

GUIDE D'ENTRETIEN ET D'INSTALLATION

AVALON Total-1



TABLE DES MATIÈRES

1	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	5
1.1	Pièces en contact avec les boissons et les produits	5
1.2	Mise en Garde	5
1.3	Alimentation électrique	5
1.4	Débranchez l'équipement si :	5
2	GARANTIE	6
2.1	Politique de garantie	6
2.2	Procédure de retour sous garantie	7
2.3	Responsabilités concernant la livraison	7
3	CONFIGURATION INITIALE	8
3.1	Exigences pour l'installation sur le site	8
3.1.1	Environnement d'exploitation	8
3.1.2	Alimentation électrique	8
3.1.3	Alimentation en eau	8
3.1.4	Outils requis	8
3.1.5	Espace requis	8
3.2	Déballage	9
3.3	Mise à niveau de l'équipement	10
3.4	Préparation du réservoir à eau chaude	10
3.4.1	Installation du couvercle du réservoir	10
3.4.2	Réglage du flotteur de débordement du réservoir	11
3.5	Installation du contenant à 3 grains	12
3.5.1	Installation du contenant	12
3.5.2	Verouillage du couvercle protecteur du moulin	12
3.6	Connexion de la ligne d'eau	13
3.7	Connexion électrique	14
3.8	Température de l'eau	15
3.9	Installation du bac de récupération et de débordement	16
3.9.1	Installation du bac de débordement	16
3.9.2	Installation du bac de récupération	17
3.10	Chargement des produits	18
3.11	Installation du système de chute à déchet	19
3.12	Système fouetteur et infuseur	20
3.13	Installation du papier filtre	22
3.14	Retrait de l'imprimante (Optionnel)	23
3.14.1	Remplacement du papier d'imprimante	24
3.14.2	Remplacement du chroma	24
3.14.3	Commande de papier pour l'imprimante	24
3.16	Carte Principale	26
3.16.1	Description de la Carte Principale(PCB)	27
3.17	Retrait de la carte Flash	29
3.17.1	Accès à l'ordinateur	29
3.17.2	Retrait de la carte Flash	30
3.17.3	Installation de la carte Flash	30
4	ASSISTANCE LOGICIEL	31
4.1	Assistance à l'écran	31
4.2	Écran des statuts	32
4.3	Écran de vérification	33

4.4	Écran des recettes	34
4.5	Écran Système	36
4.6	Écran de Maintenance	36
5	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	37
5.1	Fonction de rinçage automatique.....	37
5.2	Instructions pour le nettoyage et la désinfection	38
5.3	Articles recommandés pour le nettoyage	38
5.5	Nettoyage général.....	40
5.6	Nettoyage extérieur	40
5.6.1	Nettoyage de l'écran	40
5.6.2	Nettoyage du bac de récupération	40
5.6.3	Vidange de la poubelle	41
5.7	Nettoyage et désinfection des pièces internes.....	42
5.7.1	Contenants à café.....	42
5.7.2	Contenants à solubles.....	43
5.7.3	Fouetteur.....	43
5.7.4	Infuseur à café.....	44
5.7.5	Ventilateur.....	45
5.7.6	Chute à café (Stainless).....	46
5.7.7	Chute en plastique des 3 contenants à grains.....	47
6	MAINTENANCE PRÉVENTIVE	48
6.1	Calendrier de Maintenance Préventive (MP)	48
6.2	Système Infuseur	49
6.3	Valves de sorties d'eau	50
6.4	Réservoir à eau chaude.....	51
6.5	Moulin.....	52
7	ENTRETIEN DES PIÈCES.....	53
7.1	Vidange du réservoir à eau chaude.....	53
7.2	Mise en arrêt / Entreposage	54
7.2.1	Entreposage du système infuseur	54

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Des précautions de base doivent toujours être prises lors de l'utilisation de matériel ou d'installations électriques. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser nos machines.

1.1 Pièces en contact avec les boissons et les produits

Nous recommandons de nettoyer et d'entretenir toutes les pièces qui sont en contact avec les breuvages et les produits. Veuillez consulter la section du nettoyage et de la désinfection pour plus de détails.

1.2 Mise en garde

Pour minimiser les risques de chocs électriques, ne pas exposer l'équipement à l'eau et à l'humidité. Ne pas immerger l'équipement dans l'eau. Cela pourrait provoquer des dommages aux pièces électriques.

Ne pas utiliser cet équipement pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

Cette machine contient de l'eau chaude. Ne jamais la déplacer lorsqu'elle est en fonction.

Cette machine à café est conçue pour une installation intérieure seulement.

1.3 Alimentation électrique

Toujours utiliser une mise à la terre 120V AC 60Hz et de 15Amps.

Chaque pièce de cet équipement doit avoir sa prise électrique sur un circuit dédié.

Un fil d'extention ne doit pas être utilisé.

Cet équipement est équipé d'une branche polarisée

Utilisez seulement dans une prise conçue pour ce genre de branchement.

1.4 Débranchez la machine si :

Le cordon d'alimentation est endommagé;

L'équipement ne fonctionne pas correctement;

La température du cordon d'alimentation augmente significativement lors du fonctionnement;

Des conditions inhabituelles surviennent.



Le non respect de ces consignes de sécurité peut causer des dommages à l'équipement.

2 GARANTIE

2.1 Politique de garantie

Nous certifions que les produits fabriqués par Cafection sont, au mieux de nos connaissances, libres de tous défauts de fabrication. Les garanties et les conditions suivantes sont applicables:

Toutes les pièces en contact avec l'eau (valves de sortie, élément chauffant, sonde, valve d'entrée et flotteur du réservoir) sont garanties contre les défauts de fabrication pour une période de 90 jours à compter de la date d'expédition.

Toutes les autres pièces de la machine sont garanties contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant un an à partir de la date d'expédition.

Tous les services de garantie et les retours doivent faire l'objet d'une autorisation préalable de Cafection. Veuillez contacter le service à la clientèle de Cafection au 1-800-561-6162.

Conditions: Cafection n'assume aucune responsabilité pour les pièces de rechange ou de remplacement installées sur ses machines et qui n'ont pas été achetées auprès de Cafection.

Les circonstances suivantes entraîneront l'annulation de la présente politique de garantie :

Une mauvaise installation ou utilisation de l'équipement.

L'abus ou la négligence, y compris mais non limité à, un défaut de suivre le calendrier de maintenance préventive.

Une variation de la performance des équipements causée par une accumulation excessive de dépôts de minéraux ou par une mauvaise qualité de l'eau utilisée pour le fonctionnement de la machine.

Équipement modifié de quelques façons / dates, codes ou numéros de série enlevés ou modifiés.

Équipement endommagé pendant l'expédition (du client vers Cafection) suite à un mauvais emballage.

Veuillez noter que le travail de main-d'œuvre n'est pas couvert par la garantie et que l'engagement de réparation est limité au remplacement des pièces défectueuses. Si des réparations supplémentaires doivent être effectuées, elles seront facturées au client.

L'équipement ou les pièces à remplacer ou à réparer ne seront pas acceptés sans un avis préalable signifié auprès de Cafection.

Veuillez retourner votre carte de garantie à Cafection par courrier ou par fax pour valider votre garantie et enregistrer votre machine pour toute mise à niveau des pièces.



Cafection Entreprises Inc.
Tél.: 1-800-561-6162
2355, Dalton
Fax: 1-800-463-2739
Sainte-Foy, (Québec) G1P 3S3
Courriel: order@cafection.com

2.2 Procédure de retour sous garantie

Afin de vous garantir un service rapide, nous vous demandons votre collaboration pour le retour des pièces sous garantie. Nous vous remercions à l'avance de prendre le temps de bien suivre cette procédure:

Veillez contacter le Service à la clientèle de Cafection pour obtenir un numéro d'autorisation. Il est important de faxer une copie de la facture originale à Cafection au 1-800-463-2739 pour obtenir votre approbation. **Ne pas détruire les pièces avant de recevoir une confirmation écrite que ces pièces seront ou ne seront pas créditées ou échangées.** Conservez une copie de la facture originale pour vos dossiers. Une copie de la facture originale doit être incluse avec les pièces retournées à Cafection.



ASSUREZ-VOUS DE BIEN EMBALLER VOTRE MARCHANDISE !
Veillez utiliser l'emballage d'origine!

Une fois la marchandise reçue, Cafection vérifiera les pièces et appliquera un crédit ou un échange de marchandise à votre compte, si la garantie est applicable. Seules les pièces sous garantie sont autorisées pour un retour.

Nous vous conseillons de conserver les pièces de rechange.

La garantie couvre les frais réguliers de transport seulement. Les frais d'expédition de nuit seront appliqués à votre facture le cas échéant. Les commandes doivent être reçues avant 12h00 heure normale de l'est pour être expédiées le même jour *.

* Certaines conditions peuvent s'appliquer.

2.3 Responsabilités concernant la livraison

VOUS ÊTES RESPONSABLE, LA MARCHANDISE DOIT ÊTRE INSPECTÉE !

Vous pouvez refuser une livraison si la marchandise est endommagée. Ne signez pas l'avis de livraison sans une inspection adéquate de la marchandise. Si vous choisissez d'accepter la livraison, il est obligatoire d'inscrire toutes informations pertinentes sur le bordereau de livraison. Rappelez-vous que vous prenez la responsabilité de la marchandise une fois que vous signez le bordereau de livraison. **Vous avez 48 heures pour signaler et présenter une réclamation pour dommages auprès de la compagnie de transport.**

****** Le défaut de se conformer à cette procédure peut entraîner un refus de la part du transporteur ******

Pour plus d'informations, veuillez contacter notre service à la clientèle au : 1-800-561-6162

3 CONFIGURATION INITIALE

Avant d'installer votre machine, nous vous recommandons fortement de l'examiner et de l'essayer avant de quitter l'entrepôt.

3.1 Exigences pour l'installation sur le site

3.1.1 Environnement d'exploitation

Pour une utilisation intérieure uniquement.

3.1.2 Alimentation électrique

Veillez à ce que la machine dispose de ses propres circuits électriques et qu'elle soit située à l'intérieur d'une distance de 6 pieds de l'alimentation électrique.

Utilisez uniquement des branchements polarisés.

Domestique, 115 VAC / 60 Hz - 15 Amp Circuit

3.1.3 Alimentation en eau

De préférence, une ligne de plastique 1/4" ou 3/8". Une valve de sécurité doit être facilement accessible pour faciliter l'installation. La pression d'eau doit être d'au moins 20 PSI et ne pas excéder 80PSI

3.1.4 Outils requis

Tourne vis Philips #2

Pince moyenne ordinaire



D'autres outils peut être requis dépendant du type de l'alimentation d'eau et de sa localisation.

3.1.5 Espace requis

	Machine	Espace	Necessaire pour ::
Hauteur	45"	50"	Ouverture du panneau supérieur
Largeur	18"	26"	Chaque coté. Accès d'un coté et mouvement de porte sur l'autre coté.
Profondeur	28"	26"	Devant, lorsque la porte est ouverte
Autre Espace		6"	Espace pour les tuyaux, le système de filtration d'eau et la circulation de l'air.

3.2 Déballage

Pour chaque ensemble de machine, vous devez avoir les boîtes suivantes :

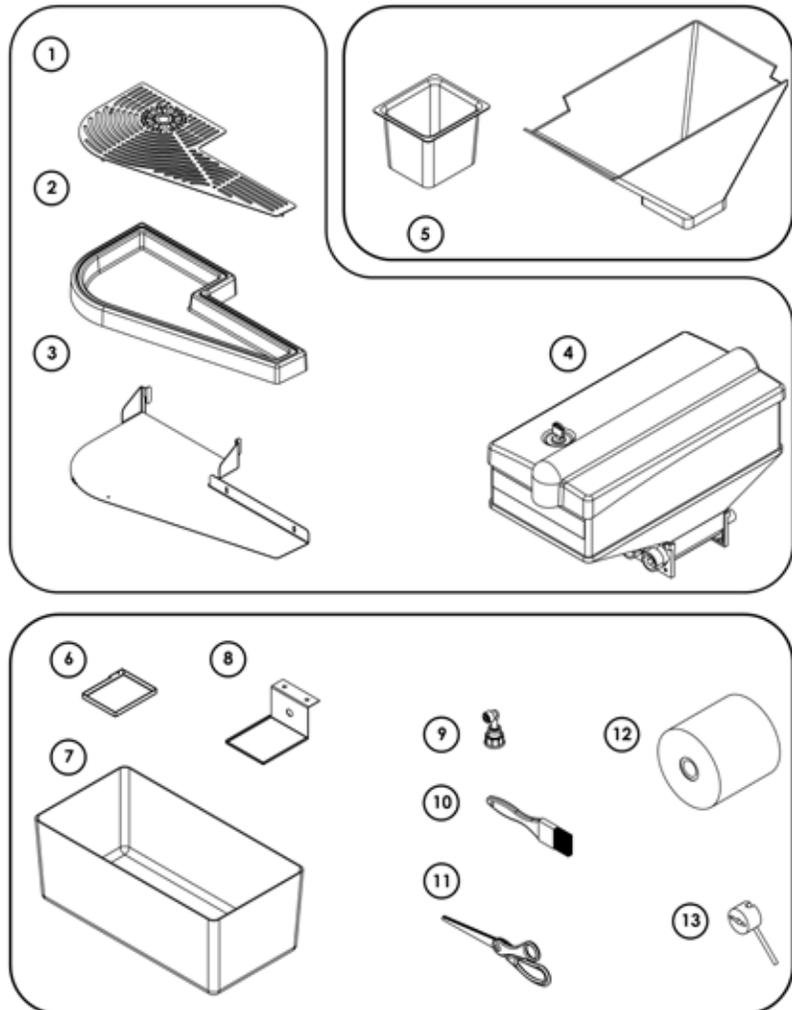
1 boîte pour la machine + 1 boîte pour les contenants et les accessoires.
(Vous aurez une boîte de plus si vous commandez un ensemble optionnel de chute en plastique)

Pour retirer la machine de la boîte, coupez soigneusement les sangles tenant la boîte en place sur le socle, puis soulevez la boîte. Inspectez la machine pour voir si un dommage est survenu lors de l'expédition.

Les pièces et accessoires qui sont livrés séparément, ont besoin d'être installés sur votre équipement. Dans les boîtes, vous devriez trouver les éléments suivants:

NOTE: Consultez Responsabilités concernant la livraison à la section 2.3 de la page 7.

1. Grille du bac de récupération
2. Bac de récupération (plastique)
3. Support du bac de récupération
- 4.3 Contenants à grains
5. Ensemble de chute (optionnel)
6. Bac de débordement
7. Panier à déchet
8. Support du bac de débordement
9. 1/4" or 3/8" Inlet Kit Fitting Part
10. Brosse
11. Ciseau
12. Papier Filtre
13. Outils (Moteur de la machine)



* Les contenants à grains sont emballés individuellement

* Les clés de la machine sont attachées au cordon d'alimentation situé à l'arrière de la machine.

3.3 Mise à niveau de l'équipement

Pour une performance optimale de l'équipement, il est important de voir à ce que tout soit au niveau. Ne pas mettre au niveau risque de nuire au bon fonctionnement de la machine.

1. Placez un niveau sur le dessus de la machine;
2. Ajustez les pattes (boutons de niveau) de la machine pour obtenir la position requise.

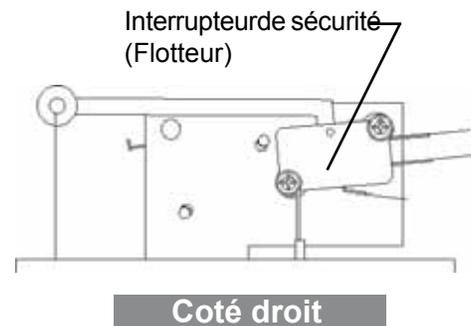
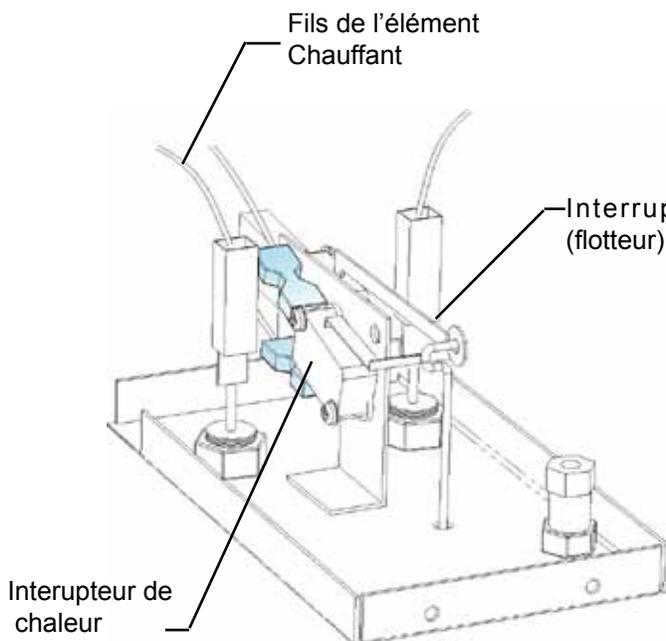
3.4 Préparation du réservoir à eau chaude



Prenez garde de ne pas brancher la machine

3.4.1 Installation du couvercle du réservoir

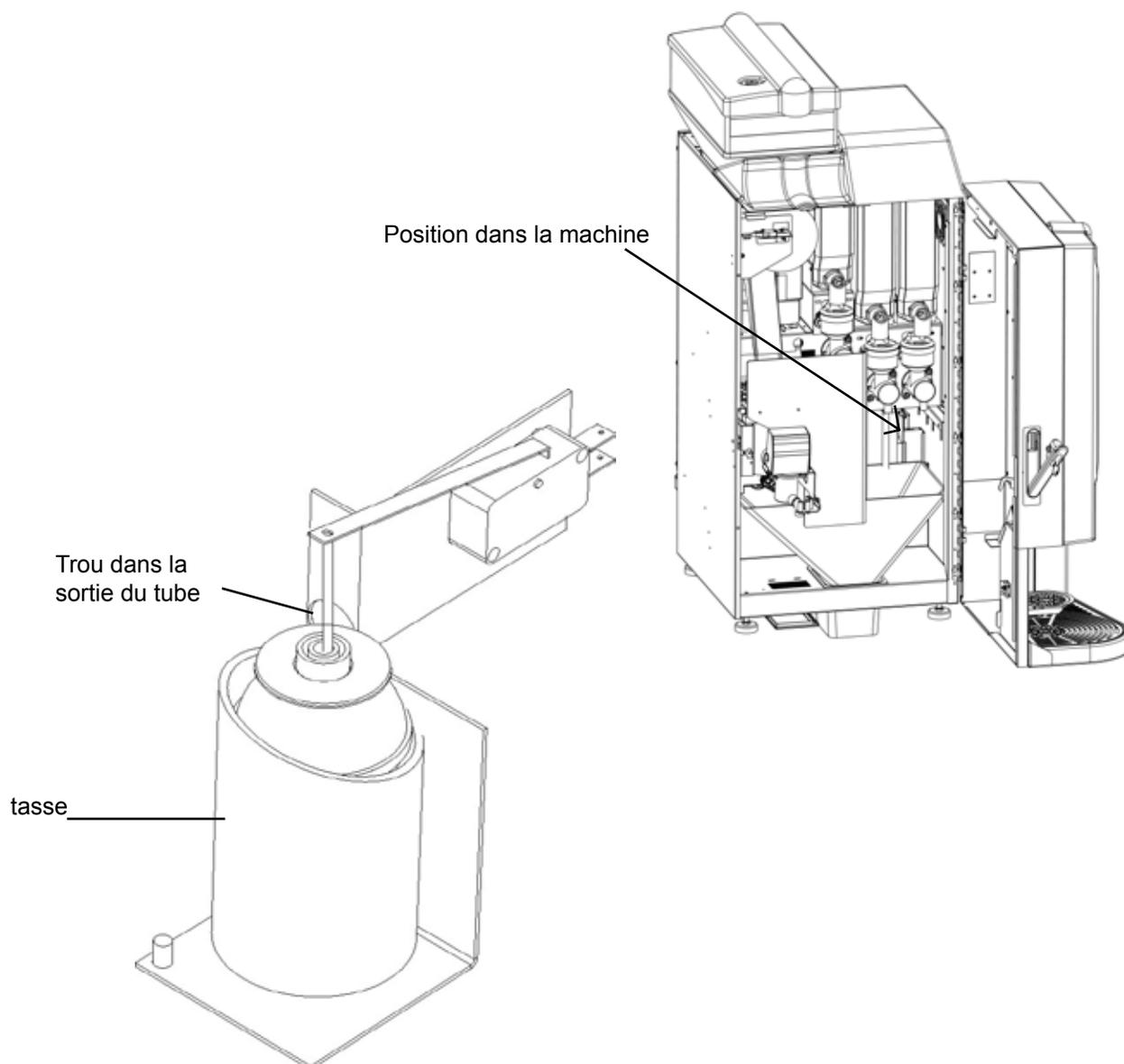
1. Localisez le réservoir et retirez l'attache du flotteur du réservoir;
2. Retirez le joint de silicone de l'élément chauffant;
3. Connectez le fil blanc à l'élément chauffant;
4. Remplacez le couvercle et fermez la porte.



3.4.2 Réglage du flotteur de débordement du réservoir

Il est important de vérifier si le flotteur est correctement positionné dans le bac de débordement, car il peut se déplacer lors du transport. Si le flotteur n'est pas correctement mis en place, l'interrupteur ne sera pas activé et l'appareil s'arrêtera automatiquement en détectant une situation de débordement.

Il est important de vérifier si le bac de débordement est bien en place avec la plus haute section à l'avant et correctement fixé avec le ruban adhésif rouge. Si vous avez besoin de retirer le bac, assurez-vous de le replacer avec la section la plus haute sur le devant et le tube de débordement bien en place dans le bac. Fixez-le avec du ruban adhésif. Cela permettra au flotteur d'activer l'interrupteur de débordement si un problème survient.

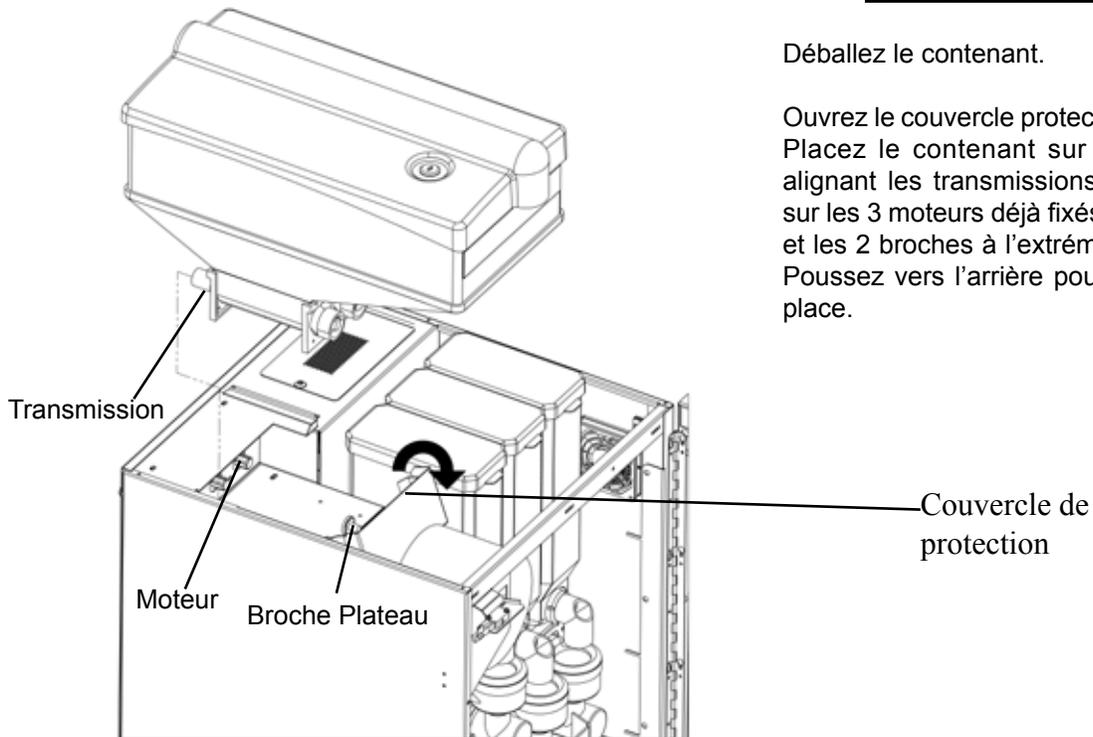


3.5 Installation du contenant à 3 grains

3.5.1 Installation du contenant

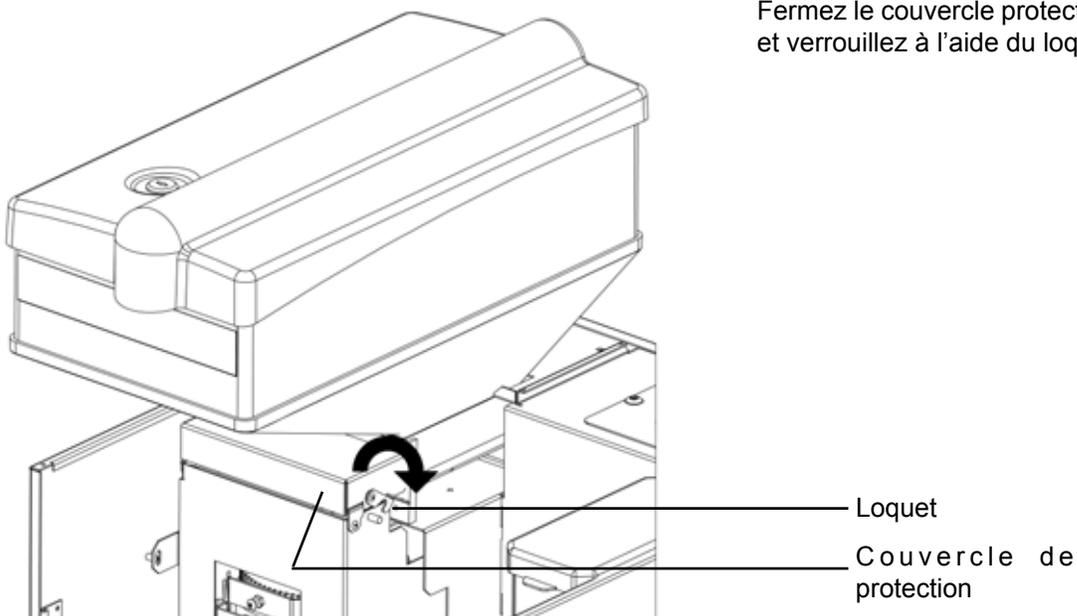
Déballez le contenant.

Ouvrez le couvercle protecteur du moulin. Placez le contenant sur le plateau en alignant les transmissions du contenant sur les 3 moteurs déjà fixés sur le plateau et les 2 broches à l'extrémité du plateau. Poussez vers l'arrière pour bien fixer en place.



3.5.2 Verrouillage du couvercle protecteur du moulin

Fermez le couvercle protecteur du moulin et verrouillez à l'aide du loquet.



3.6 Connexion de la ligne d'eau



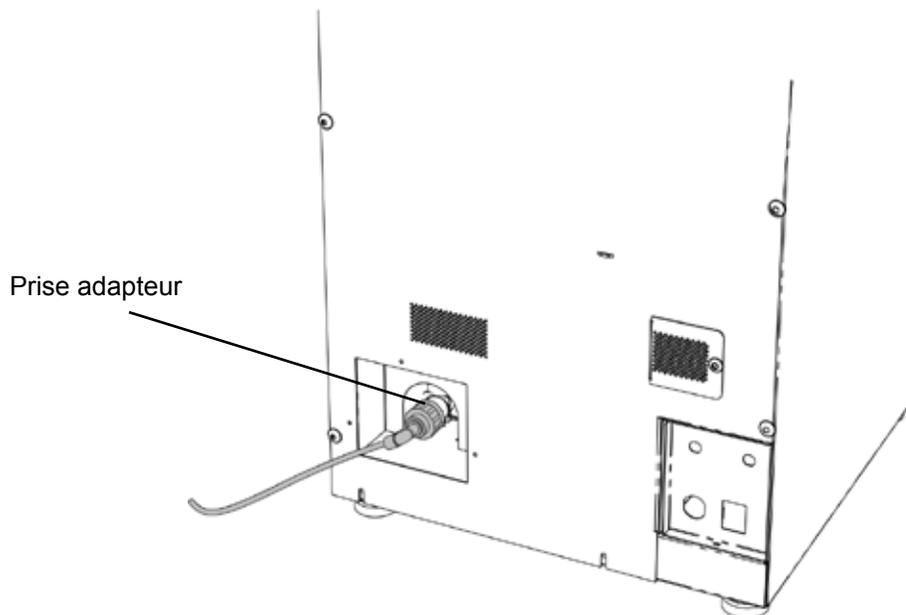
et équipement doit être installé en conformité avec les règlements fédéraux, provinciaux et / ou les codes de plomberie municipaux ayant juridiction.

Assurez-vous que l'équipement n'est pas branché avant de procéder à la connexion de l'eau. Vérifiez aussi que la pression d'eau de la ligne est supérieure à 20 psi et inférieure à 80 psi.

1. Avant d'entreprendre l'installation, vidangez la ligne d'eau avec approximativement 1 gal. d'eau propre. Ceci permettra de retirer les sédiments qui pourraient endommager la machine.
2. L'entrée d'eau doit être munie d'une valve permettant de couper l'alimentation en eau. Le tuyau devrait être en plastique 1/4" or 3/8" O.D. ;
3. Assurez-vous que l'alimentation d'eau est fermée. Fixez le dispositif d'entrée d'eau sur la valve d'entrée. Ne pas trop forcer les pièces lorsque vous les assemblez;
4. Faites attention de ne pas brancher la machine. Connectez la ligne d'eau au dispositif de connexion de la machine;
5. Ouvrez la valve d'alimentation de la ligne d'eau. Laissez entrer l'eau dans la machine. Si vous remarquez des fuites ou une mauvaise connexion, fermez l'alimentation d'eau.



Cette procédure ne tient pas compte de l'installation du système de filtration d'eau. Veuillez référer au manuel du fabricant du système de filtration et ajoutez les instructions du système de filtration à celles ci-dessus.



3.7 Connexion électrique

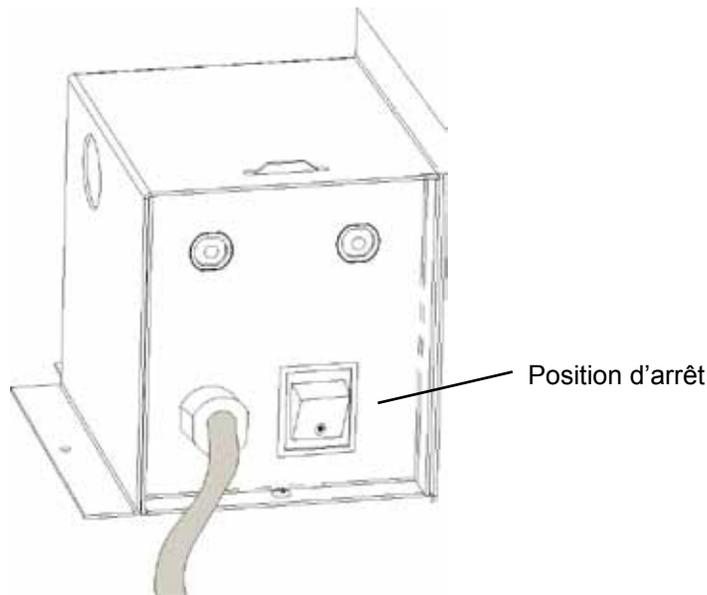


Cet équipement doit être installé en conformité avec les règlements fédéraux, provinciaux et / ou les codes de plomberie municipaux ayant juridiction.

Assurez-vous:

- L'équipement n'est pas branché pendant l'installation
- L'équipement doit avoir son propre circuit électrique
- Un fil d'extension ne doit pas être utilisé.

1. Assurez-vous que l'interrupteur à l'arrière de la machine est en position OFF avant de brancher la machine ;
2. Branchez le câble (6 pieds) de la machine à l'alimentation électrique;
3. Mettez l'interrupteur de la machine en position ON. Les lumières à l'avant s'allumeront et l'eau entrera automatiquement dans la machine. Le réservoir va se remplir en 2 ou 3 minutes.
4. Une fois le réservoir plein, il faudra 15 à 20 minutes pour chauffer l'eau à la bonne température;
5. Lorsque la machine sera en mode "Prêt", l'écran indiquera "Faites votre sélection".



L'alimentation principale place l'équipement à OFF et à ON. Cet interrupteur doit être en position OFF lorsqu'un entretien électrique doit être effectué.

www.cafection.com (800) 561-6162

3.8 Température de l'eau

La machine utilise une température d'eau à 202 F pour infuser un breuvage de haute qualité. Cette température peut varier de +/- 2 F.

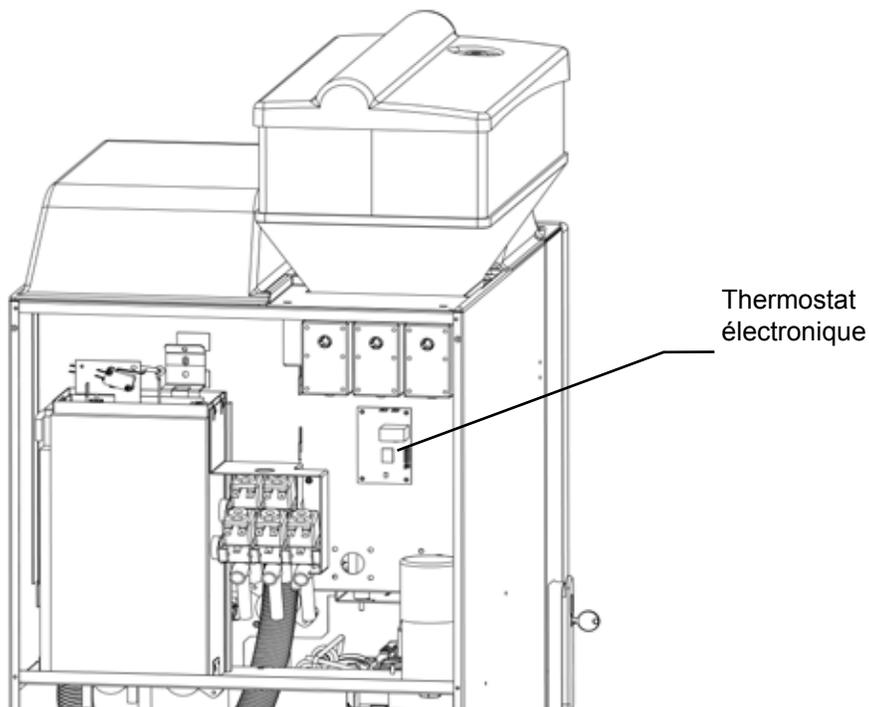
Cette donnée est une moyenne et n'est pas ce que vous obtenez lorsque vous mesurez la température manuellement. La température varie selon la quantité d'eau froide qui entre dans la machine après chaque préparation de breuvage et du temps nécessaire pour chauffer l'eau.

Vous pouvez aussi mesurer la température avec un thermomètre en commandant une tasse d'eau chaude. Il peut y avoir une légère différence avec la lecture automatique faite par la machine. C'est normal.

Si vous observez une grande différence de température, vérifiez si le réservoir est propre et pas obstrué par des dépôts de minéraux.

Mesure automatique de sécurité

Dans le cas où le niveau de température est dérégulé, l'eau du réservoir peut commencer à bouillir. Ceci causera un débordement dans l'unité de débordement et un arrêt immédiat de la machine.

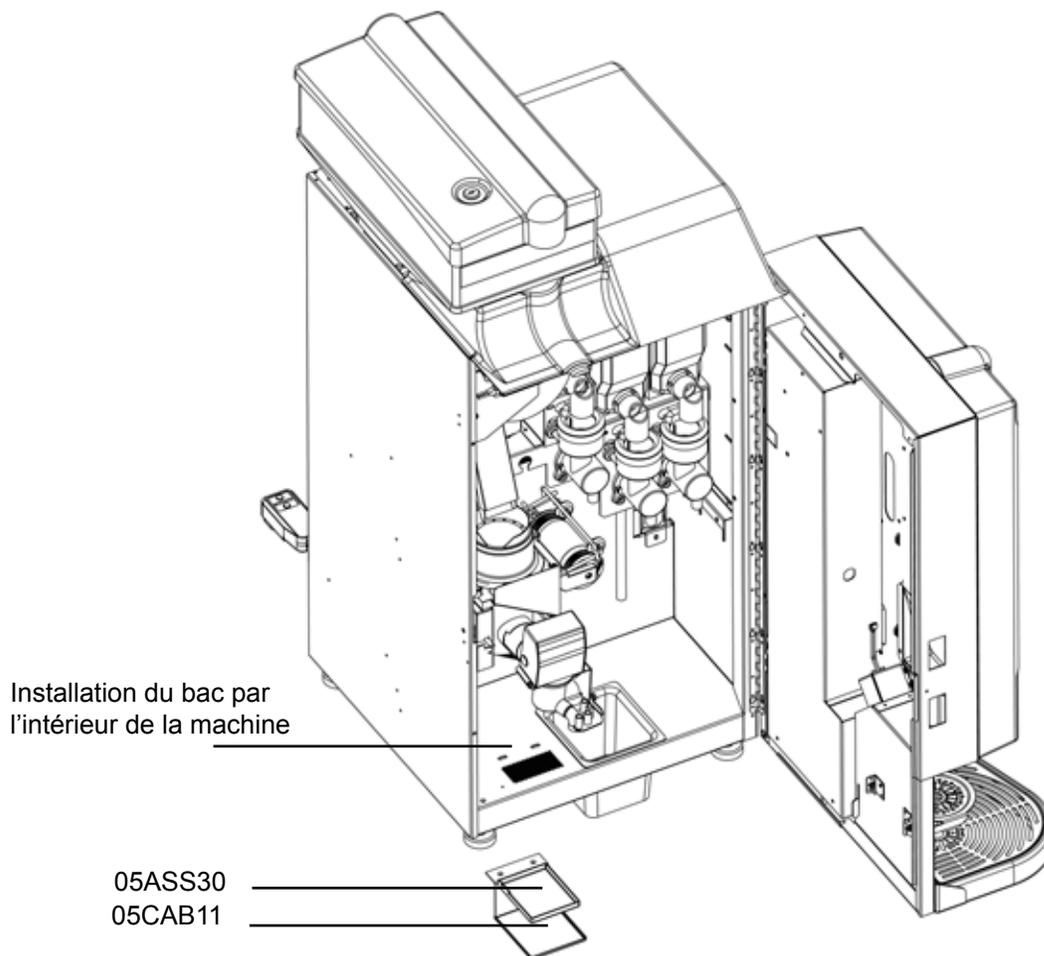
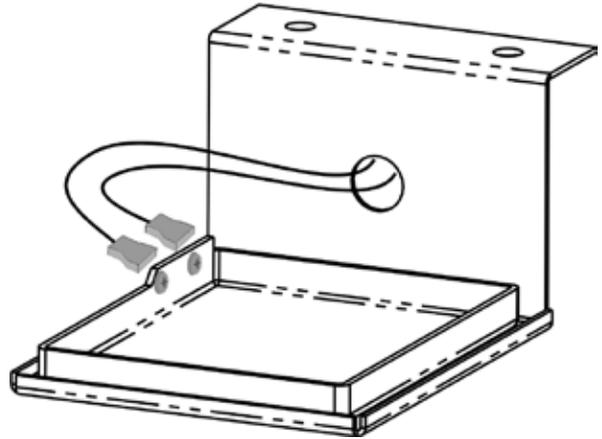


*** La température peut être réglée en accédant au Menu des réglages de la machine**

3.9 Installation du bac de récupération et de débordement

3.9.1 Installation du bac de débordement

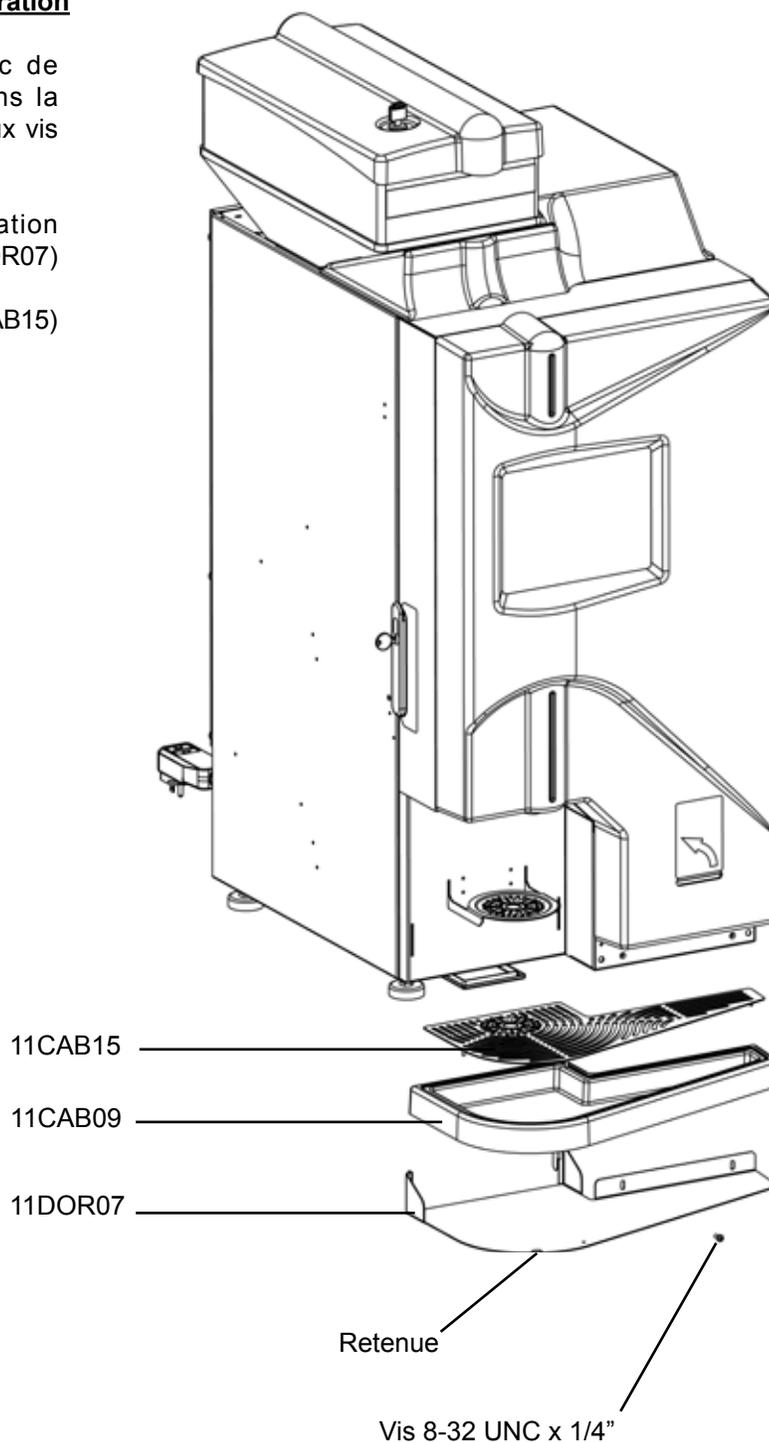
1. Vissez le support du bac de débordement (05CAB11) sous la base de la machine en utilisant les deux vis incluses.
2. Retirez les deux fils avec connecteurs situés à l'intérieur de de la machine en utilisant le trou de la chute et connectez-les aux 2 connecteurs du bac de débordement (05ASS30).
3. Remettez le bac de débordement (05ASS30) sur son support (05CAB11).



www.cafection.com (800) 561-6162

3.9.2 Installation du bac de récupération

1. Insérez le support du bac de récupération (11DOR07) dans la porte et vissez-le avec les deux vis 8-32.
2. Placez le bac de récupération (11CAB09) sur le support (11DOR07) à l'intérieur de la retenue.
3. Installez la grille de métal (11CAB15) sur le bac (11CAB09).



CONFIGURATION INITIALE

3.10 Chargement des produits

1. Déverrouillez la porte principale
2. Retirez le couvercle de plastique
3. Retirez le couvercle du contenant que vous **A** voulez charger

4. Ne pas surcharger les contenants

Pour les 3 contenants à grains:

Déverrouillez le couvercle du contenant et ouvrez le couvercle de plastique

Ne pas surcharger le contenant.

L'utilisation d'un petit escabeau vous aidera à identifier les contenants que vous remplissez.

A - 3 grains de café

- Café 1
- Café 2
- Café 3

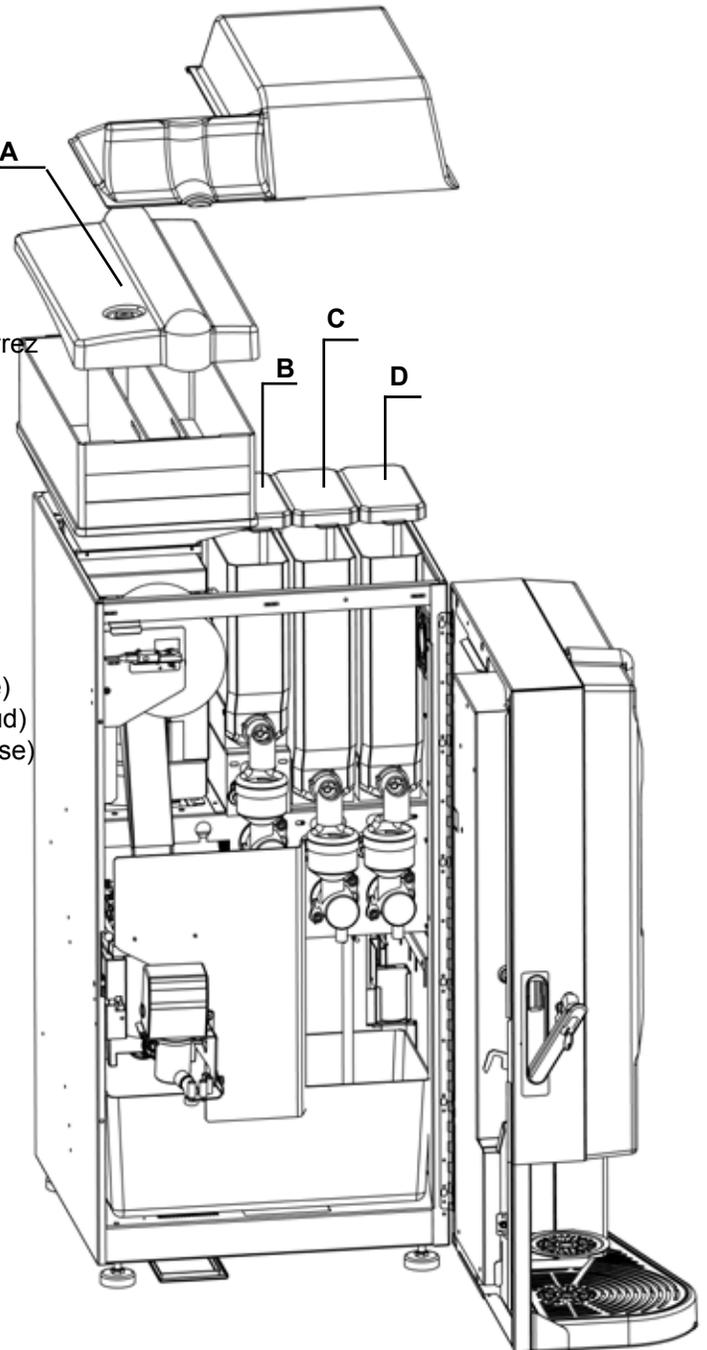
B - Contenant à Soluble (Lait en poudre)

C - Contenant à Soluble (Chocolat chaud)

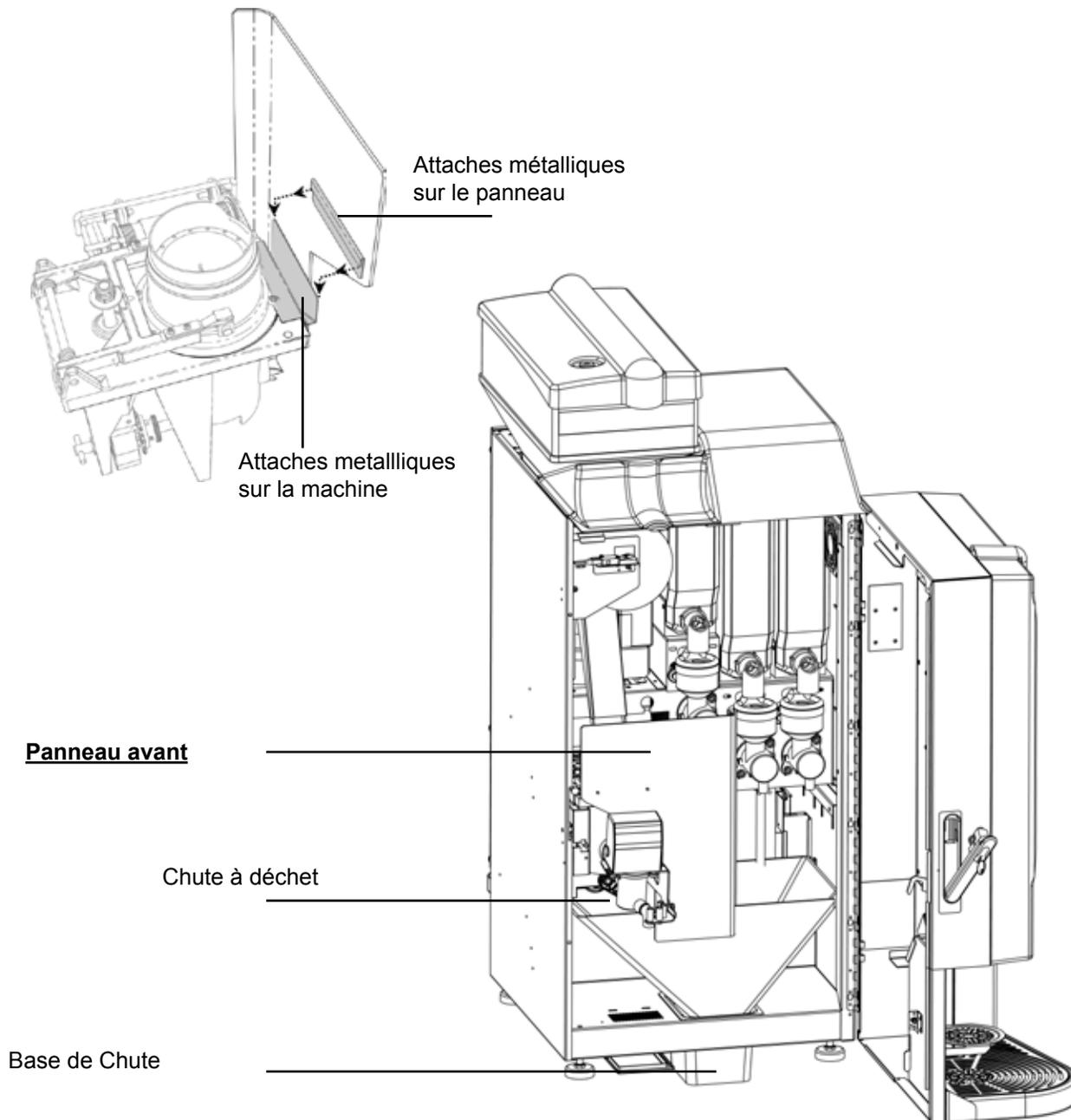
D - Contenant à Soluble (Vanille française)



En retirant qu'un seul couvercle à la fois, vous réduirez les risques de mélanger les différents produits.



3.11 Installation du système de chute à déchet



1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Insérez la base de la chute sous le trou de chute de la machine;
3. Insérez la chute à déchet dans la base de la chute;
4. Installez le panneau avant en alignant les attaches métalliques avec celles fixées sur la machine.

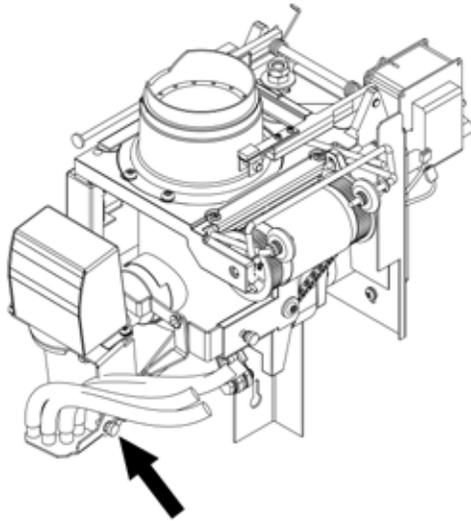


La poubelle interne a une capacité maximum de : 80 tasses de café

3.12

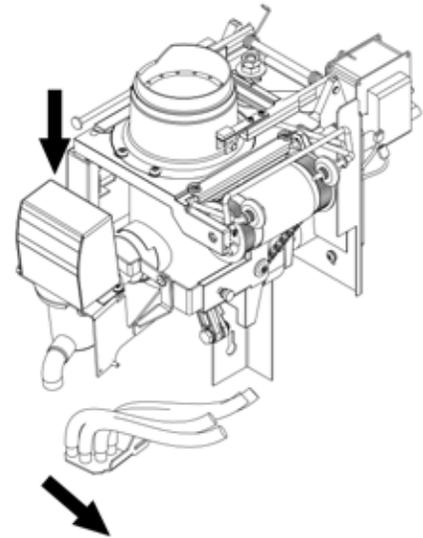
CONFIGURATION INITIALE

1



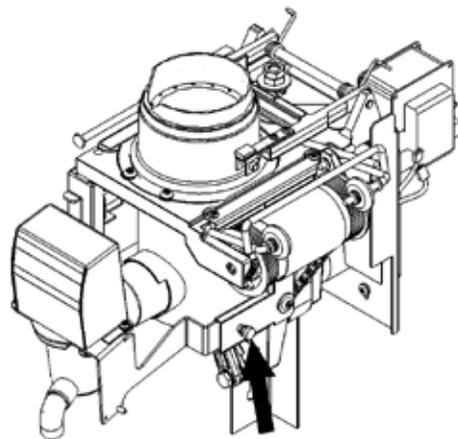
1. Déserrez la vis qui soutient le support du tube

2



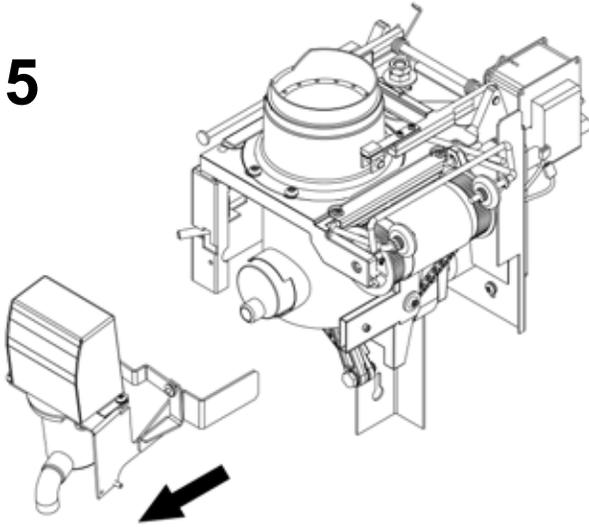
2. Retirez le support (Il sera retenu par le tube).
Débranchez le fil du fouetteur à café.
(à l'arrière du fouetteur).

3



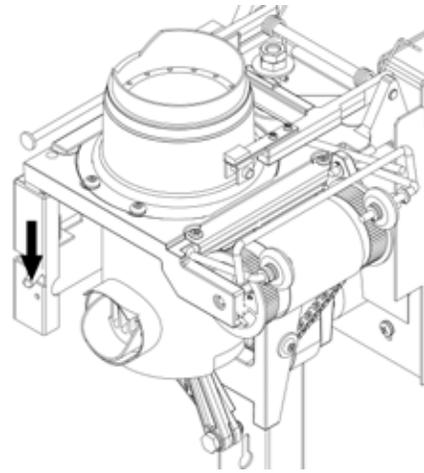
3. Déserrez la vis du support

5



5. Retirez le bec avec le fouetteur simplement en le tirant vers vous

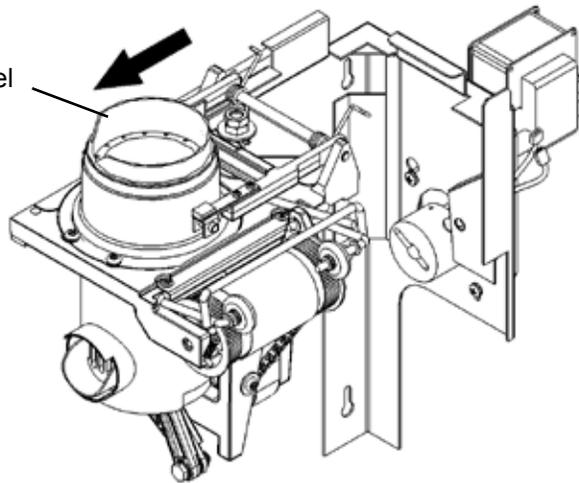
6



6. Coupez le papier filtre. Plus bas que le loquet de la machine pour le déverrouiller.

7

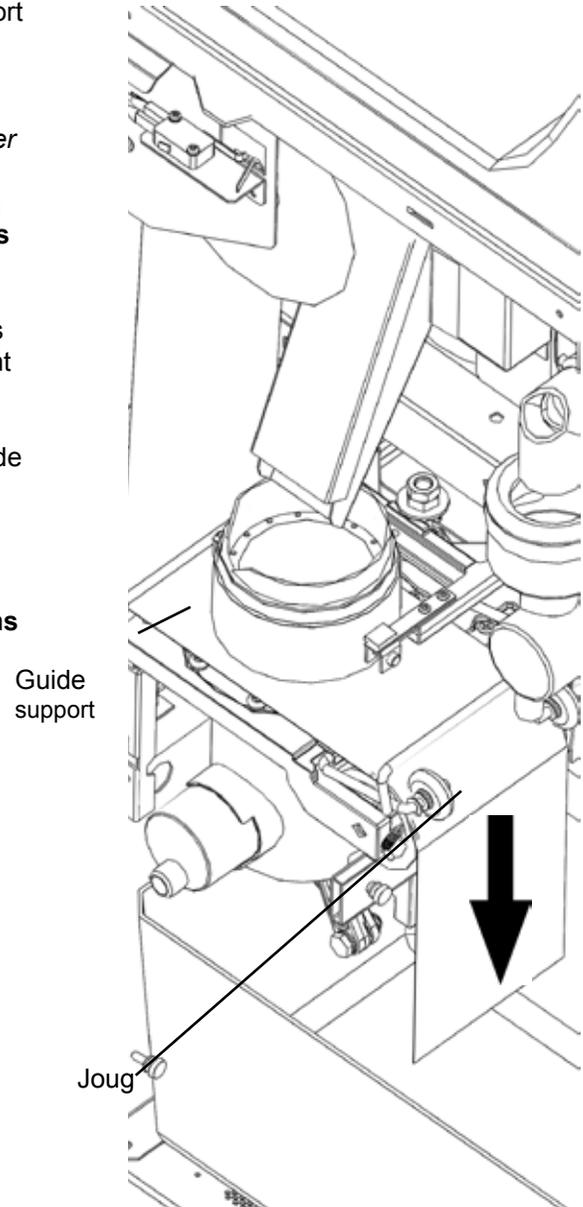
Funnel



7. Retirez l'entonnoir et le tube de silicone fixés au-dessus. Tirez l'infuseur vers vous pour le sortir de la machine.

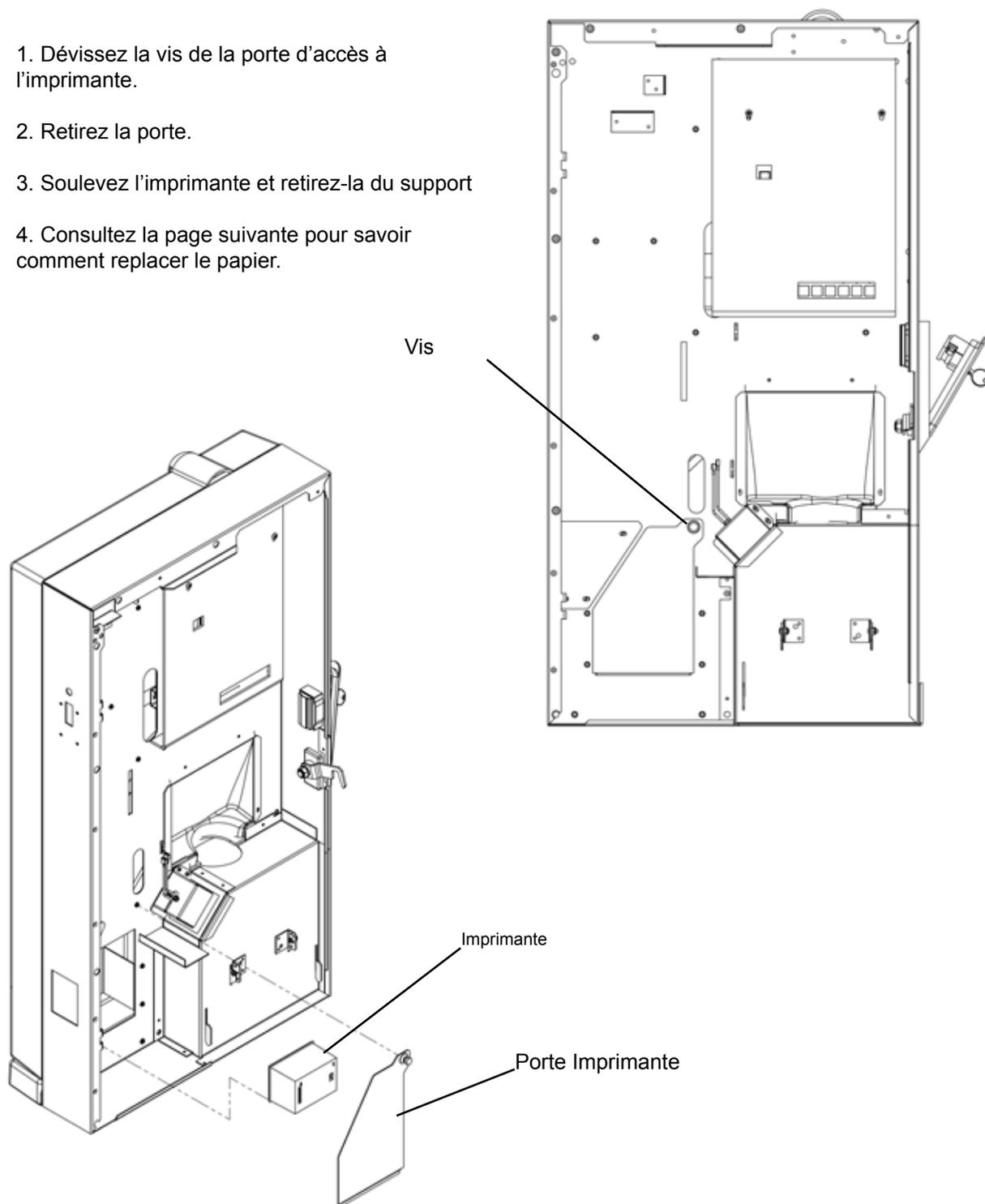
3.13 Installation du papier filtre

1. Assurez-vous que la machine est débranchée;
2. Placez le rouleau de papier filtre sur le support afin qu'il dispense sur le côté gauche; (Voir le schéma de l'intérieur de la machine)
3. Procédez en mode Service (Consultez la section 4.1) et pressez la touche *Installer Papier Filtre* et suivez les instructions affichées à l'écran; **Note: La chambre d'infusion ne sera pas soulevée si l'interrupteur ne détecte pas de papier filtre**
4. Passez le rouleau sous la partie gauche de l'attache sous la chambre d'infusion et sous les roues d'entraînement en soulevant légèrement le mécanisme;
5. Tirez le papier et passez-le à travers le trou de la chute du meuble et dans la poubelle;
6. Assurez-vous que tout soit bien en place.
Un filtre mal installé cause une fuite et contribue à répandre des grains de café dans la machine



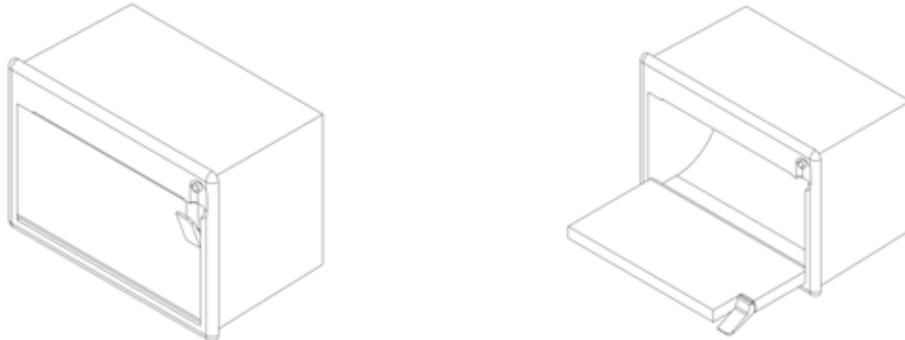
3.14 Retrait de l'imprimante (Optionnel)

1. Dévissez la vis de la porte d'accès à l'imprimante.
2. Retirez la porte.
3. Soulevez l'imprimante et retirez-la du support
4. Consultez la page suivante pour savoir comment replacer le papier.

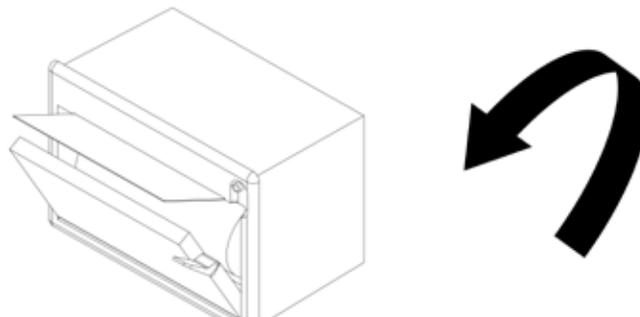


3.14.1 Remplacement du papier d'imprimante

1. Tirez doucement sur le levier jusqu'à ce que le panneau avant s'ouvre complètement, comme indiqué ci-dessous.

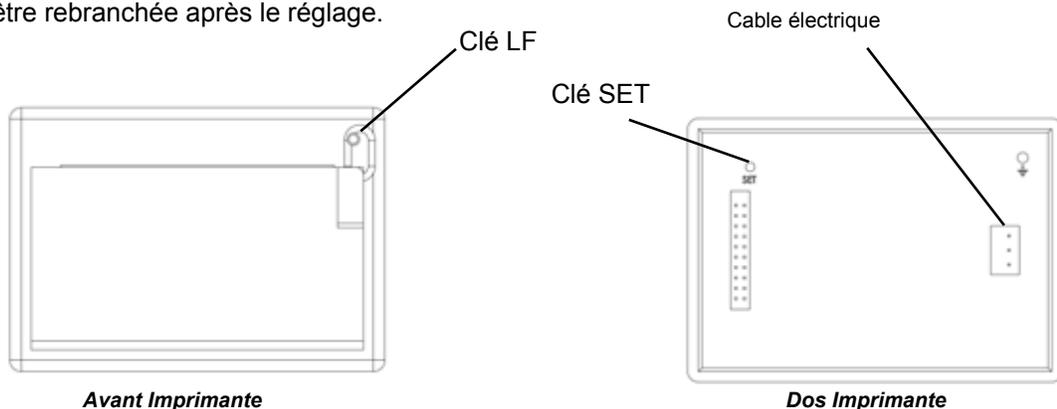


2. Placez le papier thermique dans l'imprimante (le sens du déroulement est indiqué ci-dessous) et fermez le panneau avant. Assurez-vous que l'imprimante est en fonction et appuyez 3 fois la clé LF pour être certain que le papier est aligné.



3.14.2 Remplacement du chroma

Débranchez le câble d'alimentation. Appuyez sur la clé de réglage SET et rebranchez le câble en même temps. Ceci imprimera l'état de l'imprimante. Ensuite, appuyez la clé LF et vous pourrez alors changer le chroma. Appuyez SET pour diminuer le chroma et LF pour augmenter le chroma. L'imprimante doit être rebranchée après le réglage.



3.14.3 Commande de papier pour l'imprimante

Pour votre commande de papier, vous devez nous contacter. (Consultez la section 2.1 pour nos coordonnées)

3.15 Test de Performance

Il est important de faire exécuter plusieurs cycles à la machine avant de terminer l'installation. Il est important que vous commandiez au moins 2 de chaque sélection de produits pour vous assurer que la machiner fonctionne selon les spécifications énoncées dans le présent guide. Pendant ce processus de test, utilisez la liste de vérification pour vous guider.

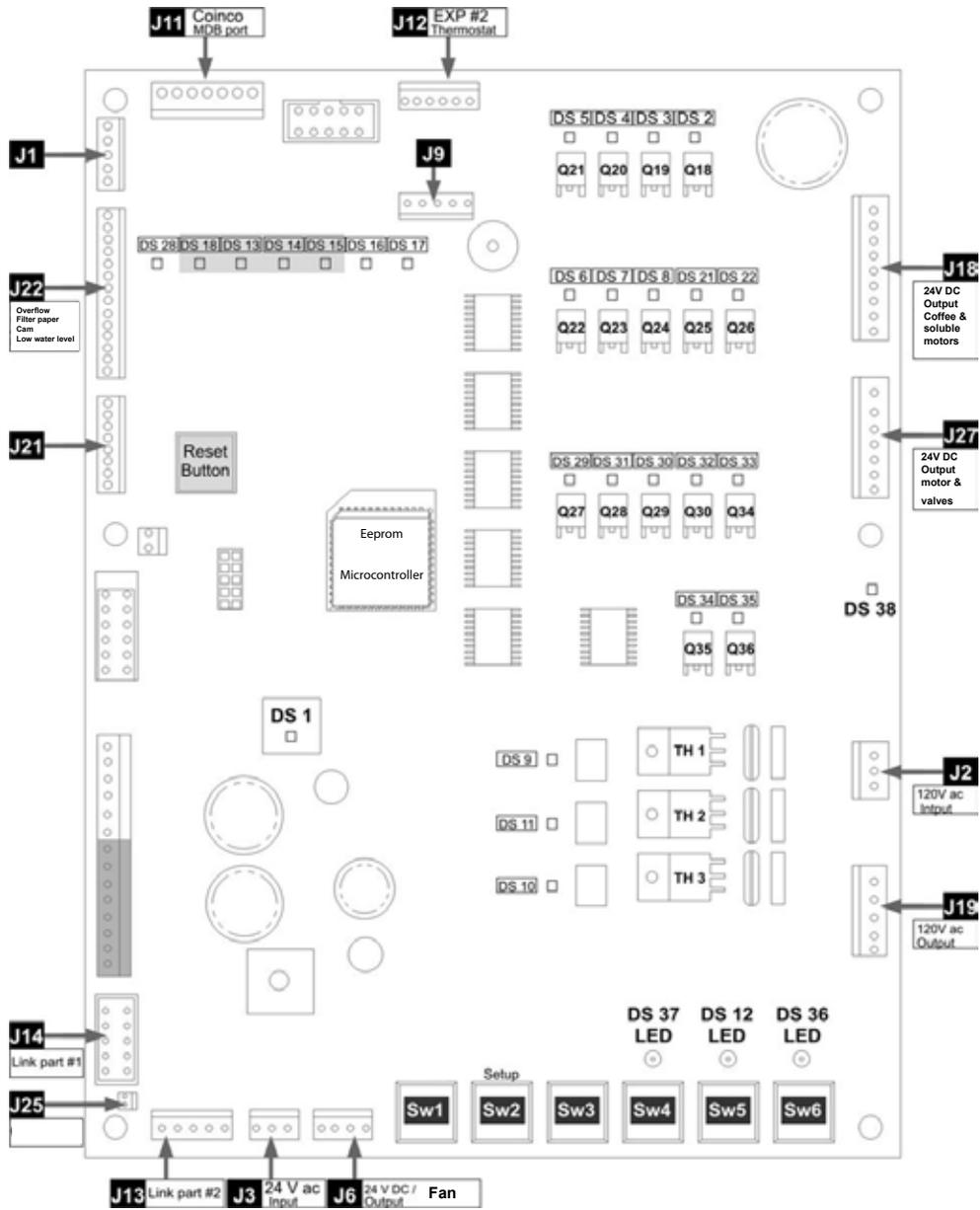
Vous devez vous assurer que la machine est propre, sécuritaire et fonctionnelle avant de quitter le lieu de l'installation.

QUOI VÉRIFIER

<input checked="" type="checkbox"/>	Valve d'entrée exempte de fuites	Vérifiez si elle est sécuritaire et pas trop serrée
<input checked="" type="checkbox"/>	Chambre d'infusion vide de café	Vérifiez si la machine est au niveau
<input checked="" type="checkbox"/>	Papier filtre se déroule sans résistance et se dirige directement dans la poubelle	Vérifiez si la chute à déchet est bien installée. Répétez la procédure d'installation
<input checked="" type="checkbox"/>	Mélangeur à solubles exempt de fuites	Vérifiez s'il est bien installé et que le tube est bien en place
<input checked="" type="checkbox"/>	Température de l'eau est adéquate	Vérifiez la température de l'eau
<input checked="" type="checkbox"/>	Les produits sont chargés	Référez au manuel
<input checked="" type="checkbox"/>	La machine est propre et bien rangée	Faire le nécessaire pour bien ranger.

3.16 Carte Principale

CONFIGURATION INITIALE



3.16.1 Description de la Carte Principale (PCB)Interrupteurs et boutons interactifs**1. Bouton d'initialisation (Rouge)**

En appuyant ce bouton, vous initialisez la carte mais pas l'écran.

2. Bouton de réglage (SW2) Blanc

En appuyant ce bouton, vous avez accès aux réglages des paramètres de la machine et des produits.



Les autres interrupteurs sont inutilisés

LED Vert

Le led vert s'illuminera pour indiquer les statuts suivants :

- DS1** Courant 5Volts ok
- DS18** Bac de débordement
- DS13** État de la machine (ON ou OFF)
- DS14** Papier filtre ok
- DS15** Bas niveau d'eau

LED Rouge

Le LED rouge s'illuminera pour indiquer les pièces en activités.

- DS38** Courant 24Volts ok
- DS2** Moteur fouetteur
- DS3** Café #1 moteur des ingrédients
- DS4** Café #2 moteur des ingrédients
- DS5** Café #3 moteur des ingrédients
- DS6** Soluble #1 moteur des ingrédients
- DS7** Soluble #2 moteur des ingrédients
- DS8** Soluble # 3 moteur des ingrédients
- DS9** Moteur de la machine
- DS10** Valve d'entrée
- DS11** Moteur du moulin
- DS12** Sorties d'ingrédients sont désactivées
- DS21** Chute du Solenoïde
- DS22** Valve d'eau chaude (Café)
- DS29** Soluble #1 Valve d'eau chaude
- DS30** Soluble #3 Valve d'eau chaude
- DS31** Soluble #2 Valve d'eau chaude
- DS32** Valve d'eau chaude
- DS33** Moteur fouetteur Soluble #1
- DS34** Moteur fouetteur Soluble #2
- DS35** Moteur fouetteur Soluble #3
- DS36** Activités de communications entre l'écran tactile et la machine



Toutes les machines sont livrées avec les interrupteurs en position ON.

La carte mémoire, aussi connue sous le nom de Eprom, peut être échangée pour incorporer de nouvelles fonctions de programmation.



- Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous manipulez des pièces sensibles.
- Ne tentez pas d'extraire la carte mémoire sans l'outil requis. Cela pourrait endommager le boîtier.

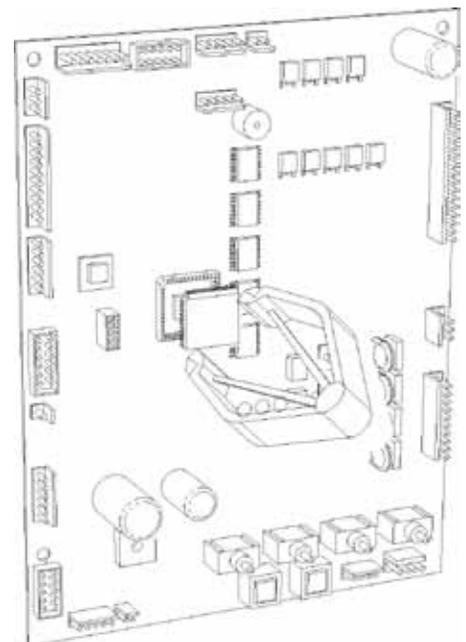
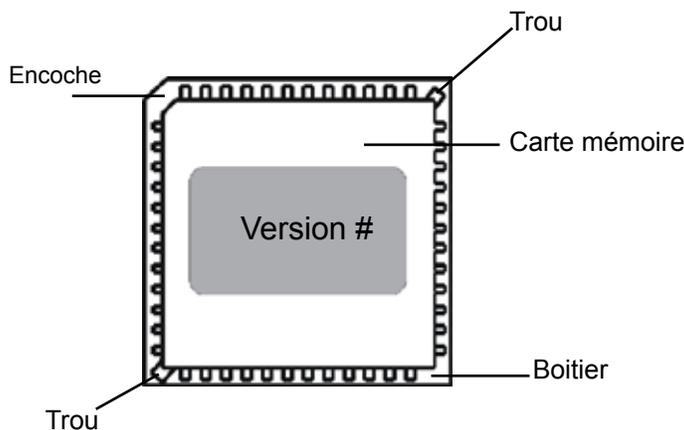
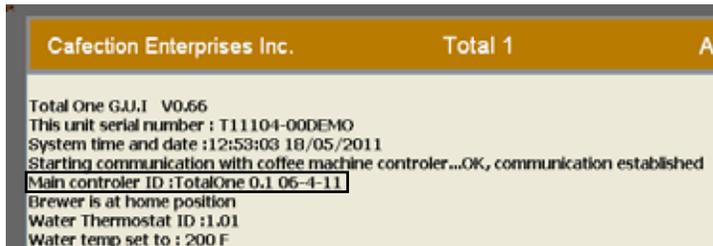
Outils requis: Vous devez vous procurer un outil d'extraction PLCC. Vous trouverez cet outil dans les magasins d'électronique ou sur Internet. Sans cet outil, vous pouvez endommager le tableau principal et le boîtier de la carte mémoire.

Retrait

1. Fermez la machine et débranchez l'alimentation électrique;
2. Ouvrez la porte et dévissez la plaque de lexan (4 vis);
3. Localisez la carte mémoire (Le carré noir avec une étiquette blanche dans le milieu du tableau);
4. Avec l'outil d'extraction, insérez prudemment les dents de l'outil dans les trous (en haut à droite et en bas à gauche du boîtier) et saisissez la carte mémoire;
5. Soulevez lentement et retirez la carte de la prise.

Remplacement

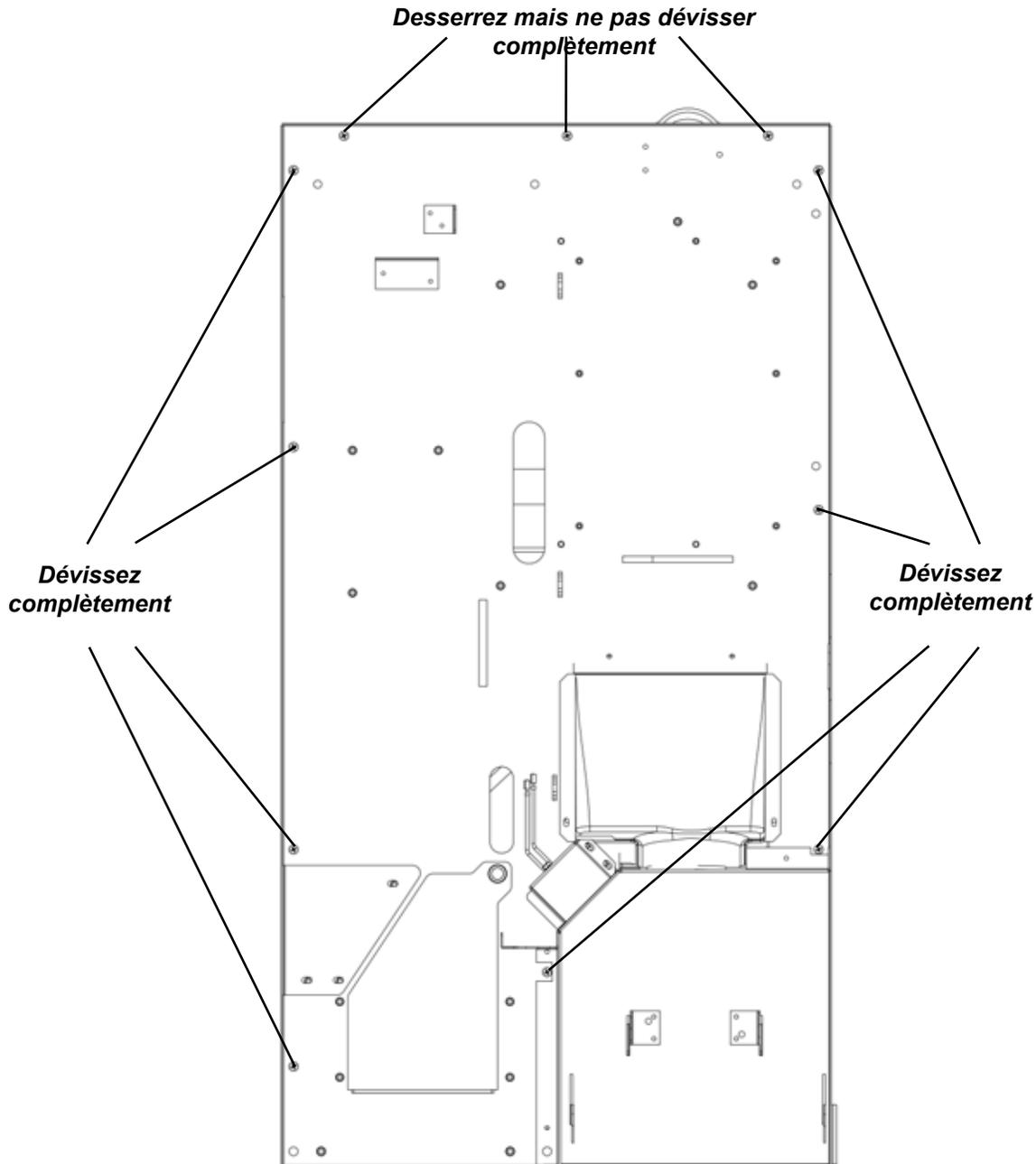
1. Alignez le coin biseauté(encoche) de la carte mémoire avec celui de la prise;
2. Assurez-vous que tous les contacts sont alignés avec ceux de la prise;
3. Poussez la carte mémoire fermement de façon à ce qu'elle soit placée au niveau dans la prise
4. Remplacez les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse;
5. Branchez la machine et mettez-la en marche;
6. À l'allumage, l'écran indiquera la version de la carte mémoire;



3.17 Retrait de la carte Flash

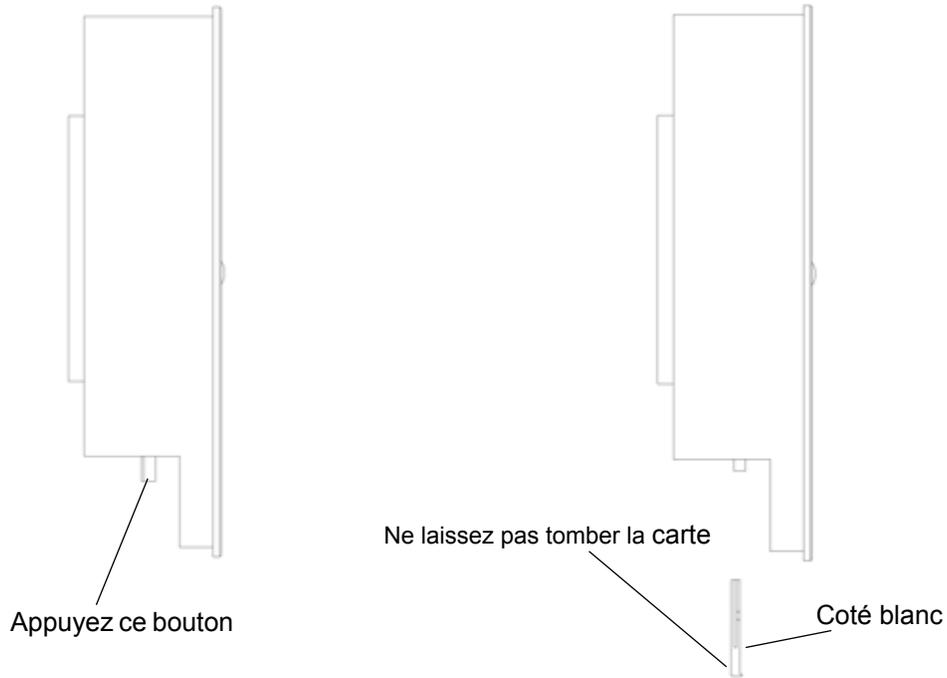
3.17.1 Accès à l'ordinateur

1. Déserrez les trois vis retenant le fascia et dévissez complètement les autres.
2. Tirez doucement le bas du fascia pour gagner un peu d'espace de travail.



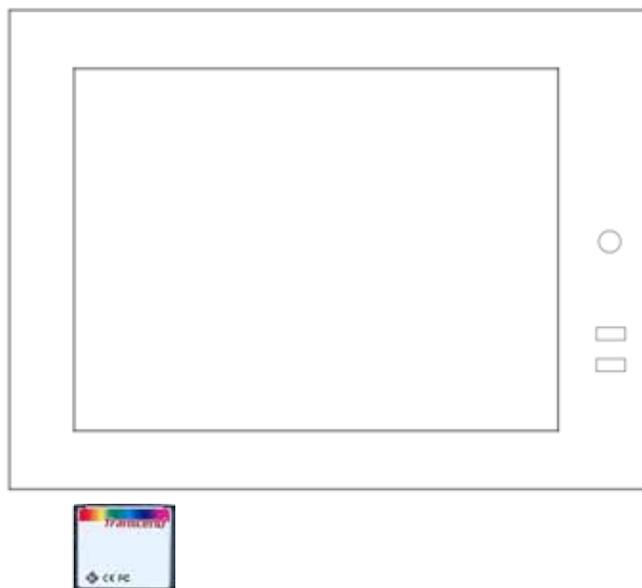
3.17.2 Retrait de la carte Flash

Pour retirer la carte Flash, placez-vous sur le côté gauche de la machine et appuyez sur le bouton jusqu'à ce que la carte soit libérée de son emplacement. Pour éviter que la carte ne tombe, placez votre main sous celle-ci.



3.17.3 Installation de la carte Flash

Pour insérer la carte Flash, placez-vous sur le côté gauche de la machine et poussez la carte flash dans son boîtier. Le côté blanc de la carte doit faire face au devant de la machine comme illustré ci-dessous.



4 ASSISTANCE LOGICIEL

4.1 Assistance à l'écran

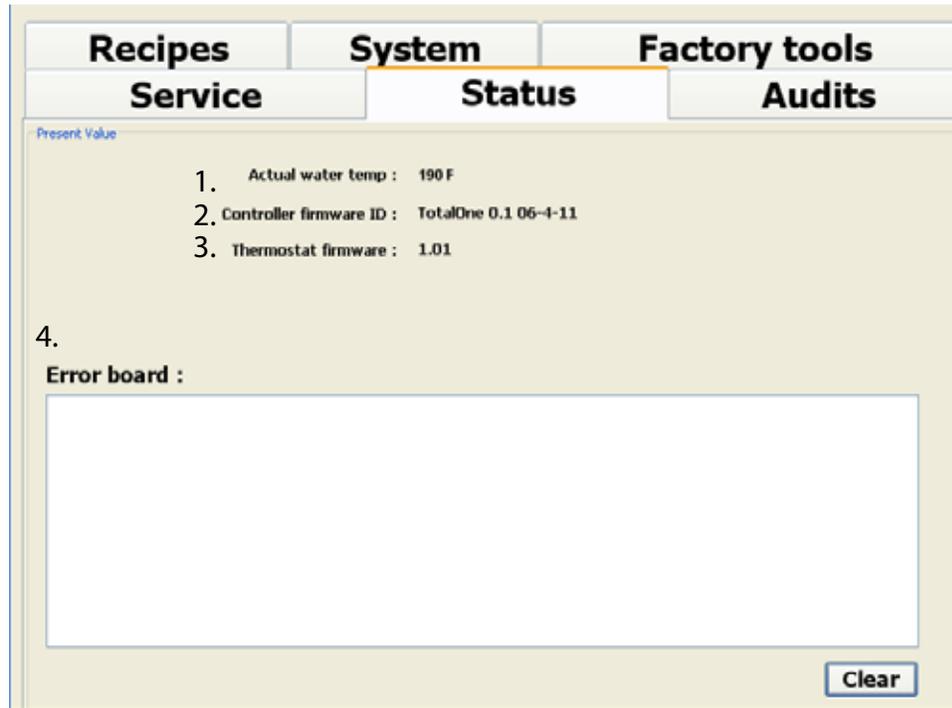
Pour obtenir l'écran ci-dessous, appuyez sur le bouton de réglage (blanc) (SW2 tel qu'illustré dans la section 3.17) de la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine et appuyez sur le bouton SERVICE (*assistance*).



1. Cette fonction est utilisée pour changer le papier filtre. Suivez les instructions à l'écran après y avoir accédé.
2. Cette fonction est utilisée pour placer la machine en mode "Achat gratuit". Si la machine est en mode *Achat gratuit*, l'option ci-dessus apparaîtra à ON et en vert. Sinon, elle apparaîtra à OFF et en rouge.. En mode *Achat gratuit*, l'utilisateur peut obtenir un breuvage sans insérer d'argent ou de carte. Notez qu'en ce mode gratuit, l'imprimante (optionnelle) ne distribuera pas de reçu.
3. Consultez la section 5.1 pour plus d'information.
4. Cette fonction est utilisée pour initialiser le compteur de la poubelle.
5. Cette fonction est utilisée pour quitter le mode Service.

4.2 Écran des Statuts

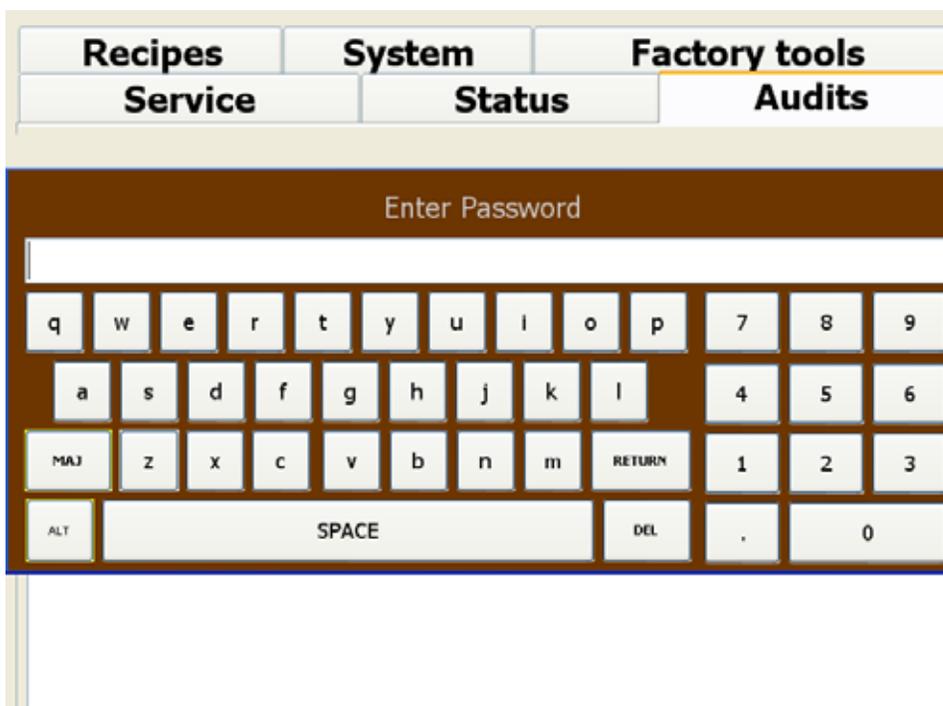
Pour obtenir l'écran ci-dessous, appuyez le bouton de réglage (blanc) (SW2 tel qu'illustré à la section 3.17) sur la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine et appuyez sur STATUS



1. Ce texte indique la température de l'eau à l'intérieur du réservoir.
2. Ce texte indique la version du logiciel de la machine.
3. Ce texte indique la version du thermostat.
4. Ce texte indique les erreurs de la machine.

4.3 Écran de vérification

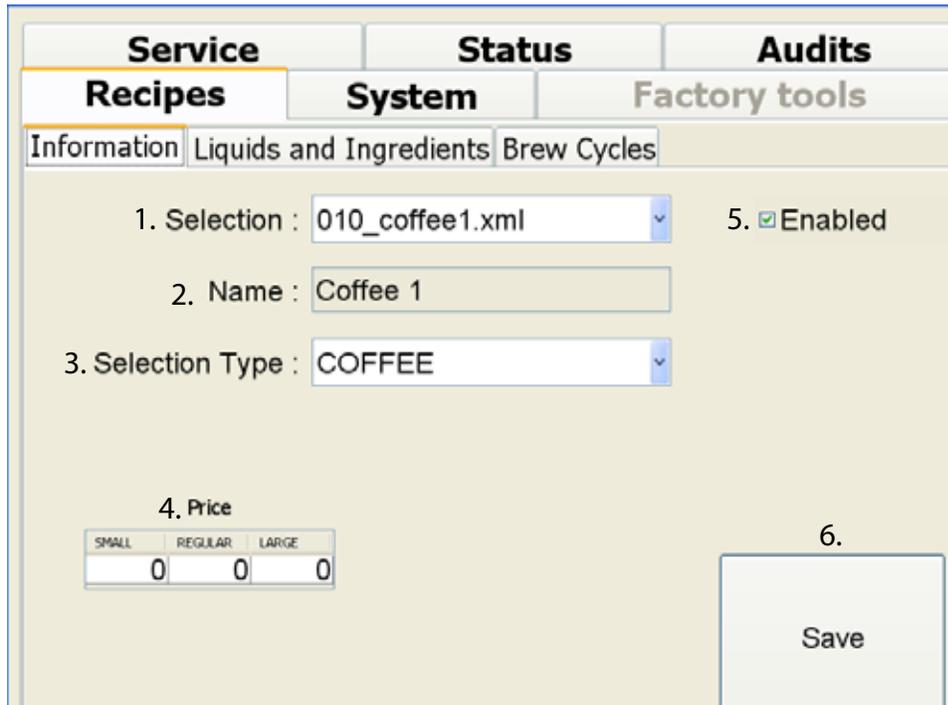
Pour obtenir l'écran ci-dessous, appuyez sur le bouton de réglage (blanc) (SW2 tel qu'illustré à la section 3.17) sur la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine et appuyez sur AUDITS. Cette fonction indique le montant total des breuvages vendus. L'écran ci-dessous, devrait apparaître lorsque vous appuyez les fonctions AUDITS, RECIPE et SYSTEM. Inscrivez votre mot de passe à l'aide du clavier virtuel et appuyez sur OK.



Service	Status	Audits	Recipes	System	Factory tools
<pre> Product ** Sales counters ** *** Free counters ** Small Medium Large Small Medium Large Total per product. Java Indonesien 1 51 23 0 4 2 81 Europeen (corse) 0 26 5 0 2 1 34 Africain (corse) 0 60 16 0 0 0 76 Cafe SO-SO 0 0 0 0 1 0 1 French Vanilla 0 0 0 0 1 0 1 Vanilla Coffee 0 2 3 0 6 0 11 Vanilla Moka 0 0 0 0 0 0 0 Hot Chocolate D 47 1 0 3 0 51 Mokaccino 1 6 0 0 0 0 7 VaniMoka Coffee 0 2 0 0 0 1 3 Choco Latte 0 0 0 0 1 0 1 Choco Vanille Latte 0 17 1 0 2 0 20 Energy Shoot 0 0 0 0 0 0 0 Hot shot Blend 0 0 0 1 0 1 2 Long Espresso D 5 5 0 0 0 10 Cafe Latte 0 0 0 0 0 0 0 Cappuccino 0 0 0 0 2 0 2 Hot Water 5 13 1 1 4 5 29 ----- Sub totals : 7 229 55 2 26 10 Total Sales :291 Total Free vends :38 All Vends Total :329 </pre>					

4.4 Écran des recettes

Pour obtenir cet écran, appuyez sur le bouton de réglage (blanc) (SW2 tel qu'illustré à la section 3.17) sur la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine et appuyez sur la fonction RECIPES.



1. Cette fonction est utilisée pour choisir la recette que vous désirez modifier.
2. Cette fonction est utilisée pour déterminer le nom qui sera affiché à l'écran de sélection. Notez que si la langue du système est changée, le nom du produit sera réinitialisé.
3. Cette fonction est utilisée pour déterminer dans quelle catégorie le breuvage sera affiché dans l'écran de sélection.
4. Cette espace est utilisé pour déterminer le prix du produit.
5. Cette fonction est utilisée pour activer ou désactiver le breuvage dans l'écran de sélection.
6. POUR SAUVEGARDER vos paramètres et pour sortir, appuyez sur ce bouton.

Liquides et Ingrédients

Service		Status		Audits	
Recipes		System		Factory tools	
Information		Liquids and Ingredients		Brew Cycles	
1.		SMALL	REGULAR	LARGE	
	Coffee 1 Mild	32	38	45	
	Strong	36	42	51	
2.		SMALL	REGULAR	LARGE	
	Coffee Water qty	40	55	80	
	Brew cycle (automatic selection)	SMALL #4 Fast	REGULAR #4 Fast	LARGE #4 Fast	
3.		SMALL	REGULAR	LARGE	
	Soluble 2 Hot	41	50	59	
	Chocolate	46	56	67	
4.		SMALL	REGULAR	LARGE	
	SOL1	0	0	0	
	SOL2	80	87	95	
	SOL3	0	0	0	
5.	Get a sample Small	Get a sample Regular	Get a sample Large		
	6. Save				

1. Ce tableau est utilisé pour déterminer la quantité de grains de café utilisée pour préparer les breuvages.

2. Ce tableau est utilisé pour déterminer la quantité d'eau nécessaire pour préparer les breuvages.

3. Ce tableau est utilisé pour déterminer la quantité de poudre soluble nécessaire pour préparer les breuvages

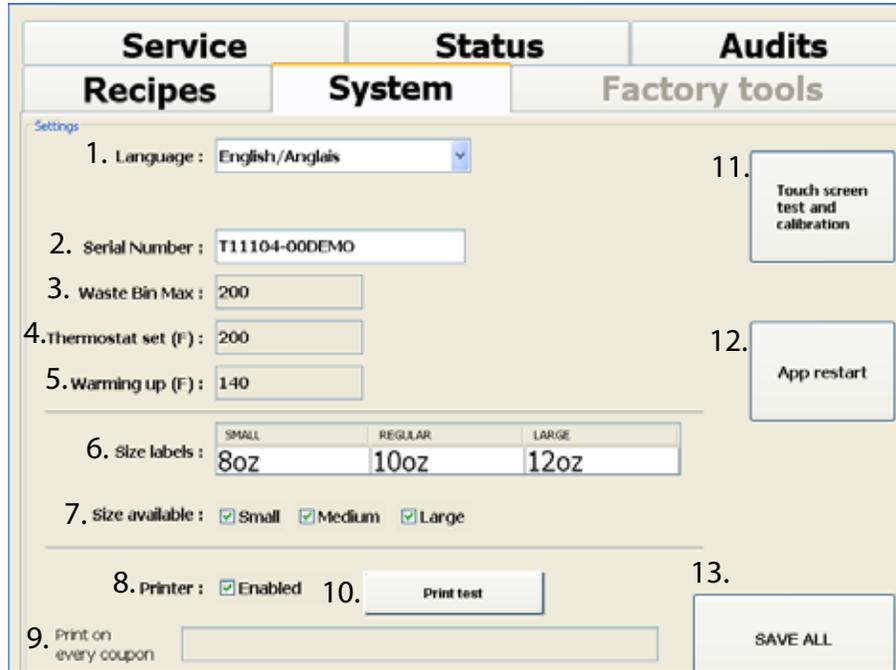
4. Ce tableau est utilisé pour déterminer la quantité d'eau nécessaire pour préparer les breuvages avec la poudre soluble.

5. Ces tableaux fournissent des exemples (par format) pour aider à déterminer les quantités de produits et d'eau nécessaires pour la préparation des breuvages.

6. POUR SAUVEGARDER vos paramètres et pour sortir, appuyez sur ce bouton

4.5 Écran de Système

Pour obtenir l'écran ci-dessous, appuyez sur le bouton de réglage (blanc) (SW2 tel qu'illustré à la section 3.17) sur la carte principale située à l'arrière de la portede la machine et appuyez sur SYSTEM.



1. Cet espace est utilisé pour déterminer la langue du système. Pour modifier la langue du système, sélectionnez la langue désirée et appuyez sur **SAVE ALL**. Appuyez ensuite **App restart** (Bouton12). L'application débutera en chargeant la langue sélectionnée. Notez que si la langue est changée, le nom des produits seront réinitialisés.

2. Cet espace est utilisé pour déterminer le numéro de série de la machine

3. Cet espace est utilisé pour déterminer le nombre de cafés servis pour déclenché l'affichage du message *Poubelle pleine* à l'écran

4. Cet espace est utilisé pour déterminer la température maximum de l'eau dans le réservoir.

5. Cet espace est utilisé pour déterminer la température minimum dans le réservoir.

6. Ce tableau est utilisé pour déterminer l'étiquette qui sera affichée sous le format dans l'écran de sélection.

7. Ces espaces sont utilisés pour activer ou désactiver chaque format de tasse.

8. Cet espace est utilisé pour activer ou désactiver l'imprimante (optionnel).

9. Cet espace est utilisé pour ajouter un message à imprimer sur le reçu.

10. Cet espace est utilisé pour réaliser un test d'impression..

11. Cet espace est utilisé pour calibrer l'écran tactile si nécessaire.

12. Cet espace est utilisé pour redémarrer le système après un changement de langue.

13. POUR SAUVEGARDER vos paramètres et sortir, appuyez sur ce bouton.

4.6 Écran de Maintenance

Cette option est réservée au fabricant

5 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

5.1 Fonction de rinçage automatique

Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la fonction Rinçage et suivez les instructions qui apparaîtront à l'écran.



5.2 Instructions pour le nettoyage et la désinfection

Il est important de nettoyer et d'entretenir l'équipement sur une base régulière de façon à garantir la qualité des breuvages préparés. Ces opérations demandent que toutes les pièces en contact avec les ingrédients et les liquides soient bien nettoyées et désinfectées.

Les activités de nettoyage et de désinfection doivent être réalisées en des temps différents et conformément aux normes d'hygiène de l'industrie.

Nettoyage: Le nettoyage signifie "Retirer les saletés, tâches ou impuretés". Cela implique aussi le retrait des ingrédients, huiles ou dépôts minéraux qui peuvent altérer le goût et la qualité des breuvages.

Désinfection: La désinfection signifie la mise en application de mesures destinées à protéger la santé du public. Cela s'effectue par un nettoyage en profondeur visant à exterminer les bactéries restant sur les surfaces après le nettoyage.

Il existe deux méthodes:

1. Chimiquement, les pièces de l'équipement peuvent être traitées avec un anti-bactérien.
2. Avec de l'eau à 212 F. Les bactéries ne résistent pas si la température de l'eau est très élevée.

Débranchez toujours l'équipement si vous utilisez de l'eau sur les parties électriques de la machine.

Afin de réussir le nettoyage, les pièces doivent être bien nettoyées, bien rincées et, de préférence, séchées à l'air libre. Essuyer avec une serviette ou un linge risque de recontaminer les surfaces.

Fréquence:

Deux variables importantes doivent être prises en compte pour évaluer la fréquence des nettoyages :

- Les produits de consommation
- La qualité de l'eau

L'utilisation d'une machine peut varier en fonction de son emplacement, il est donc recommandé d'effectuer le nettoyage selon les cycles au compteur pour éviter que l'équipement soit laissé sans nettoyage au delà des valeurs cumulées au compteur. Nous vous recommandons aussi de vérifier -à chaque visite d'entretien- toutes les composantes listées dans cette section et de les nettoyer si nécessaire.

5.3 Articles recommandés pour le nettoyage

De façon à bien exécuter les nettoyages de la machine, nous recommandons d'utiliser les articles suivants :

- Seau (chaudière)
- Petite brosse adaptée pour le nettoyage des surfaces alimentaires
- Brosse longue et flexible adaptée pour le nettoyage des surfaces alimentaires
- Brosse pour grains de café, adaptée pour le nettoyage des surfaces alimentaires
- Serviettes jetables
- Détergeant doux et non-abrasif pour les surfaces externes
- Pièces de rechange si un nettoyage doit être fait chez le fabricant
- Sac à ordures pour la poubelle de la machine et du meuble

5.4 Calendrier pour le nettoyage et la désinfection

Le calendrier des nettoyages décrit dans ce guide doit être observé pour profiter de la garantie et pour assurer le maintien d'un haut niveau de sécurité sanitaire.



Toutes les pièces doivent être visuellement inspectées à chaque visite d'entretien et nettoyées si nécessaire.

<i>Extérieur</i>	<i>Quotidien</i>	<i>Hebdo</i>	<i>Mensuel</i>	<i>Saisonnier</i>	<i>Au besoin</i>
<i>poubelle</i>	<i>Inspection</i>				<i>Nettoyage</i>
<i>Contenants</i>		<i>Inspection</i>			<i>Nettoyage</i>
<i>Bac de récupération</i>	<i>Nettoyage</i>				
<i>Machine et meuble</i>	<i>Nettoyage</i>				

<i>Intérieur</i>	<i>Quotidien</i>	<i>Hebdo</i>	<i>Mensuel</i>	<i>Saisonnier</i>	<i>Au besoin</i>
<i>Système Infuseur</i>		<i>Désinfection</i>	<i>Nettoyage</i>	<i>Traitement</i>	<i>Nettoyage</i>
<i>Chambre d'infusion</i>		<i>Désinfection</i>			<i>Nettoyage</i>
<i>Mélangeur</i>		<i>Désinfection</i>			
<i>Ventilateur</i>	<i>Inspection</i>	<i>Nettoyage</i>			
<i>Contenant à soluble</i>			<i>Désinfection</i>		

Ces recommandations sont basées sur 1000 cycles par mois, mélange de café moyen et eau de qualité supérieure. Celles-ci doivent être révisées si les volumes, les mélanges de café et la qualité de l'eau diffèrent.

5.5 Nettoyage général

Il est important de maintenir la machine propre et bien rangée. Faites-en l'inspection et le nettoyage à chaque visite d'entretien ou au besoin et assurez-vous de toujours laisser la machine propre, sécuritaire et en bon état de fonctionnement.

5.6 Nettoyage extérieur

Fréquence : Quotidien

Pour minimiser les égratignures et pour préserver une belle apparence, nous recommandons d'utiliser une éponge propre ou un linge doux sans produit abrasif pour nettoyer les surfaces externes de la machine et le meuble. Après avoir retiré toutes les saletés, asséchez parfaitement avec un linge sec, doux et propre.



Pièces sans contact avec les produits qui doivent être vérifiées et nettoyées



Couvercle de plastique



Meuble (optionnel)



Surface métallique



Porte en plastique



Pièces externes nécessitant des instructions additionnelles



Bac de récupération



Poubelle



Les pièces de la machine ne doivent PAS être lavées au lave-vaisselle

5.6.1 Nettoyage de l'écran

Fréquence : Quotidien ou au besoin

ATTENTION : Utilisez uniquement un linge doux en coton 100%

5.6.2 Nettoyage du bac de récupération

Fréquence : Quotidien ou au besoin

Le bac de récupération des liquides n'est pas connecté à un drain et doit être vérifié et vidangé régulièrement.

ATTENTION, le plateau de récupération peut déborder.

Faites preuve de prudence pour éviter les débordements. Retirez le bac de récupération en le manipulant lentement. Nettoyez, rincez et asséchez-le avec un linge propre et sec. Remettez-le en place en vous assurant qu'il est stable et au niveau.

5.6.3 Vidange de la poubelle

Fréquence : Quotidien ou à chaque 200 cycles*

Après chaque cycle, les grains utilisés et les filtres sont mis automatiquement à la poubelle de la machine. Pour éviter les débordements, une fonction automatique met en arrêt la machine et affiche le message suivant à l'écran

WASTE BIN FULL

Réglage maximum = 2000

Réglage minimum = 0

Un réglage à 0 de cette fonction automatique peut causer un débordement de la poubelle.

La machine ne fonctionnera pas tant que la poubelle ne sera pas vidangée et que le compteur ne sera pas réinitialisé. Pour initialiser le compteur, consultez la section 4.1. Le compteur peut être réglé en fonction de la capacité de la poubelle. Voir les instructions concernant les paramètres de la machine pour changer le réglage.

Comment vidanger la poubelle ?

1. Ouvrez la porte du meuble située directement sous la machine;
2. Coupez le filtre sur une longueur de 4" avec un ciseau ou déchirez lentement;
NE PAS TIRER SUR LE PAPIER !
3. Retirez le sac à ordures de la poubelle et remplacez-le par un nouveau;
4. Consultez la section 3.13 pour savoir comment remettre le papier en place.

Comment vidanger la poubelle interne de la machine ?

1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Retirez le panneau avant;
3. Couper le papier filtre 4" en dessous du tambour avec un ciseau ou déchirez lentement; **NE PAS TIRER SUR PAPIER**
4. Consultez la section 3.13 pour savoir comment remettre le papier en place;
5. Remplacez le panneau avant et fermez la porte.



Il est très important de ne pas tirer sur le papier filtre. Cela peut empêcher le bon fonctionnement de l'équipement.

5.7 **Nettoyage et désinfection des pièces internes**

Pour des raisons sanitaires, vous ne devez pas utiliser de savon pour nettoyer l'intérieur de la machine. Vous devez plutôt utiliser de l'eau chaude ou des produits nettoyant adaptés et recommandés par le fabricant. Évitez d'essuyer avec des linges et des serviettes pour ne pas recontaminer les surfaces. Nous vous recommandons de sécher les surfaces à l'air libre et de ne pas les essuyer. Prévoyez suffisamment de temps pour sécher les pièces avant de refermer la porte de la machine.



Utilisez une petite brosse conçue pour le nettoyage des grains de café et un petit porte-poussière pour retirer toutes les particules de l'intérieur de la machine avant de nettoyer avec de l'eau.



Pièces internes à nettoyer



Contenants



Infuseur



Entonnoir à café



Ventilateur



Chute à déchet



Chute des 3 entonnoirs à grains

5.7.1 **Contenants à café**

Retirez les contenants de la machine pour les nettoyer

Fréquence: Mensuel ou à chaque 1000 cycles

Pour assurer une qualité constante; il est recommandé de retirer et de vider les contenants à chaque mois. Ceci empêchera aux produits de coller aux parois des contenants.

1. Dévissez et retirez le couvercle de plastique situé derrière le couvercle du dessus;
2. Retirez le couvercle de la machine;
3. Débloquez les 3 contenants à grains;
4. Retirez les 3 contenants à grains;
5. Nettoyez et désinfectez à l'eau chaude et faire sécher complètement à l'air libre;
6. Réinstallez chaque composante en reprenant les étapes dans l'ordre inverse
7. Commandez un breuvage pour vous assurez que toutes les pièces et les interrupteurs fonctionnent correctement.



ATTENTION! L'eau de rinçage est CHAUDE. Soyez prudent lorsque vous effectuez les étapes du nettoyage.

5.7.2 Contenants à solubles

Retrait du fouetteur à soluble pour le nettoyage

Fréquence: Hebdomadaire ou à chaque 200 cycles

S'il y a présence de résidus, retirez le fouetteur pour le laver à l'eau chaude:

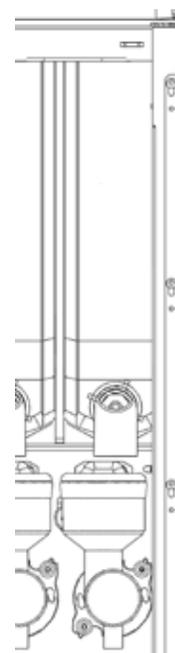
1. Retirez le tube de la base;
2. Soulevez l'entonnoir et retirez-le de la base;
3. Rincez vigoureusement à l'eau chaude et utilisez une brosse si nécessaire pour la zone du tube;
4. Séchez complètement à l'air libre;
5. Réinstallez les pièces en répétant les étapes dans l'ordre inverse.
6. Commandez un breuvage pour vous assurez que toutes les pièces et les interrupteurs fonctionnent correctement.

Retrait des contenants pour le nettoyage

Fréquence: Mensuel ou à chaque 1000 cycles

Pour assurer une qualité constante; il est recommandé de retirer et de vider les contenants à chaque mois. Ceci empêchera aux produits de coller aux parois des contenants.

1. Débarrez la porte;
2. Retirez le couvercle de la machine;
3. Tirez le contenant vers le haut pour le désengager du mécanisme de transmission;
4. Nettoyez et désinfectez à l'eau chaude et laissez sécher à l'air libre;
5. Réinstallez toutes les pièces et rechargez les contenants d'ingrédients.
6. Commandez un breuvage pour vous assurer que toutes les pièces sont en bon état de fonctionnement.

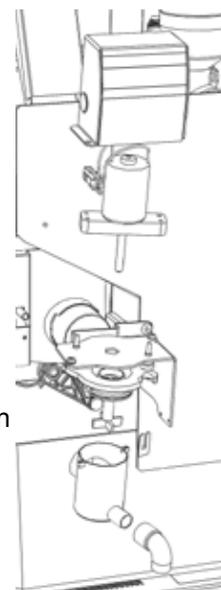


5.7.3 Fouetteur

Retrait du fouetteur pour le nettoyage

Fréquence: Hebdomadaire ou à chaque 200 cycles

1. Référez à la page 20-21
2. Retirez la base du fouetteur
3. Rincez sous l'eau chaude
4. Laissez sécher debout;
5. Réinstallez les pièces dans l'ordre inverse
6. Commandez un breuvage pour vous assurer que toutes les pièces sont en fonctionnement.

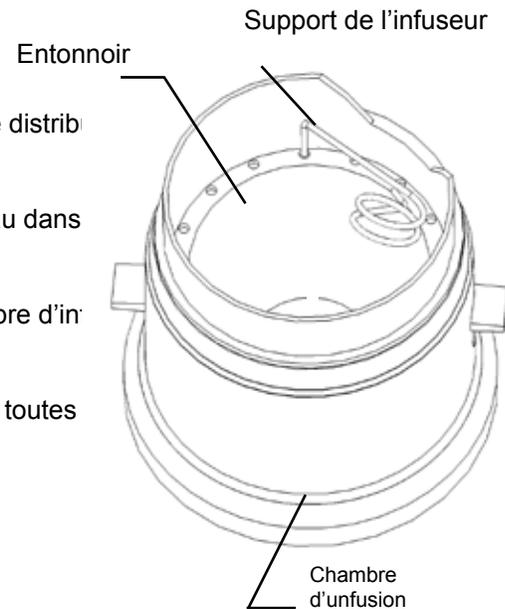


5.7.4 Infuseur à café

Nettoyage de la chambre d'infusion:

Fréquence: Hebdomadaire ou à chaque 200 cycles

1. Placez une grande tasse ou autre récipient sous le distrib pour prendre de l'eau chaude;
2. Mettre l'interrupteur d'ingrédients (SW5) à OFF;
3. Commandez plusieurs cafés pour faire circuler l'eau dans système;
4. Remettre l'interrupteur d'ingrédients à ON;
5. Retirez le boyau et enlevez l'entonnoir de la chambre d'in pour déloger les résidus de café accumulés et rincez;
6. Remplacez le boyau et l'entonnoir
7. Commandez un grand café pour vous assurer que toutes pièces sont en bon état de fonctionnement.



Entonnoir

Fréquence: Au besoin ou hebdomadaire

S'il y a accumulation de grains de café, retirez tout l'ensemble pour le nettoyer à l'eau chaude

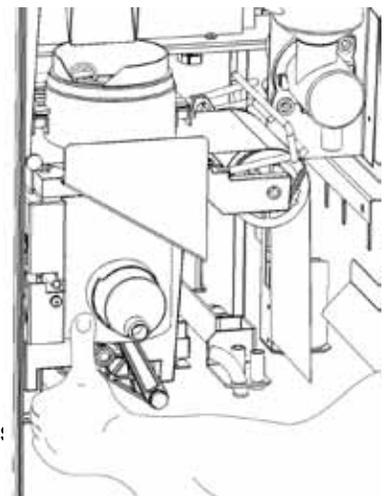
1. Retirez le boyau brun;
2. Retirez l'entonnoir de la chambre d'infusion;
3. Rincez complètement à l'eau chaude;
4. Laissez sécher à l'air libre;
5. Réinstallez toutes les pièces.
6. Commandez un grand café pour vous assurer que toutes les pièces sont en bon état de fonctionnement.

Nettoyage du système infuseur

Fréquence: Mensuel ou à chaque 1,000 cycles

Pour maintenir une performance optimale, nous recommandons que système infuseur soit nettoyé / rincé à l'eau chaude.

1. Rincez complètement pour retirer toute saleté;
2. Retirez l'entonnoir de la chambre d'infusion;
3. Rincez complètement à l'eau chaude;
4. Laissez sécher à l'air libre;
5. Réinstaller les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.
6. Commandez un grand café pour vous assurer que toutes les pièces :
fonctionnement.



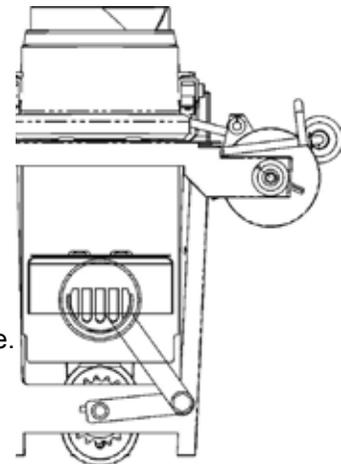
www.cafection.com (800) 561-6162

Désinfection du système infuseur

Fréquence : Saisonnier ou à chaque 3,000 Cycles

Un traitement régulier de désinfection du système infuseur aide à prévenir l'accumulation de résidus dans le mécanisme qui peuvent affecter le goût et la qualité des breuvages.

1. Placez une grande tasse ou autre récipient sous le distributeur pour laisser écouler du liquide chaud;
2. Versez 1 portion de nettoyant commercial (ex.: Urnex suggéré par le fabricant) dans la chambre d'infusion
3. Placez l'interrupteur d'ingrédients à OFF (SW6 du tableau principal);
4. Sélectionnez un petit café sur le clavier de sélection et appuyez sur GO;
5. Lorsque la chambre d'infusion est remplie d'eau, éteignez la machine et attendez 5 minutes;
6. Après 5 minutes, allumez la machine pour compléter l'infusion;
7. Pour rincer, faites exécuter au moins 5 cycles avec l'interrupteur d'ingrédients à "OFF";
8. Remplacez l'interrupteur d'ingrédients (SW6) à ON;
9. Faites 2 autres sélections pour compléter le cycle de rinçage de la machine.

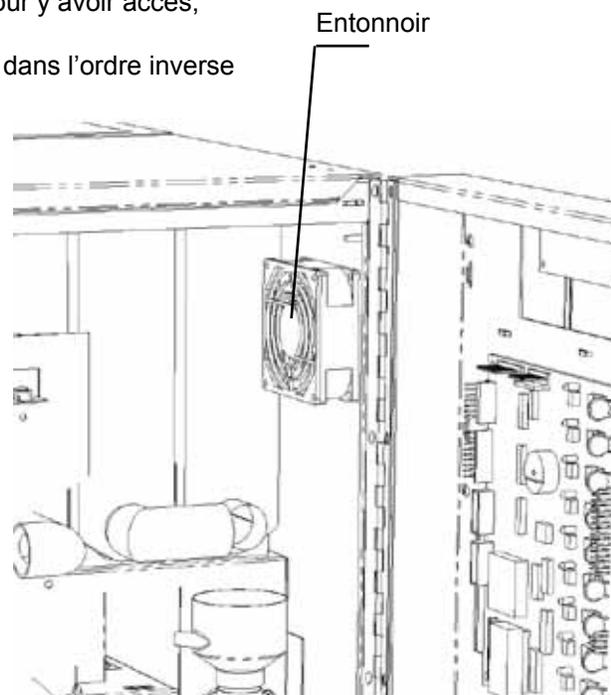


5.7.5 Ventilateur

Fréquence : Saisonnier ou au besoin

Inspectez visuellement le ventilateur situé directement à la droite du contenant à chocolat
S'il doit être nettoyé :

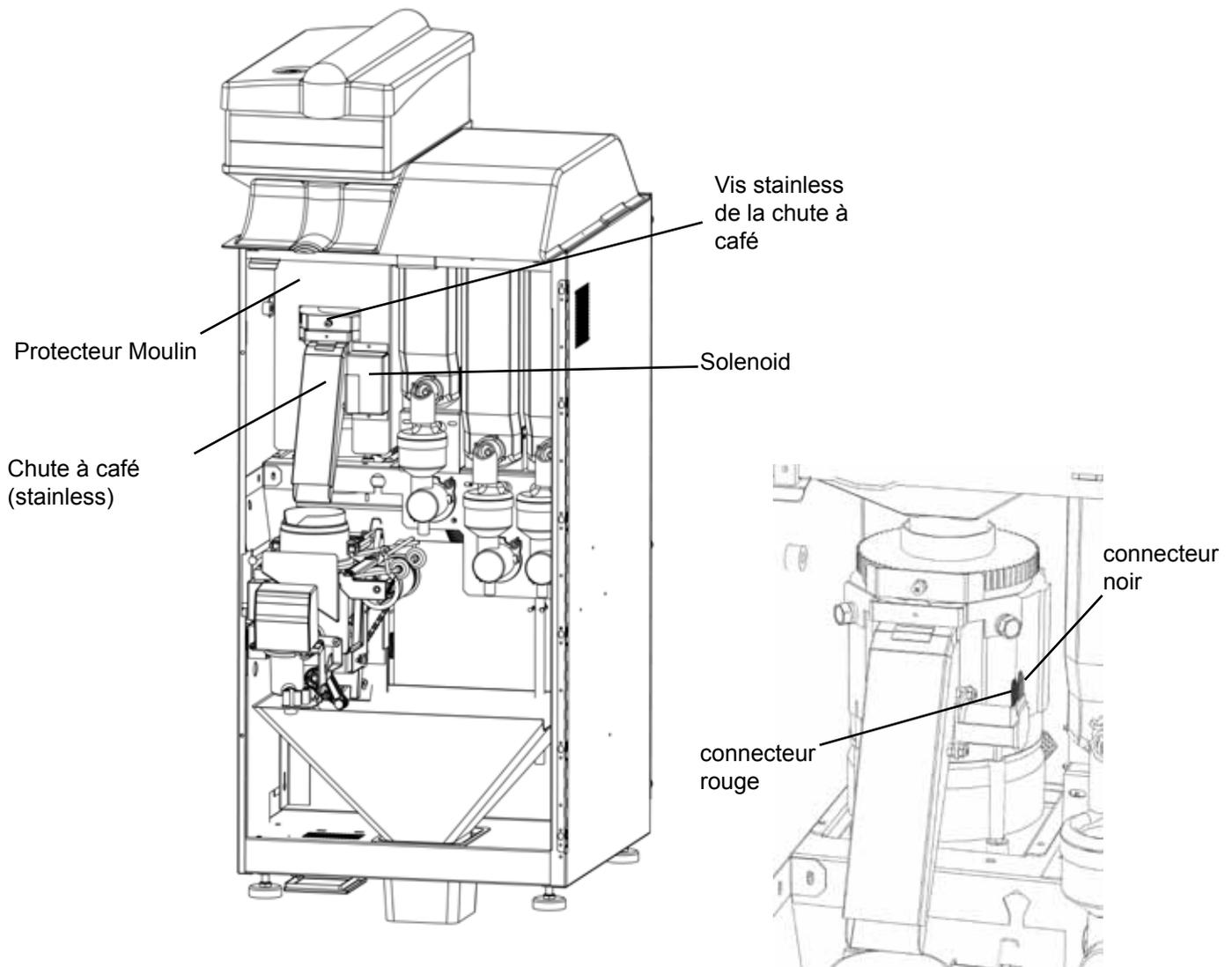
1. Arrêtez la machine et débranchez-la pour arrêter le ventilateur;
2. Débranchez le ventilateur et retirez le garde pour y avoir accès;
3. Nettoyez avec une serviette ou un linge;
4. Réinstallez les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse



5.7.6 Chute à café (Stainless)

Fréquence : Mensuel ou à chaque 1000 cycles

1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Enlevez le papier filtre;
3. Enlevez la protection du moulin;
4. Débranchez les deux connecteurs du solenoid;
5. Retirez la chute en enlevant les vis;
6. Nettoyez par un rinçage à l'eau chaude;
7. Assurez-vous que tout soit sec avant de réinstaller.
8. Réinstaller les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.

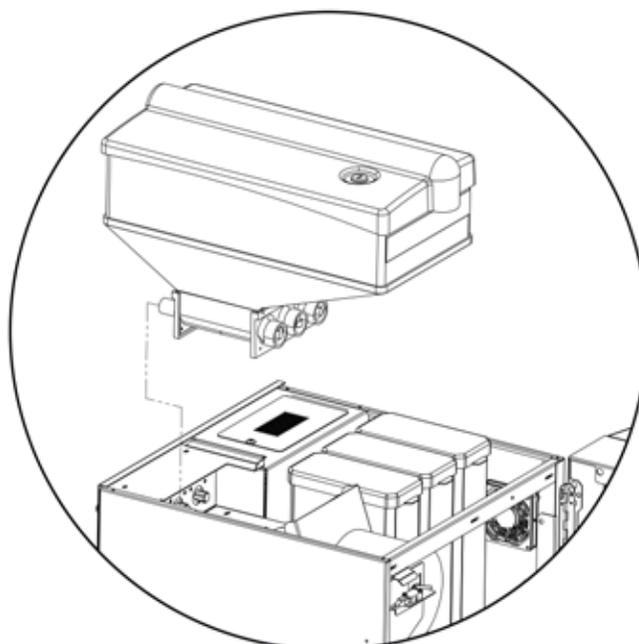


5.7.7 Chute en plastique des 3 contenants à grains

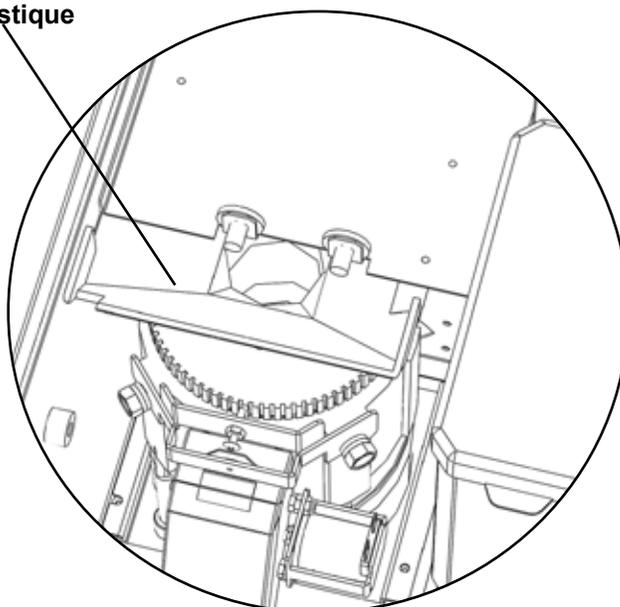
Fréquence: Mensuel ou à chaque 1000 cycles

1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Retirez l'assemblage de plastique;
3. Retirez le dessus en plastique;
4. Déverrouillez les 3 contenants à grains;
5. Retirez les 3 contenants;
6. Nettoyez l'intérieur de la chute (accessible par l'arrière) avec un linge humide.

Réinstaller les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse



Chute en plastique



6 MAINTENANCE PRÉVENTIVE

Toutes les pièces importantes de cette machine doivent être entretenues conformément au calendrier de maintenance pour que la garantie soit applicable et pour éviter les défauts. Une maintenance adéquate vous permettra de prolonger la vie utile de votre machine et assurera une bonne qualité des breuvages.



Le calendrier de maintenance préventive doit être suivi pour que la garantie soit honorée.

6.1 Calendrier de Maintenance Préventive (MP)

Toutes les pièces doivent être inspectées lors des visites d'entretien et nettoyées au besoin.

<i>Pièces</i>	<i>Mensuel</i>	<i>Saisonnier</i>	<i>10,000</i>	<i>20,000</i>	<i>60,000</i>	<i>100,000</i>
<i>Machine</i>	<i>Inspection</i>				<i>MP</i>	
<i>Valves de sortie</i>		<i>Inspection</i>		<i>MP</i>		
<i>Réservoir d'eau</i>		<i>Inspection</i>			<i>MP</i>	

6.2 Systeme Infuseur

MP: Annuel ou à chaque 20,000 cycles de café

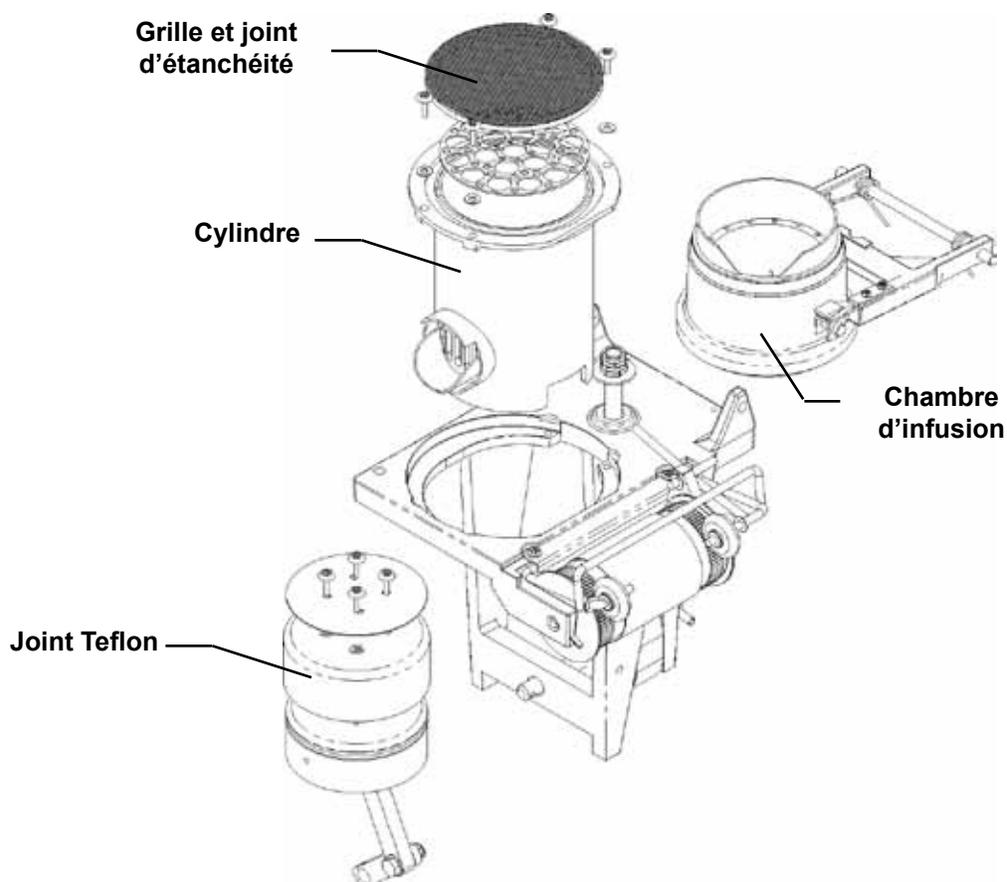
Le système infuseur est le coeur de la machine et il est responsable du goût des breuvages. Il doit être remplacé ou remis à neuf pour assurer la qualité des breuvages préparés. Nous recommandons le remplacement de votre système (et le retourner à Cafection) pour une maintenance préventive à chaque 20,000 cycles de café. Pour un tarif minimum, Cafection nettoiera complètement et remplacera toutes les pièces nécessaires, tels que le cylindre, joint téflon et joint d'écran responsables de l'extraction sous vide et du bon goût du café. Le tout vous sera retourné avec un an de garantie contre les défauts.

Contactez-nous pour de plus amples informations.

Inspection

Les informations suivantes indiquent que le vaccum (vide) ne fonctionne pas adéquatement et que votre machine est due pour une opération de maintenance :

- si le joint d'étanchéité est endommagé;
- si l'air pénètre dans le cylindre et crée des bulles dans le café;
- si des grains de café se retrouvent dans le café;
- si les grains de café après infusion restent imbibés d'eau.



6.3 Valves de sorties d'eau

Saisonnier ou à chaque 3,000 cycles

Pour éviter les problèmes de dépôts minéraux, nous vous recommandons de changer les 3 valves, et de réinstaller le tout avec votre ensemble de valves de rechange. Référez-vous aux instructions du fabricant fournies avec l'ensemble de valves.

Fuites au niveau des valves

- a) Identifier la valve qui fuit et remplacez-la
- b) Si la fuite provient du corps de la valve ou de la sortie du réservoir, essayez simplement de changer le joint d'étanchéité
- c) Si la valve du café n'est pas étanche, l'eau s'accumulera dans la chambre d'infusion. Si le problème perdure durant la nuit, le premier café du matin inondera la chambre d'infusion car elle contiendra trop d'eau.

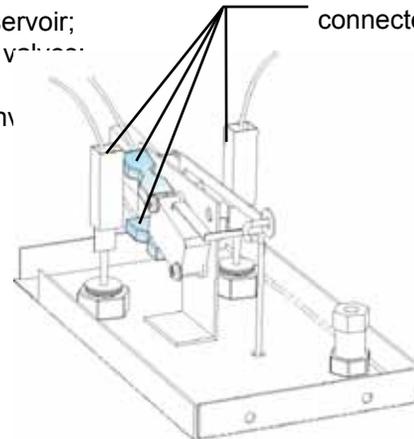
Retrait et Installation des valves

1. Fermez la machine;
2. Débranchez les connecteurs (fig.1.1) et les valves (fig. 1.2);
3. Retirez complètement l'eau du réservoir (voir p.56);
4. Retirez les tubes;
5. Dévissez le garde du réservoir pour retirer le réservoir;
6. Inclinez le réservoir vers vous pour accéder aux valves;
7. Retirez les valves;
8. Réinstallez en répétant les étapes dans l'ordre inverse.

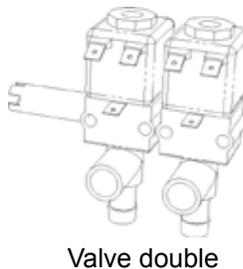
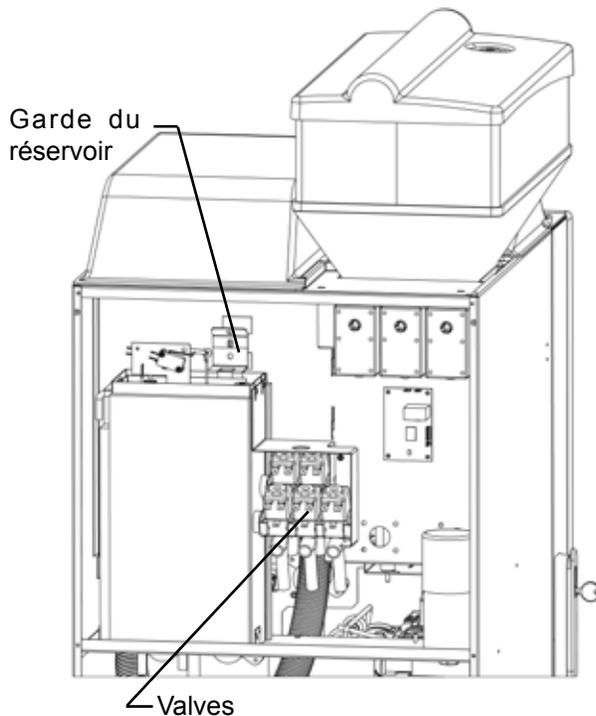


Caution! Water is hot

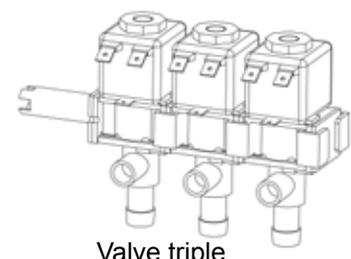
Déconnectez ces connecteurs



Couvercle Fig. 1.1



Valve double



Valve triple

Valves Fig. 1.2



Si vous choisissez d'installer un système de filtration d'eau, il est recommandé de l'inspecter mensuellement.

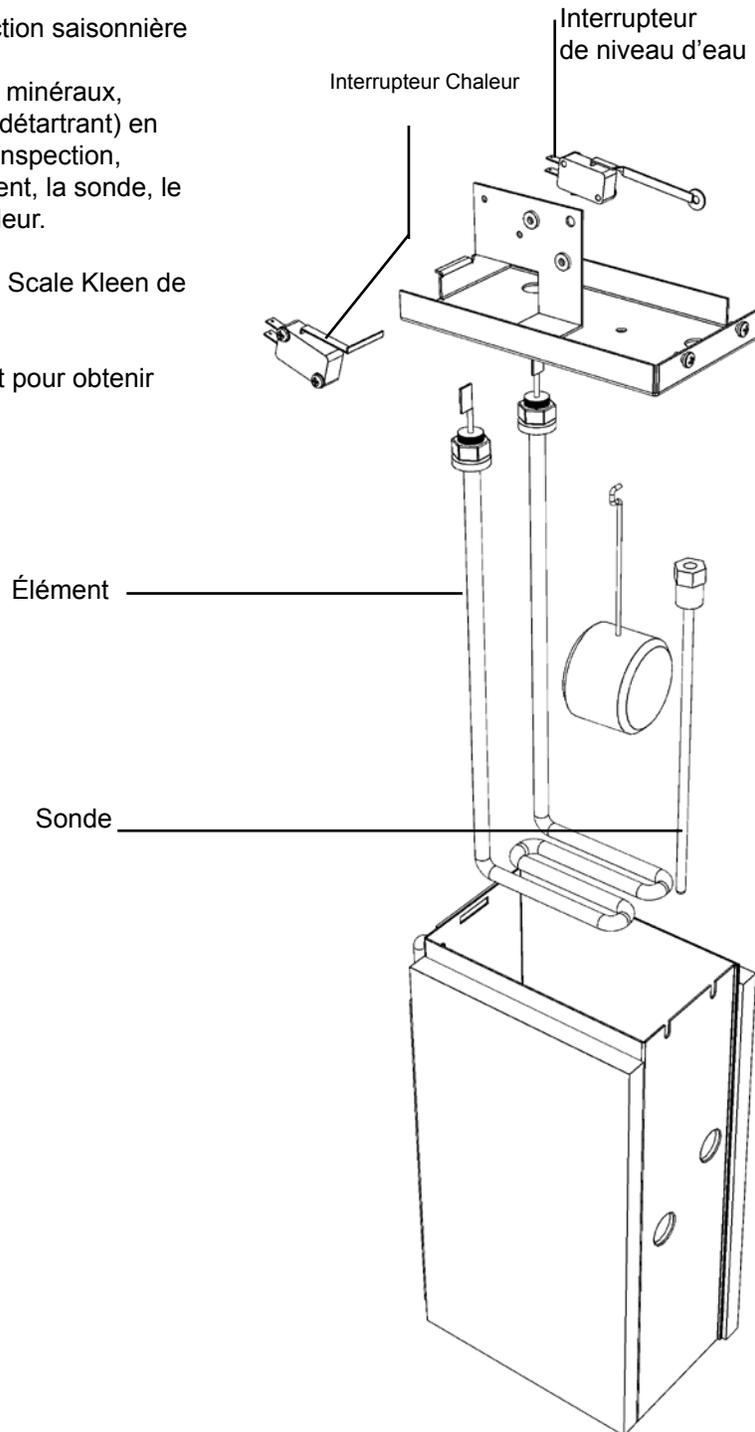
6.4 Réservoir à eau chaude

MP: À chaque 60,000 cycles, inspection saisonnière

Pour éviter les problèmes de dépôts minéraux, nous recommandons un nettoyage (détartrant) en profondeur du réservoir. Lors d'une inspection, vous pouvez aussi remplacer l'élément, la sonde, le niveau d'eau et l'interrupteur de chaleur.

Utilisez un produit détartrant comme Scale Kleen de Everpure.

Référez aux instructions du fabricant pour obtenir plus de détails.



6.5 **Moulin**

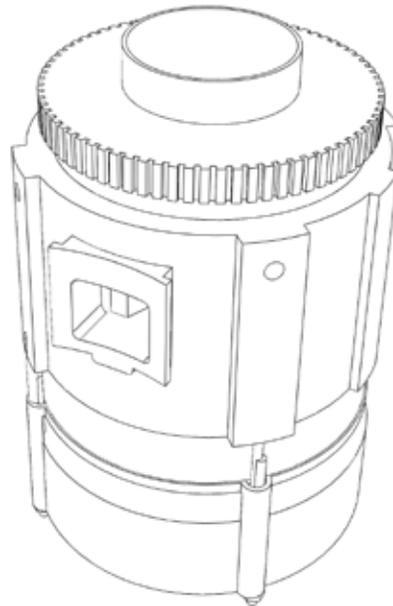
MP: À chaque 60,000 Cycles, inspection saisonnière

Le moulin utilisé dans la machine est de grade commercial qui réduit les transferts de chaleur dans la mouture des grains de café. Le moteur du moulin est garanti à vie.

La grosseur des particule de café moulu est très importante pour obtenir l'extraction du café désiré.

Par conséquent, les couteaux du moulin doivent être changés dès qu'environ 60,000 cycles de café ont été effectués..

Contactez le fabricant pour obtenir les instructions.



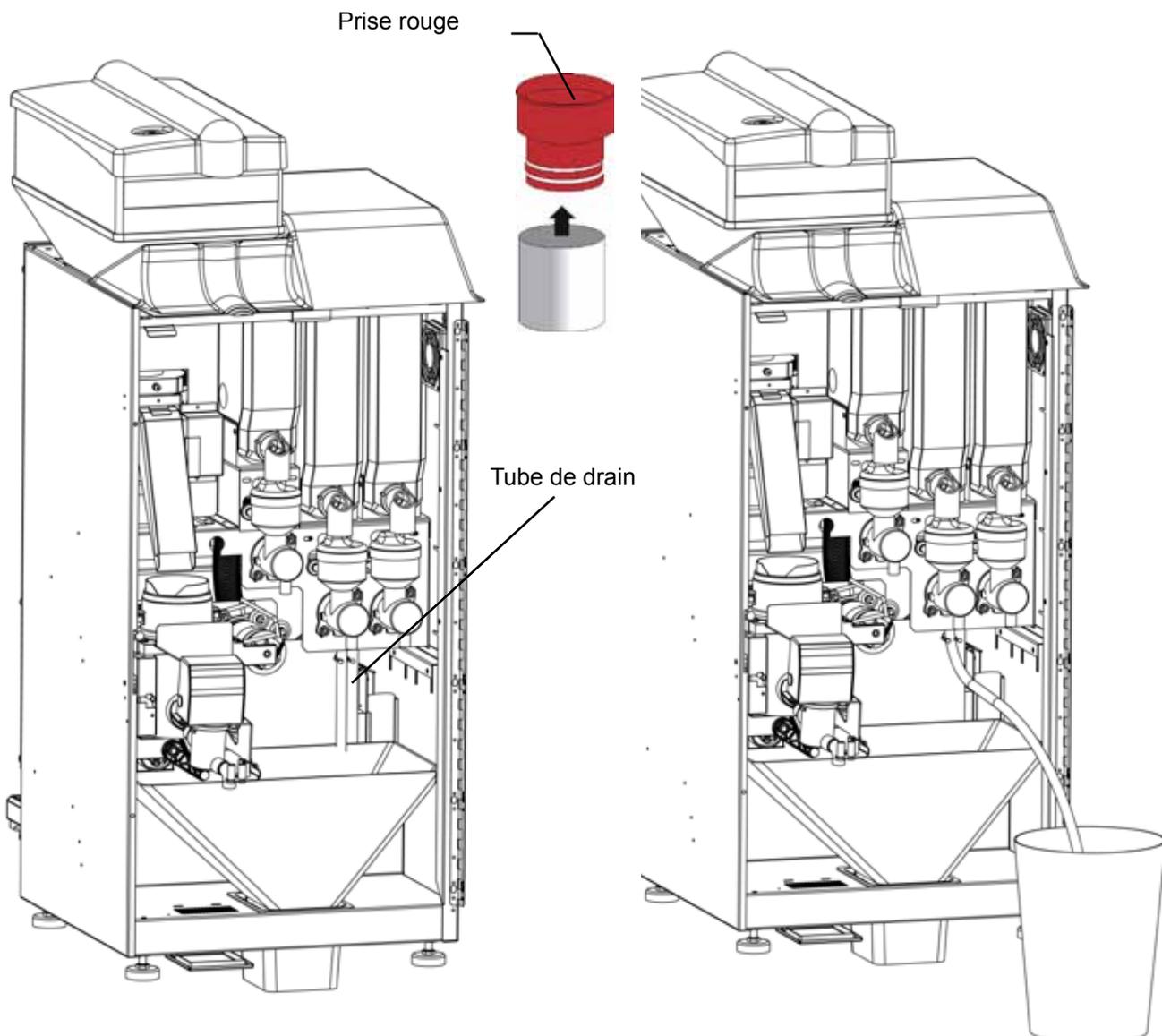
7 ENTRETIEN DES PIÈCES

Cette section est destinée à vous guider pour l'entretien des différentes pièces de la machine.

7.1 Vidange du réservoir à eau chaude

Nous vous demandons de prévoir 3 heures pour le refroidissement de l'eau avant de vidanger le réservoir. Assurez-vous d'avoir un seau de 0.8 gallon pour procéder.

1. Fermez et débranchez la machine;
2. Fermer l'alimentation principale d'eau de la machine;
3. Retirez le panneau arrière;
4. Localisez le tube de drainage (prise rouge);
5. Dirigez le tube dans le seau et retirez la prise rouge; **Attention, L'eau peut être chaude!**
6. Vidangez l'eau du réservoir complètement;
7. Réinstallez en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.



7.2 **Mise en arrêt et entreposage**

Si vous devez entreposer la machine pour un certain temps, veuillez suivre la procédure suivante pour éviter tout risque de dommage à l'équipement.

1. Fermez la machine et débranchez-la de l'alimentation électrique;
2. Vidangez le réservoir à eau chaude (voir les instructions);
3. Videz les contenants à solubles et les 3 contenants à grains;
4. Nettoyez toutes les pièces de la machine avant l'entreposage (voir les instructions)
5. Déconnectez l'élément chauffant
6. Attachez le bras du détecteur de niveau d'eau pour maintenir le flotteur immobile pendant le déplacement de la machine. "**Ne serrez pas trop**", cela pourrait endommager l'interrupteur; il faut simplement empêcher les mouvements ascendants et descendants du flotteur.

7.2.1 **Entreposage du système infuseur**

Le système infuseur est le coeur de la machine et il est responsable de la qualité et du goût des breuvages. Il est par conséquent, important de l'entreposer correctement lorsqu'il n'est pas installé dans la machine.

Vous devez toujours désengager l'embrayage avec une paire de pince et faire soulever la chambre d'infusion. Ceci permettra de réduire la pression exercée sur le mécanisme et les joints d'étanchéité. Le système doit être couché sur l'arrière ou déposé sur son côté gauche lorsqu'il est rangé. Ne rangez pas le système sur son côté droit (sur les roues et le mécanisme) ou en position debout.

Notes