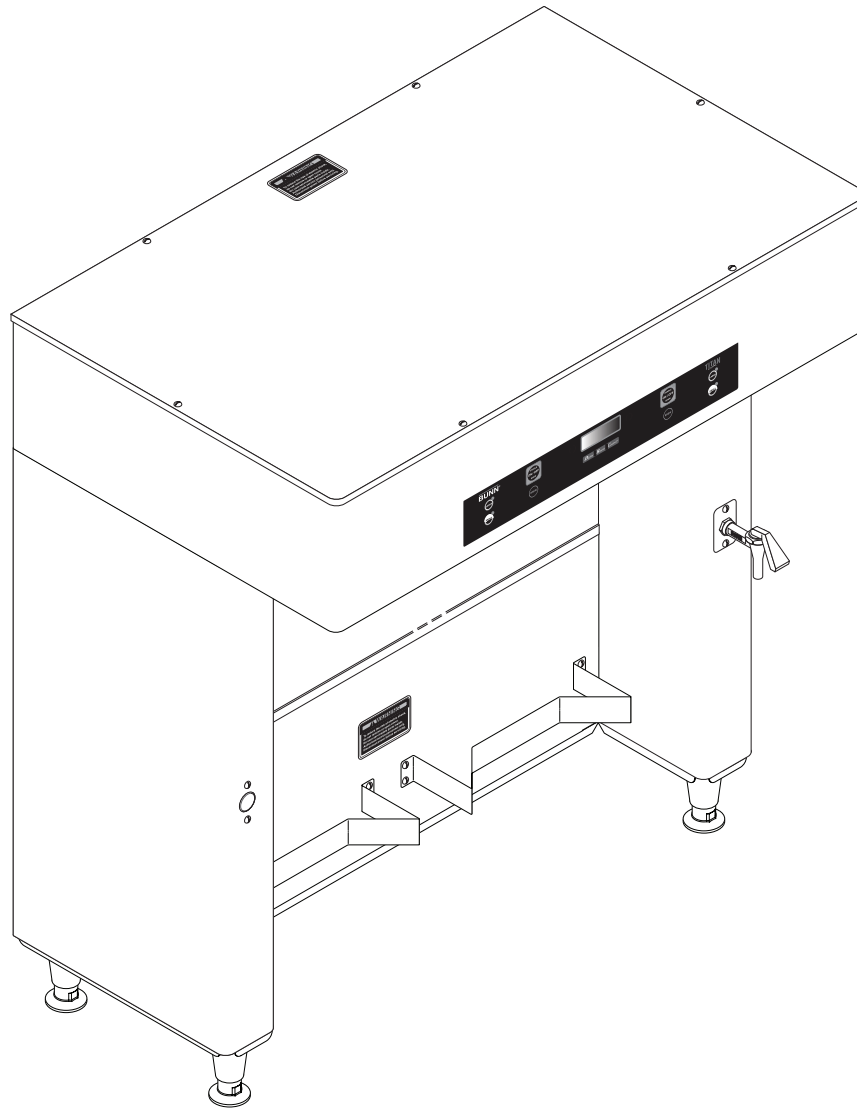


BUNN®

TITAN DUAL™



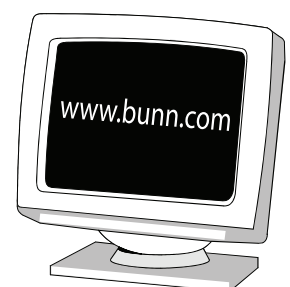
INSTALLATION & OPERATING GUIDE

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 manual or to obtain the illustrated parts catalog, 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. Contact Bunn-O-Matic Corporation at 1-800-263-2256 to obtain a paper copy of the required Illustrated Parts Catalog mailed via Canada Post.



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, 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, Easy-Clear, 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, ThermoFresh, Titan, trifacta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, 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.

INTRODUCTION

This equipment will brew coffee into an awaiting server or airpot. The brewer may have an auxiliary hot water faucet. It is only for indoor use on a sturdy and level counter or shelf. Please install in an area where there are no water jet devices.

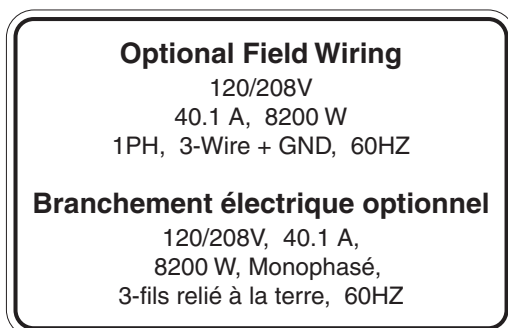
This brewer can be programmed to adjust different functions of the brewing process, such as brew temperature, brew volumes, bypass percentages, pulse brew, etc. Other features are Energy Savings mode, Freshness Timer and Clean Alert.

USER NOTICES

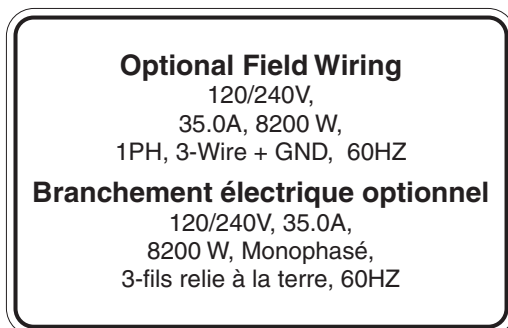
Carefully read and follow all notices in this manual and on the equipment. All labels on the equipment should be kept in good condition. Replace any unreadable or damaged labels.



12559.7103



29710.7015



29710.7019



00824.0002



00824.0001



#00658.7000



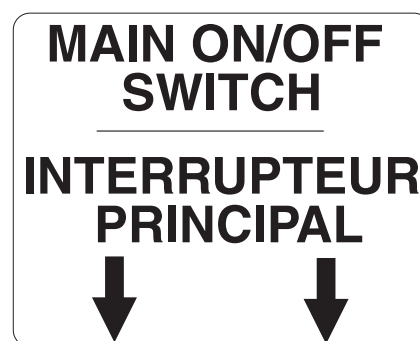
#37881.7000



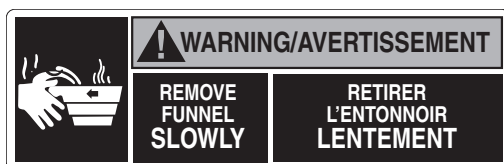
#00656.7000

WARNING	AVERTISSEMENT
<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. 	<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.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.	TOUT MANQUEMENT À SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.	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.
THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.	L'ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ.

#00986.7000



39803.7000



03408.7000

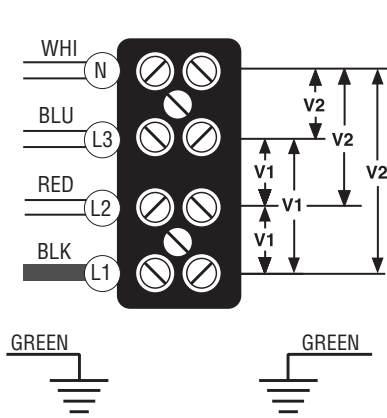


03409.7003

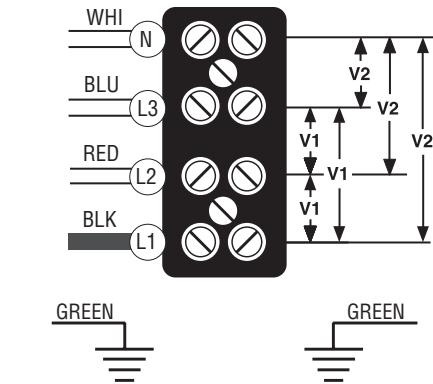
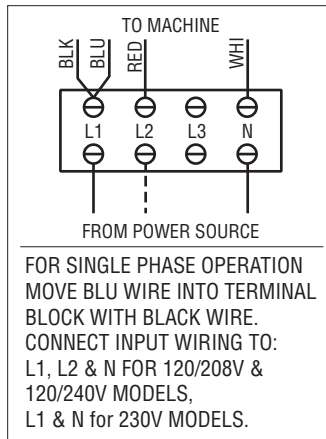
ELECTRICAL REQUIREMENTS

WARNING - If the power cord is ever damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent with a special cord available from the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.

Refer to Data Plate on the Brewer, and local/national electrical codes to determine circuit requirements.



120/208 and 120/240 volt ac three phase, 50/60 Hz models



400/230V volt ac three phase, 50/60 Hz models

Note: This electrical service consists of 4 current carrying conductors (Neutral, L1, L2 and L3) and a separate conductor for earth ground.

Note: This electrical service consists of 4 current carrying conductors (Neutral, L1, L2 and L3) and a separate conductor for earth ground.

SYSTEM VOLTAGE	V1	V2
208	208	120
240	240	120

SYSTEM VOLTAGE	V1	V2
400	400	230
230		230

L1, L2, L3, are the 3 phases
 V1 = Phase to phase voltage, between any 2 phases.
 V2 = Phase to neutral voltage, L1 to neutral must be 120V.

L1, L2, L3, are the 3 phases
 V1 = Phase to phase voltage, between any 2 phases.
 V2 = Phase to neutral voltage, L1 to neutral must be 230V.

ELECTRICAL HOOK-UP

CAUTION – Improper electrical installation will damage electronic components. **Damage caused by incorrect electrical connections is not covered by warranty.**

1. An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local, state and federal electrical codes.
2. Using a voltmeter, check the voltage and color coding of each conductor at the electrical source.
NOTE - The brewer is shipped without a plug on the power cord. Qualified service personnel must select and install the proper UL listed grounding type attachment plug specified on the rear of the brewer.
3. Install the specified plug on the attached power cord.
4. Remove the front access panel to gain access to the terminal block.
5. Connect the brewer to the power source and verify the voltage at the terminal block before proceeding.
6. 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.

PLUMBING REQUIREMENTS

This brewer must be connected to a cold water system with operating pressure between 20 and 90 psi (138 and 620 kPa) with a minimum of 4.0 gpm 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 3/8" flare.

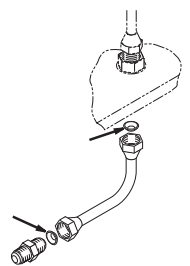
NOTE - Bunn-O-Matic recommends 3/8" copper tubing for all installations from the 1/2" water supply line. A tight coil of copper tubing in the water line will facilitate moving the brewer to clean the counter top. Bunn-O-Matic does not recommend the use of a saddle valve to install the brewer. The size 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.

PLUMBING HOOK UP

NOTE - If a backflow preventer is required by code, a shock arrestor should be installed between backflow preventer and dispenser. Installing the shock arrestor as close to dispenser as possible will provide best results.

1. Remove the shipping cap from the fitting on the bottom of the brewer.
2. Attach the flare tube assembly (supplied separately with the brewer) to the fitting using the copper flare gaskets on each end as shown in illustration.
3. Flush the water line and securely attach it to the flare elbow fitting.
4. Turn on the water supply.

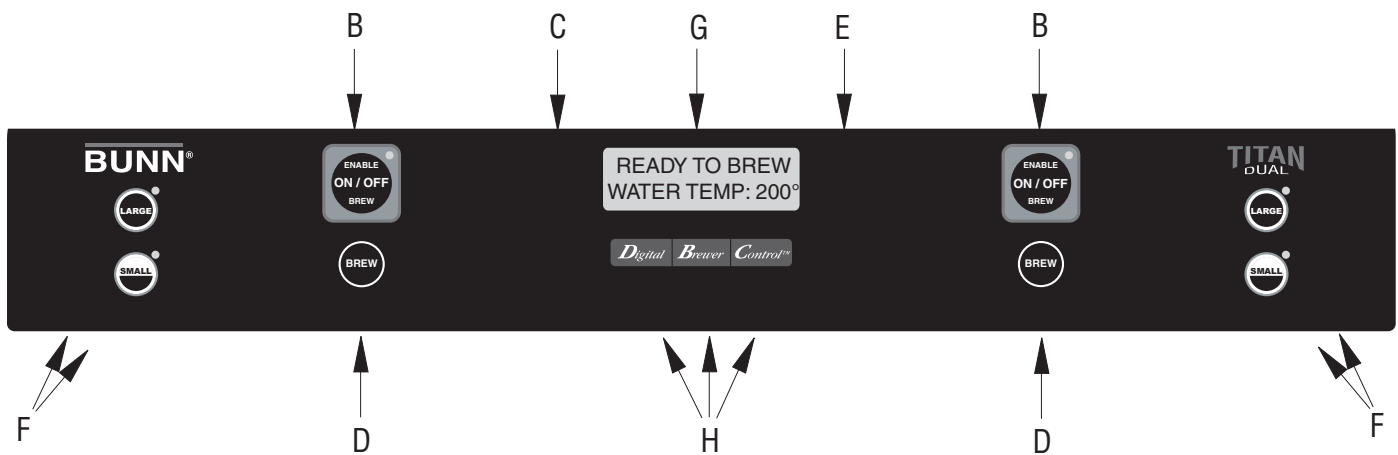


P4290

TANK DRAIN

1. Remove 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 drain or a container that has a minimum capacity of 16.0 gallons (60.5 liters).
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.
6. Replace the front panel and tighten screws.

OPERATING CONTROLS

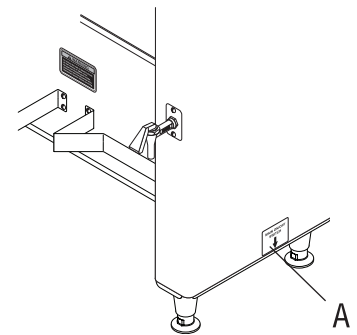


A. MAIN ON/OFF SWITCH

This switch, located under the brewer in front of the right rear leg, turns power on and off to all components in the brewer.

B. ON/OFF SWITCH (ENABLE BREW)

Pressing the "ON/OFF" switch will alternately turn the selected brewing side on and off. Pressing this switch during the brew cycle will interrupt the brew cycle, stopping the flow of water. Pressing this switch during programming of the brewer will exit the setup and return to the main screen.



P3894

C. PROGRAMMING (left)

This hidden switch can be used to scroll backwards through the function list while in programming mode.

D. BREW

When the ON/OFF switch is ON and the main screen is visible, momentarily pressing and releasing this button will begin a brew cycle on the selected side.

E. PROGRAMMING (right)

Pressing and holding this switch allows entry into the programming menus. Pressing and releasing the switch steps through each function screen while in the programming mode.

F. BATCH SELECTOR SWITCHES

Pressing the switch corresponding to the Half or Full batch selects the amount of product to be brewed on the selected side. Pressing a different switch after a brew cycle has been initiated does not change the brew batch in progress. Light indicates the selected batch to brew. Also used in programming to adjust settings on both batch sizes.

G. FUNCTION SCREEN

This is the display which shows the various functions of the brewer and allows the programming to be accomplished.

H. FUNCTION SCREEN SWITCHES

These are hidden switches which are used to program the brewer when in the programming mode.

INITIAL SET-UP

CAUTION – The brewer must be disconnected from the power source throughout the initial setup, except when specified in the instructions.

1. Insert an empty funnel into the funnel rails of one of the brew stations.
2. Place an empty server under the funnel.
3. Connect the brewer to the power source. Make sure the corresponding ON/OFF switch is ON (LED will be lit).
4. 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.
5. Wait approximately twenty-five minutes for the water in the tank to heat to the proper temperature. Display will show **READY TO BREW...WATER TEMP: 205°** when tank is at operating temperature. Some water may drip from the funnels during this time; this is due to expansion and should not occur thereafter.
NOTE: Brew water temperature is factory set at 205° F (96.1° C). Refer to *TEMPERATURE SELECTION* below should the water temperature need to be increased or decreased. When brew water temperature is changed, ready temperature will need to be increased or decreased also.
6. Place a small vessel beneath the faucet and open the faucet handle. Release it when you hear the tank refilling.
7. Water volumes and flow settings have been preset at the factory. Refer to adjustments for the Set Brew Volumes or Calibrate Flow section of the Programming Manual on the Bunn-O-Matic website, at www.bunn.com should the volume need to be increased or decreased.
8. The brewer is now ready for use in accordance with the instructions for Coffee Brewing.

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

TEMPERATURE SELECTION

SET TEMP - Range: 185° F (85° C) to 205° F (96° C)

This function allows the operator to set the brew water temperature in the tank. It also sets the hot water faucet dispense temperature.

SET TEMP: XXX°
(-) DONE (+)



Procedure for setting the Set Temp:

1. Press and hold the right hidden switch until the display reads **SET LANGUAGE**. Press and release the right hidden switch until the display reads **SET TEMP: XXX°**.
2. Using **(-)** and **(+)**, adjust the brew and faucet temperature.
3. When finished, press **DONE** to save the new setting and to advance to the next function screen, **READY TEMP: XXX°**. Press and release the ON/OFF switch (either on DUAL brewers) to exit programming and return to the **MAIN SCREEN**.

TEMPERATURE SELECTION (cont.)

READY TEMP - Range: 2° to 20° F (2° to 10° C)

This function allows the operator to set the minimum temperature allowable to start a brew cycle. The range can be from 2° to 20° F within the set temperature. The water must be at the **READY** temperature or higher for the display to indicate **READY TO BREW**. If brew lockout is enabled, the brewing process will not start below this **READY** temperature.

READY TEMP: XXX°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

Procedure to set ready temperature:

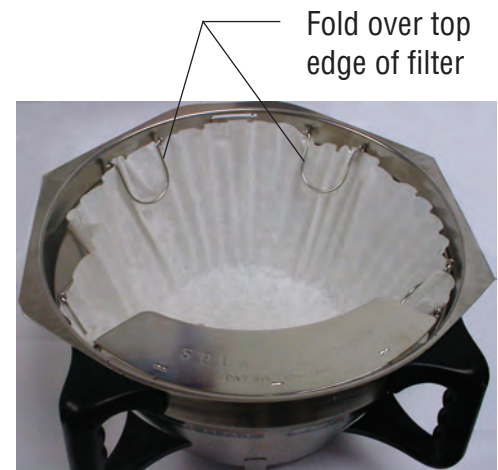
1. Press and hold the right hidden switch until display reads **SET LANGUAGE**. Press and release the right hidden switch until display reads **READY TEMP: XXX°**.
2. Using (-) and (+), adjust the ready temperature.
3. When finished, press **DONE** to save the new setting and to advance to the next function screen, **BREW SETTINGS ?**. Press and release the ON/OFF switch (either on DUAL brewers) to exit programming and return to the **MAIN SCREEN**.

COFFEE BREWING

1. Begin each brew cycle with a clean empty brew funnel.
2. Insert a BUNN filter into the funnel.

NOTE: The funnels are equipped with 4 wire loops that can be folded over top edge of filter if desired, to prevent filter from folding in during the brew cycle.

3. Pour the fresh coffee into the filter and level the bed of grounds by gently shaking.
4. Slide the funnel into the funnel rails of the selected side until it stops.
5. Place an empty server under the funnel.
6. The ON/OFF (Enable Brew) switch for the selected side must be ON. Select the desired batch size.
7. Momentarily press and release the BREW button. There may be certain situations in which the brew cycle will not begin when BREW is pressed:
 - a. **SWITCH NOT ON** - ON/OFF must be ON.
 - b. **BREW TEMPERATURE TOO LOW** - wait until heated or cancel **BREW LOCKOUT** option.
 - c. **CHECK FUNNEL** - remove funnel, empty previously brewed grounds and replace with fresh.
 - d. **DISABLED** - select different brew button or batch size.
8. If none of the above messages are displayed, the display will read **NOW BREWING** and show the time remaining in the brew cycle.
9. Following the brew will be a countdown of drip time **DRIPPING** which shows the time remaining until the coffee no longer drips from the funnel tip.
10. Carefully remove the brew funnel and discard the grounds and filter only after visible dripping stops.



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. Do **NOT** clean this equipment with a water jet device.
2. Check and clean each sprayhead. The sprayhead holes must always remain open.

NOTE: Any buildup on the sprayhead may restrict water flow, and impact your coffee brewing. For consistently great coffee, clean sprayheads weekly. Upon visual inspection it may appear that light passes through all holes in the sprayhead plate, but a thin film of residue can pass light and still impede water flow.

3. Remove sprayhead from brewer. Disassemble by removing the seal.
4. Use the pointed end of sprayhead cleaning tool to remove any mineral deposits from the sprayhead holes.
5. Insert the long end of sprayhead cleaning tool into the sprayhead fitting, and rotate several times to remove any mineral deposits from the fitting.
6. Insert the short end of sprayhead cleaning tool into the bypass fittings, and rotate several times to remove any mineral deposits from the fitting.
7. Reassemble sprayhead and reattach. Sprayhead only needs to be hand tightened.

Refer to Programming Manual on the Bunn-O-Matic website, at www.bunn.com for calibration routine to verify sprayhead flow rate matches programmed flow rate. Brewer may need to be re-calibrated due to lime build up. If brewer is cleaned and build up removed, brewer must be re-calibrated to achieve desired volumes.

VIEWING ASSET & SERIAL NUMBER

1. To view the asset number of the machine, press and hold the left hidden switch until the display reads: **ANXXXXXX...ASSET NUMBER**. Release the left hidden switch.
2. After a 5 second delay, the display will read: **DTTNXXXXXX**. This is the serial number of the machine.

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. L'appareil **NE DOIT PAS** être nettoyé par jet d'eau.
2. Vérifiez chacune des buses et nettoyez-les. Les orifices ne doivent jamais être obstrués.

NOTE : Toute accumulation sur la buse peut réduire le débit d'eau et affecter l'infusion du café. Pour un café toujours savoureux, nettoyez les buses une fois par semaine. À l'inspection visuelle, la lumière peut passer à travers tous les trous de la plaque de la buse; cependant, un mince film de résidu peut obstruer le passage de l'eau même s'il laisse passer la lumière.

3. Enlevez la buse de l'infuseur. Démontez la buse en retirant le joint d'étanchéité.
4. À l'aide de la partie pointue de l'outil de nettoyage, retirez tous les dépôts calcaires des trous de la buse.
5. Insérez la partie longue de l'outil de nettoyage dans le raccord de la buse et faites tourner l'outil plusieurs fois pour en retirer tous les dépôts calcaires.
6. Insérez la partie courte de l'outil de nettoyage dans les raccords de dérivation et faites tourner l'outil plusieurs fois pour retirer tous les dépôts en minéraux.
7. Remontez la buse et fixez-la. Elle ne nécessite qu'un serrage à la main.

Consultez le manuel de programmation n° 41344.0000 (en anglais seulement) sur le site Web de Bunn-O-Matic, à l'adresse www.bunn.com, pour comparer le débit d'écoulement de la buse avec les débits programmés. Il se peut que l'appareil doive être étalonné de nouveau à la suite d'un détartrage pour enlever la formation de calcaire afin d'obtenir les volumes d'infusion souhaités.

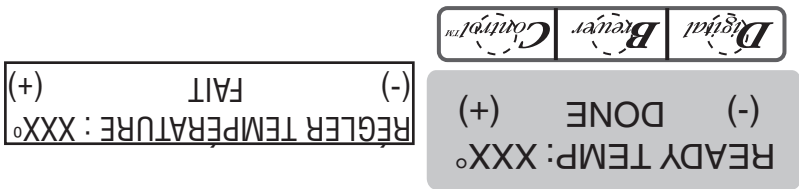
NUMÉRO D'INVENTAIRE ET NUMÉRO DE SÉRIE

1. Pour visualiser le numéro d'inventaire de l'appareil, appuyez sur l'interrupteur dissimulé de gauche et tenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche **ANXXXXXX... NUMÉRO D'INVENTAIRE**. Relâchez l'interrupteur dissimulé.
2. Après un délai de 5 secondes, l'écran affichera **DTNXXXXXX**. Cela est le numéro de série de l'appareil.

CHOIX DE TEMPÉRATURE (Suite)

TEMPÉRATURE D'INFUSION – Entre 2 et 20 °F (2 et 10 °C)

Cette fonction permet de régler la température minimale pour lancer un cycle d'infusion. Elle peut varier au minimum de 2 °F (2 °C) et au maximum de 20 °F (10 °C) de la température de l'eau du réservoir. L'eau doit être **au moins à la température minimale** pour que l'écran affiche **PRÊT À INFUSER**. Si le verrouillage d'infusion est activé, l'infusion ne s'entamera pas en-dessous de cette température.



Procédure pour régler la température d'infusion :

1. Tenez enfoncée la touche dissimulée de droite jusqu'à ce que l'écran affiche **RÉGLER LANGUE**. Continuez à appuyer sur la touche et à la relâcher jusqu'à ce que l'écran affiche **TEMPÉRATURE D'INFUSION**.
2. Pour ajuster la température, appuyez sur (-) pour la réduire ou sur (+) pour l'augmenter.
3. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **TERMINÉ** pour sauvegarder le nouveau réglage et pour accéder au prochain écran, **RÉGLAGES D'INFUSION**. Appuyez sur la touche **MARCHE-ARRÊT** et relâchez-la (n'importe quelle sur les modèles doubles) pour quitter la fonction de programmation et revenir à l'**ÉCRAN PRINCIPAL**.

PRÉPARATION DU CAFÉ

1. Commencez chaque infusion avec un entonnoir d'infusion propre et vide.



2. Insérez un filtre BUNN dans l'entonnoir.
- NOTE : Les entonneurs sont munis de 4 boucles en fil métallique qui peuvent, au choix, être rabattus sur le rebord du filtre pour le retenir pendant le cycle d'infusion.

3. Versez la mouture fraîche dans le filtre et nivelez-la en la remuant délicatement.

4. Faites glisser l'entonnoir dans ses rails du côté désiré jusqu'au fond.
5. Placez un nécessaire de service vide sous l'entonnoir.
6. L'interrupteur **MARCHE-ARRÊT** d'infusion du côté désiré doit être à **MARCHE**. Appuyez sur un sélecteur de volume d'infusion.
7. Appuyez sur la touche **INFUSER** et relâchez-la. Il se peut qu'en appuyant sur cette touche l'infusion ne s'entame pas :

- a. lorsque l'**interrupteur principal MARCHE-ARRÊT** n'est pas à **MARCHE**;

- b. lorsque **la température d'infusion est trop basse**; attendez qu'elle soit à la bonne température ou annulez l'option de **VERROUILLAGE D'INFUSION**;

- c. lorsque l'**entonnoir** n'a pas été vidé de son marc et rempli de mouture fraîche;

- d. lorsque l'appareil des **désactivé** : choisissez une autre touche d'infusion ou un autre volume d'infusion.

8. Si aucun message d'erreur n'est affiché, l'écran indiquera **INFUSION EN COURS** ainsi que le temps qu'il reste au cycle d'infusion.

9. Vers la fin de l'infusion, il y aura un décompte de l'**égouttement** qui indique le temps qu'il reste jusqu'à la toute fin de l'égouttement de l'entonnoir.

10. Retirez l'entonnoir d'infusion avec précaution et jetez le marc et le filtre seulement lorsque vous ne voyez plus de gouttes qui s'y échappent.

RÉGLAGE INITIAL

MISE EN GARDE : L'infuseur doit demeurer débranché de la prise de courant jusqu'à avis contraire.

1. Insérez un entonnoir vide dans les rails d'entonnoir de l'un des deux côtés de l'appareil.

2. Placez un nécessaire de service vide sous l'entonnoir.
3. Branchez l'infuseur dans la prise de courant. Assurez-vous que l'interrupteur MARCHÉ-ARRÊT correspondant est à la position MARCHÉ (voyant allumé).

4. L'eau s'écoulera dans le réservoir et s'arrêtera une fois plein. L'écran affichera **VEUILLEZ ATTENDRE PENDANT REMPLIS-SAGE** jusqu'à ce que le réservoir soit plein.
5. Attendez environ 25 minutes pour que l'eau s'échauffe à la bonne température. L'écran affichera **PRÊT À INFUSER...**

TEMP. EAU 205° lorsque l'eau sera à la bonne température. De l'eau peut s'échapper de l'entonnoir à cette étape-ci : cela est causé par l'expansion du réservoir et ne devrait plus se produire par la suite.

NOTE : La température de l'eau est réglée en usine à 205 °F (96,1 °C). Consultez la section Choix de température ci-dessous pour augmenter ou réduire la température au besoin. Si vous modifiez la température de l'eau, il faudra aussi ajuster au même degré la température prédéterminée d'infusion.

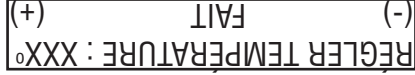
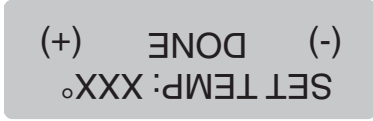
6. Placez un petit contenant sous le robinet et ouvrez le robinet. Relâchez-le lorsque vous entendrez le réservoir se remplir de nouveau.
7. Les volumes d'eau et les débits sont pré réglés en usine. Consultez la section sur le réglage des volumes d'infusion ou le calibrage des débits (*Brew Settings* ou *Calibrate Flow*) du manuel de programmation n° 41344.0000 accessible sur le site Web de Bunn-O-Matic, à l'adresse www.bunn.com, pour les réduire ou les augmenter.

8. L'infuseur est maintenant prêt à utiliser conformément aux instructions de la section *Préparation du café*.

CHOIX DE TEMPÉRATURE

TEMPÉRATURE DE L'EAU D'INFUSION – Entre 185 °F (85°C) et 205 °F (96°C)

Cette fonction permet de régler la température de l'eau du réservoir. Elle règle également la température de l'eau chaude du robinet de distribution.



Procédure pour régler la température de l'eau d'infusion :

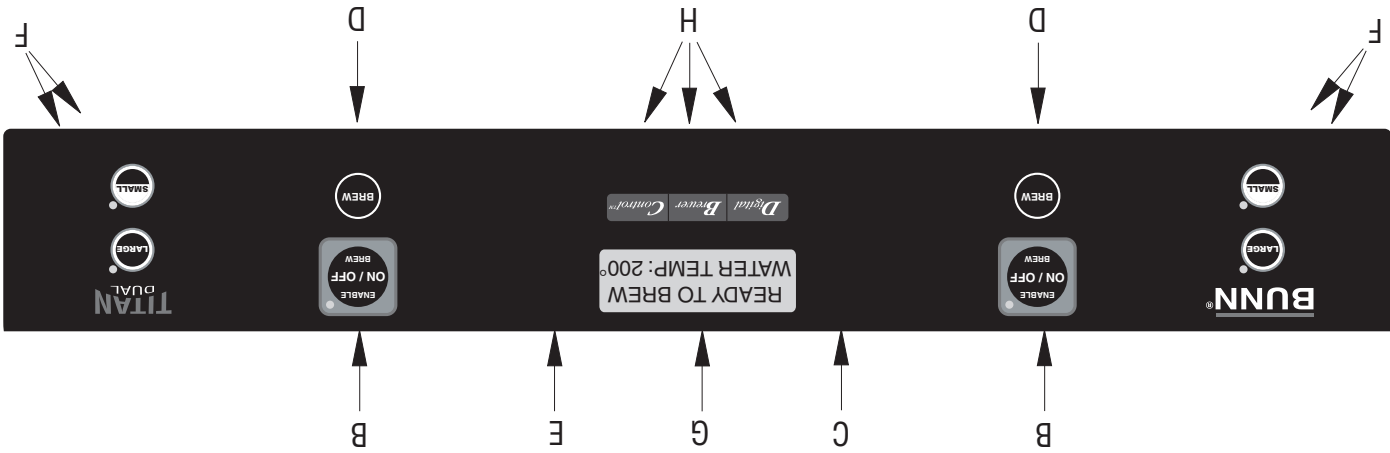
1. Tenez enfoncée la touche dissimulée de droite jusqu'à ce que l'écran affiche **RÉGLER LANGUE**, puis relâchez-la. Continuez à appuyer sur la touche et à la relâcher jusqu'à ce que l'écran affiche **RÉGLER TEMPÉRATURE : XXX°**.

2. Pour ajuster la température, appuyez sur (-) pour la réduire ou sur (+) pour l'augmenter.
3. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **TERMINÉ** pour sauvegarder le nouveau réglage et pour accéder au prochain écran, **TEMPÉRATURE D'INFUSION : XXX°**. Appuyez sur la touche MARCHÉ-ARRÊT et relâchez-la (n'importe quelle sur les modèles doubles) pour quitter la fonction de programmation et revenir à l'**ÉCRAN PRINCIPAL**.

La température d'infusion est réglée en usine à 205 °F (96,1 °C). En haute altitude, il faudra réduire cette température pour éviter l'ébullition. Consultez le tableau ci-dessous pour effectuer l'ajustement. Il sert de guide pour réajuster la température de l'eau d'infusion.

Altitude (en pieds)	Température recommandée de l'eau	
	Point d'ébullition °F	°F
-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

COMMANDES DE FONCTIONNEMENT



A. INTERRUPTEUR PRINCIPAL MARCHÉ-ARRÊT

Cet interrupteur, situé sous l'infuseur devant la patte arrière droite, met toutes les composantes de l'appareil sous tension et hors tension.

B. INTERRUPTEUR MARCHÉ-ARRÊT D'INFUSION

En appuyant sur l'interrupteur MARCHÉ-ARRÊT, le côté qui servira à l'infusion sera mis sous tension, soit hors tension. Si l'interrupteur est appuyé durant le cycle d'infusion, l'infusion cessera et interrompra le débit d'eau; s'il est appuyé durant la programmation de l'infuseur, vous quitterez le mode de programmation et reviendrez à l'écran principal.

C. PROGRAMMATION (gauche)

Cette touche dissimulée permet de défiler vers l'arrière dans la liste de fonctions en mode programmation.

D. INFUSER

Lorsque l'interrupteur d'infusion est à MARCHÉ et que l'écran principal est visible, un cycle d'infusion est lancé du côté sélectionné en appuyant sur cette touche et en la relâchant.

E. PROGRAMMATION (droite)

Pour accéder aux menus de programmation, appuyez sur cette touche et tenez-la enfoncée. Pour avancer dans les écrans de fonction en mode de programmation, appuyez sur la touche PROGRAMMATION et relâchez-la.

F. SÉLECTEURS DE VOLUME D'INFUSION

En appuyant sur les touches DEMI-PORION ou PORION INTÉGRALE, la portion sur le côté qui servira à l'infusion sera déterminée. Le fait d'appuyer sur l'une de ces touches après qu'un cycle d'infusion ait été lancé ne modifie pas la portion du cycle en cours. Un voyant indique la portion sélectionnée. Cette touche sert aussi durant la programmation pour régler les portions des deux côtés.

G. ÉCRAN DE FONCTIONS

Cet écran affiche les différentes fonctions de l'infuseur et permet d'en effectuer la programmation.

H. INTERRUPTEURS D'ÉCRAN DE FONCTIONS

Ces touches dissimulées servent à programmer l'infuseur en mode de programmation.

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 demeure entre 5 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 est nécessaire pour s'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
- Si le cordon devenait endommagé, le fabricant ou un réparateur autorisé doit le remplacer par un cordon obtenu du fabricant ou d'un centre de service autorisé pour éviter tout risque d'accident.

TUYAUTERIE

L'infuseur doit être relié à un système d'alimentation en eau froide avec une pression variant entre 20 et 90 lb/po² (138 et 620 kPa) muni d'une conduite d'au moins 4,0 gal/min de 1/2 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 3/8 po.

NOTE : Bunn-O-Matic recommande d'utiliser des tuyaux de 3/8 po en cuivre pour toutes les installations menant à la conduite de 1/2 po d'alimentation en eau. L'installation sur la conduite d'alimentation d'un tuyau en cuivre en couronnes permet de déplacer l'infuseur pour nettoyer la surface sur laquelle repose l'infuseur. Bunn-O-Matic ne recommande pas d'utiliser un robinet-vanne à étrier pour installer l'infuseur. 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.

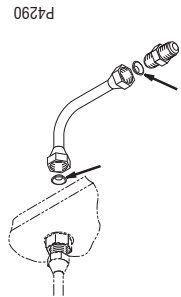
RACCORDÉMENT DE LA TUYAUTERIE

NOTE : Si le code requiert l'installation d'un dispositif anti-refoulement, un appareil anti-bélier devrait être installé en amont de l'infuseur, le plus près possible de ce dernier, pour de meilleurs résultats.

1. Retirez le capuchon d'expédition du raccord dans la partie du fond de l'infuseur.
2. Raccordez le tube évasé (fourni avec l'infuseur) au raccord à l'aide des joints évasés en cuivre à chaque extrémité, comme sur l'illustration.
3. Vidangez la conduite d'alimentation en eau et fixez-la solidement au raccord évasé.
4. Ouvrez l'alimentation d'eau.

VIDANGE DU RÉSERVOIR

1. Retirez les vis qui retiennent le panneau d'accès avant. Enlevez le panneau.
2. Retirez l'attache pour tuyau au bout du boyau de vidange. Enlevez le bouchon.
3. Placez l'extrémité du boyau de vidange dans un drain ou dans un contenant d'une capacité d'au moins 16,0 gallons (60,5 litres).
4. Enlevez l'attache blanche pour vidanger l'eau du réservoir.
5. Lorsque le réservoir est vide, remettez en place l'attache blanche ainsi que le bouchon, puis resserrerz l'attache au bout du boyau de vidange.
6. Remettez le panneau avant en place et resserrerz les vis.

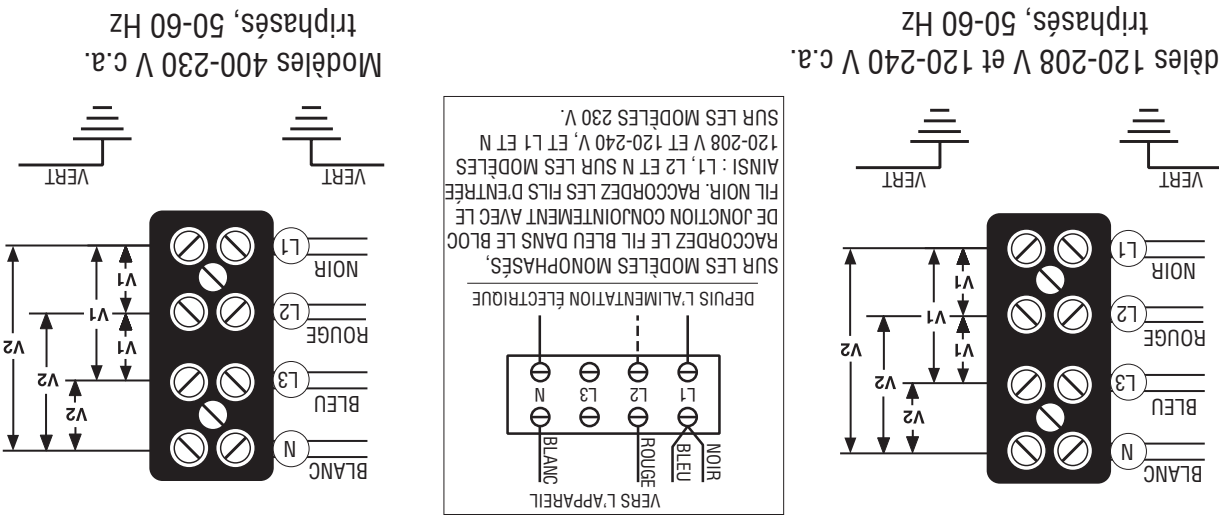


P4290

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

MISE EN GARDE : Si le cordon devenait endommagé, le fabricant ou un réparateur autorisé doit le remplacer par un cordon obtenu du fabricant ou d'un centre de service autorisé pour éviter tout risque d'accident.

Consultez la plaque signalétique de l'insuseur ainsi que les codes national et local de l'électricité pour connaître les besoins en alimentation électrique.



Note : Ce branchement nécessite 4 conducteurs sous tension (neutre, L1, L2 et L3) et un conducteur de mise à la terre indépendant.

Note : Ce branchement nécessite 4 conducteurs sous tension (neutre, L1, L2 et L3) et un conducteur de mise à la terre indépendant.

TENSION	V1	V2
208	208	120
240	240	120

L1, L2, L3 sont les trois phases.
V1 = Tension phase à phase entre 2 phases quelconques.
V2 = Tension phase à neutre, L1 à neutre doit être 120 V.

TENSION	V1	V2
400	400	230
230		230

L1, L2, L3 sont les trois phases.
V1 = Tension phase à phase entre 2 phases quelconques.
V2 = Tension phase à neutre, L1 à neutre doit être 230 V.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT : Une installation électrique inadéquate peut endommager les composants électroniques. **Tout dommage causé par un mauvais branchement électrique n'est pas couvert par la garantie.**

1. Un électricien doit effectuer l'installation électrique telle que spécifiée, conformément aux codes électriques locaux, nationaux et fédéraux applicables.
2. À l'aide d'un voltmètre, vérifiez la tension et le code-couleur de chaque conducteur à la prise de courant. **NOTE** : L'insuseur est livré sans fiche de raccordement sur le cordon d'alimentation. Un technicien de service qualifié doit choisir et installer la fiche certifiée UL de mise à la terre spécifiée à l'arrière de l'insuseur.
3. Installez la fiche de raccordement spécifiquement au cordon d'alimentation.
4. Retirez le panneau avant pour accéder au bloc de jonction.
5. Branchez l'insuseur à la prise de courant et vérifiez la tension au bloc de jonction avant de commencer.
6. 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*.

AVIS À L'UTILISATEUR

Lisez attentivement et observez toutes les consignes qui figurent sur les décalcomanies de l'infuseur et qui se trouvent à l'intérieur de ce manuel. Toutes les mises en garde inscrites sur l'infuseur doivent être maintenues en bonne condition. Veuillez remplacer toute décalcomanie endommagée ou illisible.

WARNING / AVERTISSEMENT

HAZARDOUS VOLTAGE
TENSION DANGEREUSE

DISCONNECT FROM POWER
SOURCE BEFORE REMOVING!

DÉCONNECTER DE LA
SOURCE D'ALIMENTATION

AVANT D'ENLEVER !





12559.7103

WARNING / AVERTISSEMENT

IF:
• CRACKED
• SCRATCHED
• BOILED DRY
• HEATED WHEN EMPTY
• USED ON HIGH FLAME
OR EXPOSED ELECTRIC ELEMENTS

DISCARD DECANTER

FUNNEL CONTENTS ARE HOT



EST CHAUD DE L'ENTONNOIR

LE CONTENU DE L'ENTONNOIR EST CHAUD

IF:
• SI ELLE EST FISSURÉE
• SI ELLE EST RAYÉE
• SI ON A LAISSÉ DE L'EAU S'ÉVAPOSER PAR ÉBULLITION
• SI ELLE A ÉTÉ CHAUFFÉE À VIDE
• SI ELLE A ÉTÉ UTILISÉE SUR UNE FLAMME VIVE OU SUR DES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES DÉCOUVERTS

JETER LA CARAFE: FUNNEL CONTENTS ARE HOT

NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT. TOUJOURS METTRE LE BOÎTER À LA MASSE. NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON. SUIVRE LE MANUEL DE FONCTIONNEMENT EN VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONNEMENT EN RESPONSABILITÉS AVANT D'ACHTER OU REMPLIR LE PRÉSENT PRODUIT.

THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.

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

#00658.7000

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 utile pour l'opérateur à l'intérieur. Seulement le personnel autorisé peut effectuer les réparations. Débrancher la source de courant avant d'effectuer une réparation.

00824.0002



Optional Field Wiring

120/208V
40.1 A, 8200 W
1PH, 3-Wire + GND, 60HZ

Branchement électrique optionnel

120/208V, 40.1 A, Monophasé,
8200 W, Monophasé,
3-fils relié à la terre, 60HZ

29710.7015

Optional Field Wiring

120/240V,
35.0A, 8200 W,
1PH, 3-Wire + GND, 60HZ

Branchement électrique optionnel

120/240V, 35.0A, Monophasé,
8200 W, Monophasé,
3-fils relié à la terre, 60HZ

29710.7019

WARNING / AVERTISSEMENT	<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.
WARNING / AVERTISSEMENT	<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT. • TOUJOURS METTRE LE BOÎTER À LA MASSE. • NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON. • SUIVRE LE MANUEL DE FONCTIONNEMENT EN RESPONSABILITÉS AVANT D'ACHTER OU REMPLIR LE PRÉSENT PRODUIT. • L'ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL EST ÉLECTRIQUEMENT DISCONNECTÉ.

#00986.7000

WARNING / AVERTISSEMENT

REMOVE FUNNEL SLOWLY

RETRIERER L'ENTONNOIR LENTEMENT



03408.7000

WARNING / AVERTISSEMENT

HOT LIQUID

LIQUIDE CHAUD



39803.7000

MAIN ON/OFF SWITCH

INTERRUPTEUR PRINCIPAL



#00656.7000

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.

#37881.7000

00824.0001



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.

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 GPR, 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) Batures de mouture sur équipement de moulinure de café pour moulin de 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 de tartrage, des déballances 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 composants des appareils devant être remplacés 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 QUALITÉ 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'ENTIÈRE 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.

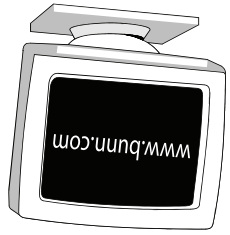
POLITIQUE DE RETOUR

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

392, 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, Easy-Clear, 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, ThermoFresh, Titan, triecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter, BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, 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.

INTRODUCTION

Cet appareil infuse le café directement dans un récipient à pression en attente. L'infuseur peut être muni d'un robinet de distribution d'eau chaude. Il est conçu pour un usage intérieur et doit être placé de niveau sur un plan de travail robuste. Veuillez l'installer dans un endroit où il n'y a aucun dispositif à jet d'eau. Cet infuseur est programmable de façon à pouvoir ajuster différentes fonctions du procédé d'infusion, comme la température d'infusion, les volumes d'infusion, les pourcentages de dérivation et l'infusion par impulsion. Les autres caractéristiques comprennent l'économiseur d'énergie, la minuterie de fraîcheur et l'alerte de nettoyage.



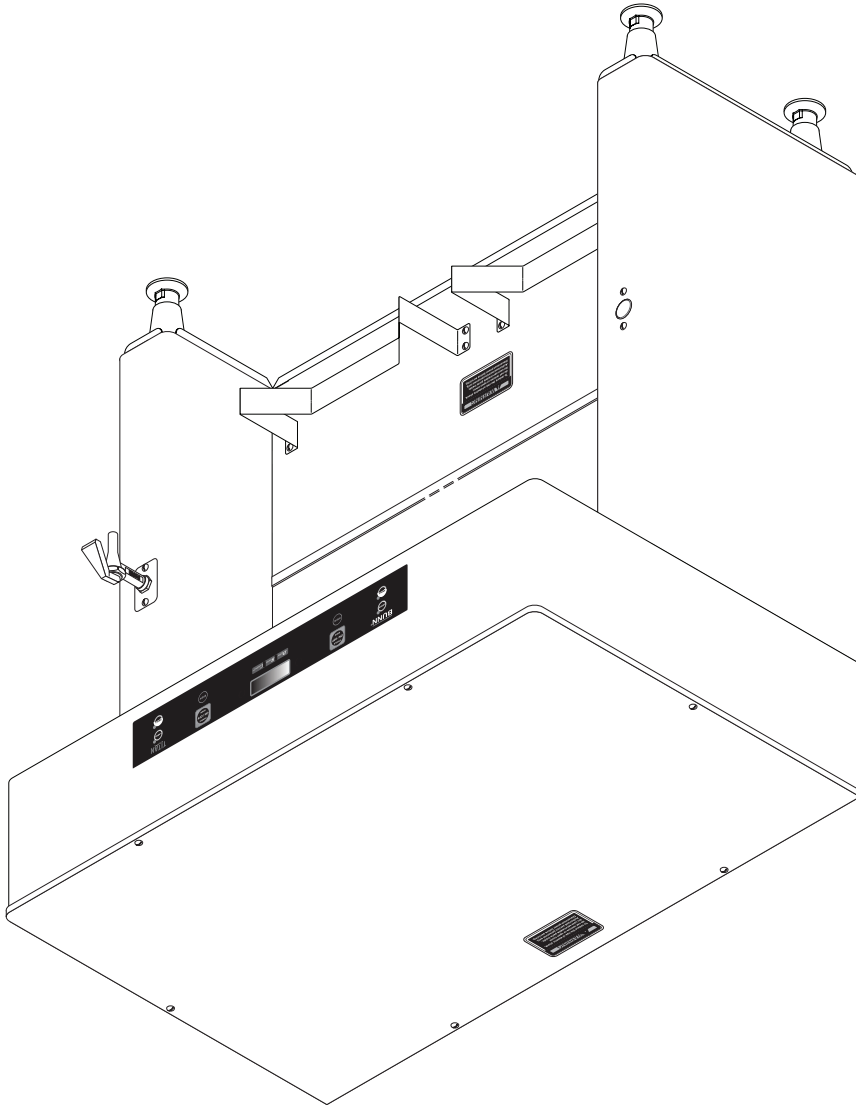
40119.7000G 5/12 ©2007 Bunn-O-Matic Corporation

Pour obtenir la plus récente version du manuel ou le catalogue illustré de pièces, visitez le site Web de Bunn-O-Matic, à l'adresse www.bunn.com. Ces manuels sont GRATUITS et le téléchargement des manuels et des mises à jour est rapide. Communiquez avec la Bunn-O-Matic Corporation au 1 800 263-2256 pour obtenir une version papier du catalogue illustré de pièces par l'entremise du service des postes canadien.

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

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



TITAN DUAL^{MD}

BUNN[®]