

MANUEL DE SERVICE ET D'INSTALLATION pour L'INNOVATION TOTAL LITE



Manufacturé par:

Les Entreprises Cafecion Inc.

2355, Dalton, Québec, (Québec) G1P 3S3 Canada

Tél.: 1-800-561-6162 Fax: 1-800-463-2739

avalon@cafecion.com www.cafecion.com

L'IMAGE DÉMONTRE LA TOTAL LITE AVEC UN
CONTENANT À GRAINS OPTIONNEL.

Table des matières

1	INTRODUCTION	5
2	CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6
2.1	Pièces en contact avec les boissons et les produits	6
2.2	Attention	6
2.3	Alimentation électrique	6
2.4	Débranchez la machine si :.....	6
3	GARANTIE.....	7
3.1	Politiques.....	7
3.2	Retour de produit	7
3.3	Modalités de retour.....	8
4	ILLUSTRATIONS DES PIÈCES.....	9
4.1	Vue externe.....	9
4.2	Vue arrière	10
4.3	Vue interne.....	11
4.4	Système infuseur.....	12
4.5	Processus d'infusion.....	13
4.6	Réservoir à eau chaude.....	14
4.7	Carte principale.....	15
4.7.1	Description de la carte principale.....	16
5	CARTE COMPACTE FLASH	18
5.1	Enlever la plaque de protection de la carte principale.....	18
5.2	Enlever la carte compacte flash	19
5.3	Insérer la carte compacte flash	19
5.4	Version de la carte compacte flash	19
6	MODE DE SERVICE	20
6.1	Niveaux d'utilisateurs	20
6.2	Onglet service	21
6.2.1	Mode Carafe.....	22
6.3	Onglet statuts.....	23
6.4	Fenêtre de vérification.....	23
6.5	Onglet recettes.....	24
6.5.1	Onglet information	24
6.5.2	Onglet liquides et ingrédients.....	25
6.5.3	Onglet cycles infusion	26
6.6	Onglet système	28
6.6.1	Onglet système 1.....	28
6.6.2	Onglet système 2.....	29
6.6.3	Onglet outils	29
6.6.4	Onglet réseau	30
6.6.5	Onglet admin	31
6.7	Onglet compteurs	32
6.7.1	Compteurs permanents	32
6.7.2	Compteurs effaçables.....	33
6.7.3	Compteurs utilisateurs	33

7 CONFIGURATION INITIALE.....	35
7.1 Analyse du site d'installation.....	35
7.1.1 Espace requis.....	36
7.1.2 Spécifications.....	36
7.2 Déballage	37
7.3 Mise à niveau de l'équipement	38
7.4 Préparation du réservoir à eau chaude	38
7.4.1 Installation du couvercle du réservoir	38
7.4.2 Ajustement du flotteur du réservoir	39
7.5 Installation du contenant à 3 grains.....	39
7.5.1 Installation du contenant.....	39
7.5.2 Verrouillage du contenant.....	40
7.5.3 Installation de l'assemblage de plastique	40
7.5.4 Installation du couvercle de plastique	40
7.6 Connexion de la ligne d'eau.....	41
7.7 Connexion électrique.....	42
7.8 Température de l'eau	43
7.9 Chargement des ingrédients.....	44
7.10 Installation de la chute à déchets.....	45
7.11 Installation du papier filtre	46
7.12 Vérification de l'installation	47
8 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	48
8.1 Instructions pour le nettoyage et la désinfection	48
8.2 Articles recommandés pour le nettoyage	48
8.3 Calendrier des nettoyages	49
8.4 Instructions pour le nettoyage et la désinfection	49
8.5 Fonction de rinçage automatique.....	50
8.6 Nettoyage extérieur	50
8.6.1 Nettoyage du bac de récupération des liquides	50
8.6.2 Vidange de la poubelle	51
8.7 Nettoyage et désinfection des pièces internes.....	52
8.7.1 Contenants à grains	52
8.7.2 Contenants à solubles.....	53
8.7.3 Coffee Brewer.....	54
8.7.4 Ventilateur.....	55
8.7.5 Chute à café (en acier inox)	56
8.7.6 Chute du contenant à 3 grains (en plastique)	57
9 MAINTENANCE PRÉVENTIVE	58
9.1 Programme de maintenance préventive (MP)	58
9.2 Système infuseur	59
9.3 Valves d'eau	60
9.4 Réservoir à eau chaude	61
10 ENTRETIEN DES PIÈCES.....	62
10.1 Vidange du réservoir à eau chaude.....	62
10.2 Mise en arrêt / Entreposage	63
10.2.1 Entreposage du système infuseur	63

10.3	Système infuseur	64
10.4	Microcontrôleur (EPROM)	65
10.5	Carte principale	66
11	Dépannage	67
11.1	Liste des messages d'avertissements.....	67
11.2	Liste des message d'erreur	68
11.2	Liste des message d'erreur (suite).....	69

1 INTRODUCTION

Cafection fabrique le modèle Total Lite de la ligne INNOVATION en utilisant une technologie permettant d'infuser du café tasse par tasse avec les gains de café de votre choix !

Les machines de Cafection sont dessinées et conçues sur la base d'une expertise et d'un savoir-faire de plus de 35 ans dans l'industrie du café. En plus d'être commodées, fiables et faciles à utiliser, nos machines assurent la préparation de cafés et de breuvages toujours fraîchement infusés. Les chocolats chauds et les délicieux cappuccino sont préparés à la perfection et vous sont servis en tout temps tous les jours.

La Total Lite offre 3 choix de grains de café qui peuvent être mélangés avec des produits solubles sur demande, ainsi que du chocolat chaud gourmet, des spécialités de cafés et de l'eau chaude.

Tous nos produits sont offerts en 3 formats de tasses :

- Petit, Moyen et Grand; de 5 à 20 oz. (Pour les formats au dessus de 12 oz une base allongée est requise)

Dans les pages qui suivent, vous trouverez plusieurs informations clairement illustrées concernant les thèmes suivants :

- Consignes de sécurité
- Illustrations des pièces et des équipements
- Contrôles et Fonctionnalités
- Réglages et Configuration
- Fonctionnement du Logiciel
- Nettoyage et Désinfection
- Maintenance Préventive
- Entretien des pièces
- Dépannage

AVANT DE COMMENCER

Nos machines ont été fabriquées pour se conformer aux plus hautes exigences sanitaires et de sécurité. Pour maintenir ce haut degré d'excellence, il est important que l'installation de nos machines soit faite suivant les recommandations données dans ce guide. Tout changement concernant le mécanisme de fonctionnement est fortement déconseillé. Les machines ne doivent pas être modifiées et seulement les pièces fabriquées par Cafection doivent être utilisées pour garantir le bon fonctionnement de l'équipement.

Ce document présente les spécifications, les paramètres et l'interface de l'utilisateur de la Total Lite. Ces informations peuvent différer des modèles précédemment produits par Cafection.



Les étapes du réglage initial présentées dans ce guide doivent être complétées avant de mettre sous tension votre machine!!!

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

2.1 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.

2.2 Attention

- 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 dont 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.

2.3 Alimentation électrique

- Toujours utiliser une prise mise à la terre de 120V AC, 60Hz, 15Amps.
- Chaque pièce de cet équipement doit avoir sa prise électrique sur un circuit dédié.
- Un fil d'extension ne doit pas être utilisé.
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée. Utilisez seulement dans une prise conçue pour ce genre de branchement.

2.4 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.



3 GARANTIE**Modalités et conditions pour le retour des produits**

Toute réclamation de garantie et tout retour de produits relèvent de notre département technique disponible du lundi au vendredi de 8:30 à 17:00 ou accessible par courriel à service@caflection.com

3.1 Politiques

Caflection offre une garantie selon les termes présentés ci-dessous à moins d'un avis contraire et formel donné par écrit :

- Toutes les pièces en contact avec l'eau (valves d'évacuation, élément chauffant, thermostat, capteur, valve et réservoir) **Garantie de 3 mois suivant la date de facture.**
- Toute autre pièce de la machine: **Garantie de 12 mois suivant de la date de facture.**

La garantie couvre tout disfonctionnement causé par un défaut de fabrication et ne couvre pas les défauts résultant d'une négligence, d'une mauvaise installation ou d'une détérioration causée par un dépôt excessif de minéraux provenant de l'eau utilisée pour alimenter la machine.

Tout dommage, altération du numéro de série, dates ou codes; annule la garantie.

Obtenir un numéro d'autorisation de retour

Avant d'obtenir un numéro d'autorisation, vous devez contacter le département technique et présenter la raison qui justifie le retour.

Vous devez fournir les informations suivantes:

- Nom de la compagnie et du contact;
- Numéro de facture, numéro de produit;
- Quantité;
- Numéro de série;
- Description détaillée du problème.

Notre département technique vous enverra ensuite un formulaire et un numéro d'autorisation de retour.

Le numéro de retour est valide pour 30 jours suivant la date de la demande. Au delà de 30 jours, le numéro doit être validé auprès de notre département technique.

3.2 Retour de produit

Après l'obtention du numéro de retour, vous pouvez expédier le produit à l'adresse suivante :

Les Entreprises Caflection Inc.
Département Technique
2355 Dalton
Québec (Québec)
Canada G1P 3S3

Les frais de retour des produits sont payés par nous (seulement sous autorisation du département technique). Si nous payons le transport d'un produit non couvert par la garantie, nous vous enverrons un facture pour couvrir les frais.

Tous les produits retournés doivent être emballés soigneusement pour éviter les bris lors du transport. Dans la mesure du possible, veuillez utiliser l'emballage d'origine. Les dommages liés au transport ou à toute situation contrevenant à nos conditions ne seront pas couverts par la garantie.

Cafection n'est pas tenu responsable des pertes ou des dommages survenant pendant le transport. Tous les produits retournés doivent être accompagnés du formulaire de retour avec un numéro valide et ce numéro doit être clairement inscrit sur l'emballage d'expédition.

3.3 Modalités de retour

Le numéro de retour ne confirme pas que le produit sera couvert par la garantie.

Dépendant de la nature du problème, et après avoir testé la défectuosité, nous autoriserons la réparation ou le remplacement du produit à l'identique ou à l'équivalent. Notre évaluation déterminera si le produit retourné sera couvert entièrement ou partiellement par la garantie.

Si le produit n'est pas couvert par la garantie ou retourné endommagé, nous pouvons réparer et fixer un prix en fonction de l'état du produit.

Si le produit est retourné à des conditions non satisfaisantes, des frais de 35\$ sont applicables et la garantie ne s'applique pas.

Tout produit retourné ne présentant aucun dysfonctionnement sera sujet à des frais administratifs de 35\$ plus les coûts inhérents au transport.

Remplacement Anticipé

Vous pouvez également demander un remplacement anticipé. Dans ce cas, il sera nécessaire d'envoyer une commande pour le remplacement prévu et de respecter la procédure décrite ci-dessus pour retourner le produit défectueux. Vous recevrez une facture pour le remplacement anticipé.

Après les tests, si le produit est considéré défectueux, un crédit vous sera expédié.

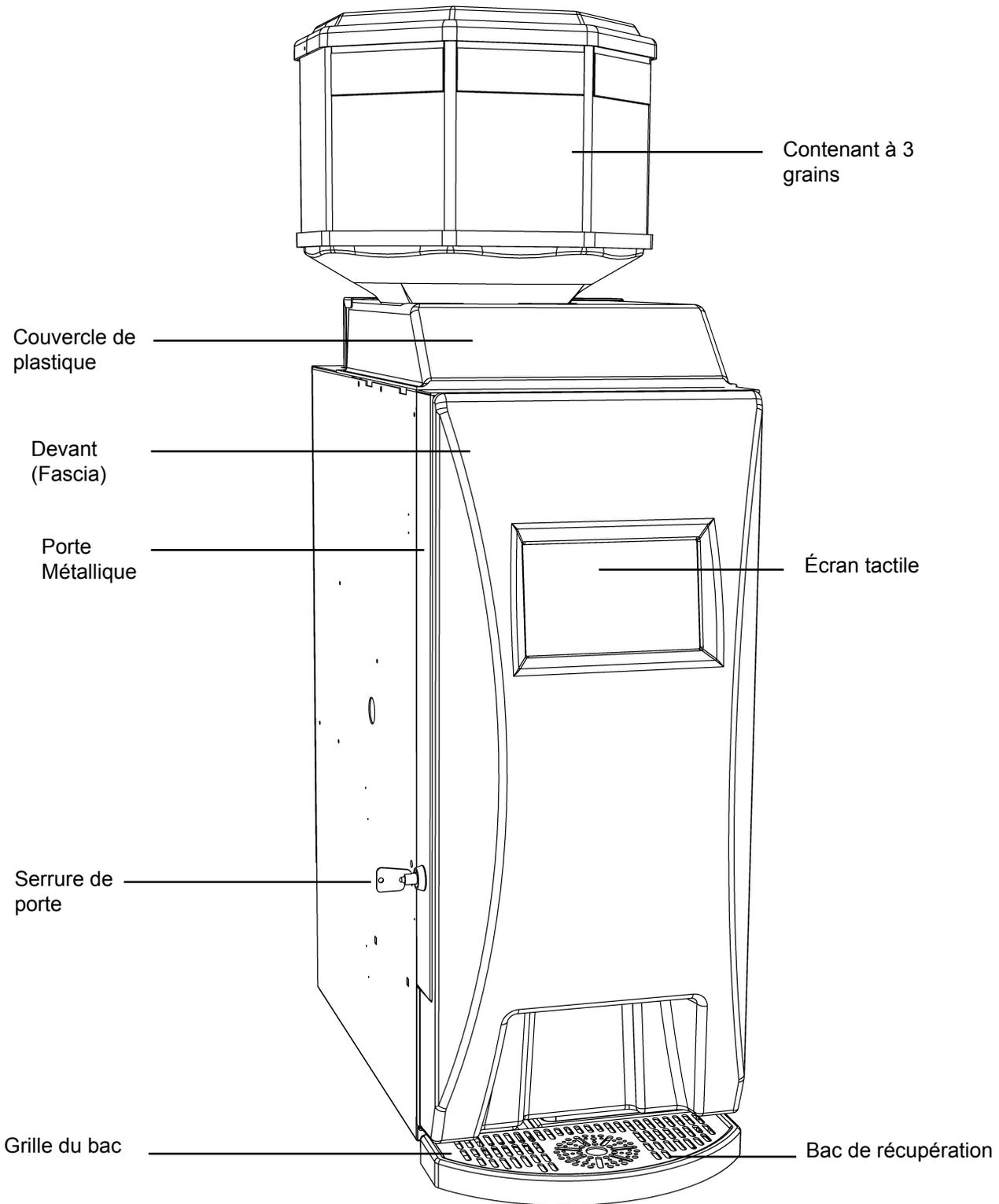


Les Entreprises Cafection Inc
2355, Dalton
Québec, (Québec) Canada G1P 3S3
Tel.: 1-800-561-6162
Fax: 1-800-463-2739
Courriel : order@cafection
www.cafection.com

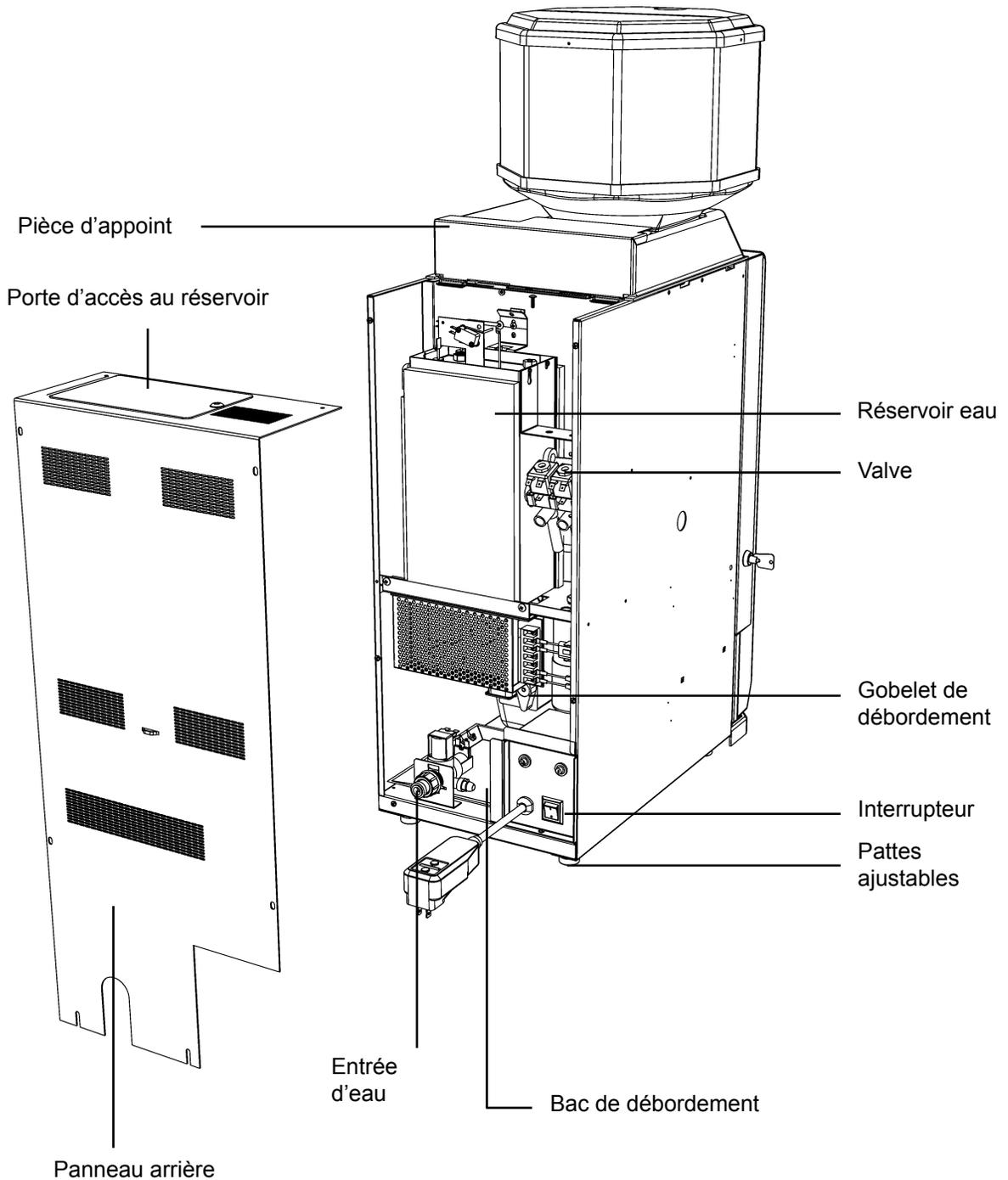
www.cafection.com (800) 561-6162

4 ILLUSTRATIONS DES PIÈCES

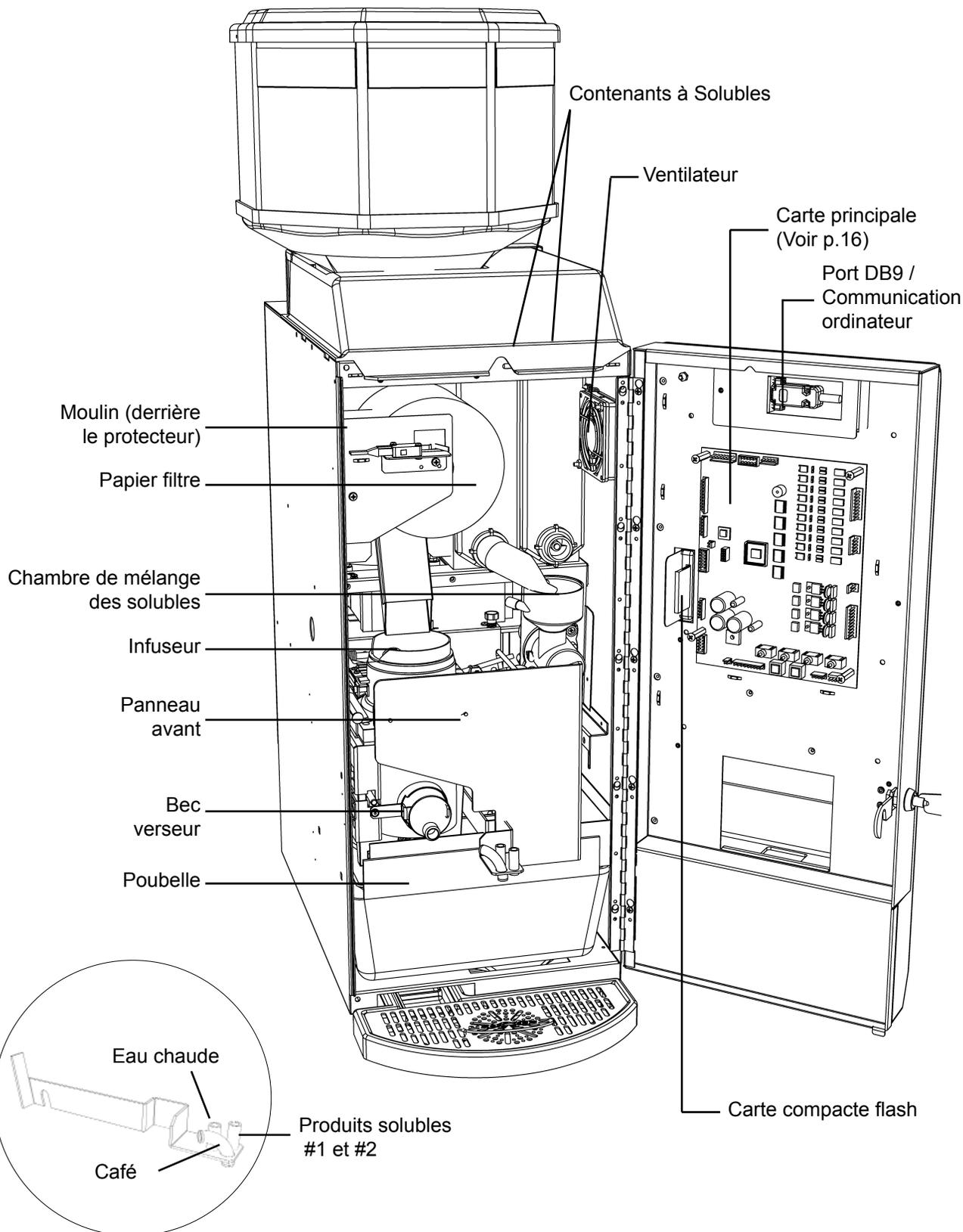
4.1 Vue externe



4.2 Vue arrière

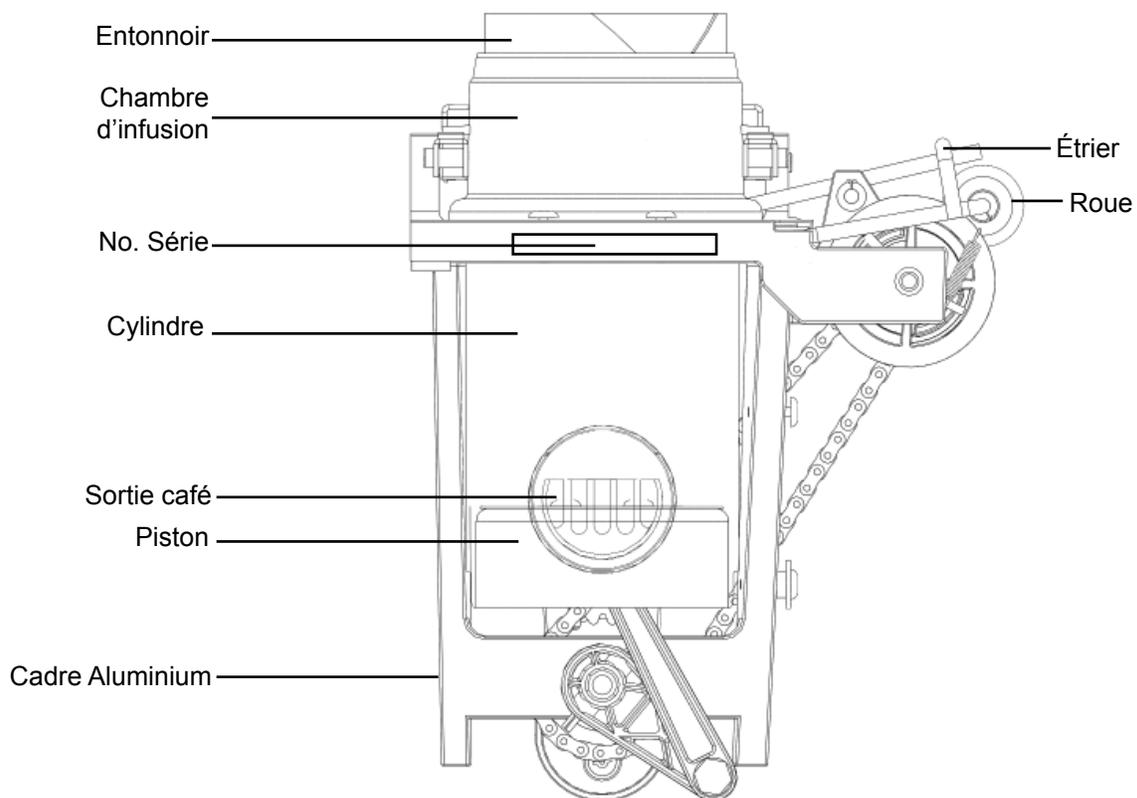


4.3 Vue interne



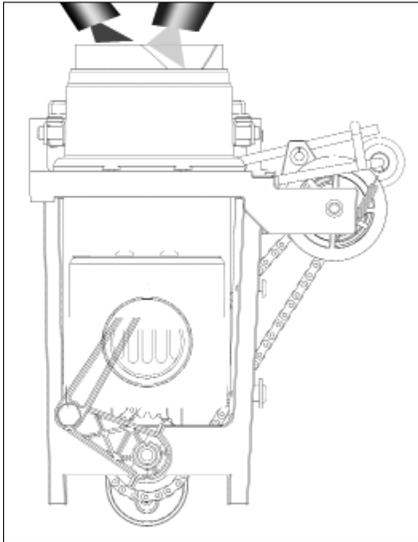
4.4 Systeme infuseur

Notre système infuseur se retrouve dans une classe à part dans l'industrie du café préparé tasse par tasse et il est spécifiquement conçu pour les machines Cafection. Son procédé d'extraction sous vide, combiné à un papier filtre de haute qualité, produit un café d'une qualité supérieure. Les cafés fraîchement infusés tasse par tasse sont disponibles en tout temps et à toute heure du jour. Voir la page suivante pour la description du processus de préparation.



4.5 Processus d'infusion

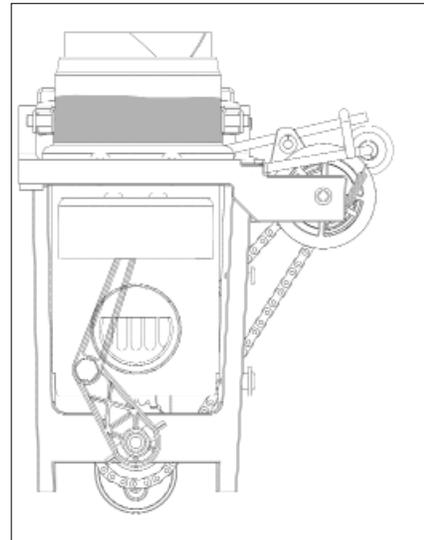
1



Étape 1 Soulèvement du piston

Le café moulu et l'eau sont acheminés dans la chambre d'infusion au cours du soulèvement du piston. Ceci comprime l'air dans le cylindre et pousse sur la mixture de café dans la chambre d'infusion en mélangeant le breuvage.

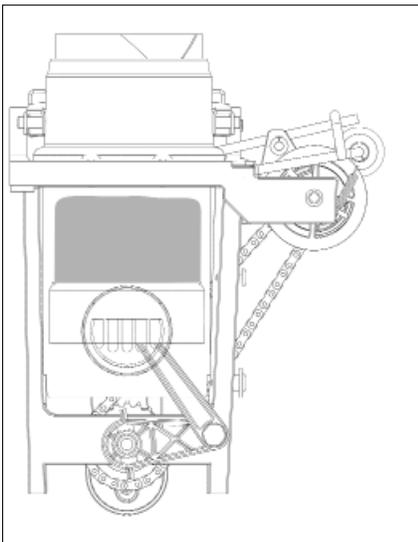
2



Étape 2 Pause

Une fois le piston en position, celui-ci marque une pause pour laisser le café s'infuser à la force désirée. Suivra un jet d'eau pour nettoyer la chambre d'infusion.

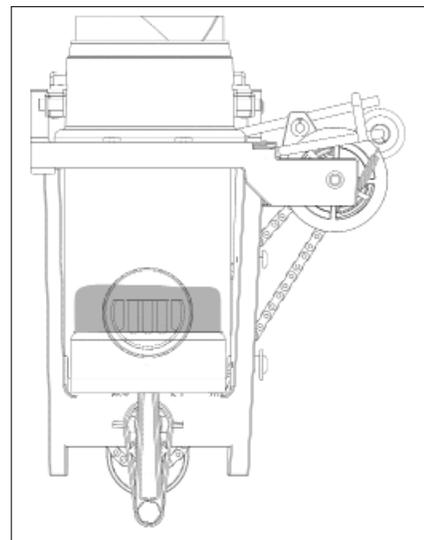
3



Étape 3 La descente du piston

La descente du piston provoque un vide permettant d'extraire le café de la mixture à travers le papier filtre dans le cylindre. Une dernière pause laissera le café s'échapper de la chambre d'infusion.

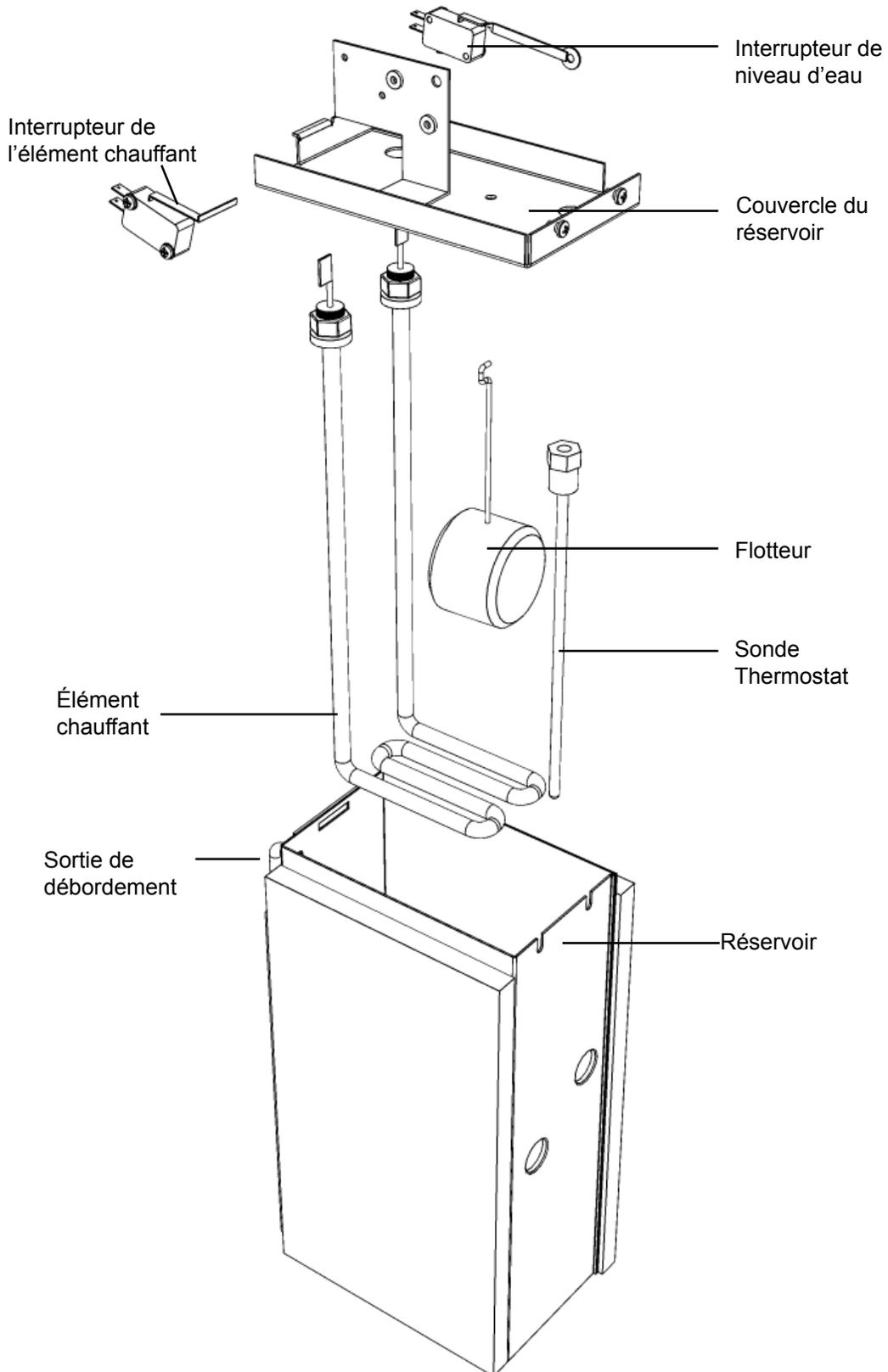
4



Étape 4 Distribution du café

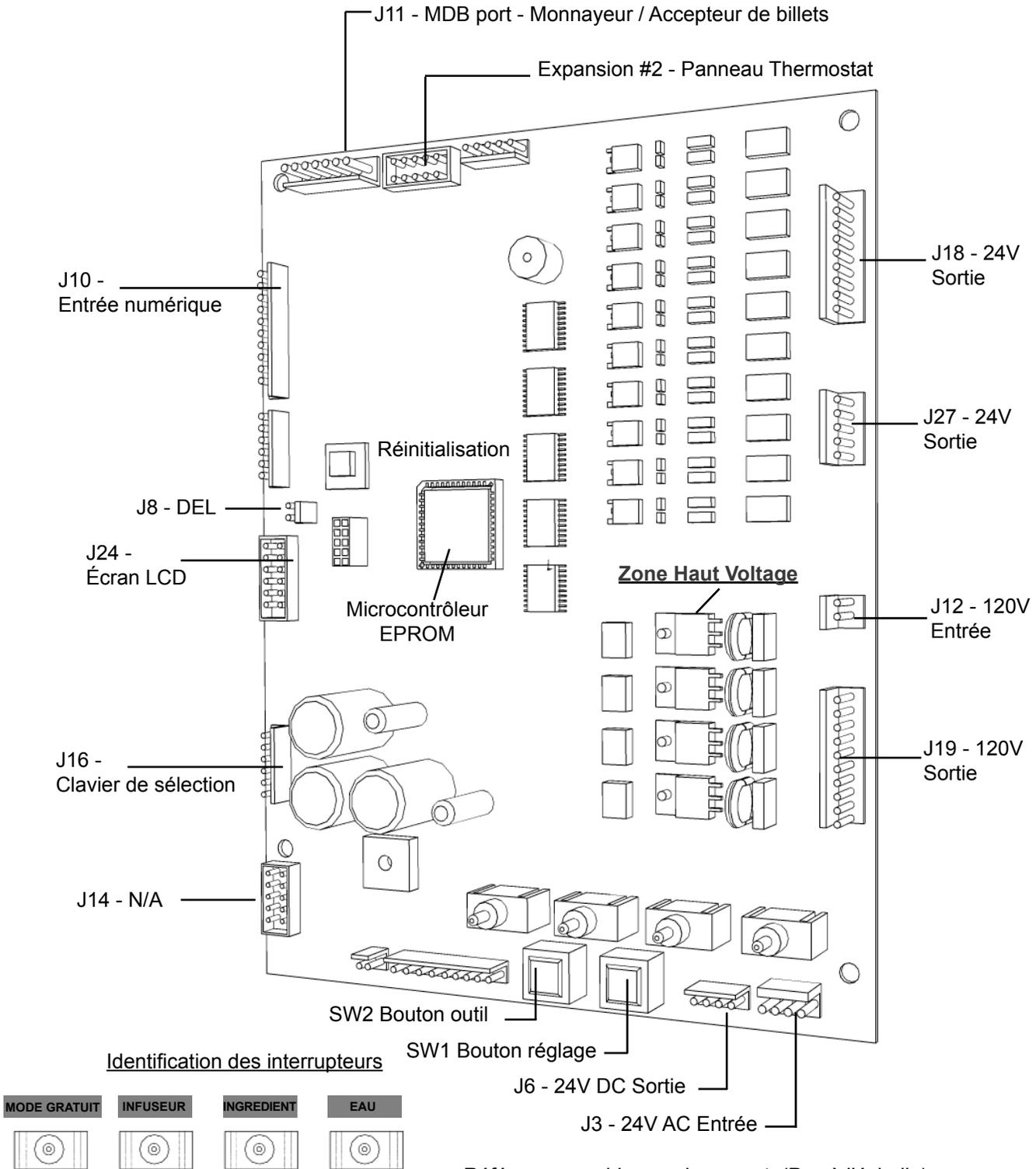
Le piston suit sa course descendante. Le café se verse lorsque le piston est sous le déversoir du café. À ce moment, la chambre d'infusion se retire permettant ainsi d'acheminer les grains de café moulus utilisés dans la chute à déchets.

4.6 Réservoir à eau chaude



4.7 Carte principale

ILLUSTRATIONS DES PIÈCES



Référence graphique uniquement. (Pas à l'échelle)

L'équipement doit obligatoirement être mis hors tension avant l'entretien des composants de la carte principale.



4.7.1 Description de la carte principale

Interrupteurs et boutons interactifs

1. Bouton de service (SW1) Blanc

Appuyer sur ce bouton donne accès au mode service

2. Bouton outil (SW2) Noir

Appuyer sur ce bouton démarre l'outil de calibration de l'écran tactile.

Les interrupteurs à bascule ne sont pas utilisés dans la Total Lite, mais pour assurer un bon fonctionnement les deux interrupteurs de gauche doivent pointer vers la gauche et ces de droite doivent pointer vers la droite

DEL Vert

Le DEL vert s'allume pour indiquer qu'une alarme est déclenchée.

DS18 - Débordement du Bac de récupération
DS13 - Interrupteur Coupleur
DS14 - Papier filtre requis
DS15 - Niveau d'eau ON
DS19 - Niveau d'eau OFF
DS16 - N/A
DS17 - N/A
DS20 - N/A
DS25 - N/A
DS27 - N/A
DS26 - N/A
DS24 - N/A
DS23 - N/A

DEL Rouge

Le DEL rouge s'allume pour indiquer qu'une composante est en fonction.

DS2 - Café #1 moteur
DS3 - Café #2 moteur
DS4 - Soluble #1 moteur
DS5 - Soluble #2 moteur
DS6 - Café eau chaude
DS7 - Soluble eau chaude
DS21 - Chute Solenoïde
DS22 - Moteur Infuseur
DS10 - Valve d'entrée
DS8 - Eau Chaude
DS9 - Moteur Infuseur
DS12 - N/A
DS11 - Moulin
DS29 - Fouetteur
DS31 - Café #3

Le microcontrôleur, 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 le microcontrôleur sans l'outil requis. Cela pourrait endommager le boîtier.

Outil 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 la carte principale et le boîtier du microcontrôleur.

Retrait

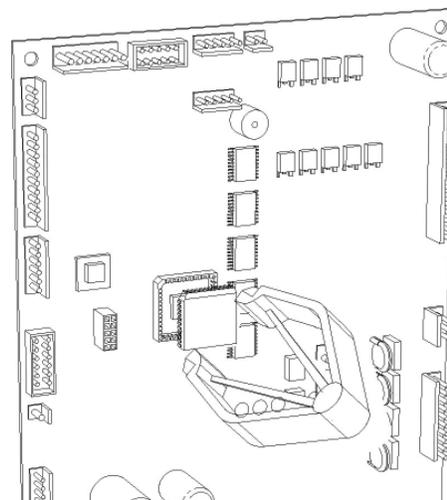
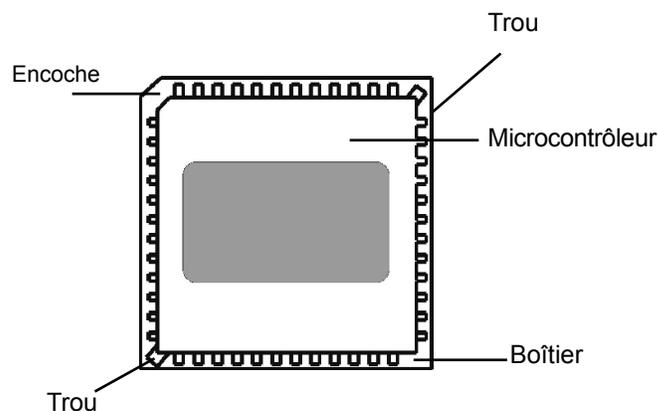
1. Éteignez la machine et débranchez-la de l'alimentation électrique;
2. Ouvrez la porte et dévissez la plaque de lexan (4 vis);
3. Localisez le microcontrôleur (Le carré noir avec une étiquette blanche dans le milieu de la carte principale);
4. Avec l'outil d'extraction, insérez prudemment les dents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

Remplacement

1. Alignez le coin biseauté (encoche) du microcontrôleur avec celui du socle;
2. Assurez-vous que tous les contacts sont alignés avec ceux du socle;
3. Poussez le microcontrôleur fermement de façon à ce qu'elle soit placée au niveau du socle
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 du microcontrôleur ;

Total Lite G.U.I V TL 2.1.1
 Numéro de série :TL-DEMO
 Démarrage des communications avec distributrice...OK
 ID circuit controleur :Total 1 V2.1
 ID du thermostat :1.01
 Température de l'eau ajustée à :200 F

Accepteur de monnaie détecté



5 CARTE COMPACTE FLASH

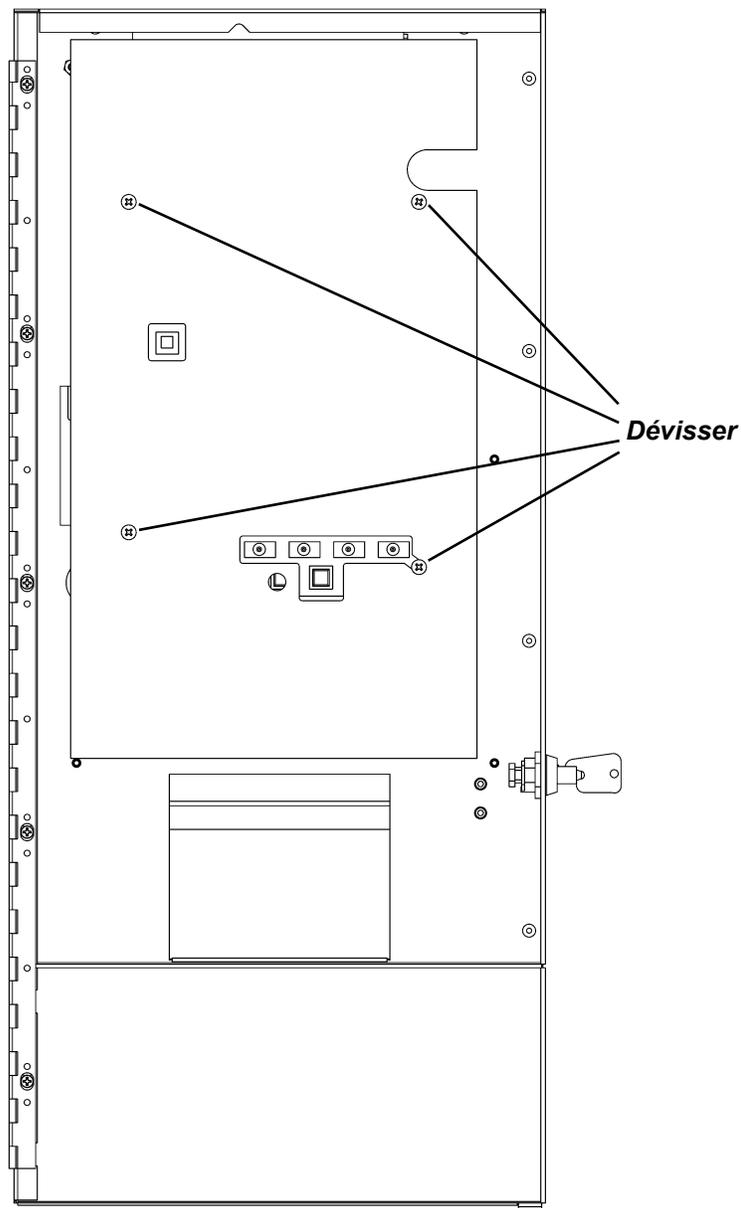
5.1 Enlever la plaque de protection de la carte principale

1. METTRE L'INTERRUPTEUR DE COURANT À LA POSITION OFF.



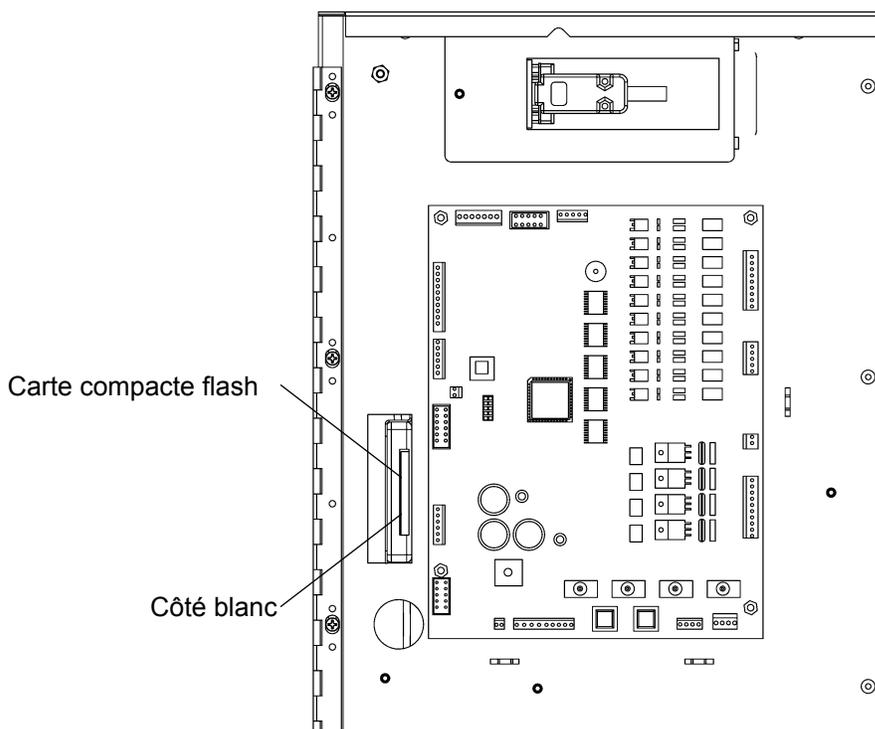
**NE PAS RESPECTER CES CONSIGNES PEUT CAUSE DES BLESSURES
OU DES DOMMAGE À L'ÉQUIPEMENT.**

2. Enlevez la plaque de protection en dévissant les quatres vis montrée ci-dessous.



5.2 Enlever la carte compacte flash

Pour enlever la carte, tirez la vers vous.



5.3 Insérer la carte compacte flash

Pour insérer la carte compacte flash, assurez-vous qu'elle est alignée correctement avec son socle et appuyez sur la carte. Il se peut qu'un PEU de force soit requise pour l'insérer jusqu'au fond.



ATTENTION! Si la carte n'est pas insérée de la bonne façon, le coin du haut n'entrera pas dans le socle. Si cela se produit, **NE POUSSER PLUS**, car des dommages peuvent être faits.

5.4 Version de la carte compacte flash

Au démarrage, l'écran indique le GUI, c'est-à-dire la version de la carte compacte flash, tel qu'indiqué ci-dessous;

```

Total Lite G.U.I V TL 2.1.1
Numéro de série :TL-DEMO
Démarrage des communications avec distributrice...OK
.ID circuit controleur :Total 1 V2.1
ID du thermostat :1.01
Température de l'eau ajustée à :200 F
  
```

6 MODE DE SERVICE

6.1 Niveaux d'utilisateurs

Niveau 1 : Sélection et distribution des produits. Aucun service ne peut être fait par l'utilisateur de niveau 1.

Niveau 2 : Personnel de service pour la maintenance de base. Les clés sont requises. Aucun mot de passe requis.

Niveau 3 : Tâches de service. Modifications des recettes. Réglages du système.
Le mot de passe par défaut de ce niveau est : tech.
Nous vous recommandons fortement de changer ce mot de passe.

Niveau 4 : Tâches administrative. Compteurs des ventes. Modification de mot de passe.
Le mot de passe par défaut de ce niveau est : admin.
Nous vous recommandons fortement de changer ce mot de passe.

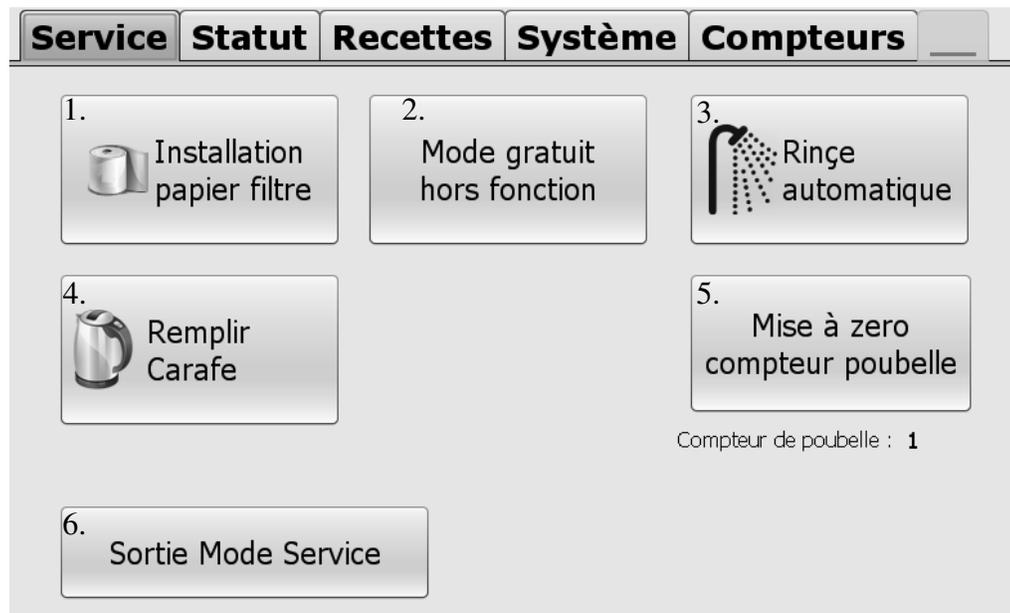
Niveau 5 : Pour le développement. Réservé aux Entreprises Cafection Inc.

MODE DE SERVICE

2	2	3	3	4	5
Service	Statut	Recettes	Système	Compteurs	—
 Installation papier filtre	Mode gratuit hors fonction	 Rinçe automatique			
 Remplir Carafe	Mise à zero compteur poubelle			Compteur de poubelle : 1	
Sortie Mode Service					

6.2 Onglet service

Pour obtenir l'écran ci-dessous, appuyez sur le bouton de réglage (blanc) (SW2 tel qu'illustré dans la section 4.7) de la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine et appuyez sur le bouton SERVICE.



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. Cette fonction est utilisée pour rincer l'infuseur et les chambres des fouetteurs. Suivez les instructions à l'écran après y avoir accédé. **ATTENTION!** assurez-vous de placer un contenant assez grand (la capacité est spécifiée à l'écran). **FAITES ATTENTION!** parce que l'eau est **TRÈS CHAUDE!**
4. Cette fonction est utilisée pour activer le mode carafe. Pour plus d'information voir la prochaine page.
5. Cette fonction est utilisée pour initialiser le compteur de la poubelle.
6. Cette fonction est utilisée pour quitter le mode Service.



6.2.1 Mode Carafe

Le mode carafe est toujours gratuit et chaque boisson est comptée comme une vente gratuite dans les compteurs des ventes.

Lorsque vous appuyez sur le bouton Remplir Carafe dans le mode Service, l'écran de sélection sera automatiquement sélectionné. Les images ci-bas montrent le procédé complet pour remplir une carafe.

Si vous voulez arrêter la préparation du produit, appuyez sur la touche Annuler. La machine finira le produit qu'elle est en train de préparer, mais n'en commencera pas d'autres.

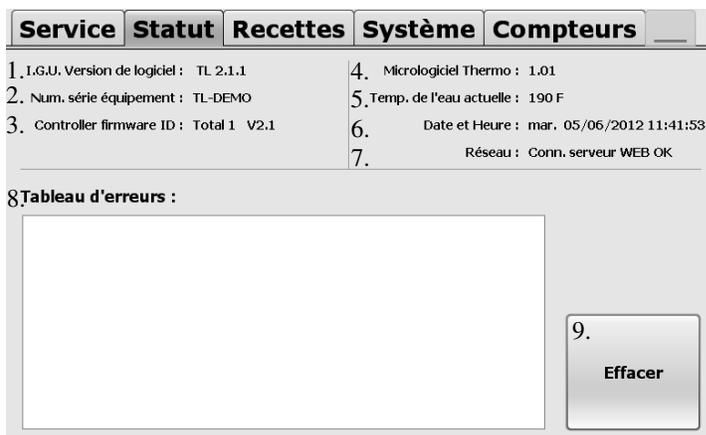
L'icône de la carafe dans le coin en haut à droite confirme que la machine est bien en mode Carafe.

Si vous voulez quitter le mode Carafe, vous devez retourner en mode Service et appuyer sur le bouton Remplir Carafe jusqu'à ce qu'il redevienne blanc.



6.3 Onglet statuts

Pour obtenir l'écran ci-dessous, appuyez le bouton de réglage (blanc) (SW2 tel qu'illustré à la section 4.7) sur la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine et appuyez sur STATUS.



Service	Statut	Recettes	Système	Compteurs
1. I.G.U. Version de logiciel : TL 2.1.1	2. Num. série équipement : TL-DEMO	3. Controller firmware ID : Total 1 V2.1	4. Micrologiciel Thermo : 1.01	5. Temp. de l'eau actuelle : 190 F
			6. Date et Heure : mar. 05/06/2012 11:41:53	7. Réseau : Conn. serveur WEB OK
8. Tableau d'erreurs :				
				9. Effacer

1. Version du logiciel de l'ordinateur.
2. Numéro de série de la machine à café. Un numéro de série correct est nécessaire pour le fonctionnement du réseau Internet. Les utilisateurs ayant accès au niveau administrateur peuvent changer le numéro de série. Voir la section 6.1 pour plus de détails.
3. Version du microcontrôleur de la carte principale.
4. Version du microcontrôleur du thermostat.
5. Température actuelle de l'eau en Fahrenheit.
6. Date et heure. Ces paramètres sont ajuster l'onglet «Outils» de «Système».
7. Trois états possibles: Non en fonction, En fonction mais non connecté, Conn. serveur WEB OK.
8. Le tableau d'erreurs garde en mémoire les 50 derniers évènements.
9. Ce bouton sert à effacer le tableau d'erreurs.

6.4 Fenêtre de vérification

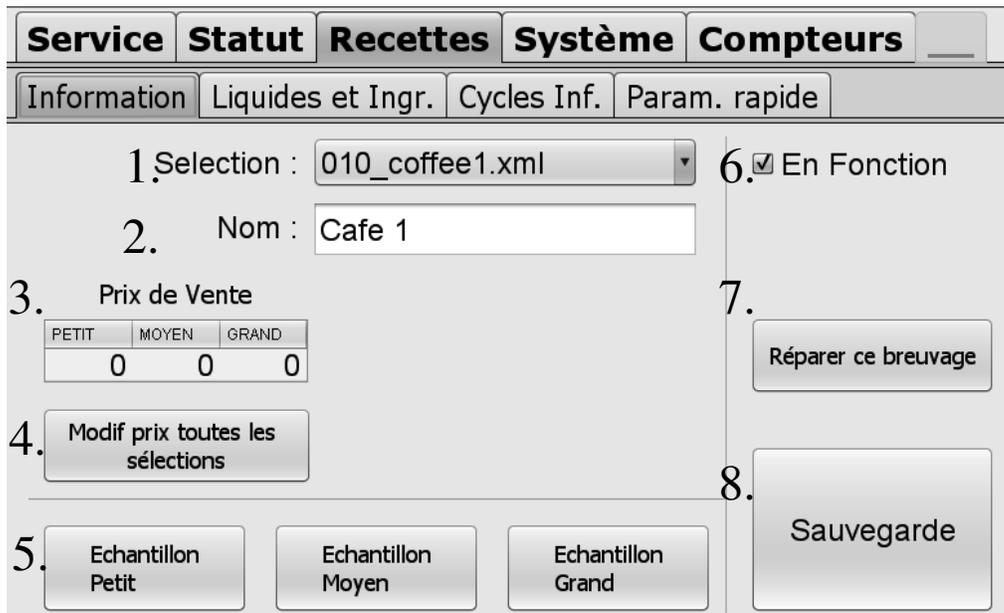
Pour obtenir l'écran ci-dessous, appuyez sur le bouton de réglage (blanc) (SW2 tel qu'illustré à la section 4.7) sur la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine et appuyez sur AUDITS. Cette fonction indique le montant total des breuvages vendus. L'écran ci-dessous, devrait apparaître lorsque vous appuyez les fonctions AUDITS, RECIPE et SYSTEM. Inscrivez votre mot de passe à l'aide du clavier virtuel et appuyez sur OK.



6.5 Onglet recettes

Pour obtenir cet écran, appuyez sur le bouton de réglage (blanc) (SW2 tel qu'illustré à la section 4.7) sur la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine et appuyez sur RECETTES.

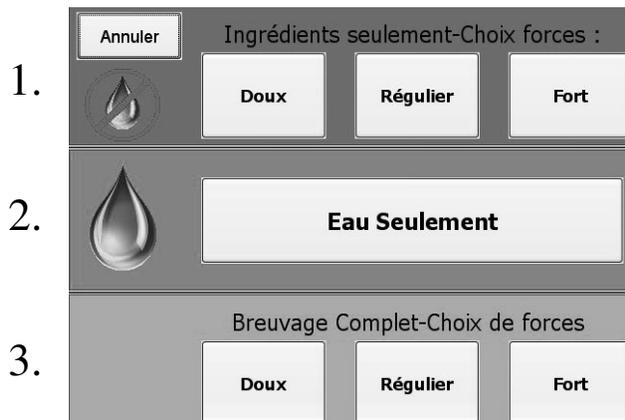
6.5.1 Onglet information



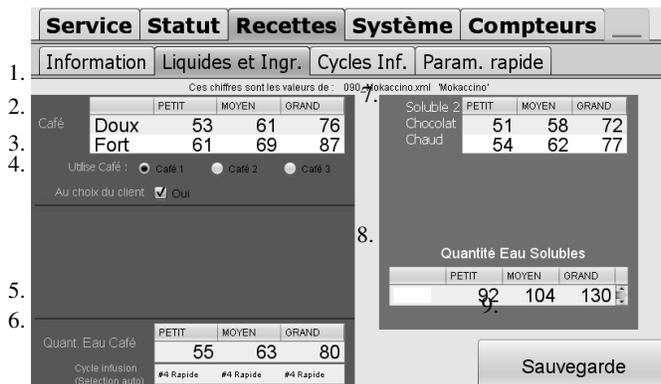
Service		Statut		Recettes		Système		Compteurs	
Information			Liquides et Ingr.		Cycles Inf.		Param. rapide		
1.	Selection :	010_coffee1.xml			6.	<input checked="" type="checkbox"/> En Fonction			
2.	Nom :	Cafe 1							
3.	Prix de Vente								
	PETIT	MOYEN	GRAND						
	0	0	0						
4.	Modif prix toutes les sélections								
5.	Echantillon Petit	Echantillon Moyen		Echantillon Grand					
					7.	Réparer ce breuvage			
					8.	Sauvegarde			

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. Ce tableau est utilisé pour déterminer le prix du produit.
4. Cette fonction est utilisée pour modifier les prix de toutes les recettes en même temps.
5. Ces boutons sont utilisés pour obtenir des échantillons de chaque grandeur pour aider l'ajustement d'eau et de produits désirés. Voir la section 6.5.2.1 pour plus d'informations sur l'écran des échantillons.
6. Cette fonction est utilisée pour activer ou désactiver le breuvage dans l'écran de sélection.
7. Cette fonction est utilisée pour ramener une recette corrompue ou perdue aux paramètres par défaut.
8. POUR SAUVEGARDER vos paramètres appuyez sur ce bouton.

6.5.2 Onglet liquides et ingrédients



1. Ces boutons permettent à l'opérateur d'obtenir un échantillon de TOUS les ingrédients secs entrant dans la confection du produit testé. Pour peser les ingrédients ASSURER-VOUS de placer un contenant en dessous de TOUS les contenants des produits secs utilisés dans la recette testée.
2. Ce bouton permet à l'opérateur d'obtenir un échantillon de TOUTE l'eau entrant dans la confection du produit testé. ASSURER-VOUS de mettre un contenant assez grand en dessous du support à tuyaux.
3. Ce bouton permet à l'opérateur d'avoir un échantillon du produit complet.



1. Cette ligne indique la recette que vous modifiez.
2. Cette table est utilisée pour ajuster la quantité de grains de café utilisée pour faire la recette.
3. Ces boîtes sont utilisées pour sélectionner le café utilisé par défaut pour faire la recette.
4. Cette boîte est utilisée pour permettre ou non au client de choisir le café de son choix.
5. Cette table est utilisée pour ajuster la quantité d'eau utilisée pour faire cette recette.
6. Cette table indique à l'opérateur le cycle choisi. Il est automatiquement choisi par le logiciel par rapport à la quantité d'eau dans la table d'en haut. Voir la section 6.5.3 pour plus d'informations.
7. Cette table est utilisée pour ajuster la quantité de poudre soluble pour faire la recette.
8. Cette table est utilisée pour ajuster la quantité d'eau qui est mélangée avec la poudre.
9. POUR SAUVEGARDER vos paramètres appuyez sur ce bouton.

Toutes les valeurs dans les recettes sont des valeurs de temps. Les valeurs pour les quantités d'eau représentent le temps d'ouverture de la valve. Les valeurs pour les quantités de café ou de poudre représentent le temps où le moteur tourne.

20 unités = 1 seconde

La boîte à côté du clavier numérique indique une conversion estimée de la valeur en unités vers la quantité en millilitres pour les liquides et en grammes pour les solides.

6.5.3 Onglet cycles infusion

Il y a quatre cycles d'infusion différent dans la Total Lite. Le cycle d'infusion est sélectionné automatiquement par rapport à la quantité d'eau du café dans la recette.

Pour une quantité d'eau égale ou en-dessous de 100 unités, le cycle #4 est sélectionné. C'est un cycle rapide pour le quantité d'eau faible.

Pour une quantité d'eau entre 101 et 187 unités, le cycle #1 est sélectionné. C'est le cycle régulier Avalon.

Pour une quantité d'eau entre 188 et 269 unités, le cycle #2 est sélectionné. C'est un cycle avec 3 brassages. La quantité totale d'eau arrive en 3 fois et le mélange de café et d'eau se fait brasser 3 fois pour s'assurer que tout le café entrera en contact avec toute l'eau.

Pour une quantité d'eau égale ou en-dessus de 270, le cycle #3 est sélectionné. C'est un cycle de double infusion. La quantité d'eau et d'ingrédients sera coupée en deux et le produit sera fait en deux cycles comme s'il faisait deux produits.

Temps de mouture (Grind Time): C'est le temps où le moulin est activé pour moudre tous les grains. Il doit être assez élevé pour moudre tous les grains et se vider complètement.
20 unités = 1 seconde.

Pause 1 : Temps de contact entre l'eau et le café. Si vous désirez plus d'extraction, augmentez ce temps.
20 unités = 1 seconde.

Pause 2 : Temps de contact entre l'eau et le café. Si vous désirez encore plus d'extraction augmentez ce temps. 20 unités = 1 seconde.

Mouvement 3 (Move 3): Temps de mouvement du moteur d'infuseur. C'est l'ajustement de la position où le piston de l'infuseur arrête avant de repartir pour distribuer le café dans la tasse.

Si le paramètre est trop haut, le piston ira trop bas ouvrant prématurément la chambre de mélange causant un dégat de café moulu très humide dans la machine.

Si le paramètre est trop bas, le piston n'ira pas assez bas et ne tirera pas tout le café à travers le papier filtre.

20 unités = 1 seconde

Changez ce paramètre avec précaution!

Pause 3 : C'est le temps de pause avant que la chambre de mélange s'ouvre et que le café soit distribué dans la tasse. Si vous avez du café moulu humide sur le papier filtre après l'infusion, augmenter ce paramètre pourrait régler le problème.

20 unités = 1 seconde.

Pause 4 : C'est le temps où l'infuseur se vide. Il doit être assez élevé pour que l'infuseur se vide complètement à la fin du cycle.

20 unités = 1 seconde

Cette image réfère au texte de la page précédente.

Service Statut Recettes Système Compteurs					
Information Liquides et Ingr. Cycles Inf. Param. rapide					
	CYCLE #1 Standard	CYCLE #2 3 swirling	CYCLE #3 Double Brew	CYCLE #4 Fast	
Grind Time	200	200	150	160	
Pause 1	100	120	40	50	
Pause 2	110	200	60	80	
Move 3	120	125	95	125	
Pause 3	250	250	140	160	
Pause 4 (Drain)	120	100	60	80	

Retour aux ajustements d'usine

Sauvegarde

1.

2.

1. Ce bouton est utilisé pour réinitialisé les paramètres de cycle d'infusion aux valeurs d'usine.
2. POUR SAUVEGARDER vos paramètres appuyez sur ce bouton

Service Statut Recettes Système Compteurs					
Information Liquides et Ingr. Cycles Inf. Param. rapide					
<input type="radio"/> Verre 7oz - 6oz de liquide (177 ml) <input checked="" type="radio"/> Verre 8oz - 7oz de liquide (207 ml) <input type="radio"/> Verre 9oz - 7.5oz de liquide (221 ml) <input type="radio"/> Verre 10oz - 8oz de liquide (236 ml) <input type="radio"/> Verre 12oz - 10oz de liquide (296 ml) <input type="radio"/> Verre 14oz - 12oz de liquide (355 ml) <input type="radio"/> Verre 16oz - 14oz de liquide (414 ml) <input type="radio"/> Verre 18oz - 15.5oz de liquide (458 ml) <input type="radio"/> Verre 20oz - 17oz de liquide (502 ml)			Recette Café 2. Doux: <input type="text" value="1.5"/> gr/oz Fort: <input type="text" value="1.7"/> gr/oz <hr/> Recette Soluble 3. Doux: <input type="text" value="2.9"/> gr/oz Fort: <input type="text" value="3.1"/> gr/oz		
4. <input type="button" value="Ajustement auto de tous les formats Petit"/>		<input type="button" value="Ajustement auto de tous les formats Regulier"/>		<input type="button" value="Ajustement auto de tous les formats Grand"/>	

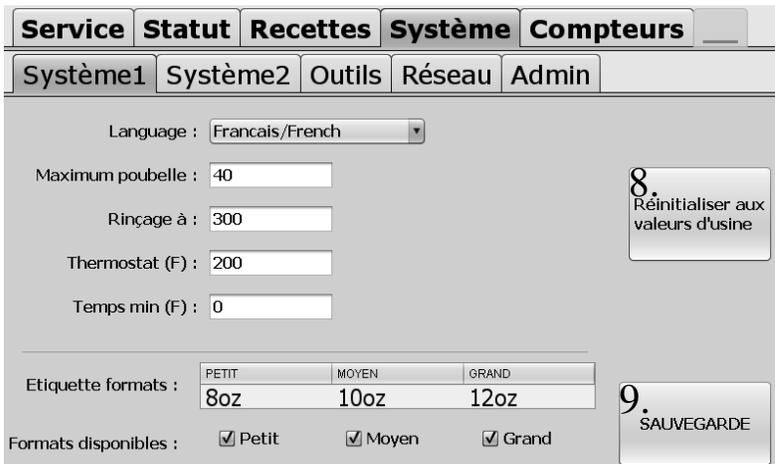
1. Sélectionnez la grandeur de la tasse à ajuster. Tasse de 177 ml (7 onces) à 502 ml (20 onces). Cette table est utilisée pour ajuster la quantité (gr) de café moulu par once d'eau.
2. Entrez votre recette de café.
3. Entrez votre recette de soluble.
4. Assignez vos paramètres à une grandeur de tasse (Petit, Medium, Grand). Appuyez sur un des 3 boutons pour ajuster toutes les recettes.

N.B.: Le paramétrage rapide ne change pas les recettes des sélections gourmet qui peuvent être modifiées manuellement seulement.

6.6 Onglet système

Pour obtenir cet écran, appuyez sur le bouton de réglage (blanc) (SW2 tel qu'illustré à la section 4.7) sur la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine et appuyez sur l'onglet système.

6.6.1 Onglet système 1



1. Language :

2. Maximum poubelle :

3. Rinçage à :

4. Thermostat (F) :

5. Temps min (F) :

6. Etiquette formats :

PETIT	MOYEN	GRAND
8oz	10oz	12oz

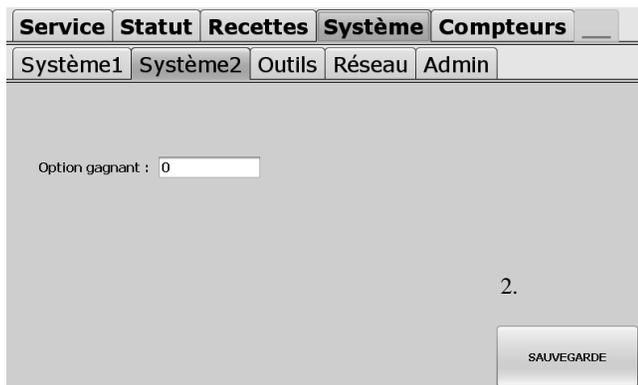
7. Formats disponibles : Petit Moyen Grand

8. Réinitialiser aux valeurs d'usine

9. SAUVEGARDE

1. Ce bouton est utilisé pour sélectionner le langage du système. Pour changer le langage, sélectionnez le langage voulu et appuyez sur SAUVEGARDER. Une fenêtre s'ouvrira et indiquera la marche à suivre. Notez que si le langage est changé les noms des produits seront restaurés par défaut.
2. Ce bouton est utilisé pour déterminer le nombre de café fait avant d'afficher le message Poubelle Pleine. Pour rendre cette fonction inactive, mettre le paramètre à zero.
3. Ce bouton est utilisé pour déterminer le nombre de boissons faites avant d'afficher le message Rinçage requis bientôt. Pour rendre cette fonction inactive, mettre le paramètre à zéro.
4. Ce bouton est utilisé pour déterminer la température de l'eau, en fahrenheit, dans le réservoir d'eau chaude.
5. Ce bouton est utilisé pour déterminer la température minimum de l'eau dans le réservoir d'eau chaude. Lorsque la température descend sous ce paramètre, la machine affiche un code d'erreur jusqu'à ce que la température remonte au-dessus de ce même paramètre.
6. Cette table est utilisée pour déterminer l'étiquette du produit qui sera affichée sous le bouton du format de verre dans l'écran de sélection.
7. Ces boutons sont utilisés pour activer ou désactiver chaque format de verre. S'il y a un seul format disponible, l'écran de sélection de format sera passé pendant le processus de sélection du produit.
8. Ce bouton est utilisé pour réinitialiser le système aux valeurs d'usine.
9. POUR SAUVEGARDER vos paramètres appuyez sur ce bouton.

6.6.2 Onglet système 2



1.

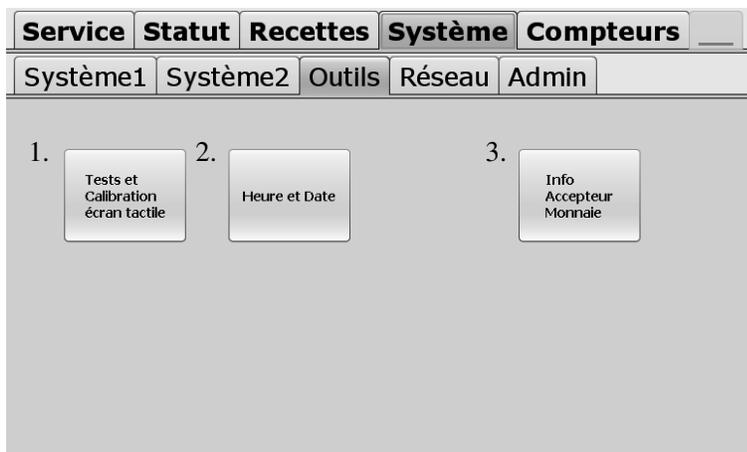
Option gagnant : 0

2.

SAUVEGARDE

1. Cette boîte est utilisée pour déterminer le nombre de boissons commandées avant que quelqu'un en obtienne une gratuite. Pour désactiver la fonction mettre 0 dans la boîte.
2. POUR SAUVEGARDER vos paramètres appuyez sur ce bouton.

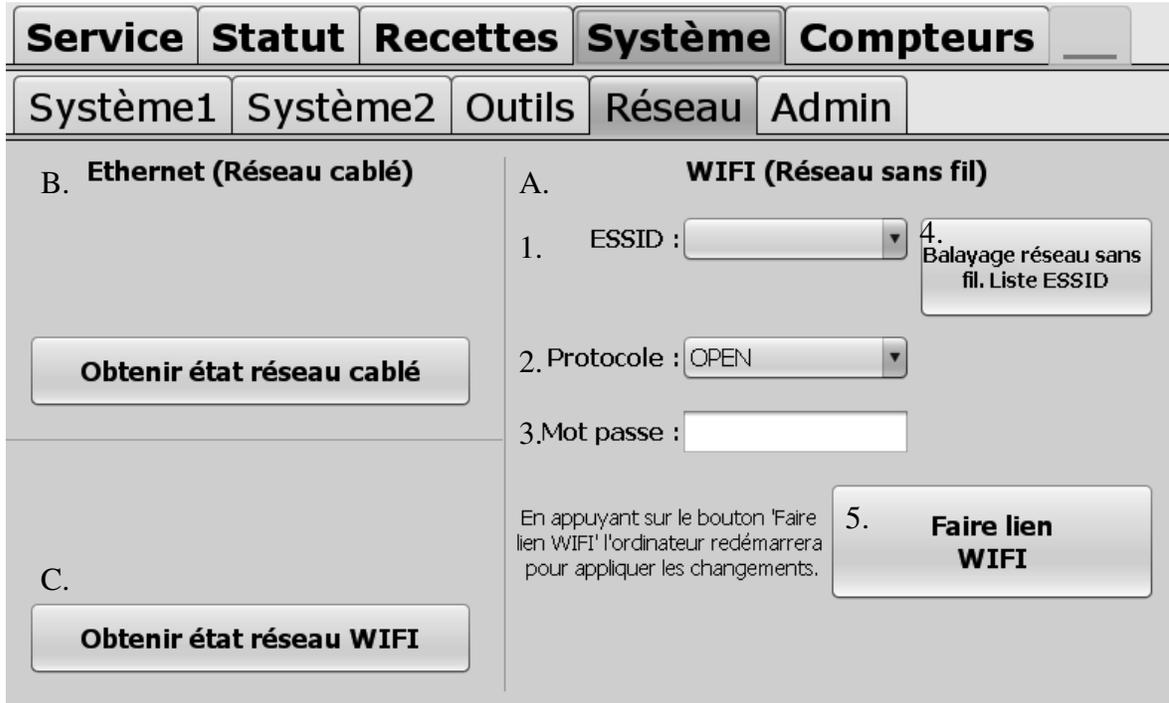
6.6.3 Onglet outils



1. Appuyer sur ce bouton ouvrira l'utilitaire de l'écran tactile. Utiliser les outils et options dans l'onglet «TOOL» de l'utilitaire. Utiliser «Draw Test» permet de tester la précision de la calibration. L'écran est déjà calibré pendant l'assemblage. Toutefois, si une calibration est nécessaire, appuyez sur «Clear Parameters» et ensuite «Linearization». Choisissez «9 Points Calibration». Appuyez sur les 9 cercles 1 après l'autre.
2. Ce bouton est utilisé pour régler l'heure et la date.
3. Ce bouton est utilisé pour voir l'état du monnayeur. Notez que s'il n'y a aucun monnayeur dans la machine ou s'il n'est pas connecté, le bouton sera invisible.



6.6.4 Onglet réseau



A. Wifi (Réseau sans-fil)

Cette section est utilisée pour connecté la cafetière à Internet. Pour ce faire, suivre les étapes suivantes:

1. Sélectionnez le réseau sur lequel vous voulez vous connecter dans la boîte «ESSID».
2. Sélectionnez le protocole: OPEN (sans sécurité) ou WPA/WPA2.
3. Si vous sélectionnez le protocole WPA/WPA2, vous devez entrer le mot de passe du réseau sélectionné (8 à 63 lettres ou chiffres).
4. Appuyez sur le bouton «Balayage réseau». En moins d'une minute, une liste des réseaux sans fils disponibles apparaîtra.
5. Appuyez sur le bouton «Faire le lien WIFI». L'ordinateur doit redémarrer pour que les paramètres s'appliquent.

Les boîtes de texte ESSID , Protocole et Mot de passe seront toujours vident après un redémarrage pour des questions de sécurité. Par contre, l'ordinateur garde les paramètres pour permettre le reconnection automatique.

B. Obtenir état réseau WIFI

Pour obtenir l'état du réseau sans-fil appuyez sur ce bouton.

C. Obtenir état réseau câblé

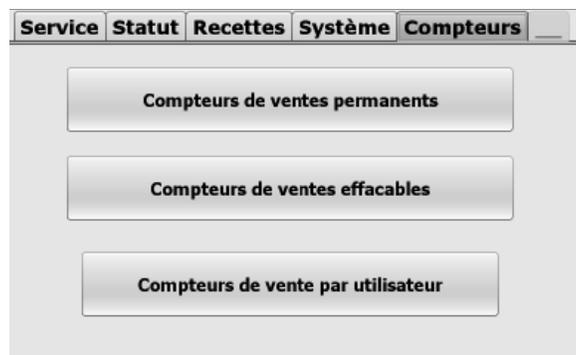
Pour obtenir l'état du réseau câblé appuyez sur ce bouton.

1. Cette section permet le changement du numéro de série de l'ordinateur lors d'un changement de carte compact flash, car pour avoir accès à une machine à distance le numéro de série de la machine et celui de l'ordinateur doivent absolument concorder. Ne pas oublier de SAUVEGARDER.

2. Cette section permet de modifier les mots de passes Admin et Tech.

Si vous ne pouvez plus vous connecter car vous avez perdu ou oublier votre mot de passe vous devrez faire une réinitialisation générale. Pour savoir comment faire, contacter notre soutien technique. Faire une réinitialisation générale efface tout les paramètres des recettes et les mot de passes. Les compteurs permanents, la liste d'utilisateur et le numéro de série resteront intact.

6.7 Onglet compteurs



6.7.1 Compteurs permanents

Pour obtenir cet écran, appuyez sur le bouton de service (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 COMPTEURS. Cet onglet indique le nombre de produits vendus depuis que la machine à été fabriquée.

ProduitVentes.....		Gratuits.....			Total par produit
	Petit	Medu.	Grand	Petit	Medu.	Grand	
Cafe 1	0	0	0	0	0	5	5
Cafe 2	0	0	0	0	1	0	1
Cafe 3	0	0	0	0	0	0	0
Cafe 10-50	0	0	0	0	0	0	0
Vanille Française	0	0	0	0	0	0	0
Cafe Vanille	0	0	0	0	0	0	0
Vanille Moka	0	0	0	0	0	0	0
Chocolat Chaud	0	0	0	0	0	0	0
Mokaccino	0	0	0	0	0	0	0
Cafe Vanil Moka	0	0	0	0	0	0	0
Espresso Allonge	0	0	0	0	0	0	0
Eau Chaude	0	0	0	0	0	0	0
<hr/>							
Sous total :	0	0	0	0	1	5	
Total ventes :0				Total gratuits :5			
Toutes les ventes (ventes + gratuits) :5							

Quitter

6.7.2 Compteurs effaçables

Cet onglet indique le nombre de produits vendus depuis la dernière fois que les compteurs ont été réinitialisés. Il indique aussi les ventes totales, les ventes gratuites et le total des ventes en argent.

ProduitVentes.....		Gratuits.....			Total par produit
	Petit	Regu.	Grand	Petit	Regu.	Grand	
Cafe 1	0	0	0	0	0	0	0
Cafe 2	0	0	0	0	1	0	1
Cafe 3	0	0	0	0	0	0	0
Cafe 50-50	0	0	0	0	0	0	0
Vanille Française	0	0	0	0	0	0	0
Cafe Vanille	0	0	0	0	0	0	0
Vanille Moka	0	0	0	0	0	0	0
Chocolat Grand	0	0	0	0	0	0	0
Muscovado	0	0	0	0	0	0	0
Cafe Vanil Moka	0	0	0	0	0	0	0
Espresso Allongé	0	0	0	0	0	0	0
Eau Chaude	0	0	0	0	0	0	0
<hr/>							
Vous total :							
	0	0	0	0	1	0	
	0,00€	0,00€	0,00€				
Total ventes : 0 Total gratuits : 1							
Total argent : 0,00€							
Toutes les ventes (ventes + gratuits) : 1							

Quitter
1. Effacer Compteurs

1. Ce bouton est utilisé pour réinitialiser les compteurs effaçables.

6.7.3 Compteurs utilisateurs

Cet onglet indique le nombre de carafe et ventes gratuite commandées par utilisateurs depuis la dernière fois que les compteurs ont été réinitialisés.

Utilisateur	--Produits Carafe--			-Produits gratuits-		
	Petit	Regu.	Large	Petit	Regu.	Large
Utilisateur no	0	0	0	0	0	0
Sophie	0	0	5	0	0	0
Nancy	0	0	0	0	0	0
Jean	0	0	0	0	0	0

Quitter
1. Effacer Compteurs

1. Ce bouton est utilisé pour réinitialiser les compteurs effaçables.

Fonctionnement des compteurs utilisateurs: Quand un utilisateur commande un breuvage, le compteur d'utilisateurs augmentera du nombre d'unité commande tout comme les compteurs permanents et les compteurs effaçable.

Exemple no.1 : L'utilisateur 1 commande une carafe de huit grand mokoccino.

- Le compteur utilisateur de l'utilisateur 1 augmentera la colonne «Grand» de la section «Carafe» de huit unités.
- Les compteurs effaçables et permanents augmenterons la colonne «Grand» de la recette «Mokaccino» dans la section «Ventes gratuite» de huit unités.

Exemple no. 2 : L'utilisateur 2 active la commande «Vente gratuite». La fonction «Vente gratuite» est activée pour une période d'une heure. Pendant ce temps les produits voici sont commandés:

- Dix petit café 3
- Deux Espresso allongé régulier
- Cinq grand chocolat chaud

- Le compteur utilisateur 2 va augmenter de dix la colonne «Petit» dans la section «Vente gratuite».
- Le compteur utilisateur 2 va augmenter de deux la colonne «Régulier» dans la section «Vente gratuite».
- Le compteur utilisateur 2 va augmenter de cinq la colonne «Grand» dans la section «Vente gratuite».
- Les compteurs effaçables et permanents augmenterons la colonne «Petit» de la recette «Café 3» dans la section «Ventes gratuite» de dix unités.
- Les compteurs effaçables et permanents augmenterons la colonne «Régulier» de la recette «Espresso allongé» dans la section «Ventes gratuite» de deux unités.
- Les compteurs effaçables et permanents augmenterons la colonne «Grand» de la recette «Chocolat chaud» dans la section «Ventes gratuite» de cinq unités.

7 CONFIGURATION INITIALE

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

Survol des étapes d'installation

- 6.1 Analyse du site d'installation
- 6.2 Déballage
- 6.3 Mise à niveau de l'équipement
- 6.4 Préparation du réservoir d'eau chaude
- 6.5 Installation des contenants à 3 grains de café
- 6.6 Connexion de l'alimentation d'eau
- 6.7 Connexion électrique
- 6.8 Température de l'eau
- 6.9 Chargement des produits
- 6.10 Installation de la chute à déchets (*optionnel*)
- 6.11 Installation du papier filtre
- 6.12 Test complet de l'installation

7.1 Analyse du site d'installation

Environnement

Pour une utilisation intérieure uniquement

Alimentation électrique

Veillez à ce que la machine dispose de ses propres circuits électriques et qu'ils soient situés 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

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.

Outils requis

Tournevis Philips #2

Pince moyenne ordinaire

Pince ajustable

Indicateur de niveau



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

7.1.1 Espace requis

	Machine	Espace requis	Utilités:
Hauteur:	39.75"	13 1/4"	Ouverture du panneau .
Largeur:	13.50"	6"	Chaque coté. Accès d'un coté et mouvement de porte sur l'autre coté. <i>Vous avez besoin de 12" d'espace pour ouvrir le monnayeur et l'accepteur de billets (optionnel)</i>
Profondeur:	23"	11 1/2"	Devant, lorsque la porte est ouverte
		6"	Espace pour les tuyaux, le système de filtration d'eau et la circulation de l'air.

7.1.2 Spécifications

Capacité des contenants

Grain de café, Contenant 1 : 4lbs
 Grain de café, Contenant 2 : 2 lbs
 Grain de café, Contenant 3 : 4 lbs

Soluble pour chocolat : 2.50 lbs
 Soluble pour lait en poudre : 0.70 lbs

Réservoir d'eau

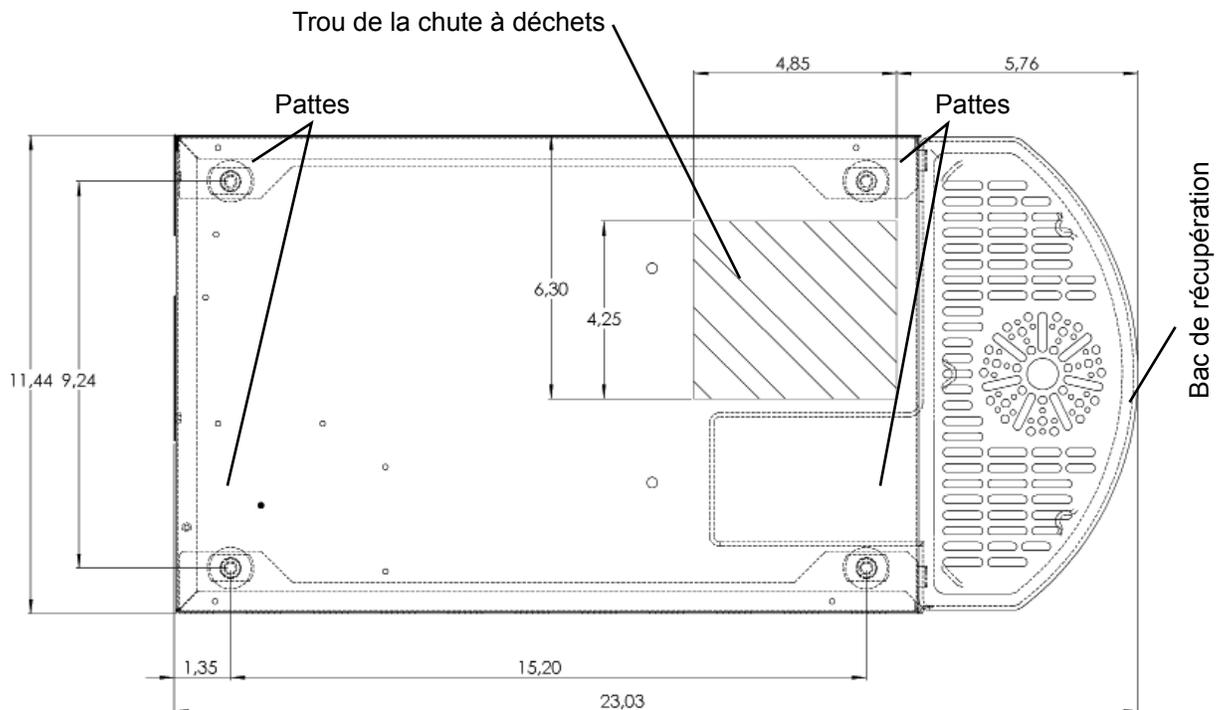
Capacité: 0.8 gallon us (3.0 l)
 Valves d'eau: 1 valve simple ; 1 valve double
 Élément chauffant: 1250 watts

Alimentation électrique

110 VAC
 15 amp circuit
 60 Hz

Chute à déchets

Vue de Haut



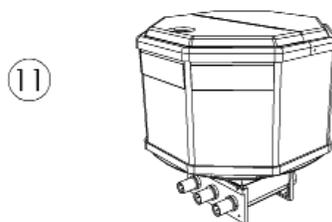
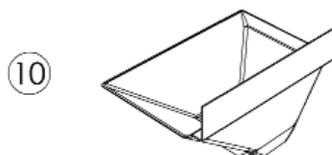
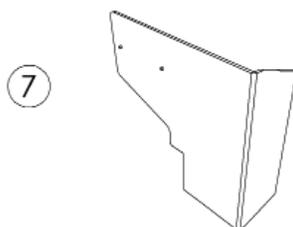
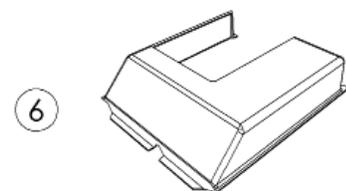
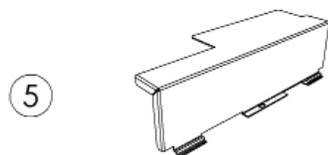
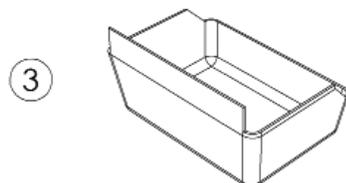
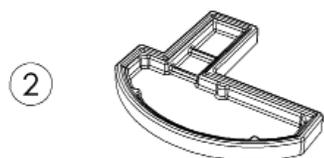
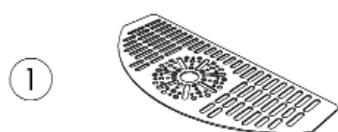
7.2 Déballage

Pour sortir la machine de sa boîte, vous devez couper prudemment les attaches qui tiennent la boîte sur sa base et tirer ensuite la boîte vers le haut. Inspectez la machine pour détecter si des dommages sont survenus pendant le transport.

Pour chaque machine, vous devriez avoir 3 boîtes :

La machine, les accessoires (dans la boîte de la machine) et le contenant à 3 grains de café.

Les pièces et les accessoires emballés séparément doivent être installés sur votre machine. Dans chaque boîte, vous devriez trouver les articles suivants :



1. Grille du bac
2. Bac de récupération
3. Poubelle
4. 1/4" or 3/8" *Branchement d'entrée d'eau*
5. Assemblage de plastique (partie de montage)
6. Couvercle de plastique
7. Panneau avant
8. Papier filtre
9. Chute à déchets (optionnel)
10. Chute (optionnel)
11. Contenant à 3 grains de café (emballé individuellement)

* Les clés de la machine sont attachées au panneau arrière.

7.3 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 (vis de niveau) de la machine pour obtenir la position requise.

7.4 Préparation du réservoir à eau chaude

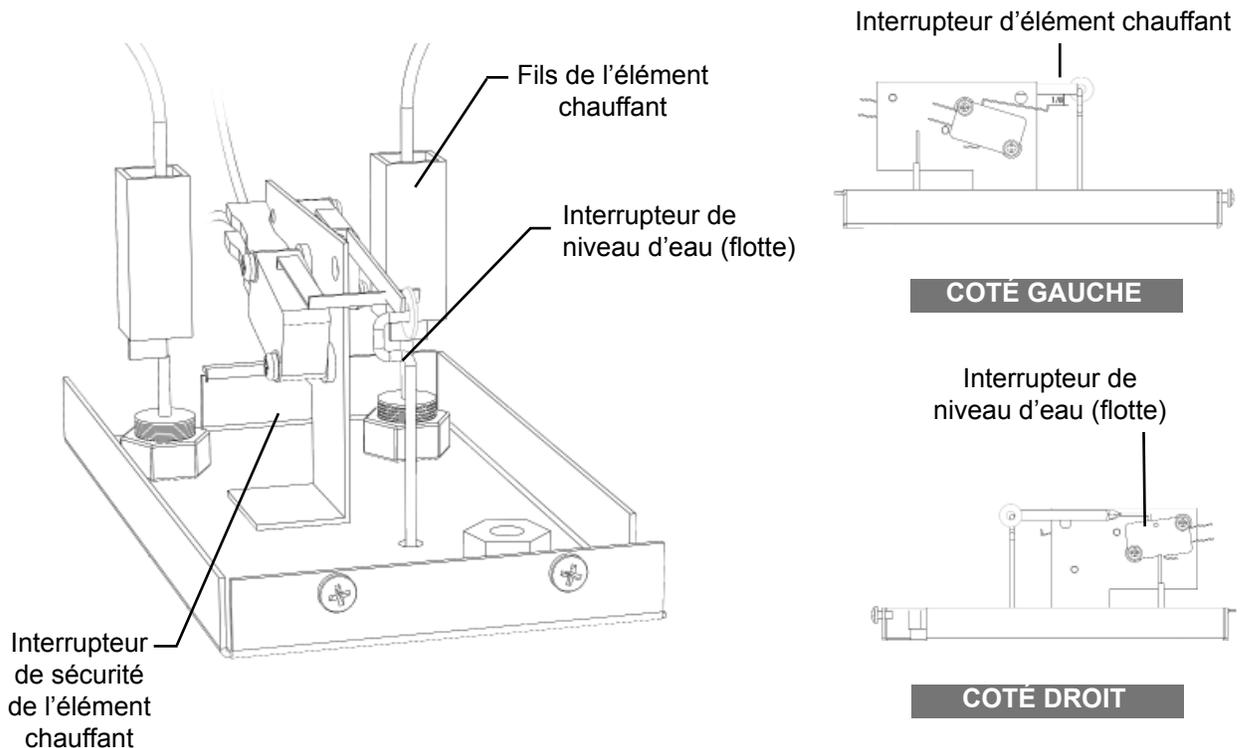


Prenez garde de ne pas brancher la machine

7.4.1 Installation du couvercle du réservoir

1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Retirez le panneau arrière ou le petit couvercle du réservoir;
3. Localisez le réservoir et retirez l'attache du flotteur du réservoir;
4. Retirez le joint de silicone de l'élément chauffant;
5. Connectez le fil blanc à l'élément chauffant;
6. Replacer le couvercle et fermez la porte.

*** Vous pouvez accéder facilement aux interrupteurs en ouvrant la porte au-dessus du panneau arrière.**

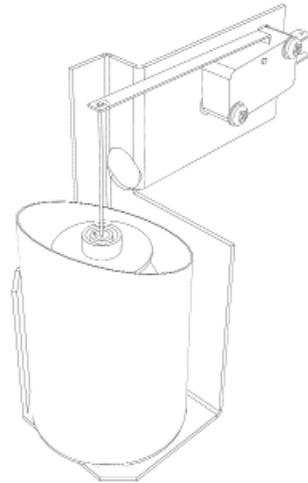


www.cafection.com (800) 561-6162

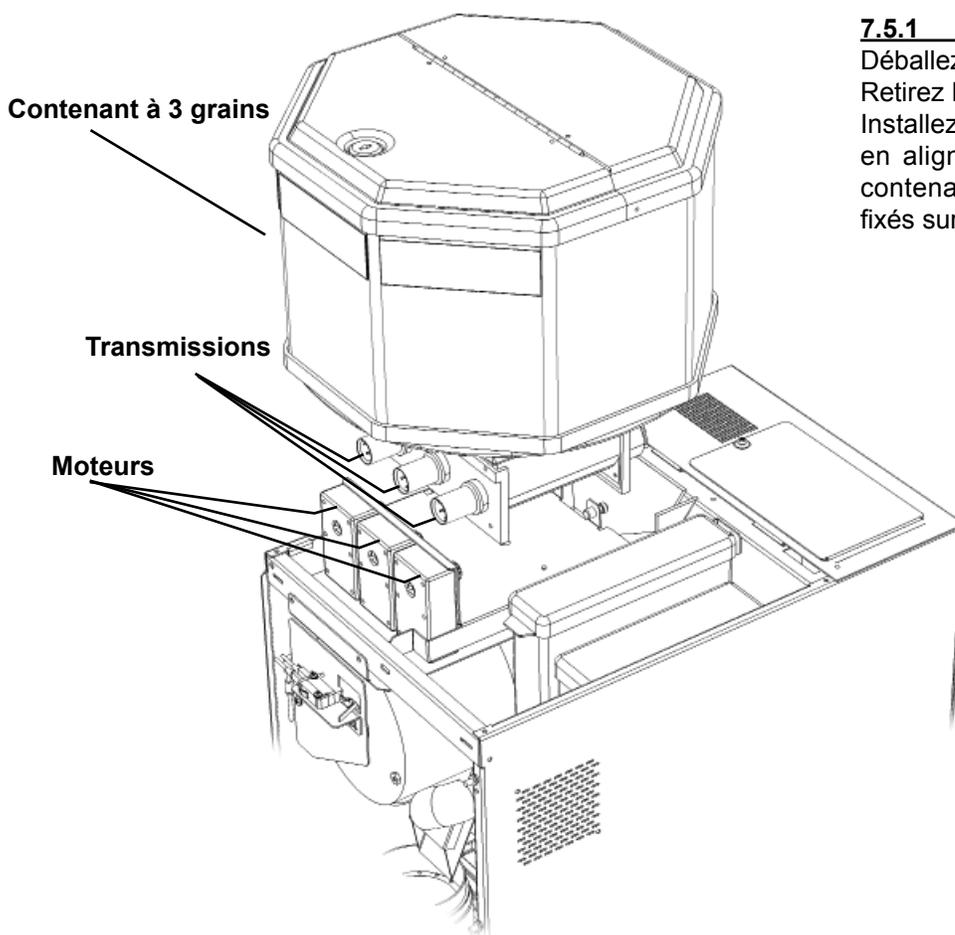
7.4.2 Ajustement du flotteur du réservoir

Il est important de vérifier si le flotteur est approximativement positionner au niveau de débordement du réservoir. S'il ne l'est pas, l'interrupteur de niveau ne sera pas activé et la machine cessera automatiquement de fonctionner.

Il est important de vérifier si le réservoir est bien en place à la position le plus haute sur le devant et bien fixé avec du ruban adhésif. Si vous devez le retirer, prenez bien soin de le remettre dans la même position. Ceci permettra le bon fonctionnement du flotteur et activera l'interrupteur de débordement s'il survient un problème.



7.5 Installation du contenant à 3 grains

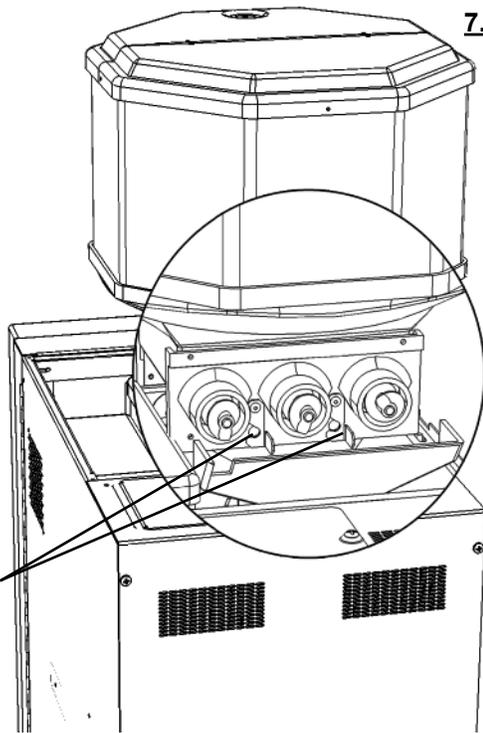


7.5.1 Installation du contenant

Déballer le contenant.

Retirez le ruban de la transmission.

Installez le contenant sur le plateau en alignant les 3 transmissions du contenant avec les 3 moteurs déjà fixés sur la machine.

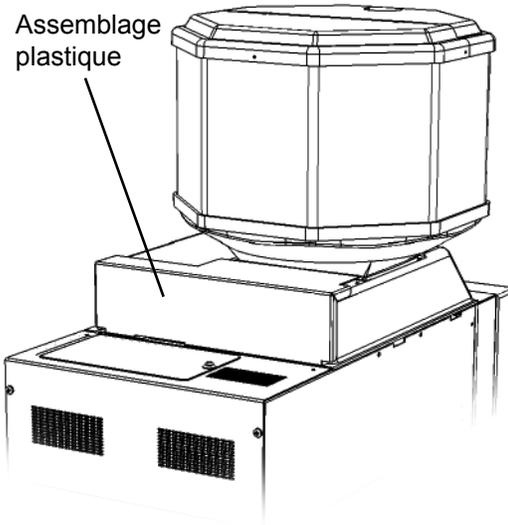


7.5.2 Verrouillage du contenant

Faites pivoter les 2 serrures verticalement et fixez sur les attaches de métal.

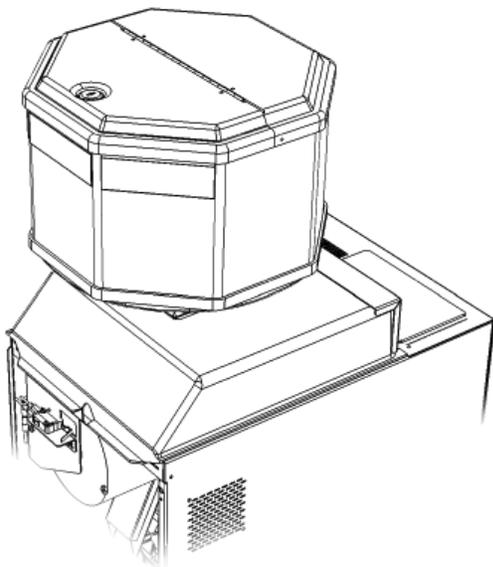
7.5.3 Installation de l'assemblage de plastique

Placez la pièce à l'arrière du contenant à 3 grains de café avec une vice 6-32.



7.5.4 Installation du couvercle de plastique

Placez simplement le couvercle de plastique sur le dessus de la machine tel qu'illustré.



7.6 Connexion de la ligne d'eau

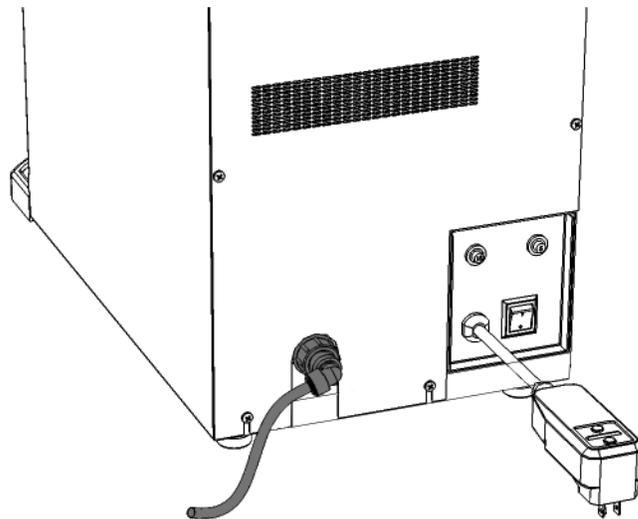
Cet équipement doit être installé en conformité avec les règlements fédéraux, provinciaux et/ou les codes de plomberie municipaux ayant juridiction.

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" ou 3/8" de diamètre extérieur;
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.



7.7 Connexion électrique

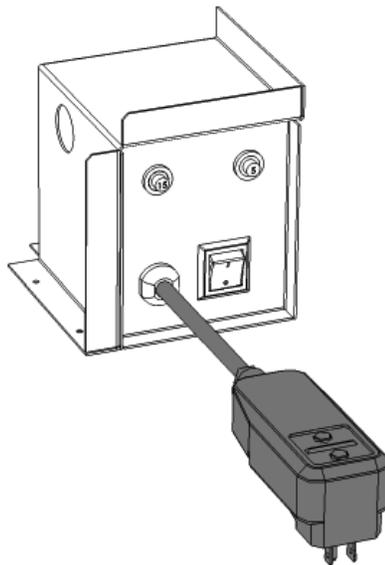


Cet équipement doit être installé en conformité avec les règlements fédéraux, provinciaux et/ou les codes municipaux ayant juridiction.

Assurez-vous:

- L'équipement n'est pas branché pendant l'installation
- L'équipement doit avoir son propre circuit électrique
- Un fil d'extension n'est pas à 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 va entrer automatiquement dans la machine. Le réservoir se remplira 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 de sélection apparaîtra.



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.

7.8 Température de l'eau

La machine utilise une température d'eau à 200 F pour infuser un breuvage de haute qualité. Cette température peut varier de +/- 2 F.

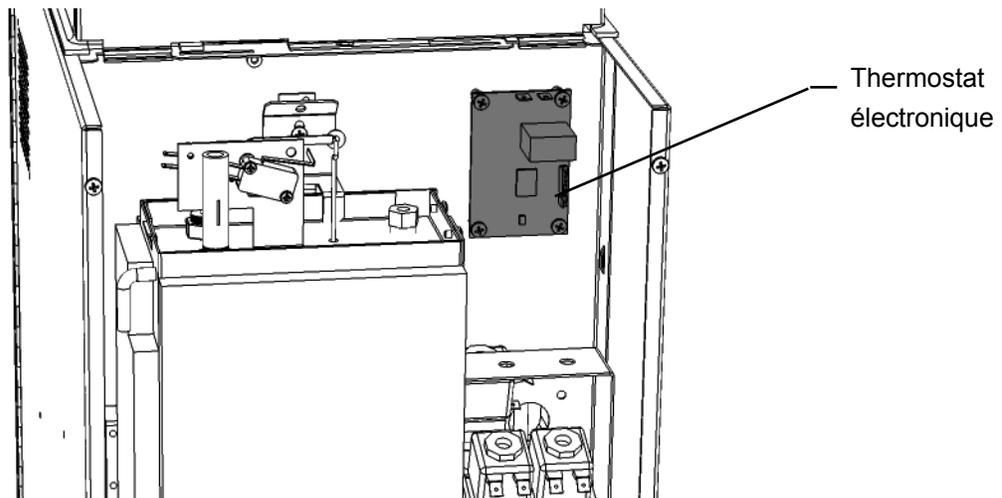
Cette donnée est une moyenne et n'est pas ce que vous obtenez lorsque vous mesurez la température manuellement. La température varie selon la quantité d'eau froide qui entre dans la machine après chaque préparation de breuvage et du temps nécessaire pour chauffer l'eau.

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 non obstrué par des dépôts de minéraux.

Fonction automatique de sécurité

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

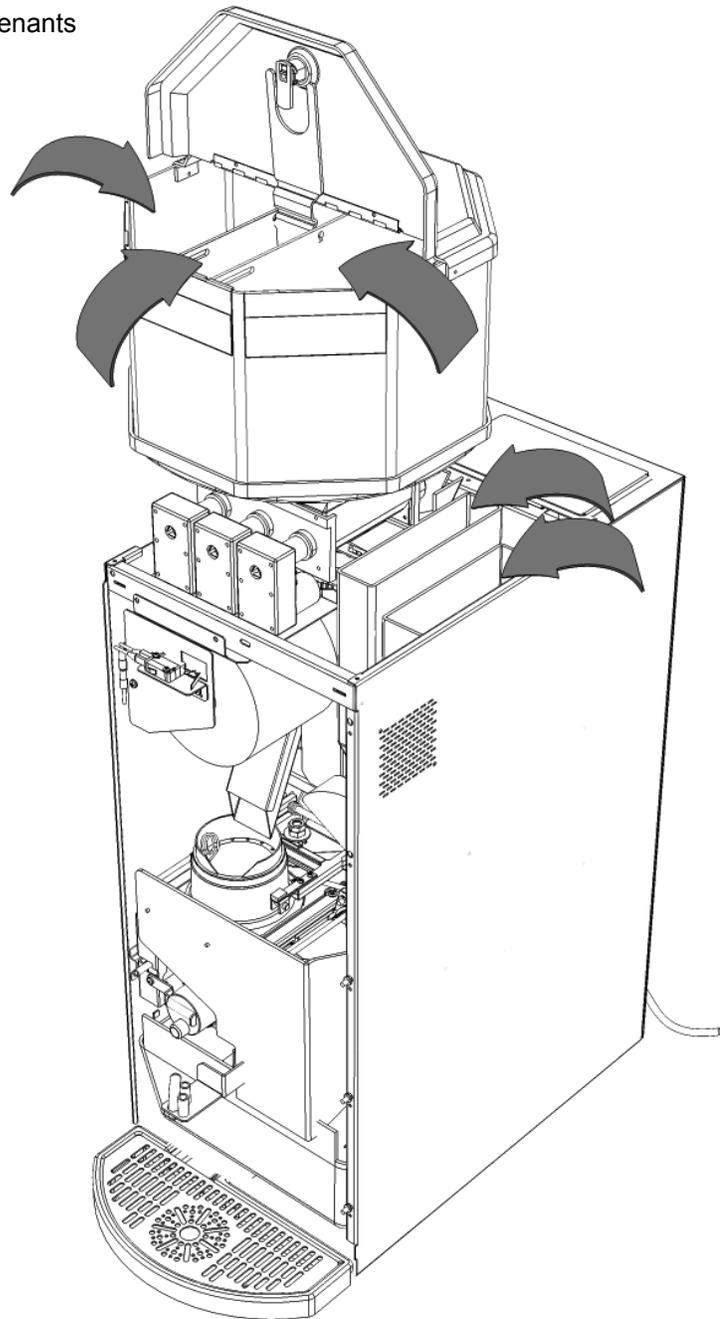


7.9 Chargement des ingrédients

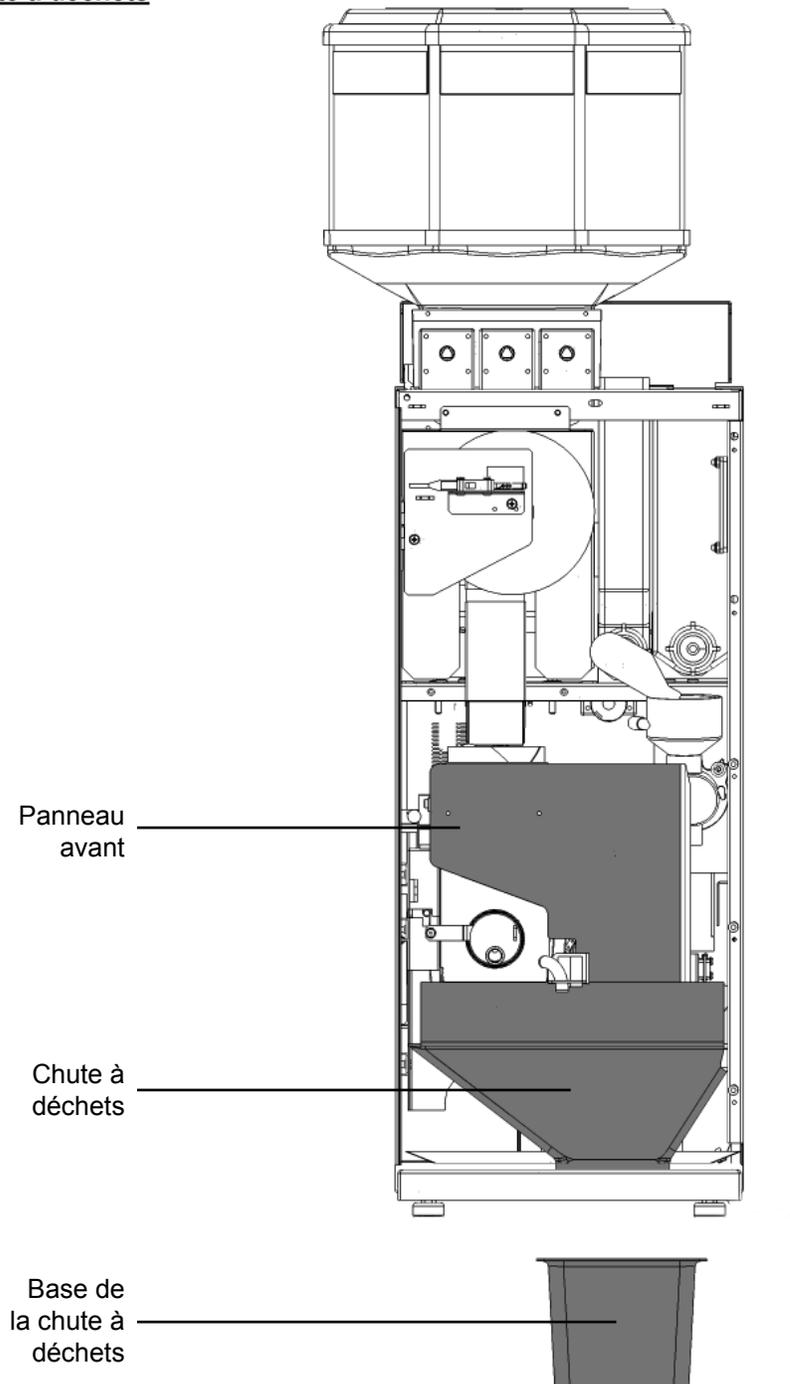
1. Déverrouillez la porte principale
2. Retirez le couvercle de plastique
3. Retirez le couvercle des contenants
4. **Ne pas surcharger les contenants**

Pour les 3 contenants à grains:

Déverrouillez le couvercle des contenants
Ouvrez le couvercle de plastique.
Ne pas surcharger les contenants.



7.10 Installation de la chute à déchets

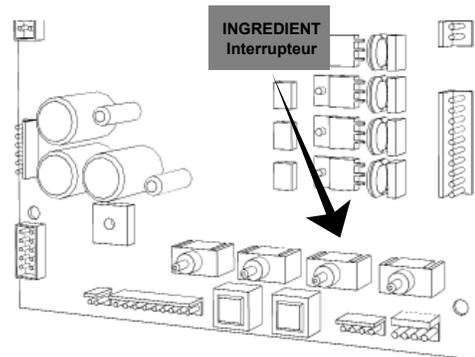
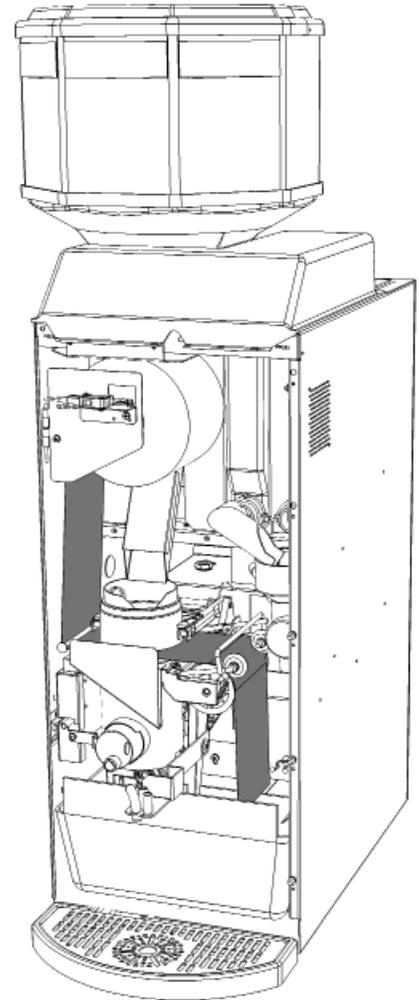


1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Insérez la base de chute à déchets sous le trou du meuble de la machine;
3. Retirez le boyau du système d'infusion;
4. Insérez la chute à déchets dans la base de la machine;
5. Réinstallez le boyau du système d'infusion;
6. Installez le panneau avant en alignant son attache de métal sur celle de la machine.

7.11 Installation du papier filtre

1. Assurez-vous que la machine est à ON;
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



7.12 Vérification de l'installation

Avant de compléter l'installation, il est conseillé de faire exécuter plusieurs cycles en commandant chaque sélection de breuvage deux fois afin de vous assurer que la machine fonctionne conformément à ce qui est décrit dans ce guide. Pendant vos vérifications, utilisez la liste de contrôle suivante comme aide mémoire.

Vous devez vous assurer que la machine est propre, sécuritaire et en bon état de fonctionnement lorsque vous terminez l'installation.

	Quoi vérifier	Intervention	Pg.#
<input checked="" type="checkbox"/>	Valve d'entrée ne présente aucune fuite	Vérifiez son état et ne pas trop visser.	29
<input checked="" type="checkbox"/>	La chambre d'infusion est vide de café	Vérifiez si la machine est bien au niveau	26
<input checked="" type="checkbox"/>	Le papier filtre n'offre pas de résistance et se dirige directement dans la poubelle	Verifiez si la chute à déchets est bien installée	33
		Répetez les étapes de l'installation	34
<input checked="" type="checkbox"/>	L'unité de mixage est étanche	Vérifiez son état dans ses moindre parties	53
<input checked="" type="checkbox"/>	Réglage de la température	Vérifiez la température de l'eau	31
<input checked="" type="checkbox"/>	Chargement des ingrédients	Chargez les ingrédients	32
<input checked="" type="checkbox"/>	La machine et ses composantes sont propres et bien rangées	Procédez au nettoyage	48
<input checked="" type="checkbox"/>	L'interrupteur de produits gratuits est bien réglé dans la bonne position	Réglez le à On ou à OFF	17
<input checked="" type="checkbox"/>	La programmation est complétée	Référez au guide de programmation	37

8 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

8.1 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:

Chimiquement, les pièces de l'équipement peuvent être traitées avec un anti-bactérien 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 contaminer les surfaces.

Fréquence:

Deux variables importantes doivent être prises en compte pour évaluer la fréquence des activités de nettoyage :

- 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.

8.2 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 moulu, 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

8.3 Calendrier des nettoyages

Le programme 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.

Extérieur	Quotidien	Hebdo	Mensuel	Saisonnier	Au besoin
Poubelle	Inspection				Nettoyage
Contenant (contenant 3 à grains)		Inspection			Nettoyage
Bac de récupération	Nettoyage				
Machine + Meuble	Nettoyage				

Intérieur	Quotidien	Hebdo	Mensuel	Saisonnier	Au besoin
Système Infuseur	Désinfection	Nettoyage	Traitement		
Chambre d'infusion		Désinfection			Nettoyage
Fouetteur et unité de mixage		Désinfection			Nettoyage
Ventilateur			Inspection	Nettoyage	
Contenant Soluble			Désinfection		
Contenant à 3 grains			Nettoyage		
Stainless café chute			Nettoyage		
Chute plastique (contenant à 3 grains)			Nettoyage		
Cycle rinçage	Processus				

Ces recommandations sont basées sur 1,000 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.

8.4 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.

8.5 Fonction de rinçage automatique

Pour utiliser la fonction de rinçage automatique, appuyez sur le bouton «Rince Automatique» et suivez les instructions apparaissant à l'écran.



ATTENTION! Assurez-vous que vous avez un contenant assez grand (la capacité du contenant est spécifié à l'écran) . SOYEZ PRUDENT! l'eau de rinçage est TRÈS CHAUDE!



8.6 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 externes à vérifier et à essuyer**
 - Surfaces métal
 - Boîtier de métal
 - Porte plastique
 - Meuble (optionnel)
- Pièces externes nécessitant des instructions additionnelles (voir ci-dessous)**
 - Bac de récupération
 - Poubelle

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

8.6.1 Nettoyage du bac de récupération des liquides

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 être rempli de liquide CHAUD!

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.

8.6.2 Vidange de la poubelle

Fréquence: Quotidien ou à tous les 200 cycles*

Après chaque cycle, les grains moulus 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 :

Réglage maximum = 399

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, l'interrupteur (#SW4) doit être activé en le faisant passer de On à OFF. 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. Activez l'interrupteur (#SW4) en le faisant passer de ON à OFF (de droite à gauche).

Comment vidanger la poubelle interne de la machine ?

1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Accédez au panneau avant;
3. Activez l'interrupteur (#SW4) en le mettant à ON (vers la droite);
4. Coupez le filtre sur une longueur de 4" avec un ciseau ou déchirez lentement; **NE PAS TIRER SUR LE PAPIER !**
5. Activez l'interrupteur (#SW4) en le mettant à OFF (vers la gauche);
6. Remplacez le panneau avant et refermez la porte.



Il est très important de ne pas tirer sur le papier filtre. Cela peut empêcher la machine de bien fonctionner.

* Si vous utilisez la poubelle interne fournie avec l'équipement, nous vous recommandons de régler le compteur à 15 cycles.

8.7 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 nettoyants adaptés et recommandés par le fabricant. Évitez d'essuyer avec des linges et des serviettes pour ne pas contaminer 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 moulus 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 déchets
- 3 entonnoirs à grains (en plastique)

8.7.1 Contenants à grains

Retirez les contenants de la machine pour les nettoyer

Fréquence: Mensuel ou à chaque 1,000 cycles

Contenants de grains de café

1. Dévissez et retirez le couvercle de plastique situé derrière le couvercle du dessus;
2. Retirez le couvercle de la machine;
3. Débloquez le contenant à 3 grains;
4. Retirez le contenant à 3 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.

www.cafection.com (800) 561-6162

8.7.2 Contenants à solubles

Retirez l'unité de mixage pour le nettoyage

Fréquence: Hebdomadaire ou à chaque 200 cycles

S'il y a présence de résidus, retirez l'unité pour la laver sous l'eau chaude:

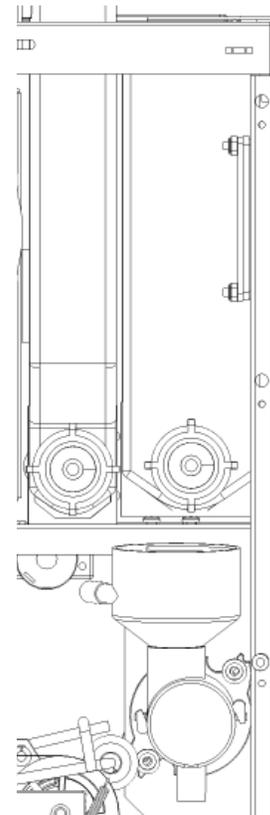
1. Retirez le tube de la base;
2. Soulevez l'entonnoir et retirez la base;
3. Rincez parfaitement à l'eau chaude et utilisez une brosse si nécessaire;
4. Laisser sécher à l'air libre;
5. Réinstallez les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse;
6. Commandez un breuvage pour vous assurer que toutes les pièces sont en bon état de fonctionnement.

Retirez les contenants pour le nettoyage

Fréquence: Mensuel ou à chaque 1,000 cycles

Pour garantir une bonne qualité des produits, nous recommandons de retirer
et de vidanger les contenants à chaque mois. Ceci afin d'éviter
l'accumulation
de résidus sur les parois des contenants.

1. Déverrouillez 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.



8.7.3 Coffee Brewer

Rinçage de la chambre d'infusion:

Fréquence: Hebdomadaire ou à chaque 200 cycles

Voir la section 8.4 pour la fonction de rinçage automatique.



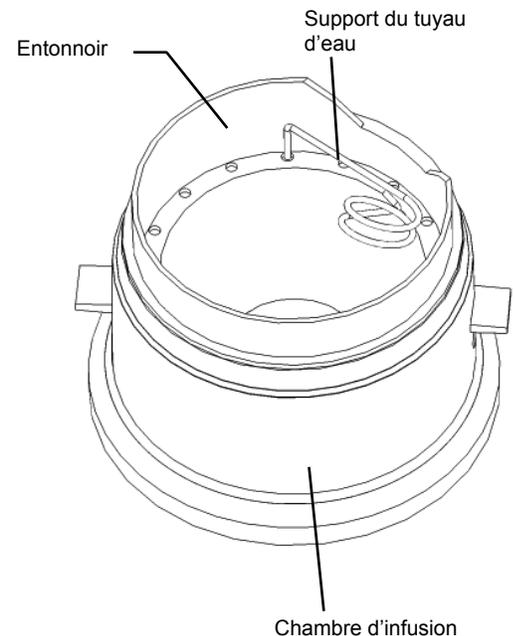
WARNING! make sure to place a container large enough (size is specified on the screen) . BE CAREFUL because water is VERY HOT!

Entonnoir

Fréquence: Au besoin ou hebdomadaire

S'il y a accumulation de grains de café moulus, 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.

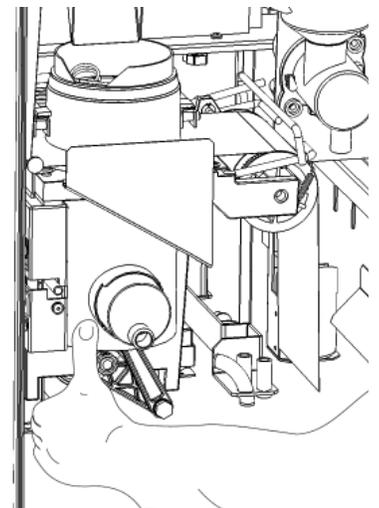


Nettoyage du système infuseur

Fréquence: Mensuel ou à chaque 1 000 cycles

Pour maintenir une performance optimale, nous recommandons que le système infuseur soit nettoyé/rincé à l'eau chaude. (voir la section 10.3 pour plus d'informations)

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
7. 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 le système infuseur soit nettoyé/rincé à l'eau chaude. (voir la section 10.3 pour plus d'informations)

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. Réinstallez les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.
6. Commandez un grand café pour vous assurer que
7. toutes les pièces sont en bon état de fonctionnement.

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 peut affecter le goût et la qualité des breuvages.

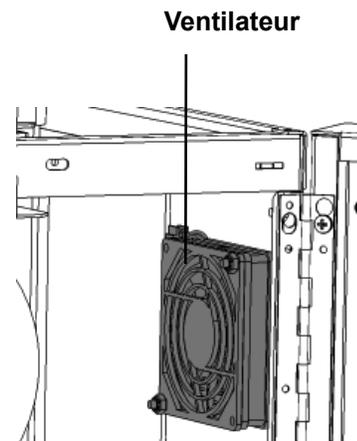
1. Placez une grande tasse ou autre récipient sous le distributeur pour laisser écouler du liquide chaud;
2. Versez 1 portion de nettoyant commercial (ex.: Urnex suggéré par le fabricant) dans la chambre d'infusion;
3. Allez dans le mode de service dans l'onglet recettes et appuyez sur Échantillon Petit;
4. Lorsque la chambre d'infusion est remplie d'eau, éteignez la machine et attendez 5 minutes;
5. Après 5 minutes, allumez la machine pour compléter l'infusion;
6. Pour rincer, faites au moins 5 petit échantillon.

8.7.4 Ventilateur

Fréquence: Saisonnier ou au besoin

Inspectez visuellement le ventilateur situé directement sur la droite. S'il doit être nettoyé :

1. Éteignez la machine et débranchez-la pour arrêter le ventilateur;
2. Enlevez la protection pour accéder au ventilateur;
3. Nettoyez avec une serviette ou un linge;
4. Remplacez les pièces;
5. Fixez correctement

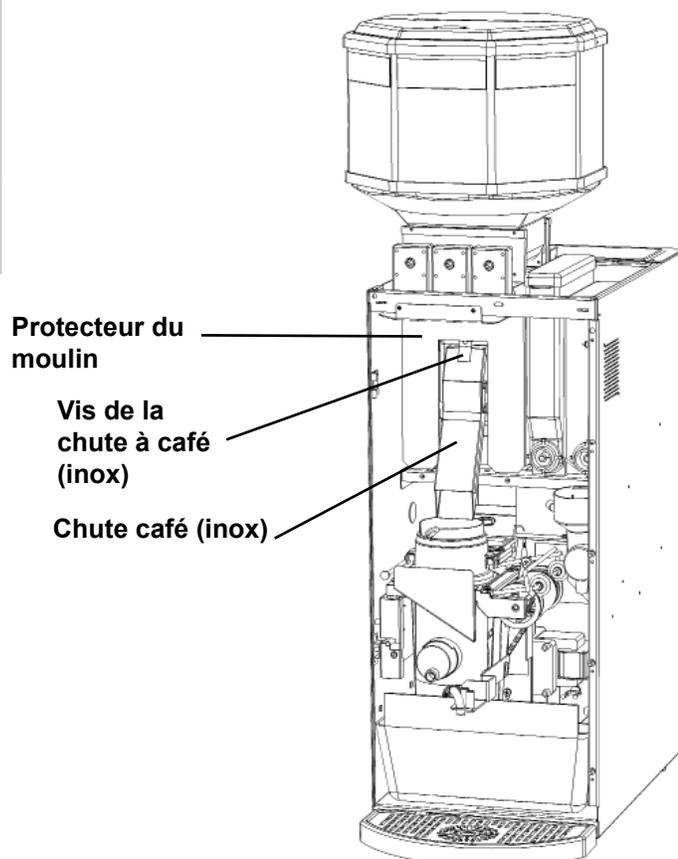
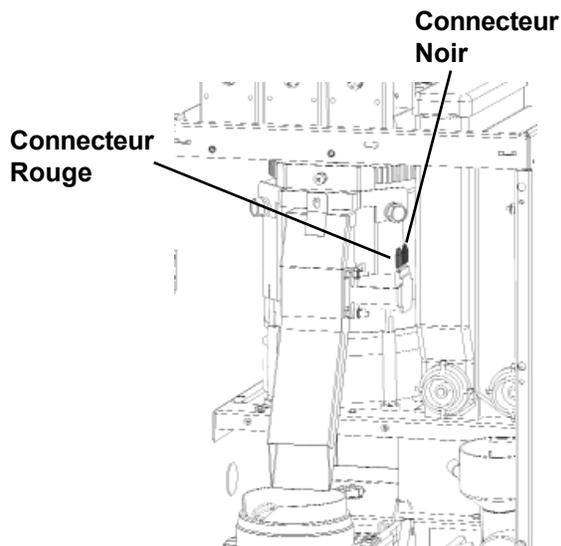


8.7.5 Chute à café (en acier inox)

Fréquence: Mensuel ou à chaque 1 000 cycles

1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Enlevez le papier filtre;
3. Enlevez la protection du moulin;
4. Débranchez les 2 connecteurs du solenoïde;
5. Retirez la chute en enlevant les vis;
6. Nettoyez par un rinçage à l'eau chaude;

Assurez-vous que tout soit sec avant de réinstaller.

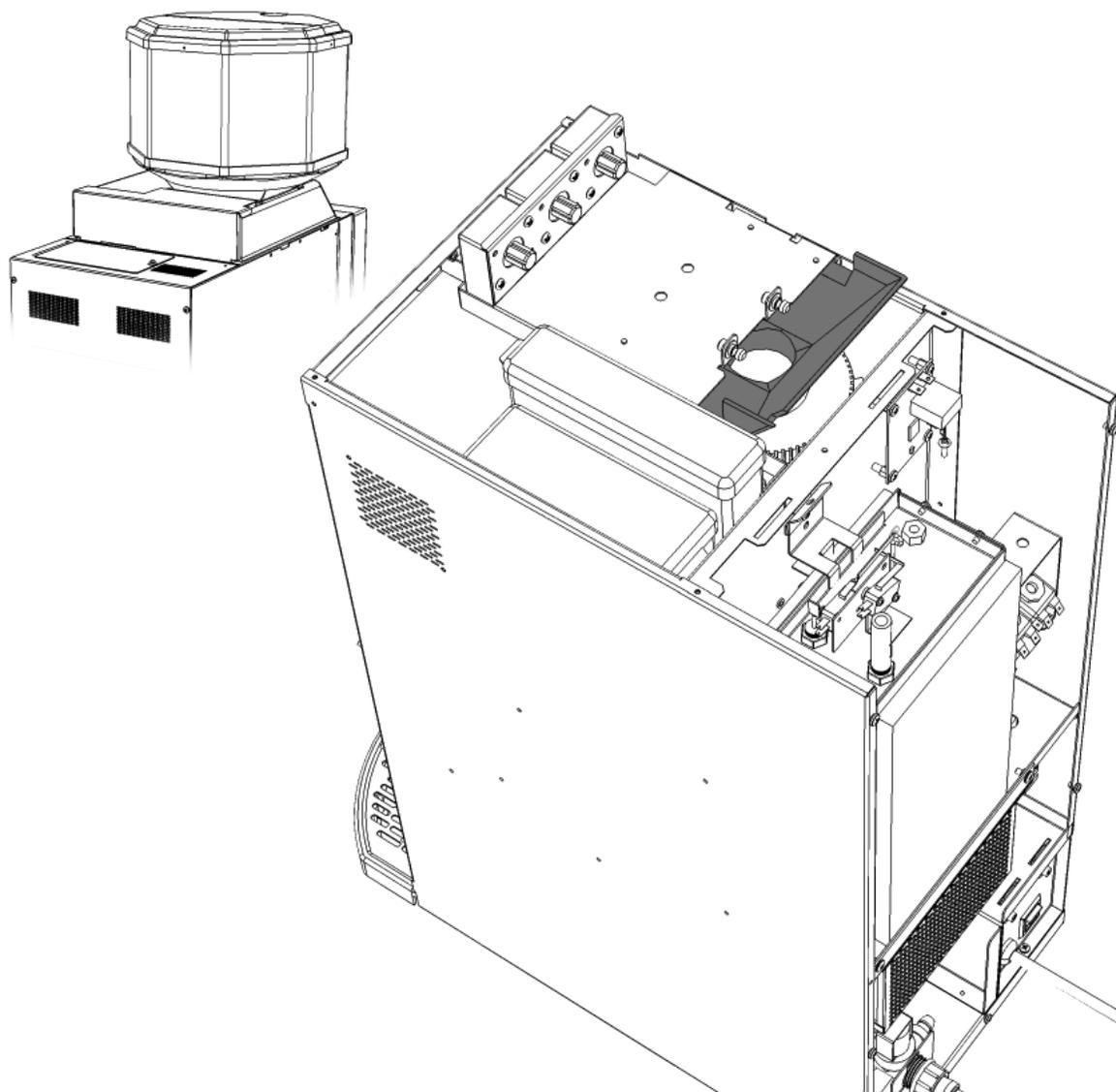


8.7.6 Chute du contenant à 3 grains (en plastique)

Fréquence: Mensuel ou à chaque 1 000 cycles

1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Enlevez le couvercle de plastique;
3. Dévissez et enlevez l'assemblage de plastique en procédant par l'arrière;
4. Déverrouillez le contenant à 3 grains;
5. Retirez le contenant à 3 grains;
6. Nettoyez l'intérieur de la chute (accessible par l'arrière).

Réinstallez les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.



9 MAINTENANCE PRÉVENTIVE

Toutes les pièces de la machine doivent être entretenues selon notre programme de maintenance pour que la garantie s'applique en cas de dommage. Une maintenance adéquate vous permettra de prolonger la vie utile de votre machine et assurera une bonne qualité des breuvages.



Le programme de maintenance ci-dessous doit être suivi pour que la garantie soit honorée.

9.1 Programme de maintenance préventive (MP)

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

Pièces	Mensuel	Saisonnier	10 000	25 000	60 000	100 000
Infuseur	Inspection			Remplacement		
Valve	Inspection		MP			
Réservoir Eau		Inspection			MP	

9.2 Système infuseur

Maintenance Préventive (PM): Annuelle ou à chaque 25 000 cycles

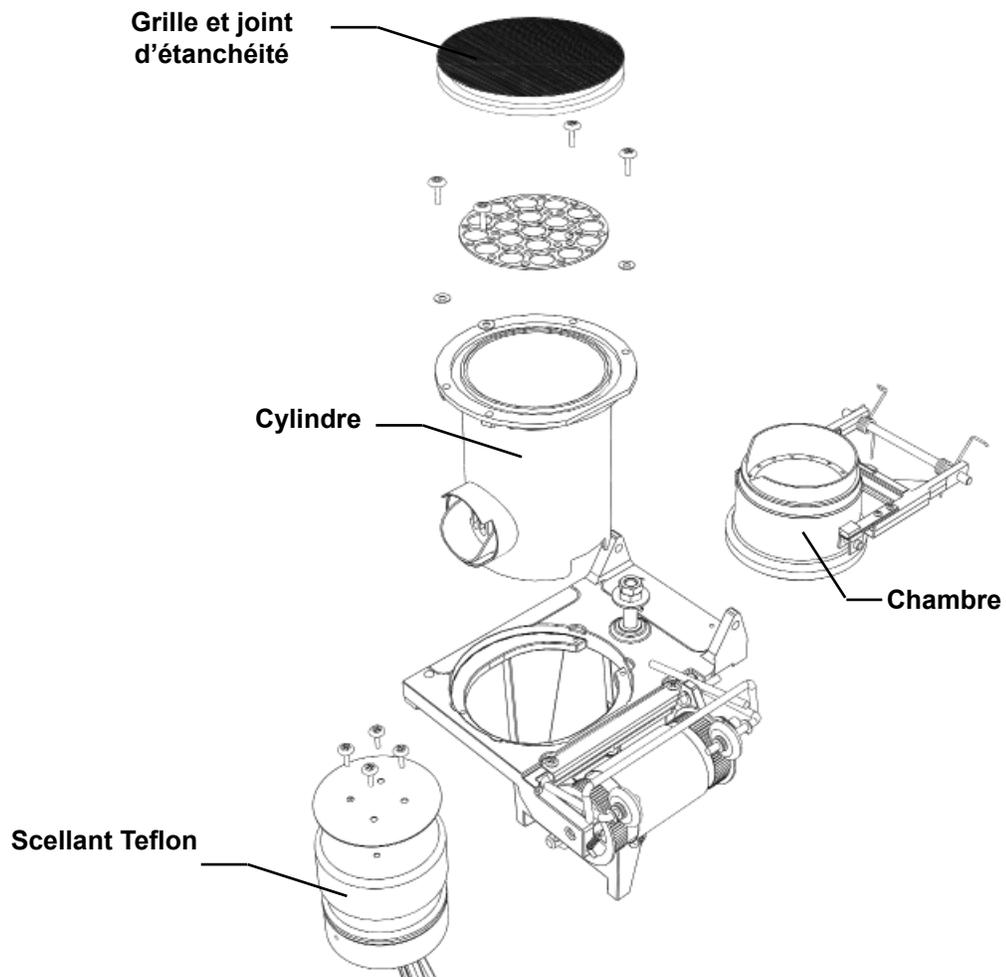
Le système infuseur est le coeur de la machine et il est responsable du goût des breuvages. Il doit être remplacé ou remis à neuf pour assurer la qualité des breuvages préparés. Nous recommandons le remplacement de votre système à chaque 25 000 cycles.

Contactez 1-800-561-6162 pour les pièces ou pour obtenir des informations supplémentaires.

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 moulu se retrouvent dans le café;
- si les grains de café moulu après infusion restent imbibés d'eau.



9.3 Valves d'eau

Fréquence : Saisonnier ou au besoin

Pour éviter les problèmes de dépôts minéraux, nous recommandons d'inspecter les 3 valves.

Fuites au niveau des valves

- Identifiez la valve qui fuit et remplacez-la
- Si la fuite provient du corps de la valve ou de la sortie du réservoir, essayez simplement de changer le joint d'étanchéité

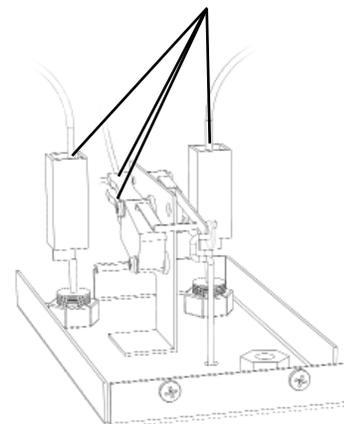
Retrait et installation des valves

- Mettre la machine hors tension;
- Débranchez les connecteurs (fig. 1.1) et les valves (fig. 1.2);
- Retirez complètement l'eau du réservoir (see p.56);
- Enlevez les tubes;
- Dévissez la garde du réservoir pour retirer le réservoir;
- Inclinez le réservoir vers vous pour accéder aux valves;
- Retirez les valves;
- Réinstallez en reprenant les étapes dans l'ordre inverse

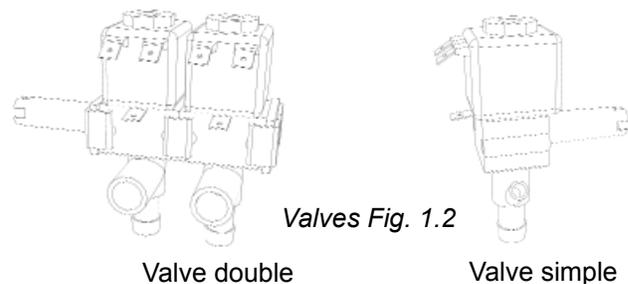
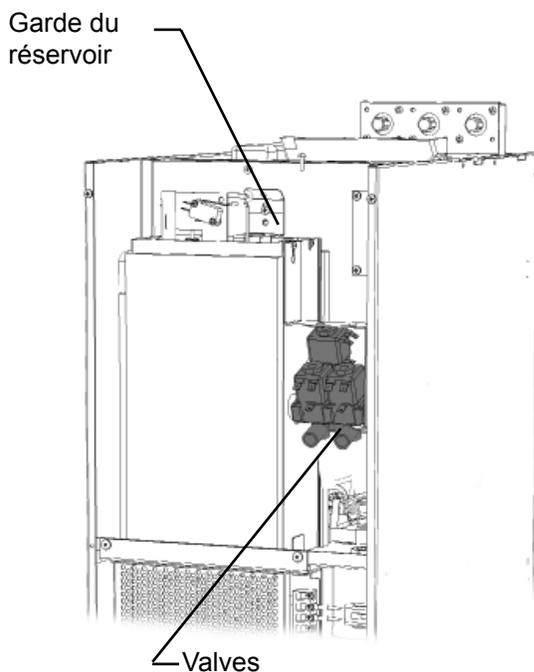


Attention Eau Chaude!

Déconnectez
ces connecteurs



Couvercle Fig. 1.1



Valves Fig. 1.2

Valve double

Valve simple



Si vous choisissez d'installer un système de filtration, il est recommandé qu'une inspection des filtres soit faite à tous les mois.

www.cafection.com (800) 561-6162

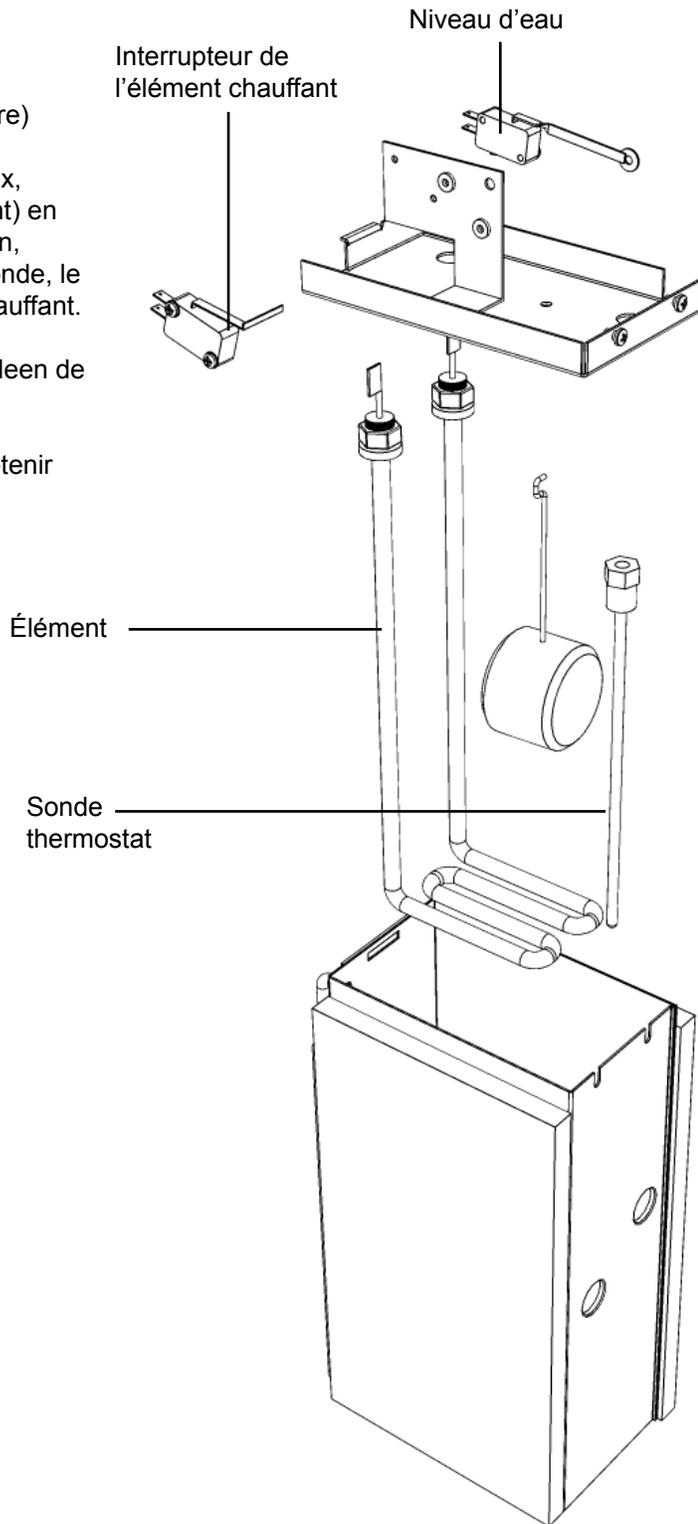
9.4 Réserveur à eau chaude

Maintenance Préventive :
À chaque 60 000 cycle (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 l'élément chauffant.

Utilisez un produit détartrant comme Scale Kleen de Everpure.

Référez aux instructions du fabricant pour obtenir plus de détails.



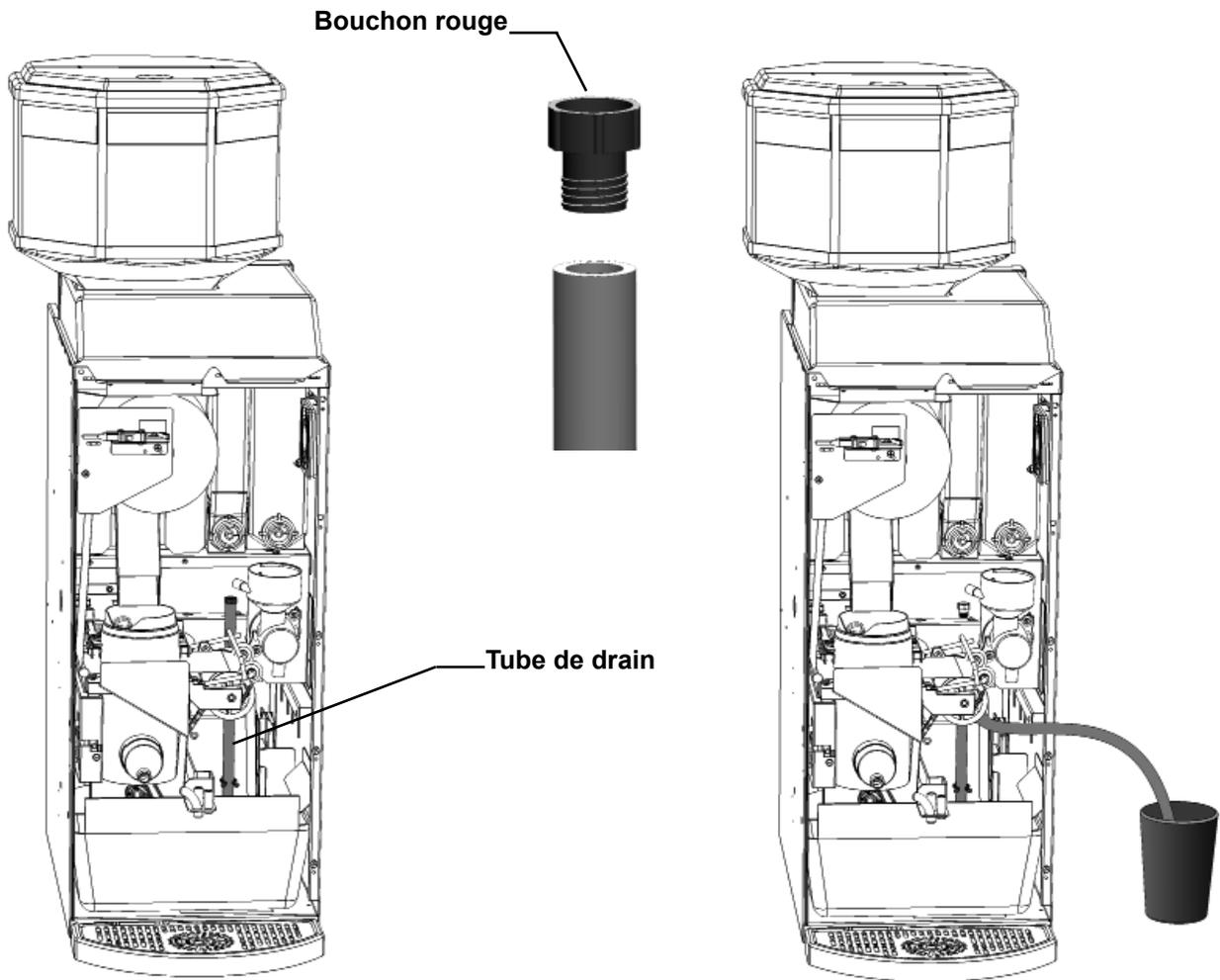
10 ENTRETIEN DES PIÈCES

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

10.1 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. Éteignez et débranchez la machine;
2. Fermez 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.



10.2 Mise en arrêt / 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.

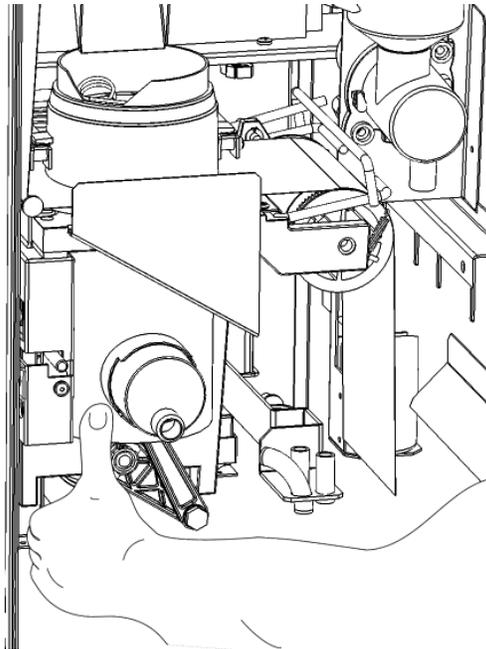
1. Éteignez la machine et débranchez-la de l'alimentation électrique;
2. Vidangez le réservoir à eau chaude (voir les instructions);
3. Videz les contenants à solubles et le contenant à 3 grains;
4. Nettoyez toutes les pièces de la machine avant l'entreposage (voir les instructions);
5. Déconnectez l'élément 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.

10.2.1 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 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.

10.3 Système infuseur

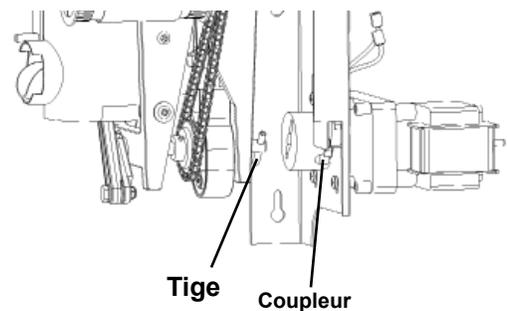
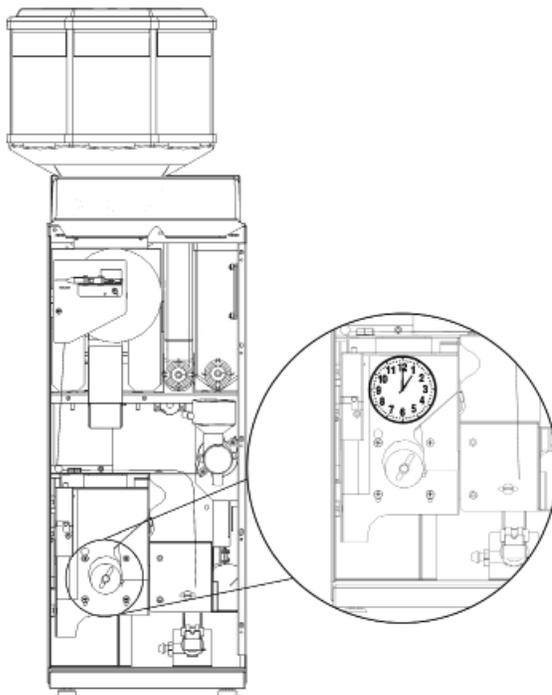


Retrait du système

1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Aller en mode service (voir section 6.1) et appuyez sur Installation papier filtre une seule fois;
3. Attendre que la chambre d'infusion soit lever;
4. Couper le papier filtre;
5. Retirez l'attache du boyau d'écoulement située sur la droite du système;
6. Supportez l'ensemble en tenant le côté droit du châssis d'aluminium;
7. Avec votre main gauche, faites glisser la tige de soutien sur la droite et appuyez;
8. Tirez le tout directement vers vous.

Installation du système

1. Assurez-vous que la tige du coupleur à l'arrière de l'infuseur est à : 1 heure;
2. Alignez la partie gauche du système sur la gauche du support;
3. Enfoncez complètement l'infuseur dans le moteur du coupleur;
4. Faites glissez la tige de soutien en position et appuyez vers la gauche



10.4 Microcontrôleur (EPROM)

Le microcontrôleur, également connue sous le nom de Eprom, peut être modifiée pour ajouter des améliorations à la programmation telles que des nouvelles fonctions ou des nouveaux réglages.



- Prenez soin de prendre toutes les lectures des compteurs avant de modifier le microcontrôleur car les données seront réinitialisées.
- Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous manipulez des pièces sensibles.
- Ne tentez pas d'extraire le microcontrôleur sans l'outil requis. Cela pourrait endommager le boîtier.

Outil requis:

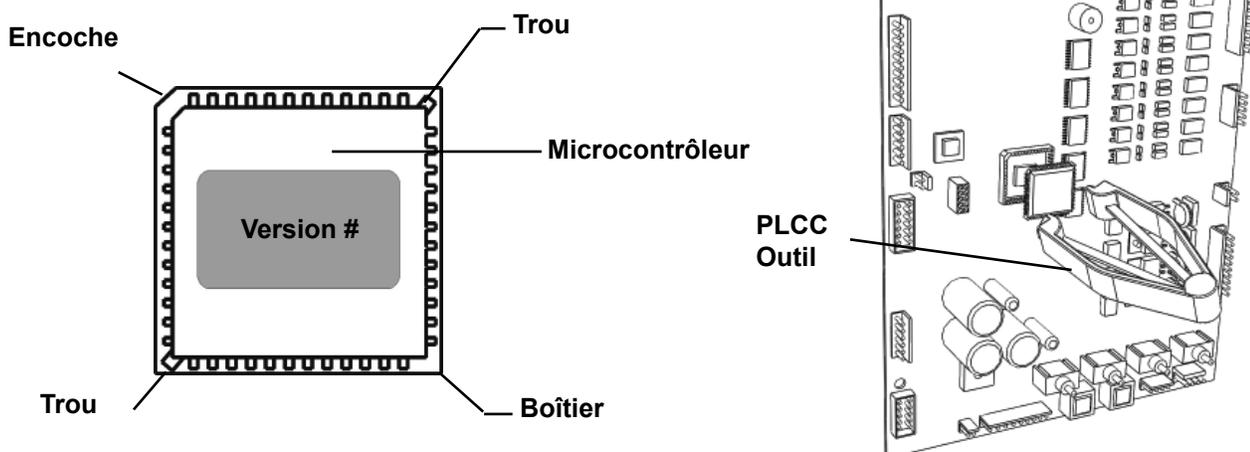
Vous devez vous procurer un outil d'extraction PLCC. Vous trouverez cet outil dans les magasins d'électronique ou sur Internet. Sans cet outil, vous pouvez endommager la carte principale et le boîtier du microcontrôleur.

Retrait

1. Éteignez la machine et débranchez-la de l'alimentation électrique;
2. Ouvrez la porte et dévissez la plaque de lexan (4 vis);
3. Localisez le microcontrôleur (Le carré noir avec une étiquette blanche dans le milieu de la carte principale);
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 socle) et saisissez le microcontrôleur;
5. Soulevez lentement et retirez le microcontrôleur du socle.

Remplacement

1. Alignez le coin biseauté (encoche) du microcontrôleur avec celui du socle;
2. Assurez-vous que tous les contacts sont alignés avec ceux du socle;
3. Poussez le microcontrôleur fermement de façon à ce qu'elle soit placée au niveau du socle
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 du microcontrôleur ;

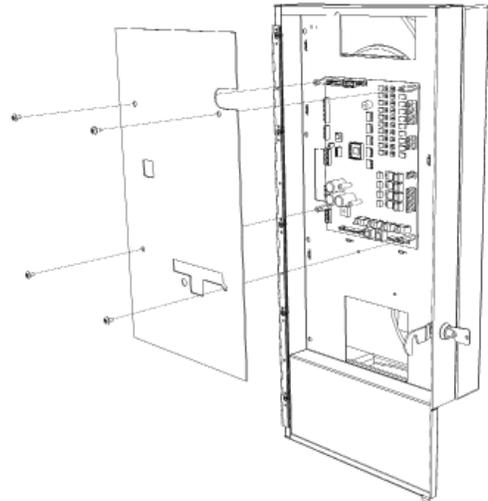


10.5 Carte principale

Comme toutes les composantes électroniques, la carte principale est sensible aux variations de tensions électriques dans l'immeuble. Si vous remplacez votre carte principale pour cette raison et que le problème persiste, vérifiez le dispositif d'alimentation électrique et prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous manipulez les composantes sensibles.

Retrait

1. Récupérez toutes les données;
2. Éteignez la machine et débranchez-la de l'alimentation électrique;
3. Ouvrez la porte et démontez la plaque du tableau;
4. Débranchez les connecteurs:
(Dans le sens horaire à partir du coin supérieur gauche);
- Port MDB (si monnayeur)
- Carte principale: J11, J12, J18, J27, J2, J19, J3, J6, J16, J24, J8, J22
5. Dévisser les 4 poteau de plastique 1";
6. Retirez la carte.



Installation

1. Remplacez la carte et fixez avec les 4 poteau;
2. Branchez les connecteurs et référez au diagramme pour une explication visuelle;
3. Vérifiez que tout est bien en place, la carte ne fonctionnera pas si les connexions sont mal effectuées;
4. Réinstallez les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse;
5. Branchez la machine et mettez-la en marche;
6. Vérifiez sur l'écran si tout fonctionne bien.



Toutes les connexions doivent être faites correctement avant de mettre la machine sous tension pour assurer le bon fonctionnement et éviter d'endommager la carte principale.

11 Dépannage

Il existe deux types de messages de service: Avertissements et Erreurs. Les avertissements vont désactiver temporairement certaines fonction tandis que les erreurs vont empêcher l'utilisation de la cafetière jusqu'à ce qu'elle soit réglée.

11.1 Liste des messages d'avertissements

Rouleau papier filtre vide

Le rouleau de papier est vide. Tout les breuvages contenant du café seront temporairement désactivé sur l'écran de sélection. Seulement l'eau chaude et les breuvages avec solubles seulement seront disponibles. Installer un nouveau rouleau de filtre à papier pour enlever ce message d'erreur. Pour les techniciens avancées: l'état de l'interrupteur de détection de rouleau de papier filtre, peut être déterminé avec le DEL vert DS14 sur la carte principale.

Un rinçage sera bientôt requis

La quantité de breuvage fait est égale à la valeur dans la boîte «Rinçage» dans l'onglet «Système» du mode service. (voir la section 6.6.1). Tout les breuvages seront disponibles. Le message restera affiché jusqu'à ce qu'un rinçage automatique sera fait. Voir la section 8.5 pour les détails.

Poubelle pleine

La quantité de breuvage fait est égale à la valeur dans la boîte «Maximum poubelle» dans l'onglet «Système» du mode service. (voir la section 6.6.1). out les breuvages contenant du café seront temporairement désactivé sur l'écran de sélection. Seulement l'eau chaude et les breuvages avec solubles seulement seront disponibles. Vous devez vider la poubelle et ensuite appuyez sur «Mise à zéro compteur poubelle». Voir la section 6.2 pour les détails.

Valeur du billet trop élevée. Retour

La valeur maximale des billets accepter dans l'accepteur de billets est 10,00 \$. Si le billet est d'une valeur plus élevée que 10,00 \$, il sera retourné au client.

Pas assez monnaie, retour blillet

Lorsqu'un billet est inséré. le même montant doit être présent dans les tubes de l'accepteur monnai. S'il n'y a pas assez de monnaie, le billet sera retourné au client. Il y a une exception pour les billets de 1,00\$ qui seront accepté même s'il n'y a pas de monnaie dans l'accepteur à monnaie.

11.2 Liste des message d'erreur

Bris de communication entre la machine à café et l'écran.

Le lien entre l'ordinateur et la machine à café est rompu.

La cafetière peut ne plus être alimenté en courant.

- Vérifier le contenant du flotteur de débordement, il doit être vide et le flotteur en bas.
- Vérifier les disjoncteurs 5A et 15A à l'arrière de la cafetière.

Finalement, vérifier les connexions entre le connecteur J13, sur la carte principale, et le port COM1 de l'ordinateur. Voir la section 4.7 pour les détails.

Bris de communication entre la machine à café et le thermostat.

Le lien entre le thermostat et la machine à café est rompu. Le thermostat est située à l'arrière de la machine. Vérifier les connexions entre la carte principale et le thermostat.

Sonde de température d'eau défectueuse (Circuit ouvert).

La sonde de température d'eau est défectueuse ou débrancher sur le thermostat.

Sonde de température d'eau défectueuse (Court circuit).

La sonde de température d'eau est défectueuse (court circuit).

L'interrupteur de stationnement de l'infuseur est défectueux.

L'infuseur ne trouve pas sa position de départ. Les pièces suivantes peuvent être défectueuses:

- Le moteur d'infuseur
- La tige de l'entraînement (dog drive) ou l'entraînement (dog drive) lui-même
- L'interrupteur de position de départ

Enlever l'infuseur de la machine. Appuyer sur le bouton « Mise en marche » sur l'écran d'erreur. Le moteur d'infuseur sera activé et arrêtera lorsqu'il sera à la position de départ. Vous pourrez voir si l'interrupteur fonctionne correctement.

L'état de l'interrupteur peut être déterminé avec le DEL vert DS13 sur la carte principale. Lorsqu'il est à la position de départ (contact ouvert), le DEL est éteint. Voir la section 4.7.1 pour plus de détails.

Il y a de l'eau dans le plateau de débordement.

Regarder s'il y a de l'eau dans le bac de débordement voir la section 4.2 pour plus d'information. Assurer vous qu'il n'y ai pas d'eau sur les deux détecteurs d'eau. L'état des détecteur d'eau pour être déterminé avec le DEL vert DS18. Lorsque le bac de débordement est vide la lumière est éteinte. Voir la section 4.7 pour plus de détails.

11.2 Liste des message d'erreur (suite)

Niveau d'eau bas dans le réservoir.

Le réservoir d'eau ne s'est pas rempli au complet dans le temps requis. La valve d'entrée d'eau se désactive en guise de sécurité.

Le temps de remplissage maximum est de 4 minutes après mis l'interrupteur de la machine en position «ON».

Le temps de remplissage maximum est de 1 minutes après le premier remplissage.

Vérifier la ligne d'entrée pour déterminé si la pression est adéquate. Si vous utilisé un filtre à eau, il peut être trop usé et être remplacé.

Appuyer le bouton «Continuer le remplissage» sur l'écran de sélection.

Réservoir d'eau en remplissage. Veuillez attendre 1 à 3 minutes.

Ce message est affiché, après avoir mis l'interrupteur à la position «ON», jusqu'à ce que le réservoir soit rempli.

Température de l'eau trop basse. Attendez.

La Total Lite arrêtera de distribué des breuvages si la température de l'eau dans réservoir est plus basse que le paramètre « Temp. min» dans le menu de service. Pour désactiver cette fonction, ajustez ce paramètre à 0.

Notes . . .

NOTES