



MANUEL DE SERVICE



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

Table des Matières

1	INTRODUCTION	5
2	CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	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 extérieure	9
4.2	Vue arrière	10
4.3	Vue interne.....	11
4.4	Clavier de sélection	12
4.5	Système infuseur	13
4.6	Processus d'infusion.....	14
4.7	Réservoir à eau chaude.....	15
4.8	Tableau principal.....	16
4.8.1	Description du tableau principal	17
5	COMMANDES & FONCTIONS.....	18
5.1	Caractéristiques & Utilités	18
5.2	Spécifications.....	19
5.3	Fonctions automatiques de sécurité.....	20
5.4	Commandes d'infusion	21
6	CONFIGURATION INITIALE.....	22
6.1	Analyse du site d'installation.....	22
6.1.1	Espace requis.....	23
6.2	Déballage	24
6.3	Mise à niveau de l'équipement	25
6.4	Préparation du réservoir à eau chaude	25
6.4.1	Installation du couvercle du réservoir	25
6.4.2	Ajustement du flotteur du réservoir	26
6.5	Installation du contenant à 3 grains.....	26
6.5.1	Installation du contenant.....	26
6.5.2	Verrouillage du contenant.....	27
6.5.3	Installation de l'assemblage de plastique.....	27
6.5.4	Installation du couvercle de plastique.....	27
6.6	Connexion de la ligne d'eau.....	28
6.7	Connexion électrique.....	29
6.8	Température de l'eau	30
6.9	Chargement des ingrédients.....	31
6.10	Installation de la chute à déchets.....	32
6.11	Installation du papier filtre	33
6.12	Vérification de l'installation	34

Table des matières (suite)

7 ASSISTANCE LOGICIEL.....	35
7.1 Configuration.....	35
7.1.1 Lexique.....	36
7.2 Configuration des produits.....	36
7.3 Affichage du compteur.....	41
7.4 Feuille de suivi du compteur.....	42
7.5 Feuille de suivi des réglages.....	43
7.6 Valeurs des produits.....	44
8 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	45
8.1 Instructions pour le nettoyage et la désinfection	45
8.2 Articles recommandés pour le nettoyage	45
8.3 Calendrier des nettoyages	46
8.4 Nettoyage général.....	47
8.5 Nettoyage extérieur	47
8.5.1 Nettoyage du bac de récupération des liquides.....	47
8.5.2 Vidange de la poubelle	48
8.6 Nettoyage et désinfection des pièces internes.....	49
8.6.1 Contenants à grains.....	49
8.6.2 Contenants à solubles.....	50
8.6.3 Infuseur à café.....	51
8.6.4 Ventilateur.....	52
8.6.5 Chute à café (en acier inox)	53
8.6.6 Chute du contenant à 3 grains (en plastique).....	54
9 MAINTENANCE PRÉVENTIVE	55
9.1 Programme de maintenance préventive (MP).....	55
9.2 Système infuseur	56
9.3 Valves d'eau	57
9.4 Réservoir à eau chaude.....	58
10 ENTRETIEN DES PIÈCES.....	59
10.1 Vidange du réservoir à eau chaude.....	59
10.2 Mise en arrêt / Entreposage	60
10.2.1 Entreposage du système infuseur	60
10.3 Système infuseur	61
10.4 Carte mémoire (EPROM)	62
10.5 Tableau principal.....	63
10.6 Clavier de sélection	63
11 PANNE / DÉPANNAGE.....	64
11.1 Mention "Erreur" affichée à l'écran.....	64
11.2 Autres messages affichés à l'écran	65
11.3 Cas particuliers	66

AUTRES DOCUMENTS PERTINENTS

- A - Manuel des pièces
- B - Carte d'utilisateur
- C - Carte d'entretien
- D - Formulaires de commande
- E - Formulaire de retour de pièces

1 INTRODUCTION

Cafection fabrique le modèle La Petite-X de AVALON en utilisant une technologie permettant d'infuser du café tasse par tasse avec les gains de café de votre choix !

Les machines d'Avalon 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 Petite-X 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 2 formats de tasses :

- Petit et Grand; de 5 à 12 oz.

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
- Panne et 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 La Petite-X. Ces informations peuvent différer des modèles précédemment produits par Avalon.



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 de matériel ou d'installations électriques. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser nos machines.

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.

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.

Alimentation électrique

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

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@cafection.com

3.1 Politiques

Cafection 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, senseur, 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 :

Cafection Entreprises 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.

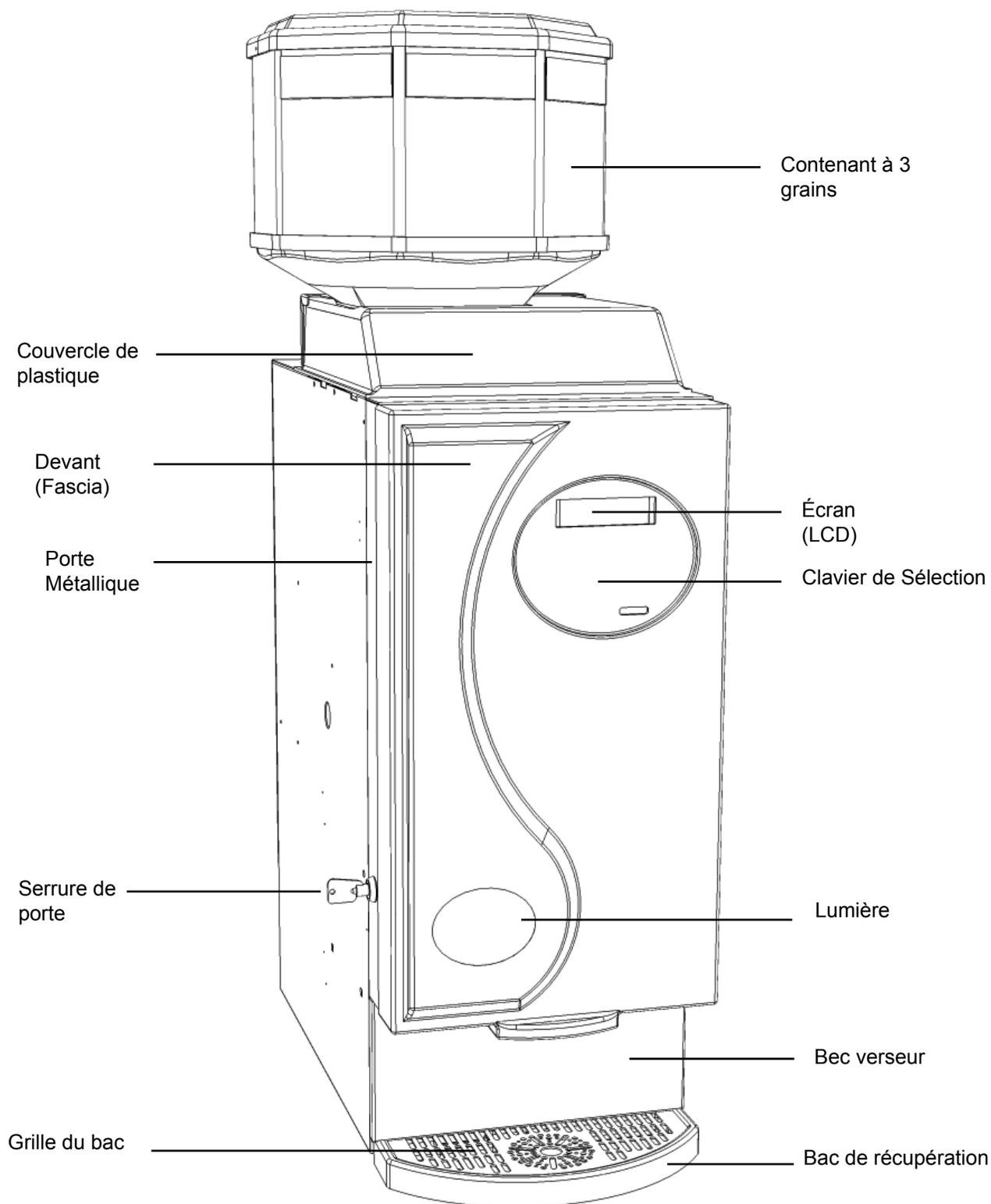
Après les tests, si le produit est considéré défectueux, un crédit vous sera expédié.



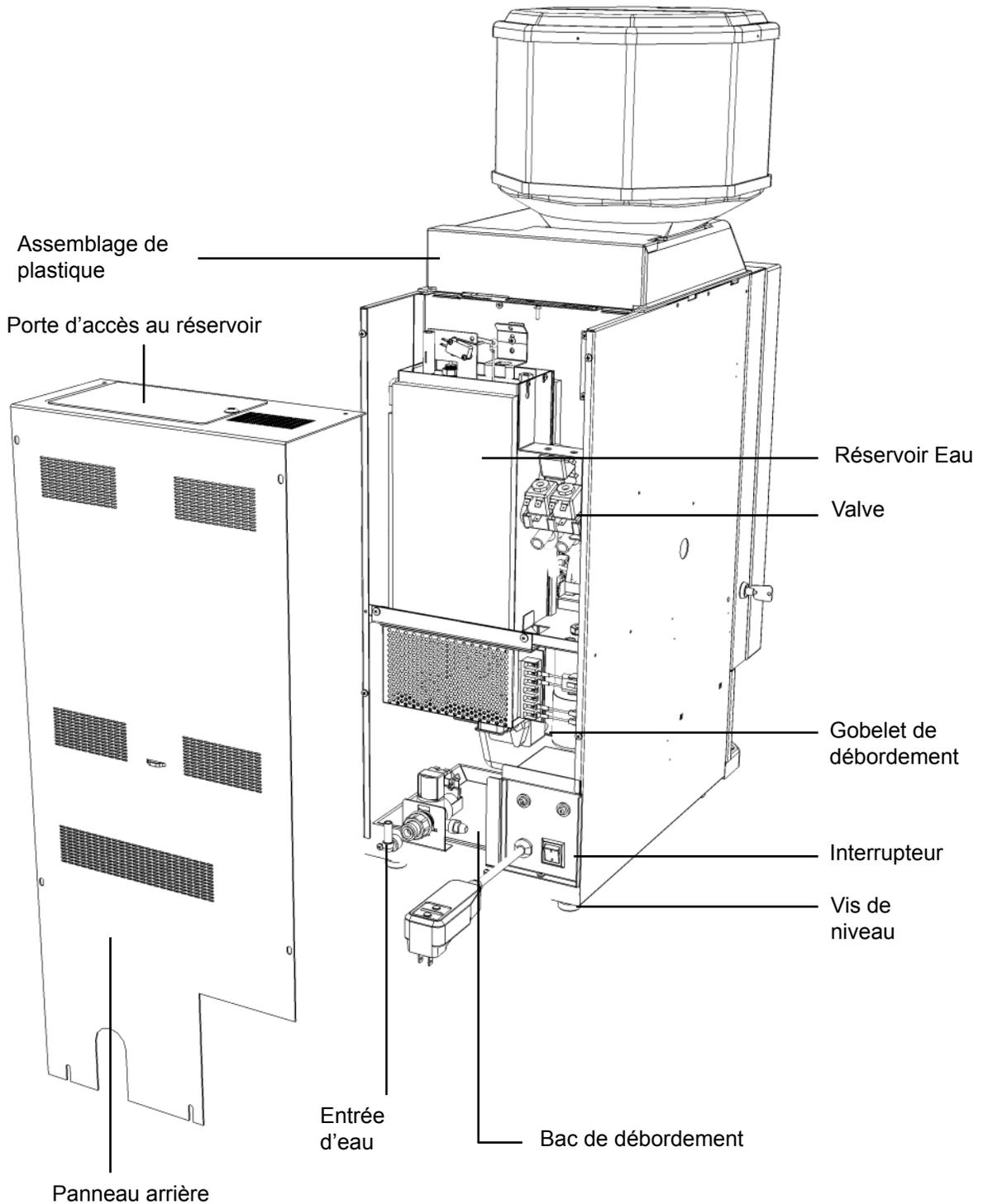
Cafection Entreprises Inc
2355, Dalton
Québec, (Québec) Canada G1P 3S3
Tel.: 1-800-561-6162
Fax: 1-800-463-2739
Courriel : order@cafaction
www.cafaction.com

4 ILLUSTRATIONS DES PIÈCES

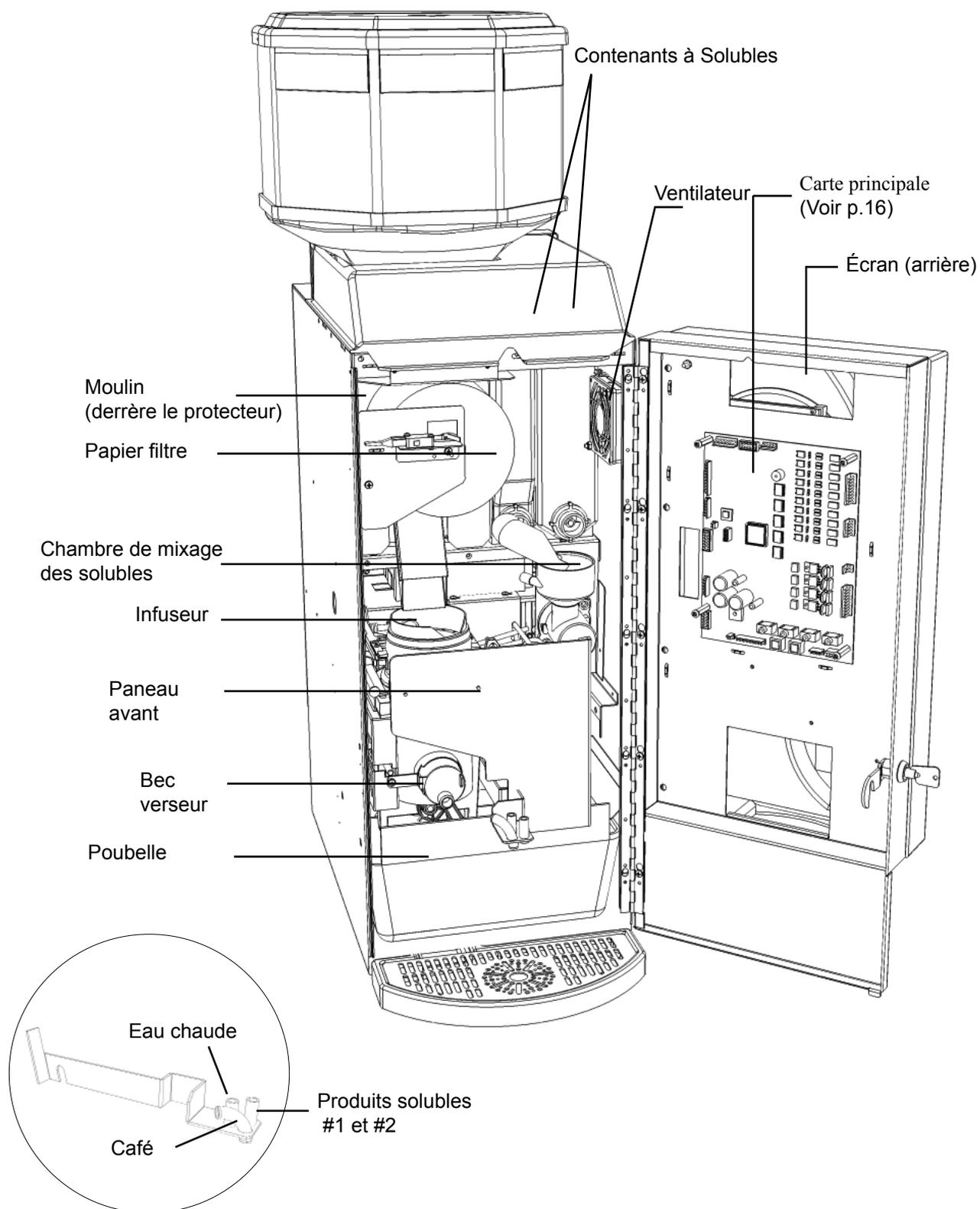
4.1 Vue externe



4.2 Vue arrière



4.3 Vue interne

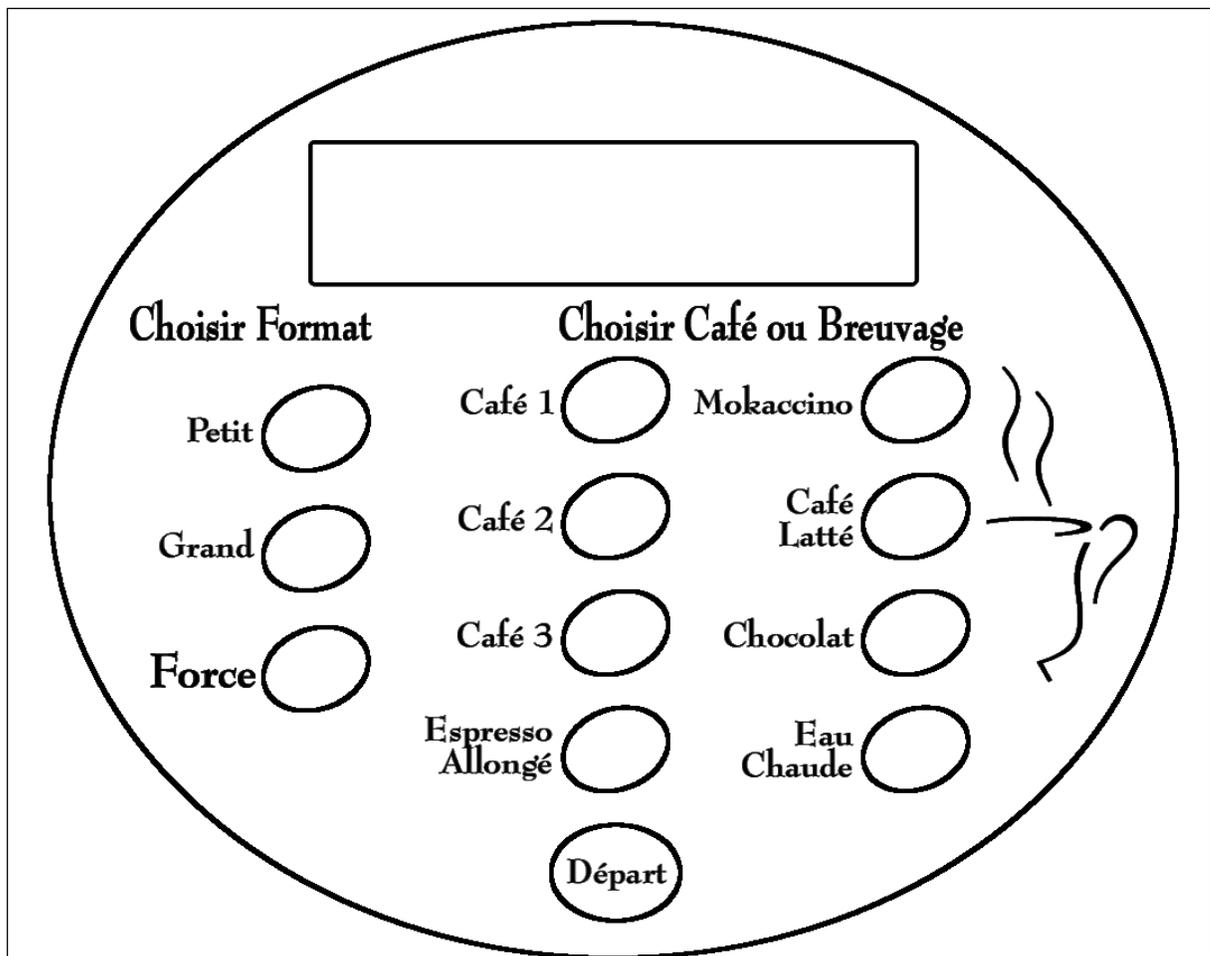


4.4 Clavier de sélection

Le clavier de sélection est très convivial et facile d'utilisation:

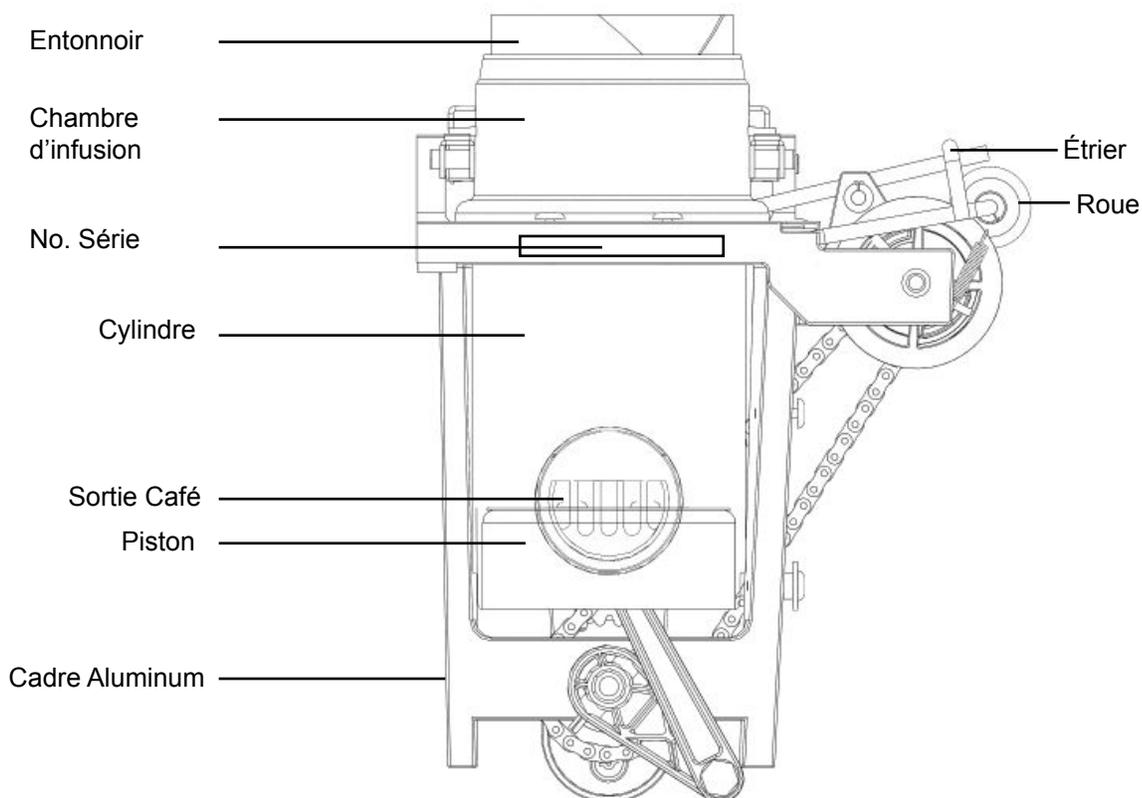
1. Placez votre tasse
2. Choisissez votre format
3. Faites votre sélection de breuvage
4. Choisissez la force
5. Appuyez sur Start

L'écran indique les étapes et vous informe de l'état de la préparation.



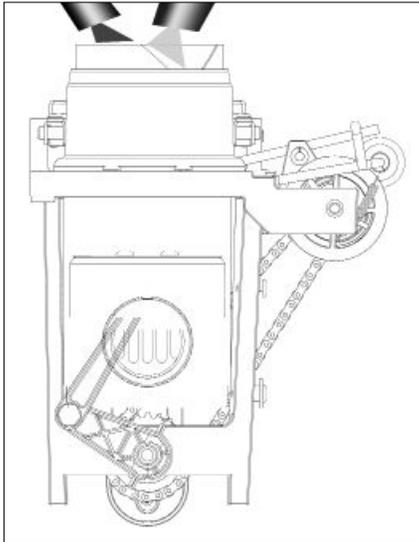
4.5 Système infuseur

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 Avalon. 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.



4.6 Processus d'infusion

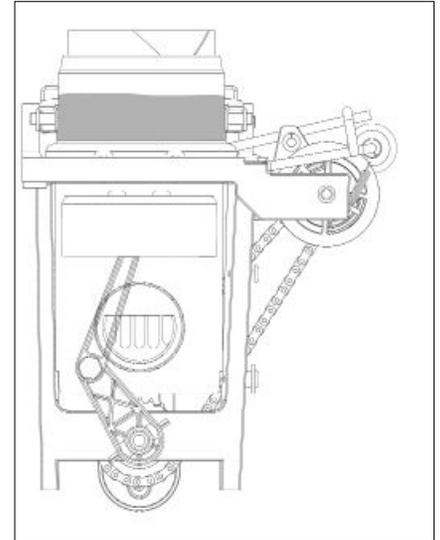
1



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.

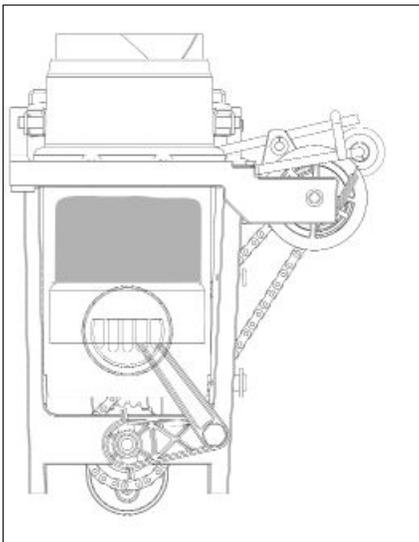
2



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.

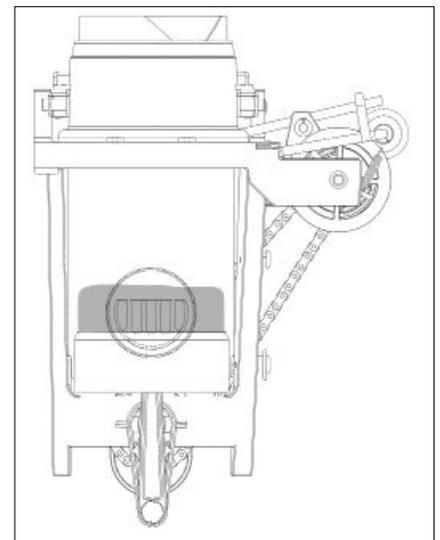
3



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.

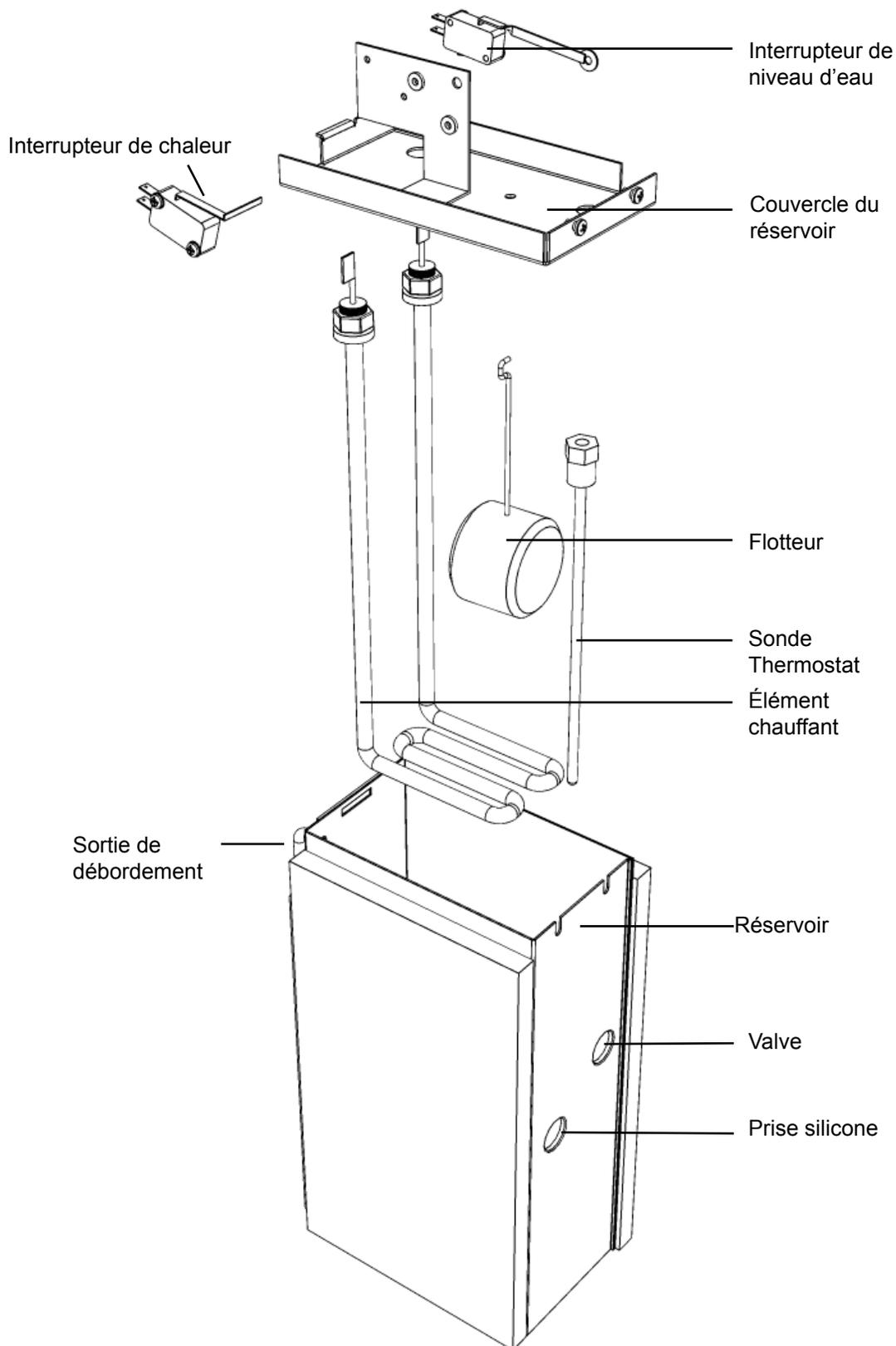
4



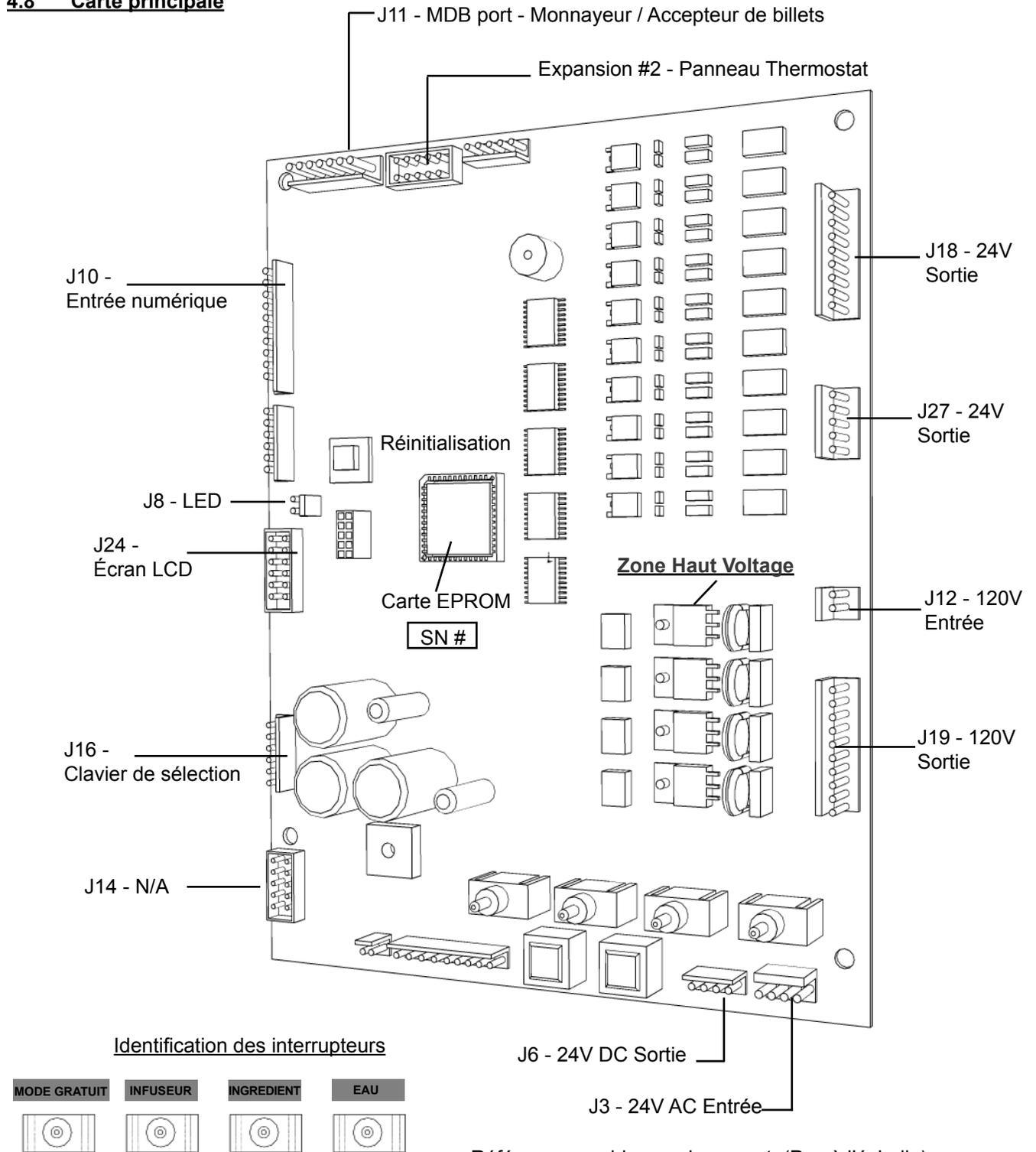
Étape 4 Distribution du café

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.

4.7 Réservoir à eau chaude



4.8 Carte principale



Référence graphique uniquement. (Pas à l'échelle)

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



4.8.1 Description de la carte principal

Interrupteurs et boutons interactifs

1. **Bouton d'initialisation (Rouge)**
Ce bouton initialise l'état de la machine. (similaire à un interrupteur on/off)
2. **Bouton de Compteur (SW1) Blanc**
Ce bouton donne accès aux données du compteur.
3. **Bouton de réglages (SW2) Noir**
Ce bouton permet d'accéder aux réglages des produits de la machine
4. **Interrupteur de produits gratuits (SW3)**
Cet interrupteur permet d'offrir des breuvages gratuits.
5. **Interrupteur d'infusion (SW4)**
À ON, cet interrupteur soulève la tête de l'infuseur et permet le remplacement du papier filtre. L'interrupteur doit être en position OFF pour atteindre le statut "Prêt" de la machine. Le compteur sera réinitialisé.
6. **Interrupteur d'ingrédients (SW5)**
Permet de gérer les moteurs de la distribution des ingrédients. À OFF, les moteurs ne distribuent pas d'ingrédients.
7. **Interrupteur d'eau (SW6)**
Permet de gérer les 4 valves de distribution d'eau. À OFF, les valves ne distribuent pas d'eau.

Interrupteurs et bouton interactifs LED Vert

Le LED vert s'illumine 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

LED Rouge

Le LED rouge s'illumine 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

5 COMMANDES ET FONCTIONS

5.1 Caractéristiques & Utilités

Nous comprenons l'importance de pouvoir bénéficier d'une liberté dans le choix d'un café, c'est pourquoi nous vous offrons plusieurs possibilités, peu importe si vous désirez un café bio, un café gourmet, un café corsé, etc. Bref, nous vous permettons de choisir selon votre préférence.

CARACTÉRISTIQUES	UTILITÉS
Réglages et fonction électroniquement ajustables	Détermine les réglages pour satisfaire les goûts des clients et offrir les grains qu'ils préfèrent.
Sélection de 3 grains de café	Offre un variété de 3 différents grains de café en une seule machine
Possibilités de déterminer différents prix	Permet de rencontrer les exigences des clients et d'offrir des breuvages gratuits
2 sélections de <i>premium</i> solubles	Chocolat chaud, Mokaccino, et Café Latte préparés à perfection à toute heure du jour.
À la fine pointe de la technologie	Notre système infuseur se distingue dans le domaine du café tasse par tasse et offre une qualité de café inégalée aux goûts des usagers.
Interface	Les étapes d'infusion sont bien détaillées et guident les usagers tout au long du processus d'infusion.
Assistance logiciel	Permet à l'opérateur de contrôler les réglages de la machine, de suivre les messages d'alertes, et de faire le suivi des données d'utilisation.

5.2 Spécifications

Sélections des breuvages

- Sélection de 3 grains de café
- Chocolat chaud
- Café Latte (50% café de votre choix + 50% lait en poudre)
- Mokaccino (50% café de votre choix + 50% chocolat chaud)
- Eau chaude

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

<u>Dimension</u>	<u>Dimensions du meuble (en option)</u>	<u>Dimensions Totales</u>
Hauteur: 39.75"	31"	70.75"
Largeur: 13.5"	24"	37.50"
Profondeur: 23"	26"	49"

Poids: 90 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

MACHINE CONÇUE POUR UNE INSTALLATION INTÉRIEURE SEULEMENT

5.3 Fonctions automatiques de sécurité

Cette machine comprend plusieurs mécanismes d'alertes et de sécurité pour prévenir les dysfonctionnements résultant de composants endommagés.

Interrupteur de niveau d'eau et de chaleur

Les interrupteurs de niveau d'eau et de chaleur fonctionnent ensemble pour garantir l'arrêt de l'élément chauffant lorsque la quantité d'eau dans le réservoir est insuffisante. Le niveau d'eau est contrôlé par un flotteur qui permet le bon fonctionnement des valves d'eau. Si le niveau d'eau est trop bas, l'interrupteur de sécurité désactive l'élément chauffant.

Interrupteur de débordement

Si l'eau devient trop chaude ou est portée à ébullition, l'eau du réservoir se déversera dans l'unité de débordement et toutes les fonctions de la machine s'arrêteront. C'est une erreur critique. Cette situation peut aussi être causée par un flotteur défectueux ou lorsque la machine est déplacée alors que le réservoir est plein.

Débordement du bac de récupération des liquides

Cette situation surviendra si le bac est plein ou si quelque chose n'est pas étanche à l'intérieur de l'unité. Ceci désactive la valve d'entrée d'eau empêchant ainsi l'élément de chauffer. La machine indiquera «Bac de récupération Plein»

Caractéristiques de sécurité du logiciel

Au premier remplissage du réservoir, la valve d'eau se referme après 4,5 minutes de remplissage. C'est le temps normalement requis pour remplir le réservoir. Après ce remplissage initial, la valve se referme après chaque 20 secondes de remplissage. Ce mécanisme de sécurité est conçu pour prévenir un trop grand apport d'eau dans le réservoir.

Si l'interrupteur de niveau d'eau est enclenché et pas celui de la chaleur, l'élément chauffant est automatiquement arrêté. Cette situation particulière se produit dans le cas où l'interrupteur de chaleur est défectueux.

5.4 Commandes d'infusion

Bonjour!
Faites votre choix

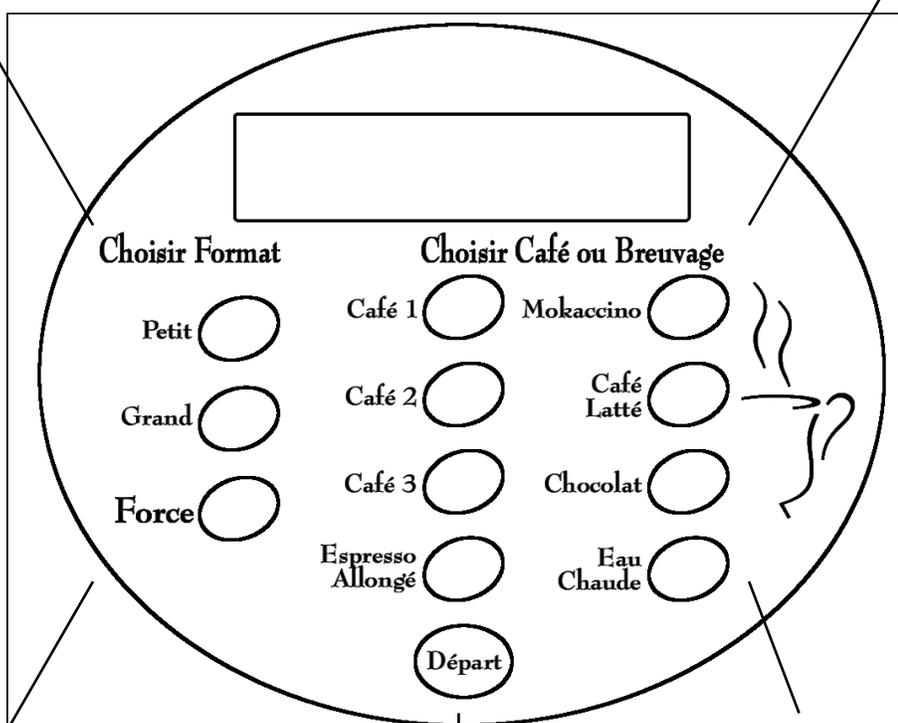
Ce message est toujours affiché lorsque la machine est en mode "Prêt".

Étape 1: Placez votre tasse:

Assurez-vous du bon format de tasse et placez-la bien au centre du bec verseur

Étape 2: Choix du format:

Étape 3: Choix du breuvage



Étape 4: Choix de la force

Eau Chaude
Pour commander de l'eau chaude, choisissez un format, appuyez sur Eau Chaude et appuyez sur START.

Étape 5: Infusion
Appuyez sur START pour commencer le cycle. Pendant l'infusion, la lumière d'état clignote pour indiquer que la machine est en marche. Aucune fonction n'est disponible pendant ce processus

6 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

6.1 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

Tourne vis Philips #2

Pince moyenne ordinaire

Pince ajustable

Indicateur de niveau



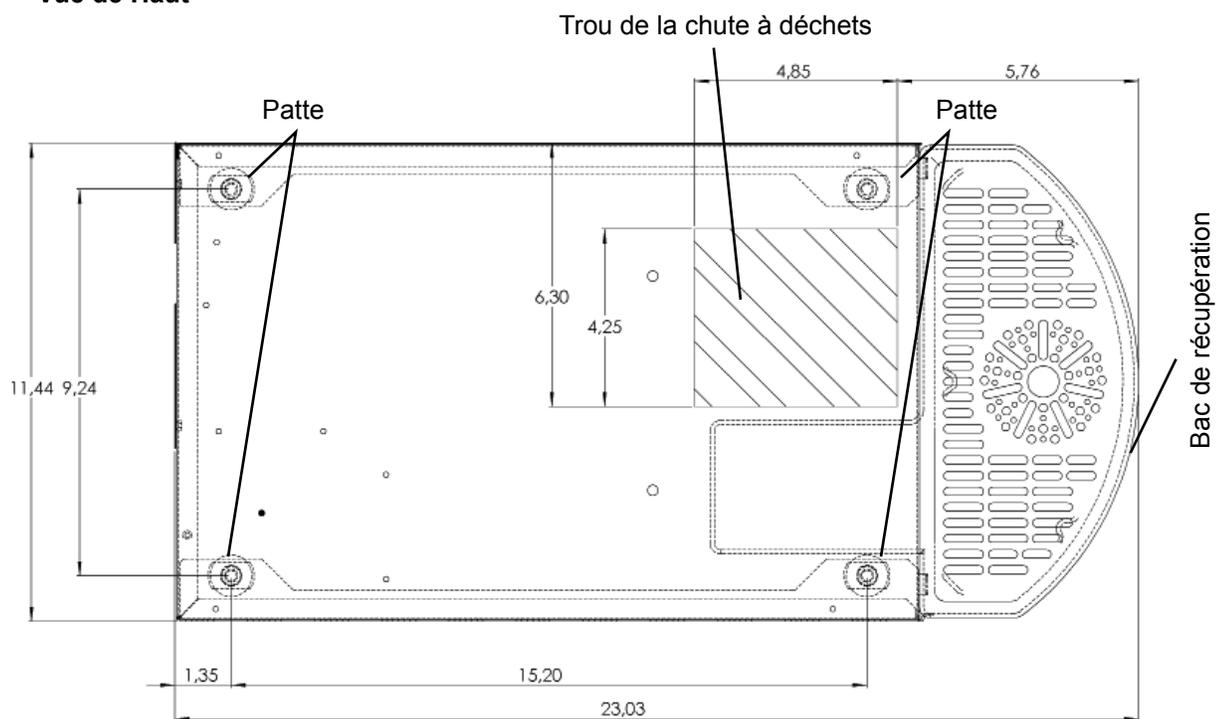
D'autres outils peuvent être requis dépendant du type de l'alimentation d'eau et de sa localisation.

6.1.1 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.

Chute à déchets

Vue de Haut



CONFIGURATION INITIALE

6.2 Déballage

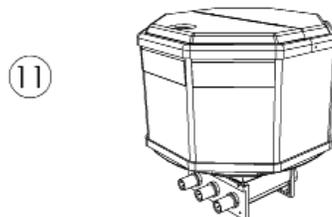
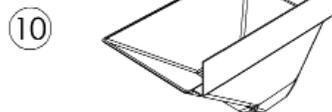
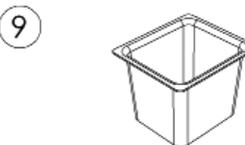
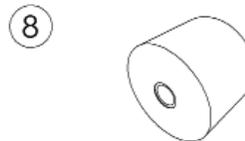
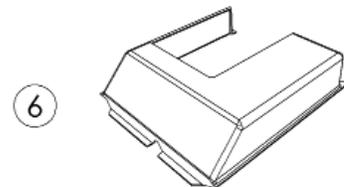
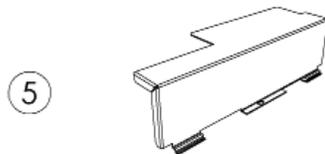
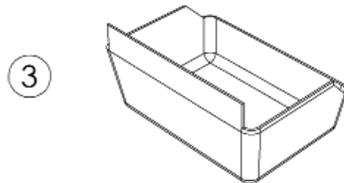
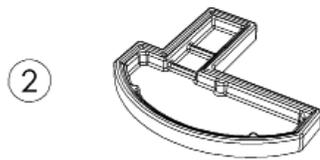
Pour sortir la machine de sa boîte, vous devez couper prudemment les attaches qui tiennent la boîte sur sa base et tirer ensuite la boîte vers le haut. Inspectez la machine pour détecter si des dommages sont survenus pendant le transport.

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. Couverture 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.

6.3 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.

6.4 Préparation du réservoir à eau chaude

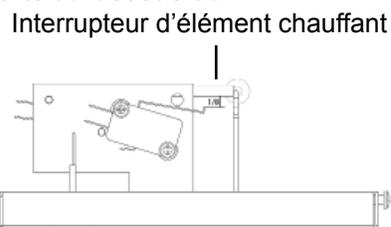
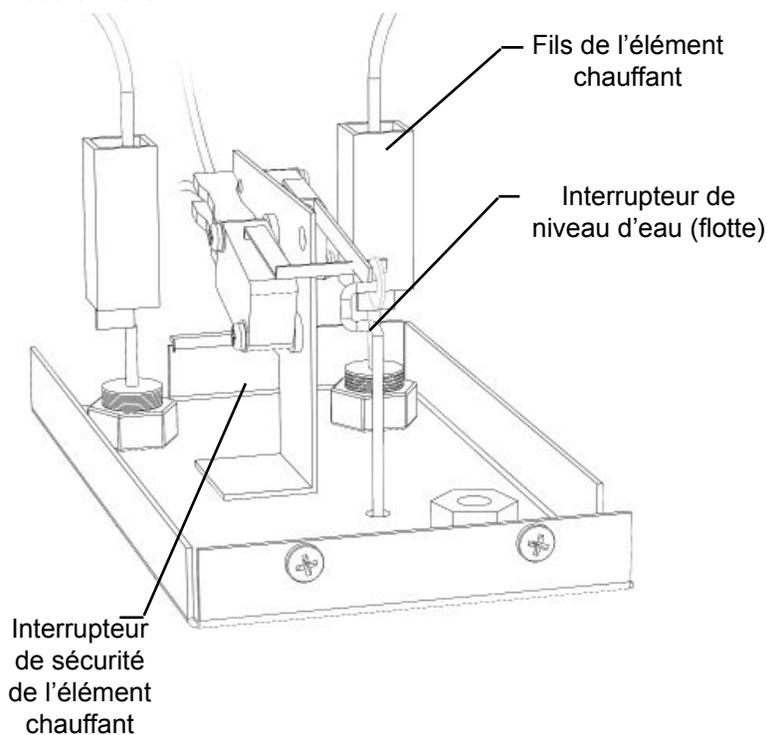


Prenez garde de ne pas brancher la machine

6.4.1 Installation du couvercle du réservoir

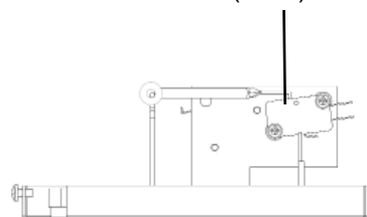
3. Ouvrez la porte de la machine;
4. Retirez le panneau arrière ou le petit couvercle du réservoir;
5. Localisez le réservoir et retirez l'attache du flotteur du réservoir;
6. Retirez le joint de silicone de l'élément chauffant;
7. Connectez le fil blanc à l'élément chauffant;
8. Replacer le couvercle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

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



COTÉ GAUCHE

Interrupteur de niveau d'eau (flotte)

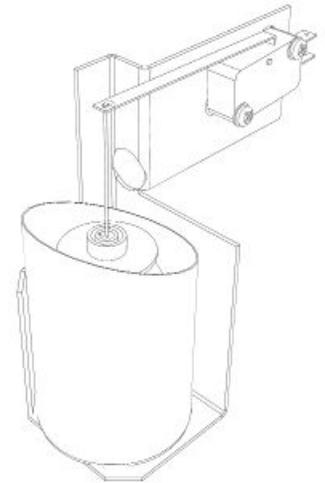


COTÉ DROIT

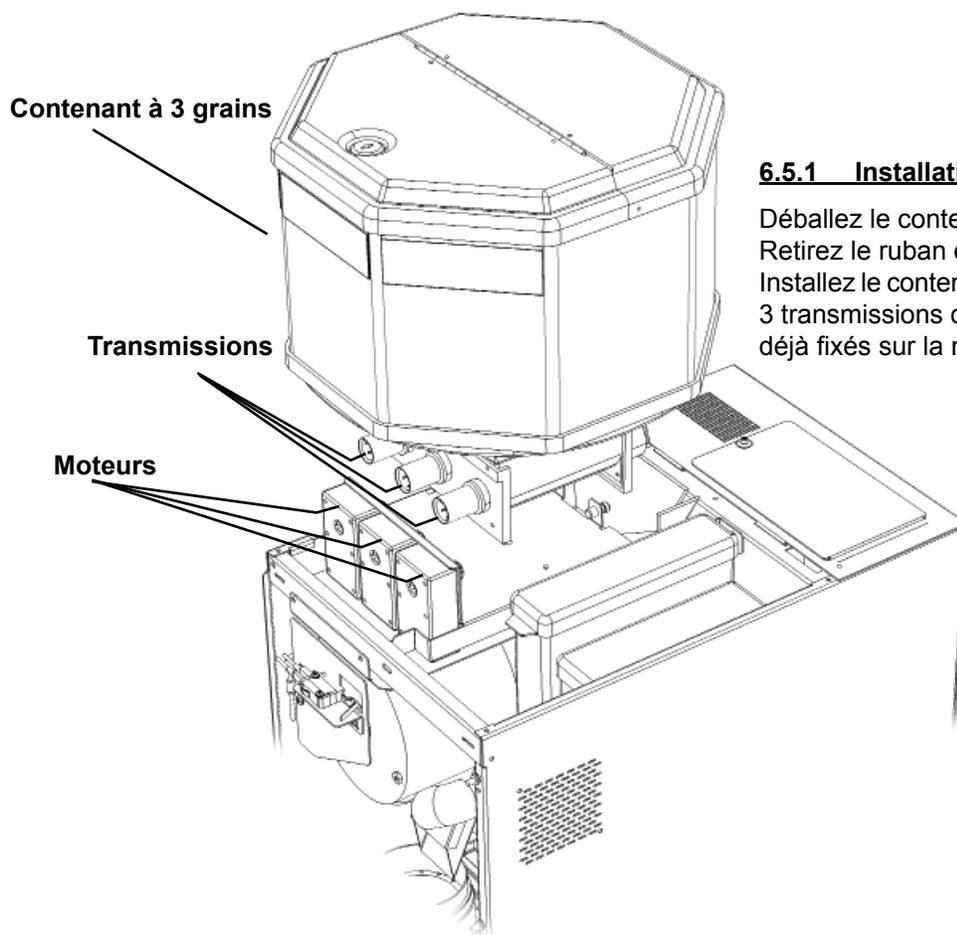
6.4.2 Ajustement du flotteur du réservoir

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.

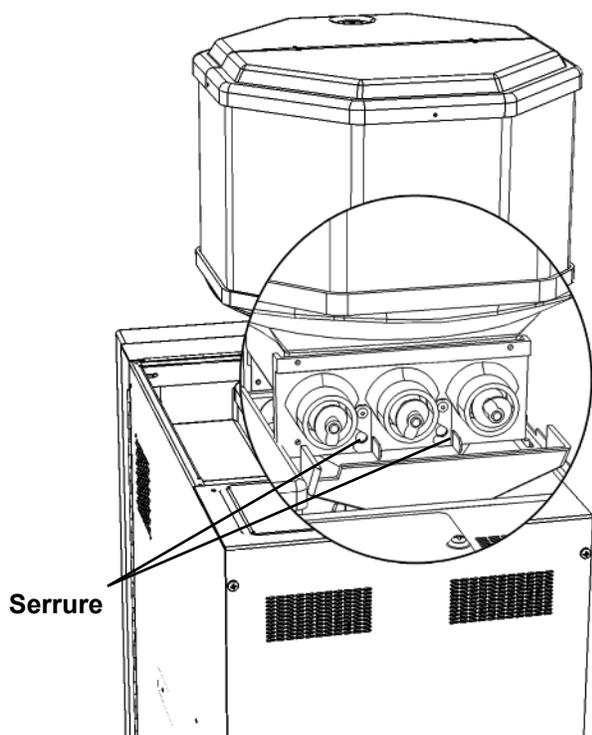


6.5 Installation du contenant à 3 grains



6.5.1 Installation du contenant

Déballez 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.

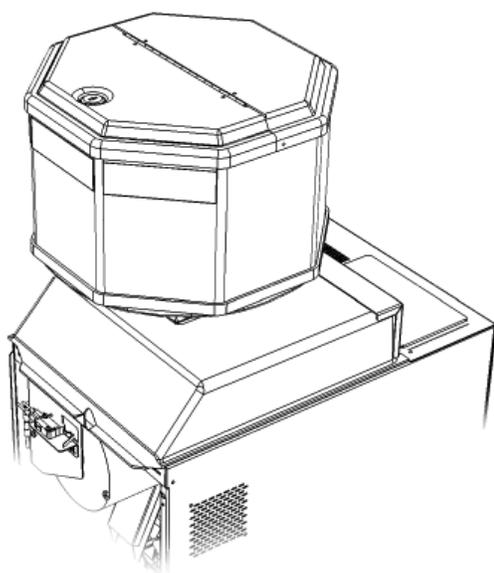
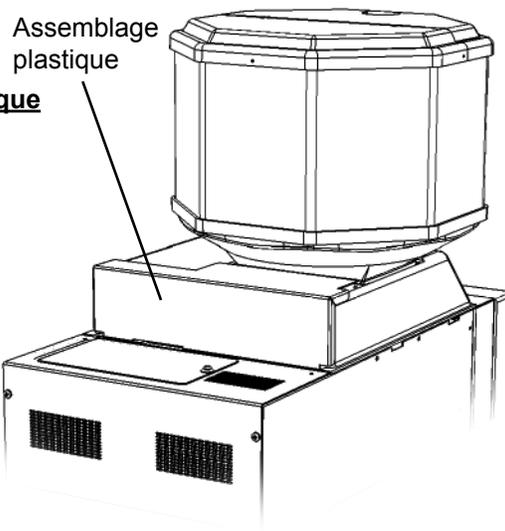


6.5.2 Verrouillage du contenant

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

6.5.3 Installation de l'assemblage de plastique

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



6.5.4 Installation du couvercle de plastique

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

6.6 Connexion de la ligne d'eau



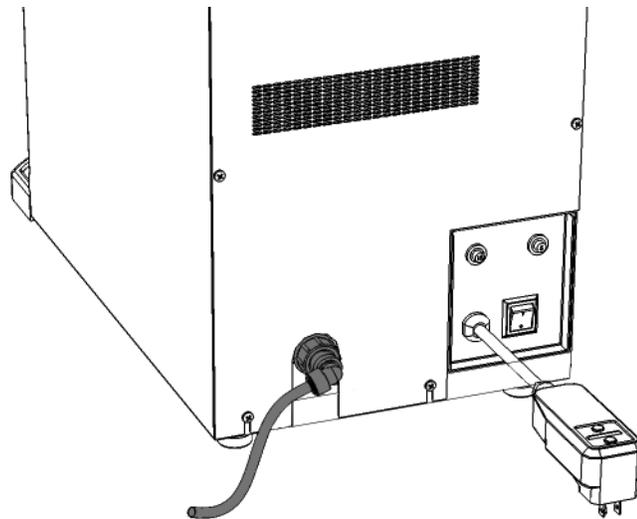
Cet équipement doit être installé en conformité avec les règlements fédéraux, provinciaux et/ou les codes de plomberie municipaux ayant juridiction.

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.



6.7 Connexion électrique

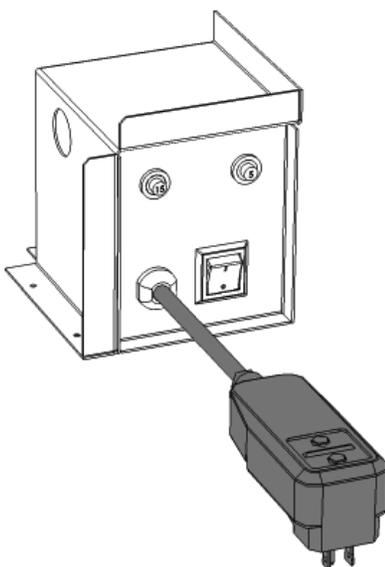


Cet équipement doit être installé en conformité avec les règlements fédéraux, provinciaux et/ou les codes municipaux ayant juridiction.

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 doit pas être utilisé.

1. Assurez-vous que l'interrupteur à l'arrière de la machine est en position OFF avant de brancher la machine ;
2. Branchez le câble (6 pieds) de la machine à l'alimentation électrique;
3. Mettez l'interrupteur de la machine en position ON. Les lumières à l'avant s'allumeront et l'eau 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 indiquera "Bonjour! Faites votre sélection".



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

6.8 Température de l'eau

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

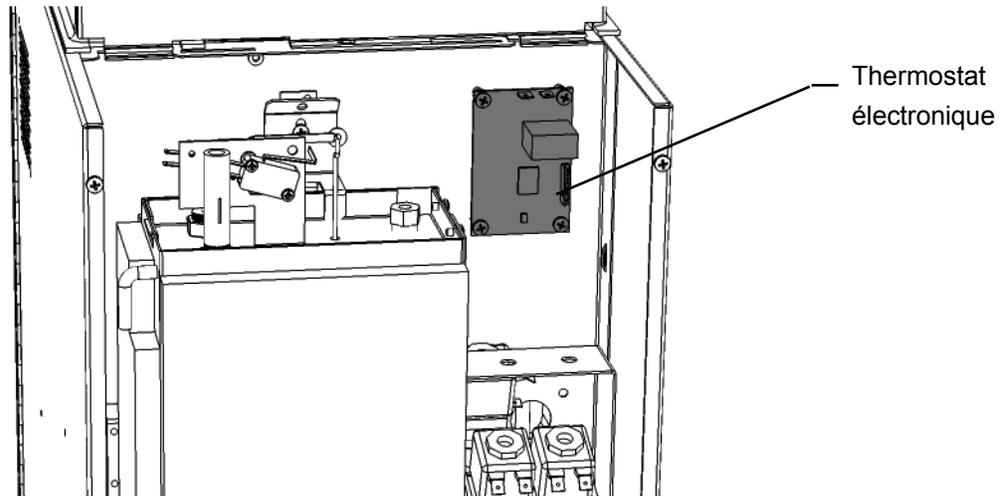
Cette donnée est une moyenne et n'est pas ce que vous obtenez lorsque vous mesurez la température manuellement. La température varie selon la quantité d'eau froide qui entre dans la machine après chaque préparation de breuvage et du temps nécessaire pour chauffer l'eau.

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

Si vous observez une grande différence de température, vérifiez si le réservoir est propre et 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.

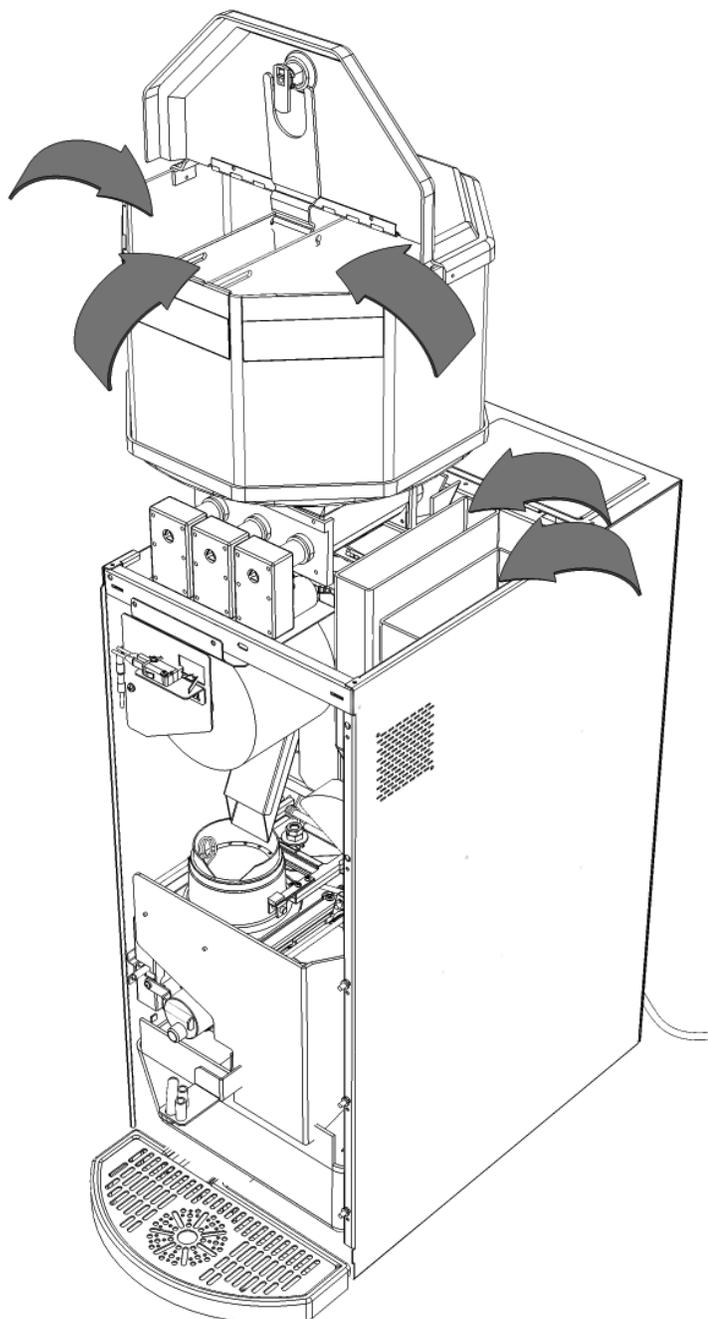


6.9 Chargement des ingrédients

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

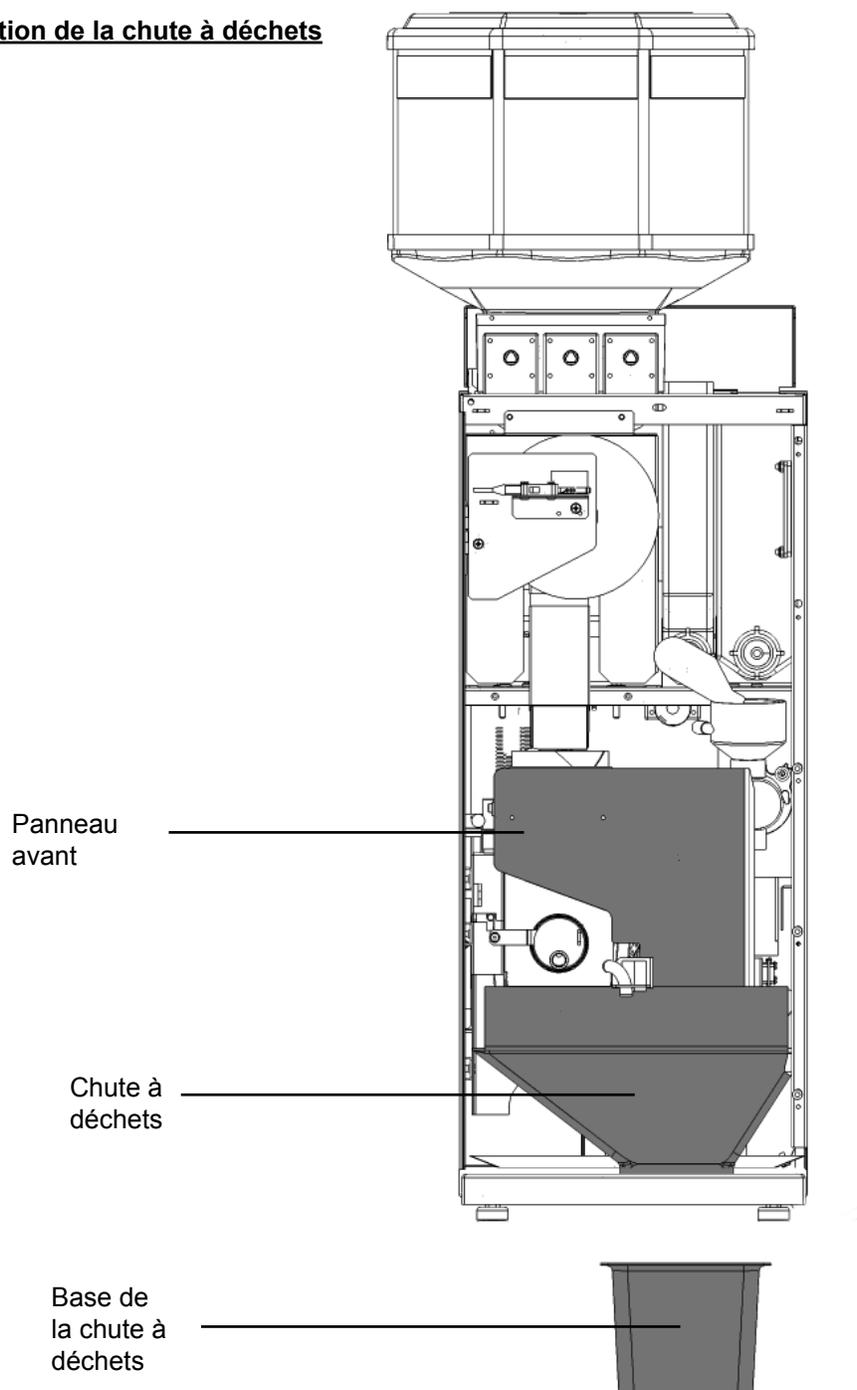
Pour les 3 contenants à grains:

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



CONFIGURATION INITIALE

6.10 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.

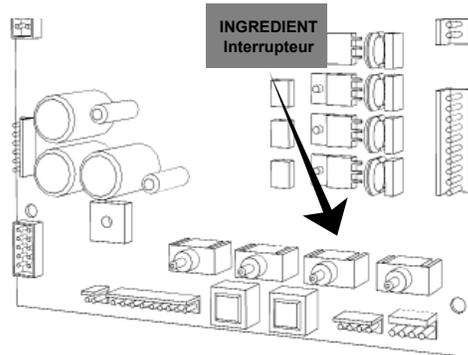
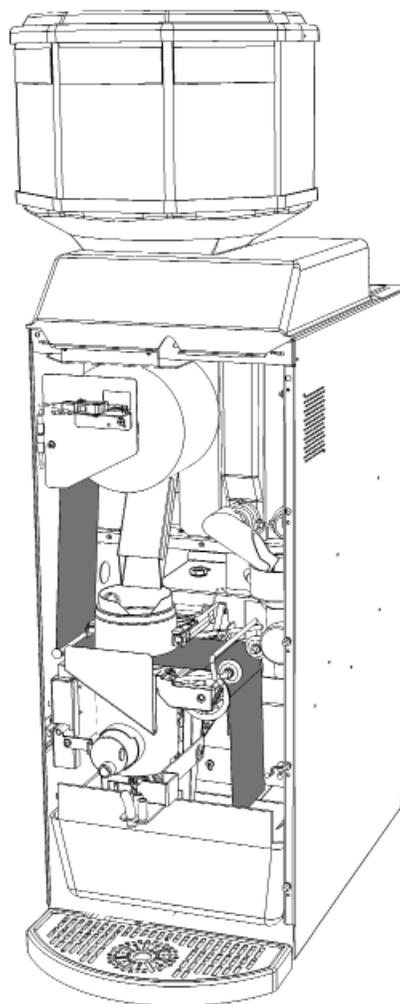
6.11 Installation du papier filtre

1. Assurez-vous que la machine est à ON;
2. Placez le rouleau sur le support de façon à ce qu'il se déroule du côté gauche de la machine (Voir l'illustration)
3. Placez l'interrupteur de papier à ON

(SW4 dans le tableau principal), la chambre d'infusion se déplacera vers le haut ;

Note: la chambre d'infusion ne montera pas si l'interrupteur ne détecte pas le 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 le papier soit bien tendu.
Un filtre mal installé cause une fuite et contribue à répandre des grains de café moulu dans la machine
7. Placez l'interrupteur de papier en position OFF (SW4 dans le tableau principal);
8. Le papier filtre avancera pendant le cycle d'infusion et lorsque la chambre d'infusion descendra sur le filtre. Tout sera alors prêt pour la prochaine infusion.



6.12 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.

	<u>Quoi vérifier</u>	<u>Intervention</u>	<u>Pg.#</u>
<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	Régalez le à On ou à OFF	17
<input checked="" type="checkbox"/>	La programmation est complétée	Référez au guide de programmation	37

7 LOGICIEL DE SERVICE

Le logiciel vous permet de contrôler les réglages (paramètres) de la machine et de consulter les données d'utilisation.

Pour accéder aux paramètres de la machine :

1. Déverrouillez et ouvrez la porte
2. Poussez le bouton noir situé au bas de la section du circuit principal (#SW2)

L'écran indiquera:

Mode configuration
DEPART pour sortir

Pour accéder aux données d'utilisation:

1. Déverrouillez et ouvrez la porte
2. Poussez le bouton du compteur situé au bas de la section du circuit principal (#SW1)

L'écran indiquera:

Visualisation TOTAUX
DEPART pour sortir

Menu des Paramètres

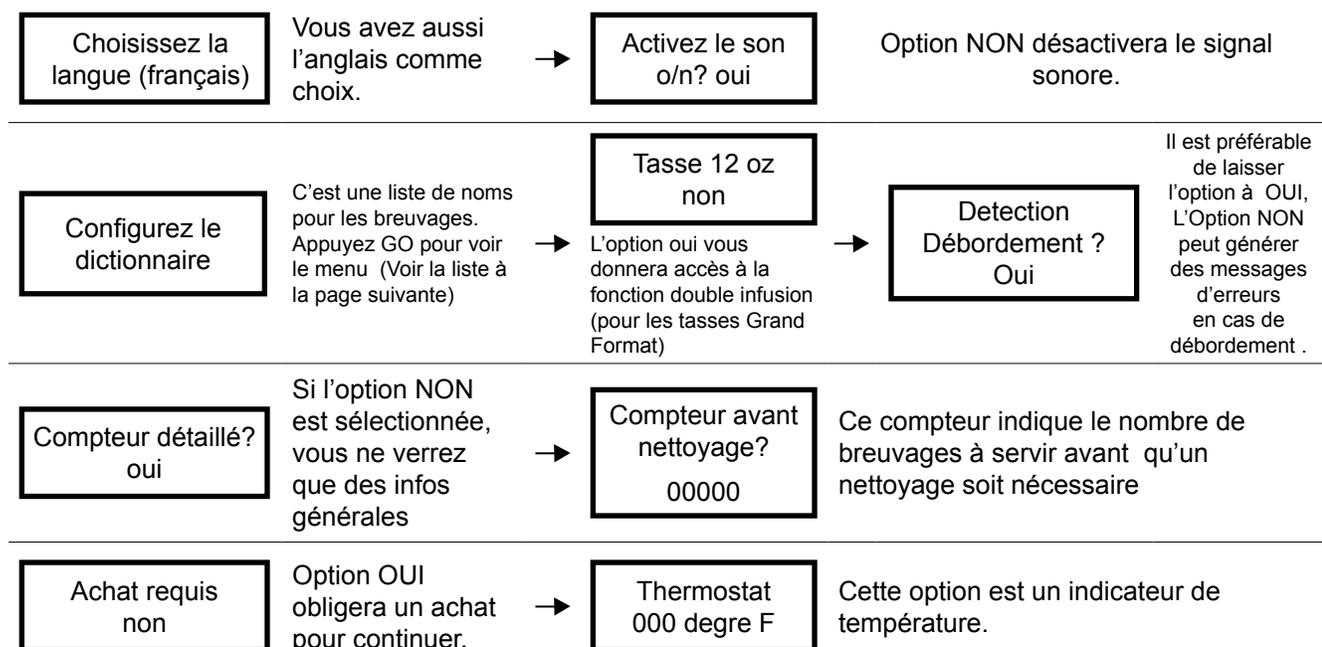
Café Latté: - / Non
Mokaccino: + / Oui
Eau Chaude: Déplacer la fenêtre
Déplacer les caractères
Début: / Sortir et sauvegarder



Le bouton de mise en marche est aussi utilisé pour indiquer un changement de configuration, s'il n'est pas appuyé après un changement, la nouvelle configuration ne sera pas gardée en mémoire.

7.1 Configuration

Ouvrez la porte et appuyez sur le bouton noir (# SW2) du tableau principal. Appuyer sur le bouton *force* du clavier de sélection et le menu de configuration apparaîtra. Parcourez les options en utilisant le bouton Eau Chaude et gardez en tête que le bouton café latté égale NON et que le bouton Mokaccino égale OUI. Suivez le menu de la gauche vers la droite.



7.1.1 Lexique

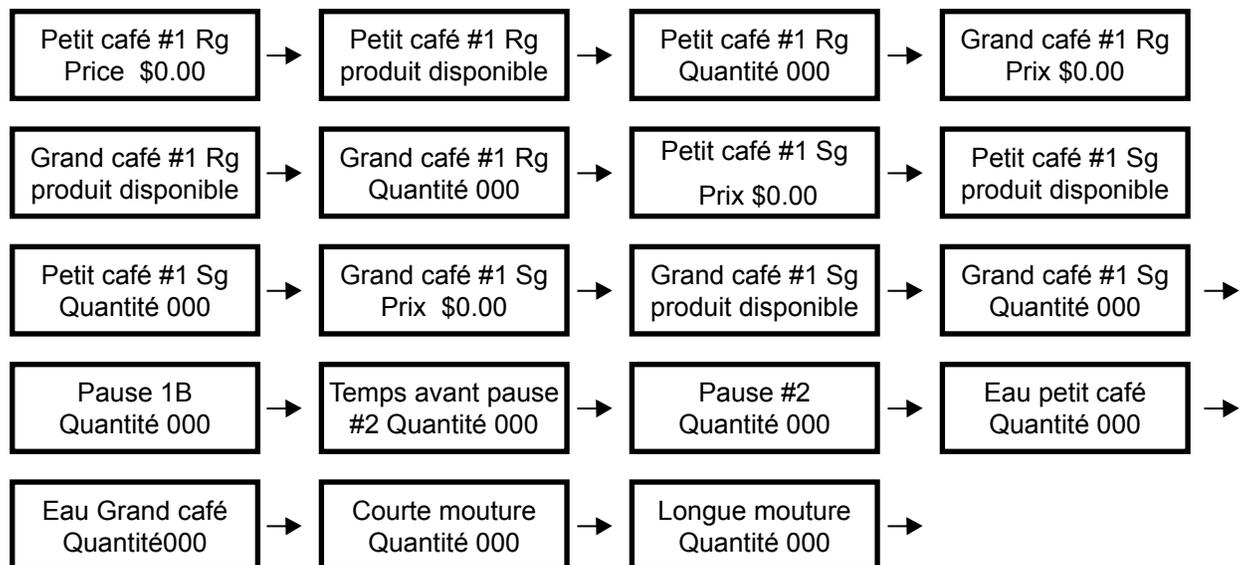
1. Café #1
2. Café #2
3. Café #3
4. Chocolat

Appuyez sur le bouton de la sélection désirée pour inscrire le détail avec les mots du lexique.

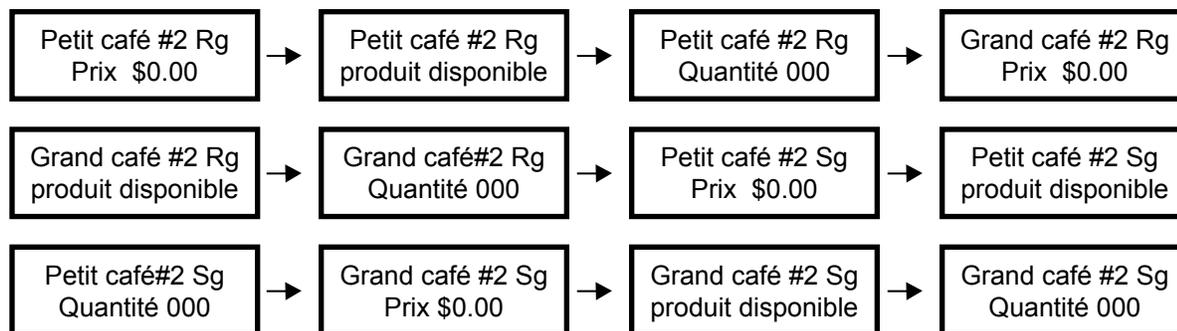
7.2 Configuration des produits

Les sélections ombragées ne devraient pas être modifiées sans en aviser le fabricant.

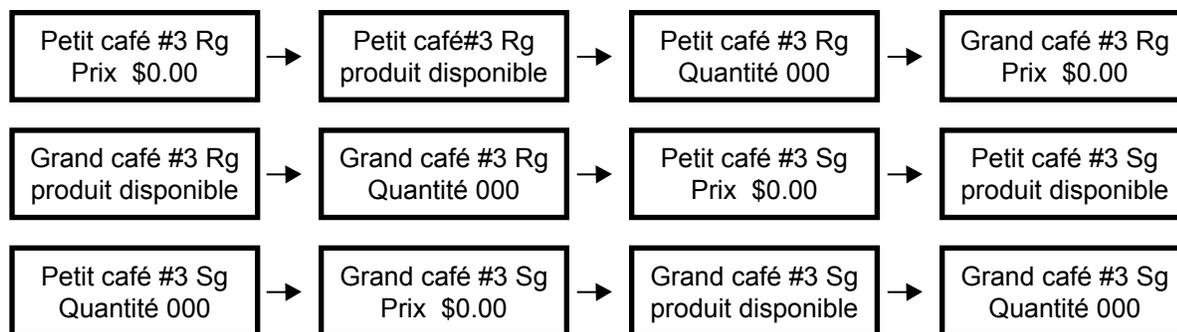
Sélection Café #1 (de la gauche vers la droite)



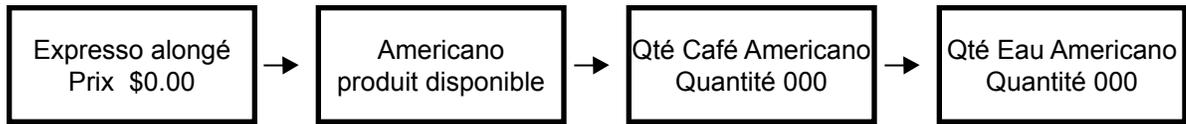
Sélection Café #2 (de la gauche vers la droite)



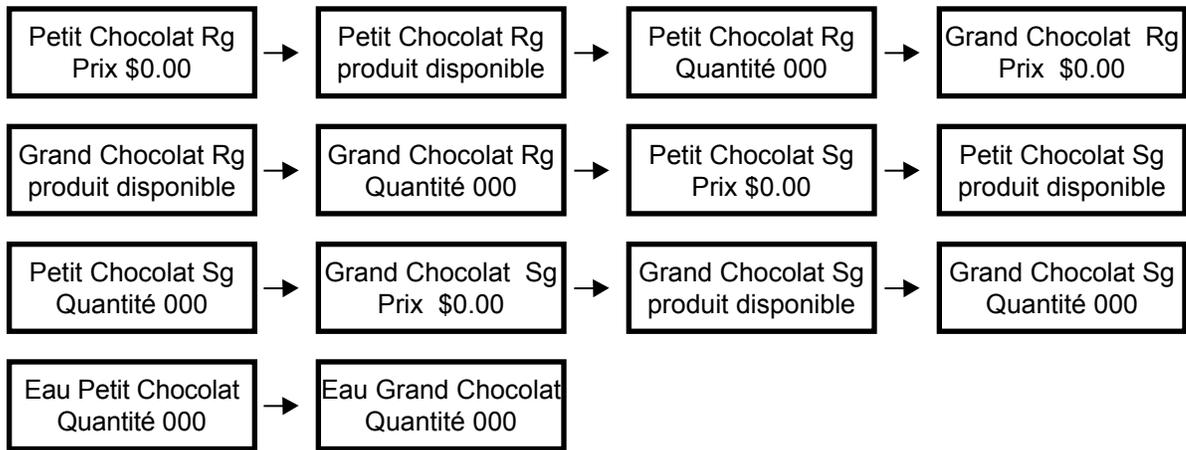
Sélection Café #3 (de la gauche vers la droite)



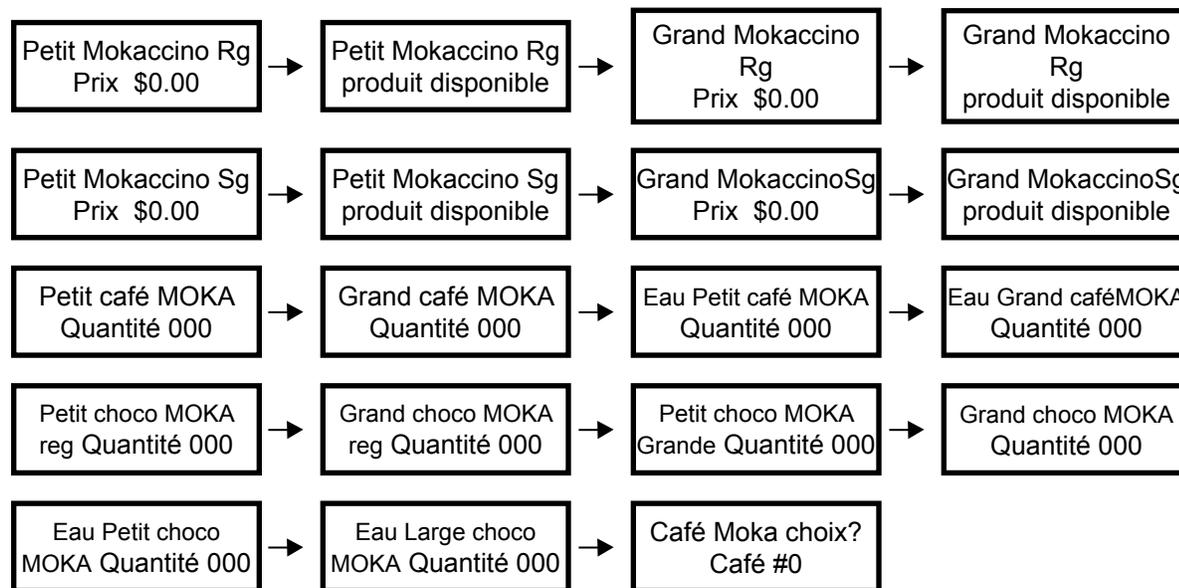
SélectionAmericano (de la gauche vers la droite)



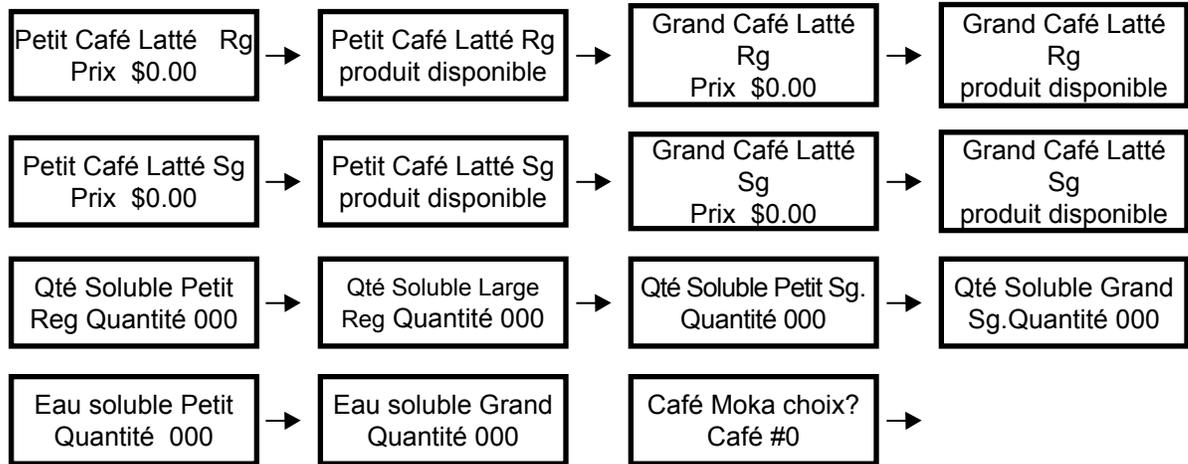
Sélection Chocolat (de la gauche vers la droite)



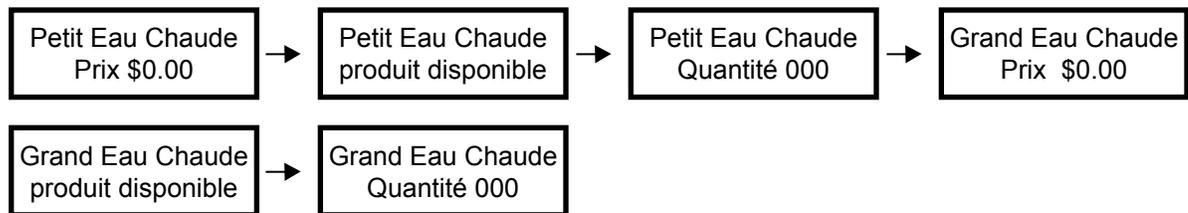
Sélection Mokaccino (de la gauche vers la droite)



Sélection Café Latté (de la gauche vers la droite)



Sélection Eau Chaude (de la gauche vers la droite)



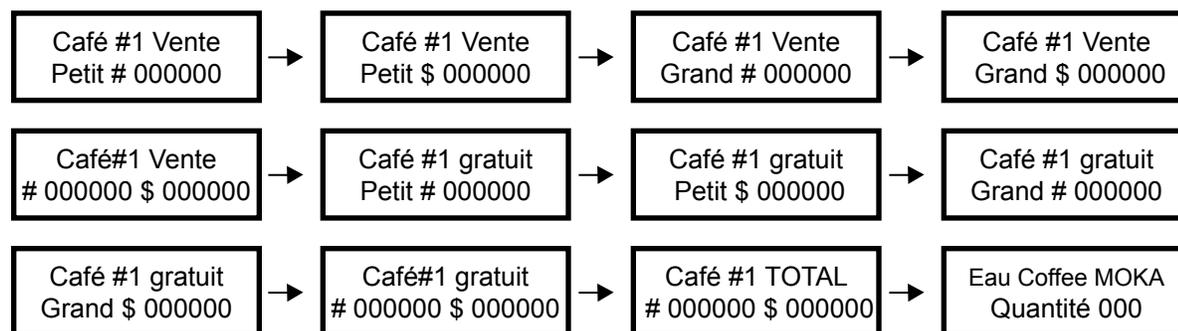
7.3 Affichage du compteur

Pour faire afficher le compteur, déverrouillez et ouvrez la porte avant et appuyez sur le bouton blanc. L'écran devrait présenter ceci:

Affichage TOTAL
Appuyer Go (sortir)

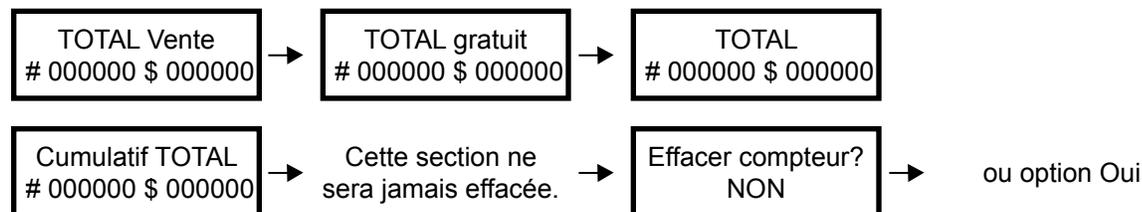
Pour parcourir le menu, utilisez le bouton GO. Voici les écrans qui seront présentés :

Sélection Café#1 (de la gauche vers la droite)



**Ce menu est exactement le même pour les cafés #2, #3, Americano, Chocolat, Café Latté, Mokaccino et Eau Chaude. Il n'y a que les noms des sélections qui changent.

Pour voir le total des quantités et les données de compteur, déverrouillez et ouvrez la porte avant de la machine, appuyez sur le bouton blanc et sur «Force». Pour parcourir le menu, utilisez le bouton Eau Chaude et appuyez sur GO pour sortir.



7.4 Feuille de suivi du compteur

Utilisez cette feuille pour comptabiliser les données de la machine.

P = Petit G = Grand

Type Breuvage	Données du Compteur				
	Qté	Vente \$	Gratuit #	Total#	Total \$
Café #1 - P					
Café #1 - G					
Café #2 - P					
Café #2 -G					
Café #3 - P					
Café #3 - G					
Americano					
Chocolat - P					
Chocolat - G					
Mokaccino -P					
Mokaccino -G					
Café latté - P					
Café latté - G					
Eau Chaude - P					
Eau Chaude - G					
GRAND TOTAL					

Location: _____ S/N#: _____

Signature Client: _____ Date: _____

7.5 Feuille de suivi des réglages

Utilisez cette feuille pour comptabiliser les données de la machine.

Type Breuvage	Données							
	Régulier petit		Régulier grand		Petit Fort		Grand Fort	
	Qté	Prix	Qté	Prix	Qté	Prix	Qté	Prix
Café #1								
Eau Café								
Café #2								
Café #3								
Americano								
Eau americano								
Chocolate								
Eau chocolat								
Mokaccino								
Café mokaccino								
Eau café moka								
Choco mokaccino								
Eau choco moka								
Café latté								
Soluble café latté								
Eau café latté								
Eau Chaude								

Location: _____ S/N#: _____

Signature Client: _____ Date: _____

7.6 Valeurs des produits

Pour La Petite-X

Pour le logiciel V2.06 et les versions subséquentes

Valeurs des ingrédients

	Petit format		Grand format	
	Réglage	Gramme	Réglage	Gramme
Format de tasse	8oz		12oz	
Liquide	7oz (207ml)		10oz (296ml)	

Café 1-2-3 Reg	049	10,5	070	15
Café 1-2-3 Fort	056	11,9	079	17

Americano	075	16		
-----------	-----	----	--	--

Chocolat Chaud Reg	046	19,6	065	28
Chocolat Chaud Fort	052	22,4	075	32

Café Latté				
Ingr.#1				
Café	---	---	---	---
Ingr.#2				
Vanille française Régulier	046	19,6	065	28
Vanille française Fort	052	22,4	075	32

Mokaccino				
Ingr.#1				
Café	052	11,2	075	16
Ingr.#2				
Chocolat Régulier	046	19,6	065	28
Chocolat Fort	052	22,4	075	32

Niveau des liquides

	Petit format		Grand format	
	Réglage		Réglage	
Format Tasse	8oz		12oz	
Liquide	7oz (207ml)		10oz (296ml)	

Café 1-2	120		174	
Americano	86			
Chocolat Chaud	96		161	
Vanille Française	80		132	

Café Latté				
Ingr.#1				
Café	---		---	
Ingr.#2				
Vanille	035		060	

Mokaccino				
Ingr.#1				
Café	045		070	
Ingr.#2				
Chocolat	040		077	

Eau Chaude	108		162	
------------	-----	--	-----	--

Cycles

Pause #1B	40
temps avant la pause 2	118
Pause 2	150

Temps de mouture

Petit café	120
Grand café	170

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:

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

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

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

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

8.5 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 Meuble (optionnel)
- Boîtier de métal
- Porte plastique

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

8.5.1 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 doit être vidangé.

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.

8.5.2 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 :

Poubelle pleine
Service requis

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.

8.6 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)

8.6.1 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.

8.6.2 Contenants à solubles

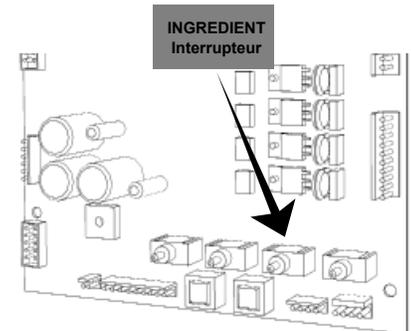
Désinfection de l'unité de mixage

Fréquence: Heddomadaire ou à chaque 200 cycles

Ceci prévient l'accumulation de résidus dans les contenants

ATTENTION! L'eau de rinçage est chaude

1. Placez une grande tasse ou autre récipient sous le distributeur pour prendre de l'eau chaude;
2. Mettre l'interrupteur des ingrédients (SW5) à OFF;
3. Commandez plusieurs breuvages pour faire circuler l'eau chaude;
4. Remettre l'interrupteur (SW5) à ON;
5. Commandez un breuvage pour vous assurer que toutes les pièces et les interrupteurs sont en bon état de fonctionnement.

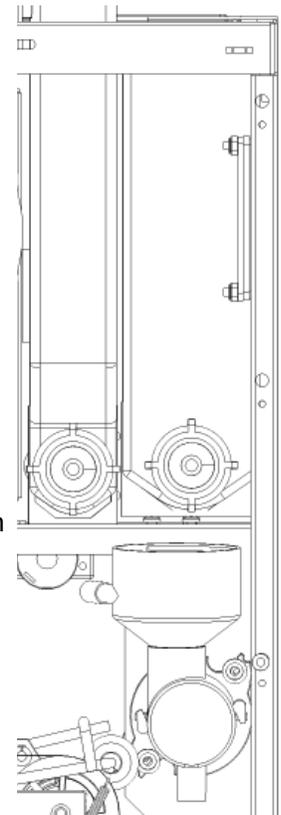


Retirez l'unité de mixage pour le nettoyage

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.

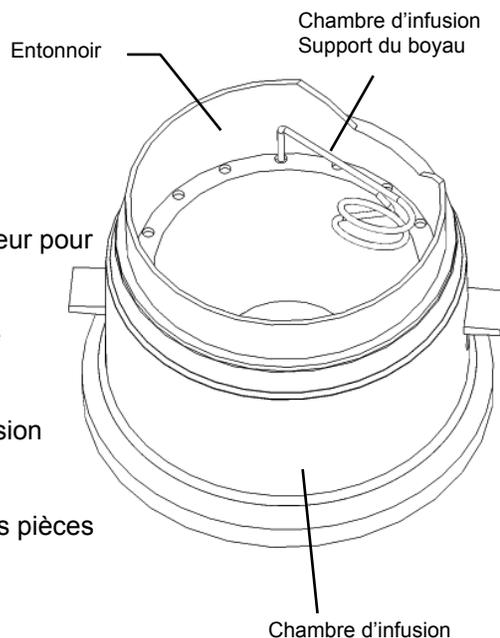
1. Déverrouillez la porte;
2. Retirez le couvercle de la machine;
3. Tirez le contenant vers le haut pour le désengager du mécanisme de transmission;
4. Nettoyez et désinfectez à l'eau chaude et laissez sécher à l'air libre;
5. Réinstallez toutes les pièces et rechargez les contenants d'ingrédients.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

8.6.3 Infuseur à café

Nettoyage de la chambre d'infusion:

Fréquence: Hebdomadaire ou à chaque 200 cycles

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



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 :

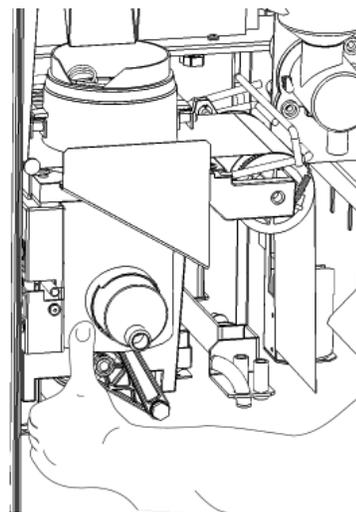
1. Retirez le boyau brun;
2. Retirez l'entonnoir de la chambre d'infusion;
3. Rincez complètement à l'eau chaude;
4. Laissez sécher à l'air libre;
5. Réinstallez toutes les pièces.
6. Commandez un grand café pour vous assurer que toutes les pièces sont en bon état de fonctionnement.

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 les instructions à la page 61)

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 toutes les pièces sont en bon état de fonctionnement.

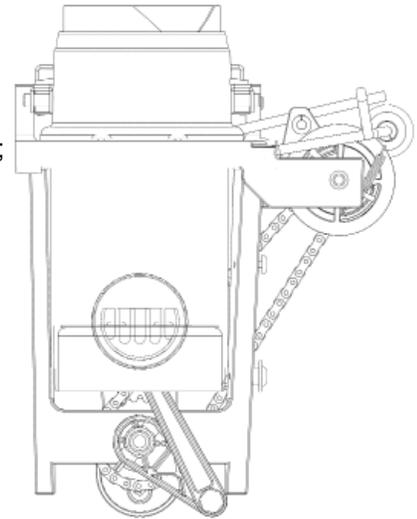


Désinfection du système infuseur

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. Placez l'interrupteur d'ingrédients à Off (SW6 du tableau principal);
4. Sélectionnez un petit café sur le clavier de sélection et appuyez sur GO;
5. Lorsque la chambre d'infusion est remplie d'eau, éteignez la machine et attendez 5 minutes;
6. Après 5 minutes, allumez la machine pour compléter l'infusion;
7. Pour rincer, faites exécuter au moins 5 cycles avec l'interrupteur d'ingrédients à "OFF";
8. Remplacez l'interrupteur d'ingrédients (SW6) à ON;
9. Faites 2 autres sélections pour compléter le cycle de rinçage de la machine.



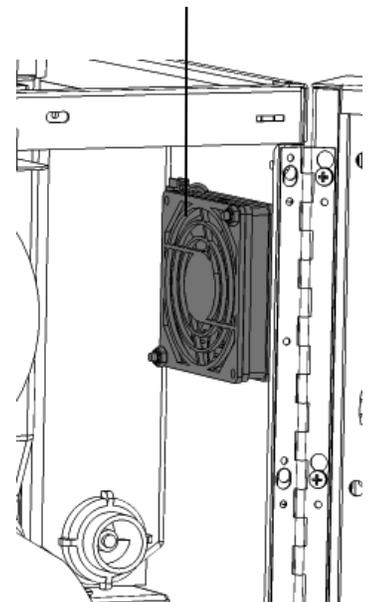
8.6.4 Ventilateur

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

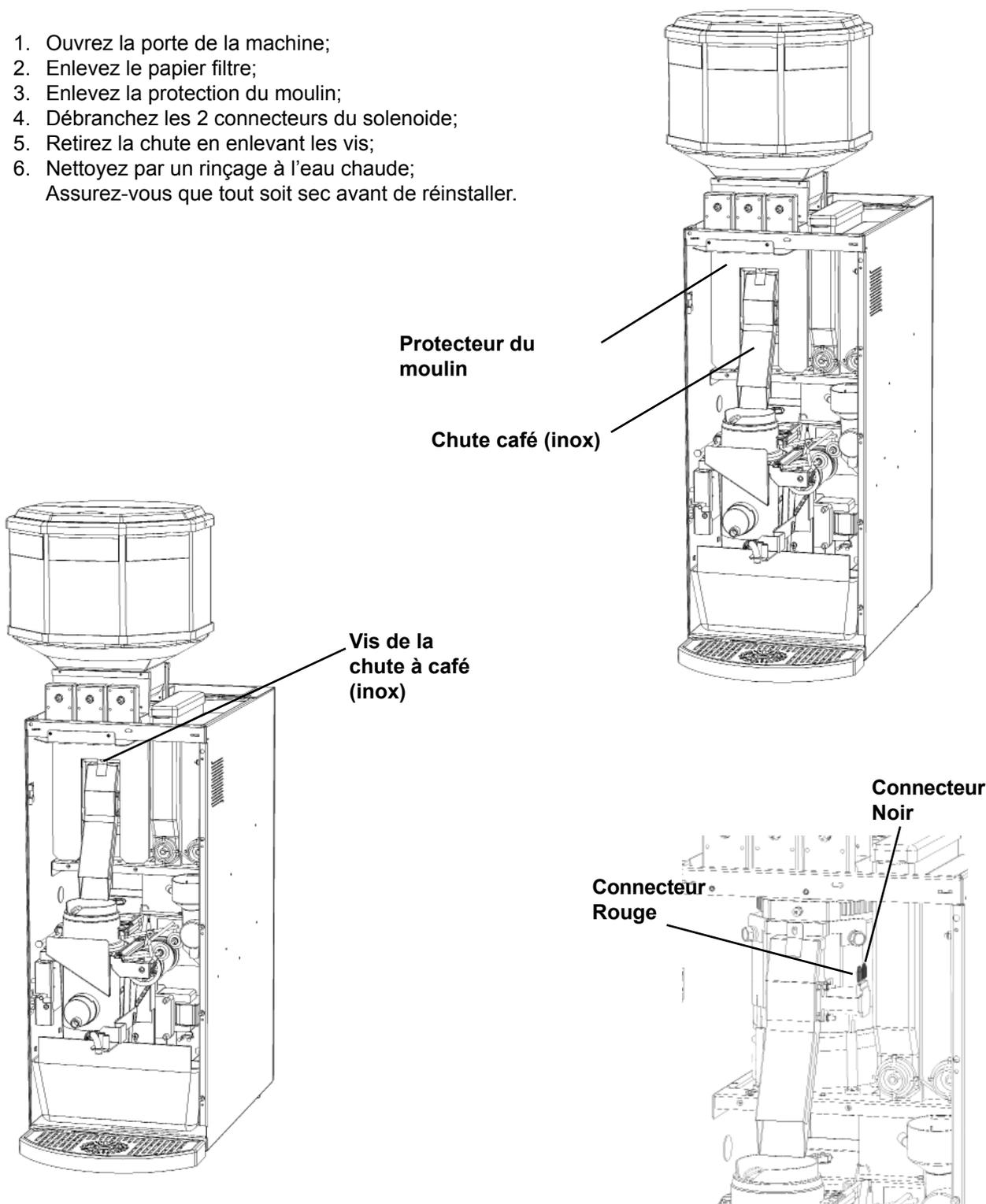
Ventilateur



8.6.5 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.

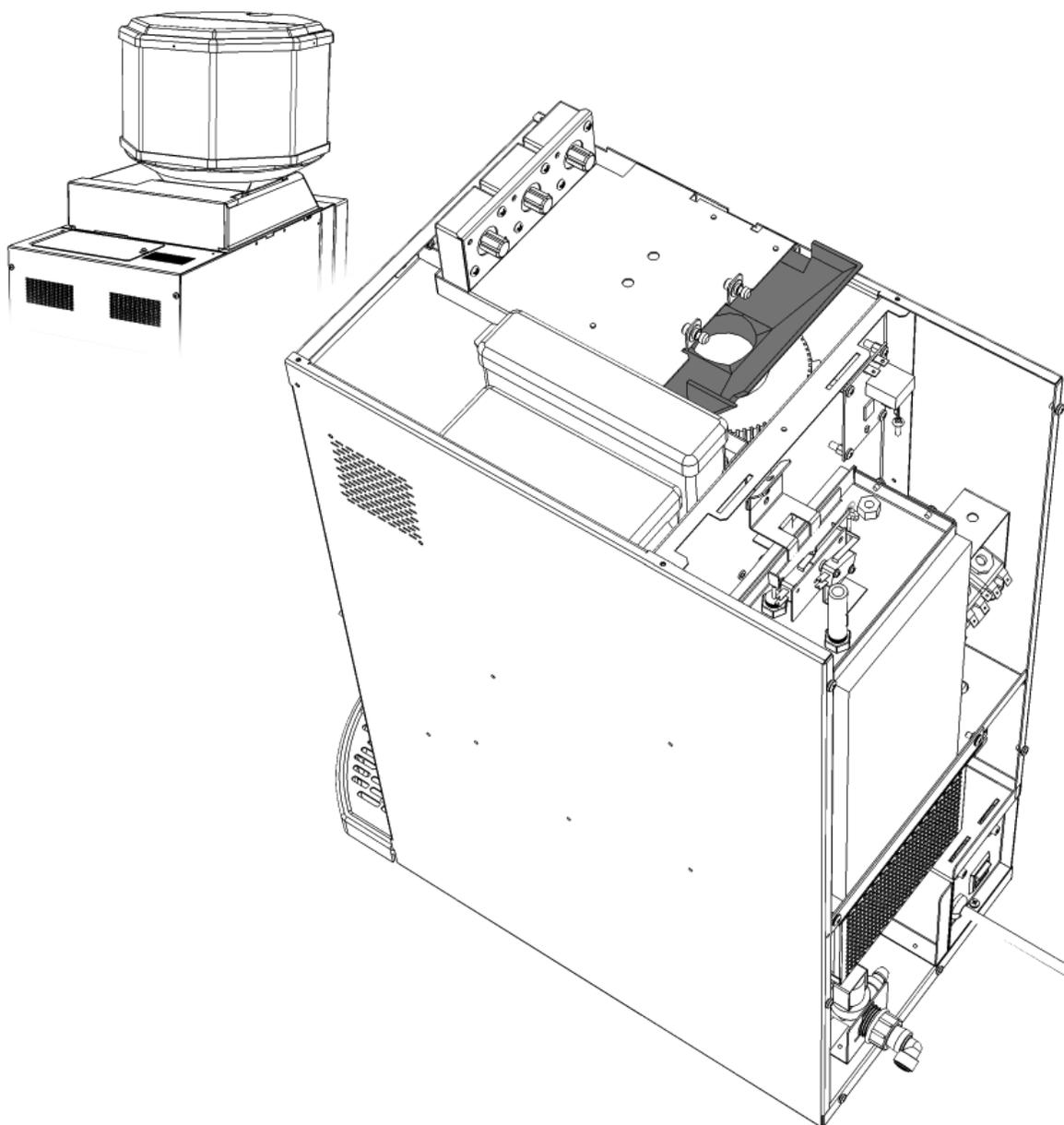


8.6.6 Chute du contenant à 3 grains (en plastique)

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

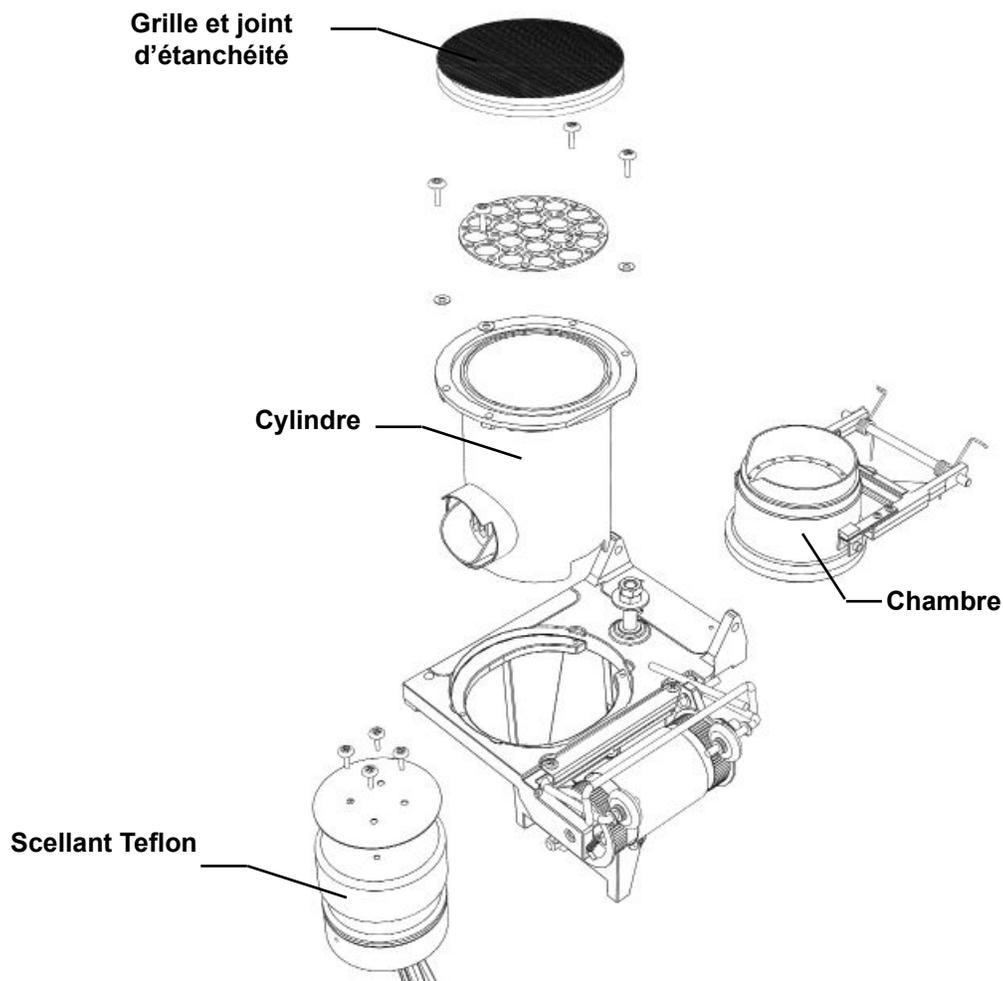
Le système infuseur est le coeur de la machine et il est responsable du goût des breuvages. Il doit être remplacé ou remis à neuf pour assurer la qualité des breuvages préparés. Nous recommandons le remplacement de votre système à chaque 25,000 cycles.

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

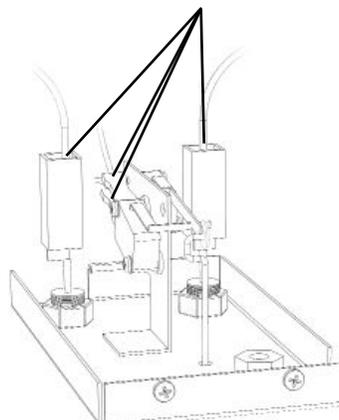
Retrait et installation des valves

- 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



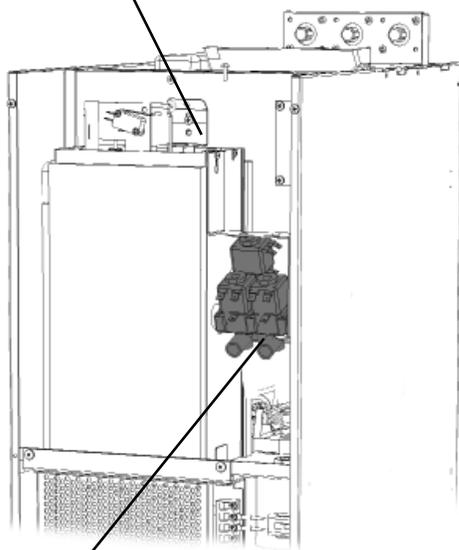
Attention Eau Chaude!

Déconnectez ces connecteurs

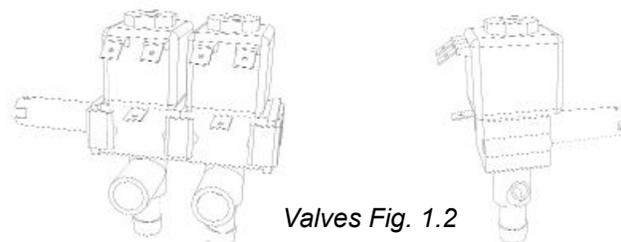


Couvercle Fig. 1.1

Garde du réservoir



Valves



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.

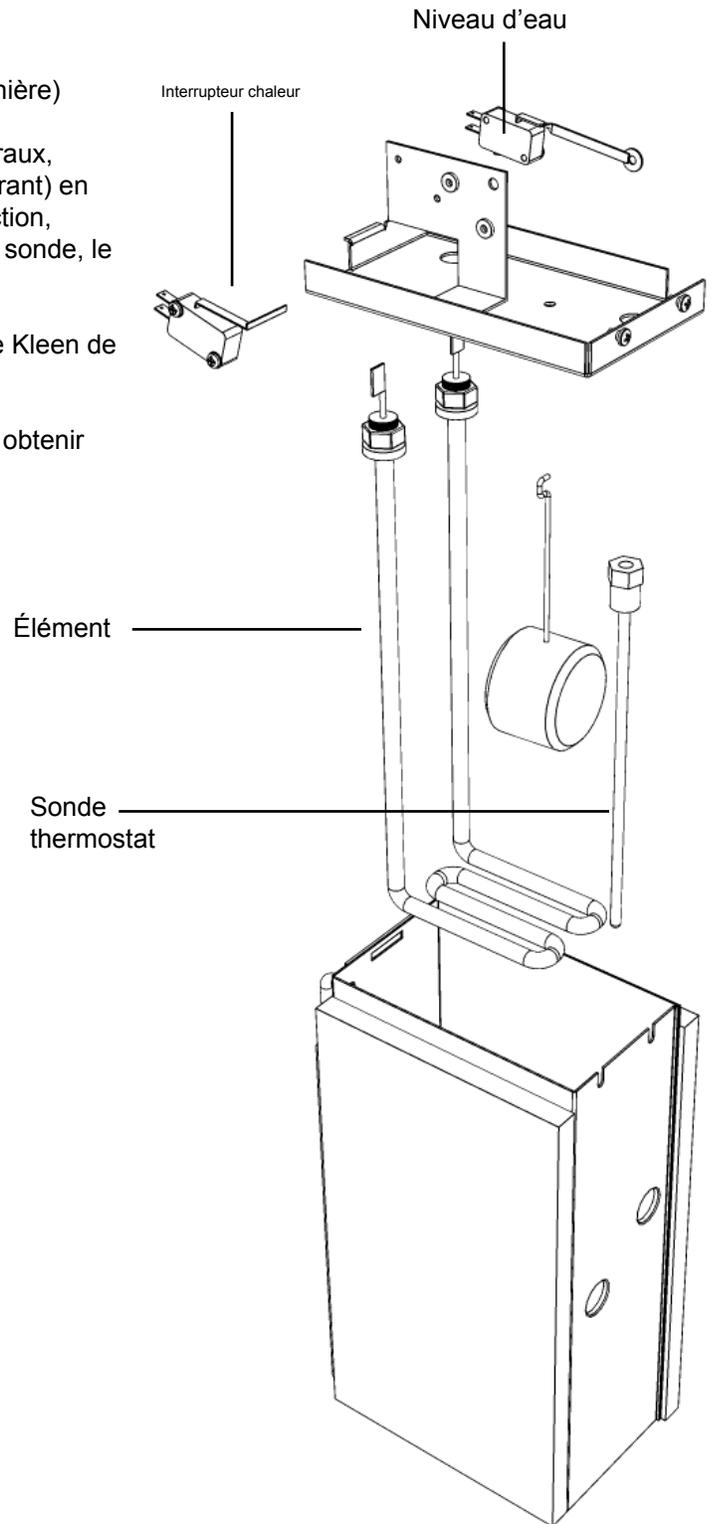
9.4 Résevoir à eau chaude

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 chaleur.

Utilisez un produit détartrant comme Scale Kleen de Everpure.

Référez aux instructions du fabricant pour obtenir plus de détails.



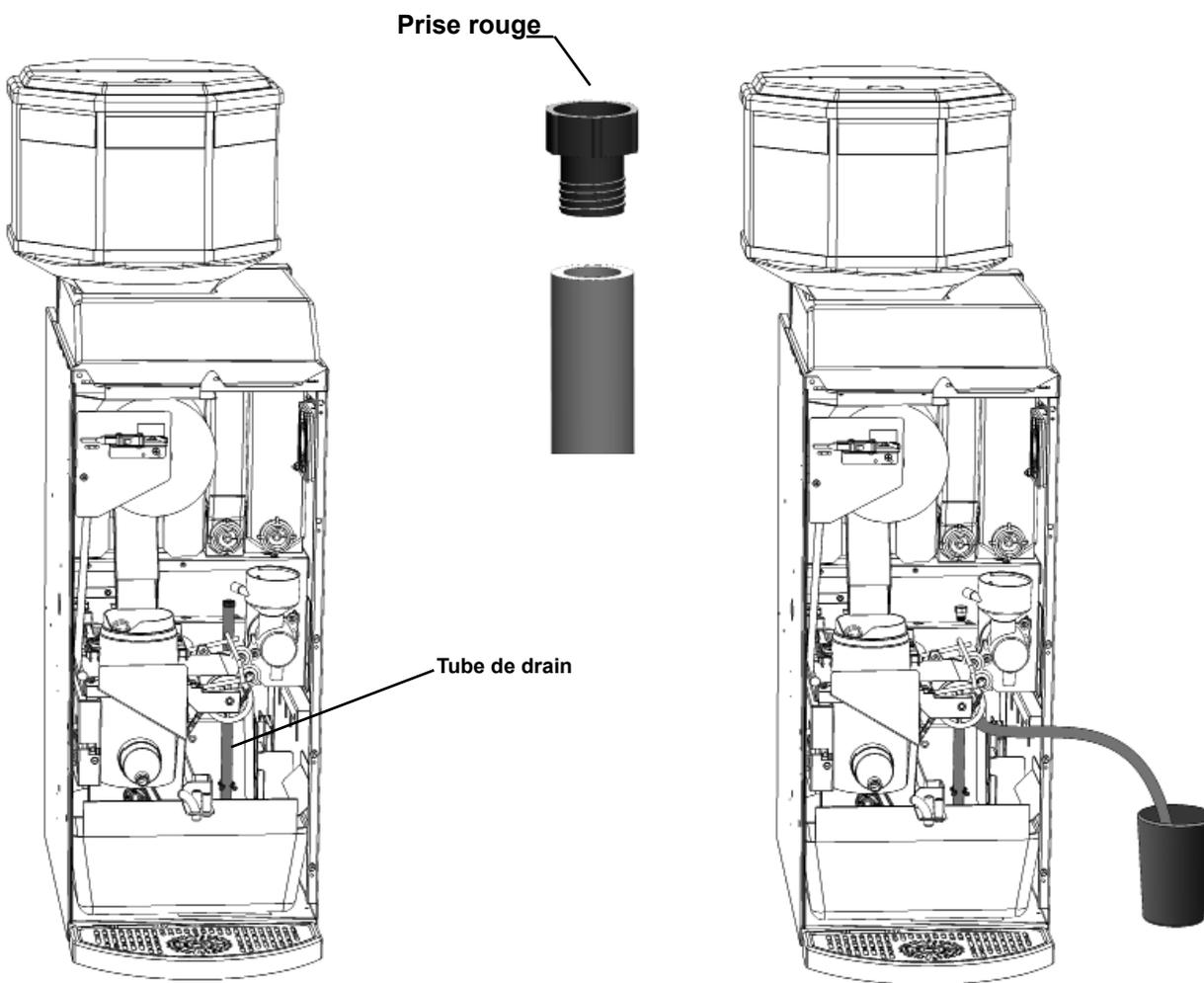
10 ENTRETIEN DES PIÈCES

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.

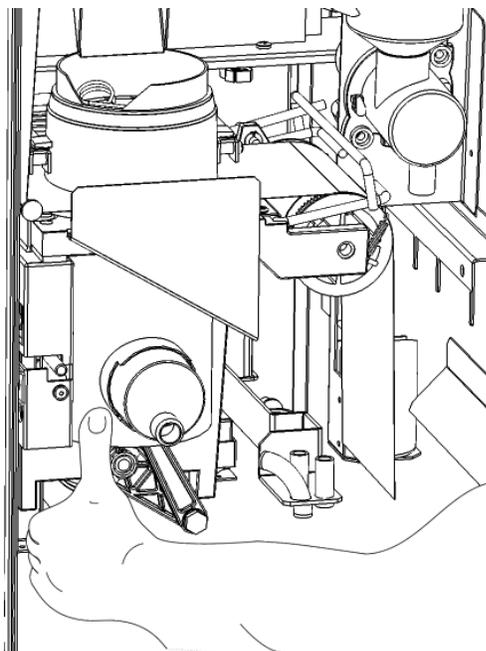
1. Éteignez la machine et débranchez-la de l'alimentation électrique;
2. Vidangez le réservoir à eau chaude (voir les instructions);
3. Videz les contenants à solubles et le contenant à 3 grains;
4. Nettoyez toutes les pièces de la machine avant l'entreposage (voir les instructions);
5. Déconnectez l'élément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

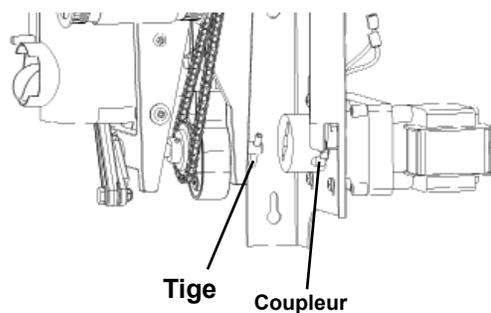
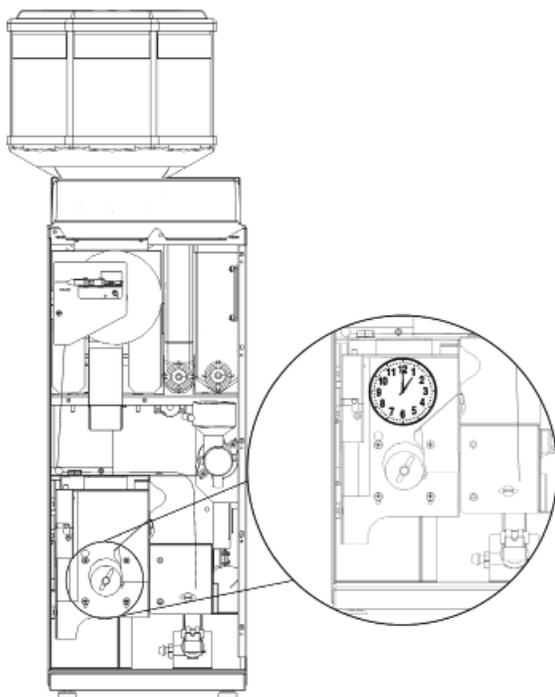


Retrait du système

1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Enclenchez l'interrupteur d'infusion (SW4) pour détendre le papier filtre et le couper;
3. Retirez l'attache du boyau d'écoulement située sur la droite du système;
4. Supportez l'ensemble en tenant la lame d'aluminium sur le coté droit du système;
5. Avec votre main gauche, faites glisser la tige de soutien sur la droite et appuyez;
6. 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 glisser la tige de soutien en position et appuyez vers la gauche



10.4 Carte mémoire (EPROM)

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

Outil requis:

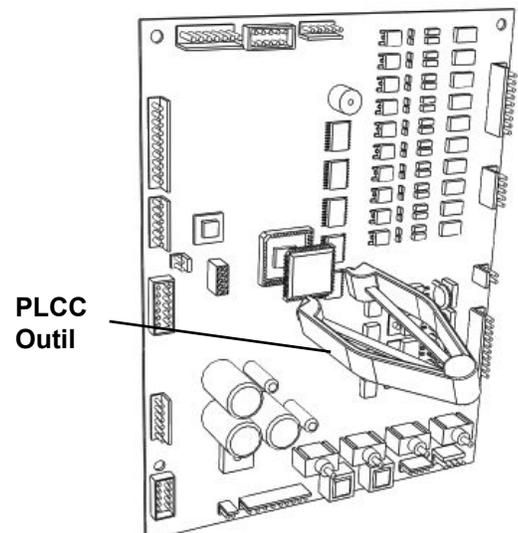
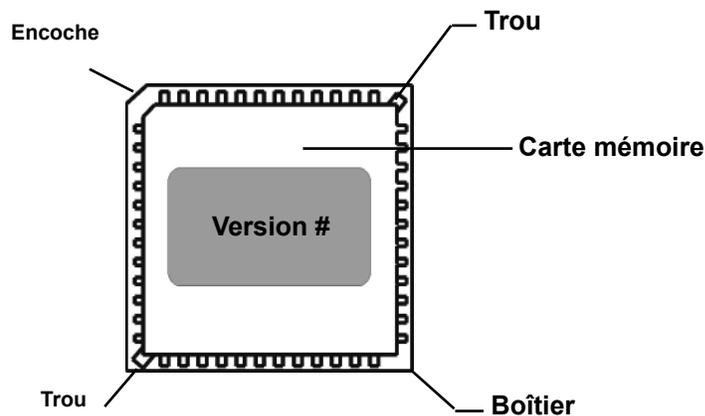
Vous devez vous procurer un outil d'extraction PLCC tel qu'illustré dans la figure ci-dessous. Vous trouverez cet outil dans les magasins d'électronique ou sur Internet. Sans cet outil, vous pouvez endommager le tableau principal et le boîtier de la carte mémoire.

Retrait

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

Installation

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

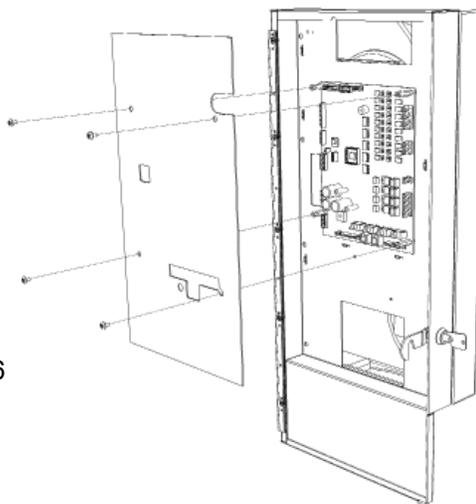


10.5 Carte principale

Comme toutes les composantes électroniques, le tableau principal est sensible aux variations de tensions électriques dans l'immeuble. Si vous remplacez votre tableau principal 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)
 - Tableau principal: J11, J12, J18, J27, J2, J19, J3, J6, J16, J24, J8, J22
5. Dévisser les 4 postes de plastique 1";
6. Retirez le tableau.



Installation

1. Remplacez le tableau et fixez avec les 4 postes;
2. Branchez les connecteurs et référez au diagramme pour une explication visuelle;
3. Vérifiez que tout est bien en place, le tableau ne fonctionnera pas si les connections 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.

10.6 Clavier de sélection

Référez à l'image ci-dessous pour savoir de quel côté le clavier doit être installé.

Installation

1. Éteignez la machine;
2. Ouvrez la porte principale;
3. Retirez la plaque du tableau (4 vis);
4. Débranchez la connexion J16;
5. Soulevez le clavier de sélection;
6. Retirez-le de son emplacement avec précaution;
7. Installez le nouveau clavier en prenant soin de bien le centrer;
8. Rebranchez la connexion J16 comme elle était (voir l'illustration);
9. Remettez la plaque du tableau;
10. Fermez et verrouillez la porte principale;
11. Mettez la machine en marche.

N.B. Pour vous assurer que l'installation est correcte, faites préparer quelques breuvages.



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



11 PANNE / DÉPANNAGE

11.1 Mention "Erreur" affichée à l'écran

Erreur
Débordement bac eau

Ce message indique que le niveau d'eau est trop élevé dans le bac de récupération des liquides.

SOLUTION

Vérifiez le bac de récupération des liquides et assurez-vous qu'il soit propre et vide.

Erreur
Niveau eau bas!

Ce message indique que le niveau d'eau dans le réservoir est trop bas.

SOLUTION

1. Vérifiez l'alimentation en eau du réservoir. Si l'alimentation est correcte, le message à l'écran devrait s'effacer après quelques minutes.
2. Vérifiez l'état de fonctionnement de l'entrée d'eau (robinet, valve obstruée, etc.)
3. Vérifiez l'état du bac de récupération des liquides. Aussi, si l'interrupteur de débordement n'est pas activé, la valve d'entrée (DS10) ne fonctionnera pas et indiquera ce message d'erreur.
4. Vérifiez l'interrupteur de niveau d'eau. S'il y a du chocolat ou du café sur le dessus du couvercle, ceci pourrait empêcher l'interrupteur de bien fonctionner.
5. Assurez-vous que l'interrupteur de niveau d'eau soit correctement ajusté.

Erreur
Erreur infuseur

Ce message indique que le coupleur (dog drive) n'est pas à la bonne position

SOLUTION

1. Cette situation peut survenir lorsque l'intérieur de la machine est sale ou que l'interrupteur est mouillé. Nettoyez l'interrupteur et assurez-vous qu'il soit bien sec. Une fois la machine remise en marche, une réinitialisation sera effectuée automatiquement.
2. Vérifiez le coupleur (dog driver). Vérifiez si la tige de sécurité est en place ou correctement installée.
3. Make sure the brewer switch stops when the little roller of the brewer switch gets in the coupling hole. If it is not you may have to readjust the arm with pointed-nose pliers.

Changement papier
Papier filtre vide

Ce message indique que le distributeur de papier filtre est vide.

SOLUTION

Assurez-vous que le papier filtre est bien installé. Installez un nouveau rouleau de papier filtre si nécessaire. (Il est normal d'avoir une quantité résiduelle de papier (1/6 à 1/8) sur le rouleau).

11.2 Autres messages affichés à l'écran

Changement de papier

Ce message indique que la chambre d'infusion est soulevée.

SOLUTION

Désactivez l'interrupteur d'alimentation de papier situé sur le tableau principal.

Lecteur monnaie non
detecte

Lecteur billet non
detecte

(Ces deux messages défilent l'un après l'autre)

Ce message indique que la carte mère ne reconnaît pas le monnayeur ou l'accepteur de billets.

SOLUTION

1. Éteignez la machine. Assurez-vous que le monnayeur et l'accepteur de billets soient bien branchés et rallumez la machine.
2. Si le monnayeur ne fonctionne toujours pas, installez un nouveau monnayeur.
3. Vérifiez le fonctionnement de la prise J1 dans le tableau principal.

Choisir le café

Cette question apparaît lorsque vous sélectionnez MOKACCINO ou CAFÉ LATTE. Vous avez 3 secondes pour faire votre sélection. Autrement, la machine prépare le café programmé par défaut.

Poubelle pleine
Service requis

Ce message apparaît lorsqu'un nombre déterminé de tasses a été réglé préalablement au compteur de maintenance.

SOLUTION

Pour remettre à zéro ce réglage, vous devez mettre l'interrupteur de la machine à ON. Videz la poubelle, nettoyez la machine et remettez l'interrupteur de celle-ci à OFF.

Monnaie exacte
Faites votre choix

Ce message indique que les tubes du monnayeur sont vides.

SOLUTION

Alimentez les tubes du monnayeur et le message s'effacera.

11.3 Cas Particuliers

Back-up, débordement de la chambre d'infusion, mauvaise extraction, etc.

1. Vérifiez si vous utilisez le bon papier filtre: Papier filtre106 conçu pour "La Petite-X".
2. Si le problème survient pour une sélection spécifique de breuvage, videz le contenant et faites préparer un autre breuvage du même mélange.
3. Vérifiez si la chambre d'infusion ou le cylindre sont fissurés. Dans ce cas, le piston tire plus d'air que de liquide.
4. Si le liquide provient des deux cotées (gauche et droite) de la chambre d'infusion sur plus de 3/4 de pouces, la tension doit être réajustée.

L'élément ne chauffe pas

1. Vérifiez les connecteurs et assurez-vous qu'ils soient branchés correctement.
2. Si les couvercles sont souillés de café ou de chocolat, le fonctionnement des interrupteurs peut en être affecté. Dans ce cas, changez l'interrupteur de chaleur.
3. Vérifiez l'état de l'élément en retirant complètement le couvercle du réservoir.

La machine ne fonctionne pas (même si elle est allumée)

1. Vérifiez le branchement électrique.
2. Vérifiez si la lumière de la prise est allumée. (Pressez le bouton d'initialisation si nécessaire)
3. Vérifiez si les 2 interrupteurs près du dispositif ON/OFF sont enclenchés.
4. Vérifiez et videz si nécessaire le bac de récupération. S'il se remplit continuellement, vérifiez l'interrupteur de niveau d'eau. Cette situation peut être causée par des saletés ou un mauvais ajustement. Pour ajuster, pliez légèrement le bras de l'interrupteur (1/6" devrait suffir).

Quantité insuffisante de liquide (dans la tasse)

Vérifiez les réglages de la machine et assurez-vous qu'ils soient conformes aux valeurs indiquées dans le guide de programmation. Assurez-vous que les valves soient propres et non obstruées par des dépôts de tartres ou autres résidus.

