

BUNN®

TF DBC UNIQUE

AVEC SMART FUNNEL®

N/S SNG0033000 ET AU DELÀ



GUIDE D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

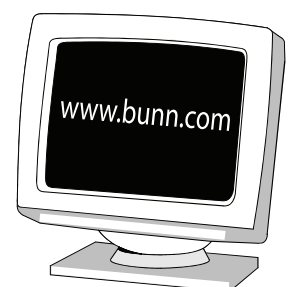
BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

TÉLÉPHONE: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

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



GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL BUNN-O-MATIC

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

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

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

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

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

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

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

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

392, A Partner You Can Count On, Air Infusion, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN avec la ligne rouge stylisée, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE avec le graphique de clé à molette stylisé, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth avec la feuille et la cerise de café stylisé, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifacta, TRIFECTA (logo stylisé), Velocity Brew, Air Brew, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., Build-A-Drink, BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Element, Milk Texturing Fusion, Nothing Brews Like a BUNN, Picture Prompted Cleaning, Pouring Profits, Signature Series, Sure Tamp, Tea At Its Best, La ligne rouge horizontale, Ultra sont soit des marques de commerce soit des marques déposées de Bunn-O-Matic Corporation. La configuration du boîtier de la cafetière trifacta® commerciale est une marque de commerce de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCTION

La cafetière comporte un système d'interface sans fil qui permet au moulin DBC de charger certaine information dans la "puce de programmation" située dans la poignée de l'entonnoir. Cette information inclut quelle arôme de café est moulu et quelle taille de lots sera infusée (petite, moyenne ou grande). Une fois que le nom de saveur et la quantité corrects de café est moulu, l'entonnoir est chargé dans la cafetière. L'information de la poignée d'entonnoir est alors transmise à la cafetière. À l'aide de cette information la cafetière débite la quantité d'eau pré-réglée pour cet arôme de café particulier et la taille du lot. La cafetière peut également être programmée pour régler les différentes fonctions du processus d'infusion, comme la température d'infusion, les volumes d'infusion, les pourcentages de dérivation, l'infusion par impulsion, etc. Ceci permet à l'opérateur de programmer une certaine "recette" pour que chaque saveur de café à infuser.

NOTICES À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

Les avis figurant sur cette cafetière doivent être maintenus en bon état. Remplacer toute étiquette illisible ou endommagée.



00658.0000



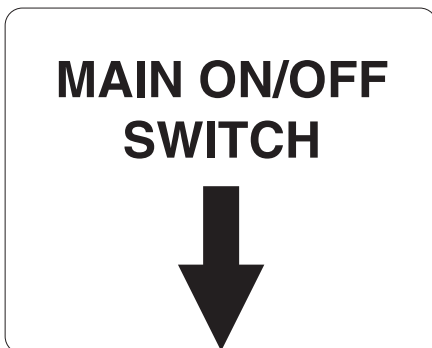
03408.0004



03409.0004



20201.5600



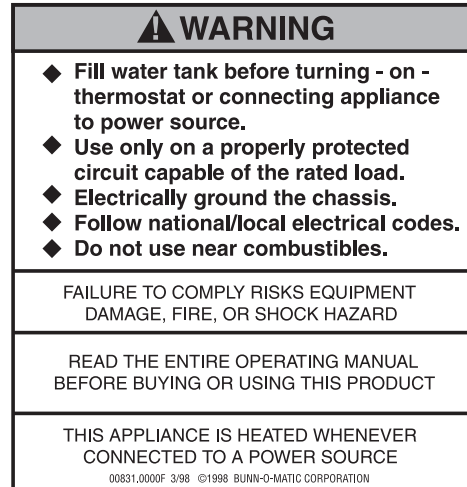
39803.0000



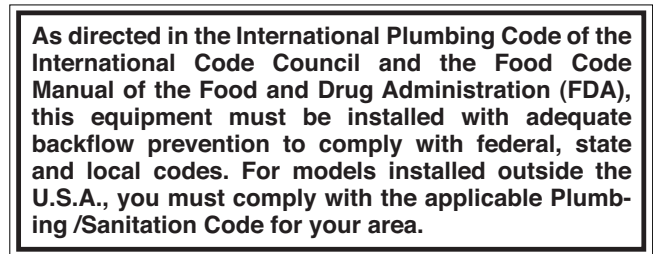
00656.0002



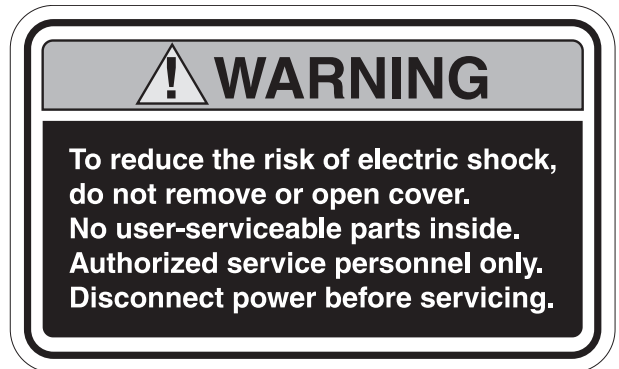
00824.0001



00831.0000



#00656.0001




37881.0000



27508.0000

NOTICES À L'INTENTION DES UTILISATEURS (suite)



WARNING

To reduce the risk of electric shock,
do not remove or open cover.
No user-serviceable parts inside.

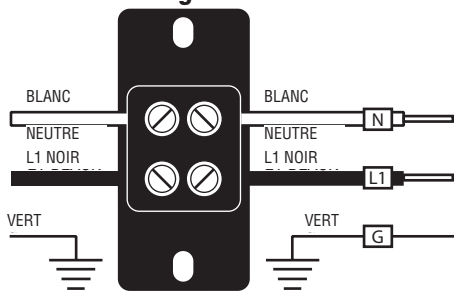
Authorized service personnel only.
Disconnect power before servicing.

37881.0002

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

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

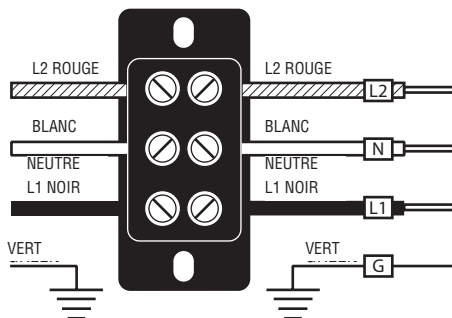
Consulter la plaque de constructeur de la cafetière et aux codes électriques locaux/nationaux pour déterminer les exigences de circuit.



monophasé 120 volts C.A.

Modèles de 60 Hz

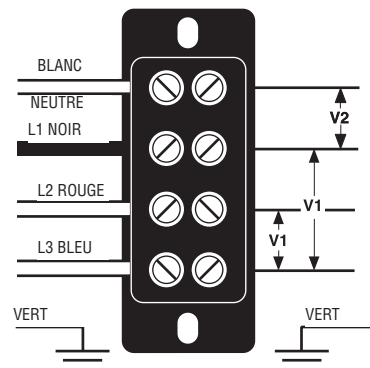
Remarque: Ce service électrique se compose de 2 conducteurs électriques (L1 et neutre) et d'un conducteur distinct pour la masse.



120/208 et 120/240 volts C.A.

monophasé, modèles de 60 Hz

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



120/208 et 120/240 volts C.A.

triphasé, modèles de 50 hertz

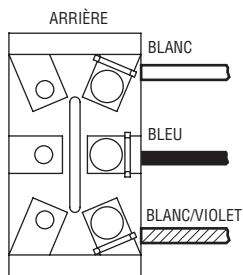
Remarque: Ce service électrique consiste en 4 conducteurs électriques porteurs (L1, L2, L3 et neutre) et un conducteur distinct pour la terre.

TENSION DE CIRCUIT	V1	V2
208	208	120
240	240	120

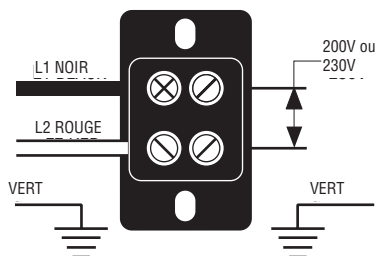
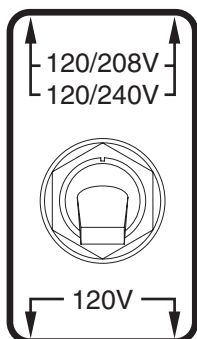
L1, L2, L3, sont les 3 phases
V1 = Tension phase à phase, entre 2 phases quelconques.

V2 = Tension phase à neutre, L1 au neutre doit être de 120 V.

ATTENTION: Ne pas relier L1 à un circuit fonctionnant à plus de 150 volts à la terre.



DE FACE



200, 220 et 240 volts C.A.
monophasé, modèles de 60 Hz

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

INTERRUPTEUR À BASCULE À DOUBLE TENSION

CONDITIONS ÉLECTRIQUES (suite)

CONNEXION ÉLECTRIQUE (modèles sans cordon d'alimentation)

ATTENTION- Une installation électrique inadéquate endommagera les composants électroniques. **Les dommages provoqués par les raccordements électriques incorrects ne sont pas couverts par la garantie.**

1. Un électricien doit assurer la connexion électrique en conformité avec tous les codes locaux, régionaux et nationaux.
2. À l'aide d'un voltmètre, vérifier la tension et le chromocodage de chaque conducteur à l'alimentation.
3. Démonter le panneau avant sous les têtes de pulvérisation pour accéder au bornier.
4. Passer le cordon à travers le dispositif de décharge de traction et le connecter au bornier. Le cordon d'alimentation doit faire un minimum de 90 cm et un maximum de 1,8 m (de la décharge de traction à la face de la fiche attachée).
5. Connecter la cafetière à l'alimentation et vérifier la tension au bornier avant de poursuivre. Remonter le panneau avant.
6. Si la tuyauterie doit être branchée ultérieurement, s'assurer que la cafetière est déconnectée de l'alimentation électrique. Si la tuyauterie a été branchée, la cafetière est prête pour l'*Installation initiale*.

CONNEXION ÉLECTRIQUE (modèles à cordon d'alimentation)

AVERTISSEMENT—En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou son personnel de service afin d'éviter tout risque. Une mauvaise installation électrique endommagera les composants électroniques. **Les dommages provoqués par les raccordements électriques incorrects ne sont pas couverts par la garantie.**

1. Un électricien doit assurer la connexion électrique en conformité avec tous les codes locaux, régionaux et nationaux.
2. À l'aide d'un voltmètre, vérifier la tension et le chromocodage de chaque conducteur à l'alimentation.
REMARQUE - La cafetière est expédiée sans fiche sur le cordon d'alimentation. Le personnel de service qualifié doit choisir et installer le bon type de fiche à mise à la terre homologuée UL spécifiée à l'arrière de la cafetière.
3. Installer la fiche spécifiée sur le cordon d'alimentation attaché.
4. Démonter le panneau avant sous les têtes de pulvérisation pour accéder au bornier.
5. Connecter la cafetière à l'alimentation et vérifier la tension au bornier avant de poursuivre.
6. Si la tuyauterie doit être branchée ultérieurement, s'assurer que la cafetière est déconnectée de l'alimentation électrique. Si la tuyauterie a été branchée, la cafetière est prête pour l'*Installation initiale*.

AVERTISSEMENT - Les connexions électriques doivent être effectuées de la façon spécifiée ci-dessus. Ne pas se conformer à ces instructions peut entraîner des blessures ou des dégâts matériels.

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 forme de jet.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation par des personnes (enfants y compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une formation sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de sa sécurité.
- Les enfants de moins de 18 ans doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, il doit être remplacé par le fabricant ou le personnel de service agréé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou son personnel d'entretien-dépannage agréé afin d'éviter tout risque.

EXIGENCES DE PLOMBERIE

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

REMARQUE – Bunn-O-Matic conseille une tuyauterie en cuivre de $\frac{3}{8}$ po pour toutes les installations d'une conduite d'eau de $\frac{1}{2}$ po. Un serpentín serré dans la tuyauterie en cuivre facilitera le déplacement de la cafetière pour le nettoyage du compoitor. Bunn-O-Matic déconseille l'utilisation d'une vanne à étrier pour installer la cafetière. La taille et la forme des trous faits dans les canalisations d'alimentation par ce type de dispositifs peuvent limiter le débit d'eau.

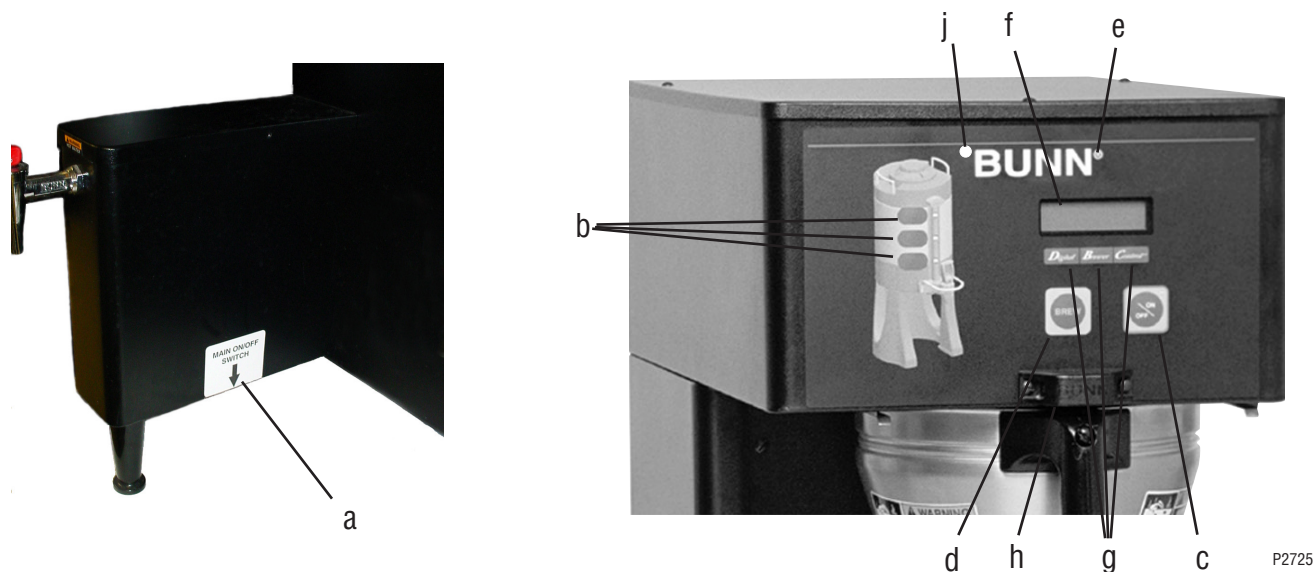
Selon les directives du Code international de la plomberie de l'Internal Code Council et du Food Code Manual de la Food and Drug Administration (FDA), ce matériel doit être monté avec un dispositif anti-retour conforme aux codes fédéraux, d'état et locaux. Pour des modèles installés en dehors des Etats-Unis,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

BRANCHEMENT DE TUYAUTERIE

REMARQUE- Si un déconnecteur hydraulique est exigé par le code, un amortisseur hydraulique doit être monté entre le déconnecteur et le distributeur. Montez l'amortisseur au plus près du distributeur pour les meilleurs résultats.

1. Rincer la conduite d'eau et la fixer fermement au raccord évasé situé sur la partie inférieure de la cafetière.
2. Ouvrir l'alimentation en eau.

COMMANDES DE FONCTIONNEMENT



P2725

(a) COMMUTATEUR PRINCIPAL DE "MARCHE/ARRÊT"

Ce commutateur, situé sous la cafetière derrière la patte avant, ouvre et ferme l'alimentation de tous les composants dans la cafetière.

(b) COMMUTATEURS DE SÉLECTION DE LOTS

Appuyer sur le commutateur correspondant au petit, moyen ou grand lot sélectionne la quantité de café à infuser. Appuyer sur un commutateur différent après le lancement d'un cycle d'infusion ne change rien au lot en cours d'infusion. Un témoin indique le lot à infuser sélectionné.

(c) COMMUTATEUR DE "MARCHE/ARRÊT" (VALIDE L'INFUSION)

Appuyer sur le commutateur de "MARCHE/ARRÊT" alternativement pour allumer et éteindre la cafetière. Appuyer sur ce commutateur pendant le cycle d'infusion interrompt le cycle, en coupant le débit d'eau. Appuyer sur ce commutateur pendant la programmation de la cafetière sortira de la configuration et retournera à l'écran principal.

(d) COMMUTATEUR D'INFUSION

Appuyer sur ce commutateur et le relâcher déclenchera un cycle d'infusion.

(e) COMMUTATEUR ®

Appuyer quelques secondes sur le commutateur ® permet d'entrer dans les menus de programmation. Appuyer brièvement sur le commutateur permet de passer d'un écran de fonction au suivant lors de la programmation.

(f) ÉCRAN DE FONCTION

Ceci l'affichage qui montre les diverses fonctions de la cafetière et permet la programmation.

(g) COMMUTATEURS D'ÉCRAN DE FONCTIONS

Ce sont les commutateurs cachés qui permettent de programmer la cafetière.

(h) BOBINES DE DÉTECTION D'ENTONNOIR

Cela permet de "recevoir" les informations de la poignée de l'entonnoir intelligent (nom du café et taille de lot) et aussi des **CARTES DE RECETTES**.

(j) DÉROULEMENT INVERSÉ

Le coin supérieur gauche du B dans BUNN permet de faire défiler la liste de fonctions à l'envers.

INSTALLATION INITIALE

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

1. Introduire un entonnoir vide dans les rails d'entonnoir de la station d'infusion.
2. Placer une cafetière de service sous l'entonnoir.
4. Connecter la cafetière à l'alimentation. L'eau commencera à couler dans le réservoir et s'arrêtera quand le réservoir sera plein. L'affichage indiquera **PLEASE WAIT...TANK FILLING** (ATTENDEZ SVP... RÉSERVOIR EN COURS DE REMPLISSAGE) jusqu'à ce que le réservoir soit plein.
4. Attendez environ 20 mn que l'eau dans le réservoir arrive à la bonne température sur les machines de 120 V/208 V. (Attendez environ 45 mn sur les machines de 120 V). L'affichage montrera **READY TO BREW...WATER TEMP (PRÊT À INFUSER... TEMP EAU): XXX°** quand le réservoir sera à la température de service.
REMARQUE: La température de l'eau d'infusion est réglée sur 205° F (96,1° C). Consultez *SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE* ci-dessous s'il s'avère nécessaire d'augmenter ou diminuer la température de l'eau. Quand la température de l'eau d'infusion est changée, il faut augmenter ou diminuer en conséquence la température de service.
5. Placez un petit récipient sous le robinet et ouvrez la poignée du robinet. Lâchez-le quand vous entendez le réservoir se remplir.
6. Les volumes d'eau ont été réglés à l'usine. Référez-vous aux réglages pour la section *Réglage des volumes d'infusion* du manuel de programmation sur le site Web de Bunn-O-Matic, à www.bunn.com s'il s'avère nécessaire d'augmenter ou diminuer le volume.
7. La cafetière est maintenant prête à l'emploi conformément aux instructions d'infusion de café.

Brew water temperature is factory set at 205° F (96.1° 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

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE

SET TEMP (Réglage de la température) - Plage: 85° C à 96° C

Cette fonction permet à l'opérateur de régler la température de l'eau d'infusion dans le réservoir. Il règle aussi la température de distribution de l'eau chaude au robinet.

SET TEMP: XXX°
(-) TERMINÉ (+)



Méthode de réglage de la température d'infusion:

1. Appuyer sur le commutateur caché du coin supérieur droit jusqu'à ce que l'affichage indique **UNITÉS**. Relâcher le commutateur. Continuer à appuyer et relâcher le commutateur jusqu'à ce que l'affichage indique **SET TEMP**.
2. Pour ajuster la température d'infusion, appuyer sur **(-)** pour diminuer ou sur **(+)** pour augmenter la température d'infusion.
3. Une fois terminé, appuyer et puis relâcher **DONE** pour sauvegarder le nouveau paramètre, quitter la fonction **SET TEMP** pour avancer au prochain écran de fonction, **SET READY (Réglage prêt)**. L'alternative est d'appuyer et de relâcher le commutateur de "MARCHE/ARRÊT" (l'un ou l'autre sur les cafetières DUAL) situé sur le

SÉLECTION DE TEMPÉRATURE (suite)

panneau de commutateur avant pour quitter la fonction **SET TEMP**et pour retourner à l'**ÉCRAN PRINCIPAL**.
SET READY (Réglage prêt) - Plage: 85°C à 95°C

Cette fonction permet à l'opérateur de régler la température minimum permise pour commencer un cycle d'infusion. La plage peut aller de 85°C à - 1,7°C de la valeur **SET TEMP**. L'eau doit être à la température **SET READY** ou plus pour que l'affichage indique **READY TO BREW** (Prêt à infuser). Si le verrouillage d'infusion est validé, le processus d'infusion ne commencera pas au-dessous de cette température **READY** (Prêt).

REMARQUE: La limite supérieure pour la température SET READY est de - 1,7°C moins que le réglage de température de l'eau (SET TEMP).



Méthode de réglage de la température de service:

1. Appuyer sur le commutateur caché du coin supérieur droit jusqu'à ce que l'affichage indique **UNITS** (Unités). Relâcher le commutateur. Continuer à appuyer et à relâcher le commutateur jusqu'à ce que l'affichage indique **SET READY**.
2. Pour régler la température de service, appuyer sur le bouton **(-)** pour diminuer ou sur **(+)** pour augmenter la température.
3. Une fois terminé, appuyer et puis relâcher **DONE** (Terminé) pour sauvegarder le nouveau paramètre, quitter la fonction **SET READY** (Prêt) pour avancer au prochain écran de fonction, **REFILL (Remplissage)**. L'alternative est d'appuyer et de relâcher le commutateur de "MARCHE/ARRÊT" (l'un ou l'autre sur les cafetières DUAL) situé sur le panneau de commutateur avant pour quitter la fonction **SET READY** et pour retourner à l'**ÉCRAN PRINCIPAL**.

INFUSION DE CAFÉ

1. Introduire un filtre BUNN dans l'entonnoir Smart Funnel.
2. Si l'on n'utilise pas de moulin pour obtenir la mouture de café, verser la bonne quantité de café moulu frais dans l'entonnoir et égaliser en secouant délicatement. Glisser l'entonnoir dans les rails d'entonnoir et choisir la taille de lot. Passer à l'étape 5.
3. Si un moulin G9-2T DBC ou MHG est utilisé avec un entonnoir Smart Funnel compatible, sélectionner la taille de lot désiré sur le moulin. Moudre la quantité choisie de café frais dans l'entonnoir et égaliser la mouture en secouant délicatement. Il n'est pas nécessaire de choisir une taille sur la cafetière.
4. Glisser l'entonnoir dans les rails. La cafetière lira la taille de mouture sur la puce de la poignée de l'entonnoir et choisira automatiquement la taille correcte à infuser.
5. Placer une cafetière de service sous l'entonnoir.
- 6 Le commutateur ENABLE BREW (Valider l'infusion) doit être sur Marche (ON). Appuyer brièvement sur le commutateur BREW (Infusion). Si la cafetière possède l'option de verrouillage d'entonnoir et si elle est activée, l'entonnoir est verrouillé en place dès le début d'un cycle d'infusion. Il est possible que dans certains cas le cycle d'infusion ne démarre pas quand le commutateur d'infusion est actionné:
 - a) ENABLE BREW doit être sur Marche (ON).
 - b) **BREW TEMPERATURE TOO LOW** (Température d'infusion trop basse) - attendre que la température soit adéquate ou annuler l'option **BREW LOCKOUT** (Verrouillage d'infusion).
 - c) **FUNNEL NOT IN PLACE** (L'entonnoir n'est pas en place, ou utilisation d'un entonnoir d'infusion normal) - annuler **FUNNEL DETECT** (Détection d'entonnoir).

- d) **CHECK FUNNEL**(Contrôler l'entonnoir) - Retirer l'entonnoir, vider le marc de l'infusion précédente et mouler un nouveau lot dans l'entonnoir.
7. Si aucun des messages ci-dessus n'est affiché, l'affichage indiquera **NOW BREWING** (infusion en cours) et la durée de cycle d'infusion restante. Les flèches indiqueront le côté qui infuse. Si les deux côtés infusent simultanément, les flèches alterneront de gauche à droite sur l'affichage.
 8. Après l'INFUSION il y aura un compte à rebours du **temps d'ÉGOUTTEMENT** qui indiquera le temps qui s'écoulera avant que le verrouillage d'entonnoir ne s'ouvre. Ne jeter le marc et le filtre qu'après la fin de tout égouttement visible.

NETTOYAGE

1. Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide imbibé d'un détergent liquide doux et non abrasif pour nettoyer toutes les surfaces du matériel Bunn-O-Matic. Ne **PAS** nettoyer ce matériel avec un dispositif à jet d'eau.
2. Contrôler et nettoyer chaque tête de pulvérisation. Les trous des têtes de pulvérisation doivent toujours demeurer débouchés.

REMARQUE: Toute accumulation sur la tête de pulvérisation et la garniture peut restreindre le débit d'eau et avoir un impact sur l'infusion de café. Pour toujours obtenir un excellent café, nettoyer les têtes de pulvérisation et les garnitures toutes les semaines avec l'outil de nettoyage de tête de pulvérisation (#38227.0000). Lors l'inspection visuelle on peut constater que la lumière traverse tous les trous du plateau de tête de pulvérisation, mais une couche mince de résidu peut laisser passer la lumière tout en empêchant l'écoulement d'eau.

3. Introduire le bout long de l'outil de nettoyage dans les garnitures de tête de pulvérisation et faire tourner plusieurs fois pour enlever tout dépôt minéral.
4. Introduire le bout court de l'outil de nettoyage de tête de pulvérisation dans les garnitures de dérivation et faire tourner plusieurs fois pour en enlever tout dépôt minéral.
5. Démonter les têtes de pulvérisation de la cafetière. Démonter en enlevant le joint.
6. Utiliser le bout pointu de l'outil de nettoyage de tête de pulvérisation pour enlever tout dépôt minéral des trous de tête de pulvérisation.
7. Remonter les têtes de pulvérisation et les rattacher. Les têtes de pulvérisation doivent être serrées à la main seulement.

Consulter le manuel de programmation du site Web de Bunn-O-Matic, à www.bunn.com en ce qui concerne la procédure d'étalonnage afin de vérifier que le débit de la tête de pulvérisation correspond au débit programmé. Il pourra être nécessaire de ré-étalonner la machine du fait de l'entartrage. Si la machine est nettoyée et le tartre est enlevé, la machine doit être ré-étalonner pour obtenir les volumes désiré