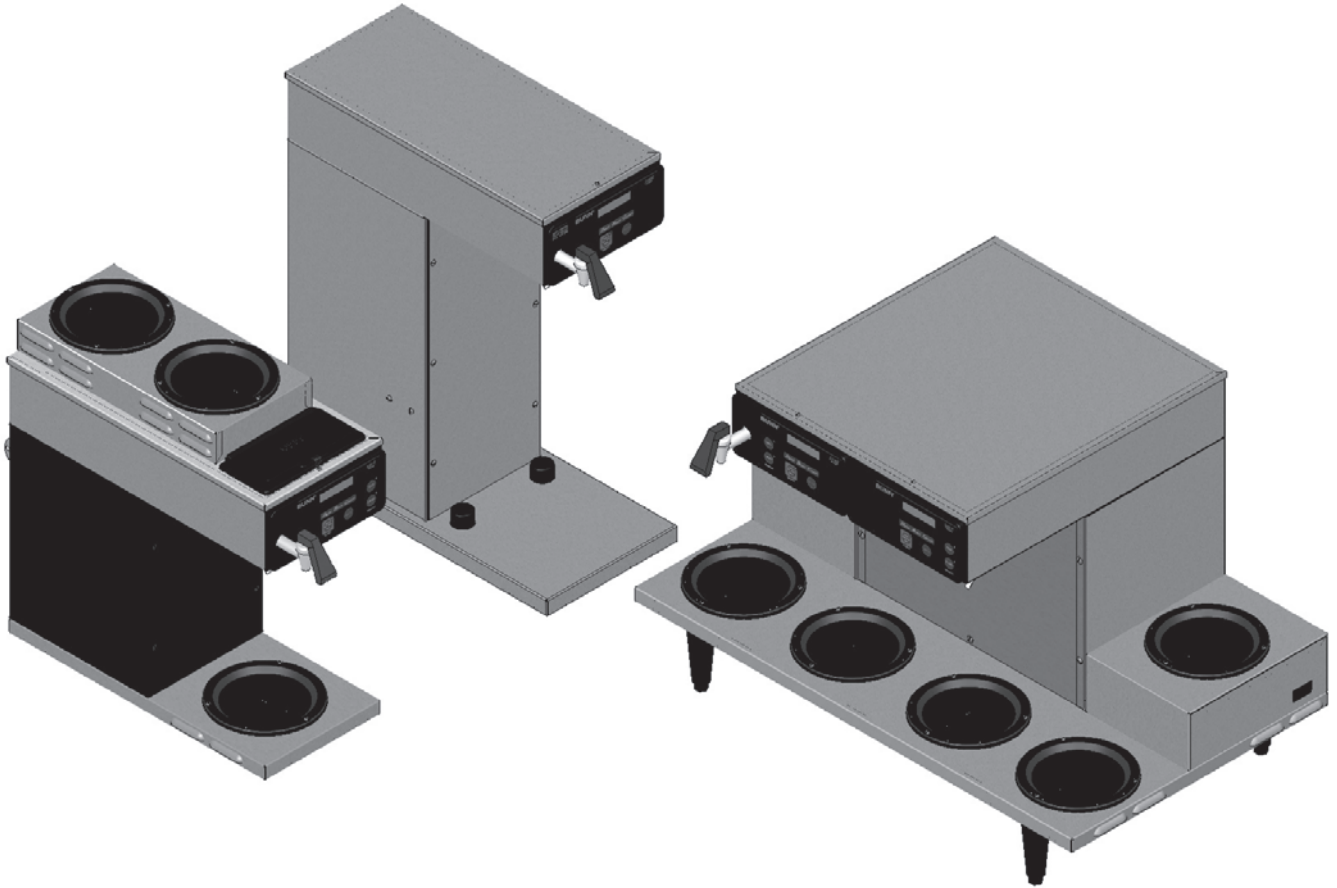


BUNN®

AXIOM® SERIES



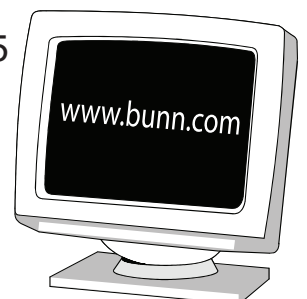
INSTALLATION & OPERATING GUIDE

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 INDUSTRIAL PARKWAY SOUTH,
AURORA, ONTARIO, L4G 3T9

PHONE: (905) 841-2866 FAX: (905) 841-2775

To ensure you have the latest revision of the Operating Manual, or to view the Illustrated Parts Catalog, Programming Manual, or Service Manual, please visit the Bunn-O-Matic website, at www.bunn.com. This is absolutely FREE, and the quickest way to obtain the latest catalog and manual updates. For Technical Service, contact Bunn-O-Matic Corporation at 1-800-263-2256.



BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corporation of Canada ("Bunn") warrants equipment manufactured by it as follows:

- 1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital) - 1 year parts and 1 year labour.
- 2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labour plus added warranties as specified below:
 - a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labour for 3 years.
 - b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labour.
 - c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labour for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

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 judgement, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving Bunn prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (905) 841-2866 or by writing to 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario, L4G 3T9. 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.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, CONDITION, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY, MERCHANTABILITY QUALITY 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 defective equipment is covered by warranty, Bunn, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labour (during the applicable parts and labour 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, consequential or punitive damages.

RETURN POLICY

CONTACT PLANT FOR RETURN MATERIAL AUTHORIZATION. ALL RETURNS MUST BE AUTHORIZED BY BUNN-O-MATIC AND ARE SUBJECT TO A RETURN CHARGE.

392, A Partner You Can Count On, Air Infusion, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-O-Matic, BUNN-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, Thermo-Fresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, Air Brew, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Element, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra are either trademarks or registered trademarks of Bunn-O-Matic Corporation. The commercial trifecta® brewer housing configuration is a trademark of Bunn-O-Matic Corporation. Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Element, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra are either trademarks or registered trademarks of Bunn-O-Matic Corporation. The commercial trifecta® brewer housing configuration is a trademark of Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCTION

This equipment will brew a 1/2 gallon batch of coffee into an awaiting server. The brewer may have a hot water faucet for allied beverage use. It is only for indoor use on a sturdy counter or shelf.

CONTENTS

Warranty.....	2
User Notices	3
Electrical Requirements.....	4
Plumbing Requirements & Initial Set-Up.....	6
Operating Controls & Coffee Brewing.....	7
Cleaning & Tank Drain	8
Adjustments & Optional Settings	9

USER NOTICES

Carefully read and follow all notices in this manual and on the equipment. All labels on the equipment should be kept in good condition. Replace any unreadable or damaged labels.

Optional Field Wiring
120/208-240 V, 13.9-15.7 A, 2640-3410 W
1PH, 3-Wire + GND, 60HZ

Branchement électrique optionnel
120/208-240 V, 13.9-15.7 A, 2640-3410 W
monophasé, 3-fils relié à la terre, 60HZ

#29710.7005

WARNING / AVERTISSEMENT

<p>DISCARD DECANTER IF:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CRACKED • SCRATCHED • BOILED DRY • HEATED WHEN EMPTY • USED ON HIGH FLAME OR EXPOSED ELECTRIC ELEMENTS 	<p>FUNNEL CONTENTS ARE HOT</p> <p>LE CONTENU DE L'ENTONNOIR EST CHAUD</p>	<p>JETER LA CARAFE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • SI ELLE EST FISSURÉE • SI ELLE EST RAYÉE • SI ON A LAISSÉ DE L'EAU S'ÉVAPORER PAR ÉBULLITION • SI ELLE A ÉTÉ CHAUFFÉE À VIDE • SI ELLE A ÉTÉ UTILISÉE SUR UNE FLAMME VIVE OU SUR DES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES DÉCOUVERTS
---	---	---

READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT. FAILURE TO COMPLY RISKS INJURY. VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONNEMENT AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. L'INOBSERVATION DE CES CONSEILS PEUT ENTRAÎNER DES RISQUES DE BLESSURE.

PH 28658.70000 02/10 © 1985 BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

#00658.7000

CAUTION ATTENTION **WARMERS AND SURFACES ARE HOT** **LES RÉCHAUDS ET LES SURFACES SONT CHAUDES**

#12364.7000

WARNING AVERTISSEMENT

To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing. Afin d'éviter un risque d'électrocution, ne pas ouvrir ou enlever le panneau. Aucune pièce utilisable pour l'opérateur à l'intérieur. Seulement le personnel autorisé peut effectuer les réparations. Débrancher de la source de courant avant d'effectuer une réparation.

#37881.7002

Optional Field Wiring
120/208-240 V, 13-15 A, 2670-3550 W
1PH, 3-Wire + GND, 60HZ

Branchement électrique optionnel
120/208-240 V, 13-15 A, 2670-3550 W
monophasé, 3-fils relié à la terre, 60HZ

#29710.7006

<p>WARNING</p> <ul style="list-style-type: none"> • DO NOT OVERLOAD CIRCUIT. • ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS. • DO NOT DEFORM PLUG OR CORD. • FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES. • KEEP COMBUSTIBLES AWAY. <p>FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.</p> <p>READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.</p> <p>THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.</p>	<p>AVERTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT. • TOUJOURS METTRE LE BOÎTIER À LA MASSE. • NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON. • SE CONFORMER AUX CODES NATIONAL OU LOCAL D'ÉLECTRICITÉ. • GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À DISTANCE. <p>TOUT MANQUEMENT À SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.</p> <p>VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONNEMENT EN ENTIER, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIES ET RESPONSABILITÉS, AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT.</p> <p>L'ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ.</p>
---	--

00886.70008 01/10 ©2007 Bunn-O-Matic Corporation

#00986.7000

WARNING/AVERTISSEMENT

REMOVE FUNNEL SLOWLY **RETIRER L'ENTONNOIR LÈNEMENT**

#03408.7002

This equipment must be installed to comply with Canadian Plumbing Codes and applicable health and safety regulations. For models installed outside Canada, comply with the applicable Plumbing/Sanitation Code.

Cet équipement doit être installé conformément au code Canadien de plomberie et aux règlements de santé et de sécurité qui s'appliquent. Les modèles destinés à être installés ailleurs qu'au Canada doivent respecter les codes de plomberie et d'hygiène de la localité.

#00656.7000

WARNING/AVERTISSEMENT

REMOVE FUNNEL SLOWLY **RETIRER L'ENTONNOIR LÈNEMENT**

#03409.7002

CAUTION ATTENTION **WARMERS AND SURFACES ARE HOT** **LES RÉCHAUDS ET LES SURFACES SONT CHAUDES**

#02765.7000



#00824.0002



#00824.0001

WARNING AVERTISSEMENT

To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing. Afin d'éviter un risque d'électrocution, ne pas ouvrir ou enlever le panneau. Aucune pièce utilisable pour l'opérateur à l'intérieur. Seulement le personnel autorisé peut effectuer les réparations. Débrancher de la source de courant avant d'effectuer une réparation.

#37881.7000

ELECTRICAL REQUIREMENTS

WARNING -

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

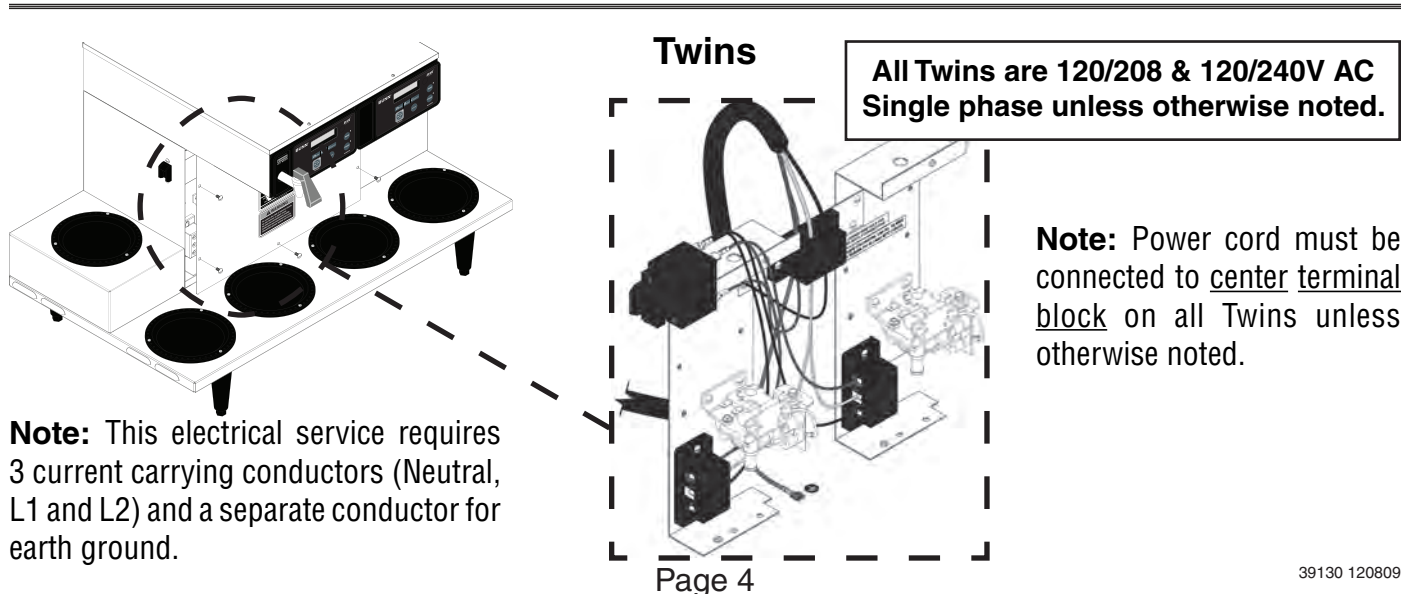
ELECTRICAL HOOK-UP (All Models)

CAUTION – Improper electrical installation will damage electronic components.

1. An electrician must provide electrical service.
2. Determine the available on-site electrical service.
3. Select the desired unit voltage based on the available on-site electrical service.
4. Using a voltmeter, check the voltage and color coding of each conductor at the electrical source.
5. Remove the front access panel beneath the sprayhead to gain access to the terminal block.
6. Feed the supply leads through the rear of the brewer.
7. Using the above diagrams, connect the desired electrical service to the field wiring terminal block.
8. If wiring the machine for operation on 120/208 or 120/240 volts with a Power Supply Cord, the Power Supply Cord must be UL Listed Flexible Cord Type SO, SJO, SJTO, HSJO or SJOW, No. 12 AWG, 4 Conductor, Rated 90° C. Attachment Plug Cap must be UL Listed, NEMA 14-20P or L14-20P Configuration, Rated 125/250V, 20 AMPS. The Power Supply Cord must be at least 3 feet long and maximum 6 feet long (measured from Strain Relief to end of the Attachment Plug Cap).
9. Before proceeding, verify the voltage at the field wiring terminal block.
10. Set voltage switch to the appropriate position and replace the access panel. (DV Models Only)
11. If plumbing is to be hooked up later be sure the brewer is disconnected from the power source. If plumbing has been hooked up, the brewer is ready for Initial Set-Up.

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.

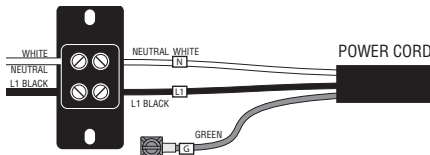


ELECTRICAL REQUIREMENTS

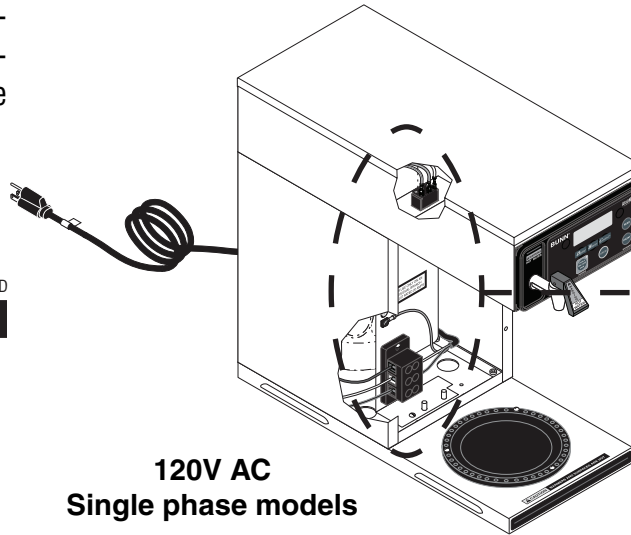
Single & Dual Volt Models

Requirements for brewers with an attached cord set are as follows:

Note: This electrical service requires 2 current carrying conductors (Neutral, and L1) and a separate conductor for earth ground.

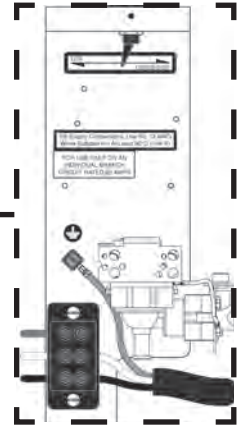


120V 2 WIRE + GROUND



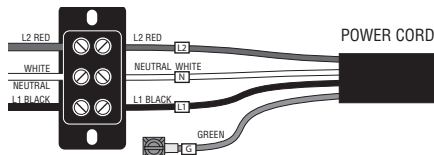
**120V AC
Single phase models**

Dual Voltage Switch in 120V position

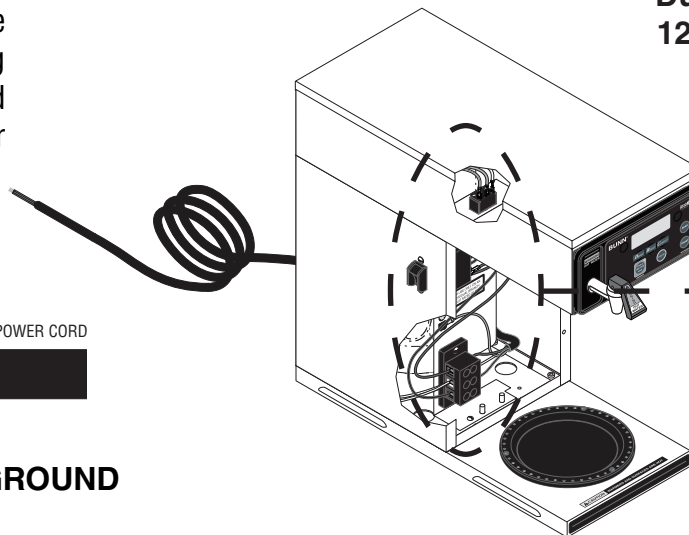


Requirements for brewers without an attached cord set are as follows:

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

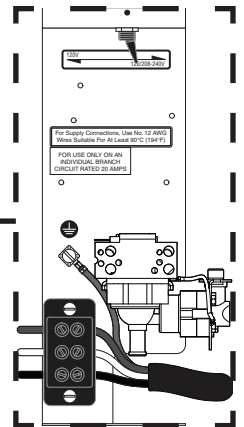


120/208-240V 3 WIRE + GROUND

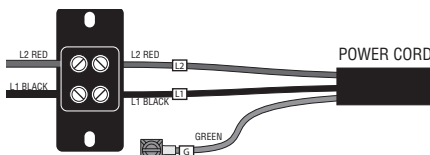


**120/208 & 120/240V AC
Single phase models**

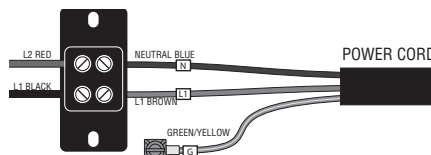
Dual Voltage Switch in 120/208-240V position



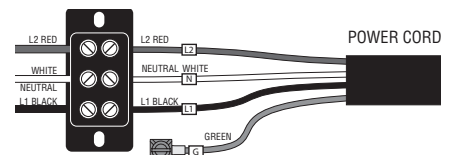
A & B Models



240V 2 WIRE + GROUND



220-240 V 2 WIRE + GROUND



120/208-240V 3 WIRE + GROUND

PLUMBING REQUIREMENTS

These brewers must be connected to a cold water system with operating pressure between 20 and 90 psi (138 and 620 kPa) from a 1/2" or larger supply line. A shut-off valve should be installed in the line before the brewer. Install a regulator in the line when pressure is greater than 90 psi (620 kPa) to reduce it to 50 psi (345 kPa). The water inlet fitting is 1/4" flare.

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.

This equipment must be installed to comply with the National Plumbing Code of Canada and the Canadian Food Inspection Agency. For models installed outside Canada, you must comply with the applicable Plumbing/Sanitation Code for your area.

1. Flush the water line and securely attach it to the inlet fitting at the rear of the brewer.
2. Turn on the water supply.

INITIAL SET-UP

1. Insert an empty funnel into the funnel rails.
2. Place an empty server under the funnel.
3. Connect the brewer to the power source.
4. Turn on the main ON/OFF switch located on the left side of brewer (If equipped).
5. Water will flow into the tank and stop when the tank is filled to its capacity. Display will show **"PLEASE WAIT...TANK FILLING"** until tank is filled with water.
6. Wait approximately twenty minutes for the water in the tank to heat to the proper temperature. Display will show **"READY TO BREW...WATER TEMP: 200°"** when tank is at operating temperature. Some water will drip from the funnel during this time; this is due to expansion and should not occur thereafter.
7. Place a small container beneath the faucet and open the faucet handle. Release it when you hear the tank refilling.
8. Water volumes and flow settings have been preset at the factory. Refer to adjustments for the Set Brew Volumes section of this manual should the volume need to be increased or decreased.
9. The brewer is now ready for use in accordance with the instructions for Coffee Brewing.
10. Repeat steps 5-9 for remaining side on Twins.



If setting up new brewer in high mineral locations, refer to programming (Enable Brew Logic). Pertains to units with software version 1.06 & up.

Brew water temperature is factory set at 200° F (93.3° C) Areas of high altitude will require lowering this temperature to prevent boiling. This chart should be used as a guide when readjusting the brew water temperature.

Altitude (Feet)	Boiling point of water		Recommended water temperature	
	° F	° C	° F	° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

OPERATING CONTROLS



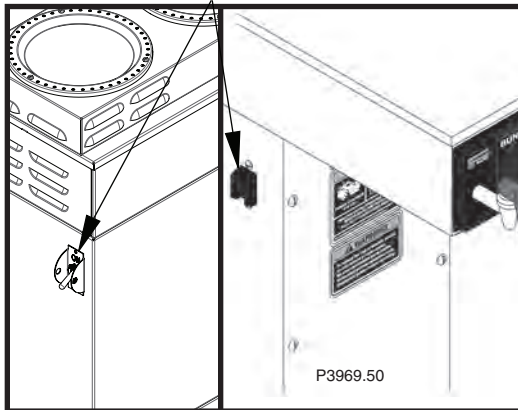
P3633

A

B

C

D



P3969.50

(A) ENABLE BREW ON/OFF SWITCH

Pressing the "ENABLE BREW ON/OFF" switch (indicator on) supplies power to the brew station warmer and enables the brew circuit. Pressing the switch again (indicator off) stops brewing and de-energizes the brew station warmer. Stopping a brew cycle after it has been started will not stop the flow of water into the server until the funnel is empty.

(B) BREW SWITCH

Momentarily pressing and releasing the switch starts a brew cycle when the "ENABLE BREW ON/OFF" indicator is on.

(C) ADDITIONAL WARMER or HALF/FULL BATCH SWITCHES

Pressing any additional warmer switch so that the indicator is on, supplies power to the associated warmer.

NOTE 1: APS & TC models have no warmers.

NOTE 2: These switches are Half/Full Batch on "Single Axiom" models.

(D) MAIN ON/OFF SWITCH

This switch, located on the left side of the brewer, turns power on and off to all components in the brewer.

COFFEE BREWING

1. Begin each brew cycle with a clean empty brew funnel.
2. Insert a BUNN filter into the funnel.
3. Pour (or grind) fresh coffee into the filter and level the bed of grounds by gently shaking.
4. Slide the funnel into the funnel rails until it stops.
5. Place an empty server under the funnel.
6. Verify that the "ENABLE BREW ON/OFF" indicator is on.
7. Momentarily press and release the "BREW" switch. The display will read "NOW BREWING", and show the time remaining in the brew cycle.
8. Following the brew, the display reads "DRIPPING" which shows the time remaining until the coffee no longer drips from the funnel tip.
9. After the coffee finishes dripping from the funnel tip, carefully remove the brew funnel and discard the grounds and filter.

NOTE: Some models are equipped with a backup pour in feature, in case the plumbed water supply is disrupted. In this event, disregard steps 7-8, and pour in 64 ounces of fresh water.



CLEANING

1. The use of a damp cloth rinsed in any mild, nonabrasive, liquid detergent is recommended for cleaning all surfaces on Bunn-O-Matic equipment.
2. Check and clean the sprayhead. The sprayhead holes must always remain open. Insert the short end of the sprayhead cleaning tool into each of the five water outlets of the plastic sprayhead to remove any mineral deposits (Refer to Fig 1)
3. Insert the long end of sprayhead cleaning tool into the sprayhead fitting, and rotate several times to remove any mineral deposits from the fitting (Refer to Fig 2).

NOTE: In hard water areas, this may need to be done daily. It will help prevent liming problems in the brewer and takes less than a minute.

NOTE: In the event that the *"Brew Logic"* circuit activates (compensating for high lime build up), it will temporarily disable the *"Recovery Booster"* and *"Pulse Brewing"* systems until the unit has been de-limed. Refer to the Troubleshooting section for more details.

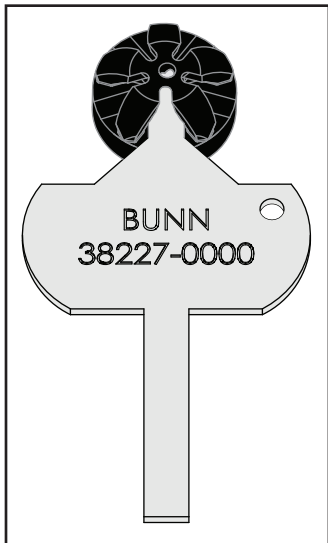


FIGURE 1

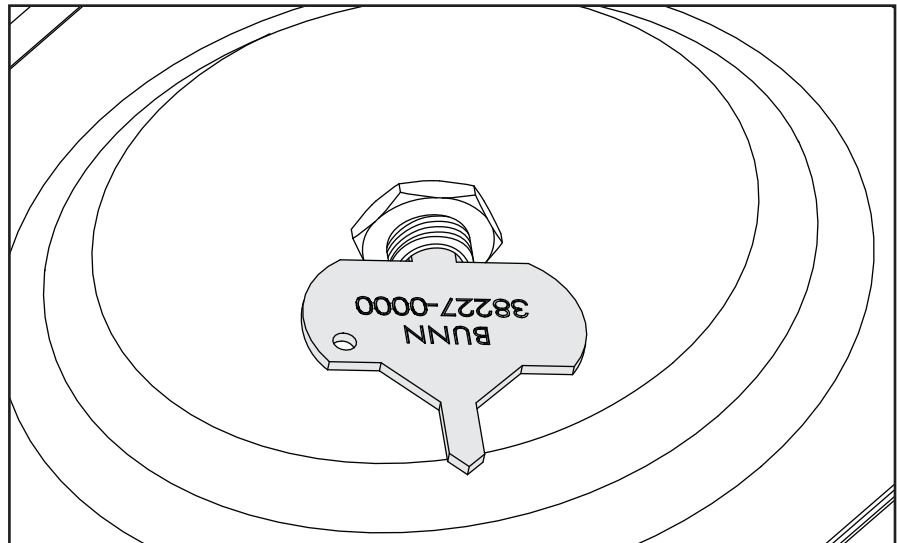
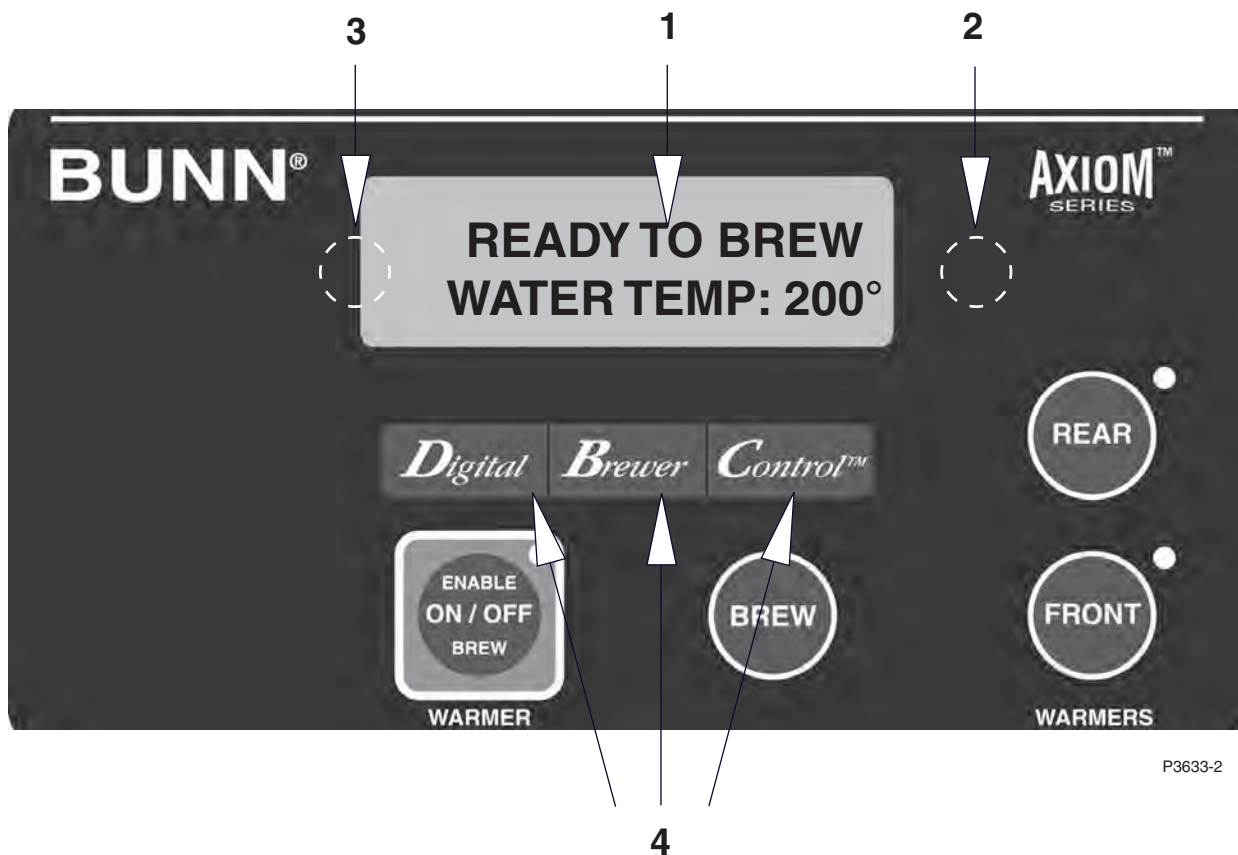


FIGURE 2

TANK DRAIN

1. Loosen screws that secure the front access panel. Remove the panel.
2. Unfasten the hose clamp at the end of the drain hose. Remove the plug.
3. Place the end of the drain hose in a container that has a minimum capacity of 200 oz (5.9 L).
4. Release the white clamp to drain water from the tank.
5. When tank is empty, close the white clamp, replace the plug, and tighten the clamp at the end of the drain hose. (Repeat steps 2-5 for remaining side on Twins)
6. Replace the front panel and tighten screws.

ADJUSTMENTS & OPTIONAL SETTINGS



Using the menu-driven display on the front of the brewer, the operator has the ability to alter or modify various brewing parameters such as brew lockout, brew volume, brew strength, etc. This allows for the precise brewing of various flavors of coffee.

Programming of the brewer is achieved by entering a certain function. Then, by the use of *hidden* programming switches, the operator can customize the brewing process to their specifications.

PROGRAMMING SWITCHES

1. FUNCTION SCREEN

This is the display which shows the various functions.

2. (Right of the display)

This is used to access the program mode and is also used to step forward through the menu.

3. (Left of the display)

This is used to step backwards through the function list.

4. "Digital" (lower left under the display)

This is used to select options that appear on the display during programming (NO/-)

"Brewer" (center under the display)

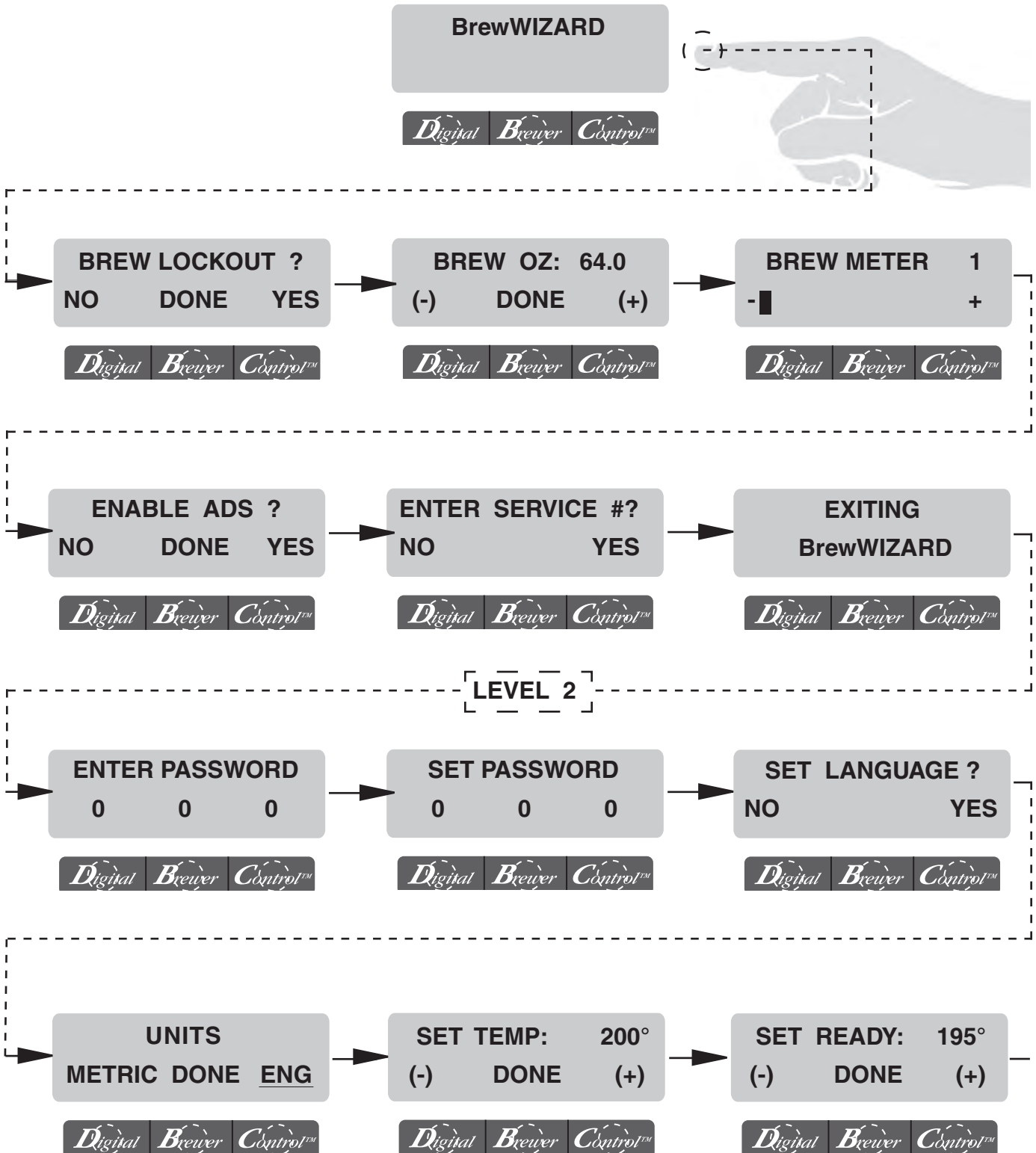
This is used to select options that appear on the display during programming (DONE)

"Control" (lower right under the display)

This is used to select options that appear on the display during programming (YES/+)

ADJUSTMENTS & OPTIONAL SETTINGS (CONT.)

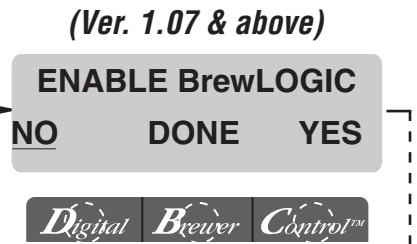
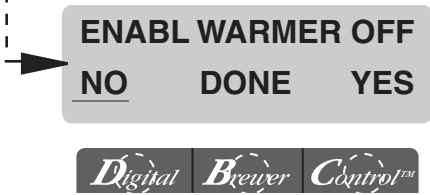
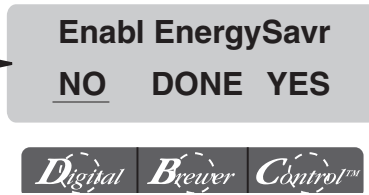
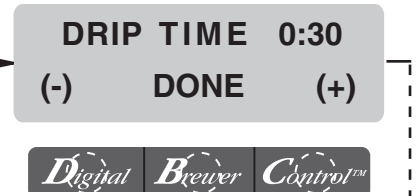
PROGRAMMING FUNCTIONS - FLOW CHART



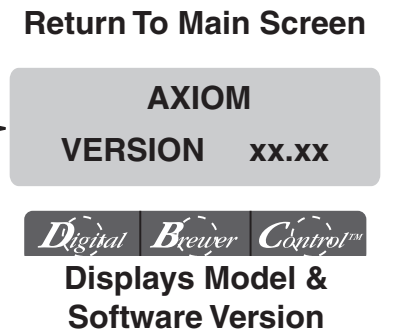
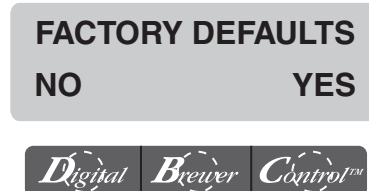
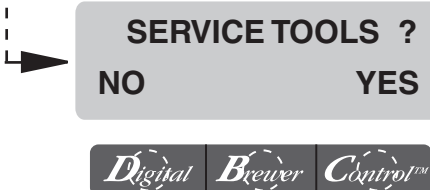
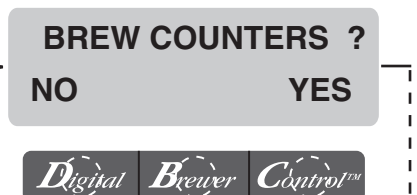
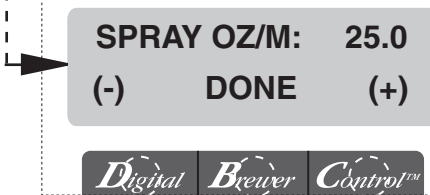
(CONT.)

ADJUSTMENTS & OPTIONAL SETTINGS (CONT.)

LEVEL 2 (CONT.)

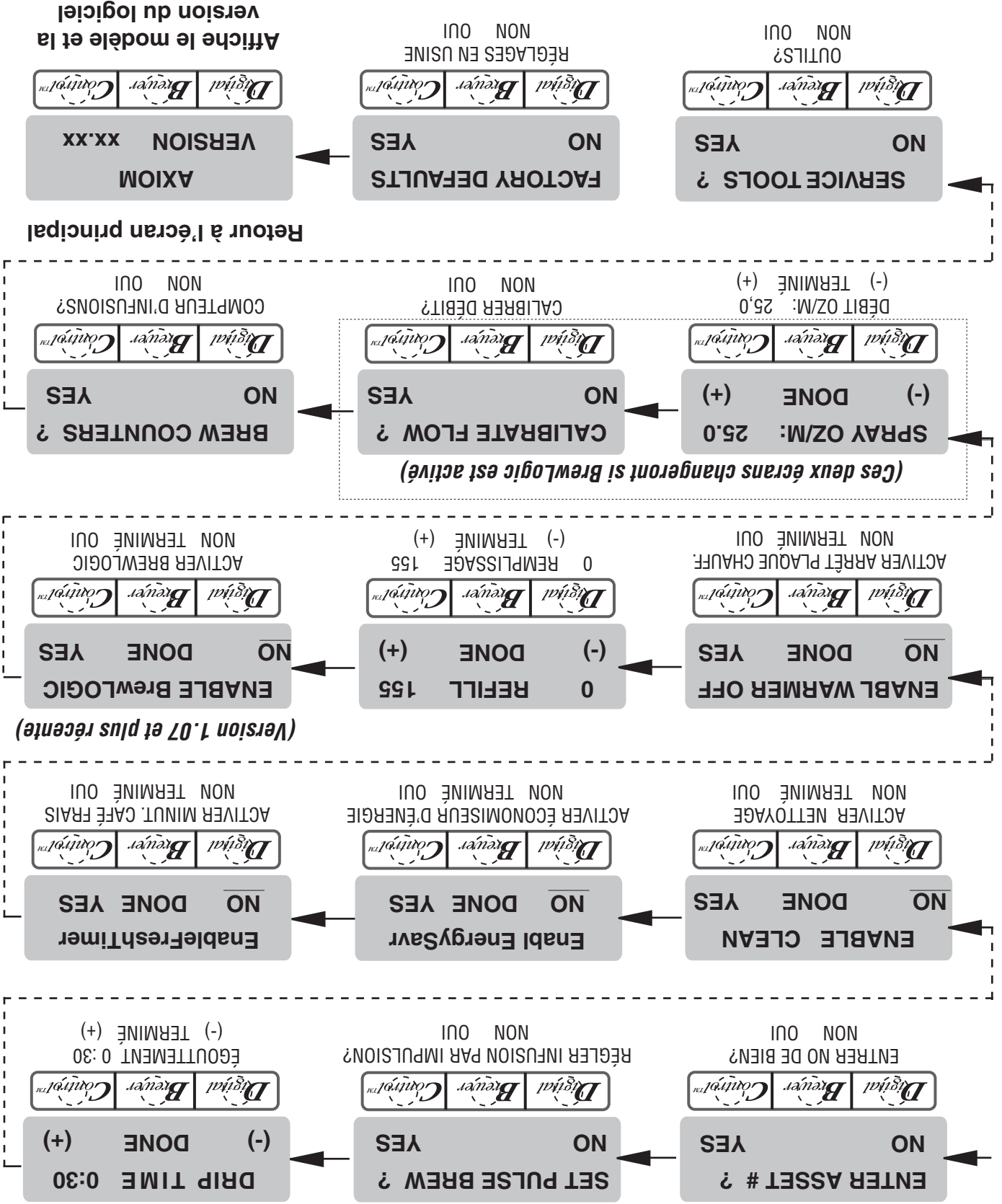


(These two screens will change if "BrewLogic" is enabled)



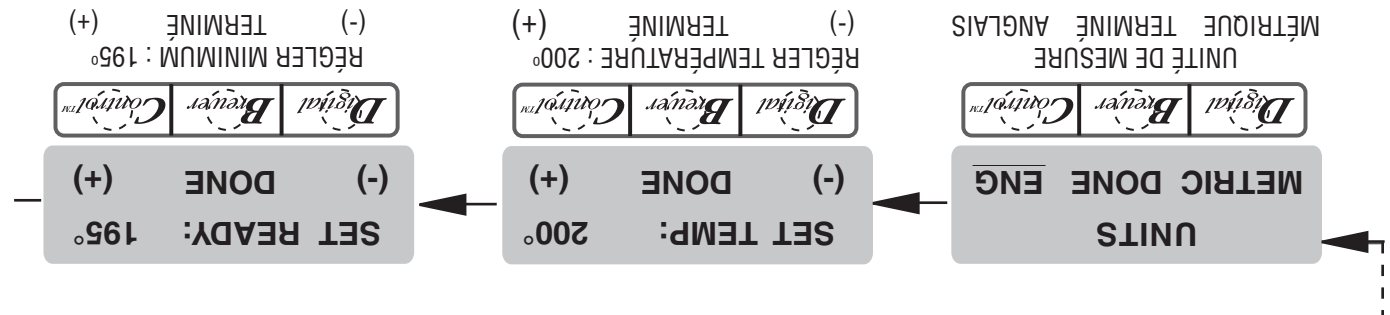
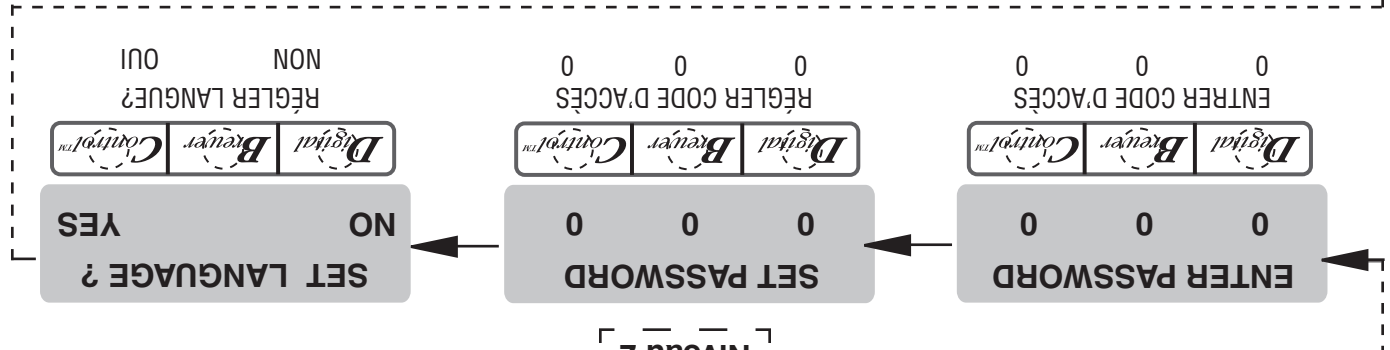
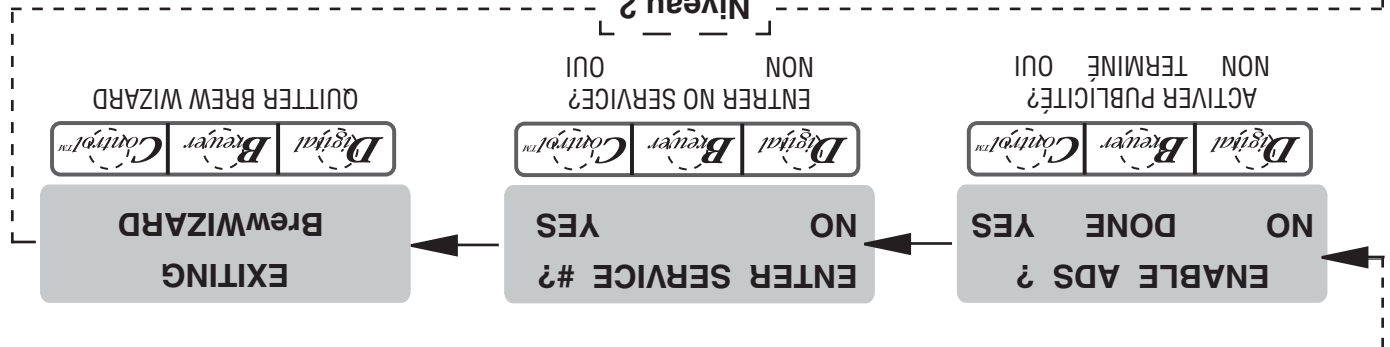
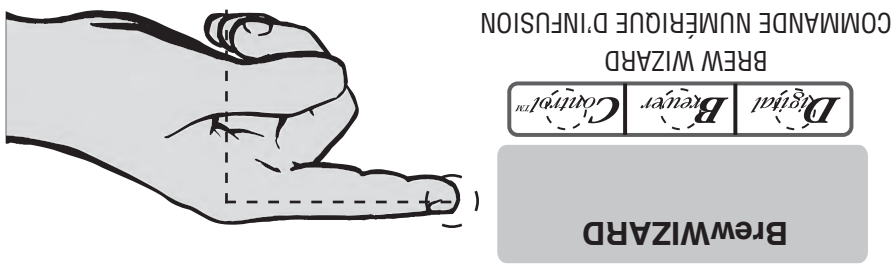
RÉGLAGES ÉLÉMENTAIRES ET FACULTATIFS (Suite)

NIVEAU 2 (SUITE)



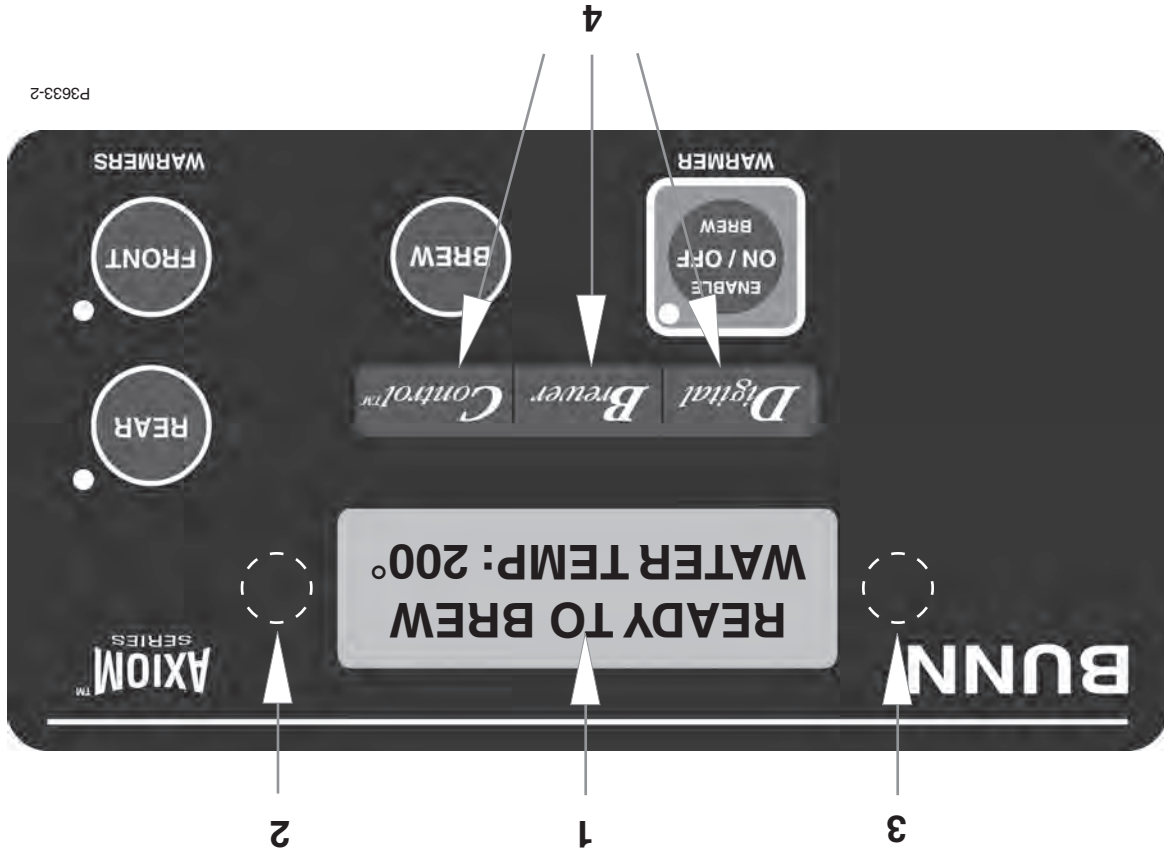
RÉGLAGES ÉLÉMENTAIRES ET FACULTATIFS (Suite)

PROGRAMMATION - DIAGRAMME DE CIRCULATION



(Suite)

RÉGLAGES ÉLÉMENTAIRES ET FACULTATIFS



P3633-2

INTERRUPTEURS DE PROGRAMMATION

1. ÉCRAN DE FONCTION

Il s'agit de l'écran qui renferme les différentes fonctions.

2. (À droite de l'écran)

Interrupteur qui donne accès au mode de programmation et qui permet de faire défiler le menu vers l'avant.

3. (À gauche de l'écran)

Interrupteur qui permet de faire défiler le menu vers l'arrière.

4. « Numérique » (à gauche sous l'écran)

Cet interrupteur permet de choisir des options qui apparaissent à l'écran pendant la programmation (NON/-).

« Infuser » (au centre sous l'écran)

Cet interrupteur permet de choisir des options qui apparaissent à l'écran pendant la programmation (TERMINÉ).

« Commande » (à droite sous l'écran)

Cet interrupteur permet de choisir les options qui apparaissent à l'écran pendant la programmation (OUI/+)

NETTOYAGE

1. L'usage d'un linge humide rincé dans un détergent liquide doux non abrasif est recommandé pour nettoyer toutes les surfaces des appareils Bunn-O-Matic.
2. Vérifiez le diffuseur et nettoyez-la. Les orifices ne doivent jamais être obstrués. Insérez la partie courte de l'outil de nettoyage du diffuseur en plastique dans chacun des cinq orifices où passe l'eau pour en retirer tous les dépôts en minéraux (voir la figure 1).
3. Insérez la partie longue de l'outil de nettoyage dans le raccord et faites-le tourner plusieurs fois pour en retirer tous les dépôts en minéraux (voir la figure 2).

NOTE: En présence d'eau dure, ce nettoyage devra être fait quotidiennement. Il contribue à prévenir les bris et ne nécessite que très peu de temps.

NOTE: Dans l'éventualité où le circuit BrewLogic s'activait (pour compenser la grande quantité de dépôts de tartre), il désactivera temporairement le surchauffeur d'eau et le système d'infusion par pulsation jusqu'à ce que l'appareil soit détartré. Référez-vous à la section de dépannage pour plus d'information.

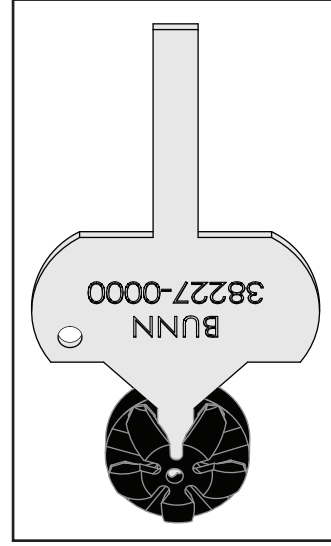


FIGURE 1

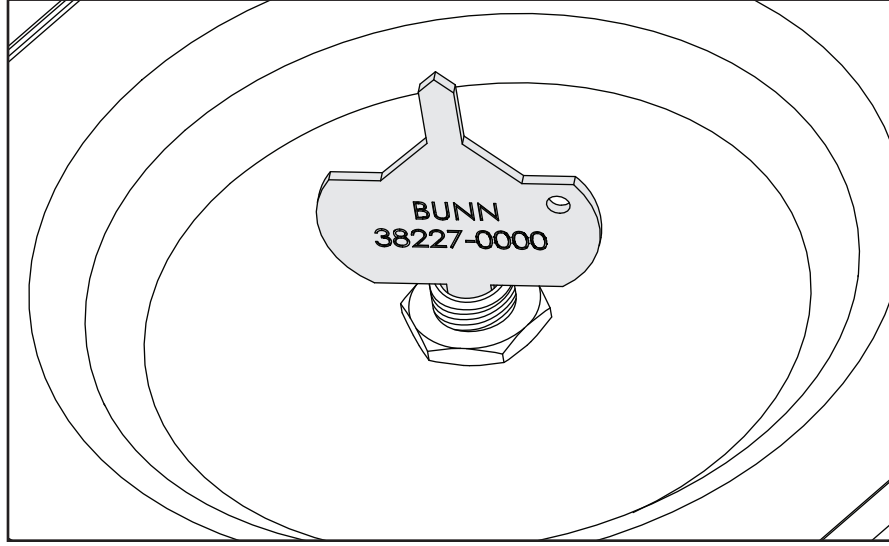


FIGURE 2

VIDANGE DE RÉSERVOIR

1. Desserrez les vis qui retiennent de panneau avant. Retirez le panneau.
2. Desserrez l'attache à l'extrémité du boyau de vidange. Retirez le bouchon.
3. Placez l'extrémité du boyau de vidange dans un contenant d'une capacité d'au moins 200 oz (5,9 l).
4. Enlevez l'attache blanche pour vidanger le réservoir.
5. Lorsque le réservoir est vide, remplacez l'attache blanche et le bouchon, et resserrez l'attache à l'extrémité du boyau de vidange. (Répétez les étapes 2 à 5 pour le deuxième côté du modèle double.)
6. Remettez en place le panneau avant et revissez-le.



1. Entamez chaque cycle d'infusion avec un entonnoir vide et propre.
2. Insérez un filtre BUNN dans l'entonnoir.
3. Versez la mouture fraîche (ou moudre les grains de café) dans le filtre et nivelez-la en la remuant délicatement.
4. Glissez l'entonnoir dans ses rails jusqu'au fond. Placez un nécessaire de service vide sous l'entonnoir.
6. Assurez-vous que le voyant de fonctionnement est allumé.
7. Appuyez sur l'interrupteur d'infusion et relâchez-la. L'écran affichera INFUSION EN COURS ainsi que le temps qui reste au cycle.
8. Le message D'INFUSION sera suivi d'un décompte de l'ÉGOUTTEMENT qui indique le temps qu'il lui reste.
9. Lorsque l'égouttement a cessé, retirez délicatement l'entonnoir et jetez le marc de café et le filtre.

PRÉPARATION DU CAFÉ

les compasantes de l'infuseur.

l'infuseur, coupe et alimente la souce de courant de toutes Cet interrupteur, situé du côté gauche ou à l'arrière de (D) **INTERRUPTEUR PRINCIPAL MARCHÉ / ARRÊT**

modèles «Axiom unique» .
NOTE 2: Ces interrupteurs sont demi / pleine lot sur les plaques additionnelles.

NOTE 1 : Les modèles APS et TC ne sont pas munis de les plaques en question.

En appuyant sur les touches des plaques chauffantes additionnelles de sorte que le voyant soit en marche alimente

(C) INTERRUPTEURS DE PLAQUES CHAUFFANTES OU LOTS DEMI / PLEINE ADDITIONNELLES

d'infusion est en position marche
 Cette touche, lorsqu'elle est appuyée et relâchée, entame un cycle d'infusion lorsque le voyant de la touche marche-arrêt

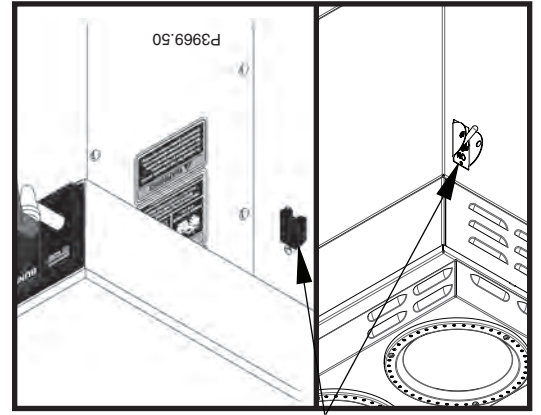
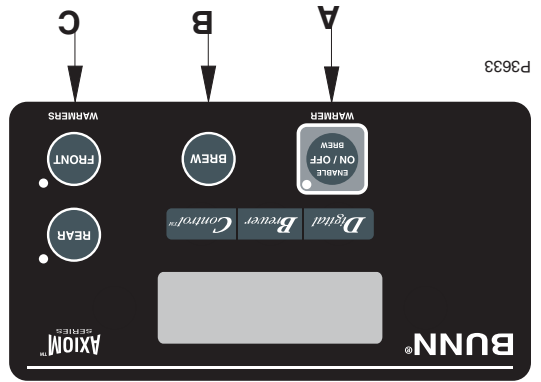
(B) INTERRUPTEUR D'INFUSION

avant que l'entonnoir ne soit complètement vide.
 La touche marche-arrêt d'infusion (voyant de fonctionnement en marche) alimente la plaque chauffante du poste d'infusion

(A) TOUCHE MARCHÉ-ARRÊT D'INFUSION

et le circuit d'infusion. En appuyant de nouveau sur la touche (voyant de fonctionnement arrêté), et l'infusion cessent et la plaque chauffante est mise hors tension. Le fait d'interrrompre un cycle d'infusion lorsqu'il est déjà en cours ne fera pas cesser l'écoulement de l'eau dans le nécessaire de service

COMMANDES DE FONCTIONNEMENT



P3633

D

C

B

A

TUYAUTERIE

Le distributeur doit être relié à un système d'alimentation en eau froide utilisant une pression variant entre 20 et 90 lb/po² (1.38 et 620 kPa) par une conduite de ½ po ou plus. Un robinet d'arrêt doit être installé entre la conduite et le distributeur. Il faut installer un régulateur sur la conduite lorsque la pression est supérieure à 90 lb/po² (620 kPa) afin de la réduire à 50 lb/po² (345 kPa). Le raccord d'entrée d'eau est évasé à ¼ po.

NOTE - Bunn-O-Matic recommande d'utiliser des tuyaux de ¼ po en cuivre pour les longueurs de moins de 25 pieds et des tuyaux de 3/8 po pour les longueurs de plus de 25 pieds menant à la conduite de ¼ po d'alimentation en eau. L'installation sur la conduite d'alimentation d'un tuyau en cuivre en courbes permet de déplacer l'infuseur pour nettoyer le dessus du comptoir. Bunn-O-Matic ne recommande pas d'utiliser un robinet-vanne à étriier pour installer le distributeur. La taille et la forme de l'orifice perforé dans la conduite d'alimentation par ce type de dispositif peut réduire le débit d'eau.

Cet équipement doit être installé selon les normes du Code National de la Plomberie du Canada et du Code National de l'Inspection des Aliments du Canada. Pour les modèles hors du Canada, vous devez satisfaire les codes applicables locaux de la plomberie et de la sanitation requises.

1. Evacuez la conduite d'alimentation en eau et fixez-la solidement au raccord évasé ou à l'adaptateur au bas de l'infuseur.
2. Ouvrez l'alimentation d'eau.

RÉGLAGE INITIAL



Pour effectuer le réglage d'un nouvel infuseur en région où l'eau a une forte teneur en minéraux, consultez la section Fonctions de programmation (Activer BrewLogic). S'applique aux versions de logiciel 1.06 et plus récentes.

1. Insérez un entonnoir vide dans les rails d'entonnoir.
2. Placez un nécessaire de service vide sous l'entonnoir.
3. Branchez l'infuseur dans la prise de courant.
4. Mettez sous tension l'interrupteur principal situé sur le côté gauche de l'infuseur.
5. Appuyez sur la touche marche-arrêt d'infusion et relâchez-la (le voyant doit s'allumer). L'eau s'écoulera dans le réservoir et s'arrêtera une fois plein. L'écran affichera VEUILLEZ ATTENDRE PENDANT REM-PLISSAGE jusqu'à ce que le réservoir soit plein.
6. Attendez environ 20 minutes pour que l'eau s'échauffe à la bonne température. L'écran affichera PRÊT À INFUSER... TEMP. EAU 200° lors-que l'eau sera à la bonne température. De l'eau s'écoulera de l'entonnoir à cette étape-ci en raison de l'expansion. Il ne devrait plus y avoir d'écoulement par la suite.
7. Placez un petit contenant sous le robinet et actionnez le robinet à lever. Relâchez-le lorsque vous entendrez le réservoir se remplir de nouveau.
8. Les volumes d'eau sont préréglés en usine. Consultez la section sur le réglage des volumes d'infusion dans ce manuel pour les réduire ou les augmenter.
9. L'infuseur est maintenant prêt à utiliser conformément aux instructions de Préparation du café.
10. Répétez les étapes 5 à 9 pour le deuxième côté des modèles doubles.

La température d'infusion de l'eau est réglée en usine à 200 °F (93,3 °C). En haute altitude, il faudra réduire cette température pour éviter l'ébullition. Consultez ce tableau pour effectuer l'ajustement.

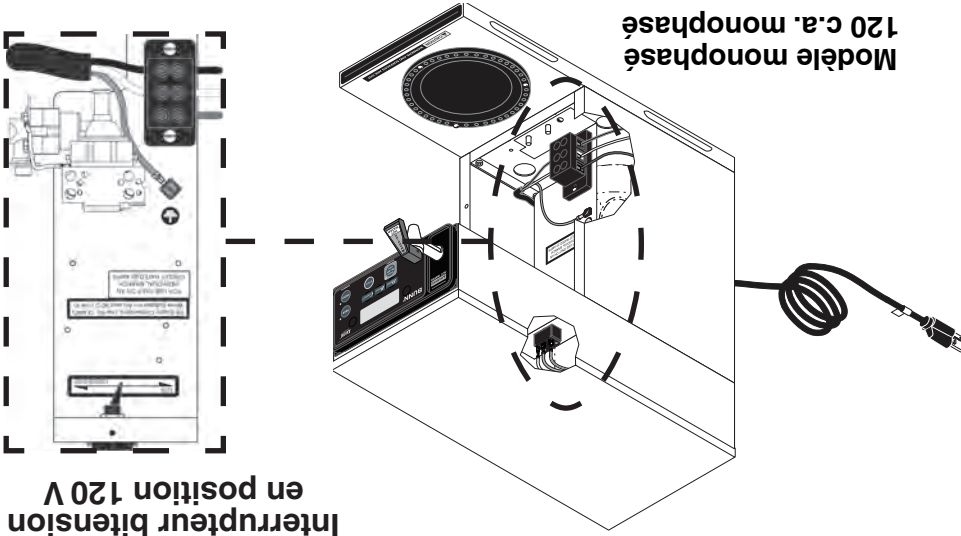
Altitude (en pieds)	Point d'ébullition ° F ° C	Température recommandée de l'eau ° F ° C
-1000	213,8	200
-500	212,9	200
0	212,0	200
500	211,1	200
1000	210,2	200
1500	209,3	200
2000	208,4	200
2500	207,4	200
3000	206,5	199
3500	205,6	198
4000	204,7	197
4500	203,8	196
5000	202,9	195
5500	201,9	195
6000	201,0	194
6500	200,1	193
7000	199,2	192
7500	198,3	191
8000	197,4	190
8500	196,5	189
9000	195,5	188
9500	194,6	187
10000	193,7	186

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

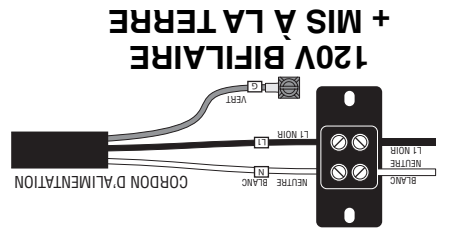
Modèle à tension simple et bitension

Les besoins pour les infuseurs avec cordon d'alimentation sont les suivants :

Interrupteur bitension
en position 120 V

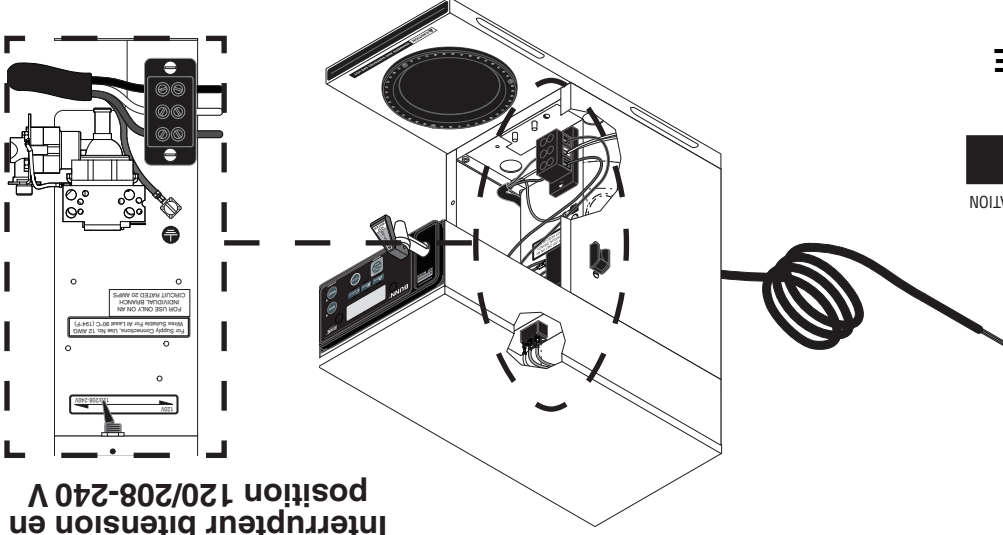


Note: Ce branchement nécessite 2 conducteurs sous tension (neutre et L1) et un conducteur de mise à la terre indépendant.



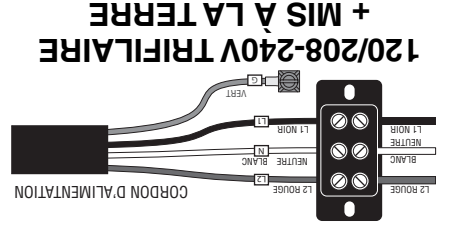
120V BIFILAIRE
+ MIS À LA TERRE

Modèle monophasé 120-208
et 120-240 V c.a. monophasé



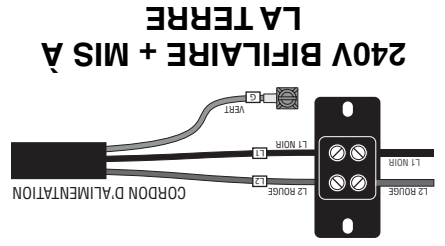
Interrupteur bitension en
position 120/208-240 V

Note: Ce branchement nécessite 3 conducteurs sous tension (neutre, L1 et L2) et un conducteur de mise à la terre indépendant.

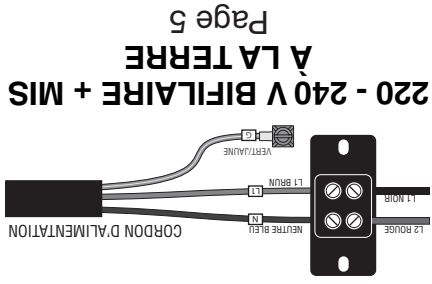


120/208-240V TRIFILAIRE
+ MIS À LA TERRE

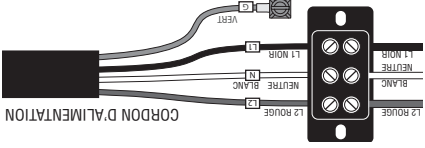
A et B Modèles



240V BIFILAIRE + MIS À
LA TERRE



220 - 240 V BIFILAIRE + MIS
À LA TERRE



120/208-240V TRIFILAIRE
+ MIS À LA TERRE

ALIMENTATION ELECTRIQUE

MIS EN GARDE -

Le distributeur doit demeurer débranché de la prise de courant jusqu'à indication contraire à la section Branche-ment électrique. Consultez la plaque signalétique de l'inséreur ainsi que les codes national et local de l'électricité pour connaître les besoins en alimentation électrique

BRANCHEMENT ELECTRIQUE (Tous les modèles)

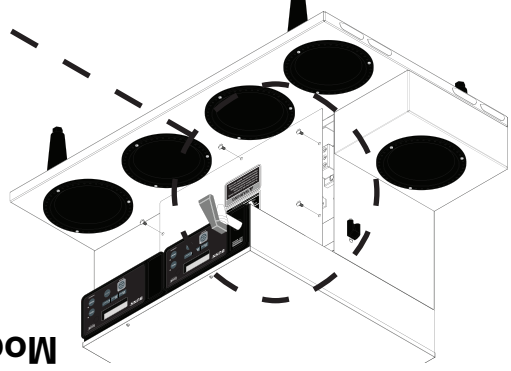
ATTENTION – Une installation électrique inadéquate peut endommager les composantes électriques. Un électricien doit effectuer l'installation électrique telle que spécifiée.

1. Déterminez la tension de service disponible.
2. Sélectionnez la tension de l'appareil qui convient en fonction de la tension de service disponible.
3. À l'aide d'un voltmètre, vérifiez la tension et le code-couleur de chaque conducteur à la prise de courant.
4. Retirez le panneau avant situé à l'arrière du diffuseur pour avoir accès au bloc de jonction.
5. Faites passer les fils d'alimentation à l'arrière de l'inséreur.
6. À l'aide des diagrammes, effectuez le raccordement du câblage d'excitation du bloc de jonction.
7. Pour raccorder l'appareil à l'aide d'un cordon d'alimentation à une tension de 120-208 ou 120-240 V, le cordon d'alimentation doit être de type SO, SJO, SJTO, HSJO ou SJOW certifié UL, 12 AWG, 4 conducteurs, température nominale de 90°C. La fiche doit être certifiée UL, NEMA 14-20P ou L14-20P, tension nominale 125-250 V, 20 A. Le cordon d'alimentation doit avoir au minimum 3 pieds et au maximum 6 pieds (mesuré à partir du réducteur jusqu'à la fiche)
8. Avant de commencer, vérifiez la tension du câble du bloc de jonction.
9. Réglez le commutateur de tension et remplacez le panneau avant (modèles DV).
10. Si la tuyauterie doit être raccordée par la suite, assurez-vous que le distributeur est débranché de la prise de courant. Si la tuyauterie a été raccordée, le distributeur est prêt pour le réglage initial.

NORME EUROPÉENNE (CE)

- Cet appareil doit être installé dans un endroit où il peut être sous la surveillance étroite de personnel qualifié.
- Pour fonctionner adéquatement, l'appareil doit être installé dans un lieu où la température varie entre 5°C et 35°C.
- L'appareil ne doit pas être incliné à plus de 10° pour une utilisation sécuritaire.
- Un électricien doit effectuer l'installation électrique conformément aux codes local et national en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé par jet d'eau.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (ni des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ni même par des personnes non expérimentées ou non formées à son utilisation, à moins d'avoir reçu des instructions d'une personne responsable de sa sécurité à l'égard de l'utilisation de l'appareil.
- La supervision d'adultes doit s'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet équipement.
- Si le cordon devenait endommagé, le fabricant ou un réparateur autorisé doit le remplacer par un cordon obtenu du fabricant ou d'un centre autorisé pour éviter tout risque d'accident.
- La machine ne doit pas être immergée pour le nettoyage.

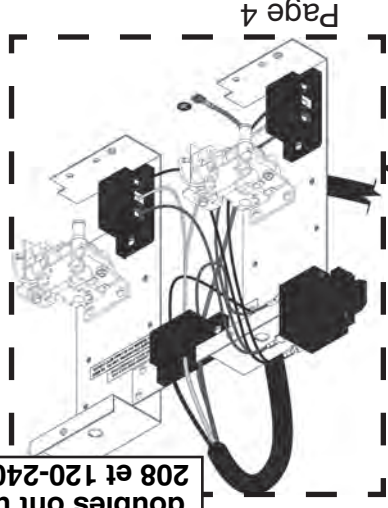
Note: Ce branchement nécessite 3 conducteurs sous tension (neutre, L1 et L2) et un conducteur de mise à la terre indépendant.



Modèles Doubles

À moins d'avis contraire, tous les modèles doubles ont une charge nominale de 120-208 et 120-240 V c.a., courant monophasé.

Note: Le cordon d'alimentation doit être raccordé au bloc de jonction central sur tous les modèles doubles à moins d'un avis contraire.



INTRODUCTION

L'appareil infusera une portion de café d'un demi-gallon dans un récipient en attente. Il peut être muni d'un robinet d'eau chaude pour créer des boissons du même genre. Il doit strictement être utilisé à l'intérieur, bien assis sur un comptoir ou une tablette solide.

TABLE DES MATIÈRES

Garantie 2

Avis à l'utilisateur 3

Alimentation électrique 4

Tuyauterie et réglage initial 6

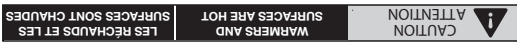
Commandes de fonctionnement et préparation du café 7

Nettoyage et vidage de réservoir 8

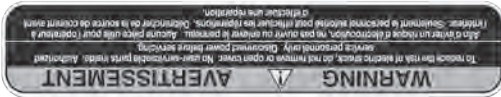
Réglages élémentaires et facultatifs 9

AVIS À L'UTILISATEUR

Lisez attentivement tous les avis contenus dans ce manuel et sur l'équipement. Toutes les décalcomanies de mise en garde doivent être maintenues en bonne condition. Veuillez remplacer toute décalcomanie endommagée ou illisible.



#12364.7000



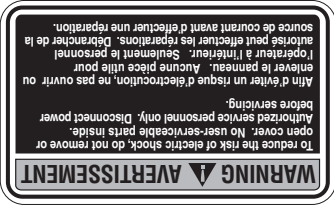
#37881.7002



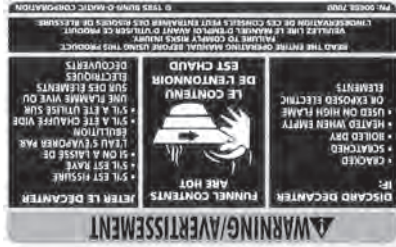
#03408.7002



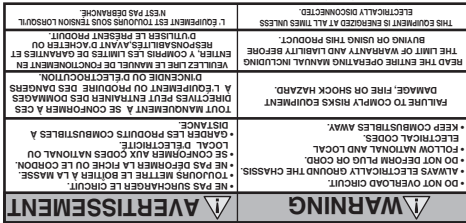
#03409.7002



#37881.7000



#00658.7000



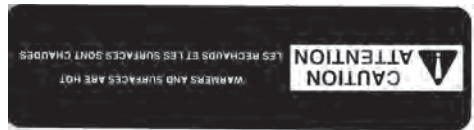
#00986.7000



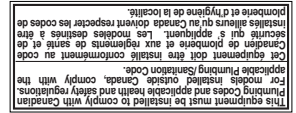
#00824.0002



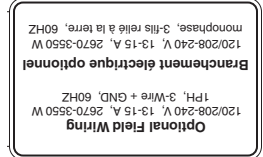
#00824.0001



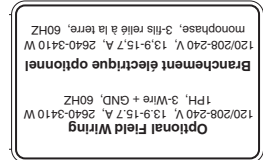
#02765.7000



#00656.7000



#29710.7006



#29710.7005

BUNN-O-MATIC GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL

Bunn-O-Matic Corporation of Canada (« Bunn ») garantit les appareils qu'elle fabrique ainsi :

- 1) Cafetières, carafes thermiques, carafes à décanter, serveurs GFR, distributeurs de thé glacé / de café glacé, infuseurs-nacelle de type MCP/MCA, serveurs thermiques et serveurs de type Thermofresh (mécanique et numérique) - 1 an pièces et 1 an main-d'œuvre.

2) Tout autre appareil - 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre ainsi que les garanties additionnelles indiquées ci-dessous :

- a) Cartes de circuits électroniques et / ou de contrôle - 3 ans pièces et main-d'œuvre.
- b) Compresseurs inclus dans l'équipement de réfrigération - 5 ans pièces et 1 an main-d'œuvre.
- c) Bâtures de mouture sur équipement de moulinure de café pour mouler le café afin de répondre à l'analyse de passage au crible original de l'usine - 4 ans pièces et main-d'œuvre ou 40 000 livres de café, selon la première éventualité.

Ces délais de garantie commencent à courir à partir de la date d'installation. Bunn garantit que les appareils fabriqués par elle ne sont affectés d'aucun défaut commercial quant à leur matériel ou leur fabrication, existant au moment de fabrication, et se manifestant pendant la période couverte par la garantie. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils, composants ou pièces qui n'ont pas été fabriqués par Bunn ou qui, selon Bunn, auraient subi un usage abusif, une négligence, une altération, une installation impropre, ou un usage impropre, un entretien impropre ou une réparation impropre, un manque de nettoyage et détachage, des défaillances d'équipement liées à une eau de mauvaise qualité, à des dommages ou à un accident. En outre, cette garantie ne s'applique pas au remplacement des composantes des appareils devant être remplacées dans le cour normal de leur utilisation; cela comprend mais n'est pas limité à des pièces remplaçables par l'utilisateur tels des joints d'étanchéité. Cette garantie est conditionnelle à ce que l'acheteur 1) avise Bunn ponctuellement de toute réclamation en vertu de cette garantie par téléphone au (905) 841-2866 ou par écrit au 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario L4G 3T9; 2) fasse livrer, à la demande de Bunn, l'appareil défectueux, port payé, à un centre de service autorisé par Bunn; et 3) reçoive une autorisation préalable de la part de Bunn que l'appareil défectueux est sous garantie.

LA GARANTIE CI-DESSUS EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, CONDITION, ÉCRITE OU ORALE,

EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS MAIS NON LIMITÉE À TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ, DE QUANTITÉ, MARCHANDE, OU DE CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER. Les agents, concessionnaires ou employés de Bunn

ne sont pas autorisés à modifier cette garantie ou à apporter des garanties supplémentaires qui engageront ou affecteront Bunn. Ainsi, les déclarations de ces individus, orales comme écrites, ne constituent pas de garanties et n'engagent pas la responsabilité de Bunn.

Si Bunn détermine à son entière discrétion que l'appareil défectueux est couvert par la garantie, Bunn, à sa discrétion exclusive, pendant que l'appareil est sous garantie, devra soit 1) fournir gratuitement des pièces de rechange et / ou de la main-d'œuvre (pendant le délai applicable de garantie tel qu'indiqué ci-dessus) pour réparer les composants défectueux, à condition que la réparation soit effectuée par un représentant de service autorisé par Bunn; soit 2) remplacer l'équipement ou rembourser le prix d'achat de l'équipement.

LE RECOURS DE L'ACHETEUR CONTRE BUNN POUR LA VIOLATION DE TOUTE OBLIGATION DÉCOULANT DE LA VENTE DE CET APPAREIL, QU'IL RELÈVE OU NON DE GARANTIE, SERA LIMITÉ, TEL QUE PRÉCISÉ DANS LA PRÉSENTE, À LA RÉPARATION, AU REMPLACEMENT, OU AU REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL, À L'ENTRIÈRE DISCRETION DE BUNN.

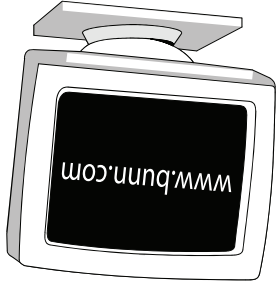
En aucun cas Bunn ne sera tenu responsable d'autres dommages ou pertes, y compris, mais sans y être limité à, la perte de profits, les ventes perdues, la perte d'utilisation de l'appareil, les réclamations des clients de l'acheteur, le coût du capital, le coût des temps d'arrêt, le coût d'appareils de remplacement, de services de remplacement, ou des installations de remplacement, et tous autres dommages-intérêts spéciaux, accessoires, indirects ou punitifs.

POLITIQUE DE RETOUR

COMMUNIQUEZ AVEC BUNN-O-MATIC POUR UNE AUTORISATION DE RETOUR. TOUTS LES RETOURS DOIVENT-ÊTRE PRÉCÉDEMMENT AUTORISÉS PAR BUNN-O-MATIC ET SONT SUJETS À DES FRAIS DE RETOUR.

392, A Partner You Can Count On, Air Infusion, AutoPOD, AXIOM, BREWLOGIC, BREWMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZ-ARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-O-Matic, Bunn-O-Matic, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, IntelliSteam, My Caté, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGuard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, triecta, Velocity Brew, Air Brew, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter, BUNNSource, Coffee At Its Best, Cycliconic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Element, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra sont des marques de commerce déposées de Bunn-O-Matic Corporation. La configuration des boîtiers de l'infuseur triecta@commercial est une marque de commerce déposée de Bunn-O-Matic Corporation.

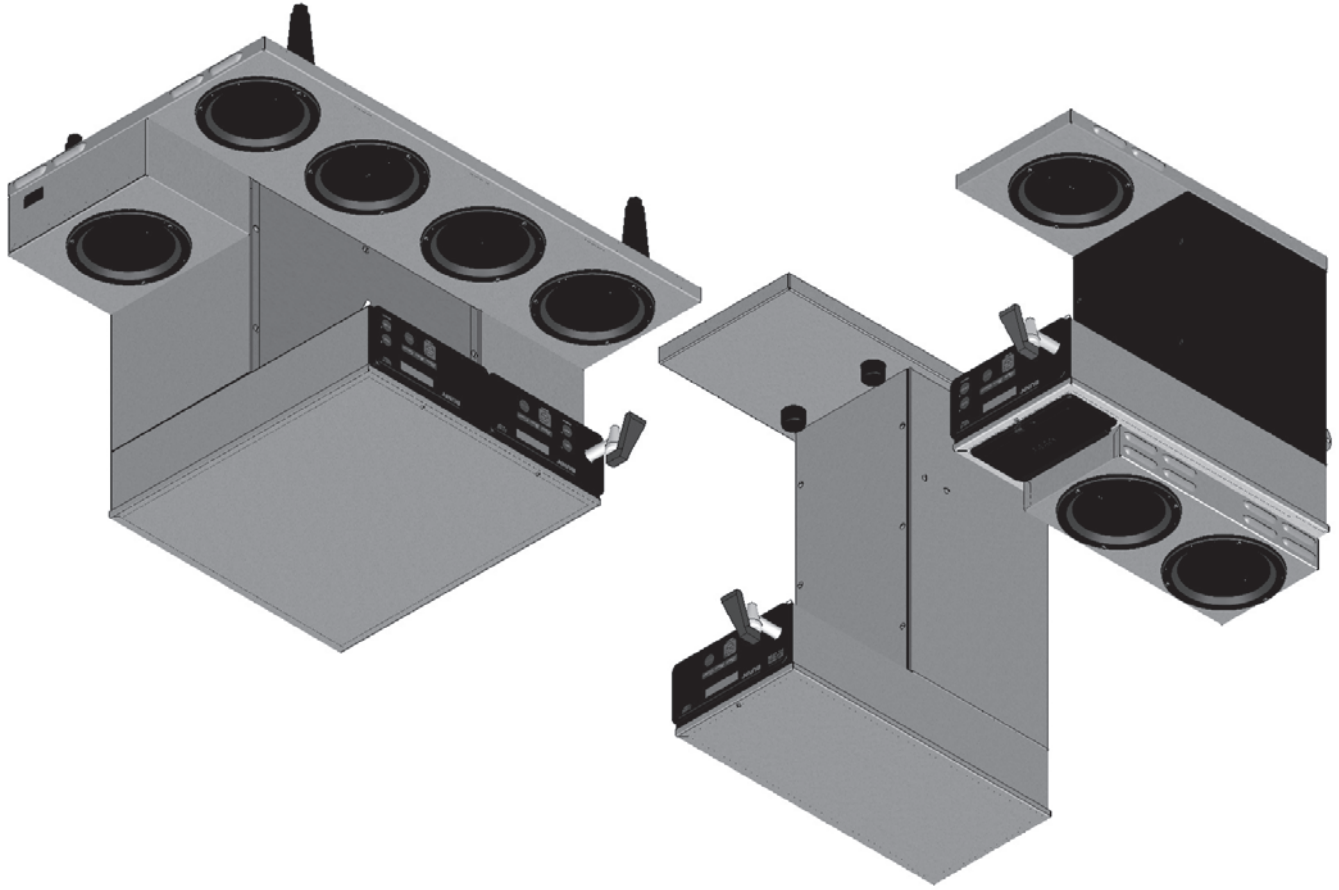
Pour obtenir la plus récente version du manuel d'utilisation ou pour visualiser le catalogue illustré de pièces, le manuel de programmation ou le manuel d'entretien, visitez le site Internet de Bunn-O-Matic, à l'adresse www.bunn.com. Ces manuels sont GRATUITS et le téléchargement des mises à jour est rapide. Pour le service technique, contactez la Bunn-O-Matic Corporation, au numéro 1 800-263-2256.



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

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA



BUNN®

AXIOM® SERIES