

Moulins VH de la série G

Moulins rapides et précis à trémies visuelles

GVH-1, GVH-2 et GVH-3



GUIDE D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

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

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

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, cafetières de service GPR, distributeurs de thé glacé/café, cafetières unitasses MCR/MCP/MCA , cafetières de service thermiques et 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 moudre le 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 d'entretien 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 suppose 1) que l'Acheteur a prévenu rapidement BUNN de toute réclamation au titre de cette garantie par téléphone au (217) 529-6601 ou par écrit à P.O. Box 3227, Springfield, l'Illinois 62708-3227 ; 2) à la demande de BUNN, le matériel défectueux a été envoyé en port payé à site d'entretien-dépannage agréé de BUNN ; et 3) à la condition que le produit ait fait l'objet d'une autorisation de retour préalable de la part de BUNN au titre de la 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 proposer des garanties supplémentaires contraignantes pour BUNN. En conséquence, les déclarations de telles personnes, écrites ou orales, ne constituent pas des garanties et on ne saurait s'y fier.

Si BUNN détermine dans sa seule discrétion que le matériel ne se conforme pas à la garantie, BUNN, à son option exclusive tandis que l'équipement est sous la garantie, pourra 1) fournir à titre gratuit des pièces détachées et/ou la main-d'œuvre (pendant les périodes de garantie pièces et main-d'œuvre 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, Smart-WAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, 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 de l'enceinte de la cafetière trifecta® commerciale est une marque de commerce de Bunn-O-Matic Corporation.

CONTENU

Garantie	2
Exigences nord-américaines	4
Exigences CE	4
Avis aux utilisateurs	5
Exigences électriques	6
Commandes de fonctionnement	6
Installation initiale.....	7
Réglage de la bavure	8
Mouture de café	8
Nettoyage	
Hebdomadaire	8
Nettoyage 6 mois	8
Maintenance préventive	9
Schéma de câblage	9
Instructions d'installation de l'autocollant	10

EXIGENCES POUR L'AMÉRIQUE DU NORD

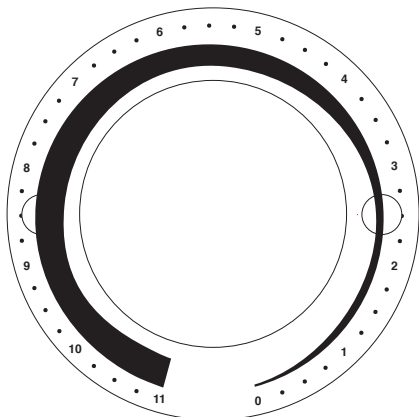
- Cet appareil doit être installé dans des emplacements où il peut être surveillé par du personnel qualifié.
- Pour fonctionner correctement, cet appareil doit être installé dans un emplacement où la température est entre 5 et 35 °C.
- L'appareil ne doit pas être incliné de plus de 10° pour fonctionner en toute sécurité.
- Un électricien doit assurer l'entretien électrique selon les spécifications, et en conformité avec tous les règlements locaux et nationaux.
- Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à pression.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes si elles sont sous supervision ou si elles ont été formées à son utilisation en toute sécurité, et si elles comprennent les risques encourus.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont sous supervision ou si elles ont été formées à son utilisation en toute sécurité, et si elles comprennent les risques encourus.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par du personnel d'entretien autorisé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de son personnel d'entretien autorisé pour éviter tout risque.
- La machine ne doit pas être immergée pour le nettoyage.
- Cet appareil est destiné à un usage commercial dans des applications telles que :
 - les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail
 - les clients dans les halls d'hôtels et de motels, et d'autres types d'environnements similaires
- L'accès aux zones d'entretien est réservé au personnel d'entretien autorisé.

EXIGENCES CE

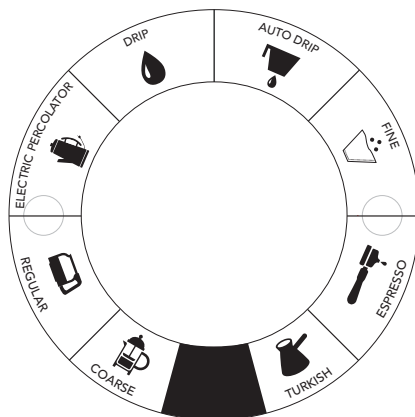
- Cet appareil doit être installé dans des emplacements où il peut être surveillé par du personnel qualifié.
- Pour fonctionner correctement, cet appareil doit être installé dans un emplacement où la température est entre 5 et 35 °C.
- L'appareil ne doit pas être incliné de plus de 10° pour fonctionner en toute sécurité.
- Un électricien doit assurer l'entretien électrique selon les spécifications, et en conformité avec tous les règlements locaux et nationaux.
- Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil auprès d'une personne responsable de sa sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par du personnel d'entretien autorisé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou de son personnel d'entretien autorisé pour éviter tout risque.
- La machine ne doit pas être immergée pour le nettoyage.
- Machine classée IX P1.

NOTICES À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

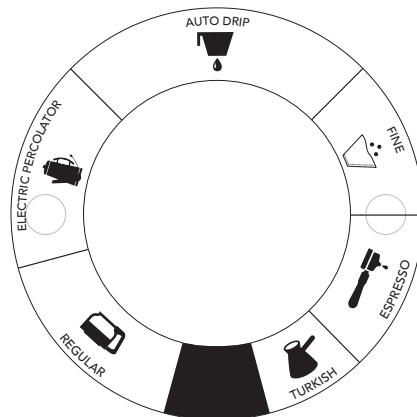
Lire attentivement et se conformer à toutes les notices figurant sur le moulin et dans le présent manuel. Elles ont été rédigées pour votre protection. Toutes les notices du moulin doivent être maintenues en bon état. Remplacer tout autocollant illisible ou endommagé.



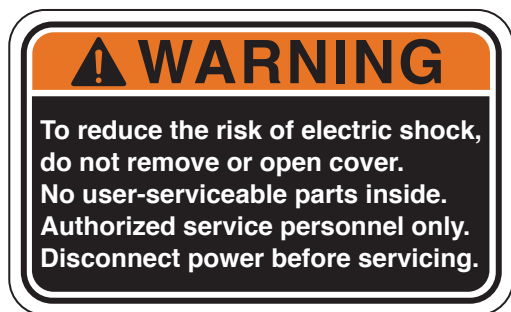
55071.0000



55071.0001



55071.0002
(Turkish)



37881.0000



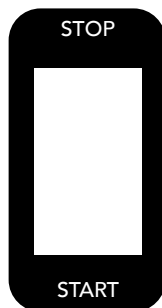
00824.0002



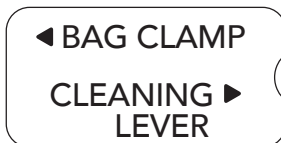
20545.0000



11076.0000



55072.0000



55073.0000



55405.0000

1. Select desired grind
2. Lift lid and pour coffee beans into hopper
3. Place your bag on tray under chute or into BAG CLAMP
4. Press START
5. To remove residual coffee from chute as dispensing slows, move CLEANING LEVER up/down several times
6. Remove your bag or container, grinder will automatically stop

55074.0000

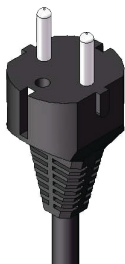
EXIGENCES ÉLECTRIQUES

ATTENTION - LE MOULIN DOIT ÊTRE DÉCONNECTÉE DE L'ALIMENTATION JUSQU'AU MOMENT INDIQUÉ DANS L' INSTALLATION INITIALE. Consulter la plaque de constructeur de la cafetière et les codes électriques locaux/nationaux pour déterminer les exigences de circuit.

100 V et 120 V
Modèles



Modèles CE
de 220 à
240V



Modèles de
CE de 220 à
240V



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

COMMANDES DE FONCTIONNEMENT

Sélecteur de mouture

Permet à l'utilisateur de changer la mouture pour chaque café. Chaque réglage permettra d'obtenir à chaque fois la même mouture.

Commutateur de mise en marche/arrêt

STOP/ARRÊT/STOP - (position supérieure) Passer sur cette position arrête le fonctionnement du moulin.

MARCHE - (position centrale de repos) Le commutateur reviendra à cette position après le début d'un cycle de mouture a commencé et restera dans cette position après la mouture.

DÉMARRAGE - (position inférieure momentanée) Appuyer sur le commutateur lance la mouture seulement quand un sac ou un autre récipient est en place derrière la goulotte ou si on utilisant le kit facultatif trifecta ; la tasse d'infusion est en place.

Capteur de sac/tasse d'infusion

Empêche le moulin de fonctionner à moins que le dos d'un sac soit en place derrière la goulotte de distribution ou si la tasse d'infusion trifecta facultative n'est pas en place. Ne pas essayer de contourner ce dispositif de sécurité.

Levier de nettoyage

Permet à l'opérateur de nettoyer tout résidu de café laissé par la mouture précédente.

Pince à sac

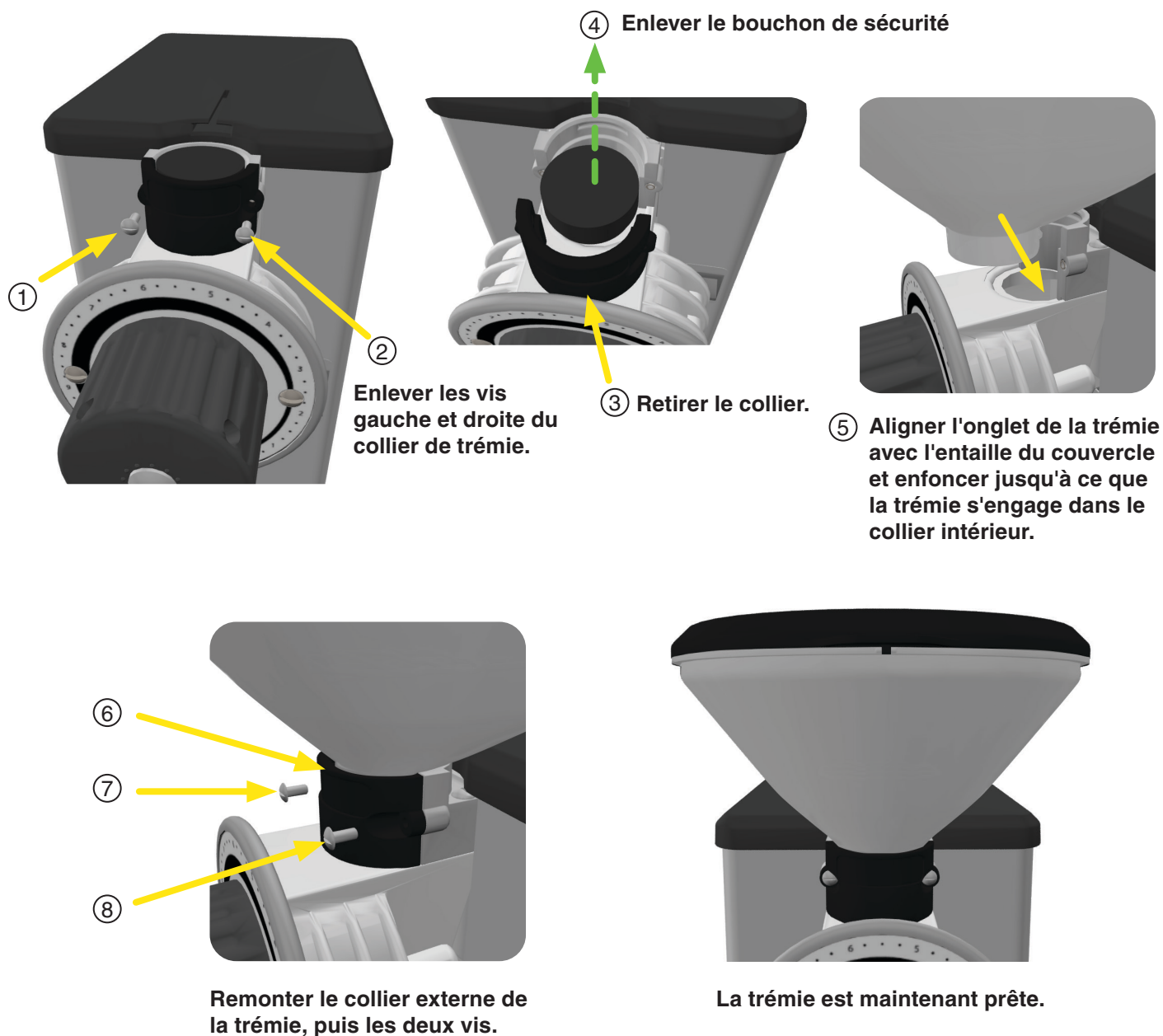
Permet à l'opérateur de maintenir le sac de café en place et ne pas avoir à le tenir pendant l'opération de mouture.

INSTALLATION INITIALE

ATTENTION - Débrancher le moulin pendant l'installation initiale.

1. Ouvrir le couvercle supérieur. Enlever tous les corps étrangers et matériaux d'expédition du compartiment de trémie.
2. Enlever la fiche de sécurité noire (située à l'entrée à la chambre de mouture), avant d'installer la trémie.

Voici les étapes :



3. Le moulin peut maintenant être branché et mis en service, ou s'il a besoin d'être étalonné, se conformer au RÉGLAGE ZÉRO DES MEULES de la page suivante.

RÉGLAGE DE LA BAVURE

1. Placer un sac vide en place sur la crépine, avec l'arrière du sac derrière la goulotte de distribution. Si l'on dispose de la trousse facultative trifecta, placer plutôt la tasse d'infusion sur la crépine.
2. Lancer le moulin pour vider la chambre de mouture. Laisser le moulin sur "ON" (Marche).
3. Mettre la molette du Sélecteur de mouture sur la position "TURC" (ou "0") .
4. À l'aide d'un petit tournevis plat, desserrer les deux vis de blocage sur la gauche de la molette du sélecteur de mouture.
5. Maintenir d'une main la molette sur la position "TURC" (ou "0").
6. À l'aide d'un grand tournevis plat, tourner lentement la vis de réglage au centre de la molette de sélecteur de mouture vers la droite (dans le sens horaire) jusqu'à ce que le crissement métallique provoqué par le frottement des meules de mouture se fasse entendre.
7. Tout en maintenant la molette sur la position "TURC" (ou "0") position, dégager la vis vers la gauche (dans le sens antihoraire) jusqu'au moment précis où le crissement métallique cesse.
8. Arrêter le moulin.
9. Pousser la molette contre la plaque de cadran et serrer les deux vis de réglage sur la gauche de la molette de sélecteur du mouture.
10. Allumer le moulin et écouter si le crissement métallique est audible avec la molette de sélection de mouture sur la position "TURC" (ou "0"). Si le crissement métallique est audible, répéter les étapes 7 à 10 jusqu'à ce que le bruit cesse.
11. Si aucun crissement métallique n'est audible, les meules de mouture sont correctement réglées. Sur les modèles trifecta, on devrait entendre comme un léger gazouillis résultant du contact des meules quand on fait tourner complètement la molette dans le sens horaire au-delà de la position "1".

MOUTURE DE CAFÉ

1. Charger le poids ou le volume désiré de grains de café dans la trémie à café.
2. Tourner le bouton de sélecteur pour aligner la flèche avec le degré de mouture désiré.
3. Appuyer sur le levier pour ouvrir le support de la pince de sac.
4. Localiser le sac entre l'arrière de la goulotte et le support de la pince, puis relâcher le levier.
(Le moulin ne fonctionnera que si le capteur de sac est actionné)
5. Appuyer sur le commutateur de démarrage.
6. Basculer le levier de nettoyage à plusieurs reprises tandis que la distribution ralentit.
7. Enlever le sac ou la tasse d'infusion quand le café moulu ne sort plus de la goulotte. Le moulin s'arrêtera automatiquement quand on enlèvera le sac ou la tasse d'infusion

REMARQUE - Pour un fonctionnement correct, attendez que le moteur s'arrête de tourner avant d'appuyer sur l'interrupteur de démarrage pour commencer la séquence de mouture suivante.

NETTOYAGE

Hebdomadaire

Nettoyer toutes les surfaces externes avec un chiffon humide rincé dans un détergent liquide non abrasif doux. Il faudra veiller à ne pas rayer le moulin avec un matériau abrasif.

Nettoyage bi-annuel

1. Vider tout le café de la trémie. Brancher le moulin, placer un sac vide derrière la goulotte de distribution ou introduire la tasse d'infusion trifecta. Appuyer brièvement sur le commutateur de démarrage "START". Exécuter plusieurs cycles jusqu'à ce que tout le café de la chambre de mouture soit distribué. Enlever le sac ou la tasse d'infusion.

AVERTISSEMENT - Avant de nettoyer la chambre de mouture ou d'enlever tout panneau ou toute pièce de l'enceinte de la chambre de mouture, **débrancher le moulin**.

NETTOYAGE

Nettoyage bi-annuel (a continué)

2. Enlever les deux vis et enlever l'ensemble de plaque de cadran bouton de molette de sélecteur.
3. Glisser l'ensemble de rotor de meule/ressort de l'arbre du moteur et le démonter pour le nettoyer.
4. Enlever les deux vis assujettissant la meule fixe sur la chambre de mouture.
5. Enlever les quatre vis situées sur le haut de la goulotte et retirer la goulotte. À l'aide d'une paire de pinces, enlever les circlips qui assujettissent le bras d'obturateur à la goulotte. Enlever les goupilles de fixation de l'obturateur soigneusement (en notant l'emplacement de chaque ressort d'obturateur).
6. Laver toutes les pièces dans une solution deterstive douce avec de l'eau chaude et une brosse à soies raides non métalliques. Rincer abondamment toutes les pièces et les laisser à l'air avant de les remonter.
7. Nettoyer soigneusement la chambre de mouture, l'ensemble de plaque cadran, l'ouverture de la goulotte et l'ouverture de la plaque cadran avec une brosse à soies raides non métalliques sèche. Essuyer avec un chiffon propre préalablement imbibé d'une solution d'eau chaude contenant un détergent doux. Remonter le ressort et le rotor avec la meule sur l'arbre du moteur.
8. Aligner la fente sur l'arbre du moteur avec le rotor et remonter la plaque de cisaillement. Remonter la coupelle de rotor et la plaque de cadran de sélecteur de mouture sur le logement de la meule. Consulter la section de "Réglage" du Manuel de fonctionnement et d'entretien en ce qui concerne les réglages de meule.

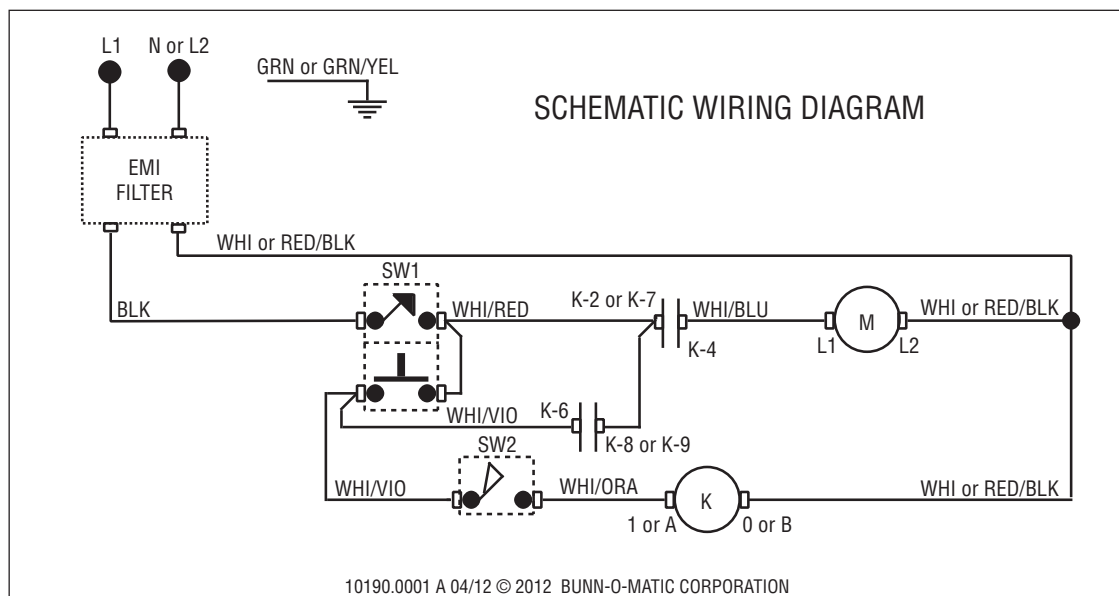
ENTRETIEN PRÉVENTIF

Bunn-O-Matic® conseille de procéder à l'entretien préventif à intervalles réguliers. L'entretien doit être assuré par un technicien d'entretien qualifié. Pour le Service technique, contactez Bunn-O-Matic Corporation au 1-800-286-6070.

REMARQUE: Les pièces de rechange ou les interventions d'entretien rendues nécessaires par le non-respect de l'entretien exigé ne sont pas couvertes par la garantie.

Tous les 6 mois ou plus souvent si nécessaire.

1. Inspecter et nettoyer la chambre de mouture.
2. Inspecter et nettoyer ou remplacez les meules, si nécessaire.
3. Régler les meules sur zéro pour maintenir la précision de la taille de mouture.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE L'AUTOCOLLANT

Si l'on préfère, l'autocollant de cadran numéroté peut être remplacé avec l'autocollant de cadran à symboles fourni avec le moulin. Voici les étapes à suivre pour les échanger :



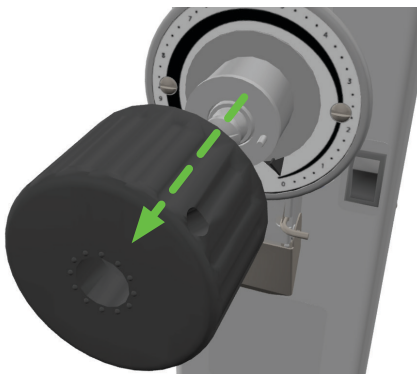
- ① Tourner la molette dans le sens horaire jusqu'à ce que l'aiguille soit sur zéro.



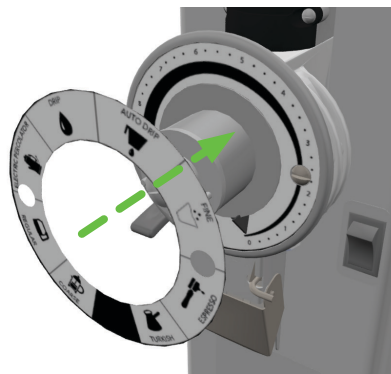
- ② Enlever la vis gauche sur la molette.



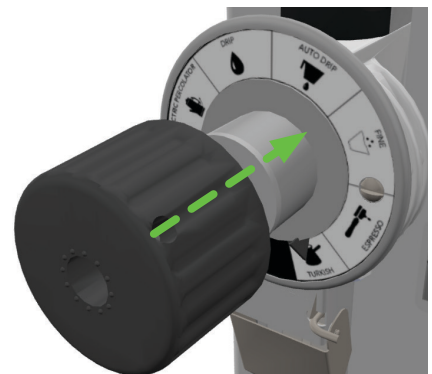
- ③ Enlever la vis droite sur la molette.



- ④ Enlever la molette.



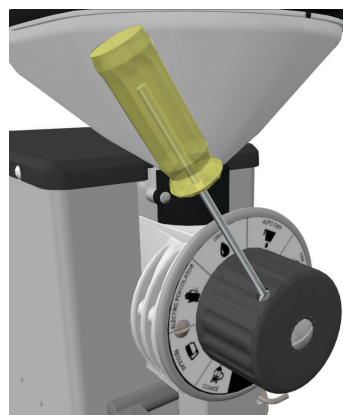
- ⑤ Tirer l'autocollant pour enlever la bande adhésive au verso de l'autocollant de symboles. Placer l'autocollant directement sur l'autocollant des numéros.



- ⑥ Si l'autocollant est placé au bon endroit (les deux vis doivent être visibles à travers l'autocollant), appuyer alors pour faire adhérer. Remonter maintenant la molette.



- ⑦ Remonter la vis droite sur la molette.



- ⑧ Remonter la vis gauche sur la molette.



L'autocollant est prêt.

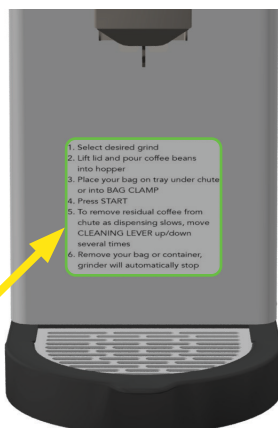
REMARQUE : Si nécessaire, conformez-vous aux instructions de RÉGLAGE ZÉRO DES MEULES de la page 8.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE L'AUTOCOLLANT

Un autocollant "Instructions de mouture" est fourni.

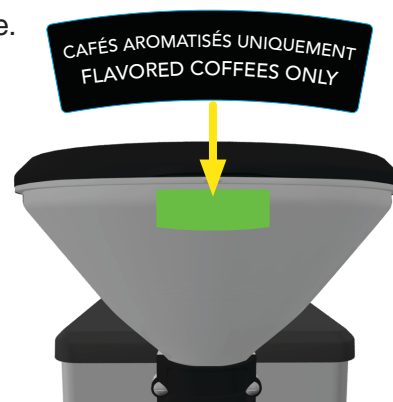
Cet autocollant est nécessaire quand il est dans un site protégé (sous un auvent, une marquise, un abri ou une structure semblable).

Voici l'emplacement de cet autocollant:



Un autocollant "Cafés aromatisés SEULEMENT" est fourni si on préfère.

Voici l'emplacement conseillé pour cet autocollant:

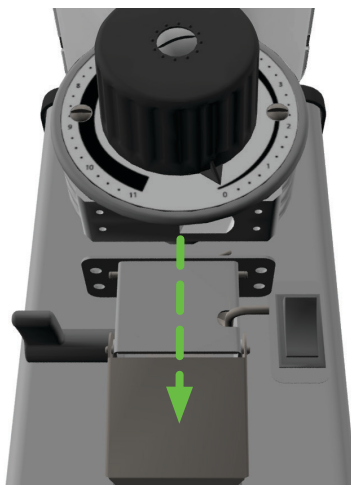


REPLACEMENT DE LA GOULOTTE AVEC LA TROUSSE TRIFECTA® FACULTATIVE

La goulotte standard peut être remplacée par la trousse trifecta facultative à utiliser avec l'infuseur unitasse trifecta. Cette trousse comporte un support pour la tasse trifecta (illustrée ci-dessous).



① Enlever les quatre vis de dessous le cadran numéroté.



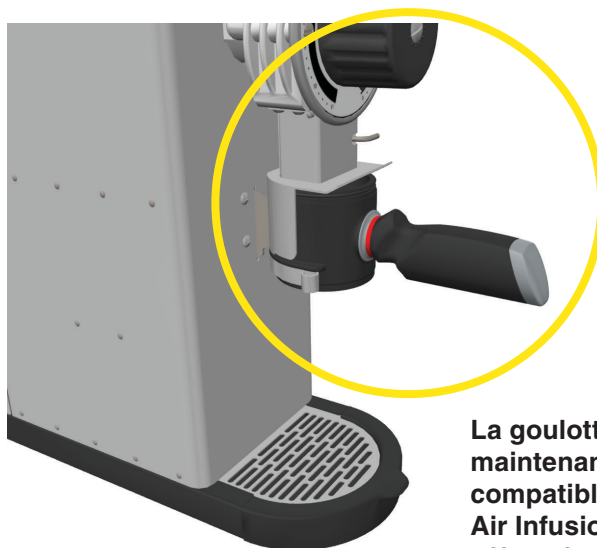
② Enlever la goulotte.



③ Remplacer avec la goulotte du trifecta.



④ Enlever les quatre vis de dessous le cadran numéroté.



La goulotte portera maintenant la tasse compatible avec l'infuseur Air Infusion® unitasse trifecta®.

