



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 les systèmes BUNN Crescendo tels que décrit plus complètement ci-dessous pendant une période d'un an pour ce qui est des pièces et de la façon.

Ces périodes de garantie entrent en vigueur à compter de la date d'installation. BUNN garantit que le matériel de sa fabrication sera exempt de vice de matière ou de façon lors de sa fabrication et pendant la période de garantie applicable. Cette garantie ne s'applique à aucun équipement, composant ou pièce fabriqué par un tiers ou qui, selon l'estimation de BUNN a fait l'objet d'une utilisation abusive, de négligence, de modification, d'une mauvaise montage ou fonctionnement, d'un entretien ou d'une réparation inadéquat, 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. 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. En plus, ce qui suit est exclu de la période de garantie :

Exclusions de garantie:

- Pièces de type, mais non limitées à, trémies et couvercles, plateaux d'égouttement, et pièces en plastique en raison d'un mauvaise manipulation ou de l'utilisation de produits de nettoyage inadéquats.
- Remplacement des articles d'usure comme, mais pas seulement, les joints toriques, les garnitures, les tubes en silicone, les tuyaux, et les sièges de valve.
- Les réparations rendues nécessaires du fait de la mauvaise qualité de l'eau comme les robinets de distribution, les vannes d'admission d'eau, le tartre dans la vapeur et les réchauffeurs d'eau. (Plage recommandée par dureté totale de 4 à 7 gpg constant).
- Tension inadéquate. (Voir le manuel de service du matériel pour les caractéristiques de tension).
- La non-utilisation des produits de nettoyage agréés par BUNN constitue un entretien inadéquat.
- Le non-recours à un technicien BUNN ou un fournisseur de service espresso agréé pour effectuer l'entretien préventif.
- Les pièces remplacées au titre de la présente garantie portent le reste de la limite de garantie des pièces de la machine, ou 60 jours, selon celle des durées qui est la plus longue.
- Problèmes de qualité de consommation dus à des défaillances de la machine liées à la formulation ou aux caractéristiques du produit.

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.

TABLE DES MATIÈRES

Garantie	2
Notices à l'intention de l'utilisateur	4
Exigences nord-américaines	5
Configuration initiale	6
Raccordement électrique	8
Exigences de plomberie	9
Remplissage et réchauffement initiaux	9
Remplissage des trémies à solubles	10
Commandes et interface de fonctionnement.....	11
Créer une boisson « personnalisée »	12
Verrou de sécurité de porte.....	16
Option à travers le comptoir	16
Mode d'économie d'énergie.....	17
Nettoyage général	18
Maintenance préventive	26
Réglages	26
Vidange des réservoirs d'eau chaude	30
Glossaire	31
Schéma de câblage	34



Astuce : Pour obtenir plus d'informations sur la programmation avancée, veuillez consulter le site Web Bunn-O-Matic www.bunn.com. Il est complètement GRATUIT, et c'est le moyen le plus rapide d'obtenir les dernières informations.

NOTICES À L'INTENTION DE L'UTILISATEUR

Les avis figurant sur ce distributeur doivent être préservés en bon état. Remplacez toutes les étiquettes illisibles ou endommagées.



00986.0000

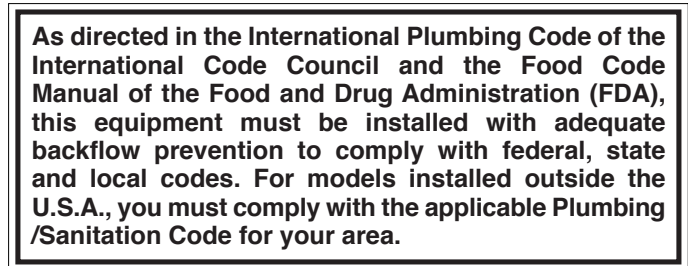
utiliser uniquement sur un circuit correctement protégé, capable de supporter la charge nominale. L'électricité masse le châssis. Suivez les codes électriques nationaux et locaux. Ne pas utiliser près de combustibles. Ne déformez pas la fiche ou le cordon.



12368.0002

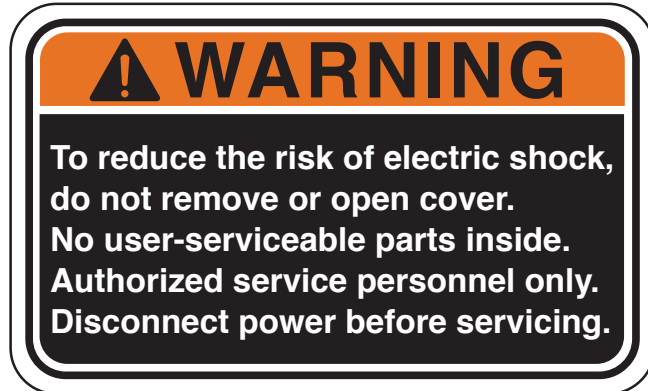


00824.0002



00656.0001

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, vous devez vous conformer au code de plomberie/hygiène en vigueur dans votre région.



37881.0000

Pour réduire les risques d'électrocution, ne pas retirer ou ouvrir le capot. Aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur. Personnel de service autorisé uniquement. Déconnectez l'alimentation avant l'entretien.

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.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux, et dans des entreprises commerciales telles que des boulangeries, des boucheries, etc., mais pas pour la production alimentaire en masse et en continu.
- La machine ne doit pas être immergée pour le nettoyage.
- Machine classée IX P1.

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.

INSTALLATION INITIALE

1. Sortez le plateau et la couverture d'égouttement de la boîte de pièces. Assemblez le couvercle sur le plateau d'égouttement, puis glissez sous la porte avant de la machine, engageant l'arrière du plateau d'égouttement dans l'ouverture de la partie avant inférieure la machine.
2. Sortez le groupe d'infusion espresso de la boîte de pièces.
3. Glissez le tube sur le coude du côté gauche supérieur de la tête de groupe d'espresso suivant les indications de la Figure 1.

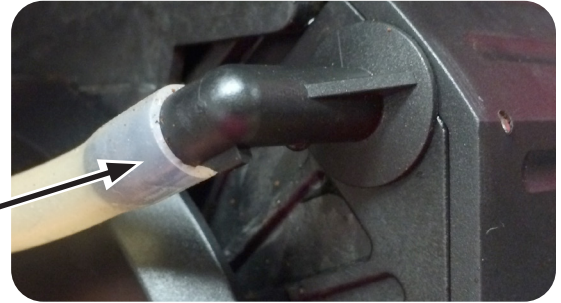


Figure 1

P4375

4. Placez la cannelure à l'avant et en bas de la tête de groupe par dessus la barre de fixation du drive espresso comme indiqué sur la Figure 2.

Rainure



Barre de fixation

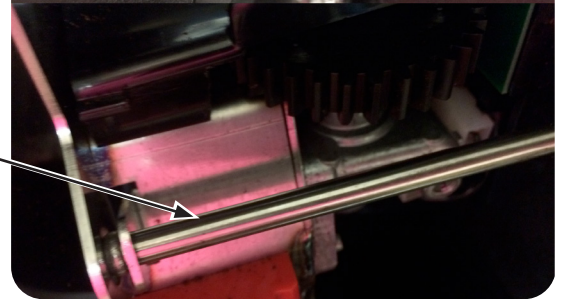


Figure 2

P4376

5. Tournez le dessus de la tête de groupe vers l'arrière de la machine jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place comme indiqué sur la Figure 3.

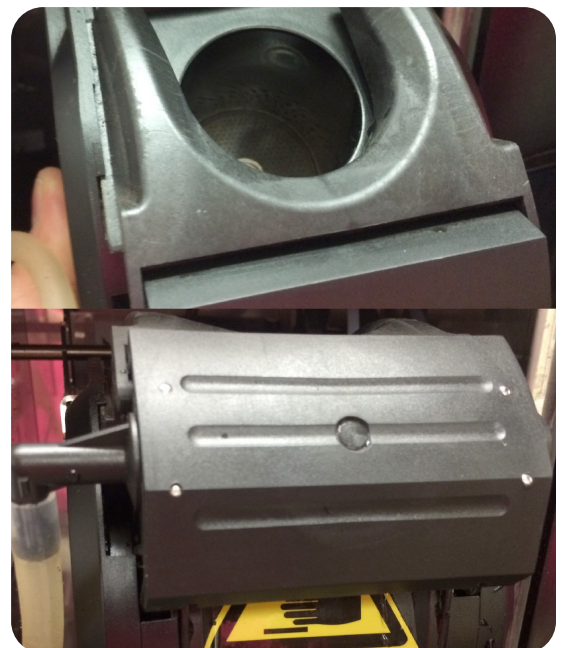


Figure 3

P4377

INSTALLATION INITIALE - suite

6. Faites coulisser le verrou rouge vers la droite jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place comme indiqué sur la Figure 4.

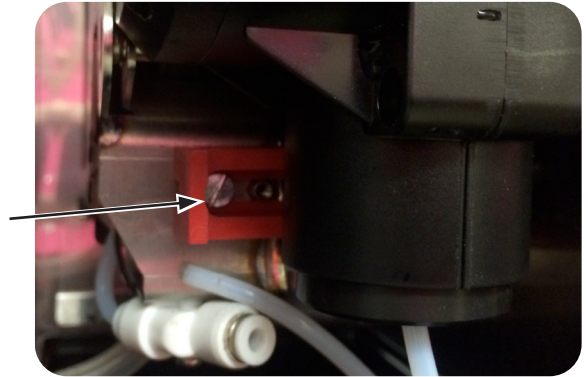


Figure 4

P4378

7. Montez le tube de tête de groupe dans le raccord rapide en bas du drive espresso en vous assurant que le tube est complètement introduit comme cela est indiqué sur la Figure 5.

Raccord de tube
d'infusion

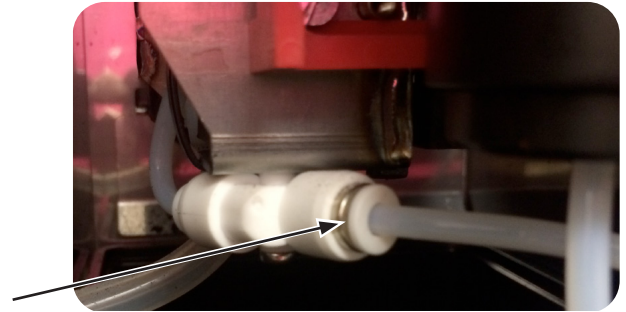


Figure 5

P4379

8. Sortez la trémie à grains de la boîte de pièces. Alignez la trémie à grains de sorte que la collier en bas de la trémie à grains s'engage dans l'orifice du moulin comme indiqué sur la Figure 6.



Figure 6

9. Une fois la trémie en place sur le moulin, tirez la trappe de la trémie à fond vers l'avant pour permettre aux grains de pénétrer dans le moulin, puis verrouillez la trémie en place comme indiqué sur la Figure 7.

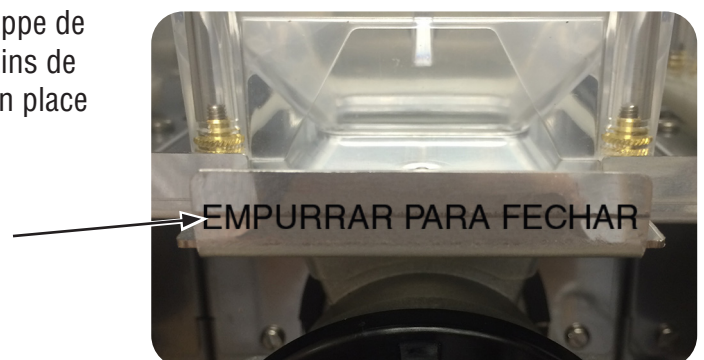


Figure 7

INSTALLATION INITIALE - suite

CAPACITÉ

1. La chambre d'infusion a une contenance de 5 g minimum et de 15 g maximum de café espresso moulu.
2. La cafetière a une capacité maximale de 60 (petits) espressos par heure.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

ATTENTION - Le distributeur doit être déconnecté de l'alimentation jusqu'à ce que cela soit spécifié dans Raccordement électrique.

Branchement électrique

ATTENTION- Une mauvaise installation électrique endommagera les composants électroniques.

1. Un électricien doit assurer le service électrique de la façon indiquée.
2. À l'aide d'un voltmètre, vérifiez la tension et le chromocodage de chaque conducteur à l'alimentation.
3. Connectez le distributeur à l'alimentation.
4. Si la tuyauterie doit être branchée ultérieurement, assurez-vous que le distributeur est déconnecté de l'alimentation. Si la tuyauterie a été branchée, le distributeur est prêt pour le Remplissage et réchauffement initiaux.

Configuration

Configuration 120V :

Ce service électrique est composé de 2 conducteurs de courant (L1 et Neutre) et d'un conducteur séparé pour la mise à la terre du châssis.

Configuration 120-208/240V :

Ce service électrique est composé de 3 conducteurs de courant (L1, L2 et Neutre) et d'un conducteur séparé pour la mise à la terre du châssis.

Configuration 220-240V :

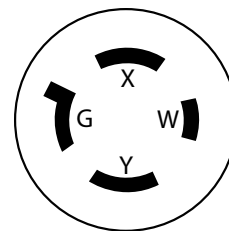
Ce service électrique est composé de 2 conducteurs de courant (L1, L2) et d'un conducteur séparé pour la mise à la terre du châssis.



**Modèles
de 120 V**



**Modèles
de 230 VOLTS**



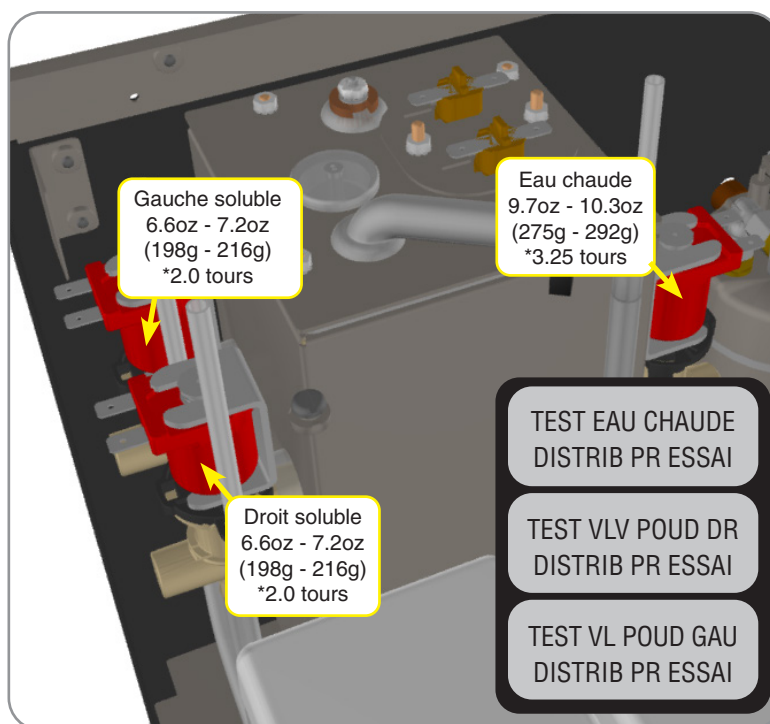
**Modèles
de 208/240 VOLTS**

PROCÉDURE DE CALIBRAGE

REMARQUE: ceci n'est recommandé que lors du remplacement d'une vanne ou lorsque le volume de distribution d'eau n'est pas atteint.

Commencez par utiliser une clé Allen pour annuler le réglage du débit (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Le nombre de tours est indiqué à côté de chaque vanne.

1. Ouvrez la porte et placez le commutateur à bascule au réglage «PRGM».
2. Utilisez l'icône de grande taille de bonnet pour naviguer au menu pour effectuer une distribution chronométrée pour déterminer le débit pour les vannes être remplacé.
3. Utilisez une clé Allen de 6mm pour augmenter (sens anti-horaire) ou diminuer (dans le sens des aiguilles d'une montre) débit.



EXIGENCES DE PLOMBERIE

Ce distributeur doit être relié à un circuit d'eau froide à la pression de fonctionnement entre 20 et 90 livres par pouce carré (0,138 et 0,620 MPa) avec un diamètre de canalisation de 1/2 po (12,7 mm) ou plus. Il faut monter un robinet d'arrêt sur la tuyauterie en amont du distributeur. Installez un détendeur sur la tuyauterie quand la pression est supérieure à 90 psi (0,690 mPa) pour la ramener à 50 psi (0,345 mPa). Le raccord d'admission d'eau est de 3/4 po NPT (modèles des US et du Canada) et de 3/4 po BPP pour tous les autres modèles.

REMARQUE - Bunn-O-Matic conseille une tuyauterie en cuivre de 6 mm pour des installations à moins de 7,6 m de la conduite d'approvisionnement en eau de 8 mm pour celles à plus de 7,6 m. Au moins 18 po (457 mm) d'un flexible à boisson agréé par la FDA, du type polyéthylène tressé renforcé ou silicone, avant le distributeur facilitera son déplacement pour nettoyer le comptoir. Bunn-O-Matic déconseille l'utilisation d'une vanne à étrier pour installer le distributeur. La taille et la forme des trous faits dans les canalisations d'alimentation par les dispositifs de ce type 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, vous devez vous conformer au code de plomberie/hygiène en vigueur dans votre région.

NOTE - si un déconnecteur hydraulique est exigé par le code, un amortisseur hydraulique doit être monté entre le déconnecteur et le distributeur. Monter l'amortisseur au plus près du distributeur donnera les meilleurs résultats.

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

BRANCHEMENT DE TUYAUTERIE

REMARQUE: Le raccord de tuyauterie est situé à l'arrière de l'unité, en utilisant la conduite d'eau comprise avec certains modèles, il se branche sur un raccord évasé mâle de 3/8 po.

1. Rincez la conduite d'eau et fixez-la fermement aux filetage du robinet à l'arrière du distributeur.
2. Ouvrez l'alimentation en eau.

REPLISSAGE ET RÉCHAUFFEMENT INITIAUX

1. Ouvrir l'eau, connectez l'alimentation électrique au distributeur, et placez le commutateur électrique principal à l'arrière de la machine à la position de fonctionnement.
2. L'eau coulera automatiquement dans le réservoir à soluble jusqu'au bon niveau avant de s'arrêter. Ceci prendra moins de cinq minutes.
3. L'écran sur la porte avant affichera FILL ESPRSO TANK (Remplissage du réservoir espresso). Appuyez sur le bouton sous START (Début).
4. L'écran affichera MOVING BREW CHAMBER, ESP TANK FILLING, (Déplacement chambre d'infusion, Remplissage réservoir d'infusion), et le réservoir à espresso commencera à se remplir. Ceci peut prendre plusieurs minutes.
5. Quand l'eau s'écoule de la buse d'espresso au plateau d'égouttement, appuyez sur YES sous WATER DISPENSED? (Eau distribuée ?) pour arrêter le remplissage de réservoir.
6. Les réservoirs commenceront alors à se réchauffer. Quand les réservoirs ont fini de chauffer, l'affichage indique READY TO BREW, SELECT SIZE (Prêt à infuser, choisissez la taille).

TEMPÉRATURES DE RÉSERVOIR PRÉRÉGLÉES

Les températures de réservoir ont été réglées à l'usine sur 80°C (180°F) pour le réservoir à soluble, et à 102°C (215°F) pour le réservoir à espresso. Pour fournir la meilleure boisson de qualité, Bunn conseille à l'installateur de régler la température de réservoir conformément aux recommandations des fabricants de produits en poudre pour le produit en poudre concerné.

1. Remplissez la/les trémie(s) avec le produit sec à débiter.
2. Remplissez la trémie à grains avec le café à moudre et infuser.

COMMANDE DE NIVEAU DE LIQUIDE

Le système maintient automatiquement le niveau du réservoir soluble d'eau chaude en actionnant le solénoïde de remplissage quand le niveau d'eau baisse en deçà de la sonde de niveau de liquide. Si le remplissage du système ne se déroule pas normalement, une erreur de remplissage se produit. Quand une erreur de remplissage se produit, le solénoïde de remplissage est désactivé. Une fois que la cause de l'erreur de remplissage a été déterminée et qu'il y a été remédié, le système peut être remis à zéro réinitialisant la machine (au moins cinq secondes) à l'aide du commutateur principal à l'arrière de la machine, ou en entrant dans l'un des modes de programme (voir les Modes de programmation.)

REPLISSAGE DES TRÉMIES À SOLUBLES

1. Enlevez les matériaux d'emballage des trémies à poudres.
2. Enlevez les trémies à poudre en soulevant l'avant de la trémie jusqu'à ce que la cheville du bas de la trémie sorte du trou de la plaque de fixation (voir la Figure 1). Tirez alors vers l'avant sur la trémie pour la dégager.

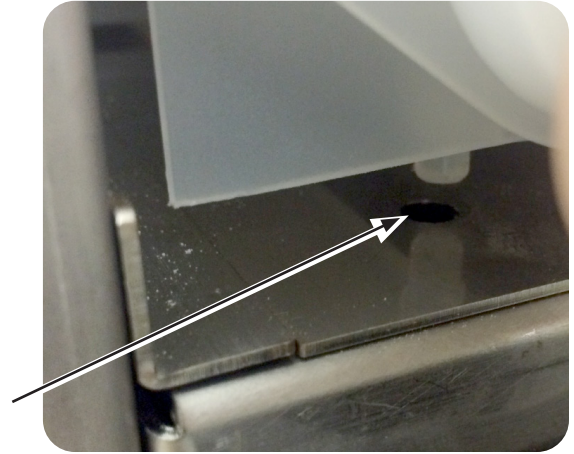


Figure 1

3. Placez les trémies sur le comptoir, et poussez les trappes coulissantes à l'avant des goulottes de décharge (voir la Figure 2) pour les fermer.
4. Enlevez les couvercles de trémies et remplissez les trémies avec les produits solubles adéquats. Le menu implicite est la trémie gauche à produit laitier, le chocolat est la trémie centrale, et la vanille est la trémie droite. Remettez les couvercles de trémie en place.
5. Remontez les trémies sur la machine, assurez-vous que la cheville au bas des trémies tombe dans le trou de positionnement sur la plate-forme des trémies (voir la Figure 3).



Figure 2

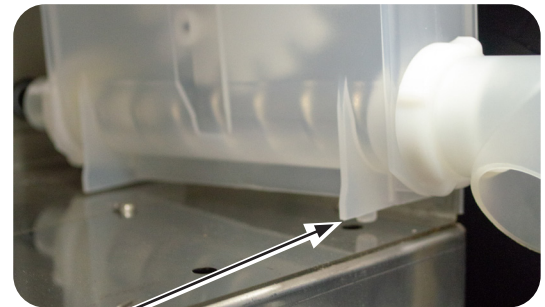


Figure 3

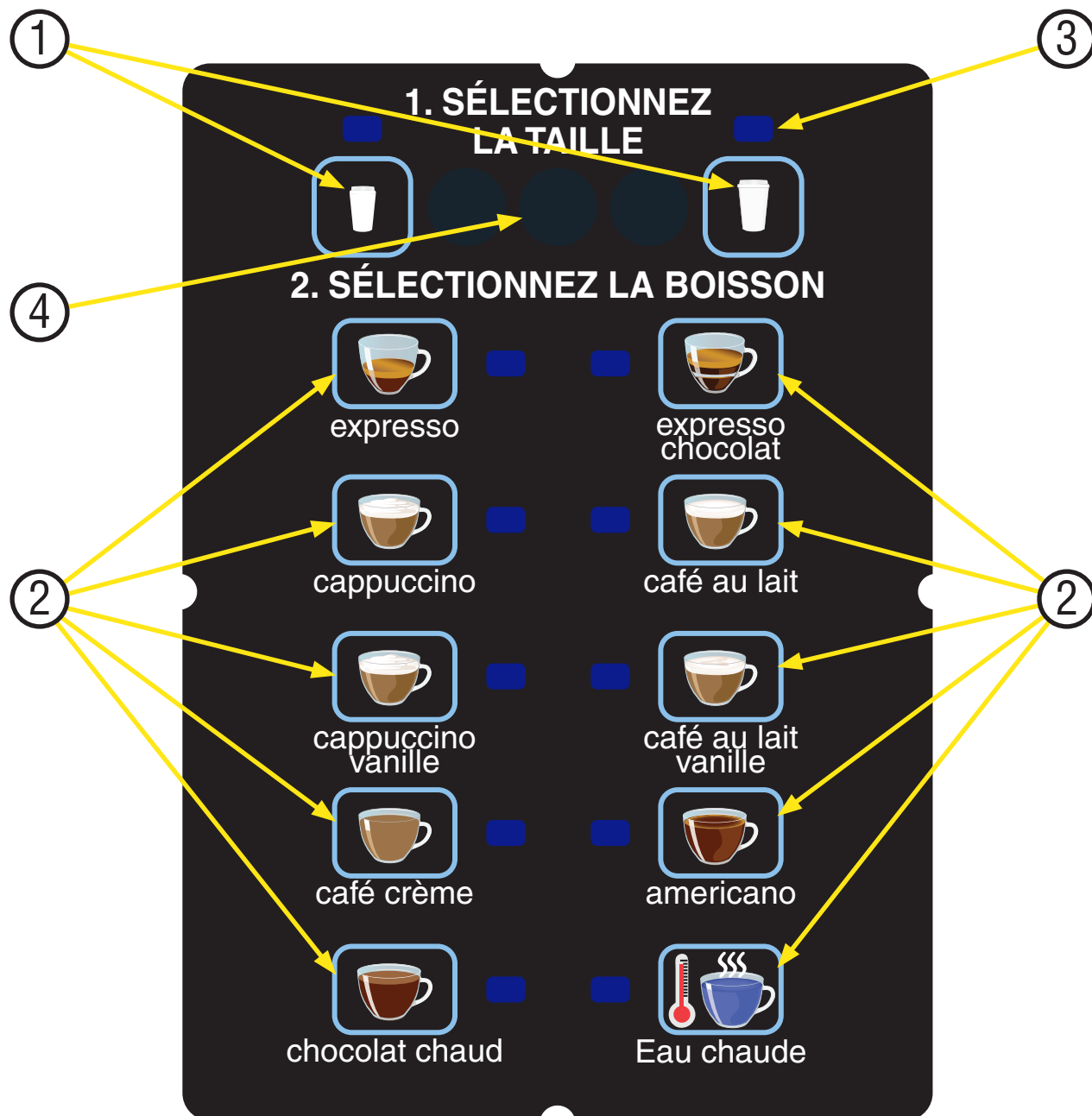
6. Une fois les trémies montées, les goulottes de décharge doivent être tournées comme cela est illustré par la Figure 4.



Figure 4

COMMANDES ET INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

1. **Boutons de taille de tasse** : Momentanément poussés pour choisir la taille de boisson à distribuer.
2. **Boutons de distribution** : Momentanément poussés pour distribuer la boisson choisie.
3. **Indicateurs à LED** : s'allument quand le bouton contigu a été choisi.
4. **Bouton "ARRÊT"** : Appuyer sur le bouton d'arrêt en cours de distribution arrêtera la séquence de distribution.



FONCTIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR

Le commutateur de NORMAL/PROGRAM/RINSE doit être sur la position NORMAL.

1. Placez une tasse sur le plateau d'égouttement sous la buse de distribution désirée.
2. Dans la zone marquée « 1 » du panneau de commande :
 - Choisissez la taille de boisson désirée, petite ou grande taille. Ce choix est obligatoire pour la distribution.
3. Dans la zone marquée « 2 » du panneau de commande :
 - Appuyez sur le bouton pour distribuer la boisson désirée. La distribution est mesurée et s'arrêtera automatiquement une fois la quantité adéquate de boisson distribuée.

REMARQUE: Appuyer sur le bouton de distribution pendant la distribution arrêtera la séquence de distribution

MODIFICATION DES FONCTIONS DE COMMUTATEUR TACTILE

La fonction du commutateur tactile peut être modifiée des quatre manières différentes :

1. Être configuré pour remplir une tasse individuelle.
2. Déplacer n'importe quelle boisson par défaut d'un emplacement de commutateur à un autre.
3. Neutraliser un commutateur de distribution.
4. Créer une boisson « personnalisée ».

Mode tasse individuelle

Lorsque le mode de boisson tasse INDIVIDUELLE est sélectionné, les boutons pour choisir grande et petite tasse sont désactivés. Pour verser une boisson, appuyez uniquement sur le bouton de distribution de la boisson désirée. L'option qui permet de sélectionner la taille de la boisson peut être utilisée pour créer une recette personnalisée ou verser un espresso.

Astuce : Une affiche pour la distribution de tasses individuelles est disponible à l'achat auprès de BUNN.

CRÉER UNE BOISSON « PERSONNALISÉE »

Une boisson « personnalisée » peut être modifiée/crée pour n'importe quel emplacement de commutateur. Il est recommandé de remplacer l'insert graphique du commutateur par un insert qui correspond aux changements des boissons effectuées dans ce mode. Tous les réglages peuvent être configurés selon les préférences.

Régler les doses d'espresso

Les sous-menus pour régler les doses d'espresso se trouvent sous cette option.



ÉTAPE 1

- Basculez en mode Programme.



Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 2

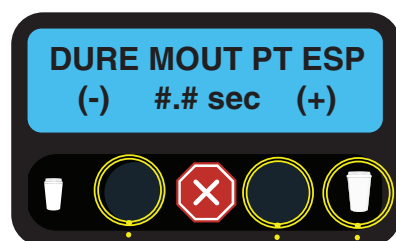
- Passez à l'écran pour régler les doses d'espresso.



Utiliser pour sélectionner

ÉTAPE 3

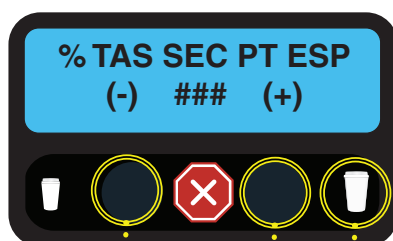
- Appuyez sur SELECT.



Utiliser pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 4

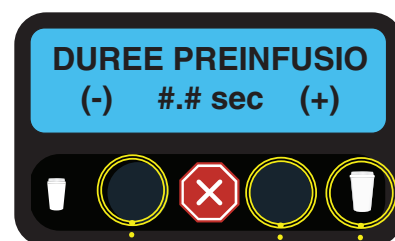
- Règle le temps de moulure pour une petite dose d'espresso.
- Passer au réglage suivant.



Utiliser pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 5

- Règle le pourcentage de pleine tension du moteur à piston pour le pressage de la galette sèche.
- Passer au réglage suivant.

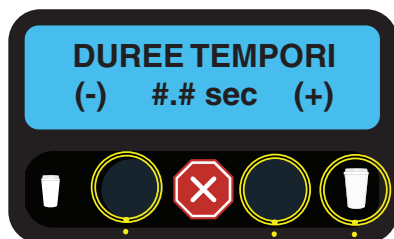


Utiliser pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 6

- Règle la durée de fonctionnement de la pompe à espresso pour la préinfusion du café pressé. Zéro seconde pour ne pas avoir de préinfusion.
- Passer au réglage suivant.

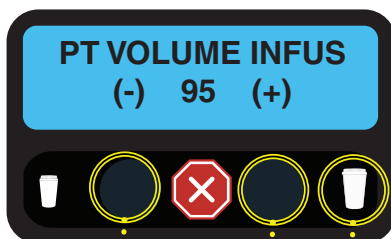
MODIFICATION DES FONCTIONS DE COMMUTATEUR TACTILE - suite



Utiliser pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 7

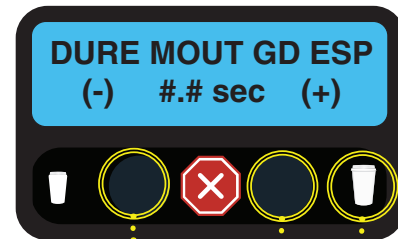
- Définit le temps d'attente pour un petit espresso.
- Passer au réglage suivant.



Utiliser pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 8

- Définit le volume d'infusion total pour une petite dose d'espresso. La valeur numérique est en échelons de débit.
- Passer au réglage suivant.



Utiliser pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 9

- Les réglages se répètent pour une grande dose d'espresso.

CRÉER UNE BOISSON « PERSONNALISÉE »

CONFIGURATION DE RECETTE

Les sous-menus de réglage des recettes se trouvent sous cette option.



ÉTAPE 1

- Basculez en mode Programme.



Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 2

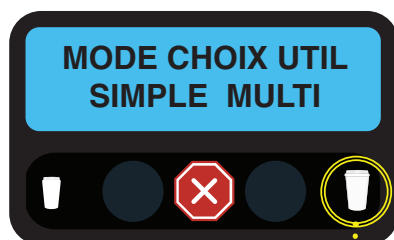
- Passez à l'écran CONFIGURATION DE RECETTE.



Utiliser pour sélectionner

ÉTAPE 3

- Appuyez sur SELECT.



Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 4

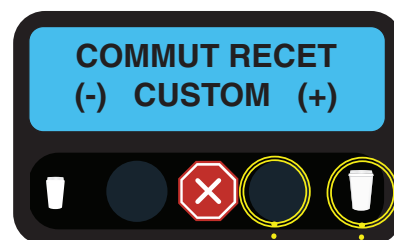
- Le mode Tasse individuelle n'autorise qu'une seule taille de boisson. Le mode Multi-boisson doit être sélectionné pour préparer des boissons petites et grandes.
- Passer au réglage suivant.



Utiliser pour sélectionner | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 5

- Vous pouvez accéder à n'importe quel commutateur pour faire une boisson personnalisée.
- Appuyez sur SELECT.

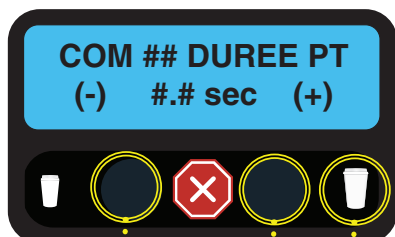


Utiliser pour se déplacer dans le menu | Utiliser pour sélectionner

ÉTAPE 6

- Passer à CUSTOM.
- Appuyez sur SELECT.

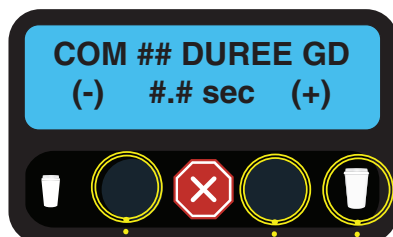
MODIFICATION DES FONCTIONS DE COMMUTATEUR TACTILE - suite



Utiliser pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 7

- Définit le temps de distribution pour une petite boisson.
- Le mode Tasse individuelle permet de choisir la taille petite ou grande.
- Passer au réglage suivant.



Utiliser pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 8

- Définit le temps de distribution pour une grande boisson.
- Le mode Tasse individuelle permet de choisir la taille petite ou grande.
- Passer au réglage suivant.



Utiliser pour sélectionner | Utiliser pour sélectionner | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 9

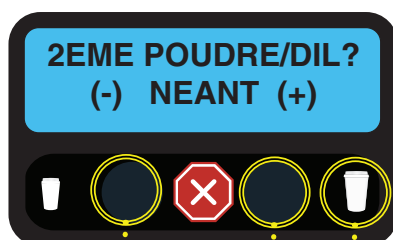
- Est-ce que la boisson a besoin d'une dose d'espresso ? Si OUI, elle utilisera l'ensemble de la taille correspondante définie pour la touche boisson individuelle ou le bouton de taille sélectionnée dans Multi.
- Passer au réglage suivant.



Utiliser pour sélectionner | Utiliser pour sélectionner | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 10

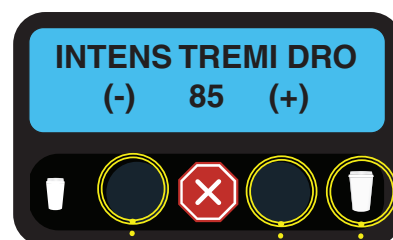
- Les options comprennent les trois trémies ou la dilution. On ne peut pas choisir « AUCUN ».
- Passer au réglage suivant.



Utiliser pour sélectionner | Utiliser pour sélectionner | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 11

- Les options comprennent les trois trémies ou la dilution. « Aucun » peut être sélectionné.
- Passer au réglage suivant.



Utiliser pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 12

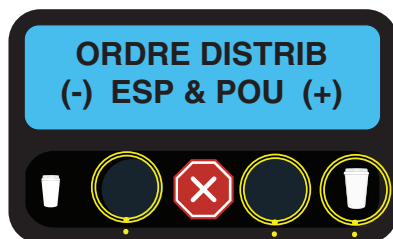
- Définit la quantité de produit utilisé pour la recette qui vient de la trémie. Si une trémie n'est pas utilisée dans la recette, l'écran n'apparaîtra pas.
- Passer au réglage suivant.



Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 13

- Cela exécutera un test pour voir combien de produit passe par la trémie.
- Passer au réglage suivant.



Utiliser pour sélectionner | Utiliser pour sélectionner | Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 14

- Choisissez l'ordre dans lequel les ingrédients sont distribués.
- Passer au réglage suivant.

CRÉER UNE BOISSON « PERSONNALISÉE »

Réglage de l'intensité

Les sous-menus de réglage de l'intensité se trouvent sous cette option.



ÉTAPE 1

- Basculez en mode Programme.



Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 2

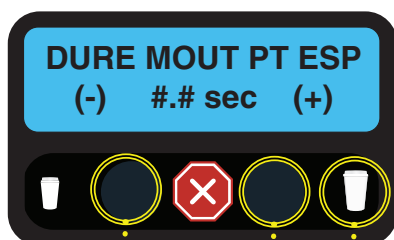
- Passez à l'écran STRENGTH ADJUST.



Utiliser pour sélectionner

ÉTAPE 3

- Appuyez sur SELECT.



Utiliser pour diminuer

Utiliser pour augmenter

Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 4

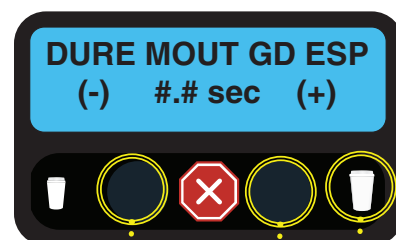
- Règle le temps de moulure pour une petite dose d'espresso. Ce réglage est le même que celui de la configuration de recette.
- Passer au réglage suivant.



Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 5

- Appuyez sur un commutateur de distribution pour tester une petite moulure.
- Passer au réglage suivant.



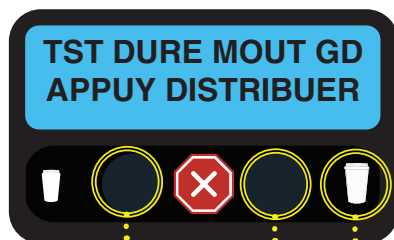
Utiliser pour diminuer

Utiliser pour augmenter

Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 6

- Règle le temps de moulure pour une grande dose d'espresso. Ce réglage est le même que celui de la configuration de recette.
- Passer au réglage suivant.



Utiliser pour diminuer

Utiliser pour augmenter

Utiliser pour se déplacer dans le menu

ÉTAPE 7

- Appuyez sur un commutateur de distribution pour tester une grande moulure.

VERROU DE SÉCURITÉ DE PORTE

Le distributeur est équipé d'un commutateur de verrou de sécurité de porte, qui empêche tout contact de l'utilisateur avec des pièces en mouvement de la cafetière d'espresso si la porte est ouverte.

Le commutateur peut être neutralisé par un technicien qualifié de service en introduisant la clé de service, (No. de pièce BUNN 51953.0001) dans l'ouverture du panneau de chambre de mélange, puis en tournant sur 90° comme cela est illustré sur la Figure 2.

Clé de service

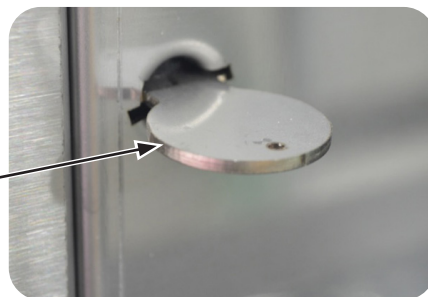


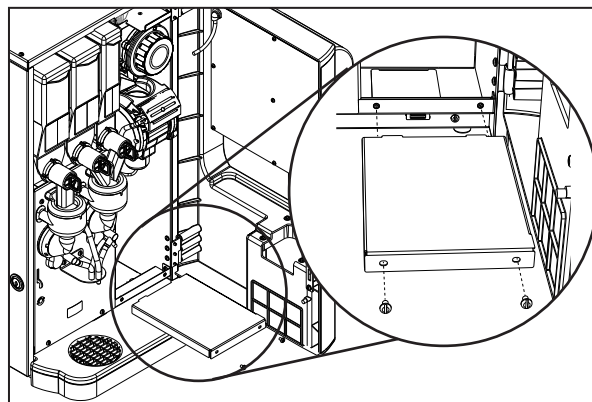
Figure 2

OPTION À TRAVERS LE COMPTOIR

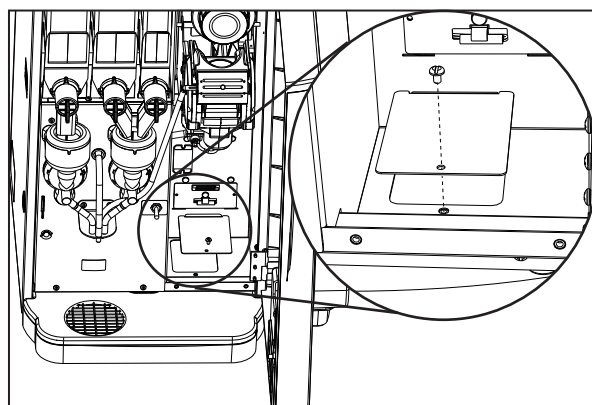
La machine peut être installée pour évacuer le marc de café par une ouverture dans le comptoir, dans un poubelle de plus grande contenance.

Modification du comptoir et de la machine pour l'option d'évacuation à travers le comptoir :

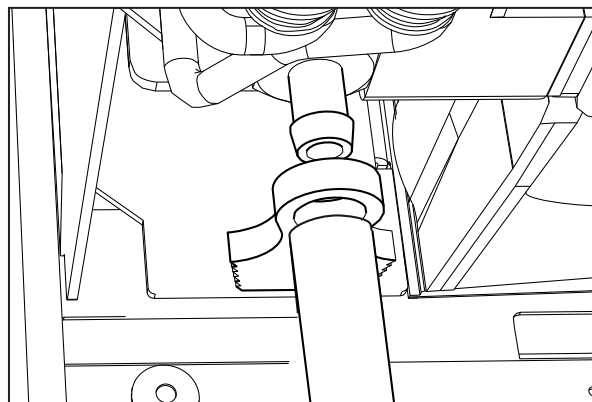
1. Utilisez le gabarit (Bunn No. 54427.0000) pour localiser la découpe dans le comptoir.
2. Ouvrez la porte avant du Crescendo, et enlevez le casier à marc.
3. Enlevez les deux vis qui assujettissent le panneau de soutien du casier à marc, puis enlevez le panneau.
4. Enlevez la vis fixant le couvercle inférieur du châssis, puis enlevez le couvercle.
5. La rondelle de marc chutera maintenant par l'ouverture du châssis.
6. Positionnez le Crescendo de sorte que l'ouverture au fond de la machine soit sur le trou dans le comptoir.
7. Pour diriger les eaux usées d'infusion à travers le comptoir, démontez le tube de vidange du raccord situé en bas du système d'espresso.
8. Relier un tube d'un DI de 5 mm au raccord de vidange et acheminer le tube par l'ouverture au fond du châssis.



Enlevez le panneau de soutien de casier à marc



Enlever le couvercle inférieur de châssis



Relier un tube de 5 mm de diamètre interne au raccord de vidange

OPTION À TRAVERS LE COMPTOIR - suite

Configuration de logiciel pour l'option à travers le comptoir :

1. Mettre la machine sous tension.
2. Sur le mode de PROGRAMMATION, appuyer sur le bouton de GRANDE tasse ("A"), pour aller sur le menu de "LOCKS/DISABLES" (verrouiller/neutraliser").
3. Appuyer sur le bouton sous "OUI" (bouton "B") et puis sur tasse de GRANDE taille, (bouton "A"), jusqu'à ce que l'écran affiche "PUCK BIN" ("casier à rondelles de marc").
4. Dans le menu de défaut, "YES" clignotera. Appuyer sur le bouton sous "NO" pour neutraliser le mode de PUCK BIN.
5. Quand "NO" clignote sur l'affichage, appuyez sur le bouton sous "EXIT" pour retourner à l'écran principal.
6. Mettre le commutateur NORMAL/PROGRAM/RINSE sur la position NORMAL.

CHANGER LA LANGUE D'AFFICHAGE

La langue d'affichage peut être changée dans le MENU de PROGRAMMATION.

Accéder au menu "SELECT LANGUAGE" :

1. Ouvrez la porte et placez le commutateur NORMAL/PROGRAM/RINSE en position PROGRAM. (Figure 1)
1. Appuyez dans l'ordre sur les boutons 1, 5, 9, 10. (Figure 2)
2. Utiliser boutons (-) ou (+) pour faire défiler les langues disponibles. (Figure 3)
3. Appuyez sur le bouton [ICON] pour accepter le nouveau choix et pour sortir du menu de programmation.

MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Sur ce mode, la machine fonctionnera en mode de basse puissance pendant les heures creuses pour économiser l'énergie. Le rétroéclairage d'affichage sera éteint, et le message affiché basculera entre le "Mode d'économie d'énergie validé" et "Passer sur mode normal pour effacer". Les boutons de distribution sont neutralisés de sorte qu'aucune distribution de boisson n'est possible. Les réchauffeurs de réservoir de remplissage et de poudre (soluble) sont neutralisés. La température de réservoir d'espresso est réduite à 130°F (54°C).

Pour activer le mode d'économie d'énergie :

1. Sur le mode de PROGRAMMATION, appuyez sur le bouton de GRANDE tasse (bouton "A"), pour aller sur le menu de "LOCKS/DISABLES" (verrouiller/neutraliser").
2. Appuyez sur le bouton sous "OUI" (bouton "B") et puis sur tasse de GRANDE taille, (bouton "A"), jusqu'à ce que l'écran affiche "ENERGY SAVER?" (économie d'énergie?).
3. Dans le menu de défaut, "NO" clignotera. Appuyez sur le bouton sous "YES" pour activer le mode d'économie d'énergie.
4. Quand "YES" clignote sur l'affichage, appuyez sur le bouton sous "EXIT" pour retourner à l'écran principal.
5. Mettre le commutateur NORMAL/PROGRAM/RINSE sur la position NORMAL.

Pour mettre l'unité sur le mode ENERGY SAVER, ouvrir la porte, et mettre le commutateur NORMAL/PROGRAM/RINSE en position de RINSE. Après dix minutes avec le commutateur en position de RINSE, le mode ENERGY SAVER deviendra actif. Si un cycle de rinçage a eu lieu, et le commutateur est laissé dans la position de RINSE, le mode ENERGY SAVER deviendra actif dix minutes après la fin du cycle de rinçage. Pour quitter le mode ENERGY SAVER, remettre le commutateur NORMAL/PROGRAM/RINSE sur la position NORMAL.

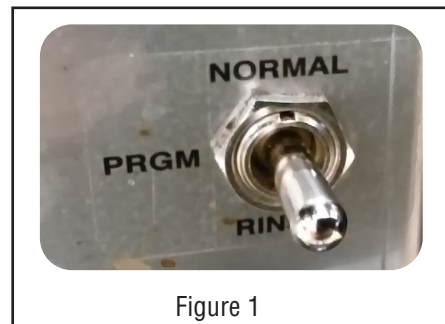


Figure 1



Figure 2

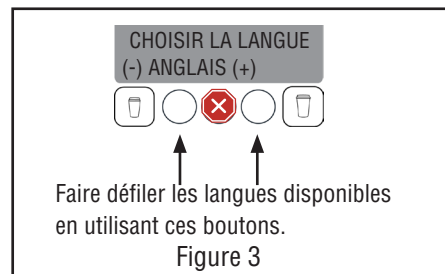


Figure 3

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide trempé dans tout détergent liquide doux et non abrasif pour nettoyer toutes les surfaces du matériel Bunn-O-Matic.

Surfaces extérieures :

- N'utilisez aucun produit abrasif.
- Utilisez un chiffon doux et sec pour essuyer les surfaces extérieures du distributeur afin de préserver le lustre de la finition inox.
- Lavez les surfaces extérieures en inox du distributeur avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez à l'eau tiède et propre. Si l'eau est dure, essuyez le distributeur en utilisant le tissu doux et sec, pour empêcher la formation de taches.
- Le produit de polissage d'inox peut être employé s'il est pulvérisé sur un chiffon avant d'essuyer les surfaces extérieures du distributeur avec ce dernier.

QUOTIDIENNEMENT : LAVAGE DE PIÈCES

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

HEBDOMADAIREMENT : LAVAGE DE PIÈCES

1. Enlevez les coudes et faites coulisser les trappes de toutes les trémies. Démontez les coudes des sorties des deux chambres de mélange.
2. Retirez les chambres de mélange de poudre, les purgeurs, les buses à vapeur et les bases de chambre de mélange.
3. Retirez les tuyaux de distribution et l'ensemble du bec de distribution.
4. Nettoyez toutes les pièces démontées dans l'eau savonneuse tiède. Utilisez la brosse de nettoyage Bunn No. de pièce [11685.0000](#) fournie pour nettoyer les alésages et orifices. Rincez à l'eau froide.
5. Préparez un gallon (3,8 litres) de solution désinfectante avec au moins 100 ppm de chlore disponible dans l'eau à 120°F (48,9°C). Trempez toutes les pièces nettoyées dans la solution désinfectante pendant 5 minutes, puis laissez sécher à l'air.
6. Rincez la brosse de nettoyage, trempez-la dans la solution désinfectante et brossez l'alésage des deux becs de distribution.

REMARQUE: Répétez l'opération pour chaque bec individuellement.

7. Lors du remontage des pièces veillez à aligner la flèche du disque de buse à vapeur sur le méplat de l'arbre du moteur de fouet et tournez la languette de la base du fouet dans le sens horaire jusqu'à la position verticale pour verrouiller la chambre de mélange.



1 x 24h

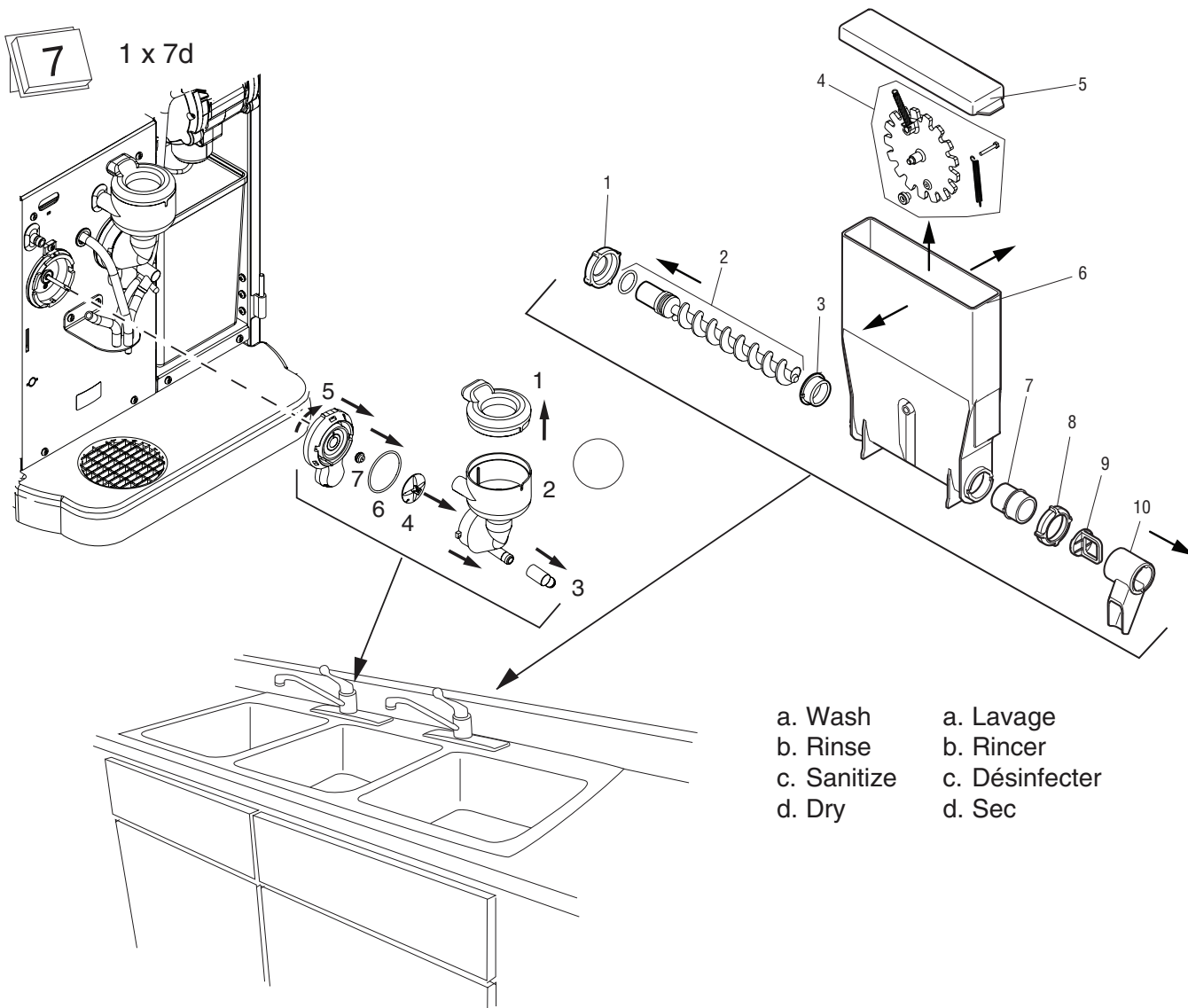


1. Rinse out Whipper Chambers by placing the RUN/ PROGRAM/RINSE switch in the RINSE position, then press the button under RINSE followed by pressing any beverage dispense button.
2. Push the slide gates on the front of the hopper elbows inward to close. Remove hoppers, refill with product, and replace hoppers into dispenser.
3. Empty Drip Tray and wash in a solution of dish detergent.

1. Rincez les cuves à whipper en plaçant le commutateur RUN / PROGRAM / RINSE sur la position RINSE, puis appuyez sur le bouton situé sous RINSE, puis sur l'un des boutons de distribution de boisson.
2. Poussez les portes coulissantes situées à l'avant des coudes de la trémie vers l'intérieur pour les fermer. Retirer les trémies, remplir avec le produit et replacer les trémies dans le distributeur.
3. Videz le plateau d'égouttage et lavez-le dans une solution de détergent à vaisselle.



1 x 7d



a. Wash
b. Rinse
c. Sanitize
d. Dry

a. Lavage
b. Rincer
c. Désinfecter
d. Sec

NOTICE:

The cleaning instructions noted above are for non-dairy sugar based food products. When dispensing any other food product, the cleaning cycle for the whipping chamber assembly and ejector elbow must be performed daily.

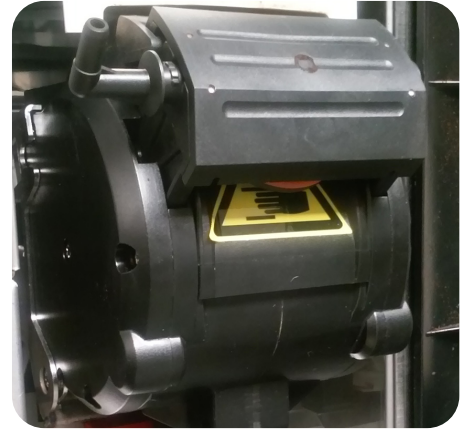
REMARQUER:

Les instructions de nettoyage mentionnées ci-dessus concernent les produits alimentaires non à base de sucre laitier. Lors de la distribution de tout autre produit alimentaire, le cycle de nettoyage de la chambre de fouettage et du coude d'éjection doit être effectué quotidiennement.

NETTOYAGE - suite

Tous les 1000 cycles ou hebdomadairement : CHAMBE D'INFUSION ESPRESSO

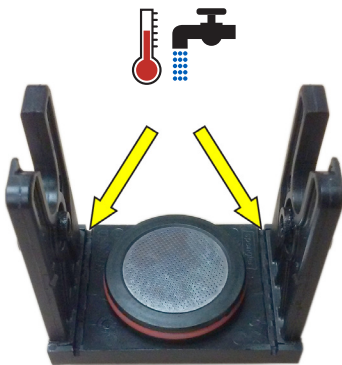
1. Retirez la tête du groupe d'infusion d'espresso, et nettoyez-la avec une brosse et de l'eau tiède.



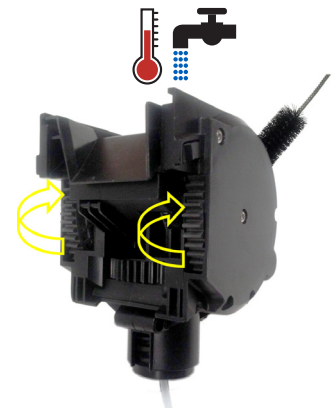
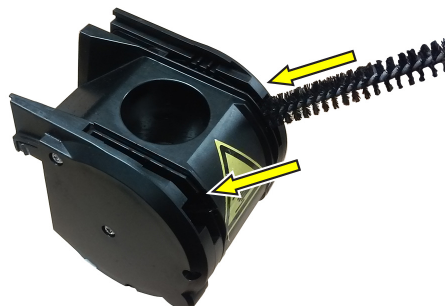
2. Retirez la tête de tamis et pousse-rondelle de marc.



3. Nettoyez la tête de tamis et pousse-rondelle de marc à l'eau tiède seulement en prêtant une attention particulière aux rainures.



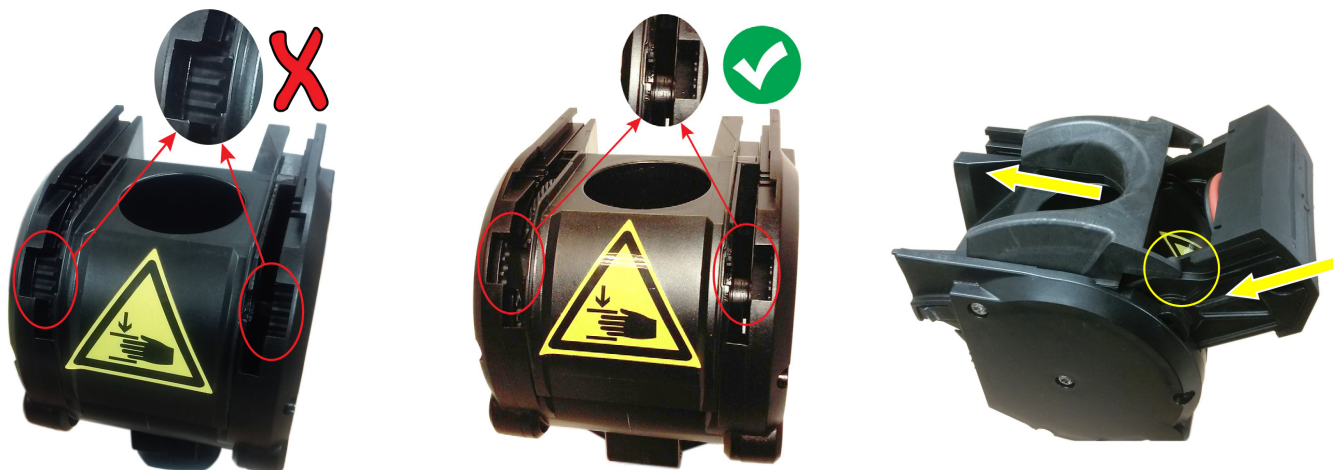
4. Introduisez la brosse de nettoyage dans chaque côté du logement d'infuseur sous l'eau tiède, et tourner les roues dentées.



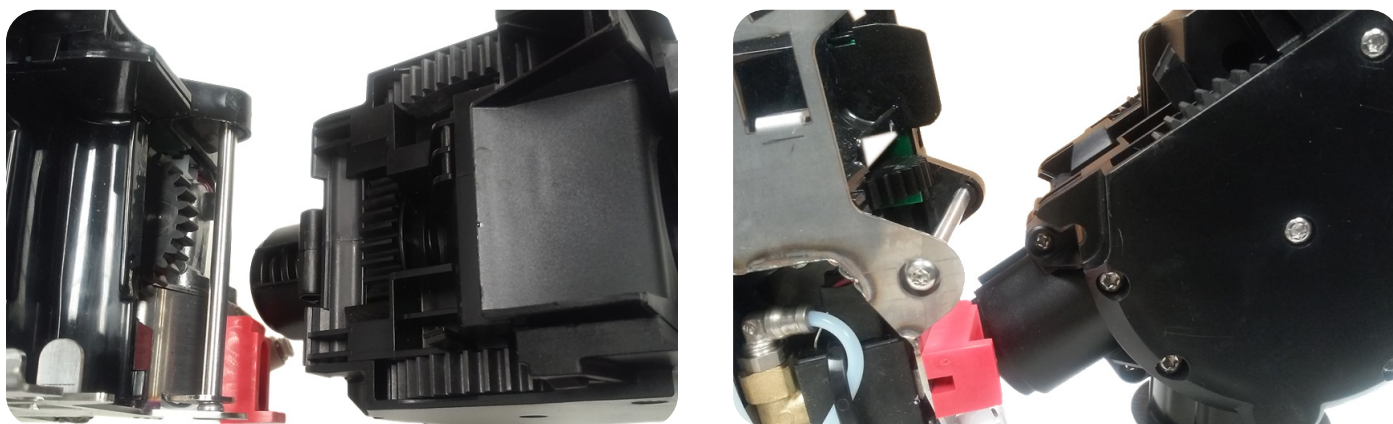
NETTOYAGE - suite

Tous les 1000 cycles ou hebdomadairement : CHAMBE D'INFUSION ESPRESSO - suite

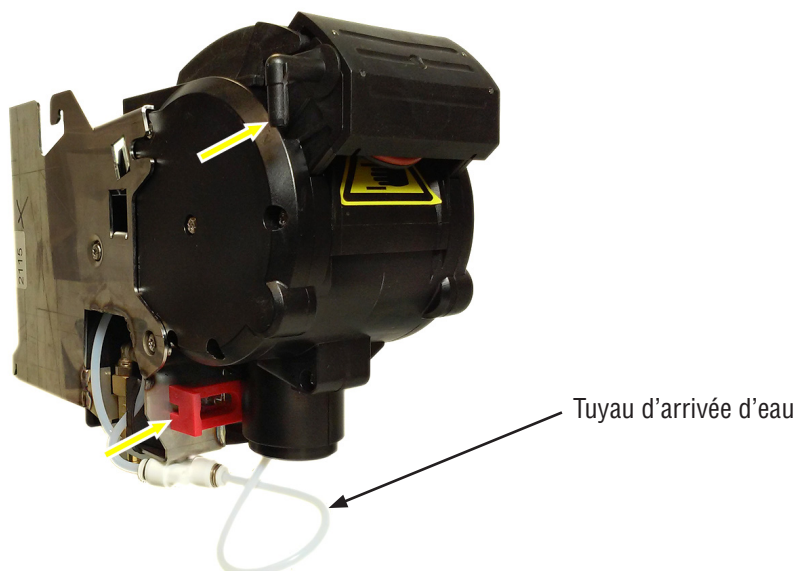
5. Remontez l'infuseur, en vous assurant que les roues dentées sont alignées (ouvertes) pour l'insertion de la tête tamis.



6. Rattachez le tuyau d'admission de l'eau et remplacez l'infuseur dans l'unité d'entraînement.



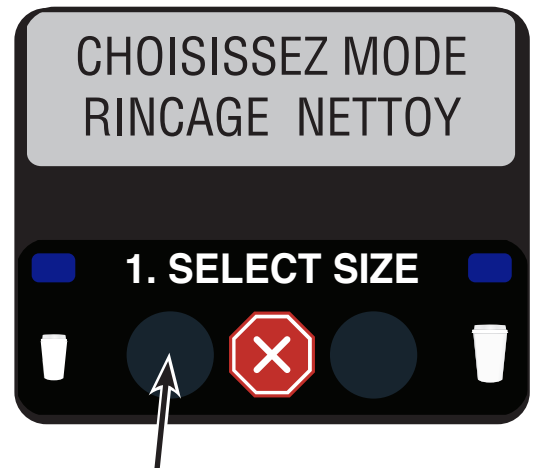
7. Rebranchez le tuyau de sortie, glissez le circlip rouge vers la droite jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position verrouillée.



NETTOYAGE - suite

CYCLE DE RINÇAGE (obligatoire quotidiennement)

1. Ouvrez la porte et placez le commutateur NORMAL / PROGRAM / RINSE en position de RINSE.
2. Fermez la porte et placez un récipient d'une contenance minimale de 400 ml sous les becs de distribution.
3. Appuyez sur le bouton situé sous RINSE sur l'écran.
4. Appuyez sur n'importe quel bouton de choix de boisson.
5. Le distributeur débitera automatiquement de l'eau chaude dans les deux chambres de mélange de solubles, et rincera la chambre d'infusion d'espresso avec de l'eau chaude.
6. Une fois le cycle de rinçage complet, évacuez l'eau de rinçage recueillie dans le récipient.
7. Ouvrez la porte du distributeur et placez le commutateur NORMAL / PROGRAM / RINSE en position NORMAL.



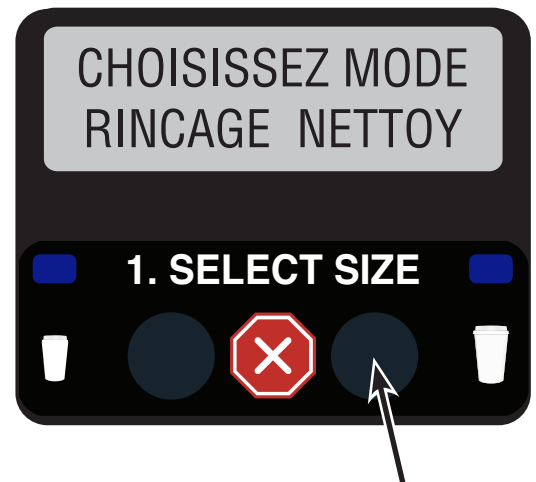
NETTOYAGE - suite

CYCLE DE NETTOYAGE - HEBDOMADAIRE

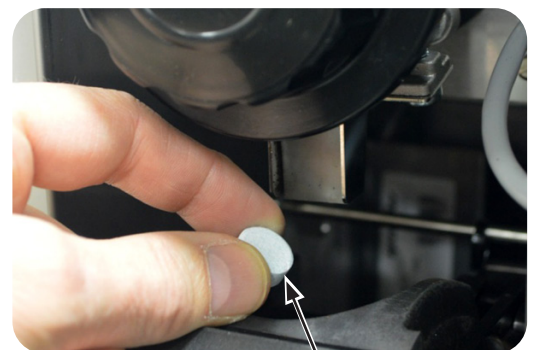
1. Ouvrez la porte et placez le commutateur NORMAL / PROGRAM / RINSE en position de RINSE.



2. Appuyez sur le bouton situé sous CLEAN sur l'écran.



3. Quand l'écran affiche ADD CLEANING TABLET (Ajoutez pastille de nettoyage), ouvrez la porte du distributeur, et placez une pastille de nettoyage dans la chambre d'infusion d'espresso de la façon illustrée.



Ajoutez une pastille
de nettoyage ici

NETTOYAGE - suite

Hebdomadaire

4. Fermez la porte du distributeur et placez un récipient d'une contenance minimale de 500 ml sous les becs de distribution.

5. Appuyez sur le bouton situé sous NEXT.



6. Quand l'écran affiche PRESS DISPENSE TO START (Appuyez sur Dispense pour commencer), appuyez n'importe quel bouton de distribution de boisson pour lancer le cycle de nettoyage.

APPUY DISTRI
POUR COMMENCER

7. Pendant le cycle de nettoyage, l'écran affichera CLEANING CYCLE IN PROGRESS/PRESS  TO STOP (Cycle de nettoyage en cours /Appuyez sur  pour arrêter).

CYCLE NETTOYAGE
EN COURS

8. Quand le cycle de nettoyage est terminé, l'écran affichera SELECT MODE / RINSE__ CLEAN (Choisir le mode / Rinçage__Nettoyage).

APP SR UNE TOUCH
POUR ARRETER

9. Évacuez les eaux usées recueillies lors du cycle de nettoyage.

CHOISISSEZ MODE
RINCAGE NETTOY

10. Ouvrez la porte du distributeur et placez le commutateur NORMAL / PROGRAM / RINSE en position NORMAL.

NETTOYAGE - suite

Hebdomadaire: Lavage et aseptisation des pièces



STEP 1

Retirez les coudes de toutes les trémies.



STEP 2

Enlevez les coudes des chambres de mélange droite et gauche, en tordant légèrement pour faciliter la séparation.



STEP 3

Tournez l'onglet en bas des bases de chambre de mélange dans le sens antihoraire pour détacher la base.



STEP 4

Retirez les chambres de mélange en les tirant directement.



STEP 5

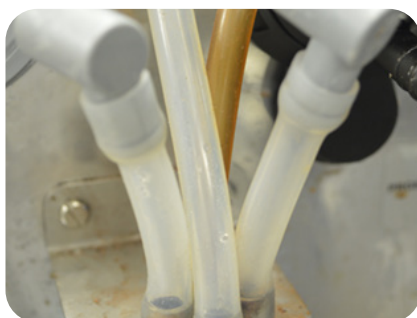
Enlevez le disque de mousseur de l'arbre en tirant dessus tout droit.



STEP 6

Tournez l'onglet de la base de chambre de mélange le plus possible dans le sens antihoraire et retirez-la de l'arbre en la tirant tout droit.

REMARQUE: Assurez-vous que le joint torique et le joint d'arbre sont en place lors du remontage.



STEP 7

Retirez les tuyaux de distribution et l'ensemble du bec de distribution.

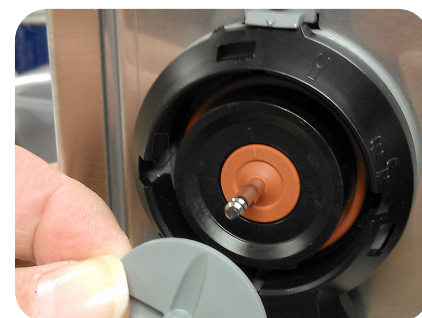
Préparez un gallon (3,8 litres) de solution désinfectante avec au moins 100 ppm de chlore disponible dans l'eau à 120°F (48,9°C). Trempez toutes les pièces nettoyées dans la solution désinfectante pendant 5 minutes, puis laissez sécher à l'air.



STEP 8

Rincez la brosse de nettoyage, trempez-la dans la solution désinfectante et brossez l'alésage des deux becs de distribution.

REMARQUE: Répétez l'opération pour chaque bec individuellement.



STEP 9

Lors du remontage des pièces veillez à aligner la flèche du disque de buse à vapeur sur le méplat de l'arbre du moteur de fouet et tournez la languette de la base du fouet dans le sens horaire jusqu'à la position verticale pour verrouiller la chambre de mélange.

MAINTENANCE PRÉVENTIVE

Bunn-O-Matic® Corporation recommande d'effectuer une maintenance préventive à intervalles réguliers. La maintenance devrait être confiée à un technicien de maintenance qualifié. Pour avoir les services techniques, contactez Bunn-O-Matic Corporation au 1-800-286-6070.

NOTE : Les pièces de rechange ou la maintenance qui sont fournies à la suite d'un défaut d'entretien ne sont pas couvertes par la garantie.

Cycle (mois)	Article	Numéro de pièce
6	KIT PM, CRESCENDO 6 MOIS	54866.0000
12	KIT PM, CRESCENDO 12 MOIS	54867.0000

RÉGLAGES

Variables modifiables utilisées pour créer une dose d'espresso parfaite garnie de crème :

La taille des particules de café et les objectifs de dosage seront les 2 principales variables que vous modifierez le plus souvent pour atteindre votre temps de versement idéal pour un double espresso.

Variables

1. Taille des particules de café : Réglable
2. Dosage de l'espresso et de l'eau : Réglable (Cible : 12 grammes d'espresso, 60 ml d'eau pour une double dose)
3. Pourcentage de pressage à sec : Réglage d'usine par défaut 60 - Réglable de 60 à 100
4. Température de l'eau de l'espresso : Réglage d'usine par défaut 100 °C. Réglable entre 90 et 105 °C.

Temps d'infusion/versement cible

- 17-23 secondes d'infusion pour un double espresso

Une fois la double dose calibrée, le réglage de la grosseur du moulin est terminé. Le seul réglage que vous devrez effectuer est celui du dosage de l'espresso et de l'eau pour obtenir un espresso à dose unique.

Dose unique : Espresso 7 grammes, 30 ml d'eau

NOTE : Le temps d'infusion/versement sera défini quand les paramètres des doses uniques seront décidés.

RÉGLAGES - suite

Procédure de réglage du moulin à café :

Ne modifiez pas la grosseur des particules moulées de façon trop importante, modifiez-la par incréments de 1 clic (bouton) ou de 1 marque (vis de réglage avec contre-écrou), car cela changera la moulure, donc la quantité de café moulu, et le temps d'infusion/versement.

Étape 1 : Commencez par vous assurer que les grains d'espresso sont dans la trémie. Ouvrez la porte et faites glisser le verrou du groupe d'infusion d'espresso vers la gauche pour le déverrouiller. Faites basculer le haut de la tête du groupe d'infusion vers l'avant de la machine pour la déconnecter du système espresso, puis retirez le groupe d'infusion du système.

Étape 2 : Accédez au mode programme et faites défiler jusqu'au menu « Strength Adjust ». Validez et faites défiler jusqu'au menu « Test LG Grind Time ». Placez la tasse sous la goulotte du moulin pour recueillir le café moulu pendant le réglage du moulin. Appuyez sur le bouton espresso pour démarrer la minuterie de distribution du moulin, réglez la vis de réglage du moulin pendant son fonctionnement jusqu'à ce que la taille des particules de moulin voulue soit obtenue ou corresponde à un échantillon de moulure voulu.

Étape 3 : Après avoir réglé la taille de la moulure, posez la tasse sur la balance, puis sous la goulotte du moulin et appuyez sur le bouton espresso pour démarrer la minuterie de distribution du moulin, et pesez la moulure versée. L'objectif est de 12 grammes pour un double espresso. Modifiez le temps de moulure et répétez le test jusqu'à obtenir 12 grammes.

Étape 4 : Ensuite, accédez au mode programme et faites défiler jusqu'au menu « Set Espresso Shots ». Sélectionnez le menu et faites défiler les sous-menus jusqu'à afficher « LG Brew Volume ». Assurez-vous que le nombre d'échelon est réglé sur 190 par défaut.

NOTE : 3,0 tics = 1,0 ml, donc 190 tics par défaut divisés par 3,0 = 63,33 ml. 63,33 ml pour une double dose est donc la valeur objectif. Les 3,33 ml supplémentaires seront très probablement absorbés dans la galette d'espresso, ce qui donne environ 60 ml de produit fini/double dose.

Étape 5 : Remontez le groupe d'infusion, remettez le commutateur en position « Normal » et fermez la porte. Préparez un grand espresso pour voir si votre temps d'infusion/versement est dans les 17-23 secondes.

NOTE : Chaque fois que vous effectuez un réglage de la grosseur et du temps de la moulure du café, une dose doit être versée entre chaque modification. Si le versement est trop lent ou trop rapide, répétez toutes les étapes jusqu'à obtenir entre 17-23 secondes de temps d'infusion.

NOTE : Les étapes 1 à 3 nécessitent quelques tâtonnements pour atteindre le temps d'infusion cible. Vous devriez obtenir un espresso de couleur foncée, recouvert d'une crème de couleur havane. La crème peut aussi avoir un aspect marbré.

RÉGLAGES - suite

RÉGLAGE DE LA TAILLE PARTICULAIRE DU MOULIN :

Style: bouton de réglage

La taille particulaire du café moulu peut être réglé pour une infusion optimale de l'espresso.

1. Tournez la molette dans le sens antihoraire pour augmenter la taille des particules de café moulu (voir la Figure 1.)
2. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la taille des particules de café moulu.
ATTENTION! S'il y a du café moulu dans le moulin, ce réglage ne doit être effectué que si le moulin tourne.
3. Utilisez les fonctions STRENGTH ADJUST, TEST SM ou LG GRIND pour faire fonctionner le moulin et le régler en vue d'obtenir une mouture plus fine.



Figure 1

Style : Vis de réglage du moulin avec contre-écrou

La taille des particules du café moulu peut être ajustée pour optimiser la préparation de l'espresso.

Le contre-écrou remplace le bouton du moulin pour éviter de modifier accidentellement le réglage du moulin.

NOTE : BUNN conseille de tourner la vis de réglage par incrément de 1 marque pour obtenir la grosseur souhaitée.

1. La vis de réglage du moulin est réglée en usine pour obtenir la grosseur moyenne des particules pour l'espresso (11 marques).
2. Desserrez le contre-écrou et utilisez un tournevis plat pour tourner la vis de réglage dans le sens horaire ou anti-horaire pour obtenir la taille voulue, utilisez un tournevis pour maintenir la vis de réglage tout en serrant le contre-écrou.

ATTENTION ! S'il y a du café moulu dans le moulin, ce réglage ne doit être effectué que lorsque le moulin est en marche.

3. Utilisez les fonctions STRENGTH ADJUST, TEST SM ou LG GRIND pour faire fonctionner le moulin et modifier la taille des particules.

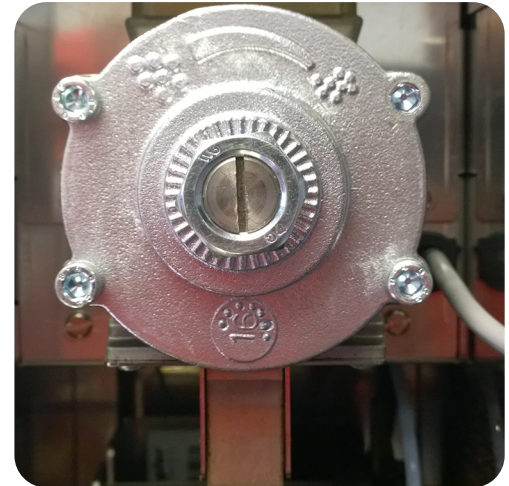


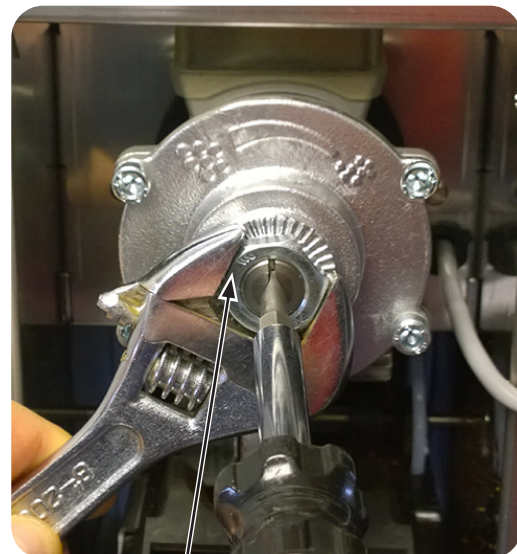
Figure 2

RÉGLAGES - suite

Procédure pour remettre la vis de réglage du moulin au réglage d'usine

La procédure pour remettre la vis de réglage à son réglage d'usine après le démontage et le nettoyage des meules.

1. Trémie à grain retirée ou goulotte fermée. Placer le commutateur en position Programme. Allez à l'écran d'affichage et faites défiler jusqu'au menu « Strength Adjust ». Validez et faites défiler jusqu'au menu « Test LG Grind Time ». Desserrez le contre-écrou et utilisez un grand tournevis plat pour faire tourner la vis de réglage. Appuyez sur le bouton espresso pour démarrer le moteur du moulin, pendant que le moteur tourne, tournez lentement la vis de réglage dans l'écrou dans le sens horaire. Quand les meules crissent, tournez dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que le crissement s'arrête.
2. Repérez la fente de la vis de réglage et marquez le capuchon du rotor de la meule avec un 0. Tournez ensuite la vis de réglage de 11 marques dans le sens anti-horaire en partant du 0 pour revenir au réglage d'usine. Marquez le capuchon du rotor de la meule pour indiquer le réglage de 11 marques. En maintenant la vis avec le tournevis, serrez l'écrou hexagonal. Après avoir serré l'écrou, assurez-vous le réglage est toujours aligné sur 11 marques à partir de zéro.



Desserrez le contre-écrou pour permettre
Vis de réglage pour se déplacer

RÉGLAGE DU POIDS DE DOSE DE MOULIN:

1. Ouvrez la porte, et faites coulisser le verrou de groupe espresso vers la gauche pour déverrouiller le groupe d'infusion.
2. Inclinez le dessus de la tête de groupe d'infusion vers l'avant de la machine pour désengager de la commande d'espresso, puis démontez le groupe d'infusion de la commande.
3. Placez le commutateur NORMAL/PROGRAM/RINSE sur la position PROGRAM.
4. Appuyez sur le bouton Large Cup pour passer au menu STRENGTH ADJUST, puis appuyez sur le bouton situé sous YES.
5. Appuyez sur le bouton Large Cup pour TEST SM GRINDTM.
6. Placez un petit récipient sur une balance, et tarez-le.
7. Placez le récipient sous la goulotte de moulin et appuyez sur n'importe quel bouton de distribution de boisson.
8. Le moulin tournera pendant la durée configurée pour un petit espresso (unique), puis il s'arrêtera.
9. Répétez plusieurs fois, et faites la moyenne du poids.
10. Pour changer le poids, appuyez sur le bouton Small Cup pour passer à SM ESP GRIND TIME (Temps de mouture pour petit espresso).
11. Utilisez les boutons situés sous (-) et (+) pour augmenter ou diminuer la durée de mouture.
12. Appuyez sur le bouton Large Cup jusqu'à TEST SM GRIND afin de tester la nouvelle durée de mouture.
13. Appuyez sur le bouton Large Cup jusqu'à TEST LG GRIND afin de tester le grand poids de mouture (double espresso).
14. Appuyez sur le bouton Small Cup jusqu'à LF ESP GRIND TIME pour régler la durée de mouture pour un grand (double) espresso, si nécessaire.
15. Une fois les réglages de mouture testés et réglés, placez le commutateur de NORMAL/PROGRAM/RINSE sur la position « RUN », et appuyez sur  pour quitter le mode de programmation.
16. Remontez le tête de groupe espresso dans la commande d'espresso.

VIDANGE DES RÉSERVOIRS D'EAU CHAUDE

ne doit être effectuée que par le personnel de service qualifié !

1. Ouvrez la porte et placez le commutateur NORMAL/PROGRAM/RINSE en position PROGRAM.
2. Fermez la porte et placez un récipient d'une contenance minimale de 2 litres sous les becs de distribution.
3. Appuyez sur le bouton Large Cup jusqu'à ce qu'on ait atteint l'écran DIAGNOSTICS.
4. Appuyez dans l'ordre sur les boutons 3,7,4 et 1. Voir le diagramme ci-dessous pour les désignations des numéros de bouton.
5. L'écran affichera SYSTEM WET TEST. Appuyez sur le bouton situé sous YES.
6. Appuyez sur le bouton situé sous COOL ESP TANK.
7. Appuyez sur le bouton situé sous START sur l'écran COOL ESP TANK.
8. La pompe commencera à fonctionner, et l'eau chaude sera débitée dans le récipient. Au bout de 4 minutes, la pompe s'arrêtera automatiquement.
9. Appuyez sur le bouton situé sous START de l'écran COOL ESP TANK.

REMARQUE: Le distributeur doit être coupé de l'alimentation lors des étapes 10 à 24.

10. Démontez immédiatement le distributeur de la source d'énergie et de l'arrivée d'eau.
11. Laissez l'eau du réservoir à solubles refroidir avant de le vidanger.
12. Retirez le panneau latéral gauche.
13. Tirez le tube de vidange du distributeur et dirigez-le vers une conduite d'évacuation ou un récipient assez grand pour recueillir le volume de l'eau dans le réservoir, environ 6 litres (1,5 gallon).
14. Retirez le bouchon du bout du tube.
15. Une fois le réservoir vidangé, remettez le bouchon au bout du tube.
16. Retirez le tube du connecteur au fond du réservoir d'espresso.
17. Pivotez le tube vers l'extérieur de la machine.
18. Videz le récipient utilisé pour capturer l'eau chaude du réservoir, et placez-le sur le côté droit de la machine.
19. Introduisez un tube de 6 mm de dia. ext. dans le raccord au fond du réservoir, placez l'autre extrémité dans le récipient.
20. Utilisez une clé à six pans de 4mm pour détacher le bouchon sur le dessus du réservoir d'espresso, jusqu'à ce que le réservoir commence à se vidanger.
21. Une fois le réservoir vidangé, revisser le bouchon.
22. Enlevez le tube de vidange du raccord en bas du réservoir.
23. Tournez le raccord vers l'intérieur du réservoir. En comprimant le manchon de séparation du raccord, introduisez à fond le tube de pompe.
24. Remplacez les panneaux latéraux gauche et droit.



Figure 1



Figure 2

GLOSSAIRE

TANK TEMP XXX° (-) EXIT (+)	Réglez la température de réservoir à solubles (190° F maximum)	AUGER DELAY (-) 0,5 sec (+)	Retarde la mise en marche des moteurs de trémie après l'ouverture de la vanne de distribution. Ceci empêche la poudre soluble de pénétrer dans la chambre de mélange avant l'eau chaude.
READY TEMP XXX° (-) EXIT (+)	Réglez la température minimale du réservoir à solubles pour le verrouillage (185° F maximum)	WHIPPER DELAY (-) .00 sec (+)	Ceci retarde la mise en marche des moteurs de fouets après l'ouverture des vannes de distribution.
ESPRS TEMP XXX° (-) EXIT (+)	Réglez la température de réservoir d'espresso.	CAL HOT WATER PRESS DISPENSE	Appuyer sur tout bouton de distribution ouvre la vanne d'eau chaude pendant dix secondes. Ceci permet à la valve d'être réglée au débit adéquat.
ESPRS READY XXX° (-) EXIT (+)	Réglez la température de service du réservoir à espresso. La température de réservoir doit atteindre ce niveau pour permettre l'infusion si le verrouillage d'infusion est mis en place.	CAL LFT PWDR VLV PRESS DISPENSE	Appuyer sur tout bouton de distribution ouvre la vanne d'eau chaude gauche pendant dix secondes. Ceci permet à la valve d'être réglée au débit adéquat.
STRENGTH ADJUST EXIT YES	Vous achemine au sous-menu STRENGTH ADJUST pour régler les vitesses de trémie à soluble et les durées de mouture.	CAL RT PWDR VLV PRESS DISPENSE	Appuyer sur tout bouton de distribution ouvre la vanne d'eau chaude droite pendant dix secondes. Ceci permet à la valve d'être réglée au débit adéquat.
CALIBRATION EXIT YES	Vous achemine au sous-menu CALIBRATION (Étalonnage).	PUMP START DELAY (-) .# sec (+)	Ceci retarde la mise en marche de la pompe à espresso une fois la vanne à espresso ouverte.
SET BEVERAGE SZ EXIT YES	Vous achemine au sous-menu SET BEVERAGE SIZE pour régler la taille de boisson	ESP THRESHOLD (-) ### (+)	Ceci établit le niveau de courant auquel le piston voit, pour signaler au moteur de s'arrêter en position de wipe.
SET ESPRS SHOTS EXIT YES	Vous achemine au sous-menu de SET ESPRESSO SHOTS pour configurer les espressos.	PSTN HOME THRESHOLD (-) ### (+)	Ceci place le niveau courant auquel le piston voit, pour signaler le moteur de s'arrêter dans la position de départ.
LOCKS/DISABLES EXIT YES	Vous achemine au sous-menu LOCK/DISABLES.	CAL BEAN HOPPER EXIT YES	Ceci calibre le photodétecteur de la trémie à grains en détectant la lumière ambiante dans la trémie vide, avant d'établir un seuil signalant que la trémie est vide.
DIAGNOSTICS EXIT YES	Vous achemine au menu DIAGNOSTICS pour tester les composants	PRE-HEAT ESP GRP NO EXIT YES	Ceci demande si vous voulez permettre le préchauffage du groupe d'espresso, si aucun espresso n'a pas été infusé dans un délai « X ». Pour les espressos seulement - pas pour les spécialités de boissons.
FACTORY DEFAULTS NO YES	Vous achemine au sous-menu FACTORY DEFAULTS pour valider le rétablissement des valeurs implicites d'usine.	SET PRE-HEAT TIME (-) ##min (+)	Règle le délai (en minutes) au delà duquel la routine de préchauffage sera déclenchée automatiquement si on a opté pour la distribution d'un espresso.
LEFT HOPPER STR (-) ## (+)	Utilisez les boutons +/- pour augmenter ou diminuer la vitesse de trémie à poudre. Répétition de ce menu pour les trémies centrale et droite.	ESPR TANK: ###F PWDR TANK: ###F	Affichage de phase de la température, ou codes de défaut de sonde.
TEST LEFT HOPPER PRESS DISPENSE	Appuyer sur tout bouton de distribution entraînera un fonctionnement de la trémie pendant 10 secondes, et ce à la vitesse fixée au menu ci-dessus. Cela permet un essai de capture.		
SM ESP GRIND TIME (-) #.# sec (+)	Appuyer sur tout bouton de distribution fera tourner le moulin pendant la durée programmée pour un petit espresso. Cela permet un essai de capture. Répétitions de menu pour le délai de mouture des grands espressos.		
TEST SM GRIND DISPENSE TO TEST	Appuyer sur tout bouton de distribution fera tourner le moulin pendant la durée programmée pour un petit espresso. Cela permet un essai de capture. Répétitions de menu pour le délai de mouture des grands espressos.		
SELECT UNITS ENG EXIT METRIC	Permet l'affichage des données applicables en unités anglaises ou métriques.		
0 REFILL 155 (-) EXIT (+)	Établit le seuil pour la sonde de remplissage du réservoir d'eau pour solubles. Permet le réglage en fonction des différents états de l'eau.		

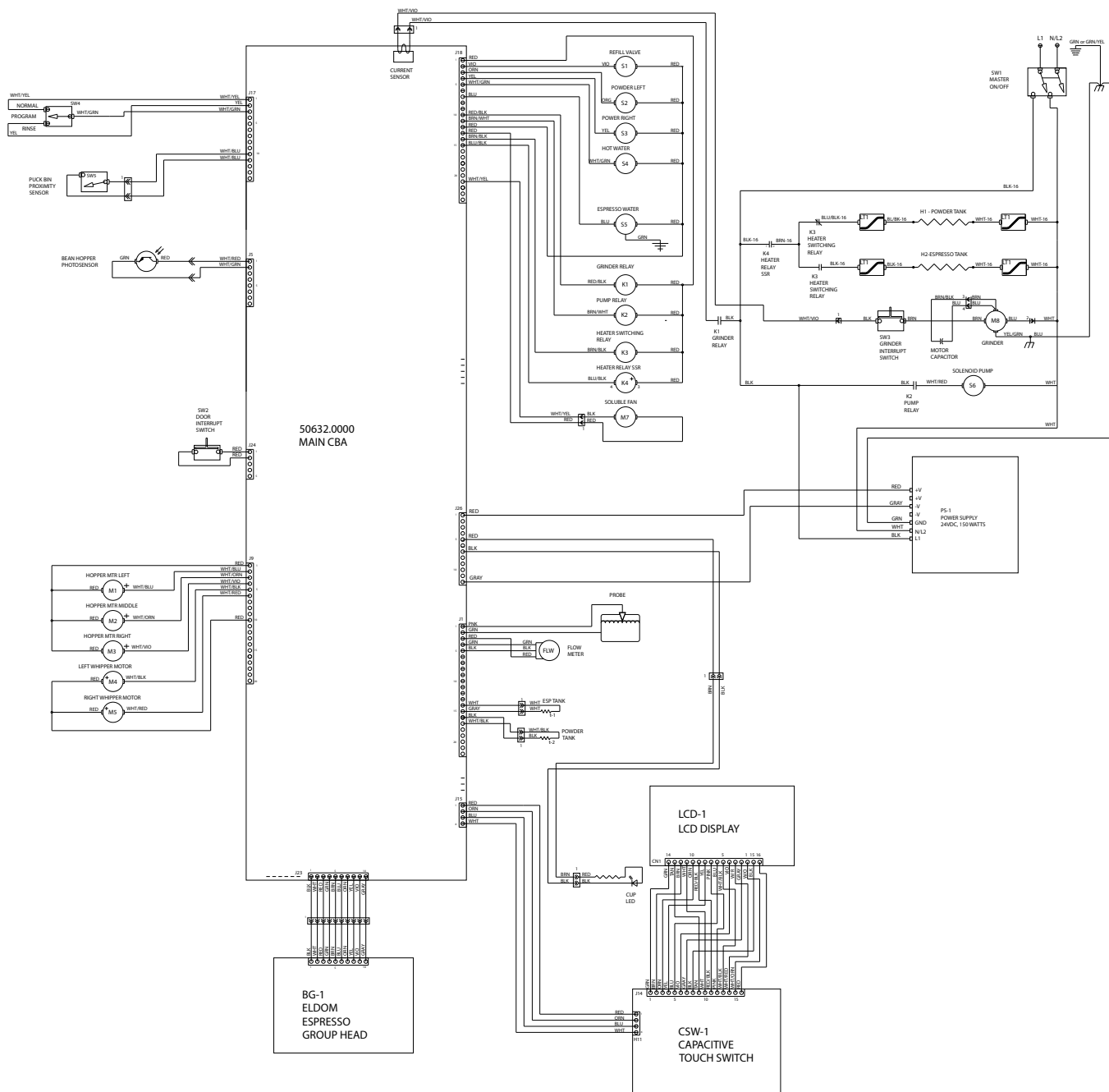
GLOSSAIRE - suite

(-) .# sec (+) SET DRAIN TIME	Établit le délai une fois l'eau chaude complètement pompée dans la chambre d'infusion pour le cycle de préchauffage de sorte que la vanne de vidange entre en service pour vidanger la chambre.	TEST SWITCHES UseSwitchToTest	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte affichera le numéro de commutateur sur l'affichage à cristaux liquides pour confirmer la fonction. C'est une fonction provisoire de commutateur.
SM COFFEE WHITE (-) ## sec (+)	Établit le délai de distribution (en secondes) pour une petite boisson de CAFÉ BLANC. Répétitions de menu pour neuf autres boissons.	TEST REFILL EXIT YES	Appuyant sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera la vanne de remplissage de réservoir à solubles. C'est une fonction provisoire de commutateur.
LG COFFEE WHITE (-) ## sec (+)	Établit le délai de distribution (en secondes) pour une grande boisson de CAFÉ BLANC. Répétitions de menu pour neuf autres boissons.	TEST LEFT AUGER DISPENSE TO TEST	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera le moteur de vis sans fin de trémie. C'est une fonction provisoire de commutateur.
SM ESP GRIND TIME (-) .# sec (+)	Établit la durée de fonctionnement pour petits espressos. Répétition du menu dans le sous-menu STRENGTH ADJUST. Répétitions de menu pour les grands espressos.	TEST MDL AUGER DISPENSE TO TEST	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera le moteur de vis sans fin de trémie du milieu. C'est une fonction provisoire de commutateur.
SM DRY TAMP % (-) ### (+)	Établit le pourcentage de pleine tension au moteur de piston pour le tassement de la mouture sèche. Répétitions de menu pour les grands espressos.	TEST RIGHT AUGER DISPENSE TO TEST	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera le moteur de vis sans fin de trémie droite. C'est une fonction provisoire de commutateur.
SM PREINFUSION (-) .# sec (+)	Établit la durée de fonctionnement de la pompe d'espresso pour la pré-infusion du café tassé. Zéro secondes pour aucune pré-infusion. Répétitions de menu pour les grands espressos.	TEST LEFT WHIPR DISPENSE TO TEST	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera le moteur de fouet gauche. C'est une fonction provisoire de commutateur.
SM DWELL TIME (-) .# sec (+)	Établit le délai (en secondes) entre la pré-infusion et la mise en marche de la pompe à espresso pour l'infusion finale. Répétitions de menu pour les grands espressos.	TEST RT WHIPR DISPENSE TO TEST	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera le moteur de fouet droit. C'est une fonction provisoire de commutateur.
SM BREW VOLUME (-) ### (+)	Établit le volume d'infusion pour un petit espresso par comptage de débit du débitmètre. Répétitions de menu pour les grands espressos.	TEST HOT WATER DISPENSE TO TEST	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera la vanne d'eau chaude. C'est une fonction provisoire de commutateur.
DISPENSE LOCKOUT? NO EXIT YES	Permet de verrouiller la distribution de boissons si le réservoir n'est pas à la température de service ou au delà.	TEST LFT PWDR VLV DISPENSE TO TEST	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera la vanne d'eau chaude à poudre gauche. C'est une fonction provisoire de commutateur.
RINSE ALARM? NO EXIT YES	Demande si vous voulez programmer une alarme si un cycle de rinçage n'a pas été exécuté pendant un délai de « X » temps depuis le dernier cycle de rinçage.	TEST RT PWDR VLV DISPENSE TO TEST	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera la vanne d'eau chaude à poudre droite. C'est une fonction provisoire de commutateur.
RINSE ALARM TIME (-) 12 Hours (+)	Établit le nombre d'heures depuis le dernier cycle de rinçage avant de signaler la nécessité d'un rinçage.	TEST DRAIN VALVE DISPENSE TO TEST	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera la soupape de vidange du groupe d'infusion. C'est une fonction provisoire de commutateur.
RINSE LOCKOUT? NO EXIT YES	La validation empêche la distribution de toute boisson jusqu'à l'exécution d'un cycle de rinçage.	TEST PUMP N VALV DISPENSE TO TEST	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera la pompe et vanne d'espresso à solénoïde. C'est une fonction provisoire de commutateur.
LOW HPR LOCKOUT? NO EXIT YES	La validation empêche l'infusion d'un espresso si un état de trémie à grains vide est détecté.	TEST ESPRESSO VALV DISPENSE TO TEST	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera la vanne d'espresso. C'est une fonction provisoire de commutateur.
		TEST SOLUBLE FAN DISPENSE TO TEST	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera le ventilateur à solubles. C'est une fonction provisoire de commutateur.
		PUCK BIN NOT PRESENT	Signale l'état du réceptacle à rondelles de marc.

GLOSSAIRE - suite

TEST GRINDER DISPENSE TO TEST	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera le moteur du moulin à café. C'est une fonction provisoire de commutateur. Remarque: Le distributeur de grains doit être en place.	RESET CUP COUNTS NO YES	Les comptes de tasses (tous) peuvent être remis à zéro.
TEST FLOW METER FLOW METER: 0	Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera la pompe à espresso et la vanne à eau chaude. Les décomptes de débits augmenteront sur l'affichage à cristaux liquides. C'est une fonction provisoire de commutateur.	SELECT LANGUAGE (-) ENGLISH (+)	Permet à l'utilisateur de faire défiler toutes les langues disponibles. Le réglage implicite est l'anglais.
TEST PISTON DOWN 140 UP	Appuyer sur le bouton situé sous « DOWN » (bas) ou « UP » (haut) de l'affichage à cristaux liquides actionnera l'action adéquate du piston.	APPLICATION SW VERSION 00.##	Identifie les versions logicielles actuelles dans la carte électronique principale.
TEST SIEVE OPEN 0 CLOSE	Appuyer sur le bouton situé sous du « OPEN » (ouvrir) ou « CLOSE » sur l'affichage à cristaux liquides actionnera l'action correspondante de la tête de tamis.	BOOTLOADER SW VERSION 00.##	Identifie la version logicielle du chargeur.
PUCK BIN NO EXIT YES	Appuyer sur le bouton situé sous « YES » initialisera la fonction de comptage du réceptacle à rondelles de marc, tandis que le choix de « NO » configure la machine pour un fonctionnement sans compteur.	PCPAP MODULE (-) ENGLISH (+)	Version du logiciel actuelle identifiée dans le module PCAP.
PUCK CAPACITY (-) ### (+)	Établit le nombre de rondelles de marc que le réceptacle peut contenir avant de devoir être vidé et il ne peut être établi que si la fonction réceptacle de rondelles est couramment validée.	LCD MODULE 2 X 16	Identifie le module ACL installé sur cette machine.
STATISTICS EXIT YES	Vous achemine au sous-menu de statistiques pour pouvoir avoir accès au comptage de tasses.	ENTER PASSWORD 1 (-) 0000 (+)	Nécessite un mot de passe de niveau 1 pour accéder aux menus de programme restants.
ODOMETER #####	Boissons totales distribuées par cette machine durant toute sa durée de service (ne peut pas être remis à zéro).	SET PASSWORD 1 (-) 0000 (+)	Utilisé pour régler le mot de passe de niveau 1. Le mot de passe peut aller de 0000 à 9999.
SM LIFETM COUNTS SELECT BEVERAGE	Boissons distribuées par types de boisson en petite tasse. Appuyez sur et relâchez un bouton de distribution pour voir le nombre de fois où cette recette a été distribuée.	ENTER PASSWORD 2 (-) 0000 (+)	Nécessite un mot de passe du niveau 2 pour accéder aux menus de programme restants.
LG LIFETM COUNTS SELECT BEVERAGE	Boissons distribuées par types de boisson en grande tasse. Appuyez sur et relâchez un bouton de distribution pour voir le nombre de fois où cette recette a été distribuée.	SET PASSWORD 2 (-) 0000 (+)	Utilisé pour régler le mot de passe de niveau 2. Le mot de passe peut aller de 0000 à 9999.
SM RESETABLE CNTS SELECT BEVERAGE	Boissons distribuées par types de boisson en petite tasse. Appuyez sur et relâchez un bouton de distribution pour voir le nombre de fois où cette recette a été distribuée. Le compte peut être remis à zéro.	ENERGY SAVER? NO EXIT YES	Active le mode économique d'énergie pour économiser l'énergie en dehors des heures de travail.
LG RESETABLE CNTS SELECT BEVERAGE	Boissons distribuées par types de boisson en grande tasse. Appuyez sur et relâchez un bouton de distribution pour voir le nombre de fois où cette recette a été distribuée. Le compte peut être remis à zéro.		

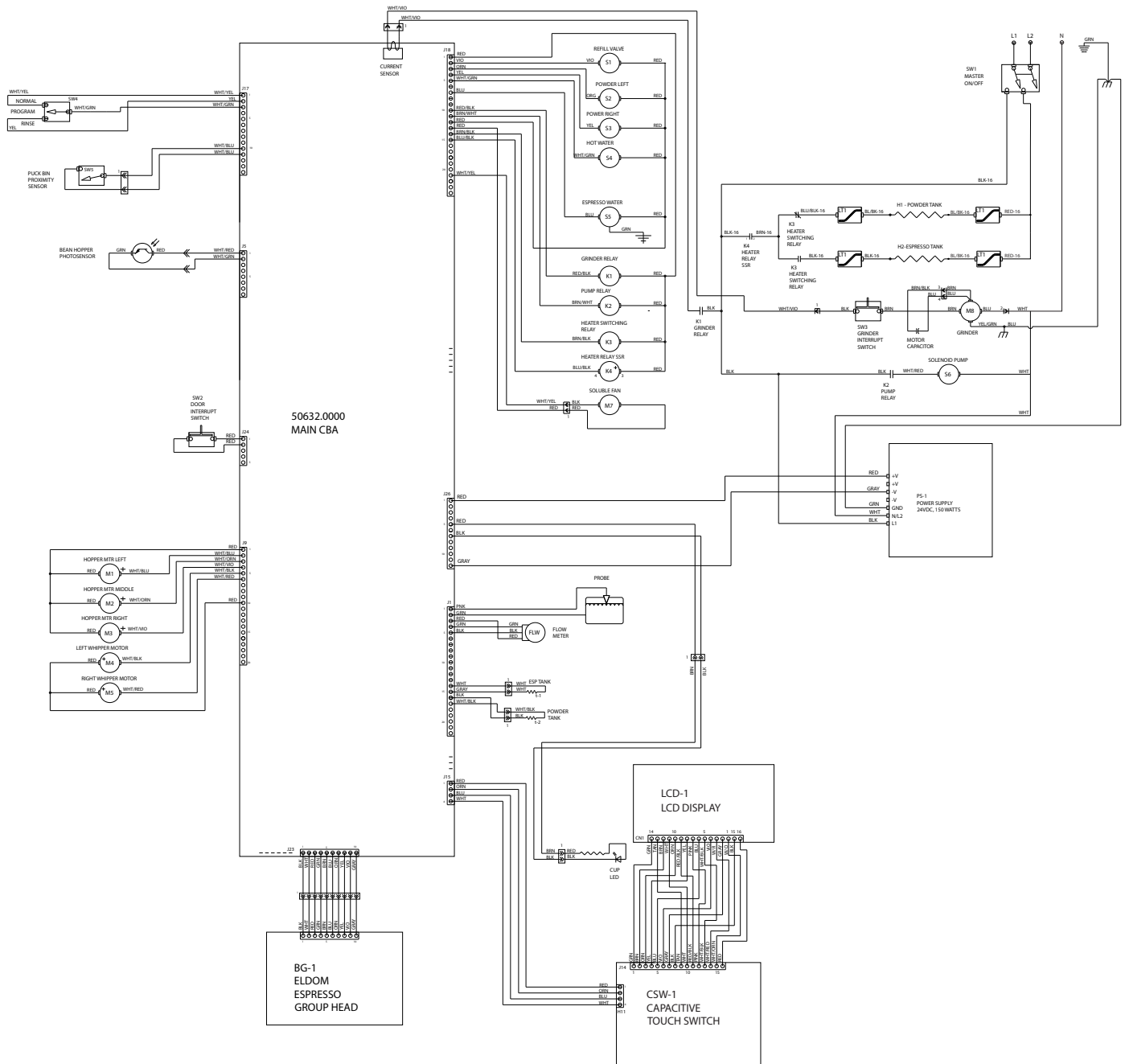
SCHÉMA DE CÂBLAGE



**CRESCENDO
SCHEMATIC**
120 VOLTS AC-2WIRE
SINGLE PHASE, 60HZ
OR
220-240 VOLTS AC-2WIRE
SINGLE PHASE, 50/60HZ

54323.0000 B 08/24/2018 © BUNN-O-Matic Corporation

SCHÉMA DE CÂBLAGE



**CRESCENDO
SCHEMATIC
120/208 - 240 VOLTS AC-3WIRE
SINGLE PHASE, 60HZ**

54323.0001 A 08/24/2018 © BUNN-O-Matic Corporation

