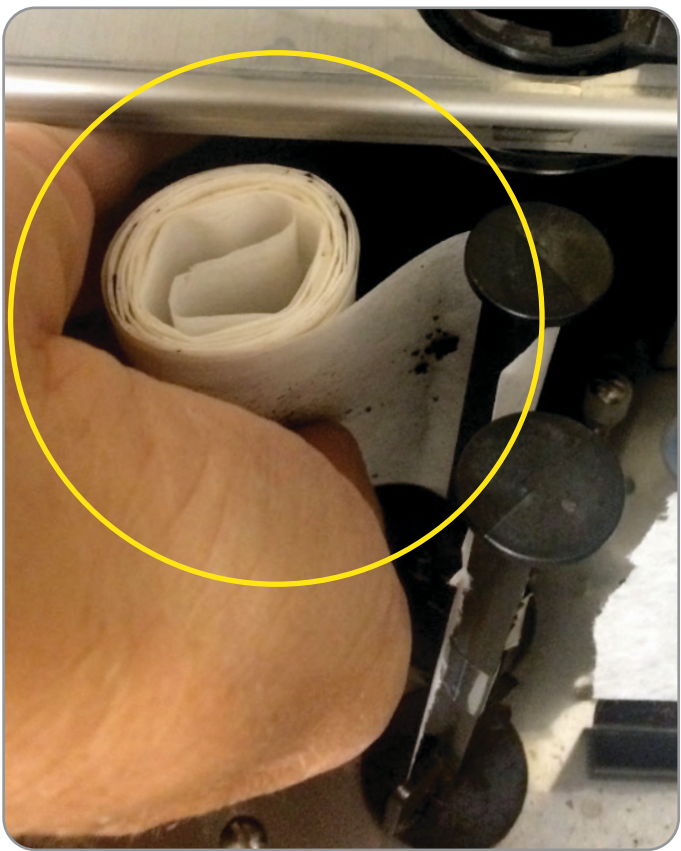
ENLEVER LE PAPIER FILTRE

5. Enlevez le rouleau récepteur en le tirant droit vers l'extérieur.



5. Appuyez sur le rouleau usagé pour le faire tomber dans la poubelle ou la goulotte à déchets.

Passez à la section « Remplacement du papier filtre » pour réinitialiser le rouleau récepteur.



ENLEVER LE PAPIER FILTRE

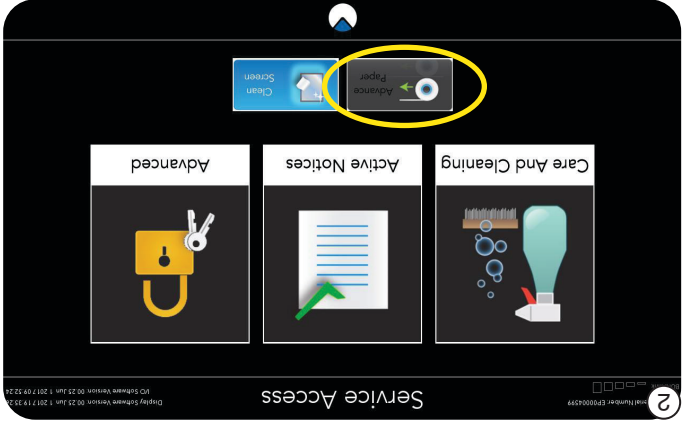
Quand on atteint le stade "Rouleau récepteur de papier plein", la machine verrouille l'infusion. **Le papier usage doit être enlevé.**

REMARQUE: Ceci s'applique seulement quand le rouleau récepteur est utilisé. Ceci peut être applicable pour les installations à évacuation à travers le comptoir selon la façon dont le site évacue les déchets. Marc et papier ou les deux séparés pour le compostage.

1. Pour retirer le papier utilisé, appuyez et maintenez l'icône du logo BUNN en haut de l'écran pendant 3 secondes pour accéder à l'écran ACCÈS AU SERVICE.

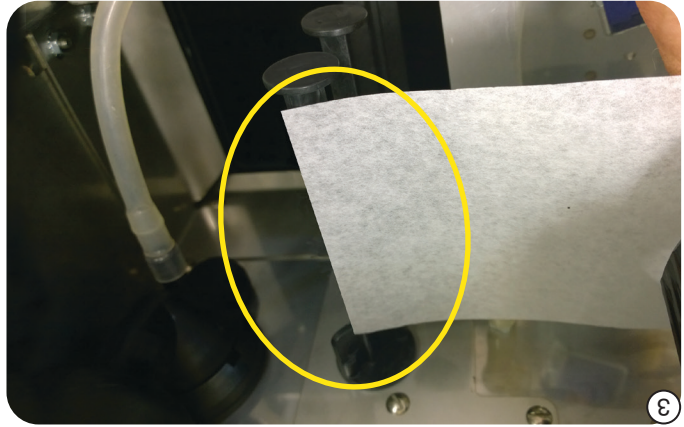
2. Appuyez sur le bouton Avance papier et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour distribuer tous les motifs utilisés.

REMARQUE: LA PORTE DOIT RESTER FERMÉE!

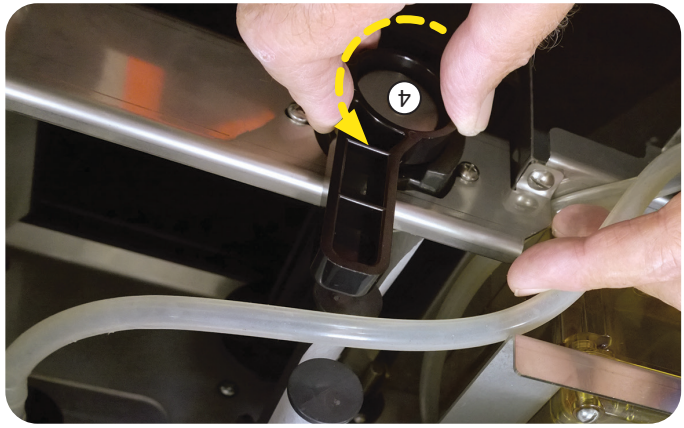


3. Coupez le papier à l'axe supérieur.

REMARQUE: Couper un bord net sur le papier filtre (voir illustration) peut faciliter l'installation

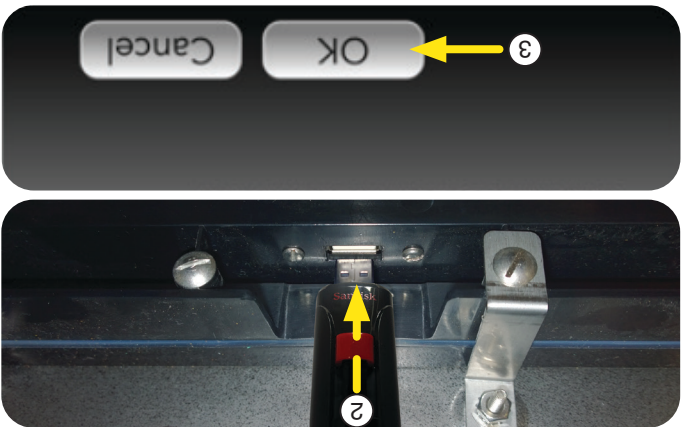


4. Tournez la poignée noire d'axe récepteur vers le haut d'un quart de tour.



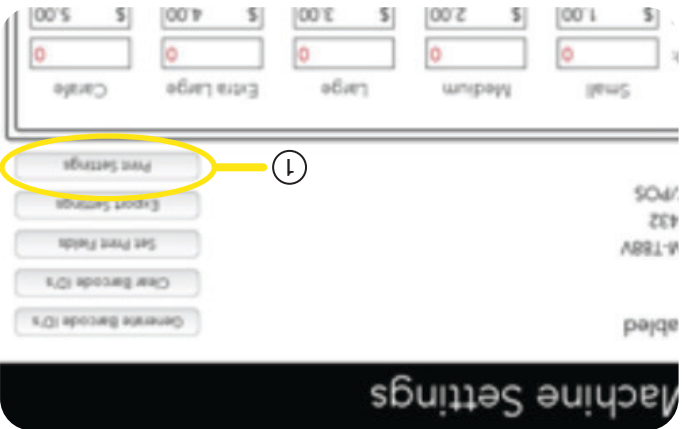
CONFIGURATION DE L'IMPRIMANTE DE CODE À BARRES

2. Insérez une clé USB dans le port USB à l'arrière de la porte avant.
3. Appuyez sur OK.
4. L'écran principal reviendra.
5. Retirez la clé USB.
6. Fermez la porte.

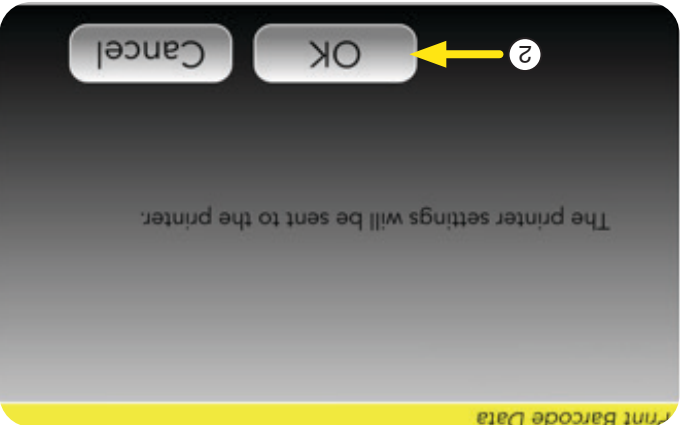


Paramètres d'impression

1. Les paramètres de l'imprimante peuvent être envoyés à l'imprimante en appuyant sur le bouton Paramètres d'impression.

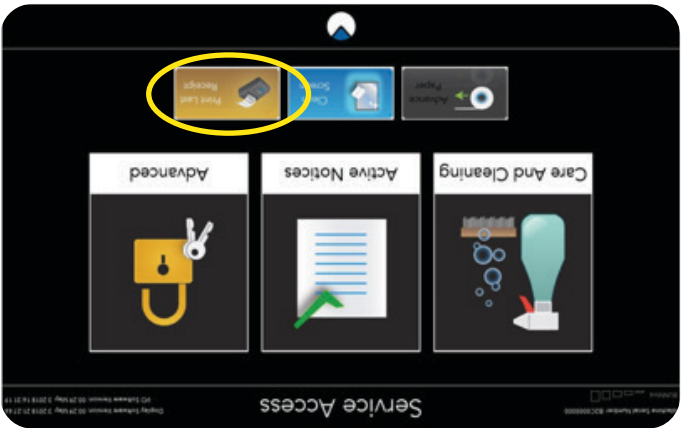


2. Appuyez sur OK pour imprimer les paramètres de l'imprimante.



Imprimer le dernier reçu

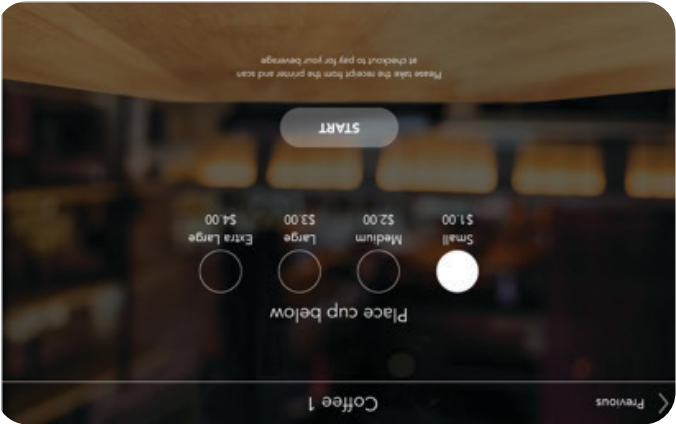
Sur le panneau d'accès au service, le dernier reçu peut être imprimé en appuyant sur le bouton Imprimer le dernier reçu en bas à droite.



CONFIGURATION DE L'IMPRIMANTE DE CODE À BARRES

Fixer les prix des boissons - Suite

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

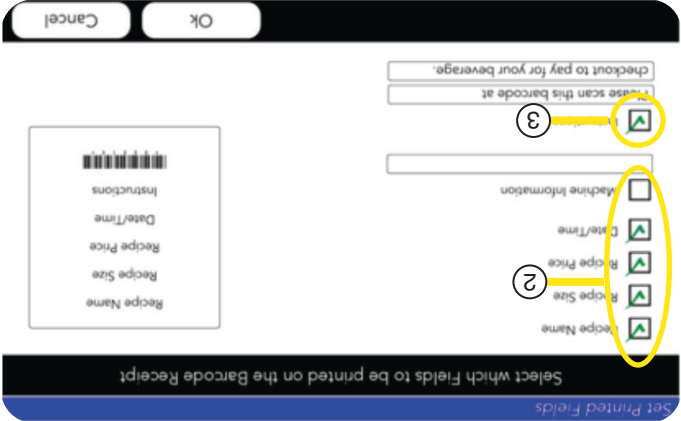


Définir les champs d'impression

- 1. Les champs à imprimer peuvent être choisis en appuyant sur le bouton Set Print Field 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.

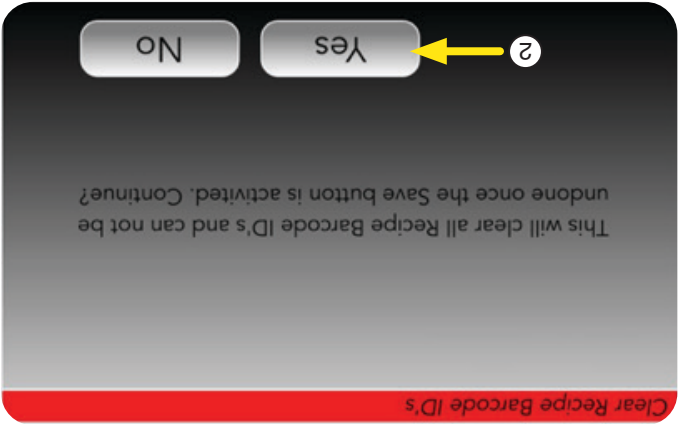
Exporter les paramètres

- 1. Le code-barres et les paramètres de prix peuvent être exportés en appuyant sur le bouton Exporter les paramètres.



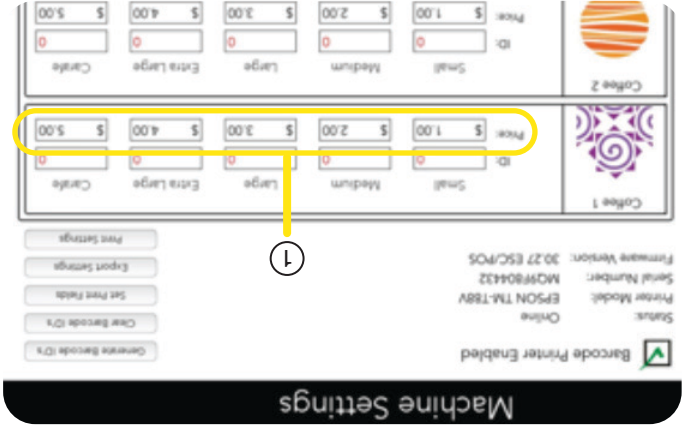
CONFIGURATION DE L'IMPRIMANTE DE CODE À BARRES

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

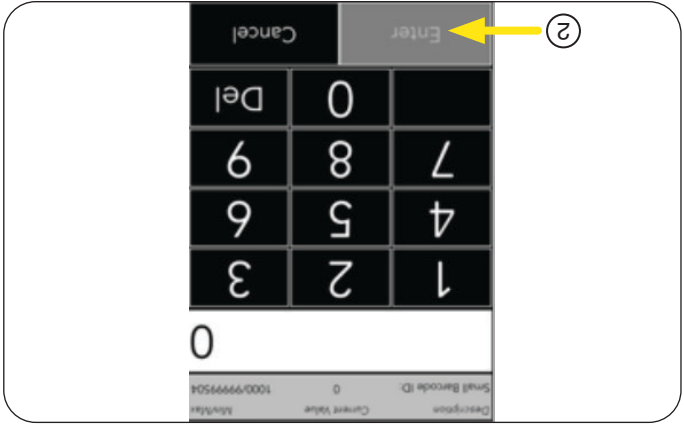


Fixer les prix des boissons

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



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



3. L'écran principal reviendra.

4. Sélectionnez n'importe quelle boisson.



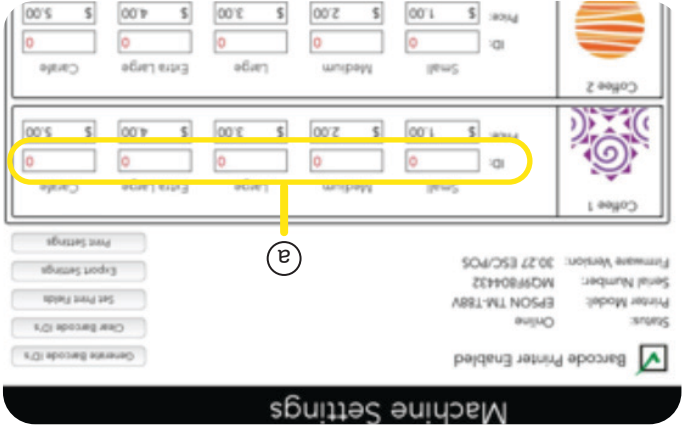
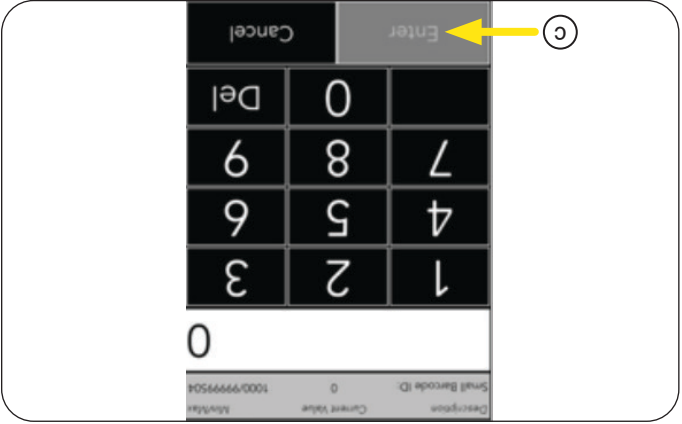
CONFIGURATION DE L'IMPRIMANTE DE CODE À BARRES

Automatiquement Generate Barcode ID's - Suite
b. Ce pavé numérique sera affiché. Utilisez le pavé numérique pour saisir le numéro.

- c. Appuyez sur ENTER
d. les 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.

► **Manuellement**

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



b. Ce pavé numérique sera affiché.

c. Appuyez sur ENTER

d. les champs ID seront automatiquement remplis des codes à barres, en commençant par le Numéro d'identification que vous avez saisi ci-dessus.

e. Répéter pour chaque boisson et taille.

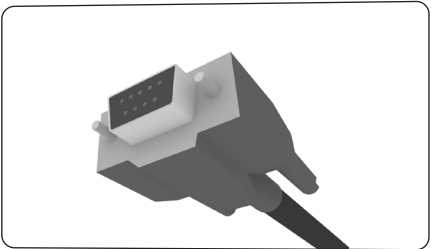
Effacer le numéro de code à barres

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.



CONFIGURATION DE L'IMPRIMANTE DE CODE À BARRES

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.

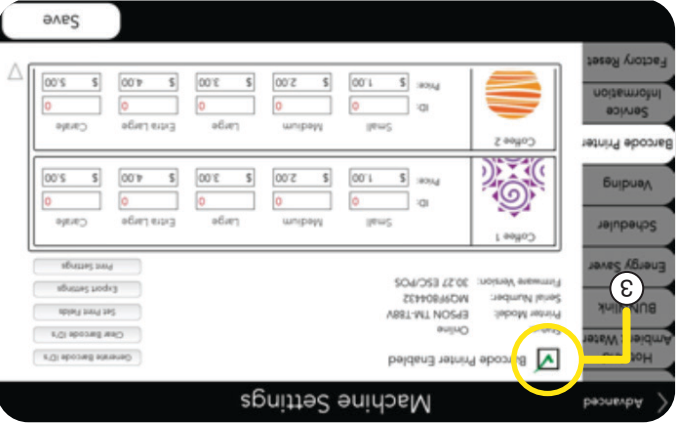
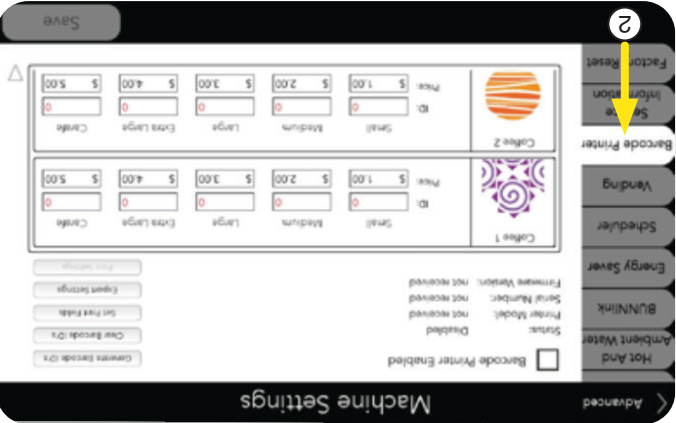
2. Naviguez jusqu'à l'écran de PARAMÈTRES DE MACHINE, et touchez l'onglet IMPRIMANTE DE CODE À BARRES sur le côté gauche.

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

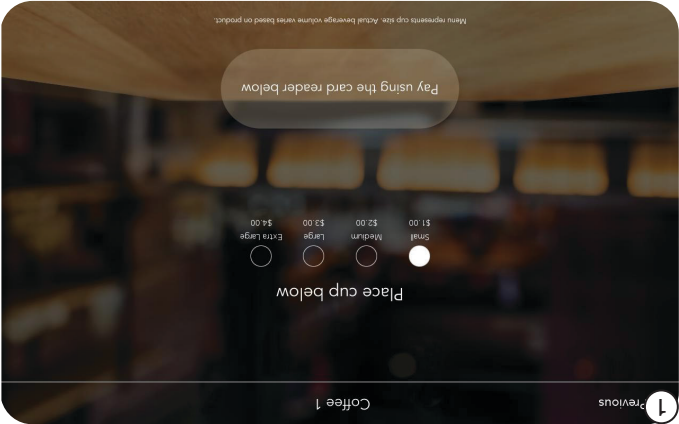
- a. Appuyez sur Generate Barcode ID dans le coin supérieur droit.



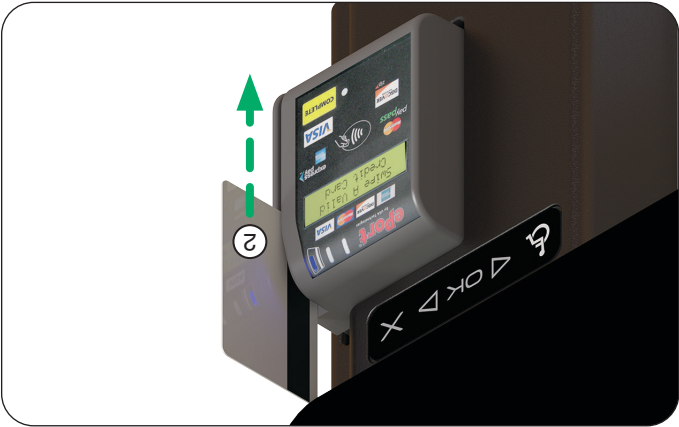
SYSTÈME DE PAIEMENT SANS ARGENT EN OPTION

1. Placez la tasse sous la buse de distribution.

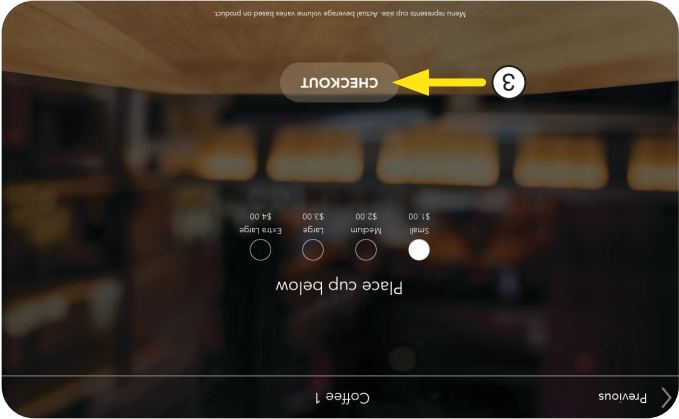
Sélectionnez la taille de la tasse.



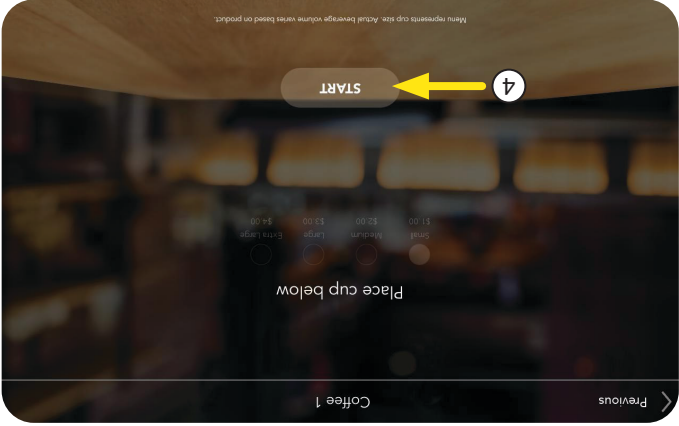
2. Faites glisser votre carte de crédit / débit pour démarrer le processus.



3. Appuyez sur le bouton «CHECKOUT» pour verrouiller sélection de la taille.



4. Appuyez sur le bouton «START» pour distribuer.



FONCTIONNEMENT VirtualTOUCH

4. Sélectionnez la taille.
Appuyez sur SUIVANT.

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 SERVICE.

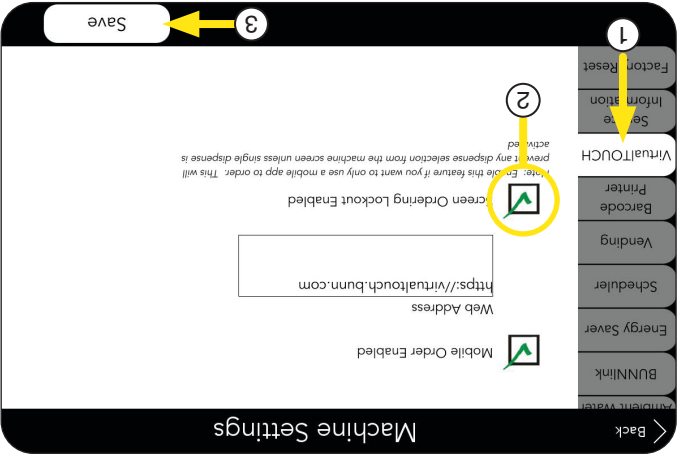
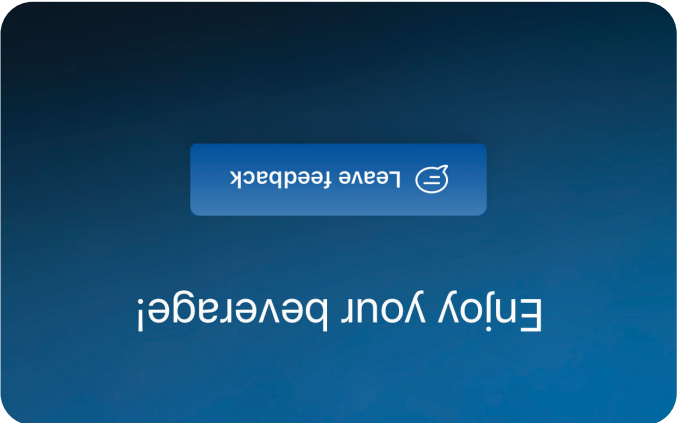
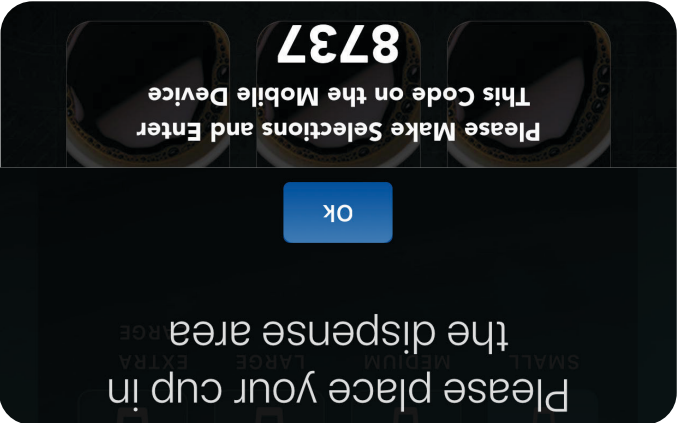
REMARQUE : Il s'agit de confirmer que vous vous trouvez devant la machine et que vous êtes prêt à récupérer la boisson.

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 VirtualTOUCH.
 2. Cochez la case en regard de Verrouillage de l'ordre des écrans activé pour utiliser cette fonction.
 3. Appuyez sur Enregistrer.



FONCTIONNEMENT Virtual TOUCH

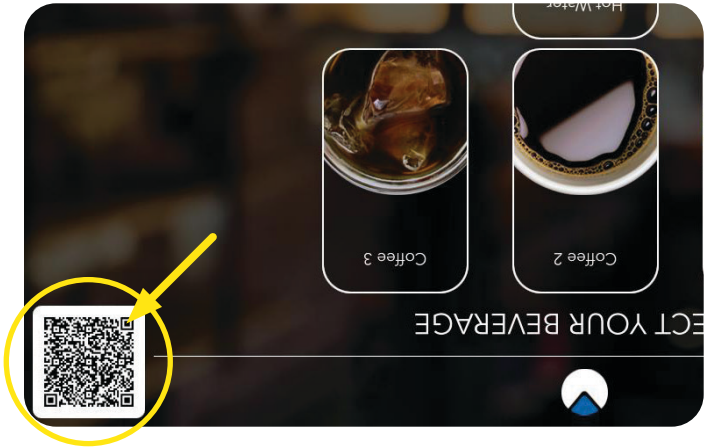
Virtual TOUCH est une expérience de distribution de boissons propulsée par BUNNlink®, notre solution informatique de pointe basée sur l'IdO (Internet des objets). Vos clients ont désormais l'option de sélectionner et de servir une boisson sur leur machine à moulin intégrée préférée, de la façon la plus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

- 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 téléphone intelligent, vous devrez peut-être télécharger une application de lecture de codes QR avant de pouvoir utiliser Virtual TOUCH.

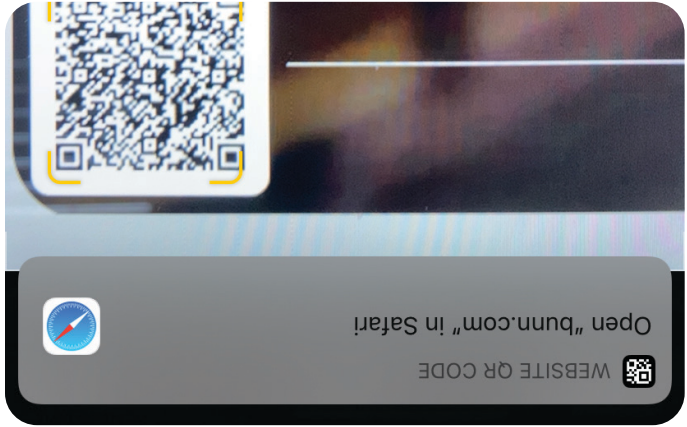
Comment utiliser Virtual TOUCH

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

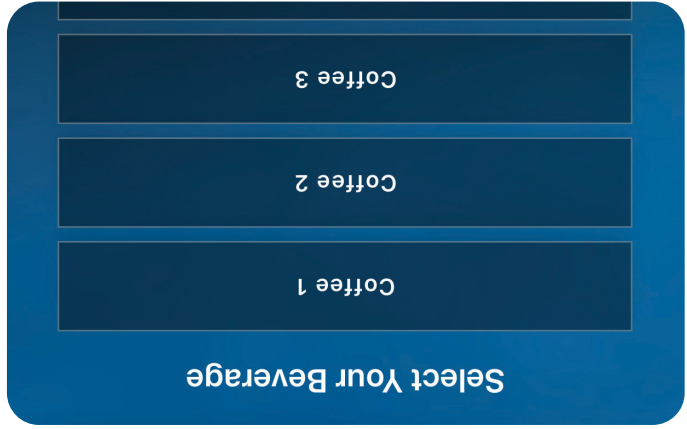


2. Lorsque vous y êtes invité, cliquez sur le lien pour ouvrir la page Web BUNN Virtual TOUCH: (www.bunn.com/clean-contact-solutions). Ceci fonctionne comme une APPLICATION, sans avoir besoin d'en installer une.

REMARQUE : votre navigateur Web par défaut peut varier.



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



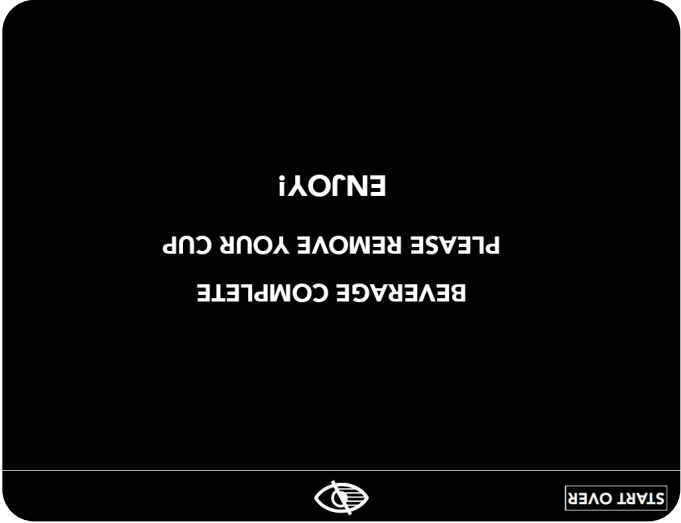
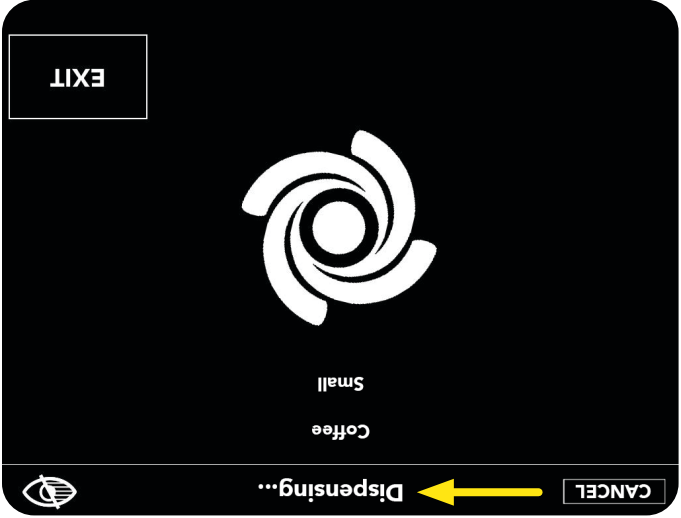
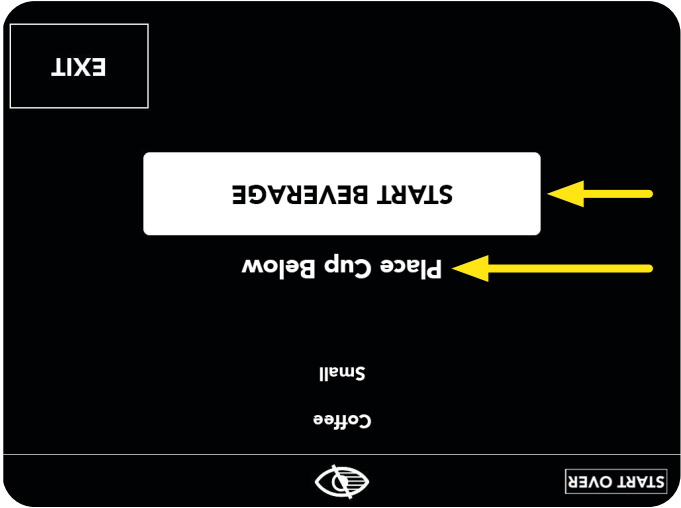
INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

4. Un écran s'affichera pour vous demander de PLACER LA TASSE CI-DESSOUS.

5. Appuyez sur le bouton START BEVERAGE (LANCER LA BOISSON).

6. La préparation de la boisson est illustrée étape par étape... « Collecting the Beans » (Collecte des grains), « Grinding » (Mouture), « Steeping » (Macération), « Filtering » (Filtrage) et « Dispensing » (Distribution).

7. La préparation est terminée lorsque l'écran BEVERAGE COMPLETE (BOISSON TERMINÉE) s'affiche.



INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

Interface ADA pour les personnes ayant une déficience visuelle (suite)

1. Une fois l'option activée, le menu principal affichera les choix de boissons.

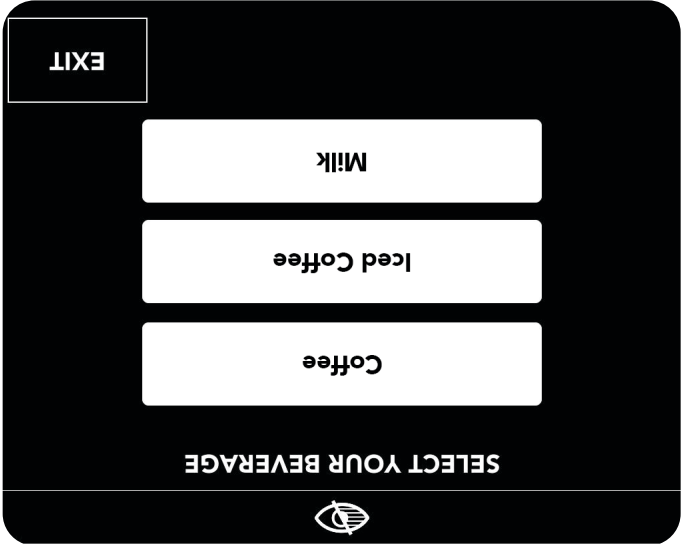
2. Naviguez à travers les écrans à l'aide des flèches gauche et droite de l'interface ADA.

a. Sélectionnez une boisson.
b. Appuyez sur le bouton **OK** pour confirmer votre choix.

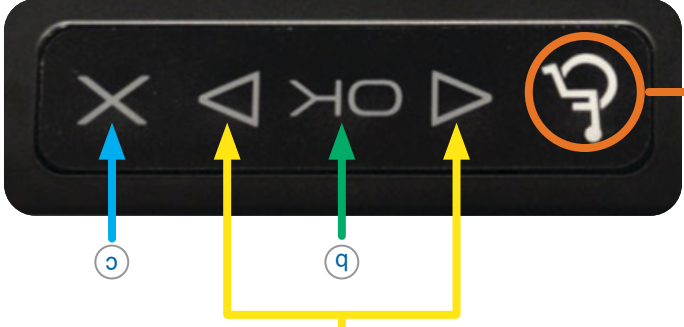
c. Le fait d'appuyer sur le **X** ou le bouton **Exit (Quitter)** annule la sélection.

REMARQUE : Si la boisson sélectionnée est une boisson glacée, l'écran demandera à l'utilisateur de remplir le contenant (tasse) de glaçons avant de le placer sur le plateau.

REMARQUE : À tout moment si vous appuyez sur le bouton « Activation », vous quitterez le mode ADA.



BOUTONS DE NAVIGATION



3. Sélectionnez Beverage Size (Taille de la boisson), Start Over (Recommencer) ou Exit (Quitter).

INTERFACE DE FONCTIONNEMENT Interface ADA pour les personnes ayant une déficience visuelle (fonctions optionnelles disponibles)

1. Un mode spécial assure l'accessibilité aux personnes ayant une déficience visuelle grâce à un contraste élevé et des écrans simplifiés. Si l'option VISUAL ACCESSIBILITY (ACCESSIBILITÉ VISUELLE) est activée, une bannière noire apparaîtra au bas de l'écran de veille, AVEC UN BOUTON Touch to Begin (Toucher pour démarrer). Un logo d'ACCESSIBILITÉ VISUELLE est aussi affiché sur l'écran MAIN MENU (MENU PRINCIPAL) lorsque l'option est active.



- IL EXISTE DEUX FAÇONS D'ACTIVER L'INTERFACE ADA :
- a. Appuyez sur le bouton VISUAL ACCESSIBILITY (ACCESSIBILITÉ VISUELLE) à l'écran.
 - b. Appuyez sur n'importe quel bouton du panneau de commande ADA.

REMARQUE : Le PANNÉAU DE COMMANDE ADA se trouve juste en dessous de la porte, à la droite du distributeur.

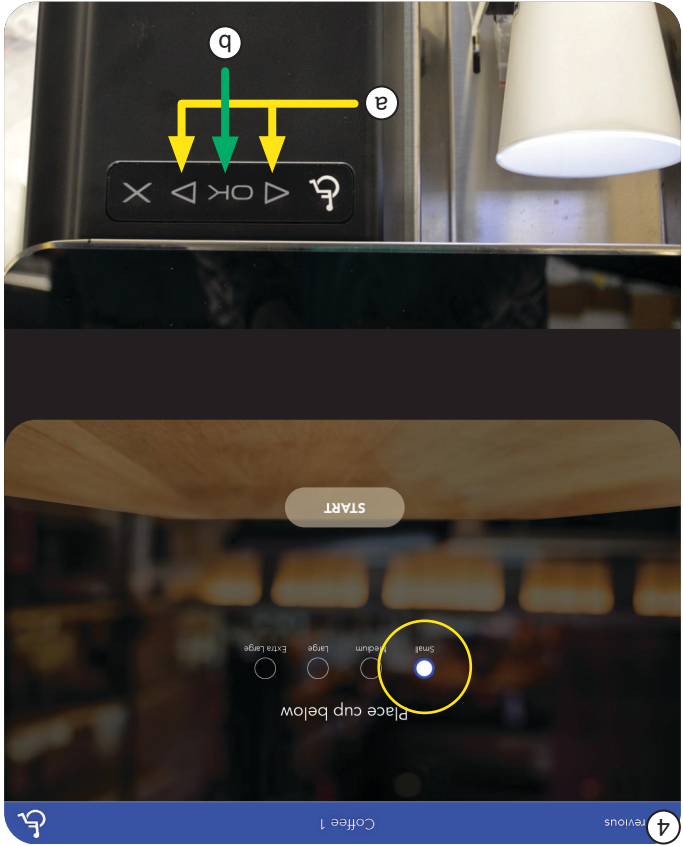


INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

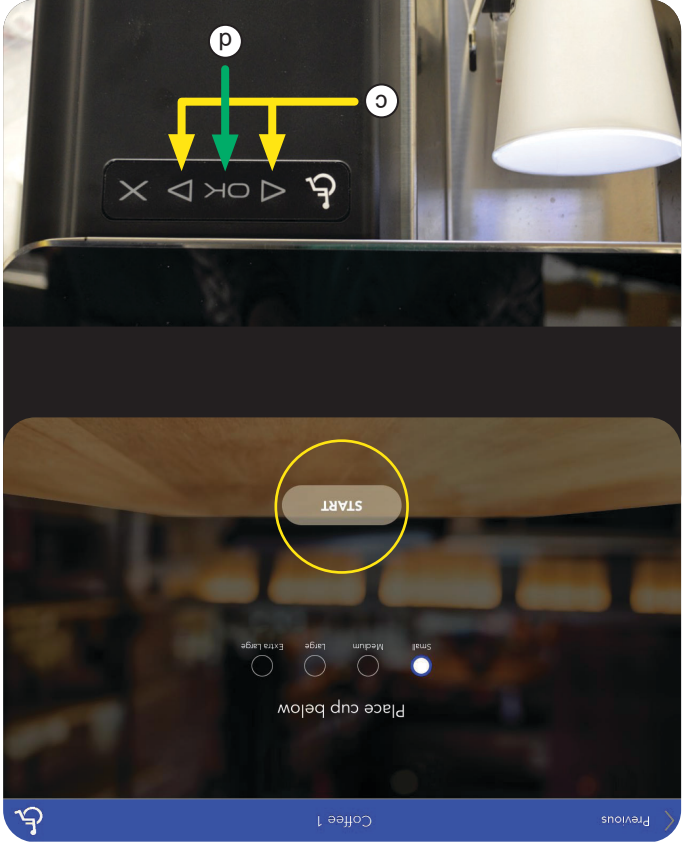
4. Sélection disponibles via l'interface ADA sur cet écran; Précédent, petit, moyen, grand, très grand et début.

a. Ensuite, à l'aide des flèches ADA, choisissez un Taille de la boisson.

b. Appuyez sur OK pour entrer la sélection.



c. Accédez au bouton Démarrer.
d. Appuyez sur OK.



INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

Menu de choix ADA

Pour les personnes ayant besoin d'un accès, les commandes ADA sont situées juste sous la porte et sur la droite du distributeur.

1. L'utilisateur doit appuyer sur le symbole de fauteuil roulant pour lancer le programme ADA.



2. Lorsqu'il est activé, l'écran aura un bleu bannière en haut et une surbrillance bleue autour de l'élément sélectionné.

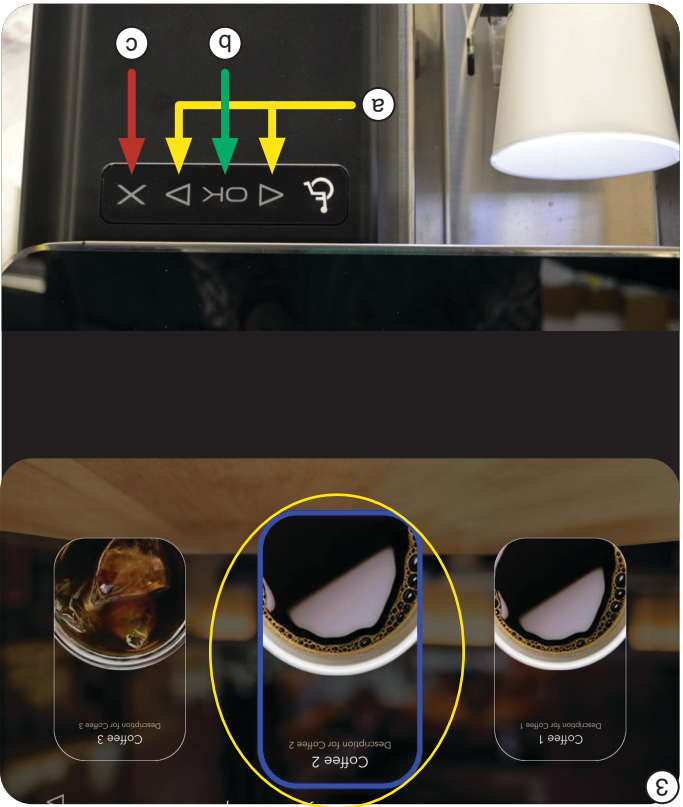


3. A l'aide des boutons de commande pour personnes handicapées, ou ADA, (La flèche gauche ou droite pour naviguer), l'utilisateur peut sélectionner une boisson.

- a. Sélectionnez une boisson

- b. Appuyez sur le bouton "OK" pour le confirmer.
- c. Appuyer sur le "X" annule la sélection.

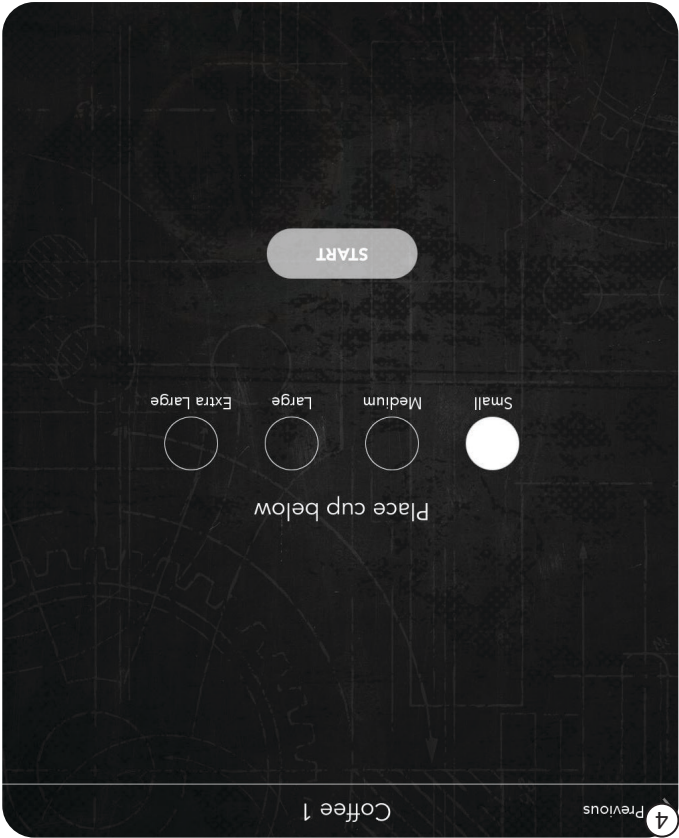
REMARQUE: Si la boisson sélectionnée est une boisson glacée, l'écran invitera l'utilisateur à remplir la tasse de glace avant de placer le récipient (tasse) de boisson sur le plateau.



Boutons de commande ADA

INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

4. À partir de l'écran "CAFÉ", l'utilisateur est sollicité pour choisir parmi quatre tailles. L'utilisateur a le choix entre 4 tailles de tasses, plus la carafe facultative. "PETIT", "MOYEN", "GRAND" et "EXTRA-GRAND". Une fois qu'un choix a été fait, des écrans successifs conduisent l'utilisateur le long du processus de préparation de la boisson choisie, étape-par-étape des illustrations statiques ou animées.
- 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 à l'écran précédent.



5. La préparation choisie de boisson est illustrée par des visuels étape-par-étape... Mouture... Im-mersion... Infusion... et distribution.



INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

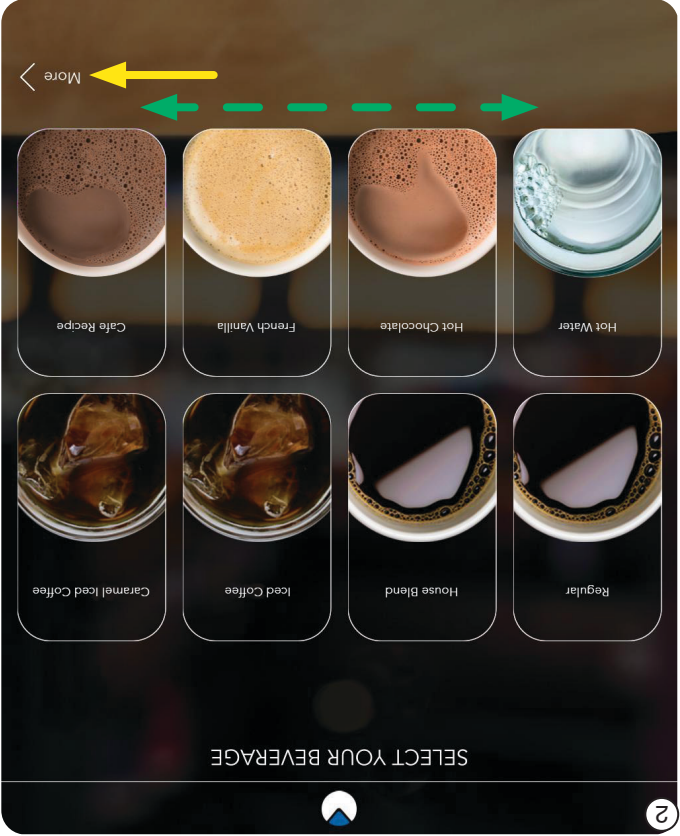
1. Le premier écran à apparaître est l'"Ecran de sauvegarde". Touchez l'écran pour commencer.



2. De l'écran de menu principal (choix), l'utilisateur se voit proposer des choix de boissons. L'utilisateur sélectionne l'un des produits pour continuer.

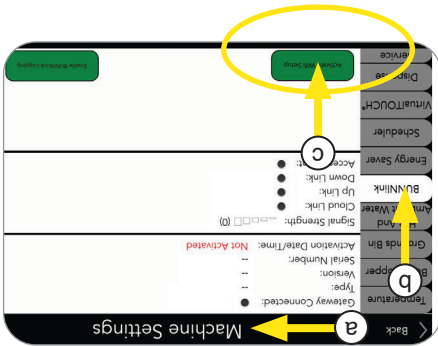
3. Une fois qu'un choix a été fait, l'utilisateur appuie sur le bouton "OK" pour poursuivre ou sur le bouton X pour annuler le choix.

NOTE: If you have more than eight **Beverages** set up, and you don't see all of them on the screen, either **swipe side-to-side** by pressing the images, or press the **More Arrow** on the bottom right corner to scroll through.



ACTIVATION de BUNNlink

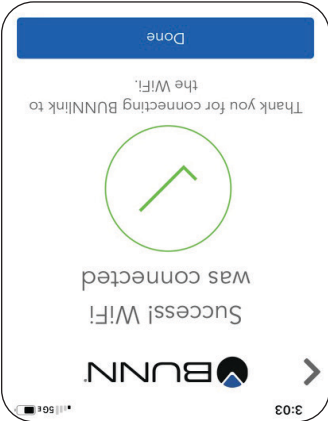
Activation de Wi-Fi (suite)



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

b. Faites défiler jusqu'à l'onglet BUNNlink

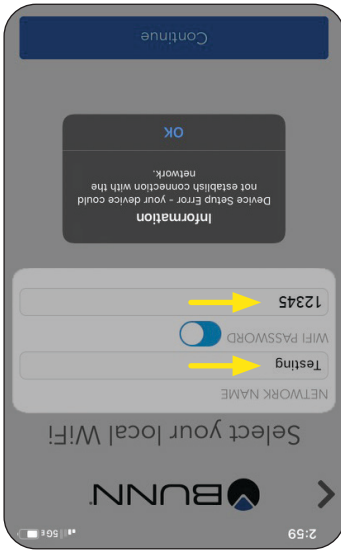
c. Sélectionnez le bouton ACTIVATE WI-FI SETUP (ACTIVER LA CONFIGURATION DU WI-FI).



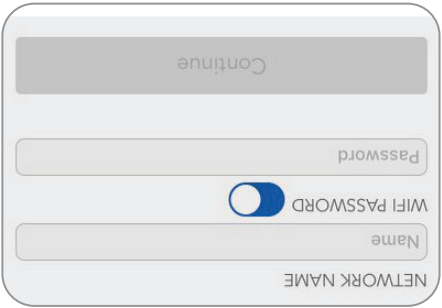
10. Une fois la connexion établie, cet écran s'affichera. Appuyez sur DONE (Terminé).



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

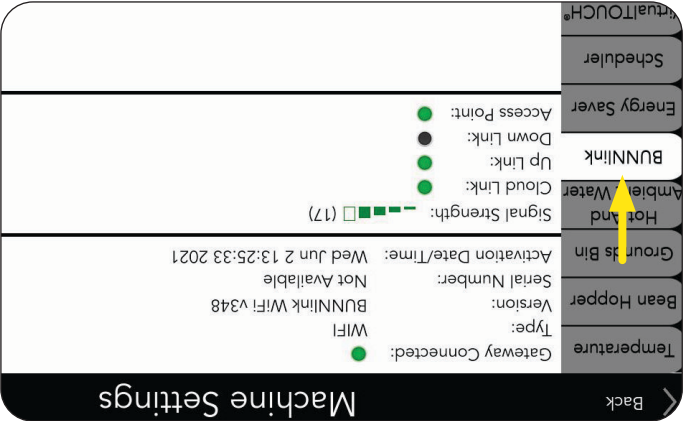


Error de configuration
Si la machine ne se connecte pas au réseau, assurez-vous que le nom et que le mot de passe sont bien exacts.



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.



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
- Force du signal
- Établissement d'une liaison informatique

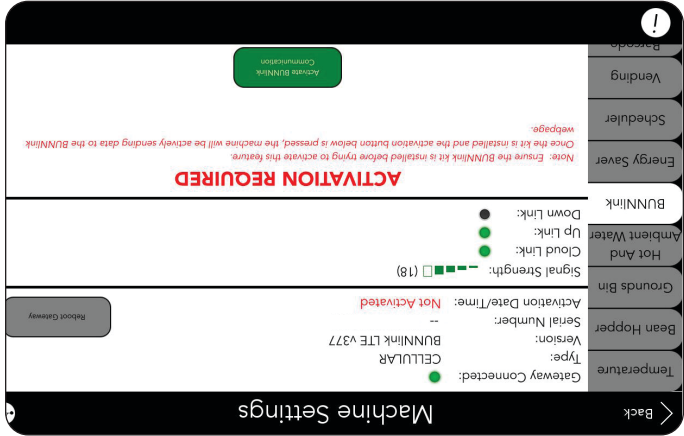


Enregistrement du produit BUNNlink

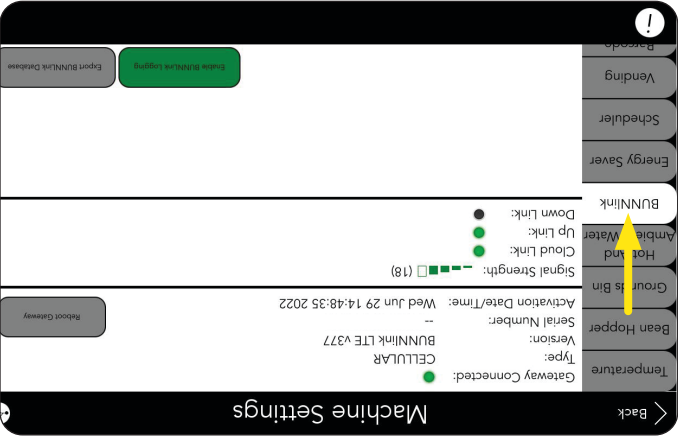
Scannez le code pour enregistrer votre machine sur BUNNlink® afin d'obtenir des avertissements, des rapports et autres services de la part du service à la clientèle.
Veuillez transmettre ce code QR au client ou au gestionnaire du site.

ACTIVATION de BUNNlink

Activation LTE (suite)



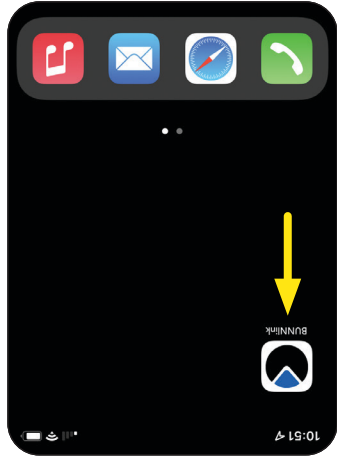
REMARQUE : L'activation de la carte peut prendre jusqu'à quinze minutes, comme indiqué sur la page d'activation. La carte est complètement activée lorsque la DEL sur la carte change du bleu au vert.



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
- Établissement d'une liaison infonuagique

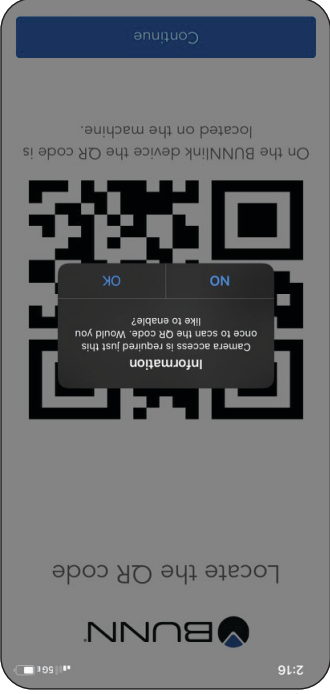
Activation Wi-Fi



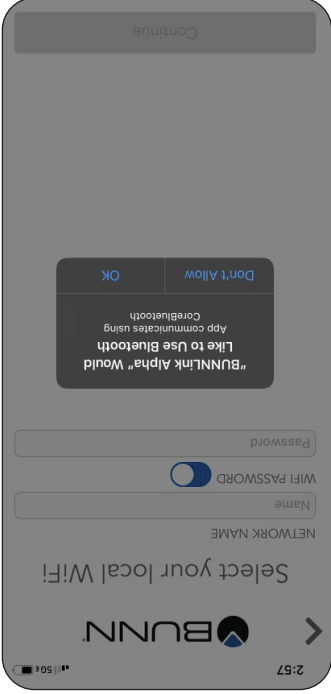
1. Téléchargez l'application BUNNlink dans votre téléphone intelligent, soit dans le Apple® App Store pour iOS ou dans la boutique Google Play® pour Android.
2. Accédez à l'application une fois le tout terminé.



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 BUNNlink

Activation de LTE

REMARQUE : Modèles BUNNlink® 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 BUNNlink au (800) 263-2256 ou à l'adresse courriel : bunnlink@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 BUNNlink. 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.

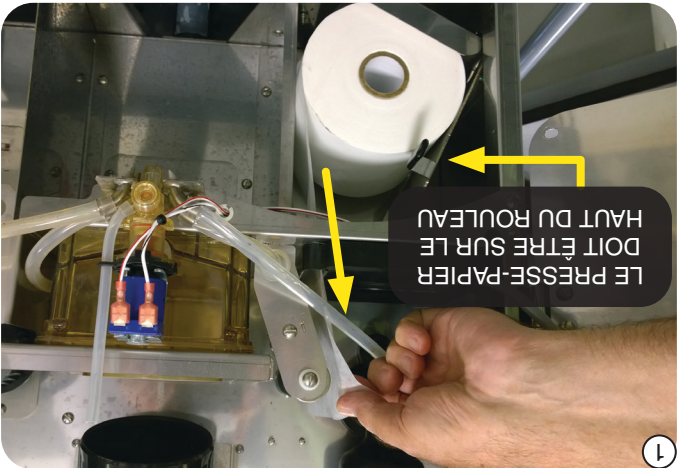
4. Une fois l'activation réussie, l'écran affiche des informations sur l'appareil, notamment :
- Confirmation que l'adresse MAC correspond au numéro IMEI
- Informations sur la carte SIM
- Date d'activation
- État du réseau.
REMARQUE : L'état du réseau n'est pas une indication de l'établissement par la carte d'une connexion à la liaison infonuagique. Sans liaison infonuagique, l'appareil est hors ligne.



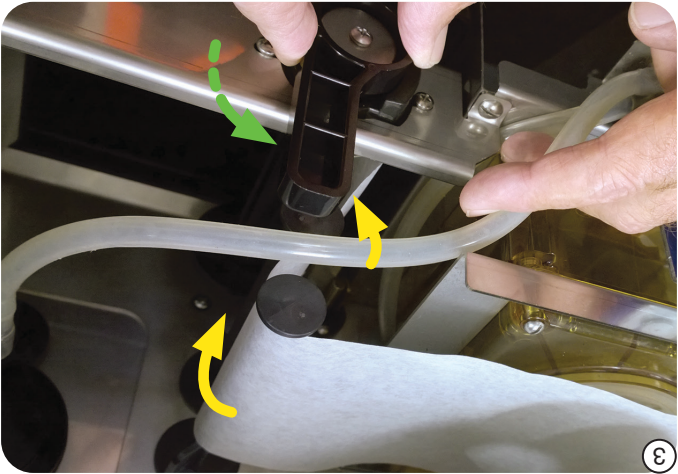
INSTALLATION INITIALE

Installation du papier filtre

Installez le rouleau de papier filtre puis faites passer le papier filtre à travers le mécanisme de traction de la façon illustrée.



1. Tirez le bout du rouleau de papier vers le haut et par dessus le rouleau gauche.



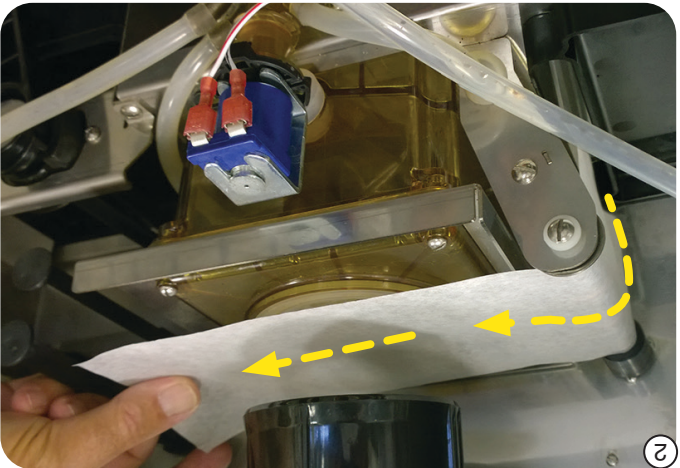
3. Continuez à tirer le papier au-dessus de l'axe supérieur, puis du côté gauche de l'axe médian. Acheminez le papier devant l'axe (intérieur) de ramassage avec la poignée. Repliez la poignée un quart de tour vers la gauche.

5. Le papier étant inséré dans la fente de l'axe intérieur, 1) poussez l'axe vers l'intérieur, 2) puis vers le bas d'un quart de tour vers la droite.

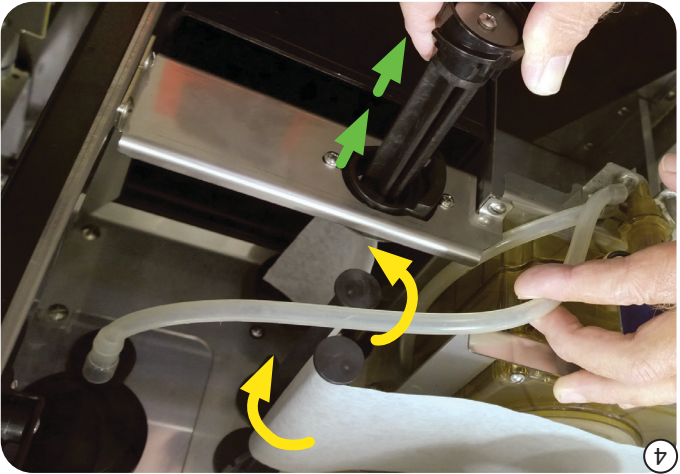
REMARQUE: Il y a des entailles sur la poignée de l'axe de ramassage qui doivent être alignées avant de tirer la poignée vers le bas. Ces entailles maintiennent la poignée en place quand l'avance automatique du papier est en service.



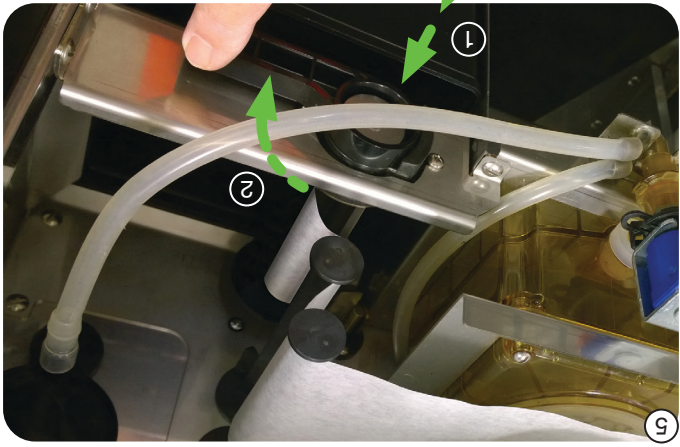
11



2. Tirez le bout du papier entre l'entonnoir d'infusion et le boîtier d'infusion.



4. Tirez la poignée de la façon illustrée, et placez le papier dans la fente qui va sur toute la longueur de l'axe du ramassage.



> suite

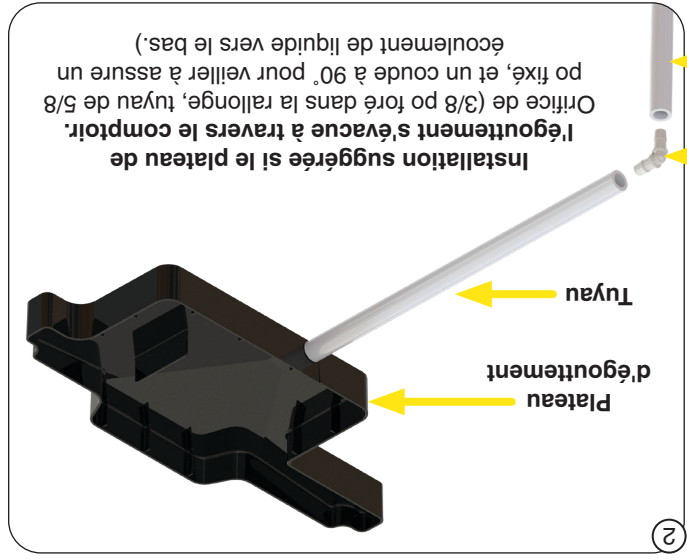
INSTALLATION INITIALE

1. Sortez le réceptacle à déchets de l'emballage et montez-le de la façon illustrée. Un aimant est situé sur le dos du réceptacle.
- REMARQUE:** Un réceptacle à déchets à travers le comptoir est disponible en option pour les sites sans surveillance.

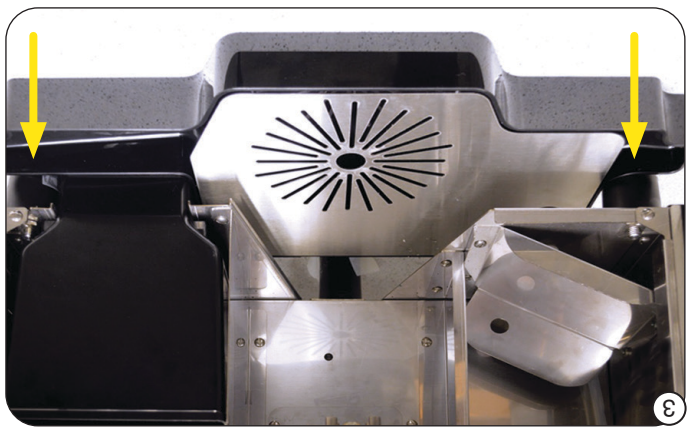


2. Déballez le plateau d'égouttement/couvercle. Enlevez le ruban adhésif assujettissant le couvercle.

Si vous installez un drain de plateau d'égouttement à travers un comptoir, il sera nécessaire d'y fixer un tuyau. À l'aide d'un foret de 3/8 po percez un trou dans la rallonge à l'arrière du plateau d'égouttement. Attachez alors 5/8 le tuyau de pouce (diamètre intérieur) classé 93°C (200°F) au moins. Le tuyau doit être dirigé vers le bas pour fonctionner correctement.



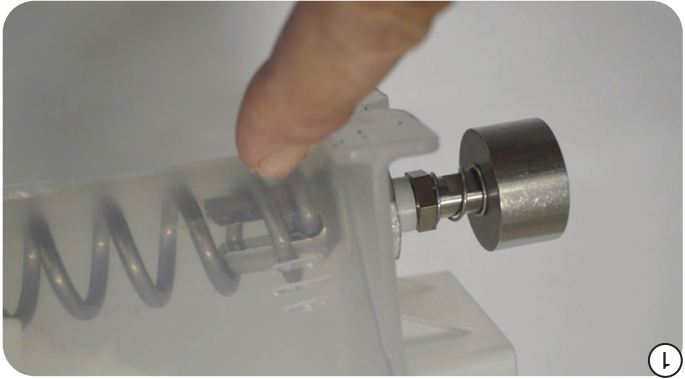
3. Positionnez le plateau d'égouttement de la façon illustrée. Une fois correctement placé, le plateau d'égouttement tient tout contre les pattes avant de la machine.



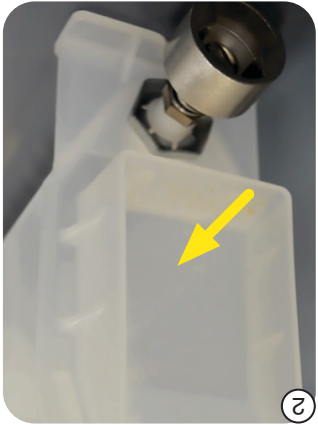
INSTALLATION INITIALE

Configuration de la trémie à poudre

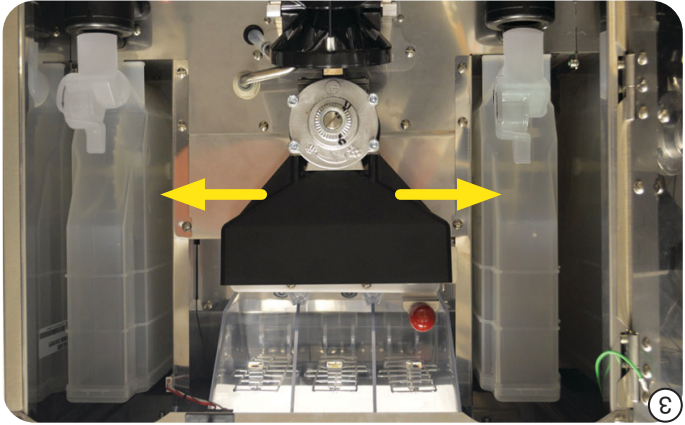
1. Retirez les trémies à poudre de l'emballage. Avant de remplir chacune d'entre elles du produit adéquat, vérifiez que le ressort de vis sans fin est dans la bonne position. Si le ressort de vis sans fin n'est pas engagé, tournez l'arbre d'entraînement de vis sans fin dans le sens horaire jusqu'à ce que le ressort de vis sans fin soit entièrement assis de la façon illustrée.



2. Avant d'installer les trémies à poudre, notez que, à l'arrière de chaque trémie se trouve un renfoncement qui correspond à un bloc de positionnement sur chacun des emplacements de trémie à poudre. Quand une trémie est placée en position, le bloc de positionnement se loge dans le renfoncement, ce qui garantit le bon placement de la trémie à poudre. En outre, que l'avant du distributeur doit être placé derrière la languette de retenue directement derrière la bol de mélange à fouet.



3. Remplissez les trémies, puis installez-en une de part et d'autre de la machine de la façon illustrée.



INSTALLATION INITIALE

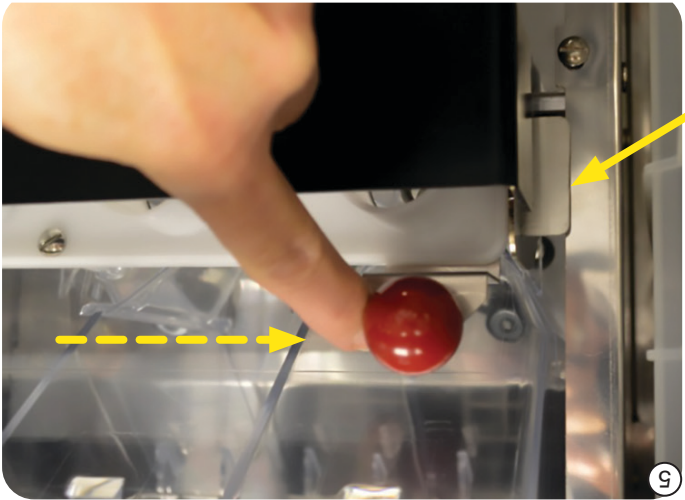
Configuration de trémie à grains - Suite

4. Installez la trémie à grains sur la machine de la façon illustrée. Un petit mouvement pourra être nécessaire pour positionner la trémie sur sa bonne assise.



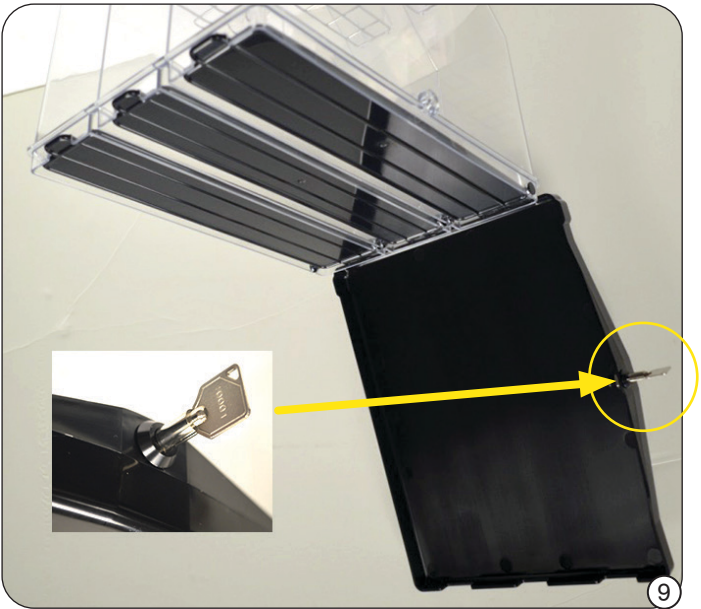
5. Verrouillez le distributeur de grains en place en poussant le mécanisme de verrouillage de trémie (boule rouge) vers la gauche de la façon illustrée. Faire ceci introduira une languette en métal dans une fente, ce qui empêchera le démontage de la trémie tout en permettant aux grains de café de s'écouler des trémites quand les vis sans fin à grains sont embrayées. À défaut, cela entraînera un mauvais fonctionnement de la machine ou l'endommagement de la trémie.

Langue métallique



6. Introduisez la clé de couvercle de trémie dans le trou sur la gauche du couvercle de trémie à grains de la façon illustrée. Une fois le couvercle déverrouillé, soulevez-le pour accéder à chacun des trois compartiments à café en grains.

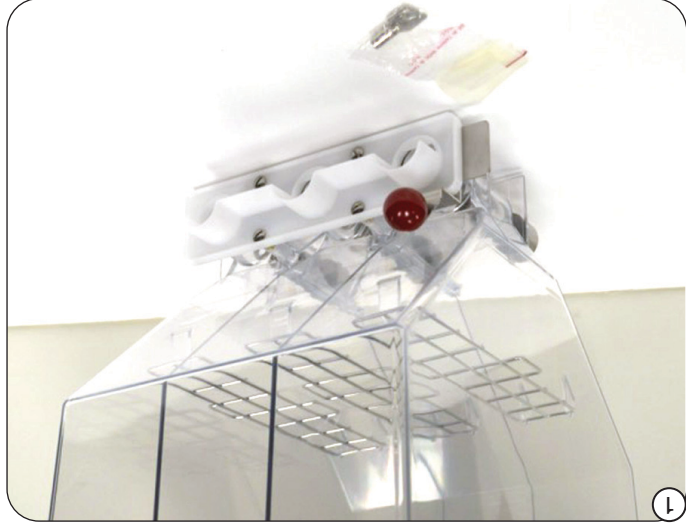
REMARQUE: On peut alors remplir les trois trémites avec les grains de café demandés par vos recettes originales. Fermez les couvercles, et puis fermez et verrouillez le couvercle principal de trémie.



INSTALLATION INITIALE

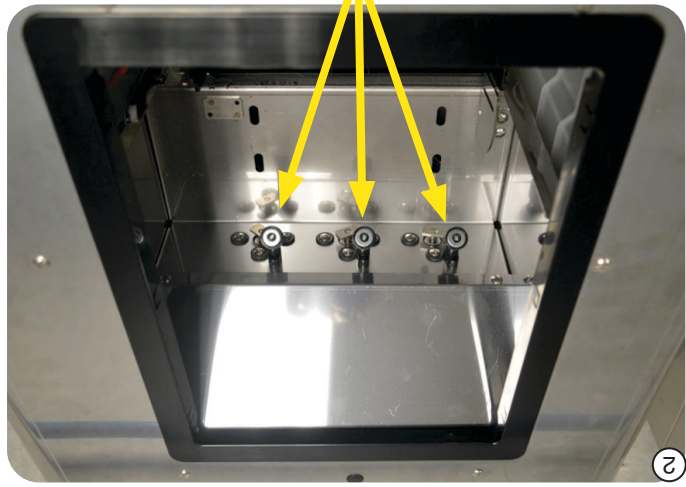
Configuration de la trémie à grains

1. Retirez la trémie à grains de l'emballage; la clé du couvercle est fixée à ce dernier avec du ruban adhésif - NE PERDEZ PAS CETTE CLÉ. Quand on ne s'en sert pas, conservez cette clé en lieu sûr. La trémie est divisée en trois compartiments avec un couvercle verrouillable.
- REMARQUE:** NE REMPLISSEZ PAS les trémies avant l'installation – le poids d'une trémie pleine complique l'installation.



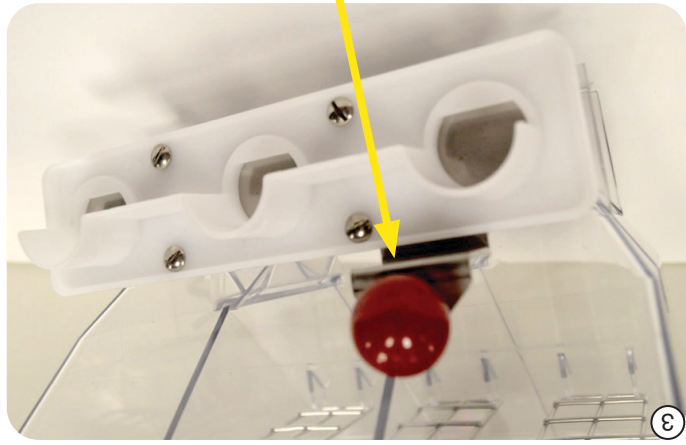
Trémie à grains avec clé de couvercle

2. Avant d'installer la trémie à grains, vérifiez visuellement qu'il n'y a aucune obstruction ou débris bloquant l'emplacement de la trémie à grains et les capteurs de détection de grains de café.



Détecteurs de niveau de remplissage de grains

3. Fermez les goulottes de trémies à grains en faisant coulisser le mécanisme de verrouillage de trémie (boule rouge) vers la droite de la façon illustrée. Ceci permettra à la trémie à grains de se positionner correctement une fois installée.
- REMARQUE:** Ceci doit être fait pour enlever la trémie et aussi pour empêcher le déversement de grains de café de la trémie.



Boule de verrouillage de trémie

INSTALLATION INITIALE

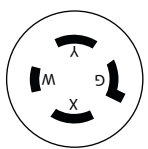
Configuration

Modèles de 120 volts C.A.

Ce service électrique se compose de 2 conducteurs électriques (L1 et neutre) et d'un conducteur distinct pour la masse du châssis.



Modèles de 120 volts C.A.



Modèles de 120-208/240 volts C.A. Ce service électrique se compose de 3 conducteurs électriques (L1, L2 et neutre) et d'un conducteur distinct pour la masse du châssis. Modèles de 120-208/240 volts C.A.

- POUR UNE UTILISATION À L'INTÉRIEUR SEULEMENT -

Raccordement électrique

ATTENTION

Une mauvaise installation électrique endommagera les composants électroniques.

1. Un électricien doit assurer le service électrique de la façon indiquée.

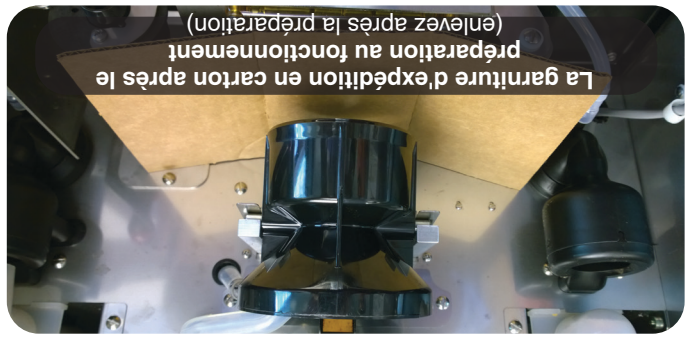
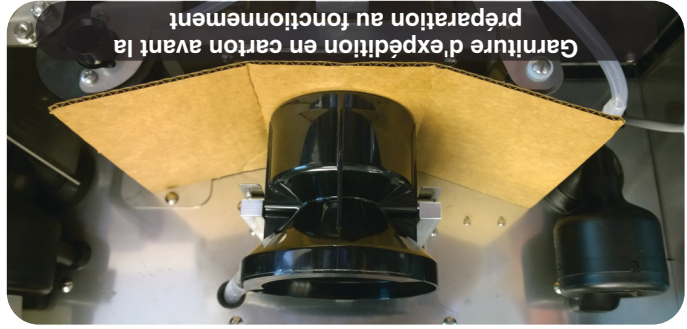
2. À l'aide d'un voltmètre, vérifier la tension et le chromocodage de chaque conducteur à l'alimentation.

3. Connectez le distributeur à l'alimentation (prisez-le). Localisez le commutateur à l'arrière de la machine et mettez le commutateur d'alimentation sur la position de fonctionnement (ON)

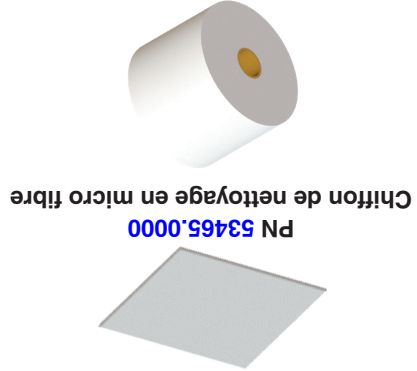
REMARQUE: La séquence de mise en marche peut prendre entre 60 et 90 secondes, et la machine effectuera un cycle de préparation au fonctionnement. La porte doit être fermée, ou le verrouillage de porte engagé à la mise en service.

5. Si la tuyauterie a été branchée, le distributeur se remplira et chauffera automatiquement

6. Une fois la séquence de préparation terminée, ouvrez la porte et enlevez la garniture d'expédition en carton du haut de boîtier d'infusion.



ACCESSOIRES



> suite

CONDITIONS D'EMPLACEMENT

AVERTISSEMENT

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

Emplacement du numéro de série

Le numéro de série est situé sur la plaque du constructeur à l'arrière de la machine, et sur un autocollant à l'intérieur de la trémie à poudre droite. Le numéro de série complet devra être indiqué sur tous les bords de travail et les étiquettes de garantie.

Installation sur comptoir

1. Enlevez le ruban de chacune des cinq pattes.
2. Prélever dans la boîte de pièces une garniture de patte [03996.0000](#) pour chaque patte.

REMARQUE: Pour l'évacuation du marc à travers le comptoir, les pieds en caoutchouc doivent être installés en bas des pattes pour assurer l'alignement entre le sol, la goulotte et l'orifice du comptoir.

Exigences de comptoir

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.

INSTALLATION INITIALE

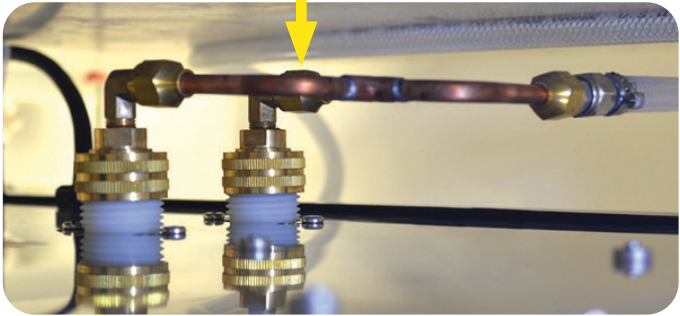
Tuyauterie

1. Ces 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.
5. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites.

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 évier 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

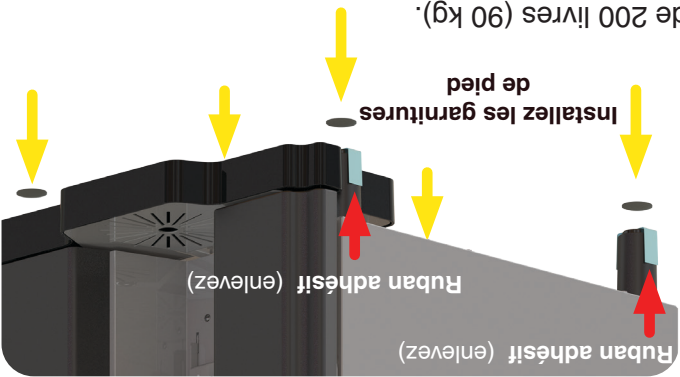
1. Pas de chlore, pas de chloramines
2. Dureté totale de l'eau inférieure égale à 6 à 10 grains ou moins (dureté totale)
3. Circuit de filtration de l'eau



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 Etats-Unis, il faut se conformer au code de plomberie/hygiène en vigueur dans sa région.

REMARQUE: Les raccords et garnitures branchés directement sur une source d'eau potable seront calibrés, montés et entretenus conformément aux codes fédéraux, d'état et locaux.

BRANCHEMENT DE TUYAUTERIE: Les raccords de tuyauterie sont situés en bas de l'unité, où un collecteur (fourni) relie une conduite d'eau à l'aide d'un raccord de 6,35 mm (1/4 po).



EXIGENCES NORD-AMÉRICAINES

- 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 de 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 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 à 35 °C.
 - L'appareil ne sera pas incliné sur plus que 10 ° pour un fonctionnement sûr.
 - Un électricien doit assurer la connexion électrique comme cela est indiqué en conformité avec tous les codes locaux et nationaux.
 - Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau sous 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.

TABLE DES MATIÈRES

Garantie.....	2
Notices à l'intention de l'utilisateur	3
CE et de nord-américaines Exigences	4
Conditions d'emplacement	5
Emplacement du numéro de série	5
Installation sur comptoir	5
Configuration initiale	5
Tuyauterie.....	5
Traitement de l'eau	5
Raccordement électrique	6
Commutateur d'alimentation	6
Accessoires.....	6
Configuration de la trémie à grains	7
Configuration de la trémie à poudre	9
Réceptacle à rebut/plateau d'égouttement.....	10
Installation du papier filtre	11
Activation de BUNNlink.....	12
Enregistrement.....	14
Interface de fonctionnement	14
Menu de choix ADA.....	16
Fonctionnement VirtualTouch	18
Système de Paiement Sans Argent en Option	20
Configuration de L'imprimante de Code à Barres.....	21
Enlever le papier filtre	26
Remplacement de papier filtre.....	28
Accès de service	30
Avance du papier	30
Fonction nettoyage d'écran	30
Soin et nettoyage	31
Du Quotidien	31
Hebdomadaire.....	32
Notices actives	38
Alertes de soin de client.....	39

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 occasionner 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.

NOTICES À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

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.

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 Etats-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.

00656.7001



00824.0002

3

00986.7000

⚠️ AVERTISSEMENT	⚠️ WARNING
◆ Utilisez que sur un circuit protégé adapté à la charge nominale. ◆ Toujours mettre le boîtier à la masse. ◆ Se conformer aux codes nationaux ou locaux. ◆ Garder les produits combustibles à distance. ◆ Ne pas déformer la fiche ou le cordon. ◆ Ne pas utiliser des produits combustibles à distance. ◆ Ne pas utiliser des produits combustibles à distance. ◆ Ne pas utiliser des produits combustibles à distance.	◆ 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.
◆ Électrique capable de la charge nominale. ◆ Toujours mettre le boîtier à la masse. ◆ Se conformer aux codes nationaux ou locaux. ◆ Garder les produits combustibles à distance. ◆ Ne pas déformer la fiche ou le cordon. ◆ Ne pas utiliser des produits combustibles à distance. ◆ Ne pas utiliser des produits combustibles à distance.	◆ FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.
◆ Électrique capable de la charge nominale. ◆ Toujours mettre le boîtier à la masse. ◆ Se conformer aux codes nationaux ou locaux. ◆ Garder les produits combustibles à distance. ◆ Ne pas déformer la fiche ou le cordon. ◆ Ne pas utiliser des produits combustibles à distance. ◆ Ne pas utiliser des produits combustibles à distance.	◆ READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.
◆ Électrique capable de la charge nominale. ◆ Toujours mettre le boîtier à la masse. ◆ Se conformer aux codes nationaux ou locaux. ◆ Garder les produits combustibles à distance. ◆ Ne pas déformer la fiche ou le cordon. ◆ Ne pas utiliser des produits combustibles à distance. ◆ Ne pas utiliser des produits combustibles à distance.	◆ THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.

00986.7000M 10/14 ©1994 Bunn-O-Matic Corporation

37881.7000

⚠️ AVERTISSEMENT

Pour éviter tous chocs électriques, ne pas enlever les panneaux d'accès. Aucune pièce d'entretien pour les utilisateurs. Accès au personnel de service autorisé seulement. Débrancher la source de courant avant d'effectuer une réparation.

35710.0000

⚠️ WARNING	⚠️ AVERTISSEMENT
HOT LIQUID	LIQUIDE CHAUD

GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corporation ("BUNN") garantit le système BUNN Sure Immersion tel que décrit plus complètement ci-dessous pendant une période de 1 an pour les pièces et la main-d'œuvre.

Ces périodes de garantie entrent en vigueur à compter de la date d'installation. BUNN garantit que le matériel de sa fabrication sera exempt de vice de matière ou de façon lors de sa fabrication et pendant la période de garantie applicable. Cette garantie ne s'applique à aucun équipement, composant ou pièce fabriquée par un tiers ou qui, selon l'estimation de BUNN a fait l'objet d'une utilisation abusive, de négligence, de modification, d'un mauvais montage ou fonctionnement, d'un entretien ou d'une réparation inadéquate, d'un endommagement ou d'un sinistre. Cette garantie exige de l'acheteur (1) qu'il prévienne BUNN de toute réclamation au titre de cette garantie par téléphone au (217) à 529-6601 ou par écrit à P.O. Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227 ; (2) si cela est demandé par BUNN, qu'il expédie le matériel défectueux en port payé à un centre d'entretien-dépannage agréé de BUNN ; et (3) qu'il reçoive l'autorisation préalable de BUNN indiquant que le matériel défectueux est sous garantie. Ce qui suit est en outre exclu de la période de garantie

Exclusions de garantie:

Pièces comme, mais non limitées à, trémières et couvercles, plateaux d'égouttement, et pièces en plastique en raison d'un mauvais manipulation ou de l'utilisation de produits de nettoyage inadéquats.

Remplacement des articles d'usure comme, mais pas seulement, les joints toriques, les garnitures, les tubes, le joint de boîte d'infusion, les flexibles et les sièges de valve.

Les réparations rendues nécessaires du fait de la mauvaise qualité de l'eau comme les robinets de distribution, serpents, vannes d'admission d'eau, le tartre dans les réchauffeurs d'eau.

Tension inadéquate, (Voir le manuel de service du matériel pour les caractéristiques de tension).

Écran tactile du fait d'une mauvaise utilisation ou d'un endommagement

La non-exécution des opérations de nettoyage constitue un défaut d'entretien.

Le non-recours à un technicien BUNN ou un fournisseur de service agréé par BUNN pour effectuer l'entretien prévient.

Les pièces remplacées au titre de la présente garantie sont sujettes à la limite de garantie des autres pièces de la machine, ou 60 jours, selon celle des durées qui est la plus longue.

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

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

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

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

Sure Immersion® 312

Infuseur unitasse à moulin intégré



GUIDE D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

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

Bunn-O-Matic Corporation

280 INDUSTRIAL PARKWAY SOUTH

AURORA, ONTARIO L4G 3T9

TELEPHONE : (905) 841-2866 TELECOPIEUR : (905) 841-2775