



Crescendo®
Système espresso de grain à tasse



MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

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

Bunn-O-Matic Corporation
280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario L4G 3T9
Téléphone (905) 841-2866 | Télécopieur (905) 841-2775

GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corporation of Canada ("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 (905) 841-2866 ou par écrit à 280 Industrial Parkway South, Aurora Ontario L4G 3T9; 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 discréction 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'oeuvre (pendant les périodes de garantie pièces et main-d'oeuvre 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.

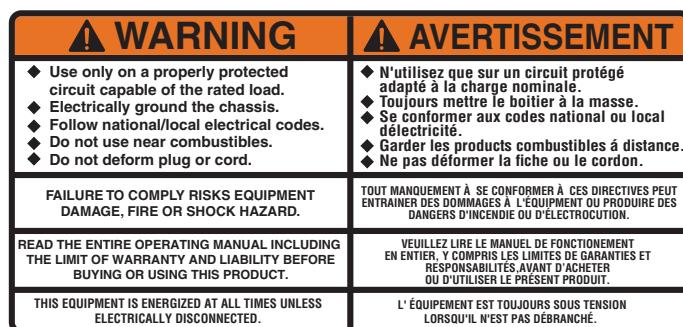
LE RE COURS DE L'ACHETEUR CONTRE BUNN POUR LE MANQUEMENT À TOUTE OBLIGATION RÉSULTANT DE LA VENTE DE CE MATÉRIEL, QU'IL SOIT DÉRIVÉ DE LA GARANTIE OU AUTREMENT, SERA LIMITÉ, AU SEUL CHOIX DE BUNN COMME CELA EST SPÉCIFIÉ CI-DEDANS À LA RÉPARATION, AU REMPLACEMENT OU AU REMBOURSEMENT. BUNN ne sera responsable 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.....	3
Exigences nord-américaines	4
Configuration initiale	5
Raccordement électrique.....	7
Procédure de calibrage	8
Exigences de plomberie	9
Remplissage et réchauffement initiaux.....	8
Commandes et interface de fonctionnement	10
Modification des fonctions de commutateur tactile	11
Créer une boisson « personnalisée »	11
Options de sélection de sensibilité sans contact	14
Verrou de sécurité de porte	16
Option à travers le comptoir.....	16
Mode économie d'énergie	17
Nettoyage	18
Entretien préventif.....	28
Réglages	29
Vidange des réservoirs d'eau chaude	32
Glossaire	33
Schéma électrique.....	38

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.



00986.7000

Ce matériel doit être monté conformément aux directives du Code international de la plomberie de l'International Code Council et du Food Code Manual de la Food and Drug Administration (FDA). Pour des modèles installés en dehors des Etats-Unis, vous devez vous conformer au code de plomberie/hygiène en vigueur dans votre région.

This equipment must be installed to comply with the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA). For models installed outside the U.S.A., comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code.

00656.7001



12368.7002



37881.7000

EXIGENCES NORD-AMÉRICAINES

- Cet appareil doit être installé dans des endroits où il peut être surveillé par un personnel qualifié.
- Pour un bon fonctionnement, cet appareil doit être installé dans un lieu où la température est comprise entre 5 °C et 35 °C (41 °F et 95 °F).
- L'appareil ne sera pas incliné sur plus que 10 ° pour un fonctionnement sûr.
- Un électricien doit assurer la connexion électrique comme cela est indiqué en conformité avec tous les codes locaux et nationaux.
- Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau sous pression.
- Cet appareil peut être utilisé par des individus s'ils sont supervisés ou ont reçu une formation sur l'utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent les risques encourus.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des individus présentant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances dans la mesure où ils sont supervisés ou ont reçu une formation sur l'utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent les risques encourus.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, il doit être remplacé par le fabricant ou le personnel d'entretien agréé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou son personnel d'entretien-dépannage agréé afin d'éviter tout risque.
- La machine ne doit pas être immergée dans le but de la nettoyer.
- Cet appareil est prévu pour une utilisation commerciale et d'autres applications semblables :
 - par du personnel dans les magasins, bureaux ou autres environnements de travail
 - par des clients dans des entrées d'hôtels et de motels et d'autres types d'environnements semblables
- Accès aux parties d'entretien-dépannage permis au personnel agréé seulement.

EXIGENCES DE LA CE

- Cet appareil doit être installé dans des endroits où il peut être surveillé par un personnel qualifié.
- Pour un bon fonctionnement, cet appareil doit être installé dans un lieu où la température est comprise entre 5 °C à 35 °C.
- L'appareil ne sera pas incliné sur plus que 10 ° pour un fonctionnement sûr.
- Un électricien doit assurer la connexion électrique comme cela est indiqué en conformité avec tous les codes locaux et nationaux.
- Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau sous la forme de jet.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des individus (dont les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances sauf s'ils ont reçu des directives sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de sa sécurité.
- Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, il doit être remplacé par le fabricant ou le personnel d'entretien agréé par un cordon spécial disponible auprès du fabricant ou son personnel d'entretien-dépannage agréé afin d'éviter tout risque.
- La machine ne doit pas être immergée dans le but de la nettoyer.
- Machine évaluée IX P1.

INSTALLATION INITIALE

Bac d'égouttement, groupe d'infusion et trémie à grains

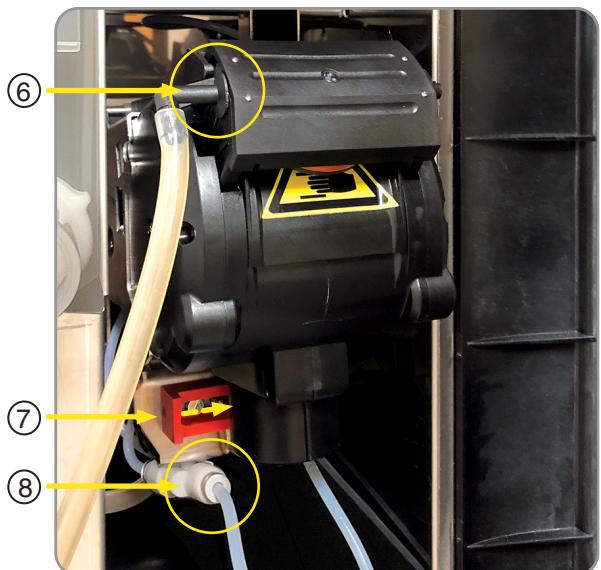
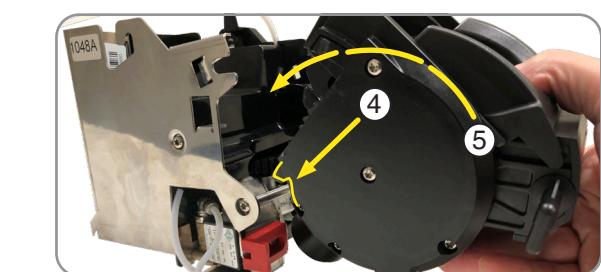
1. Sortez le plateau et la couverture d'égouttement de la boîte de pièces. Assemblez le couvercle sur le plateau d'égouttement, puis glissez sous la porte avant de la machine, engageant l'arrière du plateau d'égouttement dans l'ouverture de la partie avant inférieure la machine.
2. Retirez les clés de l'avant de la porte.
3. Sortez le groupe d'infusion espresso de la boîte de pièces.



4. Glissez le tube sur le coude du côté gauche supérieur de la tête de groupe d'espresso suivant.
5. Placez la cannelure à l'avant et en bas de la tête de groupe par dessus la barre de fixation du drive.
6. Branchez le tube de sortie de la chambre d'infusion.

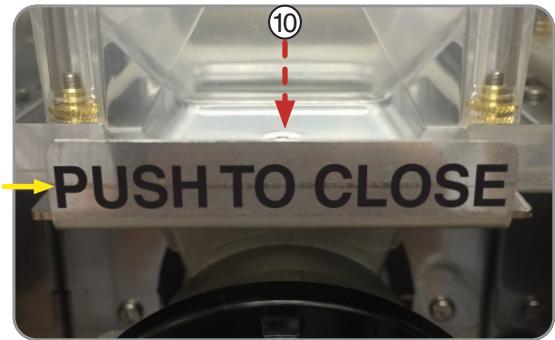


7. Faites glisser le verrou rouge vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille.
8. Connectez le tube d'arrivée d'eau.
9. Retirez la trémie à grains de la boîte de pièces et installez-la sur le dessus de la machine.



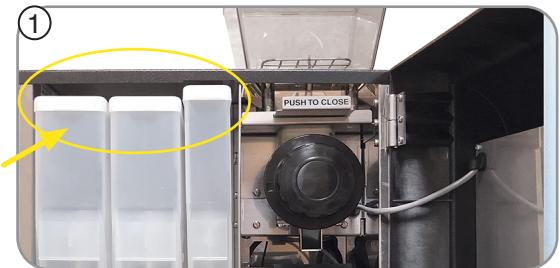
INSTALLATION INITIALE

10. Alignez la trémie à grains de manière à ce que le collier situé au bas de la trémie à grains s'engage dans l'ouverture du moulin.
11. Lorsque la trémie est en place sur le moulin, tirez la porte de la trémie complètement vers l'avant pour permettre aux grains d'entrer dans le moulin, puis verrouillez la trémie en place.

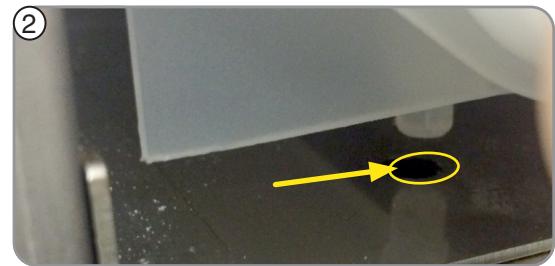


Remplissage des trémies solubles

1. Retirez le matériel d'emballage du dessus des trémies à poudre.



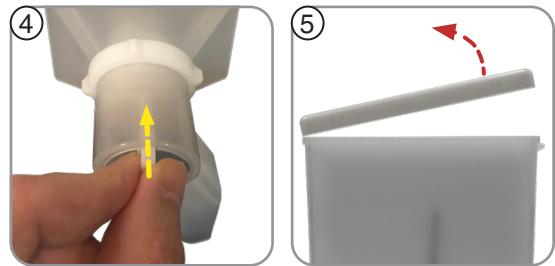
2. Retirer les trémies à poudre en soulevant l'avant de la poudre trémie jusqu'à ce que la cheville au bas de la trémie dégage le trou de la plaque de montage.



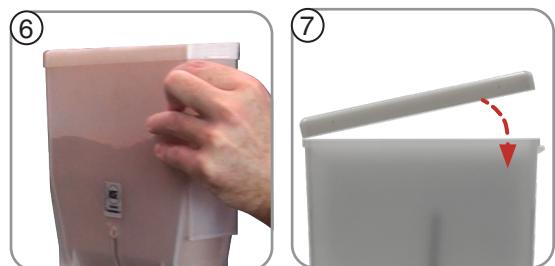
3. Tirez la trémie vers l'avant pour la retirer.



4. Placez les trémies sur le comptoir et poussez les portes coulissantes sur les coudes pour les fermer.



5. Retirer les couvercles de la trémie.



6. Remplissez les trémies avec les produits solubles appropriés.

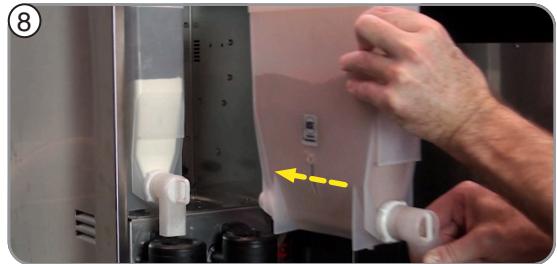
REMARQUE: Le menu par défaut est la trémie gauche du produit laitier, le chocolat est la trémie centrale et la vanille est la trémie droite.

7. Remettez les couvercles des trémies en place.

INSTALLATION INITIALE

8. Réinstallez les trémies dans la machine.

REMARQUE: Assurez-vous que la cheville au bas de la trémie tombe dans le trou de positionnement sur la plate-forme de la trémie.

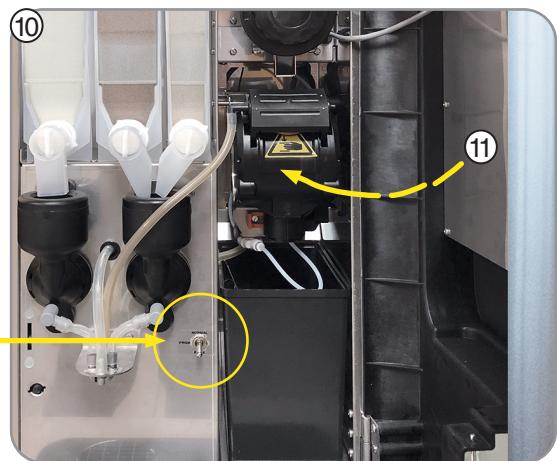


9. Une fois les trémies installées, tirez les portes coulissantes pour que la poudre puisse passer à travers pour la distribution.



10. Une fois que tout est installé, placez le NORMAL / Commutateur PROGRAM / RINSE en position NORMAL.

11. Ferme la porte.



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 électrique

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.

INSTALLATION INITIALE

Configuration

Configuration 120 V :

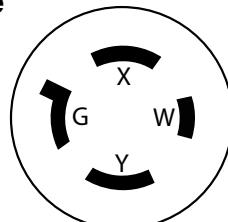
Ce service électrique est composé de 2 conducteurs de courant (L1 et Neutre) et d'un conducteur séparé pour la mise à la terre du châssis.



Modèles de
120 V



Modèles
de 230 V



Modèles
de 208/240 V

Configuration 120-208/240 V :

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 220-240 V :

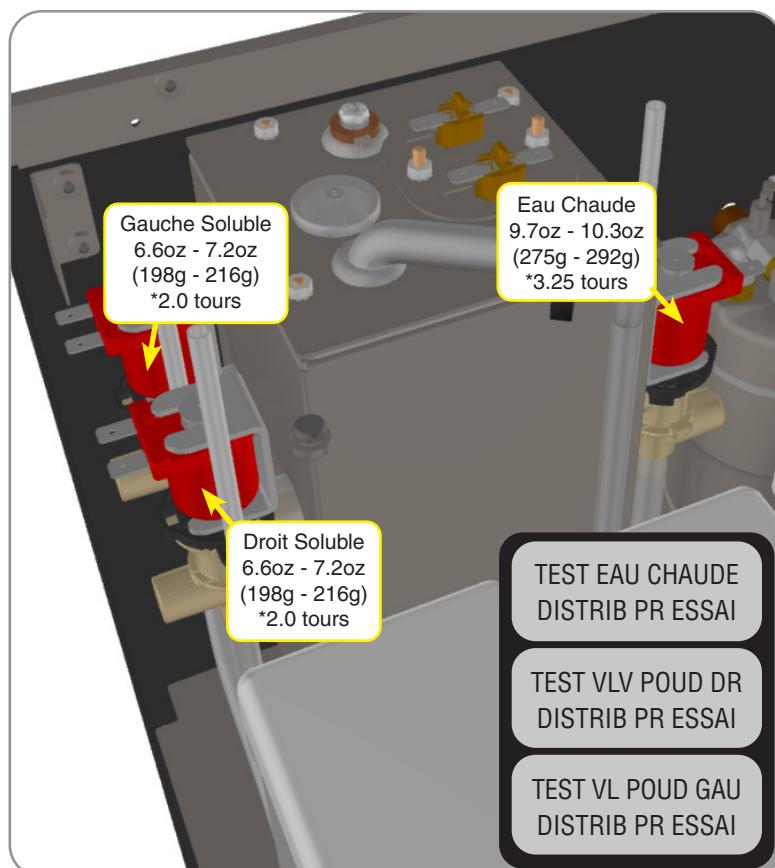
Ce service électrique est composé de 2 conducteurs de courant (L1, L2) et d'un conducteur séparé pour la mise à la terre du châssis.

PROCÉDURE DE CALIBRAGE

REMARQUE: ceci n'est recommandé que si un la vanne est remplacée 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 É.-U. 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'International 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 les modèles installés en dehors des Etats-Unis, vous devez vous conformer au code de plomberie/hygiène en vigueur dans votre région.

REMARQUE - 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 assujettissez-la fermement au filetage de valve à l'arrière du distributeur
2. Ouvrez l'arrivée d'eau

REMPLISSAGE 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. Dans le cas où un message apparaît «temps de remplissage trop long», redémarrez pour effacer le message.
3. L'écran sur la porte avant affichera FILL ESPRESSO 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.

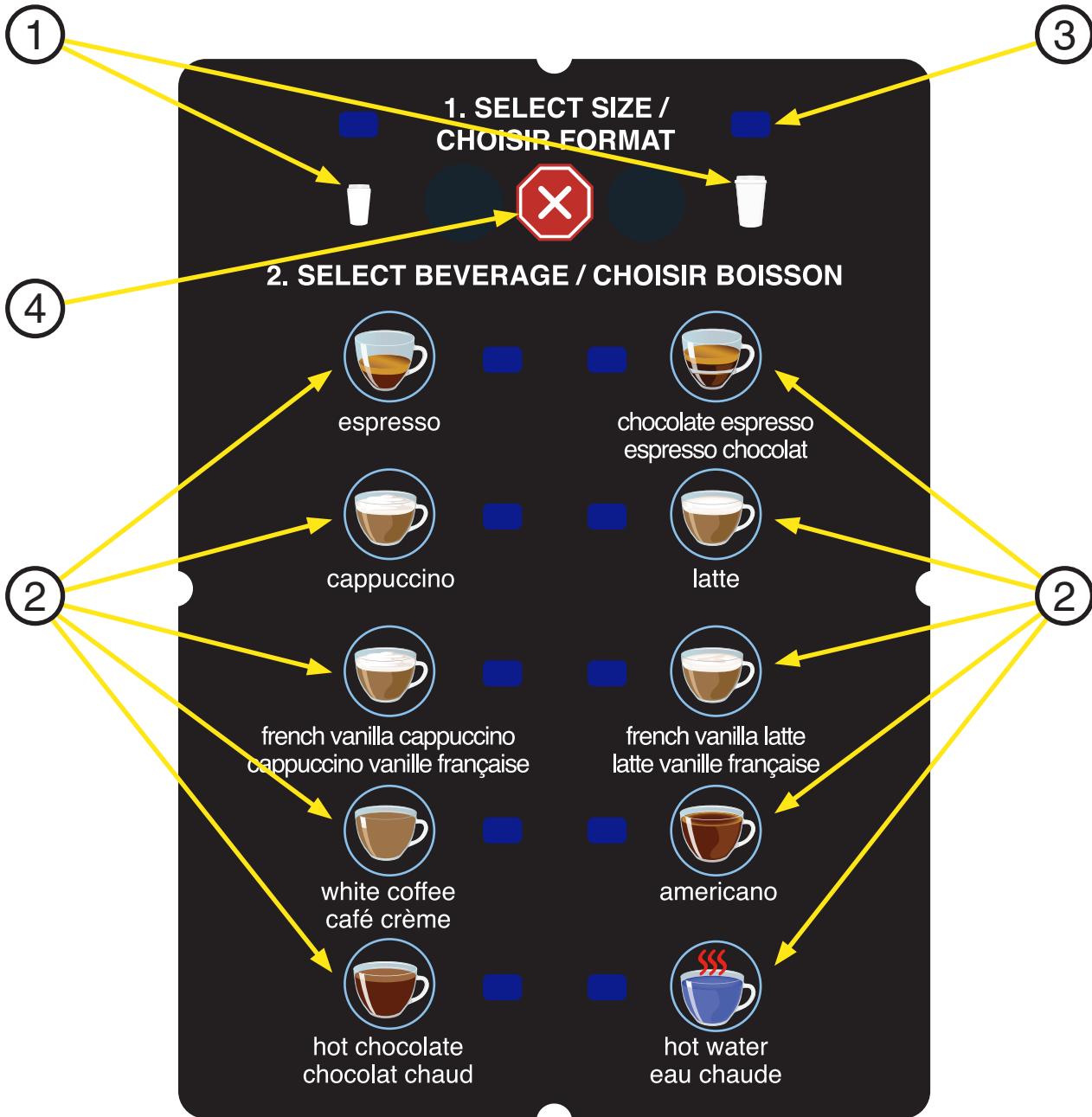
7. Remplissez la/les trémie(s) avec le produit sec à débiter.
8. Remplissez la trémie à grains avec le café à moudre et infuser.

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.)

COMMANDES ET INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

- Boutons de taille de tasse:** Momentanément poussés pour choisir la taille de boisson pour distribuer.
- Boutons de distribution:** Momentanément poussés pour distribuer la boisson choisie.
- Indicateurs à LED:** S'allument quand le bouton contigu a été choisi.
- 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.

- Placez une tasse sur le plateau d'égouttement sous la buse de distribution désirée.
- 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.
- 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.

COMMANDES ET INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

MODIFICATION DES FONCTIONS DE COMMUTATEUR TACTILE

La fonction de l'interrupteur tactile peut être modifiée de trois manières différentes:

1. Réglez pour une distribution de taille de tasse unique.
2. Désactivez un commutateur de distribution.
3. Créez une boisson personnalisée ou expresso uniquement.

Mode tasse unique

Lorsque le mode de boisson de taille de tasse unique est sélectionné, les boutons de grande et petite taille de tasse sont désactivés. Pour distribuer une boisson, appuyez uniquement sur le bouton de distribution de la boisson souhaitée. L'option permettant de sélectionner la taille de boisson utilisée peut être effectuée lors de la création d'une recette personnalisée ou d'une distribution d'espresso.

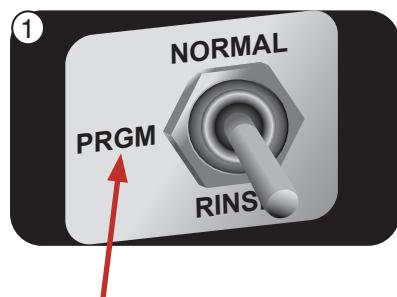
Astuce: Un graphique d'affichage pour la distribution d'une seule tasse est disponible à l'achat auprès de BUNN.

CRÉER UNE BOISSON « PERSONNALISÉE »

Une boisson « personnalisée » peut être modifiée/créée pour n'importe quel emplacement de commutateur de distribution. L'insert graphique du commutateur devrait être remplacé 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.



1. Basculez en mode Programme à l'aide du commutateur à l'intérieur de la porte.



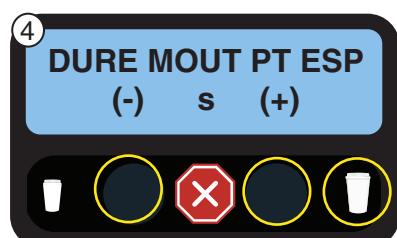
2. Passez à l'écran pour régler les doses d'espresso.



Utiliser pour naviguer

Utiliser pour sélectionner

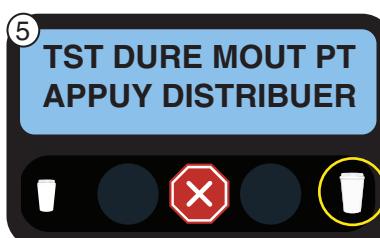
3. Appuyez sur SÉLECT.



Utilisez pour diminuer | Utilisez pour augmenter | Utilisez pour naviguer

4. Règle la durée de fonctionnement du moulin pour un petit expresso.

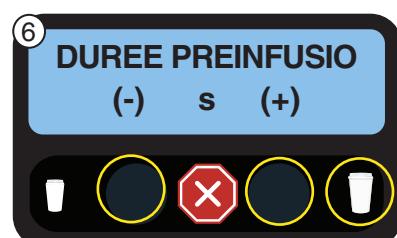
Accédez au paramètre suivant.



Utiliser pour naviguer

5. Appuyez sur un commutateur de distribution pour effectuer un test d'accrochage pour une mouture.

Accédez au paramètre suivant.



Utilisez pour diminuer | Utilisez pour augmenter | Utilisez pour naviguer

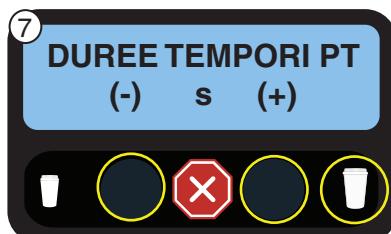
6. Règle la durée de fonctionnement de la pompe à expresso pour la pré-infusion du café tassé. Zéro seconde pour non pré-infusion.

Accédez au paramètre suivant.

COMMANDES ET INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

CRÉER UNE BOISSON « PERSONNALISÉE »

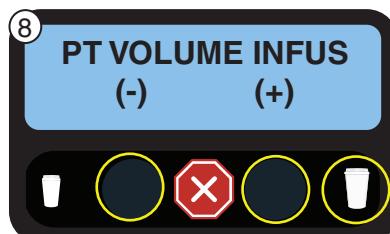
► Régler les doses d'espresso (a continué)



Utilisez pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour naviguer

7. Définit le temps de séjour pour un petit expresso.

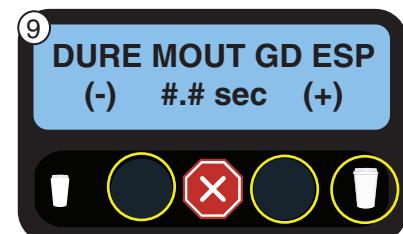
Accédez au paramètre suivant.



Utilisez pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour naviguer

8. Règle le volume total d'infusion pour un petit espresso. La valeur numérique correspond aux graduations de flux.

Accédez au paramètre suivant.

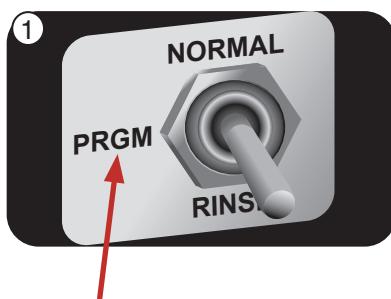


Utilisez pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour naviguer

9. Les réglages se répèteront pour le grand espresso.

► Configuration de la recette

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



1. Basculez en mode Programme à l'aide du commutateur à l'intérieur de la porte.



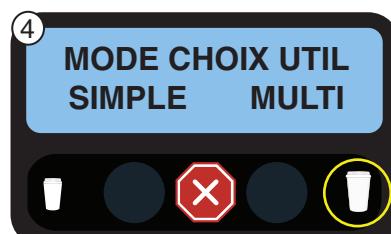
Utiliser pour naviguer

2. Avancez vers la RECETTE Écran SETUP.



Utiliser pour sélectionner

3. Appuyez sur SÉLECT.



Utiliser pour naviguer

4. Le mode unique n'autorise qu'une seule taille de boisson. Le mode multi-boissons doit être sélectionné pour la configuration de petites et grandes boissons.

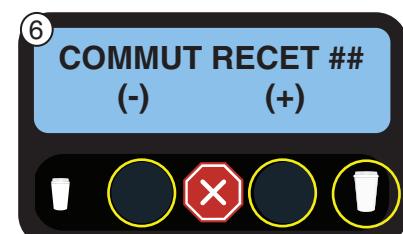
Accédez au paramètre suivant.



Utiliser pour sélectionner | Utiliser pour naviguer

5. Vous pouvez accéder à n'importe quel interrupteur pour faire un boisson personnalisée.

Appuyez sur SÉLECT.

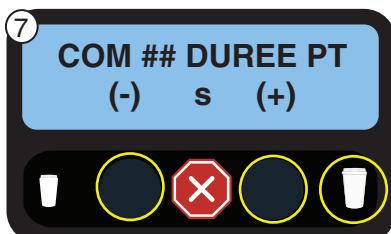


Utiliser pour faire défiler | Utiliser pour faire défiler | Utiliser pour naviguer

6. Accédez à BOISSON pour créer une recette de boisson PERSONNALISÉE.

Appuyez sur naviguer pour accéder au paramètre suivant.

COMMANDES ET INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

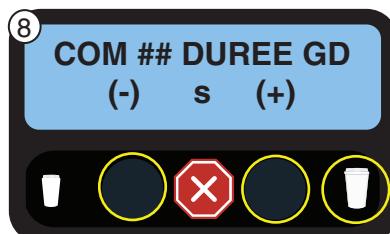


Utilisez pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour naviguer

7. Règle le temps de distribution d'une petite boisson.

Le mode tasse unique aura le choix entre petit ou grand.

Accédez au paramètre suivant.



Utilisez pour diminuer | Utiliser pour augmenter | Utiliser pour naviguer

8. Règle le temps de distribution pour une grande boisson.

Le mode tasse unique aura le choix entre petit ou grand.

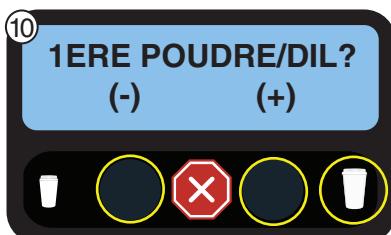
Accédez au paramètre suivant.



Utilisez pour sélectionner | Utilisez pour sélectionner | Utiliser pour naviguer

9. La boisson a-t-elle besoin d'un expresso? Si OUI, il utilisera la taille correspondante définie pour une seule touche ou pour le bouton de taille sélectionné dans Multi.

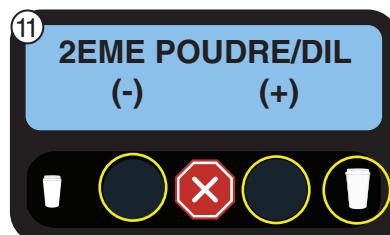
Accédez au paramètre suivant.



Utilisez pour sélectionner | Utilisez pour sélectionner | Utiliser pour naviguer

10. Les options sont l'une des trois trémies ou dilution. Impossible de choisir «NONE».

Accédez au paramètre suivant.



Utilisez pour sélectionner | Utilisez pour sélectionner | Utiliser pour naviguer

11. Les options sont l'une des trois trémies ou dilution. «Aucun» peut être sélectionné.

Accédez au paramètre suivant.



Utilisez pour diminuer | Utilisez pour augmenter | Utiliser pour naviguer

12. Définit la quantité de produit utilisé pour la recette qui provient de la trémie. Si aucune trémie n'est utilisée dans la recette, cet écran n'apparaîtra pas.

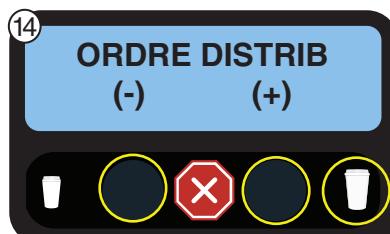
Accédez au paramètre suivant.



Utiliser pour naviguer

13. Cela fournit un test de capture pour voir combien de produit distribue de la trémie.

Accédez au paramètre suivant.



Utilisez pour sélectionner | Utilisez pour sélectionner | Utiliser pour naviguer

14. Choisissez l'ordre dans lequel les ingrédients sont distribués.

Accédez au paramètre suivant.

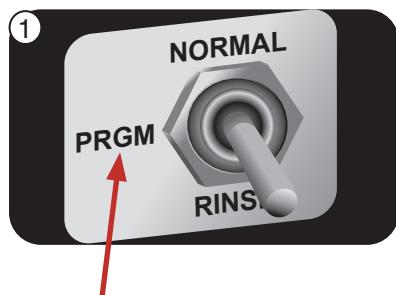
COMMANDES ET INTERFACE DE FONCTIONNEMENT

OPTIONS DE SÉLECTION DE SENSIBILITÉ SANS CONTACT

L'option de sensibilité est disponible pour les modes TACTILE et SANS CONTACT. Le paramètre initial recommandé pour TACTILE est « normal », tandis que le paramètre recommandé pour SANS CONTACT est « élevé ».

REMARQUE : Pour pouvoir modifier ses paramètres tactiles, votre Crescendo doit être équipée d'un PCAP de 2e génération avec la version 01.20 ou plus récente du logiciel, et la carte I/O principale avec la version TL.45 ou plus récente.

Rendez-vous à www.bunn.com pour consulter le manuel de programmation Crescendo ou sur le Centre d'apprentissage en ligne BUNN pour obtenir de plus amples informations sur la mise à jour.



1. Basculez en mode Programme à l'aide du commutateur à l'intérieur de la porte.



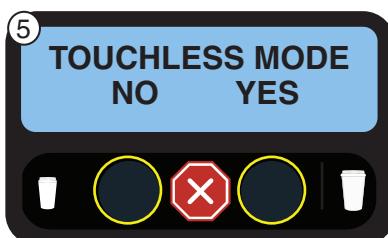
2. Accédez à l'écran Étalonnage.



3. Appuyez sur OUI pour accéder au sous-menu Étalonnage. Naviguez à travers le sous-menu jusqu'à l'écran indiquant PARAM TACTILES.



4. Appuyez sur OUI pour accéder au sous-menu PARAM TACTILES.



5. Appuyez sur OUI pour activer le mode de distribution SANS CONTACT. Ou sur NON pour activer le mode de distribution TACTILE. Appuyez sur la grande tasse pour naviguer vers le prochain écran d'options.



6. Sélectionnez le niveau de sensibilité pour le mode TACTILE ou SANS TOUCHER, selon celui choisi à l'écran précédent.

REMARQUE : Il est recommandé d'essayer « normal » pour TACTILE et « élevé » pour SANS CONTACT. Appuyez sur la grande tasse pour naviguer vers le prochain écran d'options.

COMMANDES ET INTERFACE DE FONCTIONNEMENT



Utilisez pour sélectionner | Utilisez pour sélectionner

7. L'écran CONFIRMER DIST vous permet de choisir si vous voulez que l'utilisateur appuie deux fois sur le bouton de sélection de boisson avant que celle-ci soit distribuée.
- Si vous choisissez OUI, le voyant du bouton de la boisson sélectionnée clignotera pour que l'utilisateur appuie une deuxième fois avant de commencer le processus de distribution.
 - Appuyez sur la grande tasse pour naviguer vers le prochain écran d'options.



Utiliser pour naviguer

8. Cet écran vous permet d'essayer les 10 boutons de distribution de boisson en mode TACTILE ou SANS CONTACT, de même que l'ajustement de sensibilité sélectionné (de normal à élevé) pour voir si le panneau tactile fonctionne bien.
- Une fois terminé, appuyez sur la grande tasse pour naviguer vers le prochain écran d'options.
 - Si vous voulez essayer plus d'options de sensibilité ou de mode, appuyez sur la petite tasse pour revenir en arrière.



ÉCRANS DE CONFIRMATION DE BOISSON (lorsqu'activés)

Exemples de texte à l'écran pour le fonctionnement à un seul toucher et plusieurs touchers de la machine Crescendo.

Si l'option CONFIRMER BOISSON est active, l'écran s'affichera lorsque la boisson sera sélectionnée et le voyant de la boisson clignotera jusqu'à ce que l'utilisateur sélectionne la boisson à nouveau.

PRET A INFUSER
CHOISIS FORMAT

CHOISIS BOISSON
A DISTRIBUER

Écrans de sélection multi-touch

PRET A INFUSER
CHOISIS BOISSON

Écran de sélection tactile singulier

CHOISIS BOISSON
2X POUR CONF

Confirmer l'écran de boisson

Si l'option CONFIRMER DIST n'est pas active, la boisson commencera à être distribuée dès qu'on sélectionnera la touche de la boisson.

L'écran CONFIRMATION disparaîtra après 20 secondes d'inactivité, mais aussi si l'utilisateur appuie sur un autre bouton du panneau tactile.

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 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.

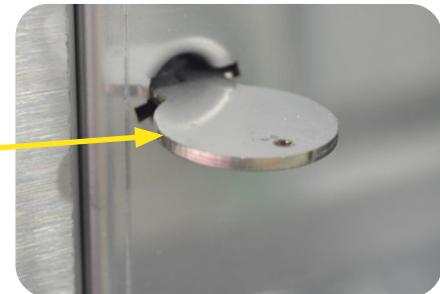


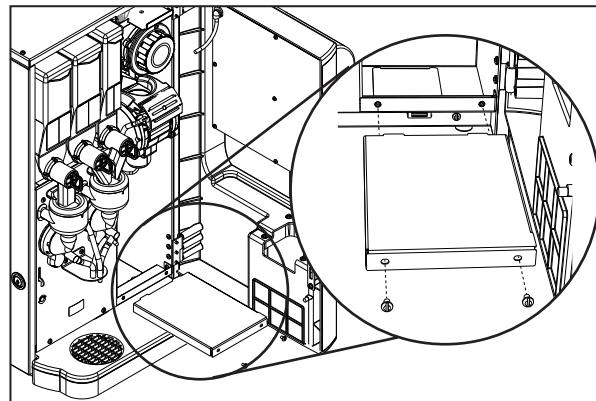
Figure 2

OPTION À TRAVERS LE COMPTOIR

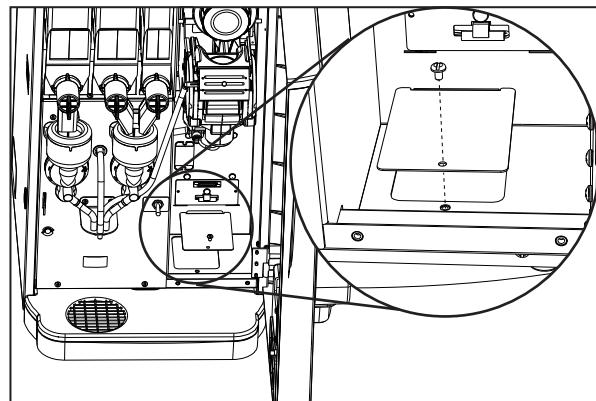
La machine peut être configurée pour disposer du marc de café par une ouverture dans le comptoir, dans une poubelle, pour une plus grande capacité.

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

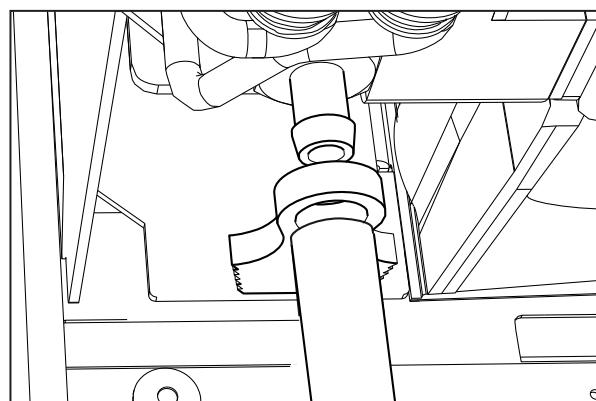
1. Utilisez le modèle (Bunn #54427.0000) pour localiser le trou découpé dans le comptoir.
2. Ouvrez la porte avant du Crescendo, et retirez le conteneur à marc.
3. Retirez les deux vis qui fixent le panneau de support du conteneur à marc, puis enlevez le panneau.
4. Retirez les vis de fixation qui retiennent le couvercle inférieur du châssis, puis retirez le couvercle.
5. Les rondelles de café utilisées vont maintenant tomber dans l'ouverture dans le châssis.
6. Positionnez la Crescendo afin que l'ouverture dans le bas de la machine coïncide avec le trou dans le comptoir.
7. Pour diriger l'eau de brassage usée à travers le comptoir, débranchez le tube d'évacuation du raccord sur le bas de l'unité espresso.
8. Connectez un tube ID 5 MM au raccord du drain, et dirigez le tube à travers l'ouverture dans le bas du châssis.



Retirez le panneau de support du conteneur à marc



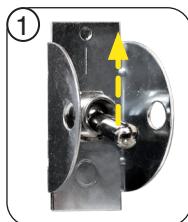
Retirez le couvercle inférieur du châssis



Connectez un tube de 5 MM de D.I. au raccord du drain

OPTION À TRAVERS LE COMPTOIR

Configuration du logiciel pour l'option à travers le comptoir



1. Mettez la machine sous tension.
2. Choisissez le mode PROGRAM (Programmation).

3. Appuyez sur la touche de la grande tasse pour naviguer à travers le menu LOCKS/DISABLES (Verrouillages/Désactivations).

Utiliser pour naviguer | Utiliser pour sélectionner | Utiliser pour naviguer

4. Appuyez sur la touche YES (Oui), puis sur la touche de la GRANDE tasse jusqu'à ce que l'écran affiche l'écran PUCK BIN (Conteneur de rondelles).



5. Dans le menu par défaut, YES (Oui) clignotera. Appuyez sur la touche sous NO (Non) pour désactiver le mode PUCK BIN (Conteneur à rondelles).

6. Lorsque NO (Non) clignotera à l'écran, appuyez sur la touche sous EXIT (Quitter) pour revenir à l'écran principal.

7. Mettez l'interrupteur NORMAL/PROGRAM/RINSE à la position NORMAL.

MODE ENERGY SAVER

Dans ce mode, la machine fonctionnera en mode de veille en dehors des heures d'utilisation afin d'économiser de l'énergie. Le rétroéclairage de l'écran sera éteint, et le message basculera entre « Energy Saver/Mode Enabled » (Mode Économie d'énergie activé) et « Change to Normal/Mode to Clear » (Changer pour le mode Normal pour effacer). Les touches de distribution sont désactivées, de sorte qu'aucune distribution de boisson n'est autorisée. Le réservoir de remplissage et le chauffe-réservoir de poudre (soluble) sont désactivés. Le réglage de la température du réservoir d'espresso est réduit à 54 °C (130 °F).

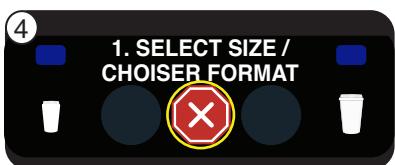
Pour activer le mode Energy Saver



1. En mode PROGRAM (Programmation), appuyez sur la touche de la GRANDE tasse pour naviguer vers le menu LOCKS/DISABLES (Verrouillages/Désactivations).

2. Appuyez sur la touche YES (Oui), puis sur la touche de la GRANDE tasse jusqu'à ce que l'écran affiche ENERGY SAVER? (Économie d'énergie?).

3. Dans le menu par défaut, NO (Non) clignotera. Appuyez sur la touche sous YES (Oui) pour activer le mode Energy Saver (Économie d'énergie).



4. Lorsque YES (Oui) clignotera à l'écran, appuyez sur la touche sous EXIT (Quitter) pour revenir à l'écran principal.

5. Mettez l'interrupteur NORMAL/PROGRAM/RINSE à la position NORMAL.

MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour mettre l'unité en mode ENERGY SAVER



1. Ouvrez la porte et mettez l'interrupteur NORMAL/PROGRAM/RINSE à la position RINSE (Rinçage).
2. Après dix minutes à la position RINSE (Rinçage), le mode ENERGY SAVER (Économie d'énergie) s'activera.

REMARQUE : S'il y a eu un cycle de rinçage et que l'interrupteur est resté à la position RINSE (Rinçage), le mode ENERGY SAVER (Économie d'énergie) s'activera dix minutes après la fin de celui-ci. Pour quitter le mode ENERGY SAVER, remettez l'interrupteur NORMAL/PROGRAM/RINSE à la position NORMAL.

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 matériau 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.

NETTOYAGE

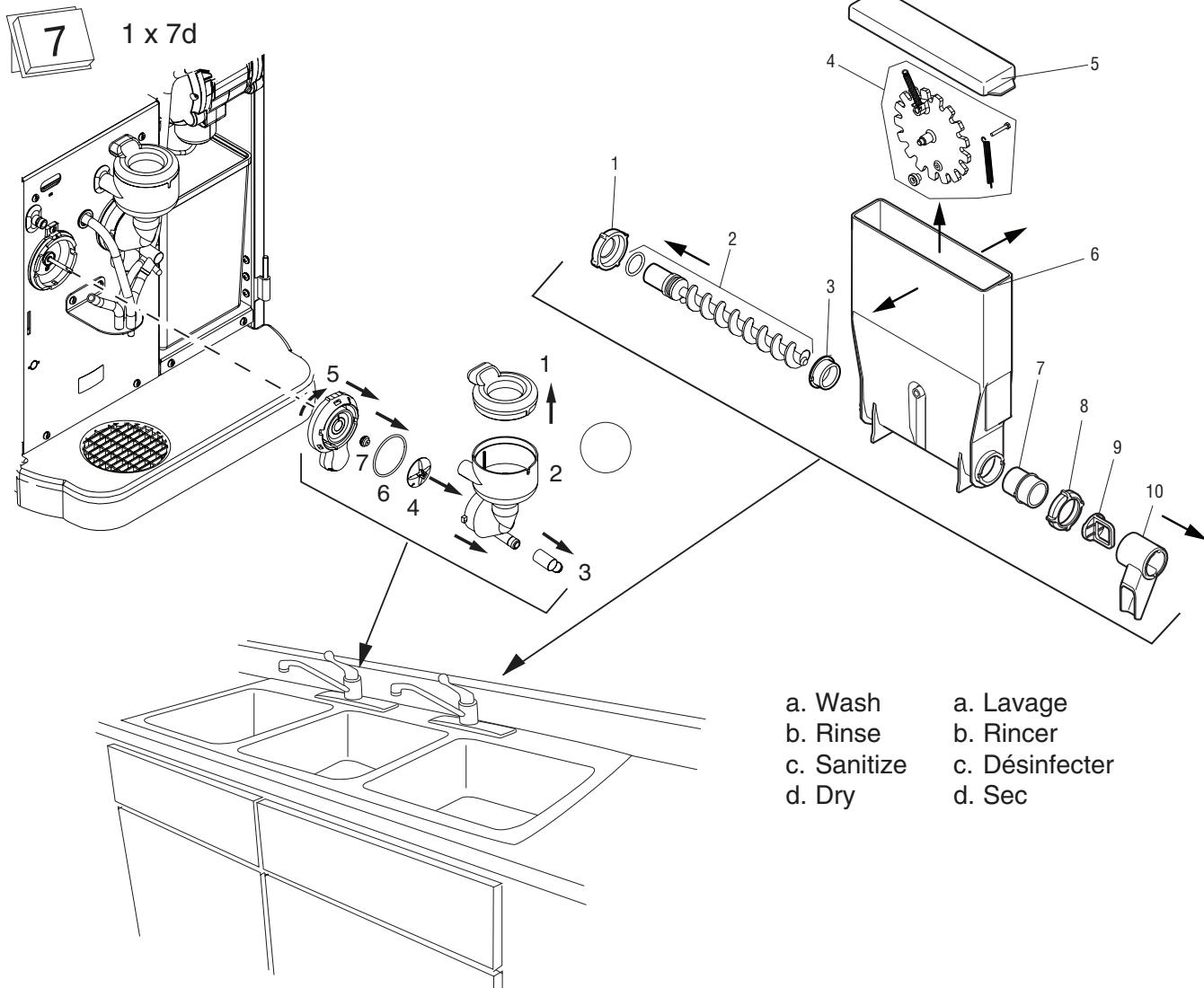


1 x 24h



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.



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.

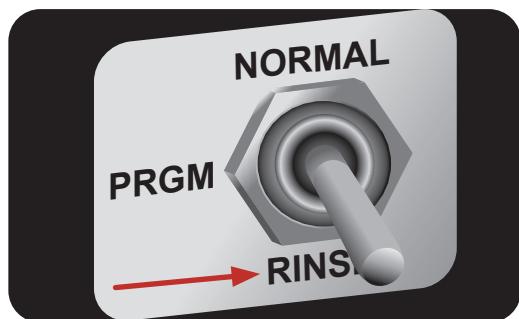
REMARQUER:

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

CYCLE DE RINÇAGE (requis quotidiennement)

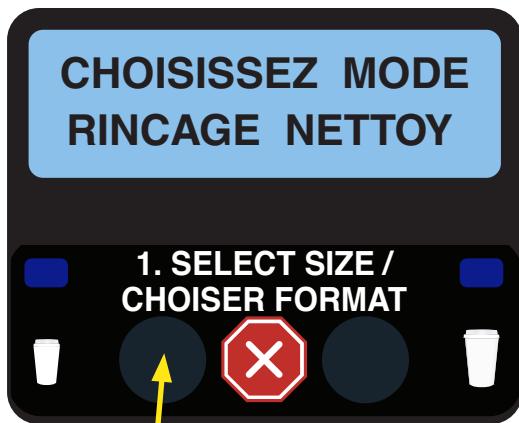
1. Ouvrez la porte et placer l'interrupteur NORMAL / PROGRAM / RINSE en position RINSE.



2. Fermez la porte et placez un récipient d'au moins 400 ml sous les buses de distribution.



3. Appuyez sur le bouton sous RINSE sur l'écran.



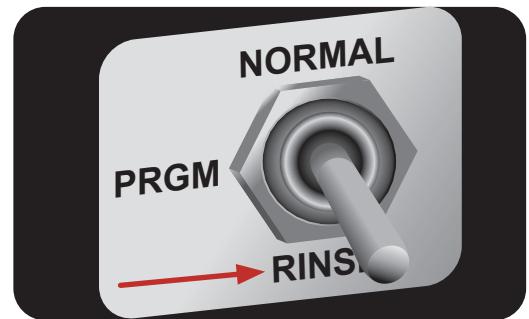
4. Appuyez sur n'importe quel bouton de sélection de boisson.
5. Le distributeur fera automatiquement passer de l'eau chaude dans les deux chambres de mélange solubles et rincez la chambre d'infusion d'espresso avec de l'eau chaude.
6. Une fois le cycle de rinçage terminé, jeter l'eau de rinçage le conteneur.
7. Ouvrez la porte du distributeur et placez le commutateur NORMAL / PROGRAM / RINSE en position NORMAL.



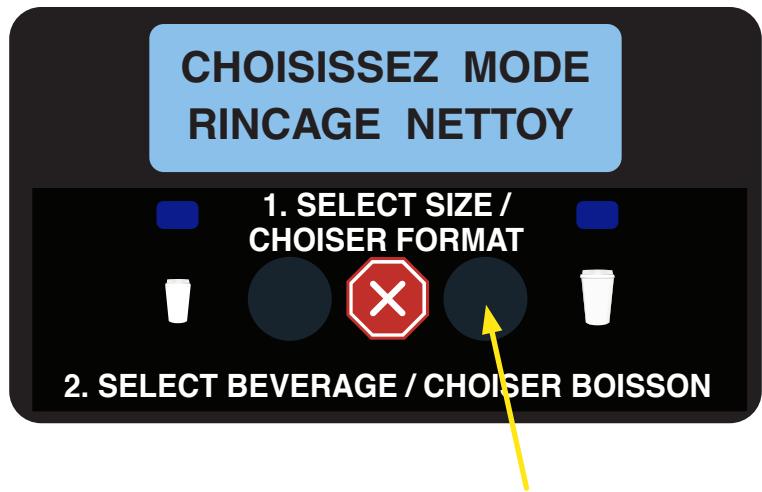
NETTOYAGE

CYCLE DE NETTOYAGE: Hebdomadaire

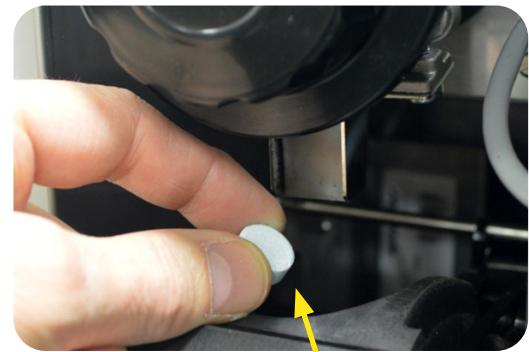
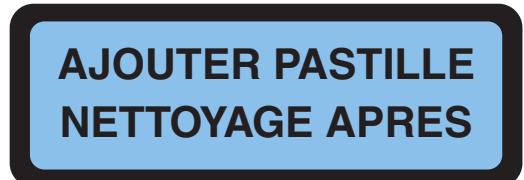
1. Ouvrez la porte du distributeur et placez le commutateur NORMAL / PROGRAM / RINSE en position RINSE.



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



3. Lorsque l'écran vous invite à AJOUTER UNE TABLETTE DE NETTOYAGE, ouvrez le porte du distributeur et déposez une tablette de nettoyage dans l'ouverture de la chambre d'infusion d'espresso, comme illustré.



Ajouter une tablette de nettoyage ici

NETTOYAGE

4. Fermez la porte du distributeur et placez un récipient d'au moins 500 ml sous les buses de distribution.
5. Appuyez sur le bouton sous SUIVANT.
6. Lorsque l'écran affiche APPUYER SUR DISPENSE POUR DÉMARRER, appuyez sur n'importe quel bouton de distribution de boisson pour commencer le cycle de nettoyage.
7. Pendant le cycle de nettoyage, l'écran affiche CYCLE DE NETTOYAGE EN COURS / APPUYER  POUR ARRÊTER.
8. Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, l'écran affichera SELECT MODE / RINSE__ CLEAN.
9. Jetez les eaux usées collectées lors du cycle de nettoyage.
10. Open the dispenser door, and place the NORMAL/PROGRAM/RINSE switch in the NORMAL position.



**APPUY DISTRIB
POUR COMMENCER**

**CYCLE NETTOYAGE
EN COURS**

**APP SR TT BOUTON
POUR ARRETER**

**CHOISISSEZ MODEE
RINCAGE NETTOY**

NETTOYAGE

HEBDOMADAIRE: Lavage et désinfection des pièces

► COMPOSANTS WHIPPER



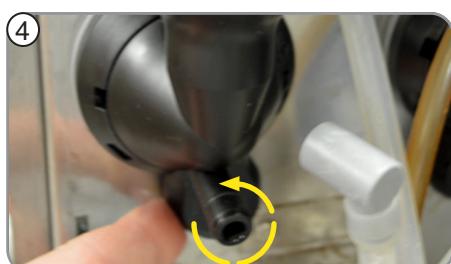
1. Poussez les portes coulissantes sur les coudes de la trémie pour les fermer.



2. Retirer les trémies.



3. Retirer les raccords coudés des deux chambres de mélange.



4. Faites pivoter la languette au bas des bases de la chambre de mélange. Tournez dans le sens antihoraire pour libérer les bases.



5. Retirer les chambres de mélange en les tirant tout droit.



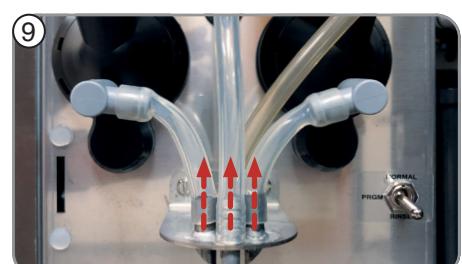
6. Retirez les disques de moussage (turbines) des arbres en les tirant tout droit.



7. Faites pivoter la languette sur les bases de la chambre de mélange davantage dans le sens antihoraire et retirez-la des arbres en tirant tout droit vers l'extérieur.



8. Utilisez une brosse plate pour nettoyer la zone des connecteurs du tube de distribution.



9. Retirer les tubes de distribution de l'ensemble de buse de distribution.



10. Préparez un gallon (3,8 litres) de solution désinfectante avec au moins 100 ppm de chlore disponible dans de l'eau à 120 ° F (48,9 ° C). Nettoyez toutes les pièces de l'évier du compartiment.



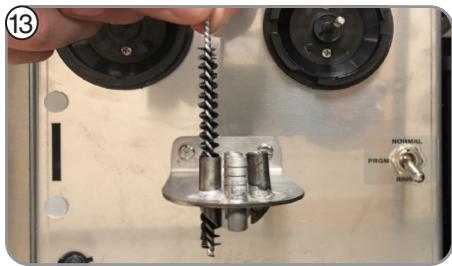
11. Rincez soigneusement les pièces.



12. Faites tremper toutes les pièces nettoyées dans une solution désinfectante pendant 5 minutes, puis laissez sécher à l'air.

REMARQUE: n'utilisez aucun matériau abrasif.

NETTOYAGE

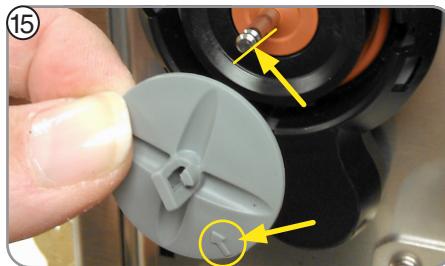


13. Rincer la brosse de nettoyage, tremper dans une solution désinfectante et brosser les alésages des buses de distribution. Répétez cette procédure pour chaque buse séparément.

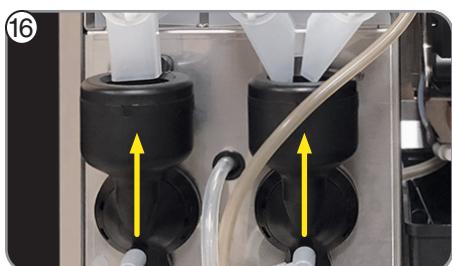


14. Remplacez la base du fouet. Faites tourner la languette de la base du fouet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position verticale pour verrouiller la chambre de mélange.

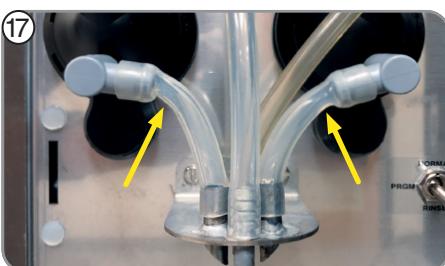
REMARQUE: assurez-vous que le joint torique et le joint d'arbre est en place lors du remontage.



15. Remplacer les disques de buse. Vérifiez que les flèches sont alignées avec le côté plat des arbres du moteur du fouet.



16. Remplacer les chambres de mélange.



17. Remplacez les tubes de distribution.

REMARQUE: vérifiez que les tubes ne se plient pas.

► COMPOSANTS DE LA TRÉMIE



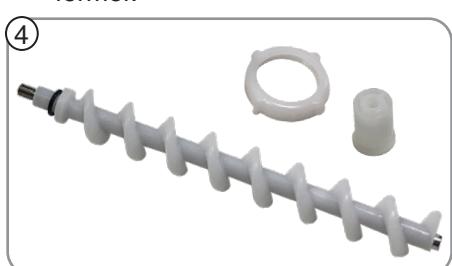
1. Si ce n'est pas déjà fait, pousser les portes coulissantes sur les coude de la trémie pour les fermer.



2. Retirer les trémies et vider le produit dans un récipient propre et séparé.



3. Retirez le coude de distribution de la trémie de poudre.



4. Retirez l'écrou de tarière arrière, puis retirez la tarière et le roulement de tarière arrière de la trémie.



5. Retirez la roue de mélange avec les ressorts de la trémie en écartant la paroi latérale de la trémie avec la main pour libérer la roue de la trémie.



6. Si ce n'est déjà fait, préparez un gallon (3,8 litres) de solution désinfectante avec au moins 100 ppm de chlore disponible dans de l'eau à 120 ° F (48,9 ° C).

NETTOYAGE

HEBDOMADAIRE: Lavage et désinfection des pièces



7. Nettoyez toutes les pièces dans un évier à 3 compartiments. N'utilisez pas de matériaux abrasifs. Rincez soigneusement les pièces.



8. Faites tremper toutes les pièces nettoyées dans une solution désinfectante pendant 5 minutes, puis laissez sécher à l'air.



9. Remonter chaque trémie.



10. Remplissez les trémies avec produit.



11. Réinstallez les trémies sur la plate-forme du compartiment. Assurez-vous que la vis sans fin et la cheville de localisation de la trémie sont correctement mises en place.



12. Toutes les trémies réinstallées.

BI-HEBDOMADAIRE (ou tous les 1000 cycles): Chambre d'infusion espresso

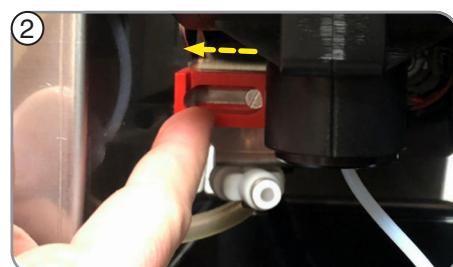
► RETIRER LA CHAMBRE D'INFUSION DE L'ESPRESSO DRIVE



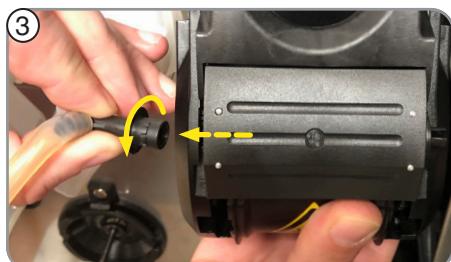
Chambre de brassage



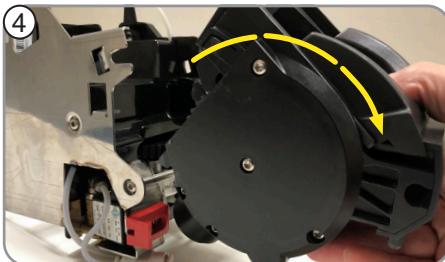
1. Retirer le tube d'arrivée d'eau. **REMARQUE:** Pour libérer, appuyez sur l'anneau sur le raccord et retirez le tube.



2. Faites glisser le verrou rouge vers la gauche pour le déverrouiller.



3. Retirer le tube de sortie de la chambre d'infusion. **REMARQUE:** tournez le coude jusqu'à ce qu'il se libère du trou.



4. Retirez le groupe de la chambre d'infusion.

NETTOYAGE

► SÉPARATION DES PIÈCES DE LA CHAMBRE D'INFUSION

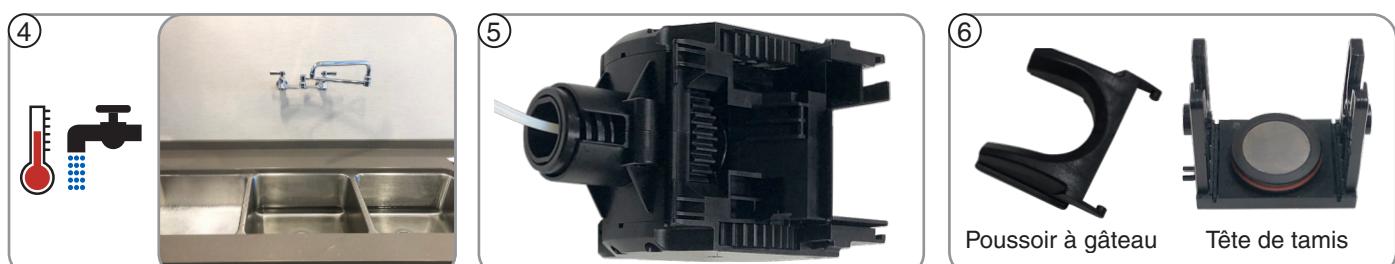


1. Faites glisser le poussoir à gâteau vers l'avant.
2. Retirez la tête du tamis de la chambre d'infusion.
3. Retirer le poussoir à gâteau.
4. Retirer la tête du tamis.

► NETTOYAGE DES PIÈCES DE LA CHAMBRE D'INFUSION



1. Brossez les engrenages d'entraînement de l'espresso.
2. Tête de tamis à brosse.
REMARQUE: faites particulièrement attention les canaux.
3. Utiliser une brosse pour nettoyer le boîtier de la chambre d'infusion et les canaux d'engrenage.



4. Utilisez de l'eau tiède uniquement pour rincer toutes les pièces.
5. Nettoyez tous les côtés de la chambre d'infusion.
6. Nettoyer le poussoir à gâteau et la tête du tamis dans de l'eau tiède.



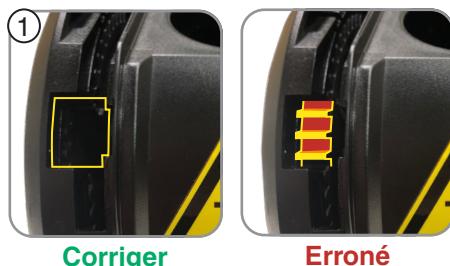
7. Placer toutes les pièces à sécher.

REMARQUE: Tournez les engrenages à l'arrière de la chambre d'infusion pour nettoyer toutes les sections.

NETTOYAGE

BI-HEBDOMADAIRE (ou tous les 1000 cycles): Chambre d'infusion espresso (suite)

► RÉASSEMBLAGE DE LA TÊTE DE GROUPE



1. Vérifiez que tous les engrenages sont alignés et que les fentes pour mettre la tête de tamisage sont ouvertes.

REMARQUE: L'écart dans les engrenages doit apparaître.



2. Remplacer le poussoir à gâteau dans les rainures.



3. Placez la tête de tamisage dans l'ouverture de l'engrenage et poussez-la.

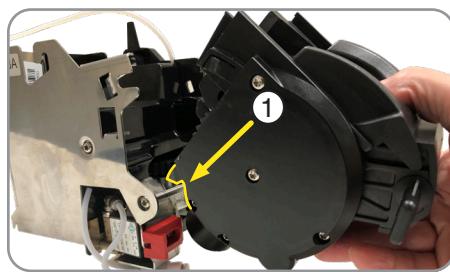


4. Alignez les languettes du poussoir à gâteau dans les fentes sur les côtés de la tête du tamis.

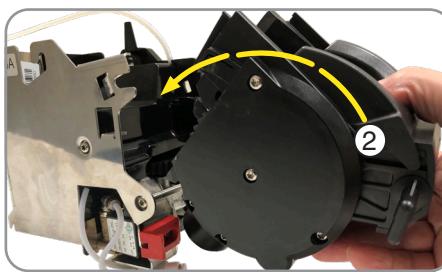


5. Appuyez sur la tête du tamis et le poussoir à gâteau jusqu'à ce qu'ils soient assis.

► RATTACHER LA TÊTE DE GROUPE À ESPRESSO DRIVE



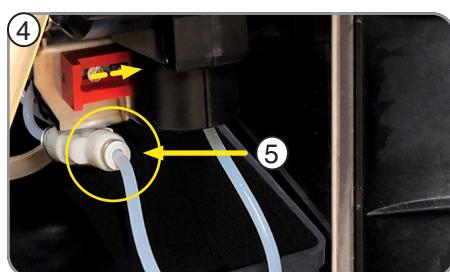
1. Placez la rainure sur le devant inférieur de la chambre d'infusion sur la barre de montage sur le lecteur espresso.



2. Placez la rainure sur le devant inférieur de la chambre d'infusion sur la barre de montage sur le lecteur espresso.



3. Branchez le tube de sortie de la chambre d'infusion.



4. Faites glisser le verrou rouge vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille.
5. Connectez le tube d'arrivée d'eau.



6. Placer le commutateur NORMAL / PROGRAM / RINSE sur la position NORMAL.



7. Ferme la porte.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Bunn-O-Matic® Corporation recommande d'effectuer un entretien préventif à intervalles réguliers. L'entretien devrait être confié à un technicien à l'entretien et en réparation qualifié. Pour avoir les services techniques, contactez Bunn-O-Matic Corporation au 1-800-286-6070.

NOTE : Les pièces de rechange ou l'entretien qui sont fournis à la suite d'un défaut d'entretien ne sont pas couverts par la garantie.

Cycle (mois)	Article	Numéro de pièce
6	ENS. PM, CRESCENDO, 6 MOIS	54866.0000
12	ENS. 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 dosages cibles seront les deux principales variables que vous réglerez pour atteindre le temps de préparation idéal pour un double espresso.

Variables

1. Taille des particules de café : Voir « Régler la taille des particules de café » ci-dessous.
2. Dosage de l'espresso et de l'eau : Réglable
3. Température de l'eau de l'espresso : Réglage d'usine par défaut est de 100 °C (215 °F). Réglable entre 90 et 105 °C (190 et 218 °F).

Valeurs par défaut		
Unique	7 g	30 ml
Double	12 g	60 ml

Temps d'infusion/de préparation cible

- 17 à 23 secondes à partir du moment où le moulin s'arrête pour prendre la tasse.

REMARQUE : Les ajustements sont optimisés pour les double doses. Le temps de préparation d'une seule dose sera moindre en raison d'une quantité réduite d'eau.

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.

Régler la taille des particules de café

La taille de la particule de café moulu peut être réglée pour optimiser l'infusion de l'espresso.

Ne modifiez pas la taille des particules moulées de façon trop importante. Modifiez la grosseur par incrément de 1 marque, car cela changera la moulure, donc la quantité de café moulu, et le temps d'infusion/de préparation.

La vis de réglage du moulin est réglée en usine pour obtenir la grosseur moyenne des particules pour l'espresso (11 marques).

1. Assurez-vous d'abord 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 d'espresso, puis retirez le groupe d'infusion du système.
2. Accédez au mode de programmation et faites défiler jusqu'au menu Set Espresso Shots (Régler les doses d'espresso). Validez et faites défiler jusqu'au menu Test LG Grind Time (Tester la durée de moulin, grande). Placez la tasse sous la goulotte du moulin pour recueillir le café moulu pendant le réglage du moulin. Appuyez sur la touche espresso pour démarrer la minuterie de distribution du moulin. Réglez la vis de réglage du moulin **SEULEMENT** pendant qu'il fonctionne jusqu'à obtenir la taille des particules de moulin voulue ou qu'elles correspondent à un échantillon de moulure voulu.

RÉGLAGES

(suite de la page précédente)

3. Après avoir réglé la taille de la moulure, posez la tasse à zéro sur la balance, puis sous la goulotte du moulin et appuyez sur la touche espresso pour démarrer la minuterie de distribution du moulin. Pesez ensuite la moulure versée. Ajustez la durée de moulin et répétez l'essai jusqu'à obtenir le poids souhaité.

REMARQUE : Les étapes 1 à 3 nécessitent plusieurs essais pour atteindre le temps d'infusion cible. Vous devriez obtenir un espresso de couleur foncée, recouvert d'une crème de couleur brun roux.

4. Ensuite, faites défiler les sous-menus jusqu'à ce que LG BREW VOLUME (Volume d'infusion, grande) s'affiche. Assurez-vous que le nombre de tics est réglé à la quantité désirée de doses.

REMARQUE : 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 rondelle d'espresso, ce qui donne environ 60 ml de produit fini/double dose.

5. Réinstallez le groupe d'infusion, remettez l'interrupteur à la position NORMAL et fermez la porte. Préparez un grand espresso pour voir si votre temps d'infusion/préparation est dans les 17 à 23 secondes.

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

Réglage de la Taille Particulaire Du Moulin :

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

REMARQUE: BUNN recommande de tourner le bouton par incrément de 1 clic pour obtenir la grosseur souhaitée.

Style: Bouton de réglage (figure 1)

1. Tournez la molette dans le sens antihoraire pour augmenter la taille des particules de café moulu.
2. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la taille des particules de café moulu.
3. Utilisez les fonctions ESPRESSO SHOTS, TEST SM ou LG GRIND pour faire fonctionner le moulin et le régler en vue d'obtenir une mouture plus fine.



Figure 1

RÉGLAGES

Style: Vis de réglage du moulin avec écrou autofreiné (figure 2)

La taille de la particule de café moulu peut être modifiée pour optimiser l'infusion de l'espresso.

L'écrou autofreiné 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 l'écrou autofreiné et utilisez un tournevis plat pour tourner la vis de réglage dans le sens horaire ou antihoraire pour obtenir la taille voulue, utilisez un tournevis pour maintenir la vis de réglage tout en serrant l'écrou autofreiné.
3. Utilisez les fonctions ESPRESSO SHOTS, TEST SM ou LG GRIND pour faire fonctionner le moulin et modifier la taille des particules.

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 « SET ESPRESSO SHOTS ». Validez et faites défiler jusqu'au menu « TEST LG GRIND TIME ».

Desserrez l'écrou autofreiné et utilisez un grand tournevis plat pour faire tourner la vis de réglage. Appuyez sur le bouton espresso pour démarrer le moteur du moulin, et pendant que le moteur tourne, tournez lentement la vis de réglage dans l'écrou dans le sens horaire. Quand les meules couinent, tournez dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le couinement 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 antihoraire 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.

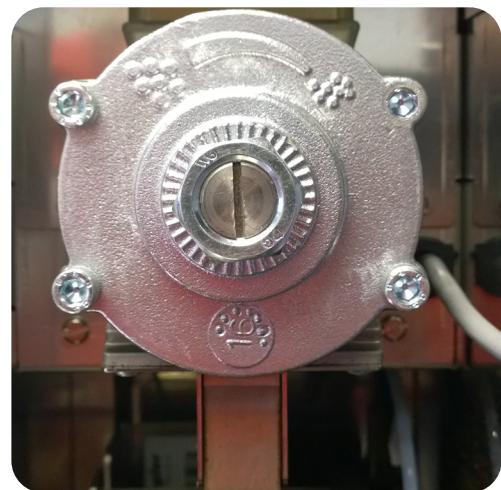
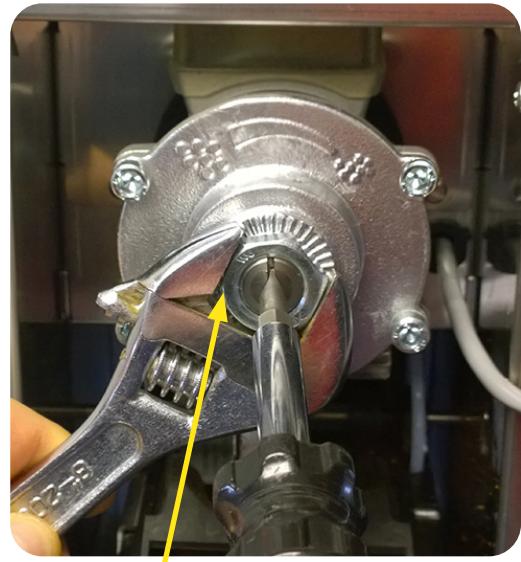


Figure 2



Desserrez l'écrou de fixation pour permettre à la vis de réglage de bouger

RÉGLAGES

Réglage du poids de dose de moulin

1. Ouvrez la porte et faites glisser le verrou du groupe d'infusion d'espresso vers la gauche pour le déverrouiller.
2. Faites basculer le haut de la tête du groupe d'infusion vers l'avant de la machine pour la déconnecter du système d'espresso, puis retirez le groupe d'infusion du système. *Voir les images de la page 1 pour plus de détails.*
3. Mettez l'interrupteur NORMAL/PROGRAM/RINSE à la position PROGRAM (Programmation).
4. Appuyez sur la touche de la grande tasse vers le menu SET ESPRESSO SHOTS (Régler les doses d'espresso), puis appuyez sur la touche sous YES (Oui).
5. Appuyez sur la touche de la grande tasse jusqu'à TEST SM GRINDTM (Tester la durée de moulin, petit).
6. Placez un petit récipient sur une balance puis mettez à zéro.
7. Tenez le récipient sous la goulotte du moulin, puis appuyez sur la touche de distribution d'espresso.
8. Le moulin fonctionnera pendant la durée réglée pour un petit espresso (dose unique) avant de s'arrêter.
9. Répétez l'opération à quelques reprises et faites la moyenne de poids.
10. Réglez le poids souhaité et appuyez sur la touche de la petite tasse jusqu'à SM ESP GRIND TIME (Durée de moulin, petit espresso).
11. Utilisez les touches sous (-) et (+) pour augmenter ou réduire la durée de moulin.
12. Continuez avec la touche de la grande tasse jusqu'à TEST SM GRIND (Tester la moulure, petit) pour tester la nouvelle durée de moulin.
13. Utilisez la touche de la grande tasse pour avancer vers TEST LG GRIND (Tester la moulure, grand) pour tester le poids de moulure de la grande tasse (double doses).
14. Appuyez sur la touche de la grande tasse pour avancer vers LG ESP GRIND TIME (Durée de moulin, grand espresso) pour régler la durée de moulin pour un grand espresso (double doses), au besoin.
15. Réinstallez la tête du groupe d'espresso à sa place dans le système d'espresso.
16. Une fois les réglables du moulin testés et ajustés, mettez l'interrupteur NORMAL/PROGRAM/RINSE à la position NORMAL et quittez le mode de programmation.

VIDANGE DES RÉSERVOIRS D'EAU CHAUDE

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

- Ouvrez la porte et placez le commutateur NORMAL/PROGRAM/ RINSE en position PROGRAM comme cela est illustré sur la Figure 1.
 - Fermez la porte et placez un récipient d'une contenance minimale de 2 litres sous les becs de distribution.
 - Appuyez sur le bouton Large Cup jusqu'à ce qu'on ait atteint l'écran DIAGNOSTICS.
 - Appuyez dans l'ordre sur les boutons 3,7,4 et 1. Voir le diagramme comme cela est illustré sur la Figure 2.
 - L'écran affichera SYSTEM WET TEST. Appuyez sur le bouton situé sous YES.
 - Appuyez sur le bouton situé sous COOL ESP TANK.
 - Appuyez sur le bouton situé sous START sur l'écran COOL ESP TANK.
 - La pompe commencera à fonctionner, et l'eau chaude sera débitée dans le récipient. Au bout de 4 minutes, la pompe s'arrêtera automatiquement.
 - Appuyez sur le bouton situé sous START de l'écran COOL ESP TANK.
- OBSERVAÇÃO:** O dispensador deve permanecer OFF (Desligado) e desconectado da fonte de alimentação dos passos 10 ao 24.
- Desligue e desconecte imediatamente o dispensador da fonte de alimentação e da saída de água.
 - Laissez l'eau du réservoir à solubles refroidir avant de le vidanger.
 - Retirez le panneau latéral gauche.
 - 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).
 - Aperte o tubo e retire o plugue de sua extremidade.
 - Une fois le réservoir vidangé, remettez le bouchon au bout du tube.
 - Retirez le tube du connecteur au fond du réservoir d'espresso.
 - Pivotez le tube vers l'extérieur de la machine.
 - Videz le récipient utilisé pour capturer l'eau chaude du réservoir, et placez-le sur le côté droit de la machine.
 - Introduisez un tube de 6 mm de dia. ext. dans le raccord au fond du réservoir, placez l'autre extrémité dans le récipient.
 - 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.
 - Une fois le réservoir vidangé, revisser le bouchon.
 - Enlevez le tube de vidange du raccord en bas du réservoir.
 - Tournez le raccord vers l'intérieur du réservoir. En comprimant le manchon de séparation du raccord, introduisez à fond le tube de pompe.
 - Remplacez les panneaux latéraux gauche et droit.



Figure 1



Figure 2

GLOSSAIRE

TANK RESERV ### (-) SORTIE (+)	Réglez la température de réservoir à solubles (190 °F maximum)
READY PRET ### (-) SORTIE (+)	Réglez la température minimale du réservoir à solubles pour le verrouillage (185 °F maximum)
TEMP ESPRSO ### (-) SORTIE (+)	Réglez la température de réservoir d'espresso.
ESPRSO PRET ### (-) SORTIE (+)	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.
ETALONNAGE SORTIE OUI	Vous conduit au sous-menu CALIBRATION (Étalonnage).
REGLER ESPRSO SORTIE OUI	Vous conduit au sous-menu de SET ESPRESSO SHOTS pour configurer les espressos.
VERROUIL/INVALID SORTIE OUI	Vous conduit au sous-menu LOCK/DISABLES.
DIAGNOSTICS (-) SORTIE (+)	Vous conduit au menu DIAGNOSTICS pour tester les composants
VALEURS USINE NON OUI	Vous conduit au sous-menu FACTORY DEFAULTS pour valider le rétablissement des valeurs implicites d'usine.
INTNS TREMIE GAU (-) ## (+)	Utilisez les boutons +/- pour augmenter ou diminuer la vitesse de trémie à poudre. Répétition de ce menu pour les trémies centrale et droite.
INTNS TREMIE GAU APPUY DISTRIBUER	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.
TST DURE MOUT DISTRIB PR ESSAI	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 UNITES ENG SORTIE METRIC	Permet l'affichage des données applicables en unités anglaises ou métriques.
0 REMPLI 155 (-) SORTIE (+)	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.
ETAL EAU CHAUC APPUY DISTRIBUER	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.

GLOSSAIRE

ETAL VLV POU GAU
APPUY DISTRIBUER

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.

ETAL VLV POU DRO
APPUY DISTRIBUER

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.

TRE GR ####
(-) SORTIE (+)

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.

PRECHAU GRP ESP
NON SORTIE OUI

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.

REG DURE PRECHAU
(-) ### mn (+)

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.

DURE MOUT PT ESP
(-) s (+)

Établit la durée de fonctionnement pour petits expressos. Répétitions de menu pour les grands expressos.

DUREE PREINFUSIO
(-) s (+)

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 expressos.

DUREE TEMPORI PT
(-) s (+)

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 expressos.

PT VOLUME INFUS
(-) ### (+)

Établit le volume d'infusion pour un petit espresso par comptage de débit du débitmètre. Répétitions de menu pour les grands expressos.

VERROUILLA DISTR
NON SORTIE OUI

Permet de verrouiller la distribution de boissons si le réservoir n'est pas à la température de service ou au delà.

ALARME RINCAGE
NON SORTIE OUI

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.

DURE ALARM RINCA
(-) heure (+)

Établit le nombre d'heures depuis le dernier cycle de rinçage avant de signaler la nécessité d'un rinçage.

VERROUIL RINCAGE
NON SORTIE OUI

La validation empêche la distribution de toute boisson jusqu'à l'exécution d'un cycle de rinçage.

VERRO TREM BASSE
NON SORTIE OUI

La validation empêche l'infusion d'un espresso si un état de trémie à grains vide est détecté.

ESSAI COMMUTAT
USECOMMPRESSAI

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.

GLOSSAIRE

ESSAI RECH POUDR
SORTIE OUI

Appuyer sur n'importe quel interrupteur sur la porte active la fonction de commutation momentanée du chauffe-eau à réservoir soluble.

ESSAI RECH ESPRS
SORTIE OUI

Pressing any switch on door will active espresso tank water heater Momentary switch function.

ESSAI REMPLISSAG
SORTIE OUI

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.

ES VIS SS FN GAU
DISTRIB PR ESSAI

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.

TEST VIS S FN MI
DISTRIB PR ESSAI

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.

TEST VIS S FN DR
DISTRIB PR ESSAI

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.

TEST FOUET GAU
DISTRIB PR ESSAI

Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera le moteur de fouet gauche. C'est une fonction provisoire de commutateur.

TEST FOUET DROIT
DISTRIB PR ESSAI

Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera le moteur de fouet droit. C'est une fonction provisoire de commutateur.

TEST EAU CHAUXE
DISTRIB PR ESSAI

Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera la vanne d'eau chaude. C'est une fonction provisoire de commutateur.

TEST VL POUDE GAU
DISTRIB PR ESSAI

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.

TEST VL POUDE DR
DISTRIB PR ESSAI

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.

TEST VALVE VIDAN
DISTRIB PR ESSAI

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.

TEST PMP ET VALV
DISTRIB PR ESSAI

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.

TEST VALV ESPRSO
DISTRIB PR ESSAI

Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera la vanne d'espresso. C'est une fonction provisoire de commutateur.

TEST VENT SOLUBL
DISTRIB PR ESSAI

Appuyer sur n'importe quel commutateur de la porte actionnera le ventilateur à solubles. C'est une fonction provisoire de commutateur.

GLOSSAIRE

RECEPTACLE MARC
PAS PRESENT

Signale l'état du réceptacle à rondelles de marc.

TEST MOULIN
DISTRIB PR ESSAI

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.

TEST DEBITMETRE
DEBITMETRE: 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.

TEST PISTON
BAS 140 HAUT

Appuyer sur le bouton situé sous « DOWN » (bas) ou « UP » (haut) de l'affichage à cristaux liquides actionnera l'action adéquate du piston.

TEST TAMIS
OUVERT 0 FERME

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.

RECEPTACLE MARC
NON SORTIE OUI

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.

CONTENANCE MARC
(-) ### (+)

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.

STATISTIQUES
SORTIE OUI

Vous conduit au sous-menu de statistiques pour pouvoir avoir accès au comptage de tasses.

COMPTEUR
#####

Boissons totales distribuées par cette machine durant toute sa durée de service (ne peut pas être remis à zéro).

COMPTE VIE PT
CHOISIS BOISSON

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.

COMPTE VIE GD
CHOISIS BOISSON

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.

COMPTE REINI PT
CHOISIS BOISSON

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.

COMPTE REINI GD
CHOISIS BOISSON

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.

APPLICATION
VERSIO LOG ##.##

Identifie les versions logicielles actuelles dans la carte électronique principale.

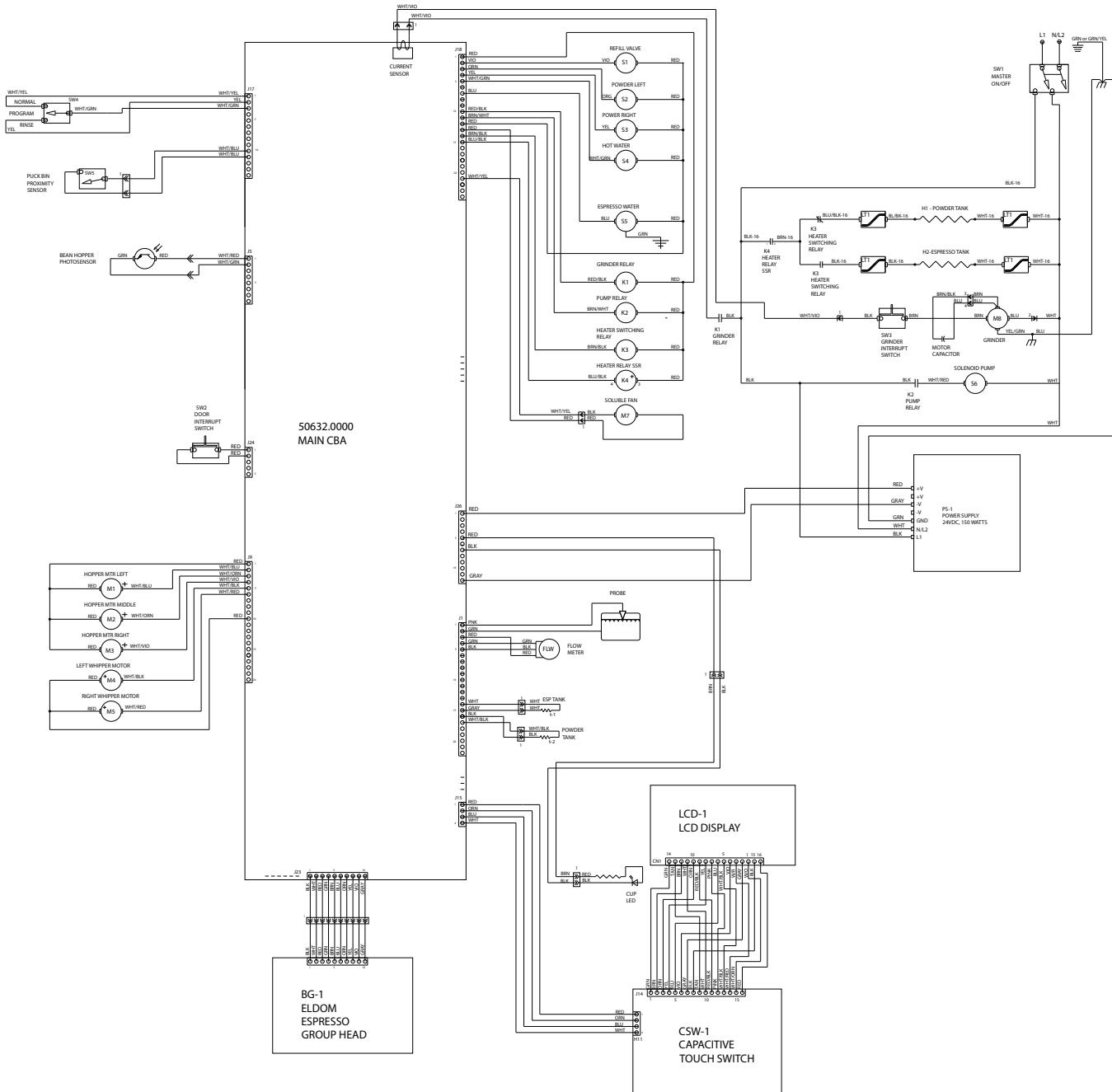
SAISR MOT PASS 1
(-) 0000 (+)

Nécessite une mot de passe du niveau 1 pour accéder aux menus de programme restants.

GLOSSAIRE

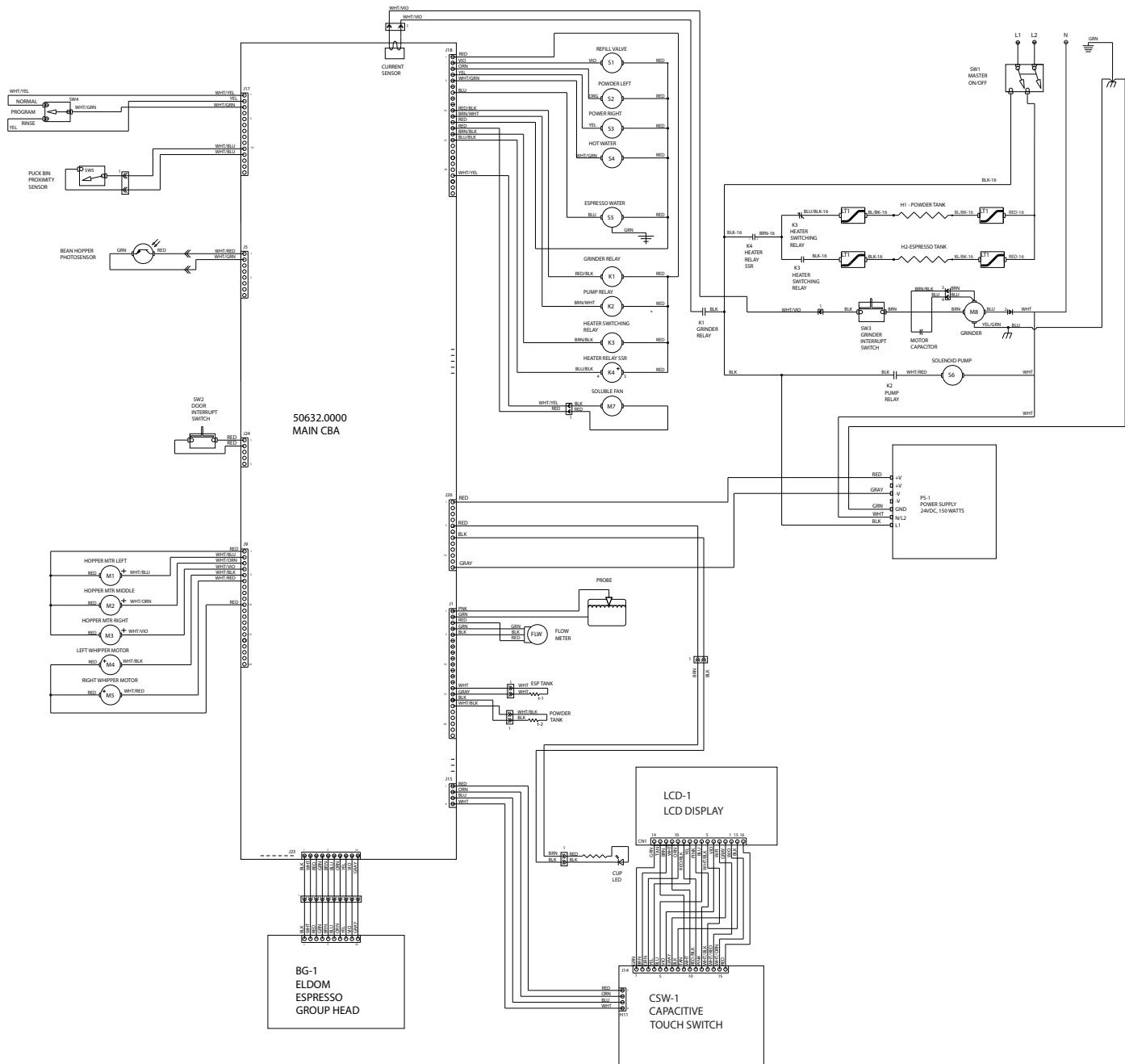
MODE ECO ? NON SORTIE OUI	Active le mode économique d'énergie pour économiser l'énergie en dehors des heures de travail.
FONCTIONS USB SORTIE OUI	Écran de sélection des fonctions USB pour l'importation et l'exportation de la configuration de la machine.
REGLER ESPRSO SORTIE OUI	Sélectionnez l'écran pour configurer les deux tailles d'expresso sur la machine.
CONFIG RECETTE ? SORTIE OUI	Sélectionnez l'écran pour configurer tous les ingrédients qui sont distribués lorsqu'une touche de boisson donnée est enfoncée (ou si elle doit être désactivée).
SELECT ACTION IMPORT EXPORT	Écran pour sélectionner si vous souhaitez IMPORTER les paramètres et les recettes de la clé USB insérée ou si vous souhaitez EXPORTER la configuration sur la clé.
PARAM TACTILES SORTIE OUI	Écran pour accéder au sous-menu pour régler les paramètres tactiles du système.
SANS CONTACT DISTRIB PR ESSAI	Sélectionnez l'écran pour configurer le mode de fonctionnement du module PCAP, soit comme «tactile» (non), soit comme «sans contact» (oui). L'écran indiquera «NON DISPONIBLE!» Si le PCAP est trop ancien.
SENSIBILITE NORM ELEVEE	Sélectionnez l'écran pour configurer le niveau de sensibilité du module PCAP dans le mode actuellement sélectionné, soit «normal» (au lieu de «faible») ou «élevé».
CONFIRMER DIST NON OUI	L'écran de sélection pour configurer si les distributions sélectionnées par l'utilisateur en mode RUN exigent qu'ils sélectionnent une seconde fois la touche de boisson pendant que le voyant clignote pour distribuer.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



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

SCHÉMA ÉLECTRIQUE



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

