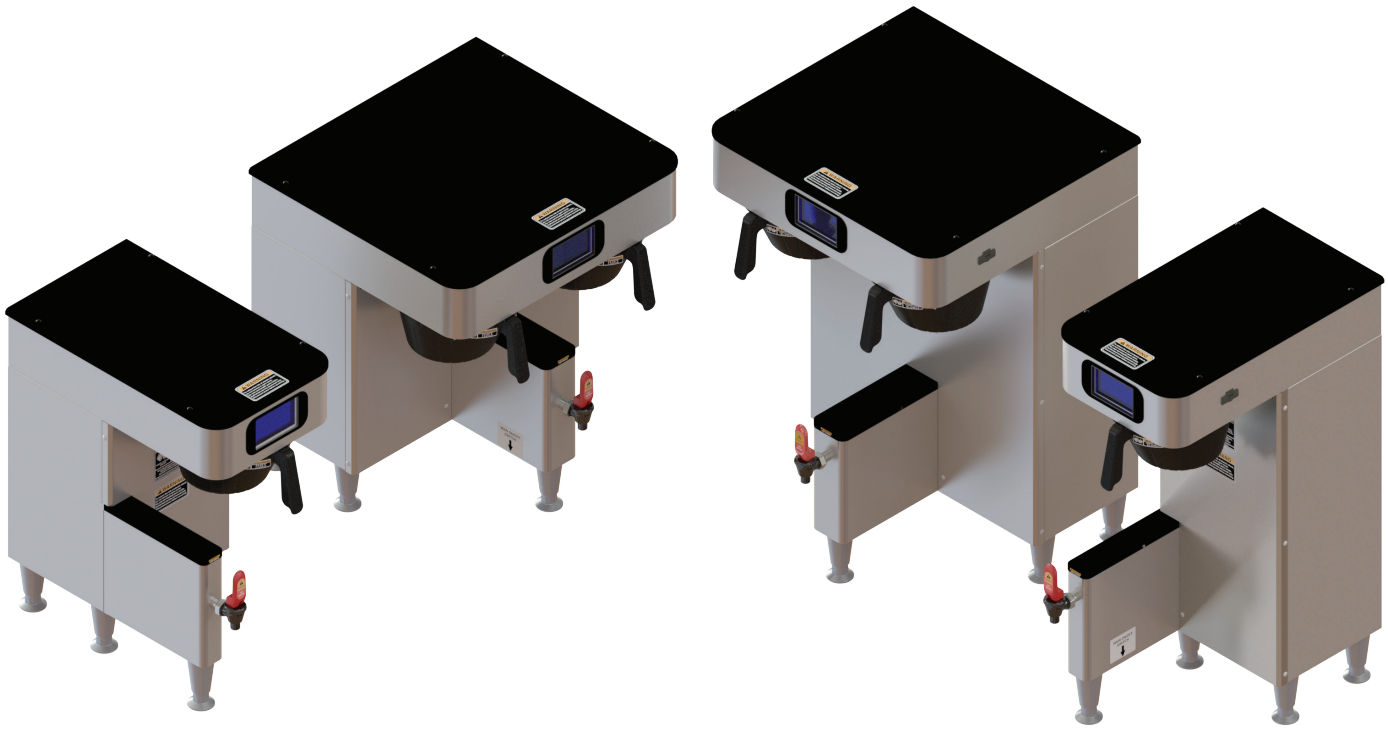
BUNN
Quality Since 1840

Série Infusion® Édition Platine®

Systèmes de distribution de café par lots

ICB, ICB Jumelé, ICB Jumelé Grand, ICB-DV, ICB DV Grand *avec des* Serveurs ThermoFresh®



GUIDE D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

BUNN
5020 Ash Grove Drive, Springfield, Illinois USA 62711
Téléphone (217) 529-6601, Assistance technique téléphonique (800) 420-2866
www.bunn.com

55079.7000 H 10/26 © 2018 - 2026 BUNN Commercial LP

WELBILT
an Ali Group Company

GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL BUNN

BUNN Commercial LP (« BUNN ») garantit comme suit le matériel fabriqué par la Société :

1) Tous les distributeurs et serveurs de café et de thé, les cafetières unitasses MCR/MCP/MCA ainsi que les circuits électroniques et/ou cartes de commande BUNNlink® - 1 an pour les pièces et 1 an pour la main-d'œuvre.
2) Garanties spécifiques aux produits pour Premia®, Crescendo®, Fast Cup®, Sure Immersion®, Sure Tamp® et autres -1 an pour les pièces et 1 an pour la main-d'œuvre. Veuillez visiter le commercial.bunn.com/support/warranty-lookup pour obtenir plus de détails.
3) Tout autre matériel - 2 ans pour les pièces et 1 an pour la main-d'œuvre plus les garanties supplémentaires selon les indications ci-dessous :
   a) Circuits électroniques et/ou cartes de commande - 3 ans pour les pièces et la main-d'œuvre.
   b) Compresseurs du matériel de réfrigération - 5 ans pour les pièces et 1 an pour la main-d'œuvre.
   c) Fraises rotatives pour moudre le café pendant 4 ans ou 18 144 kg (40 000 lb) de café, selon la première de ces éventualités.
4) Pour les clients inscrits à BUNNlink®, BUNN se réserve le droit de pousser automatiquement des mises à jour logicielles critiques, de façon périodique, qui amélioreront la fonctionnalité ou la performance de l'équipement BUNN, à moins que le client demande un préavis écrit de ces mises à jour logicielles de la part de BUNN.

Ces périodes de garantie entrent en vigueur à compter de la date de l'installation. BUNN garantit que les équipements de sa fabrication seront exempts de vice de matériau ou de main-d'œuvre lors de leur construction et pendant la période de garantie applicable. Cette garantie ne s'applique à aucun équipement, composant ou pièce fabriquée par des tiers ou qui, selon l'estimation de BUNN a fait l'objet d'une utilisation abusive, de négligence, de modification, d'un mauvais montage ou fonctionnement, d'un entretien ou d'une réparation inadéquate, d'une absence de nettoyage ou détartrage périodique, d'une panne résultant d'une mauvaise qualité de l'eau, d'un endommagement ou d'un sinistre. En outre, la garantie ne s'applique pas au remplacement des articles s'usant par utilisation normale et notamment, sans s'y limiter, les pièces remplaçables par l'utilisateur, comme les divers joints d'étanchéité. Cette garantie suppose que 1) l'acheteur ait prévenu rapidement Bunn de toute demande de compensation au titre de cette garantie par téléphone au (217) 529-6601 ou par écrit à l'adresse 5020 Ash Grove Drive, Springfield, Illinois, 62711; 2) à la demande de BUNN, le matériel défectueux a été envoyé en port prépayé à un service d'entretien agréé de BUNN; et 3) à la condition que le produit ait fait l'objet d'une autorisation de retour préalable de la part de BUNN au titre de la garantie. La garantie est nulle si l'équipement commercial est utilisé à des fins résidentielles ou non commerciales.

LA GARANTIE CI-DESSUS EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, ÉCRITE OU ORALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS NON LIMITÉE À, 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 la présente garantie ou à proposer des garanties supplémentaires qui engagent BUNN. En conséquence, les déclarations écrites ou orales de telles personnes ne constituent pas des garanties valides et ne peuvent être considérées.

Si BUNN détermine, à sa seule discrétion, que le matériel ne se conforme pas à la garantie, BUNN, à son option exclusive, alors que l'équipement est sous garantie, pourra 1) fournir à titre gratuit des pièces détachées et/ou la main-d'œuvre (pendant les périodes de garantie des pièces et de la main-d'œuvre indiquées ci-dessus) pour réparer les composants défectueux, à condition que cette réparation soit effectuée par un technicien agréé par BUNN; ou 2) remplacer le matériel ou rembourser le prix d'achat du matériel.

LE RECOURS DE L'ACHETEUR CONTRE BUNN POUR LE MANQUEMENT À TOUTE OBLIGATION RÉSULTANT DE LA VENTE DE CE MATÉRIEL, QU'IL SOIT DÉRIVÉ DE LA GARANTIE OU AUTREMENT, SERA LIMITÉ, AU SEUL CHOIX DE BUNN, COMME INDIQUÉ DANS LES PRÉSENTES, À RÉPARER, REMPLACER OU REMBOURSER L'ÉQUIPEMENT.

Sous aucune circonstance BUNN ne pourra être tenu responsable de tout dommage ou perte, y compris, sans y être limité, les pertes de profit, de ventes, d'usage du matériel, demandes de compensation des clients de l'Acheteur, du coût de capital, coût d'indisponibilité, coût de matériel, installation ou services de remplacement, ou tous les autres dommages spéciaux, fortuits ou consécutifs.

INTRODUCTION

Cet équipement préparera le café dans une verseuse ou un airpot en attente. La cafetière peut disposer d'un robinet auxiliaire d'eau chaude. Elle est conçue pour une utilisation à l'intérieur seulement et être posée sur un comptoir robuste et de niveau. Veuillez installer dans un lieu dépourvu de dispositifs à jets d'eau.

La Série Infusion, semblable à la DBC BrewWISE, comporte un système d'interface sans fil qui permet au moulin MHG ou DBC de charger certaine information dans la "puce de programmation" située dans la poignée de l'entonnoir. Cette information inclut l'arôme de café qui est moulu et la taille des lots à infuser (moitié ou complète). Une fois que le nom de saveur et la quantité corrects de café est moulu, l'entonnoir est chargé dans la cafetière. L'information de la poignée d'entonnoir est alors transmise à la cafetière. À l'aide de cette information la cafetière débite la quantité d'eau préréglée pour cet arôme de café particulier et la taille du lot. La cafetière peut également être programmée pour régler les différentes fonctions du processus d'infusion, comme la température d'infusion, les volumes d'infusion, les pourcentages de dérivation, l'infusion par impulsion, etc. Ceci permet à l'opérateur de programmer une certaine "recette" pour que chaque saveur de café à infuser.

La cafetière de la série Infusion peut préparer le thé chaud et le café avec des paramètres de recette et présente les caractéristiques suivantes : ByPass, Pré-Infusion, SmartWAVE et Pulse Brew, BrewWISE, et affichage à cristaux liquides pour l'afficheur numérique et la programmation avec les options Smart Funnel pour le café. D'autres dispositifs sont le mode Économie d'énergie, compatibilité BUNNlink, compatibilité Smart Reader, Freshness Timer (temporisateur de fraîcheur) et port USB pour permettre aux opérateurs de sauvegarder et de charger les recettes ou le nouveau logiciel dans la cafetière.

CONTENTS

GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL BUNN-O-MATIC 2
INTRODUCTION 3
EXIGENCES NORD-AMÉRICAINES 4
EXIGENCES DE LA CE 4
NOTICES D'UTILISATION 5
EXIGENCES ÉLECTRIQUES 6
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE (TOUS LES MODÈLES) 6
EXIGENCES DE PLOMBERIE 7
  Branchement de tuyauterie 7
EXIGENCES DE PLOMBERIE 7
  Vidange du réservoir 7
INSTALLATION INITIALE 8
INFUSION DE CAFÉ 9
  Infusion de Café sans Smart Funnel ou Moulin MHG ou de DBC 9
  Infusion de Café Avec Smart Funnel ou Moulin G9-2T DBC ou MHG 9
NETTOYAGE 10
  Quotidien 10
  Hebdomadaire 10
PROGRAMMATION EN COURS 11
  Commandes de Fonctionnement 11
NOTES DE PROGRAMMATION IMPORTANTES 12
  Comment Accéder à la Programmation 12
  Comment Quitter la Programmation 12
  Verrouillage de Programmation 12
  Accès de Service 12
  Options d'Accès de Service 13
  Menu de Service 13
  Visualisation Actif, Numéro de Série et de Service 14
  Comment Calibrer le Débit de la Tête de Pulvérisation 14
  Comment Étalonner le Débit de Dérivation 15
  Renommer une Recette 16
  Validation/Neutralisation des Tailles de Lots 16
  Réglages de la Machine 19
  Comment Accéder aux Paramétres Réglages de la Machine 19
  Paramètres D'infusion 20
  Activation des paramètres du serveur FRESHlink 21

ICB-DV ..... Machine à double tension
ICB ..... Jumelé 120/208 à 240 V ou 230 V

EXIGENCES NORD-AMÉRICAINES

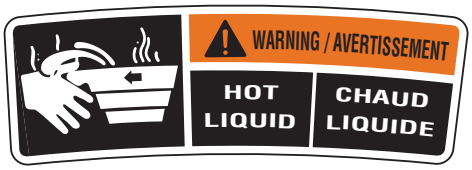
- Cet appareil doit être installé dans des endroits où il peut être surveillé par un personnel qualifié.
- Pour un bon fonctionnement, cet appareil doit être installé dans un lieu où la température est comprise entre 5 °C et 35 °C (41 °F et 95 °F).
- L'appareil ne sera pas incliné sur plus que 10 ° pour 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.
- Ces appareils sont conçus à des fins d'utilisation commerciale, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises comme les boulangeries, les boucheries, etc. Ils ne sont pas conçus à des fins de production de masse et en continu de nourriture.
- 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

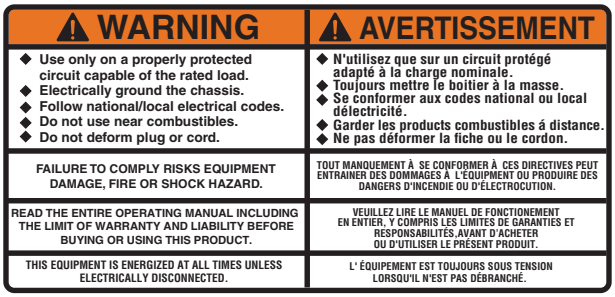
- Cet appareil doit être installé dans des endroits où il peut être surveillé par un personnel qualifié.
- Pour un bon fonctionnement, cet appareil doit être installé dans un lieu où la température est comprise entre 5 °C à 35 °C.
- L'appareil ne sera pas incliné sur plus que 10 ° pour un fonctionnement 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.
- Ces appareils sont conçus à des fins d'utilisation commerciale, par exemple dans les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises comme les boulangeries, les boucheries, etc. Ils ne sont pas conçus à des fins de production de masse et en continu de nourriture.
- La machine ne doit pas être immergée dans le but de la nettoyer.
- Machine évaluée IX P1.

NOTICES D'UTILISATION

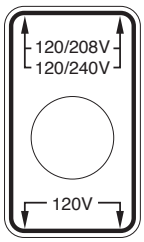
Lisez attentivement et conformez-vous à toutes les notices figurant sur le matériel et dans le présent manuel. Tous les autocollants apposés sur le matériel doivent être maintenus en bon état. Remplacez tous les autocollants illisibles ou endommagés.



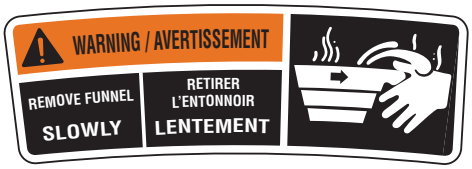
03409.7006



00986.7000



34056.0001



03408.7008



00656.7001



37881.7000



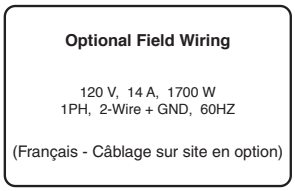
00658.7000



00824.0002



36302.7000



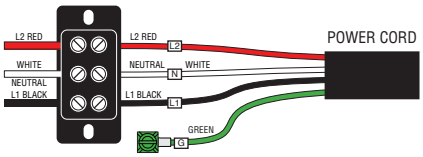
29710.0016

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

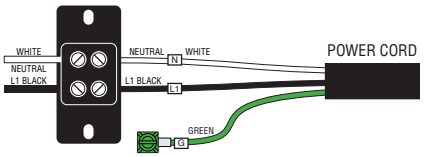
Consulter la plaque de constructeur de la cafetière et les codes électriques locaux/nationaux pour déterminer les exigences de circuit.

AVERTISSEMENT - La cafetière doit être déconnecté de l'alimentation jusqu'au moment indiqué.

AVERTISSEMENT - le cordon de secteur doit être homologué UL , type flexible de corde AINSI, SJO, SJTO, HSJO ou SJOW, classé 90° C, et le capuchon de fiche doit être homologué UL, afin d'éviter tout risque. Le cordon d'alimentation doit faire un minimum de 90 cm et un maximum de 1,8 m (de la décharge de traction au bout du capuchon de la fiche).



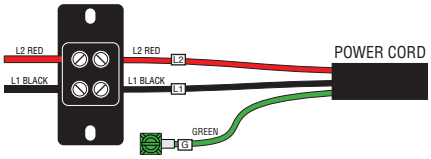
120/208 à 240V 3 WIRE + GROUND



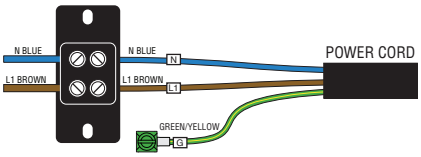
120V 2 FILS + TERRE



INTERRUPTEUR À BASCULE À DOUBLE TENSION



240V 2 FILS + TERRE



220 à 240V 2 FILS + TERRE

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE (TOUS LES MODÈLES)

ATTENTION – Une installation électrique inadéquate endommagera les composants électroniques. Les dommages provoqués par les raccordements électriques inadéquats ne sont pas couverts par la garantie.

1. Un électricien doit assurer le service électrique.
2. Déterminez le service électrique disponible sur place.
3. (Modèles DV seulement) choisissez la tension d'appareil désirée sur la base du service électrique disponible sur place.
4. À l'aide d'un voltmètre, vérifier la tension et le chromocodage de chaque conducteur à l'alimentation.
5. Démontez le panneau d'accès avant pour accéder au bornier.
6. Passez le cordon d'alimentation dans le dispositif de décharge de traction et connectez-le au(x) bornier(s).
7. Reliez le cordon d'alimentation au bornier de la façon indiquée.
8. Avant de commencer, vérifiez la tension au bornier du câblage de terrain.
9. (Modèles DV seulement) Mettre le commutateur de tension dans la position appropriée et remontez le panneau d'accès.
10. Si la tuyauterie doit être branchée ultérieurement, s'assurer que la cafetière est déconnectée de l'alimentation électrique. Si la tuyauterie a été branchée, la cafetière est prête pour l' Installation initiale .



EURO Capuchon



UK Capuchon

EXIGENCES DE PLOMBERIE

Ces cafetières doivent être reliées à un circuit d'eau froide avec une pression de service de 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 de la cafetière. 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 et .75-11.5 NH (RACCORD DE TUYAU). Pour plus de commodité, un coude est fourni pour convertir à un raccord évasé de 1/4˝ po. Bunn-O-Matic ne recommande pas l'utilisation d'une alimentation en eau à osmose inversée ou déionisée pour ce matériel. NÉCESSAIRE: Conduite d'alimentation en eau d'un débit de 1 gal/mn (3,78 l/mn).

REMARQUE – BUNN recommande d'utiliser un tube d'un diamètre intérieur (D.I.) minimal de 0,375 po (9,5 mm) pour la conduite d'alimentation en eau. Un enroulement serré du tube dans la conduite d'eau facilitera le déplacement de la cafetière pour nettoyer le comptoir. BUNN ne recommande pas l'utilisation d'un robinet de piquage (vanne à étrier) pour l'installation de la cafetière. La taille et la forme du trou percé dans la conduite d'alimentation par ce type de dispositif peuvent restreindre le débit d'eau.

REMARQUE – Si la cafetière n'est pas munie d'un robinet installé en usine, un ensemble de robinet doit être commandé et installé séparément.

Selon les directives du Code international de la plomberie de l'Internal Code Council et du Food Code Manual de la Food and Drug Administration (FDA), ce matériel doit être monté avec un dispositif anti-retour conforme aux codes fédéraux, d'état et locaux. Pour des modèles installés en dehors des Etats-Unis, il faut se conformer au code de plomberie/hygiène en vigueur dans sa région.

Branchement de tuyauterie

1. Rincez la conduite d'eau.
2. Fixez de façon sûre l'ensemble de coude de l'adaptateur à la conduite d'alimentation en eau.
3. Fixez de façon sûre l'ensemble de coude d'adapteur au raccord .75-11.5 (FILETAGE DE TUYAU) à l'arrière dela cafetière.
4. Ouvrir l'alimentation en eau.

EXIGENCES DE PLOMBERIE

Vidange du réservoir

1. Desserrez les vis qui assujettissent le panneau d'accès avant. Enlevez le panneau.
2. Serrez la pince de coupure blanche du long tuyau reliant le réservoir au solénoïde d'admission.
2. Débranchez la pince de tuyau et le tuyau du solénoïde d'admission.
3. Placez l'extrémité du tuyau de vidange dans un récipient d'une capacité minimum de 3.5 gallons/13,25 l pour les appareils simples et de 6 gallons/22,7 l pour les appareils jumelés.
4. Ouvrez la pince blanche pour vidanger l'eau du réservoir.
5. Quand le réservoir est vide, replacez le tuyau sur le solénoïde d'admission et serrez la pince.
6. Remontez le panneau avant et serrez les vis.

INSTALLATION INITIALE

1. Insérez un entonnoir vide dans les rails de l'entonnoir de toutes les cafetières.
2. Placez un serveur vide sous tous les entonnoirs.
3. Branchez la cafetière à la source d'alimentation. Activez l'interrupteur d'alimentation principal.
4. L'eau remplira le réservoir jusqu'à ce que celui-ci soit au maximum de sa capacité.
5. L'écran tactile invitera l'utilisateur à sélectionner un mode d'infusion, soit à chaud ou à froid :

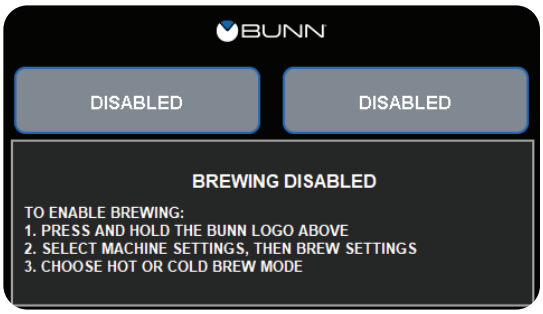
   a. Mode d'infusion à froid : Convertissez le modèle pour l'infusion à froid à l'aide de températures élevées ou ambiantes (37,7°C-48,8°C/100°F-120°F)

   b. Mode d'infusion à chaud : Utilisez la cafetière pour le café chaud et glacé ainsi que pour les recettes de thé (60°C-97,2°C/140°F-207°F)

6. Pour régler le mode d'infusion, touchez le logo BUNN pendant 3 secondes pour accéder à SERVICE ACCESS (Accès de service).
7. Sélectionnez l'icône ADVANCED (Avancé). Sur l'écran PASSWORD ENTRY (Entrée du mot de passe), appuyez sur ENTER (Entrée). (Si un mot de passe est requis, saisissez le code sur cet écran.)
8. Sélectionnez MACHINE SETTINGS (Paramètres de machine). Sélectionnez ensuite BREW SETTINGS (Paramètres d'infusion).
9. L'écran Brew Settings (Paramètres d'infusion) vous permettra de choisir entre les modes à chaud ou à froid. Cochez la case près du paramètre souhaité.

   Remarque : consultez la section Brew Settings (Paramètres d'infusion) pour obtenir plus d'informations.

10. Sélectionnez SAVE (Sauvegarder).
11. Revenez à l'écran d'accueil et patientez environ vingt-cinq minutes pour que l'eau du réservoir chauffe à la bonne température. De l'eau peut s'égoutter des entonnoirs pendant ce temps en raison de l'expansion. Cela ne devrait pas
    se reproduire.
12. Une fois que le réservoir est plein d'eau et a atteint le bonne température, placez une petite récipient sous le robinet avant d'ouvrir la poignée de robinet. Lâchez-la quand vous entendez le réservoir se remplir.
13. Des volumes d'eau et des réglages de débit ont été préréglés à l'usine. Référez-vous à la programmation s'il s'avère nécessaire d'augmenter ou diminuer le volume.
14. La cafetière est maintenant prête à l'emploi conformément aux instructions d'infusion
    de café.



NOTICE

Brew water temperature is factory set at 200° F (93.3°C) Areas of high altitude will require lowering this temperature to prevent boiling. This chart should be used as a guide when readjusting the brew water temperature.

Altitude (Feet)	Boiling point of water °F	°C	Recommended water temperature °F	°C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

INFUSION DE CAFÉ

Il est possible que dans certains cas le cycle d'infusion ne démarre pas quand le commutateur d'infusion BREW est actionné:

a. BREW TEMPERATURE TOO LOW (Température d'infusion trop basse) - attendre que la température soit adéquate ou annuler l'option BREW LOCKOUT (Verrouillage d'infusion).
b. CHECK FUNNEL (vérifier entonnoir) - enlevez l'entonnoir, videz le marc précédemment infusé et remplacez-le par du café frais.

Infusion de Café sans Smart Funnel ou Moulin MHG ou de DBC

1. Commencez chaque cycle d'infusion avec un entonnoir vide et propre.
2. Introduisez un filtre BUNN dans l'entonnoir.
3. Versez le café frais dans le filtre et nivelez le café moulu en secouant doucement ce dernier.
4. Glissez l'entonnoir dans les rails d'entonnoir du côté choisi jusqu'à ce qu'il s'arrête.
5. Placez une verseuse vide sous l'entonnoir.
6. Choisissez la recette désirée en choisissant le bouton au-dessus des choix de lots. S'il y a plus de 6 recettes enregistrées dans la cafetière, servez-vous de la flèche de déroulement pour naviguer jusqu'à la recette désirée.
7. Choisissez la taille de lot désirée pour la recette.
8. Choisissez le bouton START BREW (commencer infusion). Pour les modèles jumelés, veillez à choisir le bouton d'infusion correspondant au côté de la cafetière chargé de café récemment moulu.
9. L'affichage indiquera BREWING (infusion en cours) ainsi que le temps restant pour le cycle d'infusion. Choisissez le bouton STOP si vous souhaitez interrompre l'infusion.
10. Enlevez soigneusement l'entonnoir de brassage et jetez le marc et le filtre seulement après la fin de l'égouttement.

Infusion de Café Avec Smart Funnel ou Moulin G9-2T DBC ou MHG

1. Choisissez la taille de lot désirée sur le moulin.
2. Introduisez un filtre BUNN dans l'entonnoir gourmet.
3. Moulez la quantité choisie de café frais dans le Smart Funnel en utilisant le G9-2T DBC ou MHG et le nivelez le café en secouant délicatement.
4. Glissez l'entonnoir dans les rails d'entonnoir du côté choisi. La cafetière lira le nom et le volume moulu par l'intermédiaire de la puce dans la poignée d'entonnoir.

   REMARQUE - La cafetière fera automatiquement correspondre la taille de lot d'infusion à la taille de lot du moulin:

MOULIN	CAFETIÈRE
Petit	Petit lot
Moyen	Lot moyen
Grand	Lot complet

***BATCH SIZE NOT ENABLED** (Taille de lot non validée) - Si la taille de lots enregistrée dans le Smart Funnel n'est pas validée pour la recette enregistrée dans la cafetière, il faudra entrer dans les options de RECIPES (recettes) dans la programmation et vérifier que la taille correcte de lots est validée pour le nom de café. Référez-vous à la section de MODIFICATION de RECETTES pour tout renseignement sur la façon de valider ou de neutraliser les tailles de lots.

***PLEASE VERIFY PARAMETERS** (Veuillez vérifier les paramètres) - Quand on introduit un Smart Funnel dans les rails de l'entonnoir, la cafetière ajoute automatiquement le nom du café s'il n'existe pas dans la programmation. Dans une telle éventualité, l'affichage sollicitera l'opérateur pour qu'il vérifie que les paramètres de recette sont corrects avant de commencer une infusion. Référez-vous à la section de MODIFICATION de RECETTES pour l'information sur la façon de passer en revue et configurer des recettes.

5. Placez une cafetière de service vide sous l'entonnoir.
6. Choisissez le bouton START BREW (commencer infusion).
7. L'affichage indiquera BREWING (infusion en cours) ainsi que le temps restant pour le cycle d'infusion. Choisissez le bouton STOP si vous souhaitez interrompre l'infusion.
8. Enlevez soigneusement l'entonnoir d'infusion et jetez le marc et le filtre seulement après la fin de l'égouttement.

NETTOYAGE

Quotidien

1. Les instructions intuitives de Soin et de Nettoyage sont accessibles dans la section de programmation. Commencez à partir de l'écran d'accueil, puis touchez le logo de BUNN pendant 2 secondes pour entrer dans l'écran d'Accès de service.
2. Choisissez l'icône de Soin et de Nettoyage pour solliciter les boutons de soin et de nettoyage.
3. Choisissez le bouton "Clean Screen" (nettoyer l'écran) pour désactiver l'écran pendant 15 secondes pour permettre le nettoyage.
4. Utilisez un chiffon doux et propre pour essuyer tout contaminant de l'écran pendant les 15 secondes du compte à rebours du temporisateur. Une fois cela terminé, choisissez (<;) pour retourner à l'écran de soin et de nettoyage ou touchez le logo de BUNN pour sortir vers l'écran d'accueil.
5. Préparez une solution savonneuse tiède avec un détergent liquide non abrasif (140˚ F/60˚ C). Avec un chiffon propre et humide trempé dans la solution, essuyez ensuite toutes les surfaces du matériel BUNN. Ne PAS nettoyer ce matériel avec un dispositif à jet d'eau.

Hebdomadaire

1. Commencez par extraire le Smart Funnel® et mettez-le de côté.
2. Dévissez maintenant, la tête de pulvérisation Peak Extraction® dans le sens antihoraire, et mettez-la de côté.

   REMARQUE - Toute accumulation sur la tête de pulvérisation peut restreindre le débit d'eau et avoir un impact sur l'infusion de café. Pour obtenir toujours un excellent café, nettoyez les têtes de pulvérisation toutes les semaines. Lors l'inspection visuelle on peut constater que la lumière traverse tous les trous de la plaque de tête de pulvérisation, mais une couche mince de résidu peut laisser passer la lumière tout en empêchant l'écoulement d'eau.
3. Introduisez l'outil de nettoyage de tête de pulvérisation dans la tête de pulvérisation et le raccord de sortie de dérivation. Tournez plusieurs fois afin de supprimer tout entartrage du raccord.
4. Préparez une solution savonneuse tiède avec un détergent liquide non abrasif (140˚ F/60˚ C). Avec un chiffon propre et humide trempé dans la solution, essuyez le panneau de la tête de pulvérisation.
5. Démontez alors la tête de pulvérisation Peak Extraction en enlevant le joint noir.
6. Immergez et lavez toutes les pièces individuelles dans la solution. Assurez-vous que tous les trous de tête de pulvérisation sont entièrement dégagés et exempts de tout résidu de produit ou d'entartrage.
7. Après avoir lavé les pièces de tête de pulvérisation, rincez-les abondamment à l'eau claire.
8. Remontez la tête de pulvérisation et revissez-la dans le raccord de sortie fileté. Le tête de pulvérisation doit être serrée à la main seulement.

Il pourra être nécessaire de ré-étalonner la machine du fait de l'entartrage. Si la machine est nettoyée et le tartre est enlevé, la machine doit être ré-étalonnée pour obtenir les volumes désirés. Consultez le manuel de programmation en ce qui concerne la procédure d'étalonnage afin de vérifier que le débit de la tête de pulvérisation correspond au débit programmé.

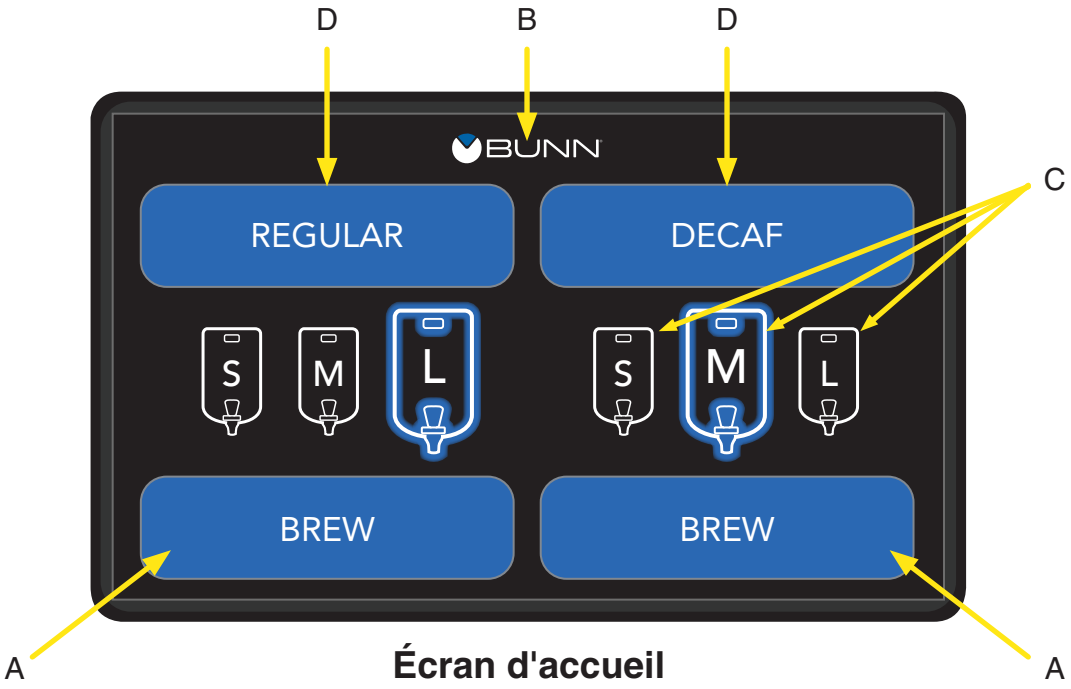
a continué >

PROGRAMMATION EN COURS

À l'aide de l'affichage piloté par menu à l'avant de la cafetière, l'opérateur peut changer ou modifier les divers paramètres d'infusion comme les températures, volumes, dérivation, infusion par impulsion, pré-infusion, smartWAVE, temps d'égouttement et durée de fraicheur. L'opérateur peut adapter le processus d'infusion à ses spécifications, ce qui permettra l'infusion précise de divers arômes de café.

Commandes de Fonctionnement

Pour accéder au mode de programmation, et pour faire défiler les différents écrans de fonction, des commutateurs de programmation cachés sont utilisés. Cinq de ces commutateurs seront utilisés pour configurer la cafetière.



Écran d'accueil

A. INFUSION gauche/droite

Quand l'écran principal est visible, choisissez le bouton d'INFUSION pour commencer un cycle d'infusion du côté choisi.

B. PROGRAMMATION

Touchez le logo de BUNN pendant 2 secondes pour saisir la programmation.

C. COMMUTATEURS DE SÉLECTEUR DE LOTS

Sélectionner l'icône correspondant aux lots Petit, Moyen et Grand sélectionne la quantité de produit à infuser du côté choisi. Le surlignage de l'icône indique la sélection de lot à infuser.

D. CHOIX DE RECETTE

Choisissez le bouton pour choisir parmi les recettes sauvegardées lors de la programmation.

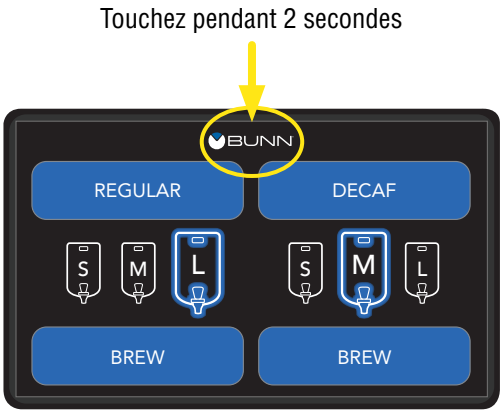
a continué >

NOTES DE PROGRAMMATION IMPORTANTES
- LISEZ ATTENTIVEMENT -

N'oubliez jamais de placer un récipient et un entonnoir sous la tête de pulvérisation lorsque vous faites fonctionner la cafetière pendant le paramétrage de CALIBRATE FLOW (étalonnage de débit) et en testant les vannes d'infusion et de dérivation dansSERVICE TOOLS/TEST UTPUT (outils de service/test des sorties).

Comment Accéder à la Programmation

Pour entrer dans le mode de programmation, l'écran d'accueil doit être présent sur l'affichage. Touchez pendant 2 secondes le logo de BUNN sur le haut de l'affichage. L'écran d'ACCÈS DE SERVICE apparaîtra sur l'affichage.



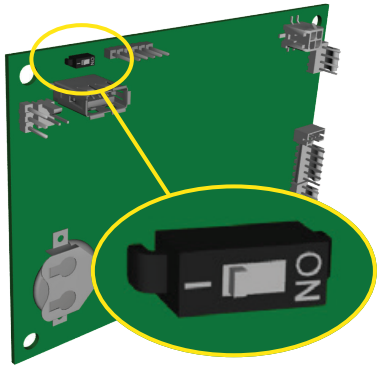
Comment Quitter la Programmation

Pour annuler le mode de programmation à tout moment, choisissez le logo de BUNN en haut de l'affichage. L'affichage reviendra à l'écran d'accueil.

S'il n'y a aucune interaction avec l'écran tactile pendant cinq minutes en mode de programmation, l'affichage reviendra automatiquement à l'écran d'accueil.

Verrouillage de Programmation

Ce commutateur est situé sur la carte graphique située sous le panneau supérieur de la cafetière. Le commutateur peut être paramétré pour empêcher l'accès aux paramètres de programmation avancés de la cafetière. Une fois tous les paramètres d'infusion corrects programmés, l'opérateur peut mettre le commutateur sur la position de MARCHE pour empêcher quiconque de visualiser et de changer les paramètres. La cafetière doit être déconnectée quand on règle le commutateur.



Accès de Service

Pour accéder à ce menu, touchez le logo de BUNN pendant 2 secondes en présence de l'écran d'accueil. C'est le premier écran qui apparaît sur l'affichage quand on accède au mode de programmation. Si le verrouillage de programmation est validé, l'icône avancée n'apparaît pas tant que cette caractéristique n'est pas neutralisée. Choisissez n'importe quelle icône pour accéder aux sous-menus.



a continué >

PROGRAMMATION

Options d'Accès de Service



HISTORIQUE D'ÉVÉNEMENTS - Choisissez cette icône pour visualiser les cycles courants, les cycles de vie, et la longueur/nombre de fois où certains composants sont activés.



STATISTIQUES - Choisissez cette icône pour visualiser la quantité de cycles d'infusion par taille de lots. Les modèles jumelés indiqueront des nombres distincts pour les cycles d'infusion à gauche et à droite. Le deuxième sous-écran dans Statistiques Affichera le modèle, la version d'affichage et la numéro de version d'entrée-sortie.



CARE & CLEANING (Soin et nettoyage) - choisissez cette icône pour visualiser les instructions de nettoyage. Le contenu d'instruction décrit comportera une image avec une courte description de l'action qui devrait se dérouler.



ADVANCED (Avancé) - Choisir cette icône affichera un écran de saisie de mot de passe. Par défaut, le mot de passe peut être contourné en choisissant ENTER. Par défaut, saisir 7738 sur cet écran accordera la permission de créer un mot de passe. Créer un mot de passe empêchera l'entrée dans le Menu de service.

Menu de Service

Pour accéder à ce menu, choisissez l'icône AVANCÉ tout en visualisant l'écran d'ACCÈS DE SERVICE sur l'affichage. Si le verrouillage de programmation est validé, on ne peut pas accéder à ce menu tant que cette fonctionnalité n'est pas neutralisée. Choisissez n'importe quelle icône pour accéder aux sous-menus.



Options de Menu de Service



RECIPES (recettes) - Choisissez cette icône pour neutraliser, valider, ajouter ou modifier des recettes.



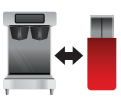
MACHINE SETTINGS (paramètres de machine) - Choisissez cette icône pour régler les paramètres sur la cafetière.



SERVICE - Choisissez cette icône pour accéder à des fonctions de diagnostic de haut niveau et aux renseignements de service.



CALIBRATIONS (étalonnages) - Choisissez cette icône pour effectuer les réglages nécessaires pour garantir une infusion précise.



IMPORT/EXPORT - Choisissez cette icône pour importer/exporter des graphiques d'écran ou des recettes.

a continué >

PROGRAMMATION

Visualisation Actif, Numéro de Série et de Service

1. Touchez le logo de BUNN pendant 2 secondes pour entrer dans l'écran d'ACCÈS DE SERVICE.
2. Choisissez l'icône AVANCÉ.
3. À l'écran de PASSWORD ENTRY (saisie de mot de passe), choisissez ENTER (saisir).
4. À l'écran MENU DE SERVICE, choisissez l'icône SERVICE.
5. Choisissez SERVICE NUMBERS (Numéros de service) pour voir les numéros d'actif, de série et de service.

   REMARQUE: Le numéro d'actif sera affiché s'il a été configuré lors de la programmation, autrement il n'apparaîtra pas.

Comment Calibrer le Débit de la Tête de Pulvérisation

Cette fonction permet à l'opérateur de tester et de saisir le débit réel de l'eau sortant de la/les tête(s) de pulvérisation. Cette opération comprend une distribution d'eau d'une minute pour déterminer le débit réel. Assurez-vous que la cafetière est à la température de service avant d'effectuer un étalonnage de tête de pulvérisation.

1. Placez un récipient, précisément gradué d'une capacité minimale de 60 oz (1,8 l), sous l'entonnoir.
2. Touchez le logo de BUNN pendant 2 secondes pour entrer dans l'écran d'ACCÈS DE SERVICE.
3. Choisissez l'icône AVANCÉ.
4. À l'écran de PASSWORD ENTRY (saisie de mot de passe), choisissez ENTER (saisir). (Si un mot de passe est exigé, saisissez le code sur cet écran).
5. À l'écran MENU DE SERVICE, choisissez l'icône CALIBRATION (étalonnage).
6. Pour les modèles ICB simples, il n'a a qu'une seule tête de pulvérisation à étalonner. Pour les modèles ICB jumelés, il y a une tête gauche et une droite à étalonner. Assurez-vous que le récipient est sous la bonne tête de pulvérisation pour l'étalonnage.
7. Choisissez le bouton START (commencer) pour lancer une 1 minute de distribution d'eau chaude par la tête de pulvérisation.
8. L'affichage indiquera que le temps de distribution restant avec l'option d'arrêter la distribution au besoin. Le temporisateur de 60 secondes de l'affichage comptera à rebours jusqu'à zéro.
9. Quand le compteur atteint zéro, l'affichage change pour permettre de saisir à la quantité d'eau mesurée dans le récipient et de la sauvegarder dans la programmation. Mesurez la quantité de l'eau dans le récipient et choisissez la case blanche sur l'écran pour saisir la valeur correspondant à la quantité dans le récipient.
10. Choisissez SAVE (sauvegarder).
11. L'affichage doit maintenant indiquer le débit réel de la tête de pulvérisation.
12. Répétez les étapes 1 à 7 pour étalonner l'autre côté. (Modèles ICB jumelés seulement)

a continué >

PROGRAMMATION

Comment Éalonner le Débit de Dérivation

Cette fonction permet à l'opérateur de tester et de saisir le débit réel de l'eau sortant de la dérivation. Cette opération comprend une distribution d'eau d'une minute pour déterminer le débit réel. Assurez-vous que la cafetière est à la température de service avant d'effectuer un étalonnage de dérivation.

1. Placez un récipient, précisément gradué d'une capacité minimale de 60 oz (1,8 l), sous l'entonnoir.
2. Touchez le logo de BUNN pendant 2 secondes pour entrer dans l'écran d'ACCÈS DE SERVICE.
3. Choisissez l'icône AVANCÉ.
4. À l'écran PASSWORD ENTRY, choisissez ENTER (si un mot de passe est exigé, saisissez le code à cet écran).
5. À l'écran MENU DE SERVICE, choisissez l'icône CALIBRATION (étalonnage).
6. Pour les modèles ICB simples, il n'a a qu'une seule dérivation à étalonner. Pour les modèles ICB jumelés, il y a une dérivation gauche et une droite à étalonner. Assurez-vous que le récipient est sous la station d'infusion pour l'étalonnage.
7. Choisissez le bouton START (commencer) pour lancer une 1 minute de distribution d'eau chaude par la dérivation.
8. L'affichage indiquera que le temps de distribution restant avec l'option d'arrêter la distribution au besoin. Le temporisateur de 60 secondes de l'affichage comptera à rebours jusqu'à zéro.
9. Quand le compteur atteint zéro, l'affichage change pour permettre de saisir à la quantité d'eau mesurée dans le récipient et de la sauvegarder dans la programmation. Mesurez la quantité de l'eau dans le récipient et choisissez la case blanche sur l'écran pour saisir la valeur correspondant à la quantité dans le récipient.
10. Choisissez SAVE (sauvegarder).
11. L'affichage doit maintenant indiquer le débit réel de la dérivation.
12. Répétez les étapes 1 à 7 pour étalonner l'autre côté. (Modèles ICB jumelés seulement)

a continué >

Renommer une Recette

Il y a 5 pages contenant 6 noms de recettes (30 en tout). Par défaut, des noms de recettes sont préréglés à l'usine. L'opérateur peut renommer n'importe quelle recette.

1. Touchez le logo de BUNN pendant 2 secondes pour entrer dans l'écran d'ACCÈS DE SERVICE.
2. Choisissez l'icône AVANCÉ.
3. À l'écran PASSWORD ENTRY, choisissez ENTER (si un mot de passe est exigé, saisissez le code à cet écran).
4. À l'écran MENU DE SERVICE, choisissez l'icône RECIPE (recette).
5. L'écran RECIPE EDIT (édition de recette) sera affiché. Au besoin, utilisez la flèche de déroulement en de l'écran pour naviguer vers le nom de recette qu'on désire éditer. Choisissez le nom de recette.

   REMARQUE: Les boutons colorés en bleu représentent des recettes avec des tailles de lots validées; ces recettes apparaîtront dans la liste de choix de recettes de l'écran d'accueil. Les boutons colorés en Gris représentent des recettes avec toutes les tailles de lots neutralisées; ces noms de recette n'apparaîtront pas dans la liste de choix de recettes de l'écran d'accueil jusqu'à ce qu'une taille de lots soit validée.
6. Choisissez le rectangle blanc qui contient le nom actuel de la recette.
7. Utilisez l'écran tactile pour saisir un nouveau nom de recette. Choisissez ENTER une fois cela fait.
8. Choisissez SAVE pour sauvegarder le nouveau nom de recette dans la programmation.

Validation/Neutralisation des Tailles de Lots

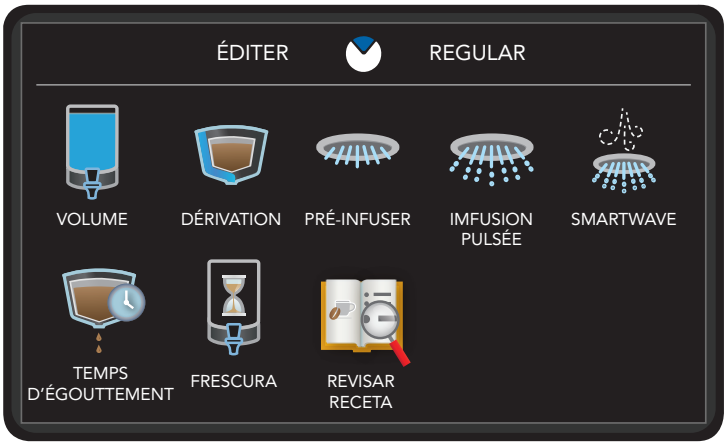
L'opérateur peut configurer une recette avec un maximum de 3 tailles de lots. La neutralisation de toutes les tailles de lots pour n'importe quelle recette donnée l'enlèvera de la liste de choix de recettes à l'écran d'accueil.

1. Touchez le logo de BUNN pendant 2 secondes pour entrer dans l'écran d'ACCÈS DE SERVICE.
2. Choisissez l'icône AVANCÉ.
3. À l'écran PASSWORD ENTRY, choisissez ENTER (si un mot de passe est exigé, saisissez le code à cet écran).
4. À l'écran MENU DE SERVICE, choisissez l'icône RECIPE (recette).
5. L'écran RECIPE EDIT (édition de recette) sera affiché. Au besoin, utilisez la flèche de déroulement en de l'écran pour naviguer vers le nom de recette qu'on désire éditer. Choisissez le nom de recette.
6. Choisissez les tailles de lots qu'on souhaite proposer avec la recette en choisissant la case blanche jouxtant chaque icône de taille de lot. Valider la taille en lots sans éditer les paramètres de recette de lots configurera automatiquement des paramètres de recette avec les paramètres implicites (volume, déviation, pré-infusion, etc.).
7. Choisissez SAVE pour sauvegarder les changements apportés à la recette.

a continué >

Modification des Recettes

Par défaut, les paramètres de recettes sont préréglés à l'usine. L'opérateur peut choisir de valider, neutraliser et modifier n'importe quel paramètre de recette.



Comment Accéder aux Paramétres de Recettes

1. Touchez le logo de BUNN pendant 2 secondes pour entrer dans l'écran d'ACCÈS DE SERVICE.
2. Choisissez l'icône AVANCÉ.
3. À l'écran PASSWORD ENTRY, choisissez ENTER (si un mot de passe est exigé, saisissez le code à cet écran).
4. À l'écran MENU DE SERVICE, choisissez l'icône RECIPE (recette).
5. L'écran RECIPE EDIT (édition de recette) sera affiché. Au besoin, utilisez la flèche de déroulement en de l'écran pour naviguer vers le nom de recette que vous désirez éditer. Choisissez le nom de recette.
6. Validez la taille de lot que vous souhaitez modifier en choisissant la case blanche. Si la taille de lots est déjà validée selon l'indication de la coche verte, passez à la prochaine étape.
7. Choisissez l'icône de lots jouxtant la taille que vous souhaitez modifier (petite, moyenne et grande).
8. L'écran affichera un menu des icônes représentant les paramètres que vous pouvez valider, neutraliser ou modifier.



VOLUME - Cette icône permet les réglages de volume. Chaque taille de lot petite, moyenne, et grande, aura des plages de volumes d'infusion parmi lesquelles choisir. Appuyer sur SAVE après avoir saisi un chiffre confirmera le changement et entraînera la sortie vers l'écran de paramètres de recettes.



DÉRIVATION - Cette icône règle la dérivation sous forme de pourcentage du volume total infusé. Ceci signifie que le pourcentage établi contournera la café moulu à travers l'entonnoir jusqu'à la verseuse. Si la dérivation est utilisée dans une recette, elle ne sera actionnée qu'au bout de 30 secondes de temps de pulvérisation. L'opérateur appuiera sur SAVE pour confirmer leur saisie, qui entraînera la sortie vers l'écran de paramètres de recettes.



PRÉ-INFUSION - La Pré-Infusion se compose de deux parties ; le premier détrempage initial du café et la première période initiale d'ARRÊT avant le début du reste du cycle d'infusion. L'opérateur pourra infuser avec seulement la pré-infusion, s'il le préfère. L'opérateur doit valider cette fonctionnalité en cochant la case. Pour régler une heure de "MARCHE", l'opérateur peut choisir le champ de texte. Ceci sollicitera le pavé numérique pour saisir l'heure désirée. Pour confirmer un changement, l'opérateur doit appuyer sur le bouton SAVE. L'icône de taille de lots dans le coin supérieur droit de l'écran permettra à l'opérateur d'afficher les différentes tailles de lots. Si l'opérateur passe à une taille de lot différente, ces paramètres doivent être mis à jour dans les champs. Neutraliser la fonctionnalité estompera les champs de texte blancs. L'opérateur ne pourra régler ce paramètre que si la fonctionnalité est validée.

a continué >

PROGRAMMATION



INFUSION PAR IMPULSION - Des paramètres Pré-infusion et de dérivation seront pris en considération s'ils sont déjà configurés. L'opérateur.utilisera les champs de texte pour saisir des heures. Quand on saisit le temps sur la tête de pulvérisation, les onces ou millilitres (selon les unités configurées sur la machine) dispersés pour ce laps de temps seront affichés. La quantité d'eau dispersée sera d'autant plus grande plus le temps de marche est long. Si le temps est diminué, le volume doit baisser aussi. Le volume affiché sera obtenu à partir de la moyenne des paramètres d'étalonnage de la tête de pulvérisation gauche et droite. En configurant le temps de pause, l'opérateur choisit pendant combien de temps arrêter la tête de pulvérisation; ceci n'est pas une durée accumulée. Cette durée est le temps pendant lequel la tête de pulvérisation s'arrêtera pendant le programme d'impulsion avant de se remettre en marche. Les temps de marche et d'arrêt auront des limites que l'opérateur pourra configurer en fonction des paramètres de la recette. Lors de la configuration du programme, le temps total d'infusion changera et sera plus court ou plus long selon les paramètres du programme. Les durées de pause plus longues rallongent le temps d'infusion total dans la plupart des cas. Le bouton de calcul automatique configure automatiquement un programme sur la base des paramètres de la recette. Save confirmera et sauvegardera les paramètres de la taille de lot de cette recette. L'icône de taille de lots fera défiler les autres tailles validés pour permettre à l'opérateur de configurer l'infusion par impulsion pour un lot d'une taille différente de cet écran.

Infusion par impulsion automatique - Une infusion par impulsion automatique est un programme paramétré de 7 impulsions qui a été calculé par les paramètres.configurés par l'opérateur. L'opérateur doit indiquer le volume de lots, le pourcentage de la dérivation, la durée de pré-infusion et le temps d'égouttement. La durée hors service de l'impulsion est calculée sur un temps d'infusion supplémentaire de 30 secondes pour le 6 impulsions hors service entre les 7 impulsions en service. Durée hors service = 10 s/impulsion = 60 s/6 impulsions

Infusion par impulsion manuelle - Si un opérateur souhaite régler la durée d'infusion reçue de l'impulsion automatique, il peut changer ou régler les durées en service/hors service restantes. Faire ceci peut prolonger ou raccourcir la durée d'infusion calculée originellement pour l'infusion à impulsion automatique ainsi l'opérateur va maintenant commander les périodes en service et hors service utilisés pour composer un programme d'impulsion.



SMARTWAVE® - Ceci est une fonctionnalité d'infusion qui change la trajectoire de l'eau sortant de le tête de pulvérisation afin d'améliorer l'uniformité de l'extraction. Ceci est accompli en activant la pompe à air seulement pendant les temps de marche de la tête de pulvérisation. Quand la valve de la tête de pulvérisation est ouverte, la pompe à air est actionnée et propulse un jet d'air qui élargit la forme du jet d'eau arrosant le café moulu. L'opérateur pourra configurer le SmartWAVE de 1 à 14. Les boutons +/- permettent d'augmenter ou diminuer en pas de progression de 1. Chaque chiffre représente la mise en marche à deux reprises pendant le cycle d'infusion de la pompe à air. 1 (2) à 14 (28). Il y aura toujours une période d'éruption de 5 secondes à la fin de l'infusion. Cela évacuera l'eau dans la tête de pulvérisation pour éviter l'entartrage.



TEMPS D'ÉGOUTTEMENT - Le temps d'égouttement est le temps prévu pour permettre l'égouttement de tout excédent de café de l'entonnoir une fois l'infusion terminée. L'opérateur pourra ajouter jusqu'à 5 minutes. Si aucun temps n'est ajouté l'infusion s'achèvera et les verrous de l'entonnoir se lèveront.



FRAÎCHEUR - Ce temps permet de maîtriser la qualité de la boisson. Une alerte sera affichée sur tout l'écran et indiquera que la recette est arrivée à expiration. Une fois l'alerte reconnue, l'opérateur pourra infuser normalement.



REVIEW (passage en revue) - Choisir cette icône donnera à l'opérateur une autre méthode pour configurer une recette. Cette méthode utilise une présentation en tableau qui affiche les paramètres et les valeurs configurés. Choisir la zone blanche emmènera l'opérateur directement à la page d'édition de ce paramètre. L'opérateur peut changer la valeur, SAVE (sauvegarder), et ressortir par l'écran de passage en revue de recette.

a continué >

PROGRAMMATION

Réglages de la Machine

Choisir Brew Settings (paramètres d'infusion) conduira directement l'utilisateur à l'écran de paramétrage de la température. Cet écran permet de paramétrer la température à la laquelle le réservoir essaye de chauffer et de maintenir, et le seuil auquel le système permet de procéder à l'infusion (si le verrouillage d'infusion est actif). La température réglée de réservoir est le point consigne auquel le réchauffeur essaye d'atteindre, et la température de service est la température à laquelle le système permet à l'infusion de se dérouler que la fonctionnalité de verrouillage d'infusion soit active ou non.



Comment Accéder aux Paramétres Réglages de la Machine

1. Touchez le logo de BUNN pendant 2 secondes pour entrer dans l'écran d'ACCÈS DE SERVICE.
2. Choisissez l'icône AVANCÉ.
3. À l'écran PASSWORD ENTRY, choisissez ENTER (si un mot de passe est exigé, saisissez le code à cet écran).
4. À l'écran MENU DE SERVICE, choisissez l'icône MACHINE SETTTINGS (paramètres de machine).
5. L'écran PARAMÈTRES DE MACHINE sera affiché. L'écran affichera un menu des icônes représentant les paramètres que vous pouvez valider, neutraliser ou modifier.



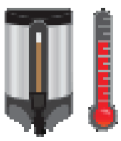
PARAMÈTRES RÉGIONAUX - Les paramètres régionaux permettent à l'utilisateur de changer la langue, l'heure et la date, les unités et le mot de passe de la cafetière. Choisir chaque bouton conduira l'utilisateur à cette catégorie respective. Le bouton de programmation Bunn conduira l'utilisateur à l'écran d'accueil principal.



PARAMÈTRES DE CAFETIÈRE - Les paramètres de machine permettent à l'opérateur de procéder à des changements à l'économiseur d'énergie, à la détection d'entonnoir et à l'écran de veille. La coche verte signifie que la fonctionnalité est validée. Appuyer à nouveau sur le bouton neutralisera cette fonctionnalité et la coche verte disparaîtra et laissera une case blanche vide. Une fois validée si la fonctionnalité a des paramètres à configurer, l'utilisateur sera conduit directement aux écrans de configuration.



PARAMÈTRES D'INFUSION - Les utilisateurs peuvent appuyer sur le chiffre de température paramétrée pour aller sur un écran de saisie de pavé numérique pour changer la valeur. La température de service fonctionnera pareillement, mais on ne peut y accéder que si le verrouillage d'infusion est validé. Si le verrouillage d'infusion est neutralisé, la température de service est estompée et le bouton deviendra inactif. Choisir la case de verrouillage d'infusion alternera les états entre validé et neutralisé. Si la température de service est active, elle permet de saisir une valeur sur une plage de 2 à 20 degrés Fahrenheit inférieure à la température paramétrée du réservoir.

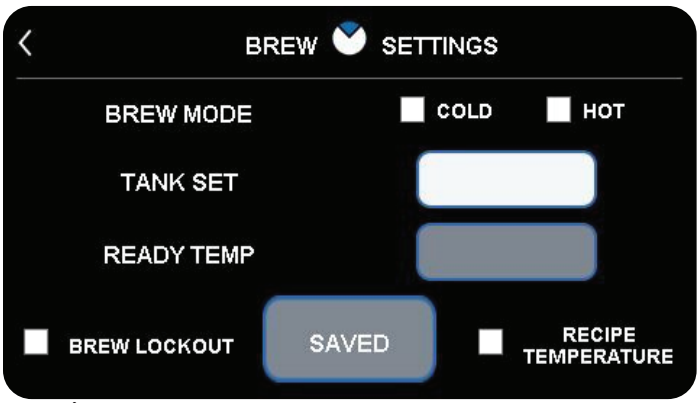


PARAMÈTRES DU SERVEUR - Ce menu aura des paramètres liés aux serveurs. Le préchauffage du serveur, l'éteignage automatique, la détection du serveur et le serveur intelligent seront tous disponibles pour activer ou désactiver à partir de cet écran. Lorsque les boutons ont une coche verte à côté du texte, cette fonctionnalité est activée. S'il y a juste une case blanche sans cocher la caractéristique est désactivée. Sélectionnez les boutons bascule les fonctionnalités sur ou hors fonction.

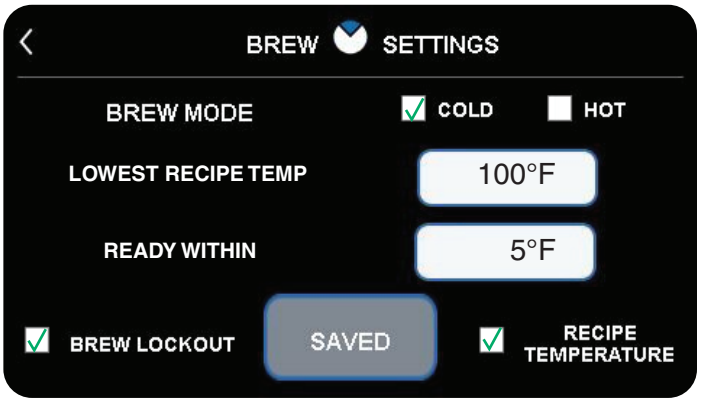
a continué >

PROGRAMMATION

Paramètres D'infusion on y accède par le biais de Machine Settings (Paramètres de machine). Il y a plusieurs paramètres réglables affichés dans l'option Brew Settings (Paramètres d'infusion).



Écran par défaut pour Brew Settings (Paramètres d'infusion)



Écran Brew Settings (Paramètres d'infusion) avec options sélectionnées pour Cold Brew Mode (Mode d'infusion à froid)

Brew Mode (Mode d'infusion) :

Le mode d'infusion À FROID permet à l'opérateur de préparer un concentré ou une infusion à froid prête à boire, rapidement et de façon cohérente. Lorsqu'il est activé, le mode d'infusion À FROID utilise une plage de températures allant d'élevées à ambiantes (37,7°C-48,8°C/100°F-120°F) et génère le menu avec les recettes par défaut de l'infusion à froid. Une purge du réservoir se lancera si vous passez du mode d'infusion À CHAUD au mode d'infusion À FROID.



Le flocon indique une recette du mode d'infusion à froid

Le mode d'infusion À CHAUD permet à l'opérateur de préparer et de distribuer un café infusé à chaud prêt à boire, rapidement et de façon cohérente. Lorsqu'il est activé, le mode d'infusion À CHAUD utilise une plage de températures élevées (60°C-97,2°C/140°F-207°F) et génère le menu avec les recettes par défaut de café infusé à chaud.

Tank Set (Température du réservoir) : TANK SET (Température du réservoir) est un paramètre de température pour l'eau dans le réservoir. La valeur saisie et sauvegardée sera utilisée comme température par défaut pour l'infusion de café. Les plages de températures minimale et maximale dépendent du mode d'infusion sélectionné.

Lowest Recipe Temp (Température de la recette la plus basse) : Lorsque l'infusion À FROID est sélectionnée avec l'option RECIPE TEMPERATURE (Température de la recette) activée, le paramètre TANK SET (Température du réservoir) changera pour LOWEST RECIPE TEMP (Température de la recette la plus basse). Ajustez le paramètre pour préciser la température la plus basse qui sera utilisée pour les recettes.

Ready Temp (Température de service) : READY TEMP (Température de service) représente la température la plus basse nécessaire pour l'eau du réservoir avant que la machine puisse infuser du café. Ceci n'est disponible que lorsque l'option BREW LOCKOUT (Verrouillage d'infusion) est activée.

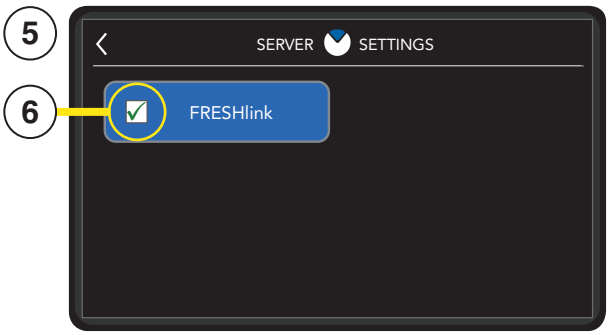
Ready Within (Plage de température) : Lorsque l'option COLD brew (infusion À FROID) est sélectionnée avec l'option RECIPE TEMPERATURE (Température de la recette) activée, le paramètre READY TEMP (Température de service) changera pour READY WITHIN (Plage de température). Ajustez ce paramètre pour préciser le nombre de degrés nécessaires pour LOWEST RECIPE TEMP (Température de la recette la plus basse) avant que la machine puisse infuser du café.

Brew Lockout (Verrouillage d'infusion) : Si l'option BREW LOCKOUT (Verrouillage d'infusion) est activée, la machine ne permettra pas au café d'être infusé jusqu'à ce que l'eau du réservoir atteigne une température minimale précisée dans le champ READY TEMP (Température de service). Si l'option BREW LOCKOUT (Verrouillage d'infusion) est désactivée, le champ READY TEMP (Température de service) est gris et le bouton inactif.

Recipe Temperature (Température de la recette) : Cette fonction permet à l'utilisateur de régler individuellement, pour chaque recette, les températures cibles d'infusion. L'option Recipe Temperature (Température de la recette) doit être activée avant de s'afficher dans RECIPE EDIT (Modifier la recette). Lorsque l'option est activée, la machine ne montre que les recettes liées au mode d'infusion sélectionné. Par exemple, si Cold Brew (Infusion à froid) est sélectionné avec l'option Recipe Temperature (Température de la recette) activée, la machine ne montre pas les recettes pour le mode d'infusion à chaud dans d'autres menus ou sur l'écran d'accueil. Lorsque l'option Recipe Temperature (Température de la recette) est désactivée, les recettes des modes à chaud et à froid s'affichent dans d'autres menus.

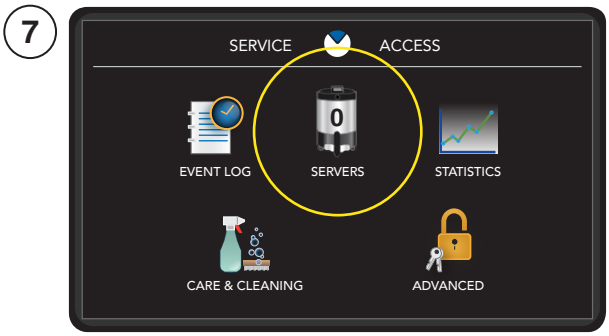
Activation des paramètres du serveur FRESHlink

1. Touchez le logo BUNN pendant 3 secondes pour accéder à l'ACCÈS DE SERVICE.
2. Sélectionnez l'icône AVANCÉ.
3. Sur l'écran ENTRÉE DU MOT DE PASSE, appuyez sur ENTRÉE (ou si un mot de passe est requis, saisissez le code).
4. Dans l'écran MENU DE SERVICE, sélectionnez l'icône PARAMÈTRES DU SERVEUR.
5. L'écran PARAMÈTRES DU SERVEUR s'affiche.
6. Cochez la case blanche pour activer FRESHlink. Une coche verte apparaîtra dans la case lorsque l'option est activée.

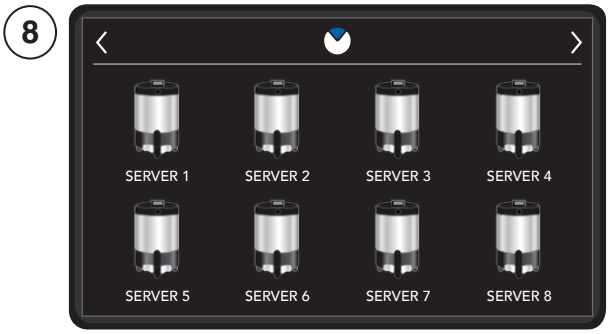


7. Une fois terminé, une nouvelle icône SERVEURS s'affichera sur l'écran ACCÈS DE SERVICE.

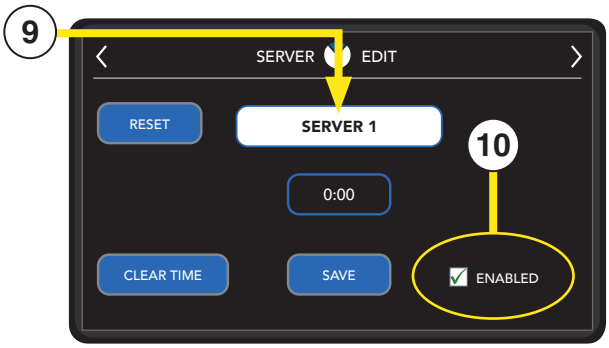
   REMARQUE : à ce point, la fonctionnalité est activée mais ne fonctionnera pas correctement (comme indiqué par le 0 dans le serveur) car aucun serveur n'est activé.



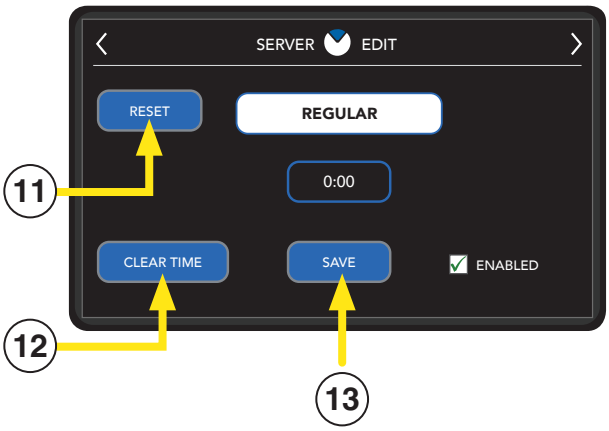
8. Sélectionnez l'une des icônes de serveur sur l'écran SÉLECTION DU SERVEUR.



9. Une fois qu'un serveur est sélectionné, l'écran MODIFIER SERVEUR s'affiche. Cela permet à l'utilisateur de nommer le serveur.
10. Pour activer le serveur, cochez la case ACTIVÉ. Lorsque la coche verte apparaît, il sera possible de choisir ce serveur lors de l'infusion sur la machine.



11. La réinitialisation remettra le nom par défaut SERVER 1.
12. L'utilisateur peut effacer le temps restant sur un serveur à tout moment en appuyant sur le bouton EFFACER LE TEMPS. Cela arrêtera le temps de fraîcheur et l'empêchera d'afficher une alarme sur l'écran de veille affiché.
13. Sélectionnez SAUVEGARDER lorsque vous avez terminé.

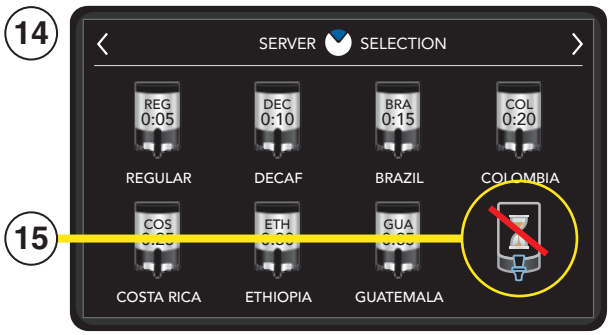


a continué >

PROGRAMMATION

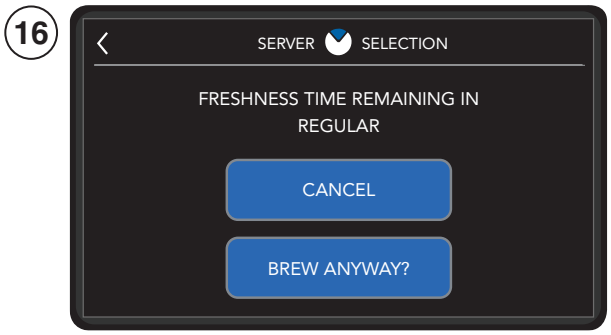
14. Lorsque l'opérateur appuie sur le bouton d'infusion, l'écran SÉLECTION DU SERVEUR s'affiche. L'utilisateur peut choisir le serveur sur lequel préparer sa recette.

15. L'icône AUCUN SUIVI permet de préparer une recette sans que le temps de fraîcheur ne soit suivi.



16. Après la sélection du serveur, la cafetière passe à l'écran du compte à rebours. La machine va maintenant préparer le lot comme prévu.

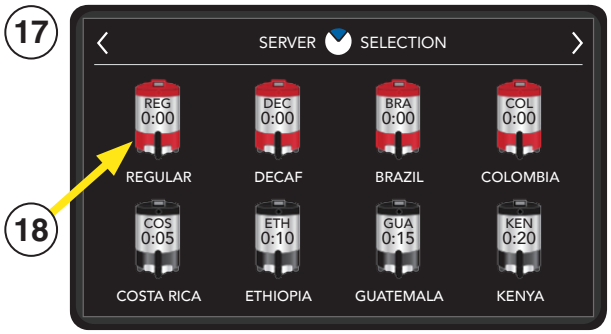
    REMARQUE : Si un serveur est sélectionné avec le temps restant, l'écran suivant s'affiche également pour confirmer l'infusion.



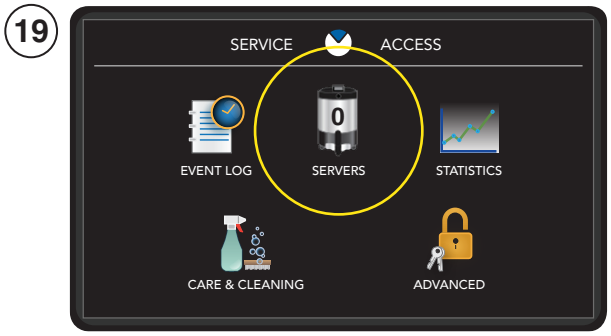
17. Après trente secondes d'inactivité, un écran de veille affichant les serveurs et les temps de fraîcheur s'affiche. Le serveur avec le moins de temps de fraîcheur s'affichera en premier.

    REMARQUE : Si l'écran est touché, l'écran d'accueil s'affiche.

18. Si le temps de fraîcheur d'un serveur a expiré, le serveur clignotera en rouge.



19. Lorsque l'utilisateur accède à l'écran ACCÈS DE SERVICE, après avoir appuyé et maintenu enfoncé le logo BUNN, l'icône SERVEURS lui permettra de voir tous les serveurs actifs surveillés.



20. Si plus de 8 serveurs sont surveillés, une flèche apparaîtra dans le coin supérieur droit de l'écran. Cela permettra à l'utilisateur de passer à une deuxième page pour visualiser les prochains huit serveurs.

