



GUÍA DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

Para Servicio Técnico, Contacte a Corporación Bunn-O-Matic al 1-800-286-6070.

Bunn-O-Matic Corporation
Apartado Postal 3227, Springfield, Illinois 62708-3227
Teléfono (217) 529-6601 | Fax (217) 529-6644

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el BUNN Crescendo como se describe a continuación por un período de garantía de 1 año en partes y mano de obra.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además, la garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal, incluyendo pero no limitado a partes reemplazables por el usuario, tales como sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía. Además, se excluye lo siguiente del período de garantía:

Exclusiones de Garantía:

- Partes tales como, pero no limitado a, tolvas y tapas, bandejas de goteo y partes de plástico dañadas debido a manipulación incorrecta o productos de limpieza.
- Reemplazo de artículos de desgaste tales como, pero no limitados a, O-rings, empaques, tubos de silicona, mangueras y asientos de válvulas.
- Reparaciones necesarias debido a la mala calidad del agua, tales como válvulas dispensadoras, válvulas de entrada de agua, sarro en las calderas de vapor o agua caliente. (Rango de dureza total recomendado de 4-7 gpg constante).
- Voltaje inadecuado. (Ver el manual de operaciones de equipo para las especificaciones de voltaje).
- El no utilizar los productos de limpieza aprobados por BUNN constituye un mantenimiento inadecuado.
- No haber realizado el mantenimiento preventivo requerido por el técnico de BUNN o el proveedor de servicio de espresso autorizado.
- Las partes reemplazadas bajo los términos de esta garantía llevan el resto del plazo de la garantía de partes de la máquina, o 60 días, el que sea mayor.
- Problemas de calidad de bebidas debido a fallas de la máquina relacionadas con la formulación del producto o las características del producto.

LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y ESTÁ EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para hacer modificaciones a esta garantía o a hacer garantías adicionales vinculantes para BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.

Si BUNN determina en su única discreción que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, en su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, optará entre: 1) suministrar piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazar el equipo o reembolsar el precio de compra pagado por el equipo.

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ESTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A LA EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.

En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo, pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los Clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de inactividad, costos de equipos sustitutos, instalaciones o servicios, ni ningún otro daño especial, incidental o consecuente.

392, A Partner You Can Count On, Air Infusion, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-O-Matic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, vemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, TRIFECTA (stylized logo), Velocity Brew, Air Brew, Beverage Bar Creator, Beverage Profi t Calculator, Brew better, not bitter., Build-A-Drink, BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Element, Milk Texturing Fusion, Nothing Brews Like a BUNN, Picture Prompted Cleaning, Pouring Profi ts, Signature Series, Sure Tamp, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas registradas de Corporación BunnO-Matic. La configuración de la carcasa de la percoladora comercial trifecta® es una marca registrada de Bunn-OMatic Corporation.

ÍNDICE

GARANTÍA	2
AVISOS A LOS USUARIOS	3
REQUISITOS PARA CE Y NORTEAMÉRICA	4
CONFIGURACIÓN INICIAL	
Bandeja de goteo, grupo de preparación y tolva de frijoles.....	5
Llenar las tolvas solubles.....	6
Requisitos eléctricos.....	8
REQUISITOS DE TUBERÍA	9
LLENADO Y CALENTAMIENTO INICIALES	9
CONTROLES E INTERFAZ DE FUNCIONAMIENTO	
Operar el dispensador	10
Modificar las funciones del interruptor táctil	11
CREAR UNA BEBIDA “PERSONALIZADA”	
Configurar cantidad de espresso.....	11
Configurar una receta.....	12
Opciones de selección de sensibilidad sin contacto	14
Confirmar pantallas de bebidas.....	15
INTERRUPTOR DE SEGURIDAD DE LA PURERTA.....	16
OPCIÓN A TRAVÉS DEL MOSTRADOR.....	16
MODO DE AHORRO DE ENERGÍA	17
LIMPIEZA	
Diario	18
Semanal	21
Ciclo de enjuague	20
Ciclo de limpieza.....	22
Lavado y desinfección de piezas	23
Componentes de la tolva	24
Quincenalmente (o cada 1000 ciclos)	
Cámara de preparación espresso	25
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	28
AJUSTES	29
DRENAR LOS TANQUES DE AGUA CALIENTE.....	31
GLOSARIO.....	32
ESQUEMA DE CABLEADO	35

REQUISITOS PARA AMÉRICA DEL NORTE

- Este electrodoméstico debe instalarse en lugares donde pueda ser supervisado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este electrodoméstico debe instalarse en un lugar con una temperatura de entre 5 °C y 35 °C (41 °F a 95 °F).
- Para que funcione correctamente, este electrodoméstico debe instalarse en un lugar donde la humedad sea del 50 %.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el electrodoméstico no debe inclinarse más de 10°.
- El servicio eléctrico deberá estar a cargo de un electricista que cumpla con los requisitos especificados en todos los códigos locales y nacionales.
- Este electrodoméstico no debe lavarse con una lavadora a presión.
- Este electrodoméstico podrá ser usado por personas que hayan sido supervisadas o que hayan recibido capacitación para usar el electrodoméstico de manera segura, y que comprendan los peligros asociados a su uso.
- Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los electrodomésticos pueden ser usados por personas con falta de experiencia y conocimiento, o por persona que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas siempre que hayan recibido supervisión o capacitación para usar el electrodoméstico de manera segura y que comprendan los peligros asociados a su uso.
- Si se daña el cable de alimentación, para evitar peligros, el fabricante o el personal de servicio autorizado deberán reemplazarlo con un cable especial provisto por el fabricante o por el personal de servicio autorizado.
- No sumerja la máquina en agua para limpiarla.
- Este electrodoméstico está diseñado para uso comercial en aplicaciones tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - para clientes en lobbies de hoteles y moteles y otros tipos de entornos similares
- Acceso a las áreas de servicio permitido solo a personal de servicio autorizado.

REQUISITOS DE LA CE

- Este electrodoméstico debe instalarse en lugares donde pueda ser supervisado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este electrodoméstico debe instalarse en un lugar donde la temperatura sea de entre 5 °C y 35 °C.
- Para que funcione correctamente, este electrodoméstico debe instalarse en un lugar donde la humedad sea del 50 %.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el electrodoméstico no debe inclinarse más de 10°.
- El servicio eléctrico deberá estar a cargo de un electricista que cumpla con los requisitos especificados en todos los códigos locales y nacionales.
- Este electrodoméstico no debe lavarse con chorro de agua.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con falta de experiencia y conocimientos o con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado instrucciones sobre el uso de este aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Si se daña el cable de alimentación, para evitar peligros, el fabricante o el personal de servicio autorizado deberán reemplazarlo con un cable especial provisto por el fabricante o por el personal de servicio autorizado.
- No sumerja la máquina en agua para limpiarla.
- Máquina con clasificación IX P1.

AVISOS A LOS USUARIOS

Los avisos en esta máquina deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace cualquier etiqueta ilegible o dañada.

⚠ ADVERTENCIA

- ◆ Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- ◆ Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- ◆ Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- ◆ No lo use cerca de combustibles.
- ◆ No deforme el enchufe o cordón.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO

00986.8000P 10/14 ©1994 Bunn-O-Matic Corporation

00986.8000



00824.0002

⚠ ADVERTENCIA

LIQUIDO CALIENTE

12368.8002

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

00656.8001

⚠ ADVERTENCIA

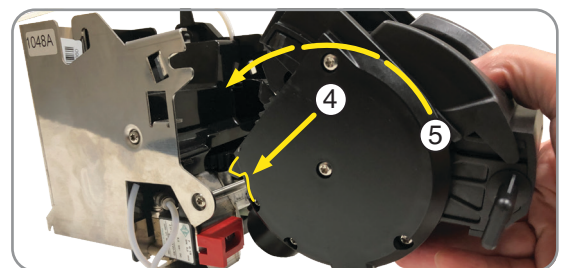
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa. Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario. Sólo personal de mantenimiento autorizado. Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.

37881.8000

CONFIGURACIÓN INICIAL

Bandeja de goteo, grupo de preparación y tolva de frijoles

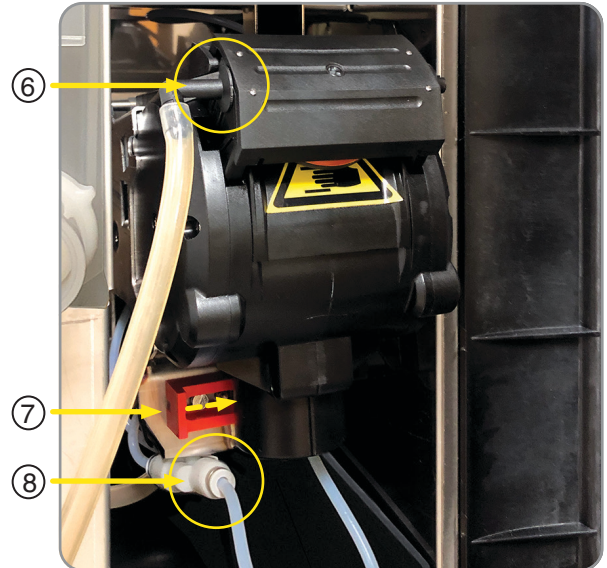
1. Quite la bandeja de goteo y la tapa de la caja de partes. Monte la cubierta a la bandeja de goteo, luego deslice debajo de la puerta de la máquina, acoplando la parte posterior de la bandeja de goteo en la abertura en la parte frontal inferior de la máquina.
2. Retire las llaves de la parte delantera de la puerta.
3. Quite el grupo de percolación de espresso de la caja de partes.
4. Coloque la ranura en la parte frontal inferior del cabezal del grupo sobre la barra de montaje en el soporte de espresso.
5. Gire la parte superior del cabezal del grupo hacia la parte posterior de la máquina hasta que encaje en su lugar.



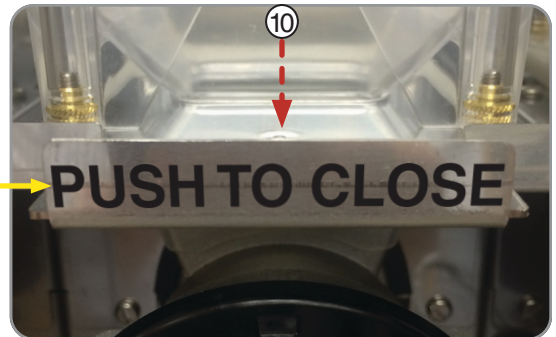
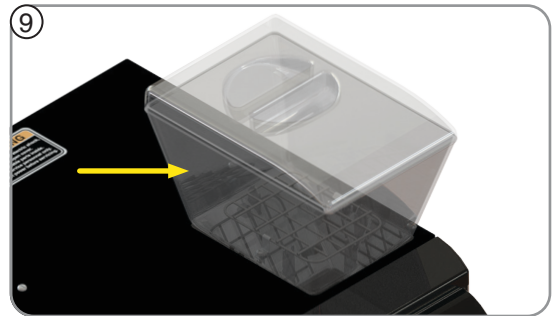
CONFIGURACIÓN INICIAL

Bandeja de goteo, grupo de preparación y tolva de frijoles (continuación)

- Deslice el tubo en el codo en el lado izquierdo superior del grupo del cabezal de espresso.
- Deslice el bloqueador rojo hacia la derecha hasta que encaje en su lugar tal.
- Conecte el tubo de entrada de agua.
- Quite la tolva de granos de la caja de piezas y instalar en la parte superior de la máquina.

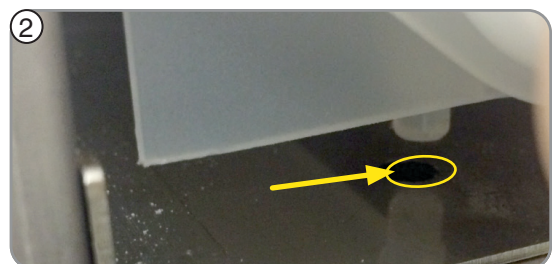


- Alinee la tolva de granos de modo que el collar en el fondo de la tolva de granos se acople en la abertura del molino.
- Cuando la tolva esté en su lugar en el molino, jale la puerta de la tolva hasta el frente para permitir que los granos entren en el molino, luego bloquee la tolva en su lugar tal.



Llenar las Tolvas Solubles

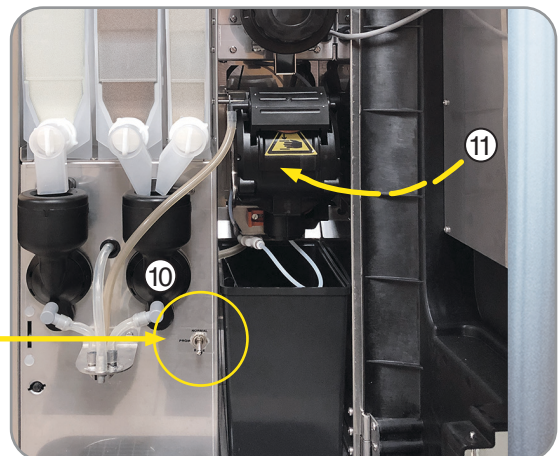
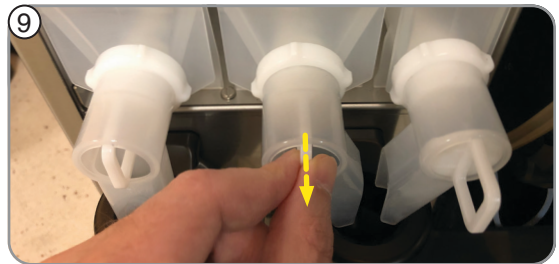
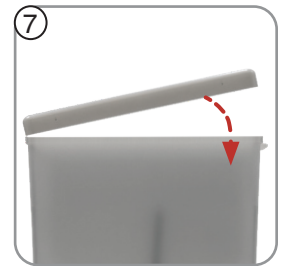
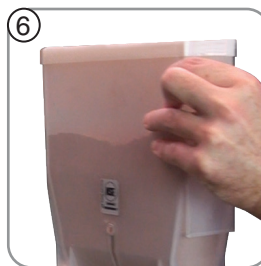
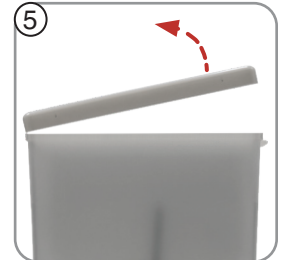
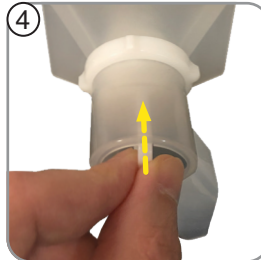
- Quite el material de embalaje de encima de las tolvas de polvo.
- Quite las tolvas de polvo levantando la parte delantera de la tolva de polvo hasta que el perno de la parte inferior de la tolva se libere del agujero de la placa de montaje.



CONFIGURACIÓN INICIAL

Llenar las Tolvas Solubles (continued)

3. A continuación, jale la tolva hacia adelante para sacarla del equipo.
4. Coloque las tolvas en la mesa y empuje hacia adentro las compuertas de bloqueo de la parte frontal de los conductos de descarga para cerrar las compuertas.
5. Quite las tapas de las tolvas.
6. Llenelas con productos solubles apropiados.
NOTA: La posición predeterminada de los solubles es producto lácteos en la tolva izquierda, chocolate en la tolva central y vainilla en la tolva derecha.
7. Vuelva a colocar las tapas de las tolvas.
8. Vuelva a instalar las tolvas en la máquina.
NOTA: Asegúrese de que el perno de la parte inferior de la tolva se incerte en el orificio de montaje de la plataforma de la tolva.
9. Una vez que las tolvas estén instaladas, los conductos de descarga deben girarse.
10. Una vez que todo esté instalado, coloque el NORMAL / Interruptor PROGRAM / ENJUAGUE en la posición NORMAL.
11. Cierre la puerta.



CONFIGURACIÓN INICIAL

CAPACIDAD

1. La cámara de percolación tiene una capacidad nominal de 5g mínimo a 15 g máximo de café espresso molido.
2. La percoladora tiene una capacidad máxima de 60 tiros singulares (pequeños) de espresso por hora.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

PRECAUCIÓN - El dispensador debe de mantenerse desconectado de la fuente de alimentación hasta que se especifique en la guía de Conexión Eléctrica.

Conexión Eléctrica

PRECAUCIÓN - Una instalación eléctrica incorrecta dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico como se especifica.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y la codificación de color de cada conductor en la fuente eléctrica.
3. Conecte el dispensador a la fuente de alimentación.
4. Si se va a conectar tubería más tarde, asegúrese de que el dispensador esté desconectado de la fuente de alimentación. Si la tubería ya ha sido conectada, el dispensador está listo para el Llenado y Calentamiento Inicial.

Configuración

Configuración a 120 V:

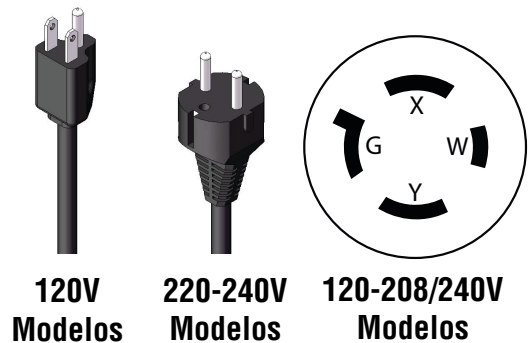
Este servicio eléctrico cuenta con 2 conductores de corriente (L1 y neutro) y otro conductor para conectar a tierra el chasis.

Configuración a 120-208/240 V:

Este servicio eléctrico cuenta con 3 conductores de corriente (L1, L2 y neutro) y otro conductor para conectar a tierra el chasis.

Configuración a 220-240 V:

Este servicio eléctrico cuenta con 2 conductores de corriente (L1 y L2) y otro conductor para conectar a tierra el chasis.

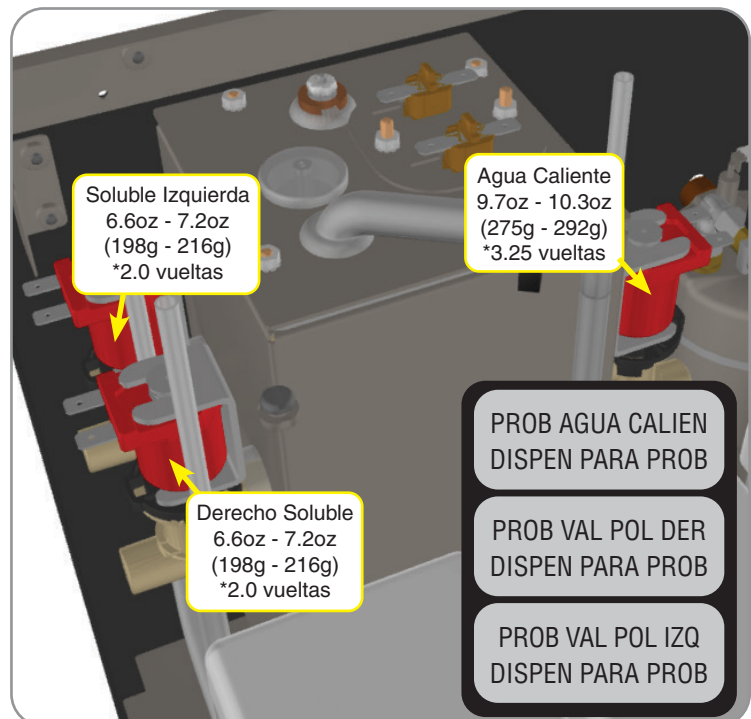


PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN

NOTA: esto solo se recomienda cuando un La válvula se reemplaza, o cuando no se alcanza el volumen de suministro de agua.

Comience usando una llave Allen para retroceder el ajustador de la tasa de flujo (en sentido contrario a las agujas del reloj). Los el número de vueltas se muestra al lado de cada válvula.

1. Abra la puerta y coloque el interruptor de palanca a la configuración "PRGM".
2. Utilice el icono de tamaño de taza grande para navegar al menú para realizar una dispensación temporizada. Para determinar el caudal de la (s) válvula (s) siendo reemplazado.
3. Utilice una llave allen de 6 mm para aumentar (en sentido contrario a las agujas del reloj) o disminuir (en sentido horario) el caudal.



REQUISITOS DE TUBERÍA

Este dispensador debe conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre .138 - .620 mPa (20 y 90 psi) de una línea de suministro de 1/2" ó mayor. Se debe de instalar una válvula de cierre en la línea de suministro antes de la máquina. Instale un regulador en la línea cuando la presión sea mayor a .620 mPa (90 psi) para reducirlo a .345 mPa (50 psi). La conexión de entrada de agua es de 3/4" NPT (modelos para EE. UU y Canadá) y BSPP para el resto de modelos.

NOTA: Bunn-O-Matic recomienda tubería de cobre de 6 mm para instalaciones de menos de 25 pies y 8 mm para más de 25 pies desde la línea del suministro de agua. Se debe de instalar al menos 18 pulgadas de tubo flexible para bebidas aprobado por la FDA, tal como polietileno trenzado reforzado o silicón antes del dispensador para facilitar el movimiento para poder limpiar el mostrador. No se recomienda el uso de válvulas de asiento para instalar el dispensador. El tamaño y la forma del orificio hecho en la línea de suministro por este tipo de dispositivo puede restringir el flujo de agua.

Como se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), este equipo debe ser instalado con la prevención de contraflujo adecuado para cumplir con los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplir con el Código de Plomería/Sanidad para su área.

NOTA: Sí, según el código, se requiere una válvula antirretorno, se debe instalar un amortiguador de golpe entre la válvula antirretorno y el dispensador. Instalar el amortiguador de golpe lo más cerca al dispensador proporcionará los mejores resultados.

NOTA: Las conexiones de las tuberías de agua y los accesorios conectados directamente a un suministro de agua potable serán calibrados, instalados y mantenidos de acuerdo con los códigos federales, estatales y locales.

CONEXIÓN DE TUBERÍA

NOTA: La conexión de fontanería se encuentra en la parte posterior de la unidad, usando la línea de agua incluida con algunos modelos, que se conecta a un conector abocarado macho de 3/8 ".

1. Limpie la tubería de agua y fjela firmemente a las roscas de la válvula en la parte posterior del dispensador.
2. Abra el suministro de agua.

LLENADO Y CALENTAMIENTO INICIAL

1. Encienda el suministro de agua, conecte el suministro de energía al dispensador y coloque el interruptor principal de energía, en la parte posterior de la máquina, a la posición de encendido.
2. El agua fluirá automáticamente en el tanque hasta el nivel adecuado, luego se apagará. Esto tomará menos de cinco minutos.
3. La pantalla en la puerta frontal mostrará LLEN TANQ ESP. Presione el botón debajo de INICIAR.
4. La pantalla mostrará MOVDO CAMARA DE PER, TANQ ESP LLENANDO, y el tanque de espresso empezará a llenarse. Esto puede tomar varios minutos.
5. Cuando el agua fluya desde la boquilla de espresso a la bandeja de goteo, presione SI bajo AGUA DISPENSADA? para detener el llenado del tanque.
6. Entonces los tanques empezarán a calentarse. Al terminar de calentarse la pantalla mostrará LISTO PARA PERCOLAR, SELECCIONE TAMAÑO.

TEMPERATURA DE TANQUE PRECONFIGURADO

Las temperaturas de los tanques se han preconfigurado en la fábrica a 80°C (180°F) para el tanque soluble y 102°C (215°F) para el tanque espresso. BUNN recomienda que para proporcionar la bebida de mejor calidad, el instalador ajuste la temperatura del tanque a la temperatura recomendada por los fabricantes de productos en polvo para el producto en polvo caliente que se está utilizando.

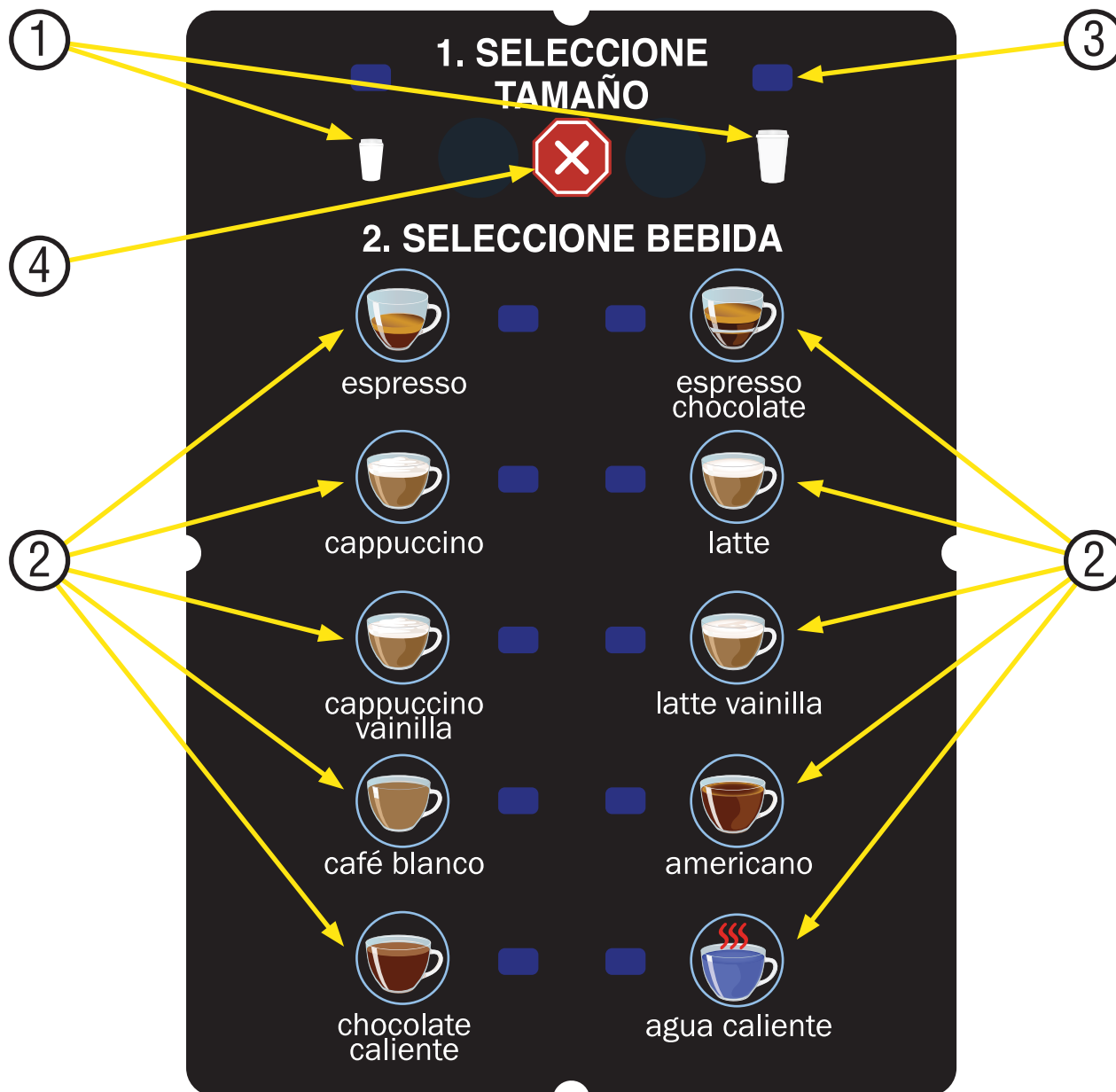
7. Llène la(s) tolva(s) con el producto en polvo que se dispensará.
8. Llène la tolva de granos con granos enteros a ser molidos y percolados.

CONTROL DE NIVEL DE LÍQUIDO

El sistema mantiene automáticamente el nivel del tanque de agua caliente soluble al activar el solenoide de rellenado cuando el nivel de agua cae por debajo de la sonda de nivel de líquido. Si el sistema no se ha rellenado correctamente, se produce un error de rellenado. Cuando se produce un error de rellenado, el solenoide de rellenado está desenergizado. Una vez que se ha investigado y corregido la causa del error de rellenado, se puede reiniciar el sistema reiniciando la alimentación a la máquina (al menos cinco segundos) utilizando el interruptor de alimentación principal en la parte posterior de la máquina o ingresando a uno de los modos de programación (Consulte Modos de Programación).

CONTROLES E INTERFAZ DE FUNCIONAMIENTO

1. **Botones del Tamaño de Vaso:** Presionados momentáneamente para seleccionar el tamaño de la bebida a dispensar.
2. **Botones de Dispensado:** Presionados momentáneamente para dispensar la bebida seleccionada.
3. **Indicadores LED:** Se encienden cuando el botón adjunto ha sido seleccionado.
4. **Botón para Detener:** Al presionar el botón para detener durante la dispensación se detendrá la secuencia de dispensación.



OPERAR EL DISPENSADOR

El interruptor **NORMAL/PROGRAMAR/LAVAR (NORMAL/PROGRAM/RINSE)** debe de estar en la posición **NORMAL**

1. Coloque una taza en la bandeja de goteo debajo de la boquilla dispensadora.
2. En la sección 1 del panel de control:
 - Seleccione el tamaño de bebida deseado, taza pequeña o grande. Esta selección es obligatoria para dispensar.
3. En la sección 2 del panel de control:
 - Presione el botón para dispensar la bebida deseada. La dispensación es controlada por porción y se detiene automáticamente cuando se haya dispensado la cantidad de bebida correcta.

CONTROLES E INTERFAZ DE FUNCIONAMIENTO

MODIFICAR LAS FUNCIONES DEL INTERRUPTOR TÁCTIL

La función del interruptor táctil puede modificarse de tres maneras diferentes:

1. Configurar para dispensación de taza de tamaño único.
2. Desactivar un interruptor de dispensación.
3. Crear una bebida “personalizada”.

Modo de taza única

Si se selecciona el modo de bebida de tamaño de taza SINGLE (Único), se deshabilitan los botones de tamaño de taza grande y pequeño. Para dispensar una bebida, pulse solamente el botón de dispensación de la bebida que desee. Dispondrá de la opción para seleccionar el tamaño de bebida utilizado al crear una receta personalizada o dispensar un espresso.

SUGERENCIA: Un gráfico de dispensación de taza única de la pantalla está disponible para su compra en BUNN.

CREAR UNA BEBIDA “PERSONALIZADA”

Puede editar/crear una bebida “CUSTOM” (Personalizada) para cualquier ubicación de interruptor de dispensación. Es recomendable reemplazar la pieza gráfica del interruptor táctil por otra que se corresponda con los reajustes realizados al modo. Puede adaptar toda la configuración según sus preferencias.

► Configurar cantidad de espresso

Los submenús para ajustar la cantidad de un espresso se encuentran a continuación.



1. Coloque el interruptor de conmutación en el modo Programa.



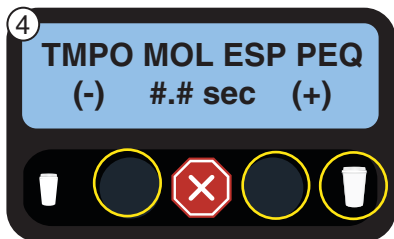
Usar para navegar

2. Vaya hasta la pantalla Set Espresso Shots.



Usar para seleccionar

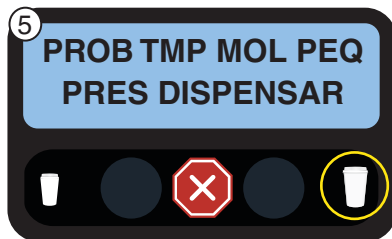
3. Pulse la tecla de selección.



Usar para disminuir | Usar para aumentar | Use to Navigate

4. Cambia el tiempo de funcionamiento del molino para un espresso corto.

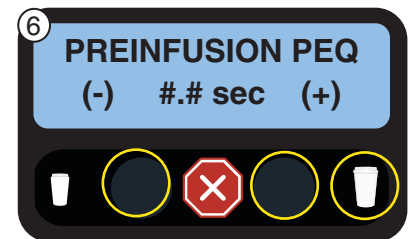
Vaya al siguiente ajuste.



Usar para navegar

5. Presione un interruptor de dispensación para realizar una prueba de captura para un molido.

Vaya al siguiente ajuste.



Usar para disminuir | Usar para aumentar | Usar para navegar

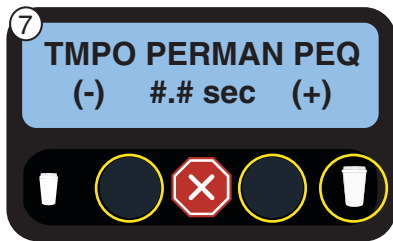
6. Cambia el tiempo de funcionamiento de la bomba de espresso para la preinfusión del café prensado. Con cero segundos no hay preinfusión.

Vaya al siguiente ajuste.

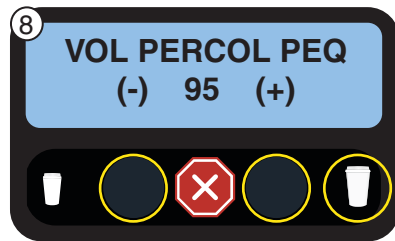
CONTROLES E INTERFAZ DE FUNCIONAMIENTO

CREAR UNA BEBIDA "PERSONALIZADA" (continuación)

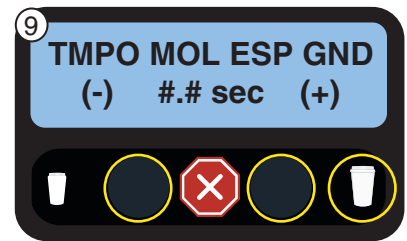
► Configurar cantidad de espresso (continuación)



7. Cambia el tiempo de espera para un espresso corto.
Vaya al siguiente ajuste.



8. Cambia el volumen de percolación total para un espresso corto. El valor numérico corresponde a las marcas de flujo.
Vaya al siguiente ajuste.



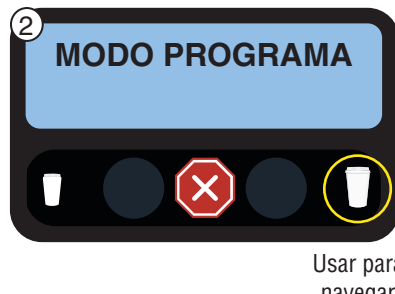
9. Los pasos se repetirán para cambiar a un espresso largo.

► Configurar Una Receta

Los submenús para configurar recetas se encuentran a continuación.



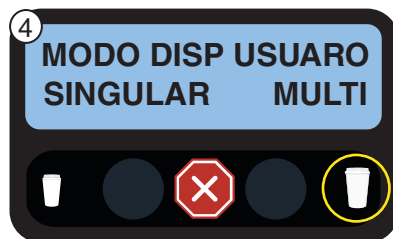
1. Coloque el interruptor de conmutación en el modo Programa.



2. Vaya hasta la pantalla RECIPES SETUP (Configuración de receta).



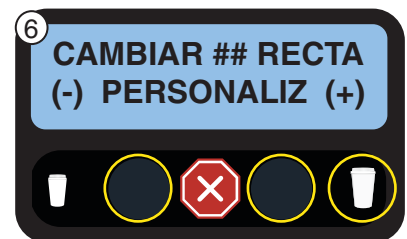
3. Pulse la tecla de selección.



4. El modo único solo admite bebidas de un tamaño. Debe seleccionar el modo de varias bebidas para configurar bebidas grandes y pequeñas.
Vaya al siguiente ajuste.



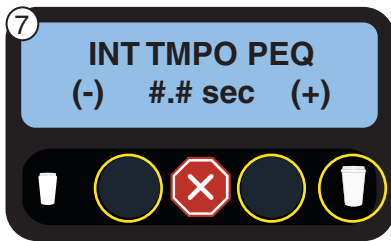
5. Puede pulsar cualquier interruptor para crear una bebida personalizada.
Pulse la tecla de selección.



6. Navegue hasta BEBIDA para crear una receta de bebida PERSONALIZADA.
Presione navegar para ingresar a la siguiente configuración.

CONTROLES E INTERFAZ DE FUNCIONAMIENTO

► Configurar Una Receta (continuación)

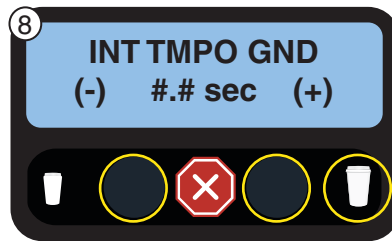


Usar para disminuir | Usar para aumentar | Usar para navegar

7. Cambia el tiempo de dispensación para una bebida pequeña.

En el modo de taza única se podrá seleccionar entre grande o pequeña.

Vaya al siguiente ajuste.



Usar para disminuir | Usar para aumentar | Usar para navegar

8. Cambia el tiempo de dispensación para una bebida grande.

En el modo de taza única se podrá seleccionar entre grande o pequeña.

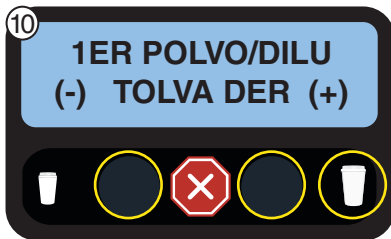
Vaya al siguiente ajuste.



Usar para seleccionar | Usar para seleccionar | Usar para navegar

9. ¿La bebida requiere un chorro de espresso? En caso afirmativo, se usará la configuración de tamaño correspondiente con un único toque o con el botón de tamaño seleccionado en el modo de varias bebidas.

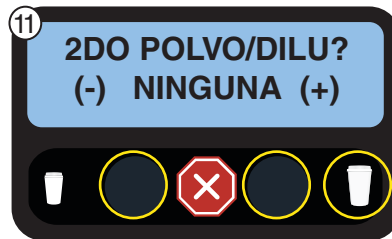
Vaya al siguiente ajuste.



Usar para seleccionar | Usar para seleccionar | Use to Navigate

10. Las opciones son cualquiera de las tres tolvas o dilución. No se puede seleccionar "NONE" (Ninguno).

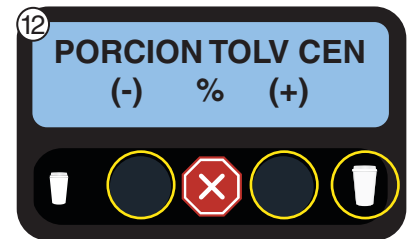
Vaya al siguiente ajuste.



Usar para seleccionar | Usar para seleccionar | Use to Navigate

11. Las opciones son cualquiera de las tres tolvas o dilución. Se puede seleccionar "NONE" (Ninguno).

Vaya al siguiente ajuste.



Usar para disminuir | Usar para aumentar | Usar para navegar

12. Cambia la cantidad de producto utilizado para la receta proveniente de la tolva. Si en la receta no se utiliza ninguna tolva, esta pantalla no aparecerá.

Vaya al siguiente ajuste.



Usar para disminuir | Usar para aumentar | Usar para navegar

13. Establece la cantidad de producto utilizado para la receta que viene de la tolva. Si no se usa una tolva en la receta, esta pantalla no aparecerá.

Vaya al siguiente ajuste



Use to Navigate

14. Esto proporcionará una prueba de captura para ver cuanto producto dispensa desde la tolva.

Vaya al siguiente ajuste.



Usar para disminuir | Usar para aumentar | Usar para navegar

15. Seleccione el orden en el que se dispensan los ingredientes.

Vaya al siguiente ajuste.

CONTROLES E INTERFAZ DE FUNCIONAMIENTO

Opciones de selección de sensibilidad sin contacto

La opción Sensibilidad está disponible para los modos de operación táctil y sin contacto. El ajuste inicial recomendado para **TOUCH** es “NORMAL” y el ajuste inicial recomendado para **TOUCHLESS** es “ALTO”.

Nota: Su Crescendo debe estar equipado con un PCAP Gen 2 con la versión de software 01.20 o superior, y la placa de E / S principal con la versión de software 00.45 o superior para modificar la Configuración táctil en esta máquina.

Visite www.bunn.com para ver el Manual de programación de Crescendo o el Centro de aprendizaje en línea de BUNN para obtener más información sobre la actualización.



1. Coloque el interruptor de palanca en el interior de la puerta al modo Programa.



2. Avanza a la pantalla de Calibración.



3. Presione YES para ingresar al Submenú de calibración.
Navegue por el submenú hasta que vea una pantalla que dice CONFIGURACIÓN TÁCTIL.



4. Presione YES para ingresar al submenú TOUCH SETTINGS.



5. Presione YES para habilitar modo de dispensación sin contacto.
O presione NO para habilitar el modo de dispensación táctil.
Presione la taza grande para navegar a la siguiente pantalla de opciones.



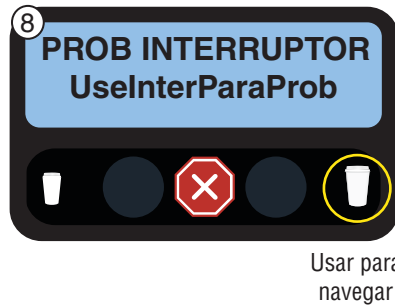
6. Seleccione el nivel de sensibilidad para el modo Touchless o Touch elegido en la pantalla anterior.
NOTA: Se recomienda probar “Normal” para Touch y “High” para Touchless.
Presione la taza grande para navegar a la siguiente pantalla de opciones.

CONTROLES E INTERFAZ DE FUNCIONAMIENTO

Opciones de selección de sensibilidad sin contacto (continuación)



7. La pantalla CONFIRMAR DISPENSACIÓN le permite determinar si desea que el usuario presione el botón de selección de bebida dos veces para que se dispense una bebida.
- Si se elige SÍ; el botón de bebida seleccionada hará parpadear su LED mientras espera que el usuario lo presione nuevamente para comenzar el proceso de dispensación.
 - Presione la taza grande para navegar a la siguiente pantalla de opciones.



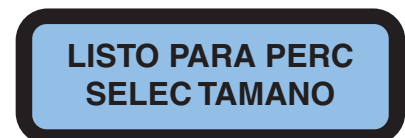
8. Esta pantalla le permite probar los 10 botones de dispensación de bebidas con el modo Touch o Touchless y el seleccionado Ajuste de sensibilidad (normal a alta), para ver cómo responde el panel táctil.
- Una vez hecho esto, presione la taza grande para navegar a la siguiente pantalla de opciones.
 - Si quieres probar más opciones de sensibilidad o modo; presione la taza pequeña para navegar hacia atrás.



CONFIRMAR PANTALLAS DE BEBIDAS (CUANDO ESTÁN ACTIVADAS)

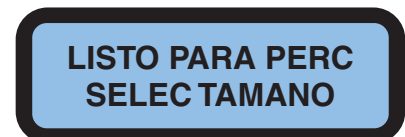
Ejemplos de texto en pantalla para el funcionamiento multitáctil y de un solo toque de la máquina Crescendo.

Si la pantalla de confirmación de bebida está activa, irá allí después de que se seleccione la bebida y el LED de bebida parpadeará hasta que el usuario vuelva a seleccionar la bebida.



Pantallas de selección multitáctiles

Si la opción Confirmar dispensación no está activa, la bebida debe comenzar a dispensarse tan pronto como se seleccione la tecla de bebida por primera vez.



Pantalla de selección de un solo toque

La pantalla de confirmación se apagará después de 20 segundos de inactividad y también se cancelará si el usuario presiona cualquier otro botón en el panel táctil.



Confirmar pantalla de bebidas

INTERRUPTOR DE SEGURIDAD DE LA PUERTA

El dispensador está equipado con un interruptor de seguridad de puerta, que impide que el operador se exponga a las partes móviles de la percoladora de espresso si la puerta está abierta.

El interruptor puede ser anulado por un técnico calificado insertando la llave de servicio (BUNN PN 51953.0001) en la abertura del panel de la cámara mezcladora y girando a 90 ° como se muestra en la Figura 2.

Llave de Servicio



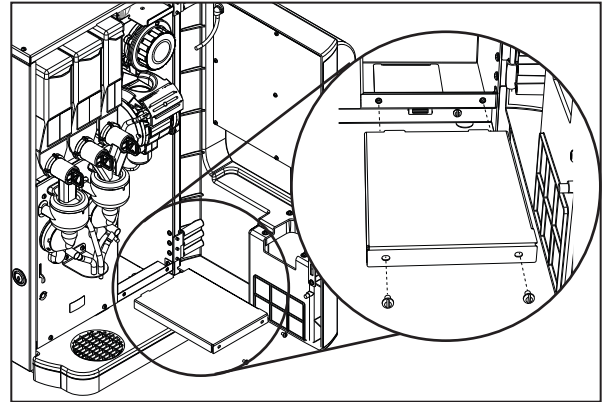
Figura 2

OPCIÓN A TRAVÉS DEL MOSTRADOR

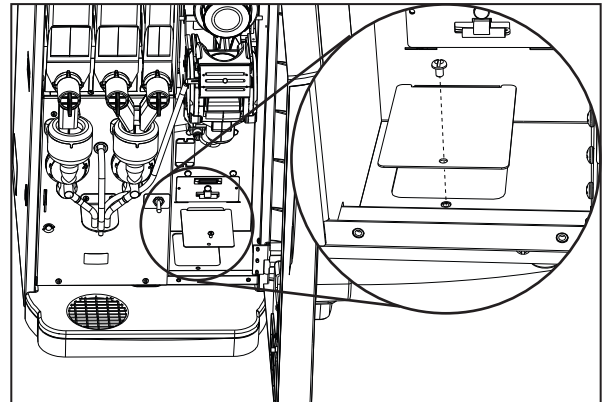
La máquina se puede configurar para eliminar el café molido usado a través de una abertura en el mostrador, en un basurero, para una mayor capacidad de residuos.

Modificaciones del Mostrador y de la Máquina para la Opción de Desechos A Través del Mostrador :

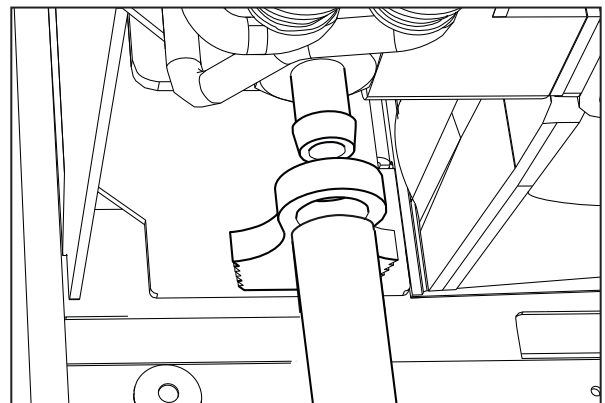
1. Use la plantilla (Bunn # 54427.0000) para ubicar el orificio de corte en el mostrador.
2. Abra la puerta principal del Crescendo, y retire la gaveta de café molido.
3. Quite los dos tornillos que sujetan el panel de soporte de la gaveta de café molido, luego retire el panel.
4. Quite el tornillo que sostiene la cubierta inferior del chasis, luego retire la cubierta.
5. El disco de café usado ahora caerá a través de la abertura en el chasis.
6. Coloque el Crescendo de modo que la abertura en la parte inferior de la máquina coincida con el agujero en el mostrador.
7. Para dirigir el agua residual de la percolación a través del mostrador, desconecte el tubo de drenaje de la conexión en la parte inferior de la unidad de espresso.
8. Conecte un tubo de DI de 5MM a la conexión de drenaje y dirija el tubo a través de la abertura en la parte inferior del chasis.



Retire el panel de soporte de la gaveta de café molido



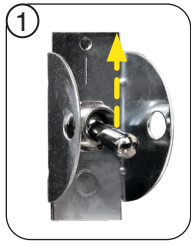
Retire la tapa inferior del chasis



Conecte un tubo de DI de 5MM a la conexión de drenaje

OPCIÓN A TRAVÉS DEL MOSTRADOR

Configuración del software para la opción a través del mostrador



1. Encienda la máquina de café.



2. Coloque la máquina en el PROGRAM MODE (modo de PROGRAMACIÓN).



3. Con el uso del botón de taza GRANDE, navegue en el sistema de menús hasta llegar al menú LOCKS/DISABLES (BLOQUEOS/DESACTIVAR).

Usar para navegar



4. Presione el botón debajo de YES y después presione el botón de taza GRANDE hasta llegar a la pantalla PUCK BIN (GAVETA DE DISCOS).

Usar para seleccionar | Usar para navegar



5. "YES" se mostrará parpadeando en el menú predeterminado. Presione el botón debajo de NO para deshabilitar el modo de PUCK BIN (GAVETA DE DISCOS)

Usar para seleccionar



6. Cuando la pantalla muestre "NO" parpadeando, presione el botón debajo de EXIT (SALIR) para regresar a la pantalla principal.

Usar para seleccionar

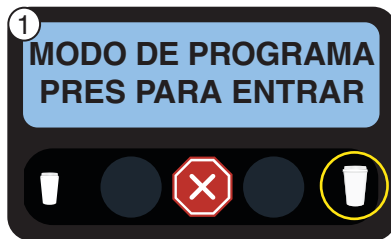


7. Lleve el interruptor NORMAL/PRGM/RINSE a la posición NORMAL.

MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

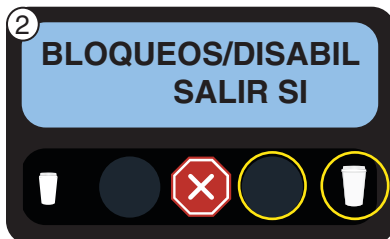
En este modo de operación, la máquina funcionará a bajo consumo durante las horas fuera del horario normal, a fin de ahorrar electricidad. Estará apagada la iluminación de la pantalla y el mensaje mostrado alternará entre ENERGY SAVER/MODE ENABLED (MODO DE AHORRO DE ENERGÍA ACTIVADO) y CHANGE TO NORMAL/MODE TO CLEAR (CAMBIE AL MODO NORMAL PARA DESACTIVAR). Los botones de dispensación estarán desactivados de modo que no se permita el suministro de bebidas. Estará desactivado el relleno del tanque de café espresso y el calentador del tanque de polvos solubles. El ajuste de la temperatura del tanque de café espresso estará reducida a 130 °F (54 °C)

Procedimiento de activación del modo de ahorro de energía



1. Estando en el modo de PROGRAMACIÓN presione el botón de taza GRANDE hasta que se muestre en pantalla el menú de BLOCKS/DISABLES (BLOQUEOS/DESACTIVAR).

Usar para navegar



2. Presione el botón debajo de YES y después presione el botón de taza GRANDE hasta llegar a la pantalla ENERGY SAVER? (¿AHORRO DE ENERGÍA?).

Usar para seleccionar | Usar para navegar



3. "NO" se mostrará parpadeando en el menú predeterminado. Presione el botón debajo de YES para activar el modo de ENERGY SAVER (AHORRO DE ENERGÍA).

Usar para seleccionar



4. Cuando la pantalla muestre "YES" parpadeando, presione el botón debajo de EXIT (SALIR) para regresar a la pantalla principal.

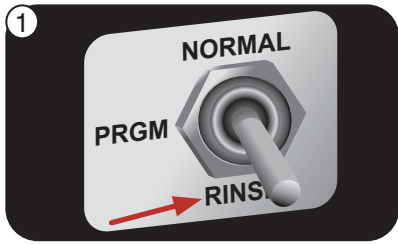
Usar para seleccionar



5. Lleve el interruptor NORMAL/PRGM/RINSE a la posición NORMAL.

MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

Colocación de la unidad en el modo de ahorro de energía



1. Abra la puerta y lleve el interruptor NORMAL/PRGM/RINSE (NORMAL/PROGRAMAR/ENJUAGAR) a la posición RINSE (ENJUAGAR).



2. Después de 10 minutos de estar el interruptor en la posición RINSE, se activará el ENERGY SAVER MODE (modo de AHORRO DE ENERGÍA).

NOTA: Si tuvo lugar un ciclo de enjuague y se dejó el interruptor en la posición RINSE, se activará el modo de AHORRO DE ENERGÍA 10 minutos después de la finalización del ciclo. Para salir del modo de AHORRO DE ENERGÍA, regrese el interruptor NORMAL/PRGM/RINSE a la posición NORMAL.

LIMPIEZA GENERAL

Se recomienda el uso de un paño húmedo enjuagado con detergente líquido suave, no abrasivo, para limpiar todas las superficies en los equipos de Bunn-O-Matic.

Superficies Exteriores

- No use materiales abrasivos.
- Utilice un paño suave y seco para limpiar las superficies exteriores del dispensador para mantener el acabado del acero inoxidable.
- Lave las superficies exteriores de acero inoxidable del dispensador con agua tibia y jabón. Enjuague con agua tibia y clara. Si el agua es dura, limpie el dispensador con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Se puede usar abrillantador de acero inoxidable si se rocía sobre un paño antes de usar el paño para limpiar las superficies exteriores del dispensador.

DIARIO: Lavado de Partes

1. Quite y lave la bandeja de goteo o y la cubierta de la bandeja de goteo en una solución de detergente suave. Enjuague bien.
2. Limpie el panel frontal inferior, la puerta y el gabinete con un paño húmedo y limpio.

SEMANAL: Lavado de Partes

1. Quite los codos y las compuertas deslizantes de todas las tolvas. Desconecte los codos de las salidas de ambas cámaras de mezclado.
2. Quite las cámaras de mezclado de polvo, trampas de vapor, espumadores y bases de la cámara de mezclado.
3. Quite las mangueras de dispensación del ensamblaje de boquilla dispensadora.
4. Limpie todas las partes retiradas con agua tibia y jabón. Utilice el cepillo de limpieza proporcionado por Bunn P/N 26367.0000 o P/N 49828.0000 para limpiar agujeros y orificios. Enjuague con agua fría.
5. Prepare un galón (3.8 litros) de solución desinfectante con al menos 100 ppm de cloro disponible en agua a 120° F (48.9° C). Sumerja todas las partes limpias en la solución desinfectante durante 5 minutos, luego deje que se sequen al aire.
6. Enjuague el cepillo de limpieza, sumerja en la solución desinfectante y cepille el orificio de ambas boquillas dispensadoras.

NOTA: Repita este procedimiento para cada boquilla por separado.

7. Al reensamblar las piezas, asegúrese de alinear la flecha del disco del espumador con la parte plana en el eje del motor de la batidora y gire la pestaña en la base del batidor en el sentido del reloj a la posición vertical para bloquear la cámara de mezclado.

LIMPIEZA



1 x 24h

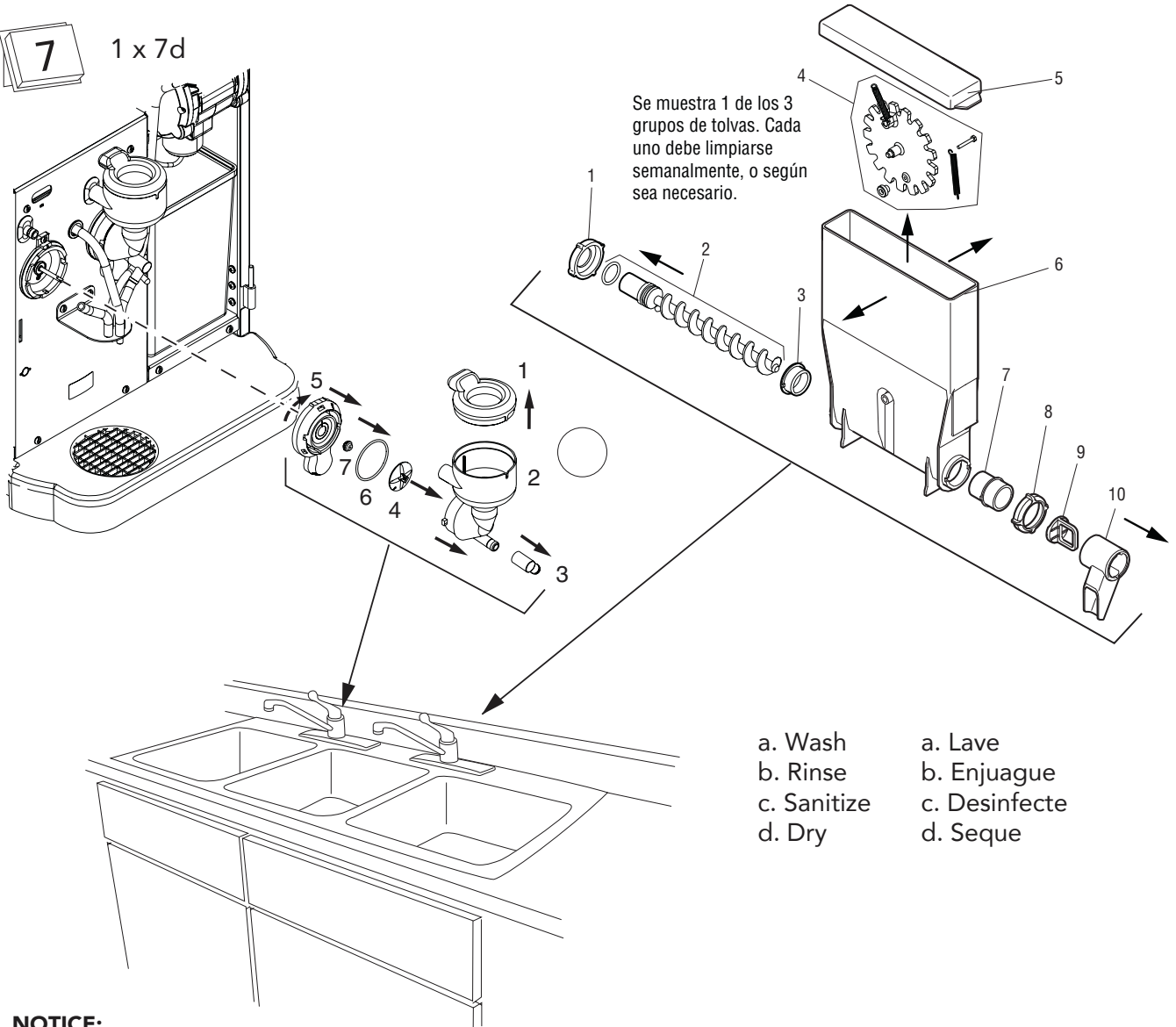


1. Rinse out Whipper Chambers by placing the RUN/PROGRAM/RINSE switch in the RINSE position, then press the button under RINSE followed by pressing any beverage dispense button.
2. Push the slide gates on the front of the hopper elbows inward to close. Remove hoppers, refill with product, and replace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

1. Lave la cámara de batido colocando RUN/PRO GRAM/RINSE en la posición de lavado RINSE, y apretar el botón bajo RINSE. Luego aprete cualquier botón dispensador de bebida.
2. Empuje la compuerta deslizante en frente de los codos de la tolva para cerrarla. Retire las tolvas, llene con el producto y reemplace la tolva en el dispensador.
3. Vacíe la bandeja de goteo y límpiela con un detergente líquido suave no abrasivo.



1 x 7d



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

- a. Lave
- b. Enjuague
- c. Desinfecte
- d. Seque

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.

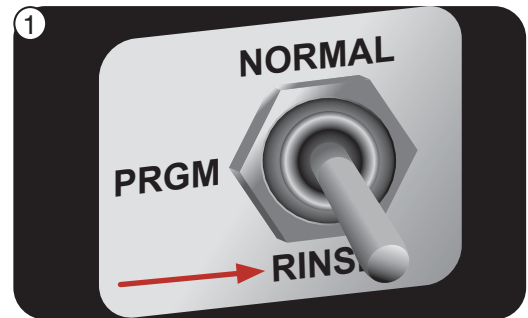
NOTA:

Las instrucciones de limpieza descritas anteriormente excluyen productos lácteos azucarados. La limpieza de las cámaras de mezcla y de los codos de salida de cada tolva deberá realizarse diariamente.

LIMPIEZA

CICLO DE ENJUAGUE (Requerido Diariamente)

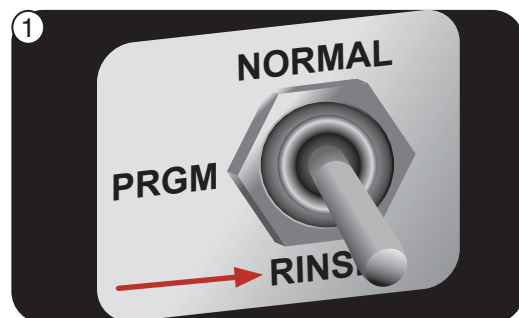
1. Abra la puerta y coloque el interruptor NORMAL / PROGRAMAR / ENJUAGAR (NORMAL / PROGRAM / RINSE) en la posición de ENJUAGAR.
2. Cierre la puerta y coloque un recipiente de por lo menos 400 ml debajo de las boquillas dispensadoras.
3. Presione el botón debajo de ENJUAGAR en la pantalla.
4. Presione cualquier botón de selección de bebida.
5. El dispensador automáticamente correrá agua caliente a través de ambas cámaras de mezclado solubles y enjuagará la cámara de percolación de espresso con agua caliente.
6. Después de completarse el ciclo de enjuague, deseche el agua de enjuague recolectada en el recipiente.
7. Abra la puerta del dispensador y coloque el interruptor NORMAL / PROGRAMAR / ENJUAGAR (NORMAL / PROGRAM / RINSE) en la posición de NORMAL.



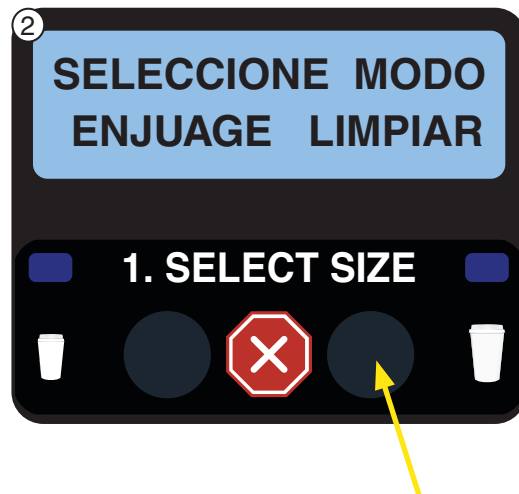
LIMPIEZA

CICLO DE LIMPIEZA - Semanal

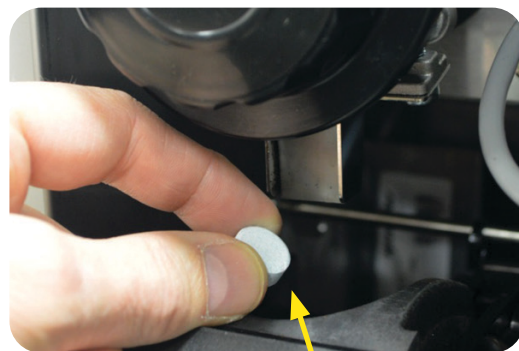
1. Abra la puerta y coloque el interruptor NORMAL / PROGRAMAR / ENJUAGAR (NORMAL / PROGRAM / RINSE) en la posición de ENJUAGAR.



2. Presione el botón debajo de LIMPIAR en la pantalla.



3. Cuando la pantalla indique AGREGAR TABLETA DE LIMPIEZA, abra la puerta del dispensador, y deje caer una tableta de limpieza en la abertura de la cámara de espresso, como se muestra.



Agregue una tableta aquí

LIMPIEZA

CICLO DE LIMPIEZA - Semanal (continuación)


4. Cierre la puerta del dispensador y coloque un recipiente de por lo menos 500 ml debajo de las boquillas dispensadoras.

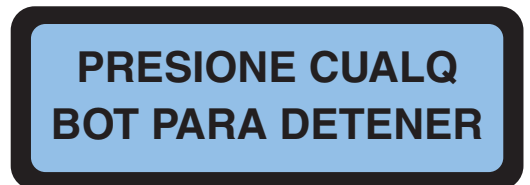


5. Presione el botón debajo de SIGUIENTE.

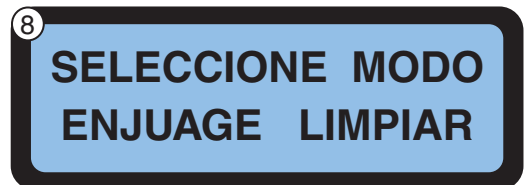
6. Cuando la pantalla muestre PRESIONE DISPENSAR PARA INICIAR, presione cualquier botón de dispensación de bebidas para iniciar el ciclo de limpieza.



7. Durante el ciclo de limpieza, la pantalla mostrará CICLO DE LIMPIEZA EN PROGRESO/PRESIONE  PARA DETENER.



8. Al completarse el ciclo de limpieza, la pantalla mostrará SELECCIONE MODO/ENJUAGAR__ LIMPIAR.



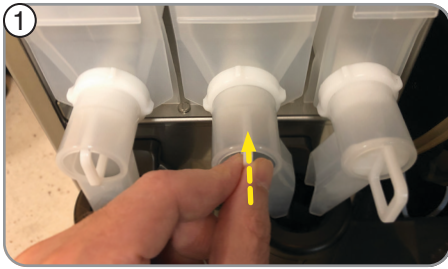
9. Deseche las aguas residuales recolectada del ciclo de limpieza.

10. Abra la puerta del dispensador y coloque el interruptor NORMAL / PROGRAMAR / ENJUAGAR (NORMAL / PROGRAM / RINSE) en la posición de NORMAL.

LIMPIEZA

SEMANAL - Lavado y desinfección de piezas

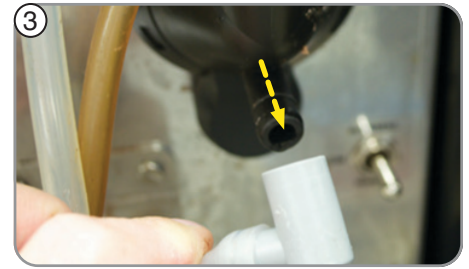
► COMPONENTES DEL BATIDOR



1. Empuje las compuertas deslizantes en los codos de la tolva para cerrarlas.



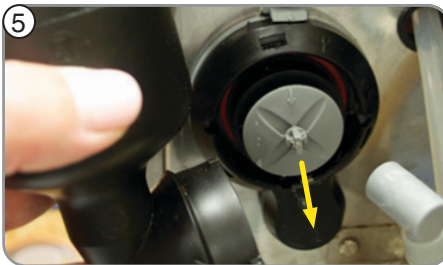
2. Retire las tolvas.



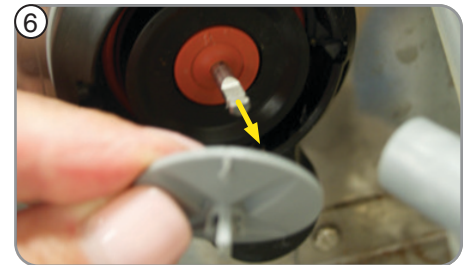
3. Retire los racores acodados de ambas cámaras de mezcla.



4. Gire la pestaña en la parte inferior de las bases de la cámara de mezcla. Gire en sentido antihorario para liberar las bases.



5. Retire las cámaras de mezcla tirando hacia afuera.



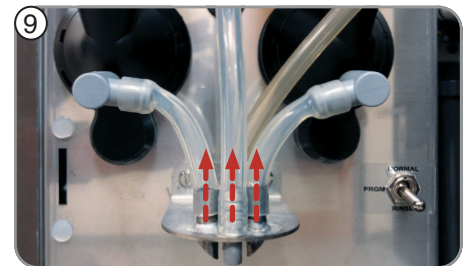
6. Retire los discos de vaporización (impulsores) de los ejes tirando hacia afuera.



7. Gire la lengüeta en las bases de la cámara de mezcla más en sentido antihorario y retírela de los ejes tirando hacia afuera.



8. Utilice un cepillo plano para limpiar el área de los conectores del tubo dispensador.



9. Retire los tubos dispensadores del conjunto de boquillas dispensadoras.



10. Prepare un galón (3.8 litros) de solución desinfectante con al menos 100 ppm de cloro disponible en 120 ° F (48.9 ° C) de agua. Limpie todas las piezas del fregadero del compartimento.



11. Enjuague bien las piezas.



12. Remoje todas las partes limpias en solución desinfectante durante 5 minutos, luego deje secar al aire.

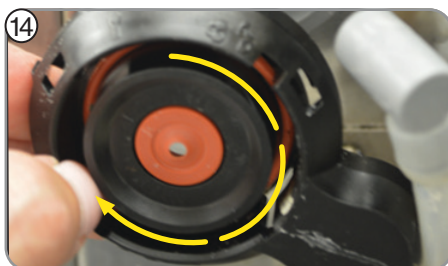
NOTA: No utilice materiales abrasivos.

LIMPIEZA

SEMANAL - Lavado y desinfección de piezas (continued)

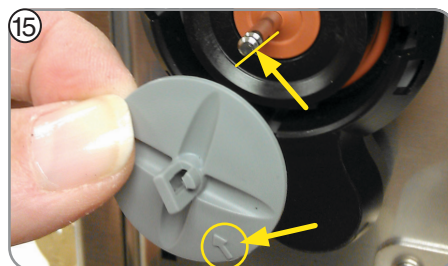


13. Enjuague el cepillo de limpieza, sumérjalo en una solución desinfectante y cepille los orificios de las boquillas dispensadoras. Repita este procedimiento para cada boquilla por separado.

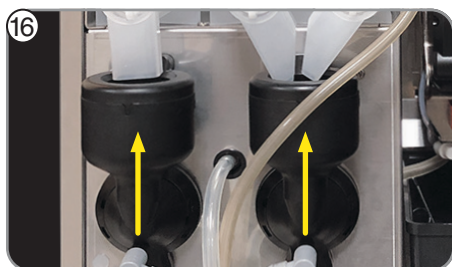


14. Reemplace la base de la batidora. Gire la lengüeta de la base del batidor en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición vertical para bloquear la cámara de mezcla.

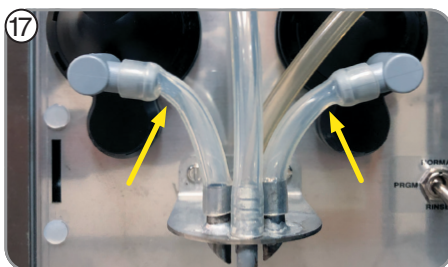
NOTA: Asegúrese de que la junta tórica y el sello del eje está en su lugar durante el reensamblaje.



15. Reemplace los discos del vaporizador. Confirme que las flechas estén alineadas con el lado plano de los ejes del motor del batidor.



16. Reemplace las cámaras de mezcla.



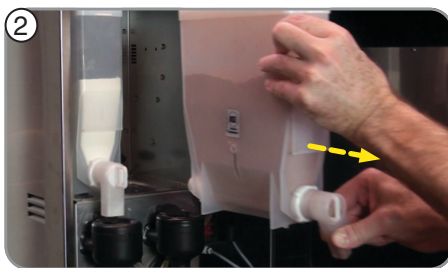
17. Reemplace los tubos dispensadores.

NOTA: Confirme que los tubos no se retuercen.

► COMPONENTES DE LA TOLVA



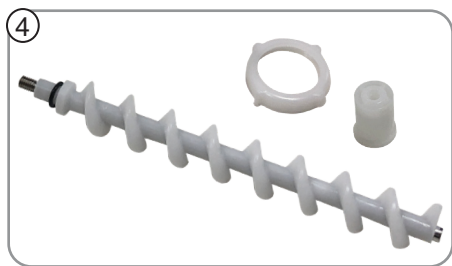
1. Si aún no lo ha quitado, empuje las compuertas deslizantes en los codos de la tolva hacia adentro para cerrar.



2. Retire las tolvas y vacíe el producto en un recipiente limpio separado.



3. Retire el codo dispensador de la tolva de polvo.



4. Quite la tuerca de la barrena trasera, luego extraiga la barrena y el cojinete de la barrena trasera de la tolva.



5. Retire la rueda mezcladora con resortes de la tolva extendiendo la pared lateral de la tolva con la mano para soltar la rueda de la tolva.



6. Si aún no lo ha hecho, prepare un galón (3.8 litros) de solución desinfectante con al menos 100 ppm de cloro disponible en 120 ° F (48.9 ° C) de agua.

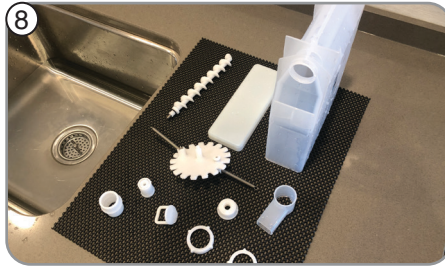
LIMPIEZA

SEMANAL - Lavado y desinfección de piezas (continuación)

► COMPONENTES DE LA TOLVA (continuación)



7. Limpiar todas las piezas en un fregadero de 3 compartimentos. No utilice materiales abrasivos. Enjuague bien las piezas.



8. Remoje todas las partes limpias en una solución desinfectante durante 5 minutos, luego deje secar al aire.



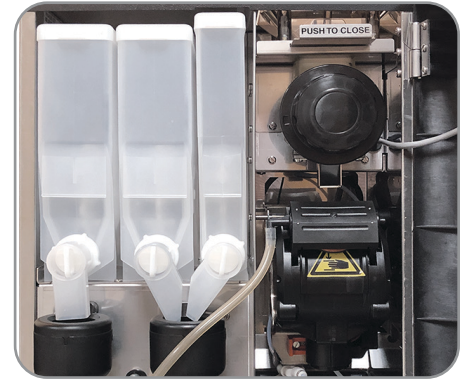
9. Vuelva a ensamblar cada tolva.



10. Rellene las tolvas con producto.



11. Vuelva a instalar las tolvas en la plataforma del compartimento. Asegúrese de que la clavija del localizador de la tolva y la barrena estén correctamente asentadas en su posición.



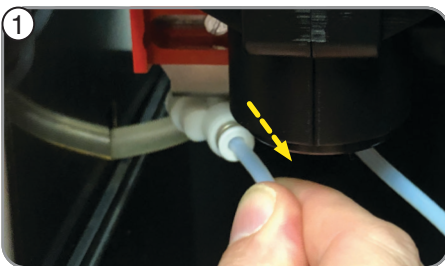
12. Todas las tolvas reinstaladas.

QUINCENALMENTE (o cada 1000 ciclos): Cámara de preparación de café espresso

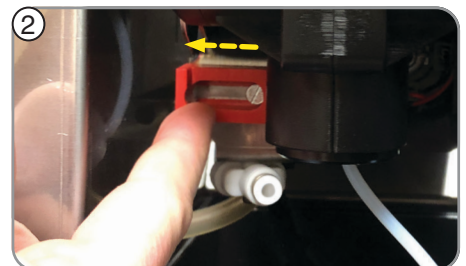
► RETIRE LA CÁMARA DE PREPARACIÓN DE LA UNIDAD ESPRESSO



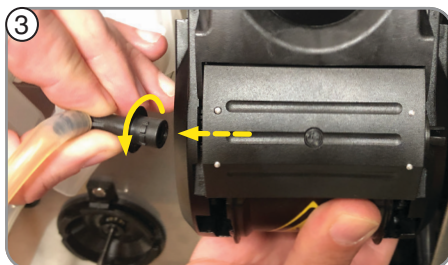
Cámara de preparación



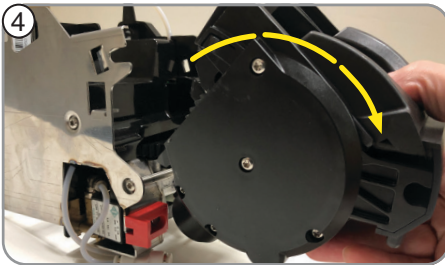
1. Retire el tubo de entrada de agua. **NOTA:** Para soltar, presione el anillo en el accesorio y extraiga el tubo.



2. Deslice el candado rojo hacia la izquierda para desbloquearlo.



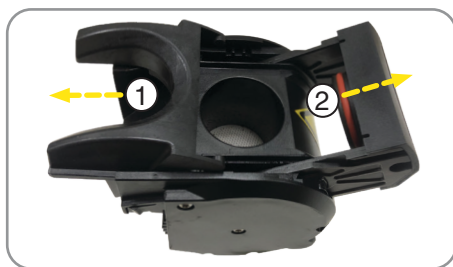
3. Retire el tubo de salida de la cámara de preparación. **NOTA:** Gire el codo hasta que se suelte del agujero.



4. Extraiga el grupo de la cámara de preparación.

LIMPIEZA

► SEPARACIÓN DE LAS PIEZAS DE LA CÁMARA DE PREPARACIÓN



1. Deslice el empujador de pastel hacia adelante.
2. Saque el cabezal del tamiz de la cámara de preparación.



3. Quitar el empujador de torta.



4. Saque el cabezal del tamiz

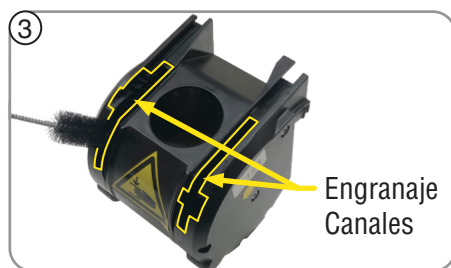
► LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DE LA CÁMARA DE PREPARACIÓN



1. Cepille los engranajes impulsores del expreso.



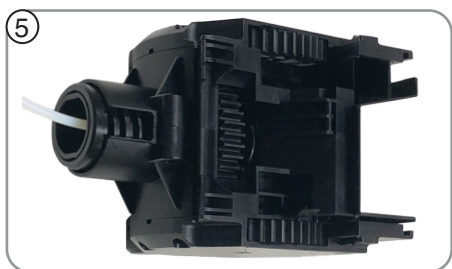
2. Cepille la cabeza del tamiz.
NOTA: Preste especial atención a los canales.



3. Utilice un cepillo para limpiar la carcasa de la cámara de preparación y los canales de engranajes.



4. Use agua tibia solo para enjuagar todas las partes.



5. Limpie todos los lados de la cámara de preparación.
NOTA: Gire los engranajes en la parte trasera de la cámara de preparación para limpiar todas las secciones.



6. Limpie el empujador de pasteles y el cabezal del tamiz en agua tibia.

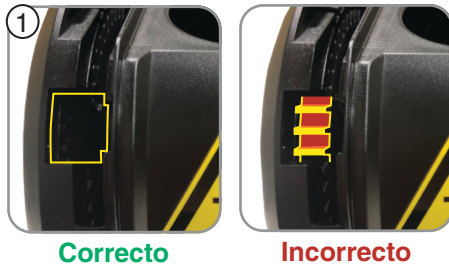


7. Coloque todas las piezas fuera para que se sequen.

LIMPIEZA

QUINCENALMENTE (o cada 1000 ciclos): Cámara de preparación de café expreso (continuación)

► MONTAJE DE LA CABEZA DEL GRUPO

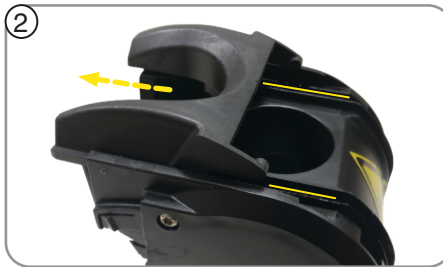


Correcto

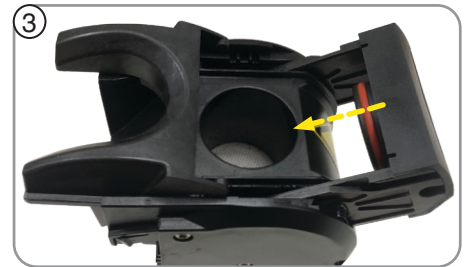
Incorrecto

1. Confirme que todos los engranajes estén alineados y que las ranuras para colocar el tamiz la cabeza está abierta.

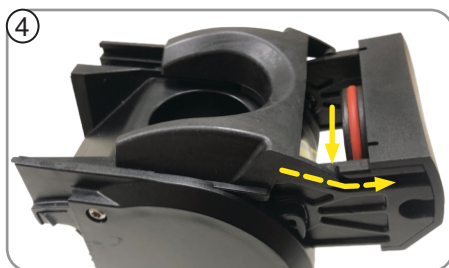
NOTA: Debe verse el espacio en los engranajes.



2. Reemplace el empujador de torta en los canales.



3. Coloque el cabezal del tamiz en la abertura del engranaje y empújelo.

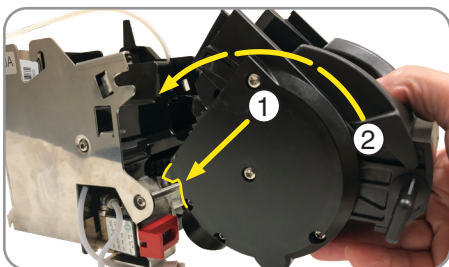


4. Alinee las pestañas del empujador de pasteles en las ranuras a los lados del cabezal del tamiz.

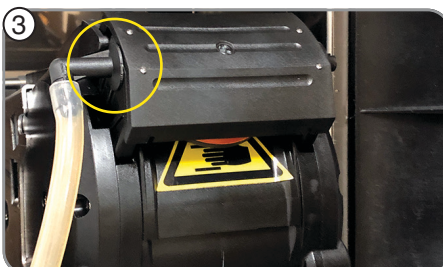


5. Presione el cabezal del tamiz y el empujador de pasteles hacia adelante hasta que se asiente.

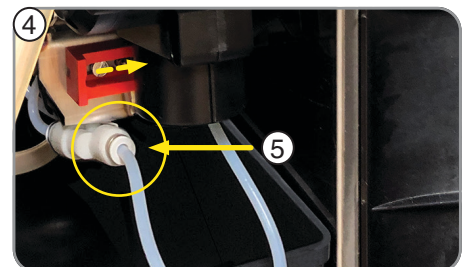
► VOLVER A CONECTAR EL CABEZAL DEL GRUPO A LA UNIDAD ESPRESSO



1. Coloque la ranura en la parte frontal inferior de la cámara de preparación en la barra de montaje en el drive de café expreso.
2. Gire la parte superior de la cabeza del grupo hacia la parte trasera de la máquina hasta que encaje en su lugar.



3. Conecte el tubo de salida de la cámara de preparación.



4. Deslice el candado rojo hacia la derecha hasta que se bloquee.

5. Conecte el tubo de entrada de agua.



6. Coloque el interruptor NORMAL / PROGRAMA / ENJUAGUE en la posición NORMAL.



7. Cierre la puerta.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Corporación Bunn-O-Matic® recomienda realizar el mantenimiento preventivo a intervalos regulares. El mantenimiento debe realizarlo un técnico cualificado. Para contactar con el Servicio técnico, llame a Corporación Bunn-O-Matic al 1-800-286-6070.

NOTA: La garantía no cubre los repuestos ni el servicio que puedan necesitarse por no haber realizado el mantenimiento requerido.

Ciclo (meses)	Artículo	Referencia
6	KIT DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE 6 MESES DE CRESCENDO	54866.0000
12	KIT DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE 12 MESES DE CRESCENDO	54867.0000

AJUSTES

Variables ajustables que se utilizan para crear espressos perfectos coronados con espuma

Las primeras 2 variables a ajustar para lograr tiempos ideales de percolación/caída de espressos dobles son el tamaño de partícula del café molido y los valores deseados de dosificación.

Variables

- Tamaño de partícula del café molido: Consulte más adelante "Ajuste del tamaño de partícula del café molido".
- Dosificación de espresso y agua: ajustable
- Temperatura del agua para espresso: El ajuste predeterminado de fábrica es de 215 °F (102 °C). Se puede establecer entre 190°-218° (88 °C - 103 °C).

Valores predeterminados		
Sencillo	7 g	30 ml
Doble	12 g	60 ml

Valor deseado del tiempo de percolación/caída

- 17-23 segundos desde el momento que se detiene el molinillo hasta el retiro de la taza.

NOTA: los ajustes están optimizados para tiros dobles. El tiempo de percolación/caída de los tiros singulares será más breve, debido a la menor cantidad de agua.

Una vez calibrado el tiro doble habrá finalizado el ajuste de la fineza/tosquedad relativa de la molienda. El único ajuste a realizar es establecer la dosificación de café molido y agua para espressos de tiro singular.

Ajuste del tamaño de partícula del café molido

Se puede ajustar el tamaño de partícula del café molido para la preparación óptima de espressos.

No varíe significativamente el tamaño de partícula. Varíe la fineza/tosquedad relativa del café en incrementos de 1 marca, dado que las variaciones modifican la velocidad de la molienda y por ende la cantidad de café molido y la duración de la percolación/caída.

El tornillo de ajuste del molinillo viene fijado de fábrica (11 marcas) para un ajuste aproximado del tamaño de partícula adecuado para cafés espresso.

- Primero asegúrese de que haya granos de café en la tolva. Abra la puerta y lleve hacia la izquierda el bloqueador del conjunto de percolación de espresso a fin de dejarlo libre. Lleve hacia usted (hacia la parte delantera de la máquina) la parte superior del cabezal del conjunto de percolación a fin de desengancharlo de la unidad de espresso, y después retire de la unidad el conjunto.
- Pase la máquina al modo de programación y navegue hasta el menú SET ESPRESSO SHOTS. Ingrese y navegue hasta el menú TEST LG GRIND TIME. Durante el ajuste del tiempo de la molienda, coloque una taza debajo de la salida del molinillo a fin de recoger el café molido. Presione el botón espresso para arrancar el temporizador de dispensación del molinillo. Haga girar el tornillo de ajuste del molinillo SOLO SI EL MOLINILLO ESTÉ EN OPERACIÓN, hasta que el tamaño de partícula sea el deseado o coincida con una muestra del café molido deseado.

AJUSTES

(viene de la página anterior)

- Después de ajustar el tamaño de partícula en el molinillo, ponga en la balanza el recipiente de tara (cero) y coloque un recipiente debajo de la salida del molinillo; después presione el botón espresso a fin de iniciar el temporizador de dispensación del molinillo. Al terminar observe en la balanza el peso del café molido dispensado. Ajuste el tiempo de molienda y repita la prueba de carga de molienda hasta llegar al peso deseado.

NOTA: tendrá que cambiar en un sentido y en el otro algunos ajustes en los pasos del 1 al 3 hasta lograr el tiempo de percolación deseado. Debe terminar con un espresso de color oscuro coronado con espuma de color tostado.

- Después navegue en el sistema de submenús hasta la pantalla VOLUMEN PERC GRND. Asegúrese de que la cantidad de marcas esté establecida al volumen deseado de tiro finalizado.

NOTA: 3 marcas = 1.0 ml; valor predeterminado de 190 marcas dividido entre 3 = 63,33 ml. 63,33 ml es el objetivo de volumen de percolación para un tiro doble. Es muy probable que los 3,33 ml adicionales los absorba el disco de espresso, por lo que se obtienen unos 60 ml de producto final/tiro doble.

- Vuelva a colocar en posición el conjunto de percolación, lleve el interruptor en la posición NORMAL y cierre la puerta. Haga un espresso grande a fin de comprobar que el tiempo de percolación/caída sea de 17 a 23 segundos.

NOTA: en toda oportunidad que haga ajustes de la fineza/tosquedad relativa del granulado del café molido, se debe descartar el primer tiro entre ajustes. Si el tiempo de percolación/caída es demasiado lento o rápido, repita todos los pasos hasta que sea de 17-23 segundos.

Estilo: Ajuste de tamaño de partícula del molino

- El tamaño de partícula del café molido se puede ajustar para una percolación óptima del espresso.
- Gire la perilla en el sentido contrarreloj para incrementar el tamaño de partícula del café molido (ver la Figura 1.)
- Gire la perilla en el sentido del reloj para disminuir el tamaño de partícula del café molido. ¡PRECAUCIÓN! Si hay café molido en el molino, este ajuste sólo se debe hacer mientras el molino esté funcionando. Utilice las funciones de AJUSTE DE CONCEN, PROB MOL PEQ O GRND para operar el molino para ajustar a un molido más fino.



Figura 1

Estilo: Tornillo de ajuste con tuerca de bloqueo del molino

Es posible ajustar el tamaño de las partículas del café molido para lograr la mejor percolación del espresso.

La tuerca de bloqueo reemplaza la manivela del molino para no alterar el ajuste de la molienda.

NOTA: BUNN recomienda girar el tornillo de ajuste en incrementos de 1 marca para lograr la textura deseada.

- El tornillo de ajuste del molino viene fijado de fábrica para un ajuste de tamaño de partículas aproximado para espresso (11 marcas).
- Afloje la tuerca de bloqueo y use un destornillador plano largo para girar el tornillo de ajuste en sentido horario o antihorario hasta el tamaño de partículas que desee; use el destornillador para sujetar el tornillo de ajuste mientras aprieta la tuerca de bloqueo.

¡PRECAUCIÓN! Si hay café molido en el molino, únicamente debe llevar a cabo este ajuste mientras el molino está en funcionamiento.

- Use las funciones STRENGTH ADJUST (Ajuste de la concentración), TEST SM (Prueba pequeño) o LG GRIND (Molienda grande) para hacer funcionar el molino y ajustar el tamaño de partículas.

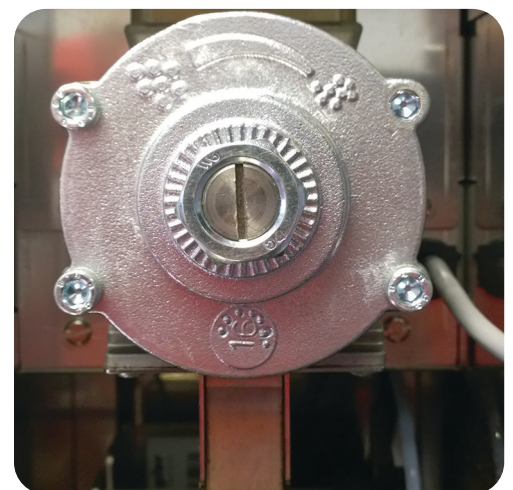


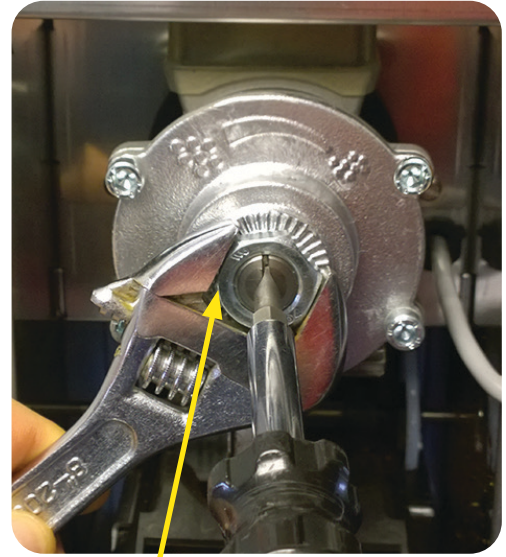
Figura 2

AJUSTES

Procedimiento para ajustar el tornillo de ajuste del molino al valor de fábrica

Procedimiento para ajustar el tornillo de ajuste al ajuste de fábrica después de desmontarlo y limpiar las muelas.

1. Retire la tolva de granos o cierre la salida del molino. Coloque el interruptor en la posición de Programa. En la pantalla de visualización, vaya al menú "Strength Adjust" (Ajuste de la concentración). Vaya hasta el menú "Test LG Grind Time" (Probar tiempo de molienda grande). Afloje la tuerca de bloqueo y use un destornillador plano largo para girar el tornillo de ajuste. Pulse el botón de espresso para iniciar el motor del molino, mientras está funcionando y gire lentamente el tornillo de ajuste de la tuerca en sentido horario. Cuando oiga el sonido de un chirrido, que indica que se tocan las muelas, gire en sentido antihorario hasta que dicho chirrido pare.
2. Tome como referencia la ranura del tornillo de ajuste y marque la tapa del rotor de las muelas con un 0. Después, gire el tornillo de ajuste 11 marcas en sentido antihorario desde 0 para volver al ajuste de fábrica. Marque la tapa del rotor de muelas para indicar un ajuste de 11 marcas. Mientras sostiene el tornillo con el destornillador, apriete la tuerca hexagonal. Asegúrese de que, después de apretar la tuerca, el ajuste siga alineado en 11 marcas desde cero.



Afloje la tuerca para poder mover el tornillo de ajuste

Ajustes del peso de las cargas del molinillo

1. Abra la puerta y lleve hacia la izquierda el bloqueador del conjunto de percolación de espresso a fin de dejarlo libre.
2. Lleve hacia usted (hacia la parte delantera de la máquina) la parte superior del cabezal del conjunto de percolación a fin de desengancharlo de la unidad de espresso, y después retire de la unidad el conjunto. *Para más información vea las imágenes en la página 1.*
3. Lleve el interruptor NORMAL/PRGM/RINSE (NORMAL/PROGRAMAR/ENJUAGAR) a la posición PRGM.
4. Presione el botón de taza GRANDE hasta llegar al menú SET ESPRESSO SHOTS y después presione el botón debajo de SI.
5. Presione el botón de taza GRANDE hasta llegar a la pantalla TEST SM GRINDTM.
6. Ponga un recipiente pequeño sobre uno de los platos de una balanza, y un recipiente de tara en el otro.
7. Coloque el recipiente debajo de la salida del molinillo y presione el botón espresso de dispensación.
8. El molinillo funcionará durante el tiempo establecido para un espresso pequeño (tiro singular), y después se detendrá.
9. Repita la prueba varias veces y pese el café molido cada vez, y al final calcule el promedio.
10. Si el peso es el deseado, presione el botón de taza PEQUEÑA hasta llegar a la pantalla SM ESP GRIND TIME.
11. Utilice los botones debajo de los símbolos (-) y (+) para aumentar y disminuir el tiempo de molienda.
12. Presione el botón de taza GRANDE hasta llegar a la pantalla TEST SM GRIND a fin de comprobar el nuevo tiempo de molienda.
13. Utilice el botón de taza grande hasta llegar a la pantalla TEST LG GRIND y comprobar el peso de café molido de taza GRANDE (tiro doble).
14. De ser necesario, presione el botón de taza GRANDE hasta llegar a la pantalla LG ESP GRIND TIME y ajustar el tiempo de molienda de cafés espressos grandes (tiro doble).
15. Vuelva a encajar en la unidad de espresso el cabezal del conjunto de percolación.
16. Una vez que se haya alcanzado el ajuste correcto de la molienda lleve el interruptor NORMAL/PRGM/RINSE a la posición NORMAL, y salga del modo de programación.

DRENAR LOS TANQUES DE AGUA CALIENTE

¡Para ser realizado solamente por personal calificado!

1. Abra la puerta y coloque el interruptor NORMAL / PROGRAMAR / ENJUAGAR (NORMAL/PROGRAM/RINSE) en la posición PROGRAMAR. (Figura 1)
2. Cierre la puerta y coloque un recipiente de por lo menos dos litros debajo de las boquillas dispensadoras.
3. Presione el botón de Taza Grande hasta que la pantalla muestre DIAGNÓSTICOS.
4. Presione, en secuencia, los botones 3, 7, 4 y 1. Vea Figura 2 abajo para las designaciones del número de los botones.
5. La pantalla mostrará PRUEBA HUM DE SIST. Presione el botón debajo de SI.
6. Presione el botón debajo de ENFRIAR TANQ ESP.
7. Presione el botón debajo de INICIAR en la pantalla ENFRIAR TANQ ESP.
8. La bomba comenzará a funcionar, y el agua caliente se dispensará en el recipiente. Después de 4 minutos, la bomba se detendrá automáticamente.

En la pantalla ENFRIAR TANQ ESP, presione el botón debajo de SI.

NOTA: La máquina de café debe estar apagada (OFF) y desconectada de la fuente de alimentación durante los pasos 10 al 24.

9. Desconecte inmediatamente el dispensador de la fuente de alimentación y del suministro de agua.
10. Apague de inmediato la máquina de café y desconéctela de la fuente de alimentación y del suministro de agua.
11. Quite el panel del lado izquierdo.
12. Saque el tubo de drenaje del dispensador y colóquelo en un desagüe o en un recipiente lo suficientemente grande como para contener el volumen de agua en el tanque, aproximadamente 6 litros (1.5 galones)
13. Quite el tapón del extremo del tubo.
14. Agarre con los dedos el tubo y retire de su extremo el conector.
15. Quite el tubo del conector en la parte inferior del tanque de espresso.
16. Gire el tubo hacia el exterior de la máquina.
17. Vacíe el recipiente que utilizó para capturar el agua caliente del tanque, y colóquelo en el lado derecho de la máquina.
18. Inserte un tubo de 6 mm de diámetro exterior en el conector inferior del tanque, coloque el otro extremo en el recipiente.
19. Utilice una llave hexagonal de 4 mm para aflojar el tapón en la parte superior del tanque de espresso, hasta que el tanque se empiece a drenar.
20. Después de que el tanque se haya drenado, vuelva a apretar el tapón.
21. Quite el tubo de drenaje del conector inferior del tanque.
22. Gire el conector hacia el interior del tanque. Comprimiendo la manga de liberación en el conector, inserte completamente el tubo de la bomba.
23. Vuelva a colocar los paneles izquierdo y derecho.



Figura 1



Figura 2

GLOSARIO

TEMP TANQ XXX° (-) SALIR (+)	Ajustar la temperatura del tanque soluble (190° F máximo)	SELECC UNIDADES ING SALIR METRICO	Permite que los datos aplicables se muestren en unidades inglesas o métricas.
TEMP LISTO XXX° (-) SALIR (+)	Ajustar la temperatura de percolación mínima del tanque soluble para bloqueo (185° máximo)	0 RELLENAR 155 (-) SALIR (+)	Establece el umbral para la sonda de relleno en el tanque de agua soluble. Permite el ajuste para diferentes condiciones de agua.
TEMP ESPRSO XXX° (-) SALIR (+)	Configurar la temperatura del tanque de espresso.	RETRA SINFIN (-) .50 seg (+)	Retrasa el arranque de los motores de la tolva después de que se abre la válvula dispensadora. Esto evita que el polvo soluble entre en la cámara de mezclado antes que el agua caliente.
ESPRSO LISTO XXX° (-) SALIR (+)	Configurar la temperatura de percolación del tanque de espresso. La temperatura del tanque debe llegar a esta temperatura para habilitar la percolación si está configurado el bloqueo de percolación.	RETRA BATIDORA (-) .00 seg (+)	Esto retrasa el arranque de los motores de la batidora después de que se abre la válvula dispensadora.
CALIBRACION SALIR SI	Lo lleva al sub-menú de CALIBRACIÓN.	CAL AGUA CALIENTE PRES DISPENSAR	Presionar cualquier botón de dispensado abre la válvula de agua caliente durante diez segundos. Esto permite ajustar la válvula para el caudal adecuado.
CONF TAM BEBIDA SALIR SI	Lo lleva al sub-menú CONF TAM BEBIDA para ajustar el tamaño de la bebida.	CAL VALV POLV IZQ PRES DISPENSAR	Presionar cualquier botón de dispensado abre la válvula de agua caliente izquierda durante diez segundos. Esto permite ajustar la válvula para el caudal adecuado.
CONF TIROS ESPRSO SALIR SI	Lo lleva al sub-menu CONF TIROS DE ESP para configurar los tiros de espresso.	CAL VALV POLV DER PRES DISPENSAR	Presionar cualquier botón de dispensado abre la válvula de agua caliente derecha durante diez segundos. Esto permite ajustar la válvula para el caudal adecuado.
BLOQ/DESHABILITAR SALIR SI	Lo lleva al sub-menú BLOQ/DESHABILITAR.	POS INICIAL UMBRAL (-) ### (+)	Esto establece el nivel actual en que el pistón está, para indicarle al motor que se apague en la posición de inicio.
DIAGNOSTICOS SALIR SI	Lo lleva al sub-menú DIAGNÓSTICOS para probar componentes.	CAL TOLV GRANO SALIR SI	Esto calibra el sensor fotográfico en la tolva de grano detectando la luz ambiental con la tolva vacía y estableciendo un umbral para la señalización de cuando la tolva está vacía.
CONF DE FABRICA NO SI	Lo lleva al sub-menú de CONF DE FÁBRICA para habilitar la restauración de la configuración de fábrica.	PRE-CAL GRPO ESP NO SALIR SI	Esto le preguntará si desea activar el precalentamiento del grupo de espresso, si el espresso no se ha elaborado dentro de la cantidad de tiempo "X". Sólo para los tiros de espresso - no para las bebidas de especialidad.
CONC TOLVA IZQ (-) ## (+)	Use los botones +/- para incrementar o disminuir la velocidad de la tolva de polvo. Este menú se repite para la tolva central y la derecha.	CONF TMPO PRE-CAL	Establece la cantidad de tiempo (en minutos) que, si se excede, pasará automáticamente a la rutina de precalentamiento, si se selecciona un tiro de café espresso.
PROB TOLVA IZQ PRES DISPENSAR	Presionar cualquier botón de dispensado ejecutará la tolva por 10 segundos, a la velocidad configurada en el menú anterior. Esto permite la prueba de captura.	TANQ ESP: ###F TANQ POLV: ###F	Visualización de temperatura en vivo, o códigos de falla de sonda.
TMPO MOL ESP PEQ (-) ## seg (+)	Presionar cualquier botón de dispensación ejecutará el molino por el tiempo programado para un espresso pequeño. Esto permite una prueba de captura. El menú se repite para el tiempo de molido de un espresso grande.	TMPO MOL ESP PEQ (-) ## seg (+)	Establece el tiempo de funcionamiento del molinillo para el espresso pequeño. Se repite el menú en el submenú CONF CONCEN. El menú se repite para un espresso grande.
PROB MOL PEQ DISPENS PA PROB	Presionar cualquier botón de dispensación ejecutará el molino por el tiempo programado para un espresso pequeño. Esto permite una prueba de captura. El menú se repite para el tiempo de molido de un espresso grande.	PREINFUSION PEQ (-) ## seg (+)	Establece el tiempo de funcionamiento de la bomba de espresso para la pre-infusión de café apisonado. Cero segundos sin previa infusión. El menú se repite para un espresso grande.

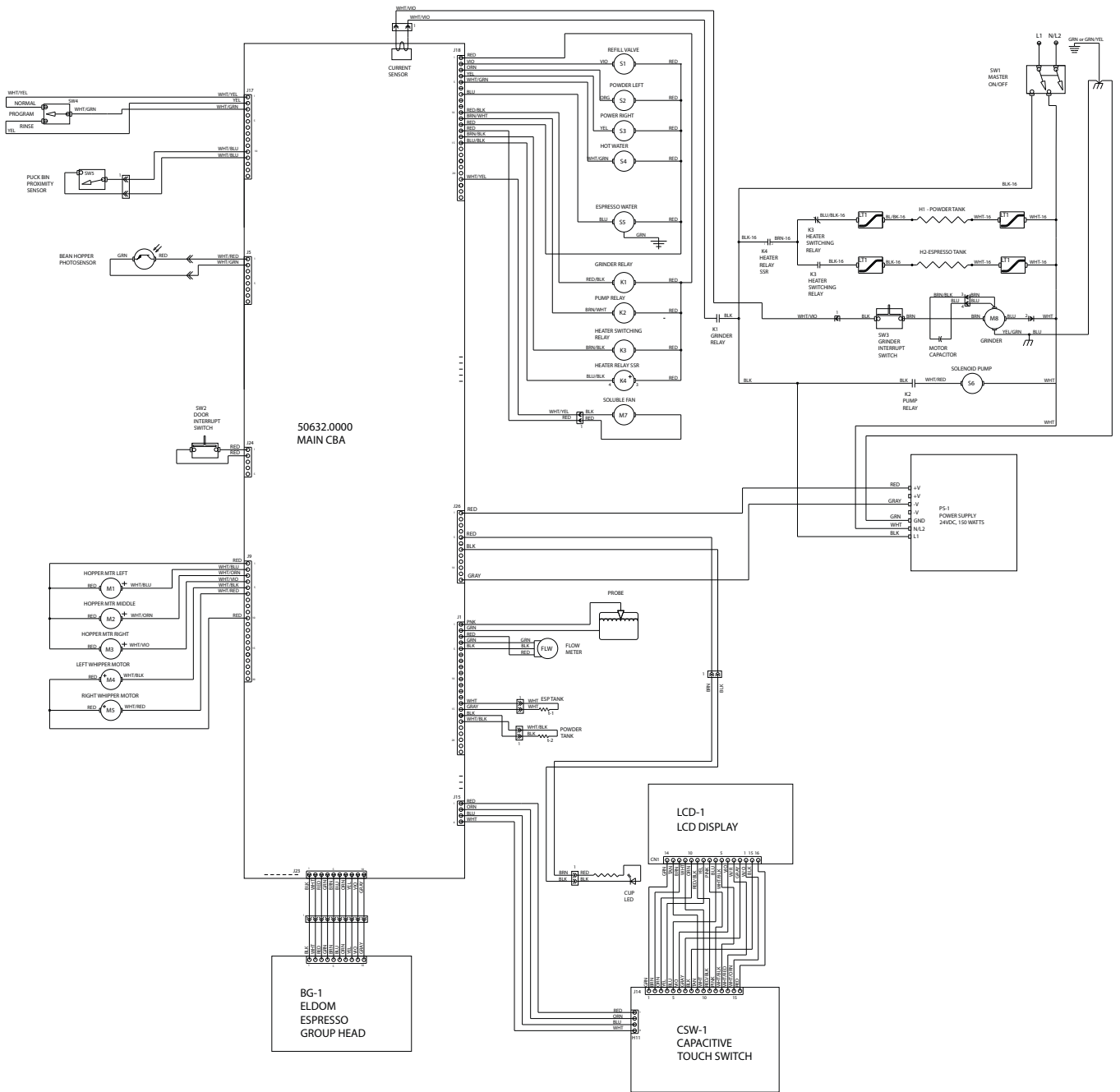
GLOSARIO

<p>TMPO PERM PEQ (-) ## seg (+)</p>	<p>Establece el tiempo de permanencia (en segundos) entre la pre-infusión y el inicio de la bomba de espresso para la percolación final. El menú se repite para un espresso grande.</p>	<p>PROB VALV POLV DER DISPENS PARA PROB</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará la válvula de agua caliente del polvo derecho. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>
<p>VOLUMEN PERC PEQ (-) ### (+)</p>	<p>Establece el volumen de percolación para un espresso pequeño por el conteo de flujo del medidor de flujo. El menú se repite para un espresso grande.</p>	<p>PROB VALV DREN DISPENS PARA PROB</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará la válvula de drenaje del grupo de percolación. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>
<p>DESHABIL DISPENS? NO SALIR SI</p>	<p>Permite bloquear la dispensación de bebidas si el agua no está a la temperatura correcta.</p>	<p>PROB VALV N BOMBA DISPENS PARA PROB</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará el solenoide de la bomba y la válvula de espresso. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>
<p>ALARMA ENJUAGUE? NO SALIR SI</p>	<p>Pregunta si desea programar una alarma, si no se ha ejecutado un ciclo de enjuague durante "X" tiempo transcurrido desde el último ciclo de enjuague.</p>	<p>PROB VALV ESPRESSO DISPENS PARA PROB</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará la válvula de espresso. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>
<p>TMPO ALARMA ENJUA (-) 12 Hours (+)</p>	<p>Establece el número de horas desde que se realizó el último ciclo de enjuague antes de señalar que se necesite un enjuague.</p>	<p>PROB VENT SOLUBLE DISPENS PARA PROB</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará el ventilador soluble. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>
<p>BLOQ ENJUAGUE? NO SALIR SI</p>	<p>Si 'Bloq Enjuague' es activado evita la dispensación de cualquier bebida hasta que se ejecute un ciclo de enjuague.</p>	<p>GAVETA DE DISCO NO PRESENTE</p>	<p>Señala el estado de la gaveta del disco.</p>
<p>BLOQ TOLV BAJA? NO SALIR SI</p>	<p>Si 'Bloq Yolv Baja' es activada evita la percolación de espeso si se detecta una condición de tolva de grano baja.</p>	<p>PROB MOLINO DISPENS PARA PROB</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará el motor del molino de café. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>
<p>INTERRUPT PRUEBA UsarInterrParaProb</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta mostrará el número de interruptor en la pantalla LCD para confirmar la función. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>	<p>PROB MED FLUJO FLOW METER: 0</p>	<p>Nota: La tolva de granos debe estar en su lugar. Presionar cualquier interruptor en la puerta activará la bomba de espresso y la válvula de agua de espresso. Los conteos de caudal aumentarán en la pantalla LCD. Esta es una función de interruptor momentánea.</p>
<p>PROB RELLENADO SALIR SI</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará la válvula de relleno del tanque soluble. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>	<p>PROB PISTON DOWN 140 UP</p>	<p>Presionar el botón debajo de "ABAJO" o "ARRIBA" en la pantalla LCD activará la acción apropiada del pistón.</p>
<p>PROB SINFIN IZQ DISPENS PARA PROB</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará el motor de la tolva izquierda. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>	<p>PROB COLADOR OPEN 0 CLOSE</p>	<p>Presionar el botón debajo de "ABRIR" o "CERRAR" en la pantalla LCD se activará la acción apropiada del cabezal de extracción.</p>
<p>PROB SINFIN CEN DISPENS PARA PROB</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará el motor de la tolva central. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>	<p>GAVETA DE DISCO NO SALIR YES</p>	<p>Presionar el botón debajo de "SI" habilitará la función de conteo del compartimiento de discos, mientras que seleccionar "NO" configurará la máquina para la operación de conteo de paso.</p>
<p>PROB SINFIN DER DISPENS PARA PROB</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará el motor de la tolva derecha. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>	<p>CAPACIDAD DE DISCO (-) ### (+)</p>	<p>Establece la cantidad de discos que puede retener el contenedor antes de que deba vaciarse y sólo se permite que se establezca si la función de compartimiento de discos está habilitada.</p>
<p>PROB BATIDOR IZQ DISPENS PARA PROB</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará el motor de la batidora izquierda. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>	<p>ESTADÍSTICAS SALIR YES</p>	<p>Lo lleva al sub-menú estadísticas para poder ver el conteo de tazas.</p>
<p>PROB BATIDOR DER DISPENS PARA PROB</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará el motor de la batidora derecha. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>	<p>ODOMETRO #####</p>	<p>Total de todas las bebidas dispensadas por esta máquina en su tiempo de vida, no es re-inicializable.</p>
<p>PROB AGUA CAL DISPENS PARA PROB</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará la válvula de agua caliente. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>		
<p>PROB VALV POLV IZQ DISPENS PARA PROB</p>	<p>Presionar cualquier interruptor en la puerta activará la válvula de agua caliente del polvo izquierdo. Esta es una función de conmutación momentánea.</p>		

GLOSARIO

CONTEO VIDA PEQ SELECC BEBIDA	Conteo de bebidas dispensadas por bebida de taza de tamaño pequeña. Presione y suelte un botón de dispensación para ver el número de veces que se ha dispensado la receta.
CONTEO VIDA GRND SELECC BEBIDA	Conteo de bebidas dispensadas por bebida de taza de tamaño grande. Presione y suelte un botón de dispensación para ver el número de veces que se ha dispensado la receta.
CONT RE-INIC PEQ SELECC BEBIDA	Conteo de bebidas dispensadas por bebida de taza de tamaño pequeña. Presione y suelte un botón de dispensación para ver el número de veces que se ha dispensado la receta. El conteo se puede reiniciar.
CONT RE-INIC GRND SELECC BEBIDA	Conteo de bebidas dispensadas por bebida de taza de tamaño grande. Presione y suelte un botón de dispensación para ver el número de veces que se ha dispensado la receta. El conteo se puede reiniciar.
REINIC CONT TAZAS NO SI	Conteo de tazas (todas) puede reiniciar.
SELECC IDIOMA (-) INGLÉS (+)	Permite al usuario desplazarse por los idiomas disponibles. El valor predeterminado es Inglés.
APPLICATION SW VERSION 00.##	Identifica la versión actual del software en la placa de circuito principal.
BOOTLOADER SW VERSION 00.##	Identifica la versión del software del gestor de arranque.
PCPAP MODULE (-) ENGLISH (+)	Versión de software actual identificada en el módulo PCAP.
LCD MODULE 2 X 16	Identifica el módulo LCD instalado en esta máquina
ENTER PASSWORD 1 (-) 0000 (+)	Requiere que se re-ingrese la contraseña de nivel 1 para acceder a los menús de programar restantes.
SET PASSWORD 1 (-) 0000 (+)	Se utiliza para establecer la contraseña de nivel 1. La contraseña puede ser cualquier número de 0000 a 9999.
ENTER PASSWORD 2 (-) 0000 (+)	Requiere que se re-ingrese la contraseña de nivel 2 para acceder a los menús de programar restantes.
SET PASSWORD 2 (-) 0000 (+)	Se utiliza para establecer la contraseña de nivel 2. La contraseña puede ser cualquier número de 0000 a 9999.
ENERGY SAVER? NO EXIT YES	Activa el modo de ahorro de energía para ahorrar energía en horas libres.

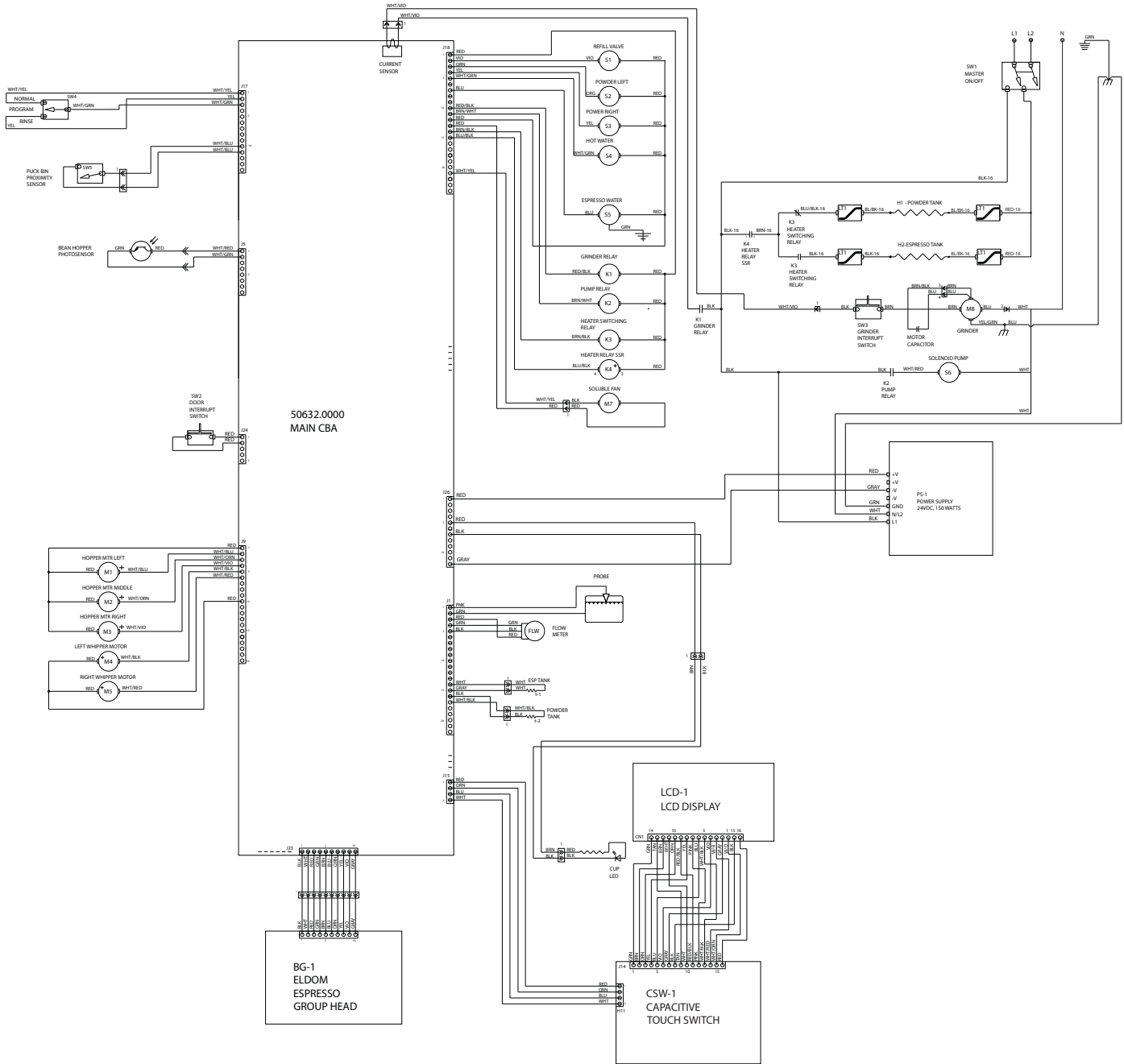
ESQUEMA ELECTRICO



**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

ESQUEMA ELECTRICO



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

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

