GUIDE D'ENTRETIEN ET D'INSTALLATION

AVALON

L'Alternative



Table des Matières

1 INTRODUCTION 5

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 6

3 GARANTIE 7
- 3.1 Politique de garantie 7
- 3.2 Retour de produits 7
- 3.3 Procédures de retour sous garantie 8

4 ILLUSTRATION DES PIÈCES 9
- 4.1 Vue externe. 9
- 4.2 Vue arrière 10
- 4.3 Vue intérieure 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

5 COMMANDES & FONCTIONS 17
- 5.1 Caractéristiques et utilités 17
- 5.2 Spécifications 18
- 5.3 Fonctions automatiques de sécurité 18
- 5.4 Commandes d'infusion 19

6 CONFIGURATION INITIALE 20
- 6.1 Exigences pour l'installation sur le site 20
  - 6.1.1 Espaces requis 21
- 6.2 Déballage 22
- 6.3 Mise au niveau de l'équipement 23
- 6.4 Installation du réservoir à eau chaude 23
  - 6.4.1 Installation du couvercle du réservoir 23
  - 6.4.2 Réglage du flotteur de débordement du réservoir 24
- 6.5 Connexion de la ligne d'eau 25
- 6.6 Connexion électrique 26
- 6.7 Température de l'eau 27
- 6.8 Chargement des produits 28
- 6.9 Installation du système de chute 29
- 6.10 Installation du papier filtre 30
- 6.11 Test complet de l'installation 31

7 ASSISTANCE LOGICIEL 32

7.1 Menu 32

TABLE DES MATIÈRES

7.2 Compteur des ventes....33
7.3 Lexique....34
7.4 Réglage des noms personnalisés....35

8 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION....36
8.1 Instructions pour le nettoyage et la désinfection....36
8.2 Articles recommandés pour le nettoyage....37
8.3 Calendrier des nettoyages et des désinfections....37
8.4 Nettoyage général....38
8.5 Nettoyage extérieur....38
8.5.1 Nettoyage du bac....38
8.5.2 Vidange de la poubelle....39
8.6 Nettoyage et désinfection des pièces internes....40
8.6.1 Contenants à café....40
8.6.3 Infuseur....41
8.6.4 Ventilateur....42

9 MAINTENANCE PRÉVENTIVE....43
9.1 Calendrier de maintenance préventive (MP)....43
9.2 Système infuseur....44
9.3 Valves d'eau....45
9.4 Réservoir à eau chaude....46

10 ENTRETIEN DES PIÈCES....47
10.1 Vidange du réservoir à eau chaude....47
10.2 Mise en arrêt / Entreposage....47
10.2..1 Entreposage du système infuseur....47
10.3 Système infuseur....48
10.4 Carte électronique (EPROM)....49
10.5 Tableau principal....50
10.6 Clavier de sélection....50

11 PANNE / DÉPANNAGE....51
11.1 Message "Erreur" affiché à l'écran LCD....51
11.2 Cas particuliers....53

1 INTRODUCTION

Cafection fabrique le modèle L'Alternative 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 commodes, fiables et faciles à utiliser, nos machines assurent la préparation de cafés et de breuvages toujours fraîchement infusés.

L'Alternative offre 2 selections de grains de café et une fonction d'eau chaude.

Tous les breuvages sont disponibles en 2 différents formats de tasse;
Petit et grand; de 5 à 10 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 / 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 d'utilisation. 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'usager de la l'Alternative. Ces informations peuvent différer des modèles précédemment produits par Avalon.



Les étapes du réglage initial présentées dans ce manuel 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.

Mise en garde

- Pour minimiser les risques de chocs électriques, ne pas exposer l'équipement à l'eau et à l'humidité.
- Ne pas immerger l'équipement dans l'eau. Cela pourrait provoquer des dommages aux pièces électriques.
- Ne pas utiliser cet équipement pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- Cette machine contient de l'eau chaude. Ne jamais la déplacer lorsqu'elle est en fonction.
- Cette machine à café est conçue pour une installation intérieure seulement.

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'alimention 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. Vous pouvez joindre notre département technique du lundi au vendredi de 8:30 à 17:00 ou faire parvenir un courriel à service@cafection.com

3.1 Politique

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, sonde, 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 des Produits

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

Cafection Entreprises Inc.
Département Technique
2355 Dalton
Quebec (Quebec) G1P 3S3
Canada

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 par 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 Procédure de retour sous garantie

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 pourrons le réparer ou le remplacer et fixer un prix en fonction du produit.
Si le produit est retourné à des conditions non satisfaisantes, des frais de gestion de 35$ seront applicables et la garantie ne s'appliquera pas.

Tout produit retourné ne présentant aucun disfonctionnement sera sujet à des frais administratif 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.

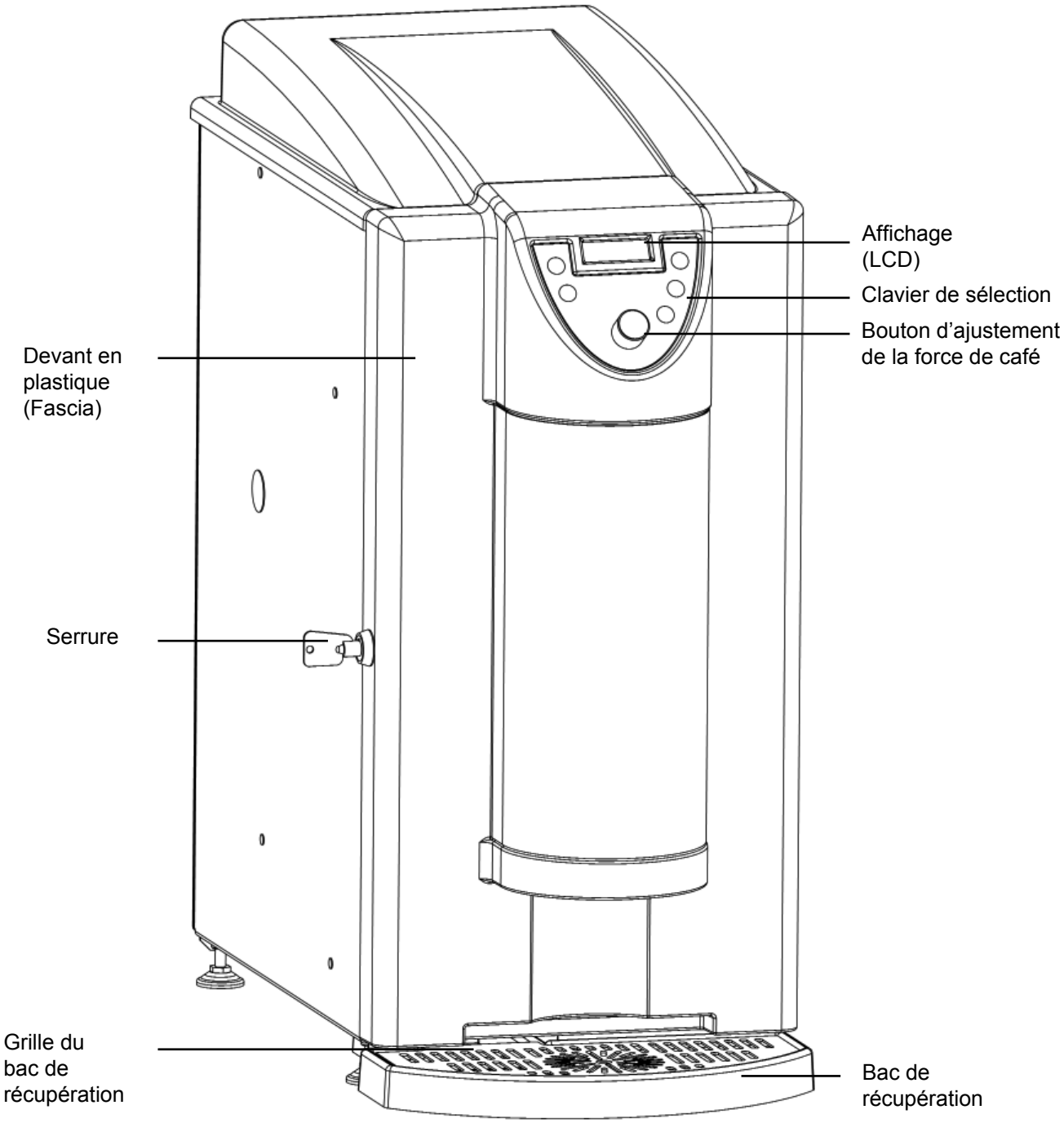
Après les tests, si le produit est considéré défectueux, un crédit vous sera expédié.

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

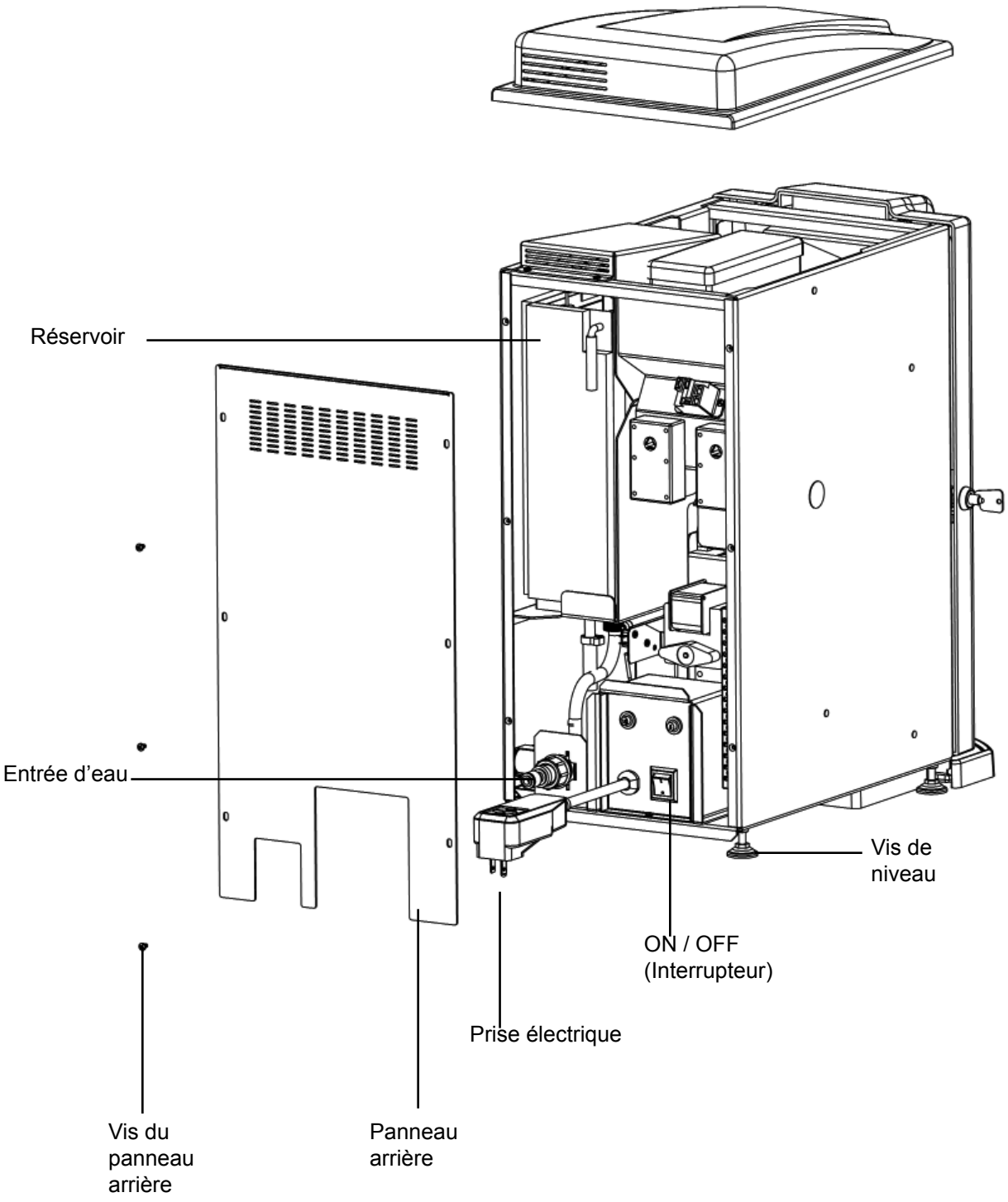
Cafection s'engage à fournir un service rapide et efficace et un excellent service client. Notre intention est de traiter toutes les déclarations dans les 15 jours après la date de réception pour assurer la satisfaction de nos clients.

4 ILLUSTRATION DES PIÈCES

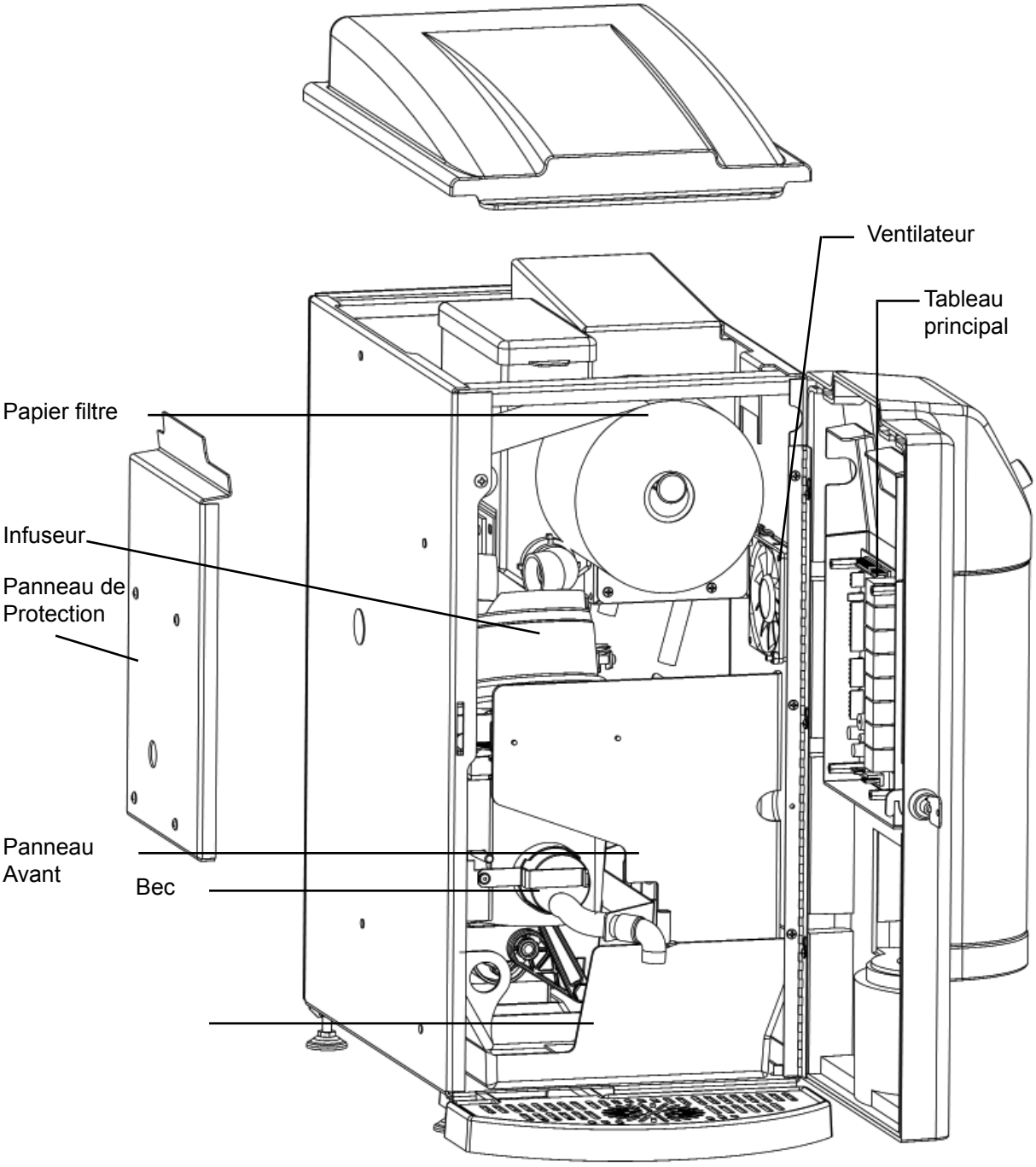
4.1 Vue externe.



4.2 Vue arrière



4.3 Vue intérieure

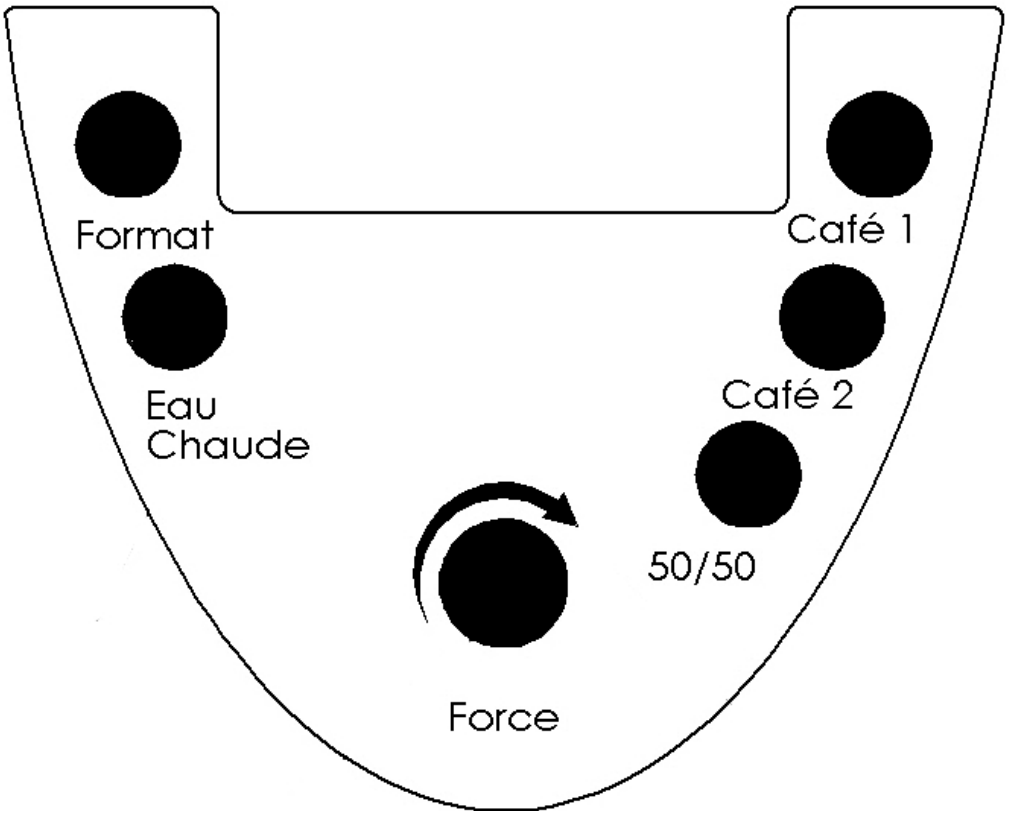


4.4 Clavier de sélection

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

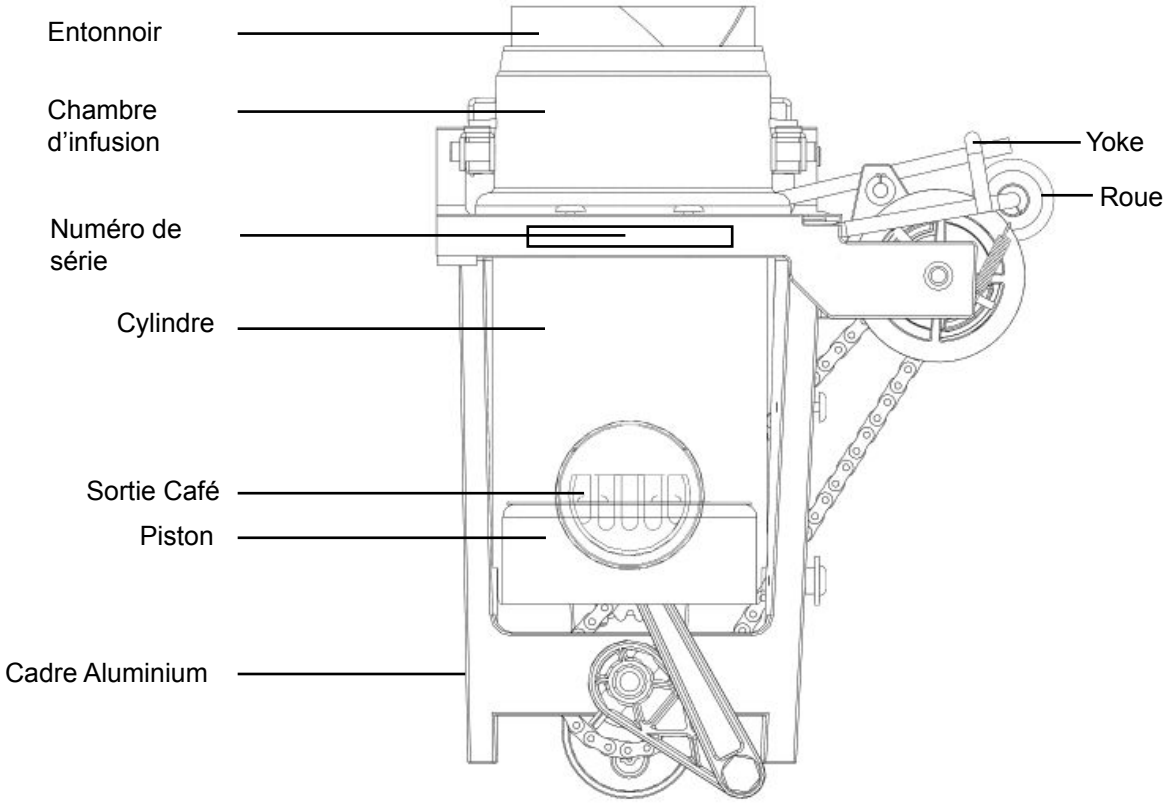
1. Placez votre tasse
2. Choisissez un format
3. Sélectionnez la force
4. Choisissez un breuvage
5. Appuyez sur le bouton du breuvage sélectionné encore une fois pour démarrer l'infusion

L'écran indiquera les étapes d'infusion et vous informera de l'état de la préparation du breuvage.



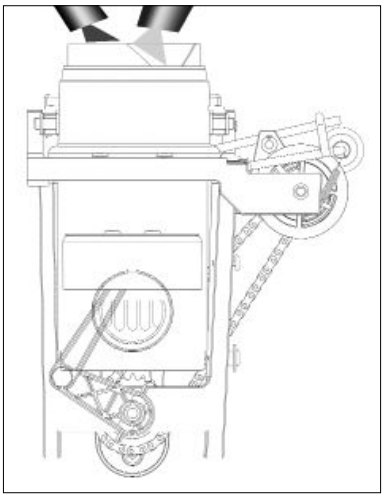
4.5 Système infuseur

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 les pages suivantes pour la description du processus de préparation.



4.6 Processus d'infusion

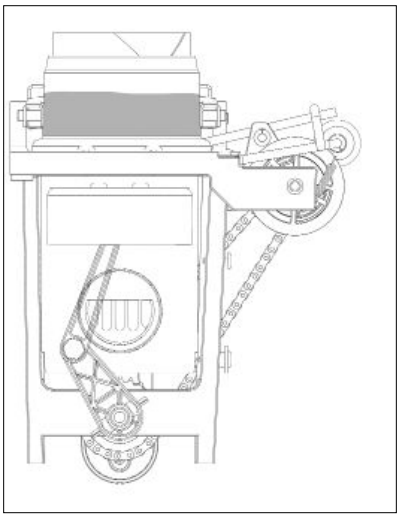
1



Étape 1 Soulèvement du piston

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

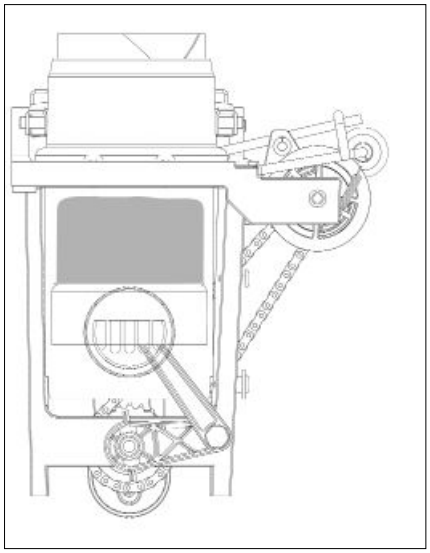
2



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.

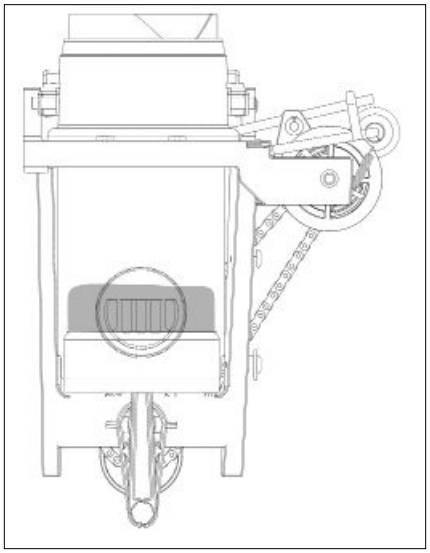
3



Étape 3 Descente du piston

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

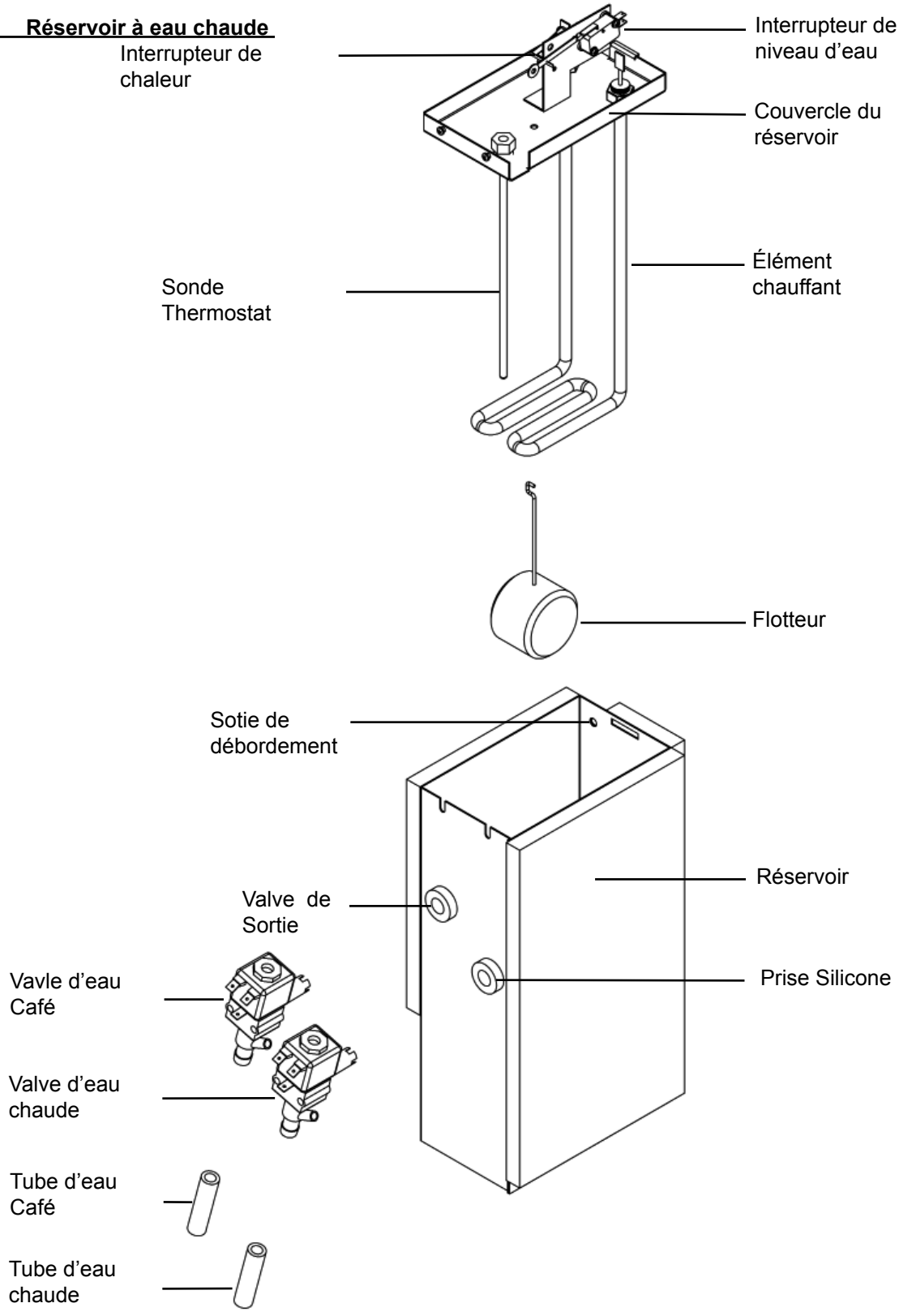
4



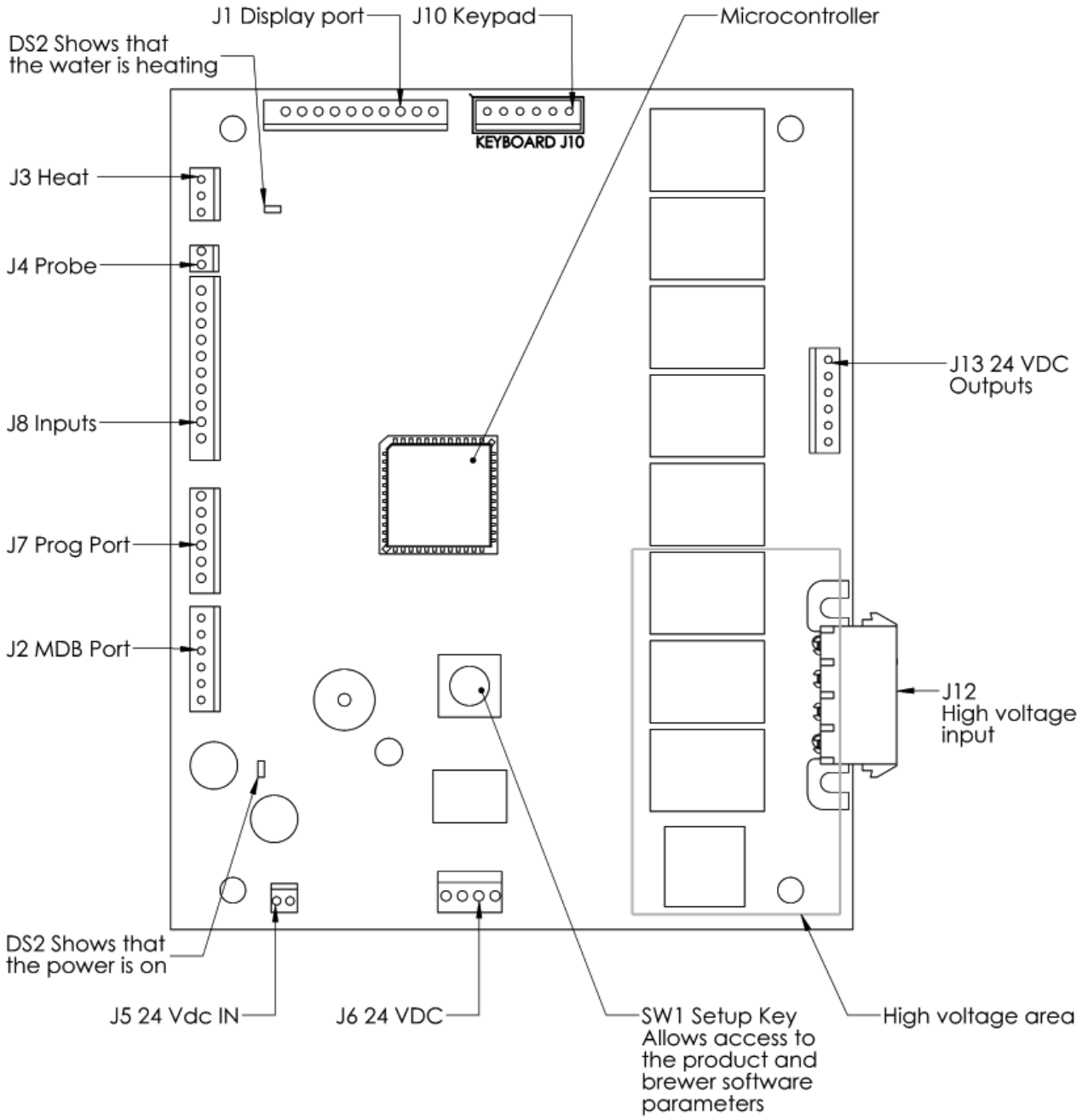
Étape 4 Distribution du café

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

4.7 Réservoir à eau chaude



4.8 Tableau Principal



Référence graphique uniquement. (Pas à l'échelle)

IMPORTANT

L'équipement doit obligatoirement être mis hors tension avant l'entretien des composantes du tableau principal.

5 COMMANDES & 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 et ce, 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 2 grains de café	Offre un variété de 2 différents grains de café en une seule machine
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 controler 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

2 sélections de grains de café
50/50
Eau Chaude

Capacité des contenants

Contenants de grains de café : 2 lbs

Dimensions Machine	Dimensions du meuble (en option)	Dimensions Totale
Hauteur: 23"	31''	54''
Largeur: 10.5"	24''	34.50''
Profondeur: 20"	26''	26''

Poids: 36 lbs

Réservoir d'eau
Capacité : 0.8 gallon us (3.0 l)
Valves d'eau: 2 simple valves
Élément chauffant: 1250 watts

Alimentation électrique

110 VAC
Circuit 15 amp
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 disfonctionnements résultant de composantes endommagées.

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 controlé 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 également 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 la machine. 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.

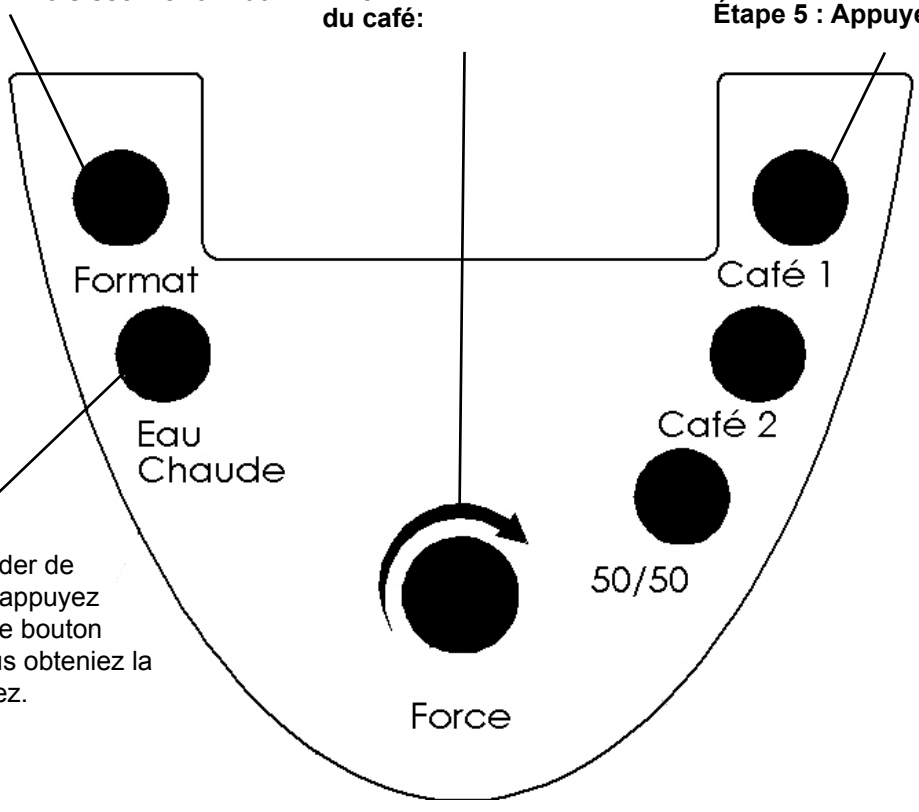
5.4 Commandes d'infusion

Étape 1: Placez votre tasse:
Assurez-vous du bon format de tasse et placez-la bien au centre du bec verseur

Étape 2: Choisissez le format

Étape 3: Choisissez la force du café:

Étape 4: Choisissez le café
Étape 5 : Appuyez pour infuser



Eau Chaude
Pour commander de l'eau chaude, appuyez et maintenez le bouton jusqu'à ce vous obteniez la quantité désirez.

6 CONFIGURATION INITIALE

Avant d'installer la machine sur un site, 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 au niveau de l'équipement
6.4 Préparation du réservoir d'eau chaude
6.5 Connexion de l'alimentaion d'eau
6.6 Connexion électrique
6.7 Température de l'eau
6.8 Chargement des produits
6.9 Installation de la chute à déchets *(optionnel)*
6.10 Installation du papier filtre
6.11 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 Circuit

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



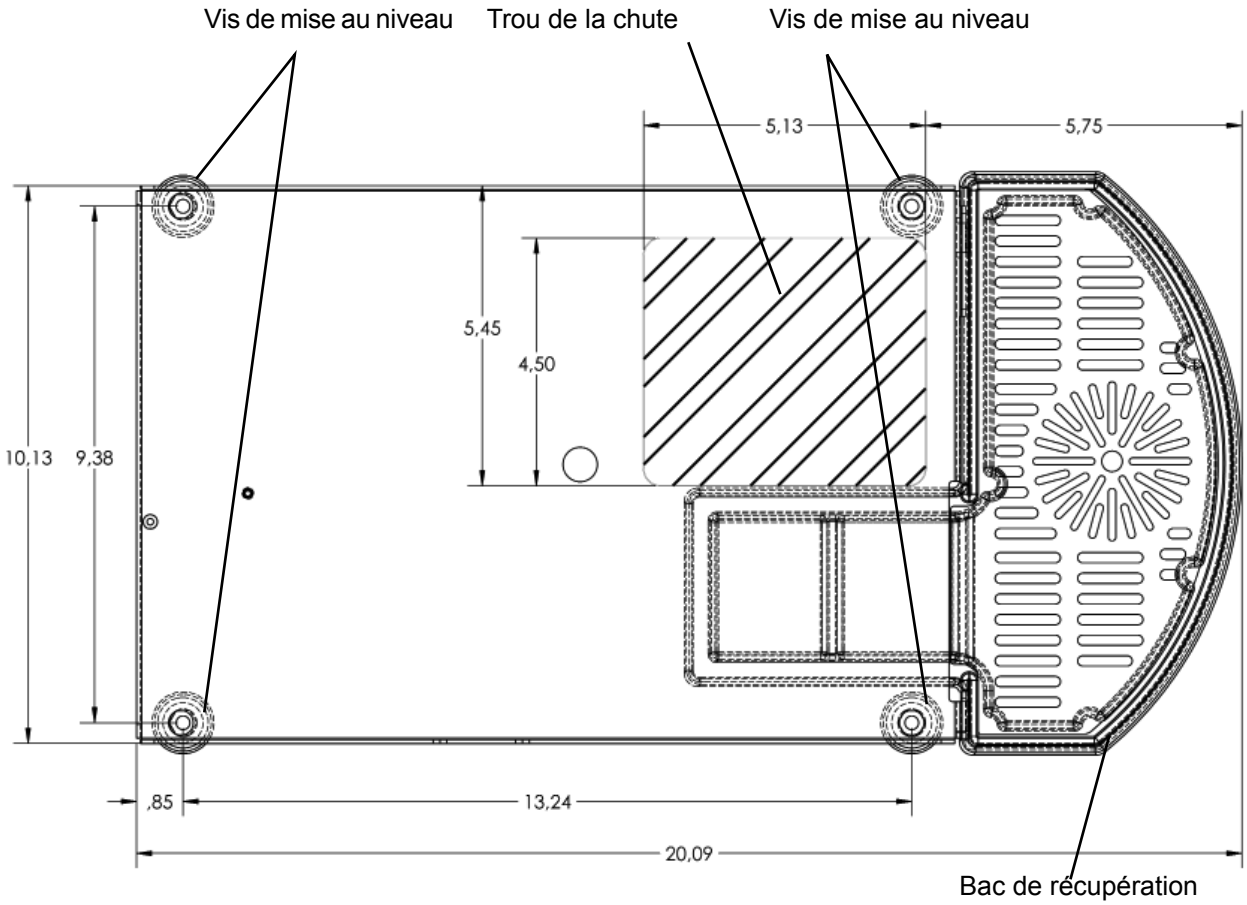
D'autres outils peut être requis dépendant du type de l'alimention d'eau et de sa localisation.

6.1.1 Espace requis

	Machine	Espace requis	Utilité
Hauteur	23"	2"	Ouverture du couvercle de la machine.
Largeur:	10,5''	6"	Chaque coté. Accès d'un coté et mouvement de porte sur l'autre coté. *Vous avez besoin de 12" d'espace pour ouvrir le monnayeur et l'accepteur de billets (optionnel)*
Profondeur:	20''	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

Vue de haut

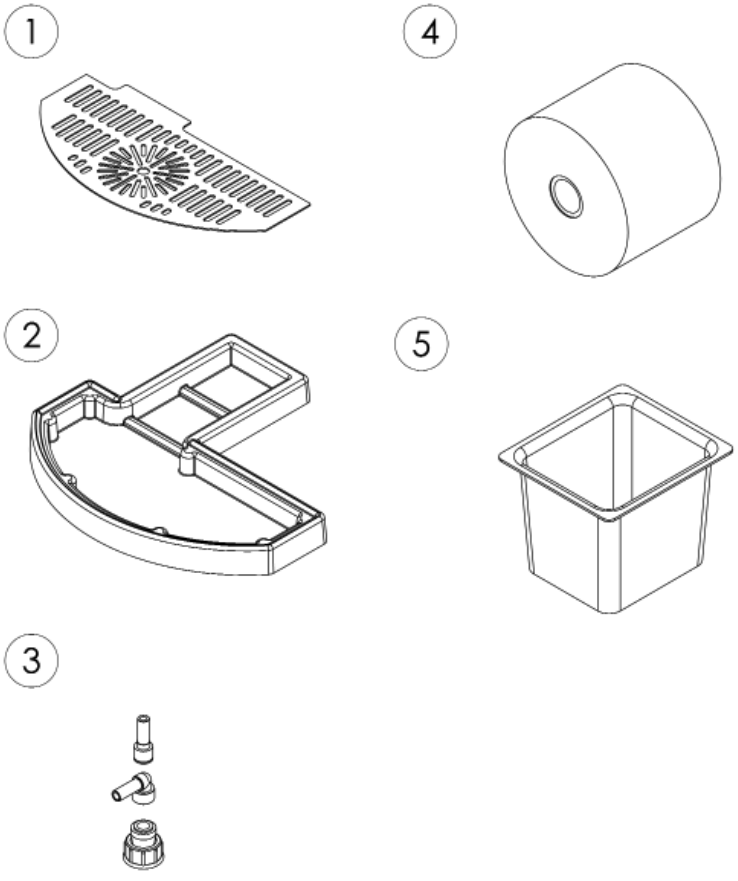


6.2 Déballage

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

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. 1/4" or 3/8" *Branchement d'entrée d'eau*
4. Papier filtre
5. Base de chute (optionnel)



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

6.3 Mise au 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

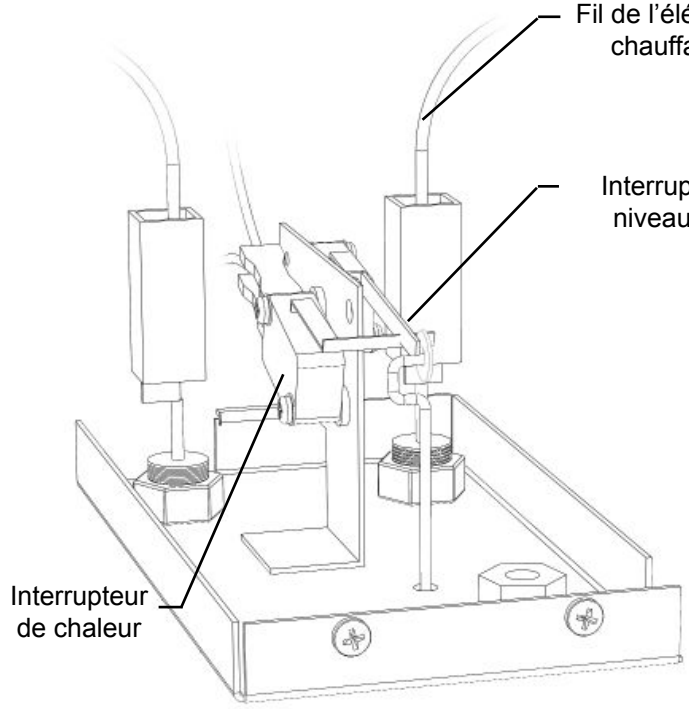


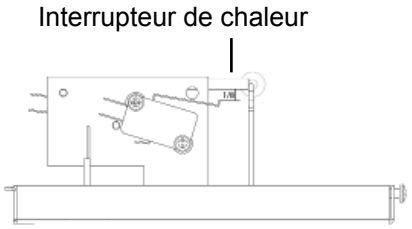
Assurez-vous que la machine soit débranchée!

6.4.1 Installation du couvercle du réservoir

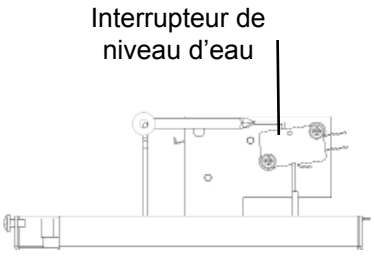
1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Retirer le capot de plastique;
3. Retirez la trappe d'accès ou le couvercle complet du réservoir;
4. Localisez le réservoir et retirez l'attache du flotteur du réservoir;
5. Retirez le joint de silicone de l'élément chauffant;
6. Connectez le fil blanc à l'élément chauffant
7. Replacez le couvercle et fermez la porte.

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

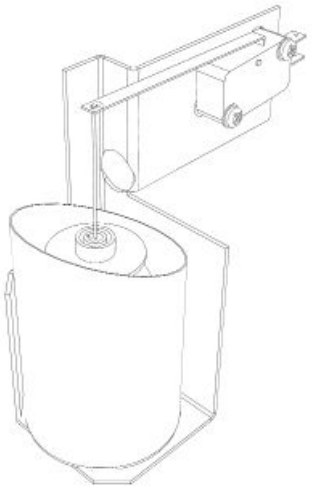




Coté gauche



Coté droit



6.4.2 Réglage du flotteur de débordement du réservoir

Il est important de vérifier si le flotteur est approximativement positionné 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 Connexion de la ligne d'eau



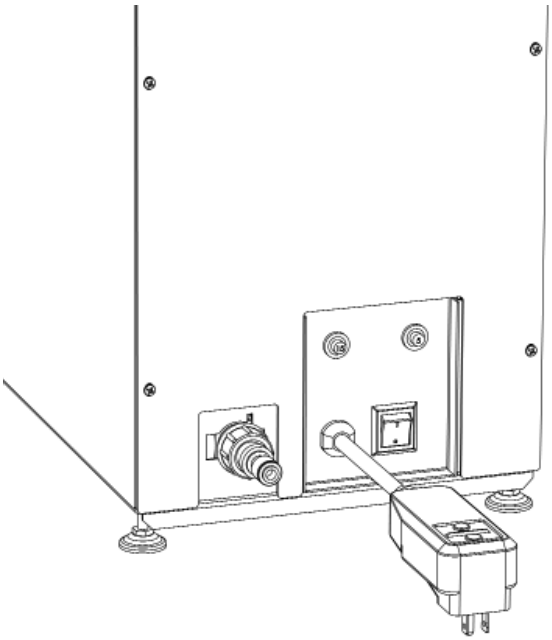
Cet équipement doit être installé en conformité avec les règlements fédéraux, provinciaux et / ou les codes de plomberie municipaux ayant juridiction.

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" or 3/8" O.D. ;
3. Assurez-vous que l'alimentation d'eau est fermée. Fixez le dispositif d'entrée d'eau sur la valve d'entrée. Ne pas trop forcer les pièces lorsque vous les assemblez;
4. Faites attention de ne pas brancher la machine. Connectez la ligne d'eau au dispositif de connexion de la machine;
5. Ouvrez la valve d'alimentation de la ligne d'eau. Laissez entrer l'eau dans la machine. Si vous remarquez des fuites ou une mauvaise connexion, fermez l'alimentation d'eau.



Cettte procédure ne tient pas compte de l'installation d'un 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 présentées ci-dessus.



6.6 Connexion électrique

IMPORTANT

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

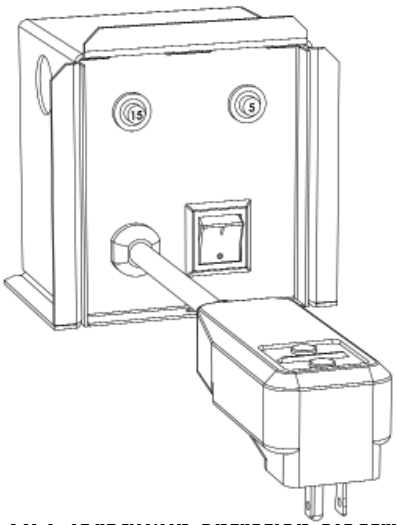
Assurez-vous:

- L'équipement n'est pas branché pendant l'installation

- L'équipement doit avoir son propre circuit électrique

- Un fil d'extension ne doit pas être utilisé.

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



L'alimentation princi ON. Cet interrupteur doit être en position OFF lorsqu'un entretien électrique doit être effectué.

6.7 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.

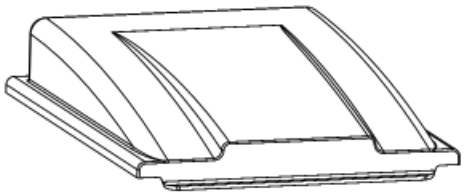
Vous pouvez aussi mesurer la température avec un thermomètre en commandant une tasse d'eau chaude. Il peut y avoir une légère différence avec la lecture automatique faite par la machine.
C'est normal.

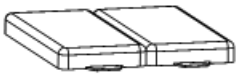
Si vous observez une grande différence de température, vérifiez si le réservoir est propre et non obstrué par des dépôts de minéraux.

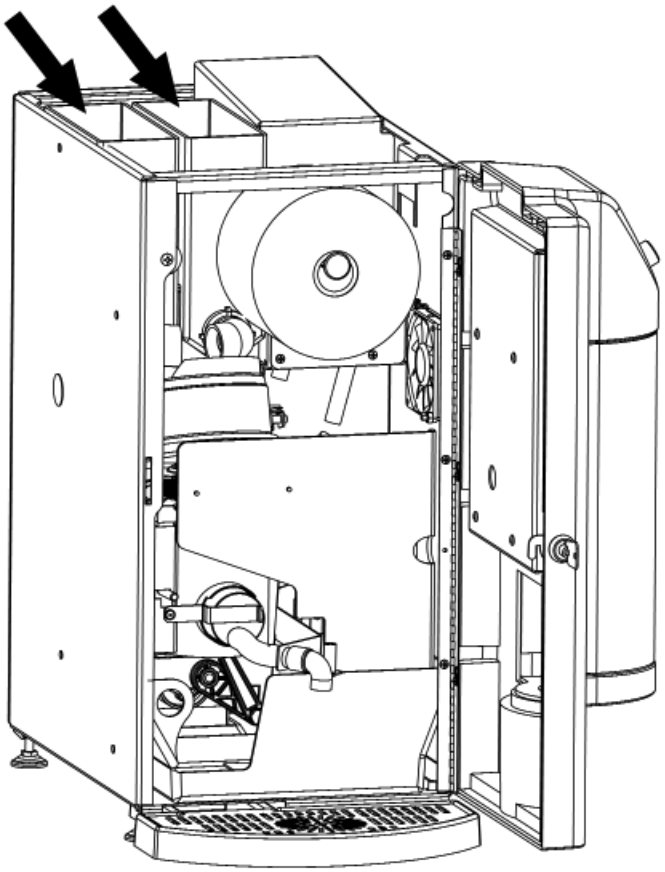
Mecanisme d'arrêt automatique
Dans le cas où le niveau de température est déréglé, l'eau du réservoir peut commencer à bouillir.
Ceci causera un débordement dans l'unité de débordement et un arrêt immédiat de la machine.

6.8 Chargement des produits

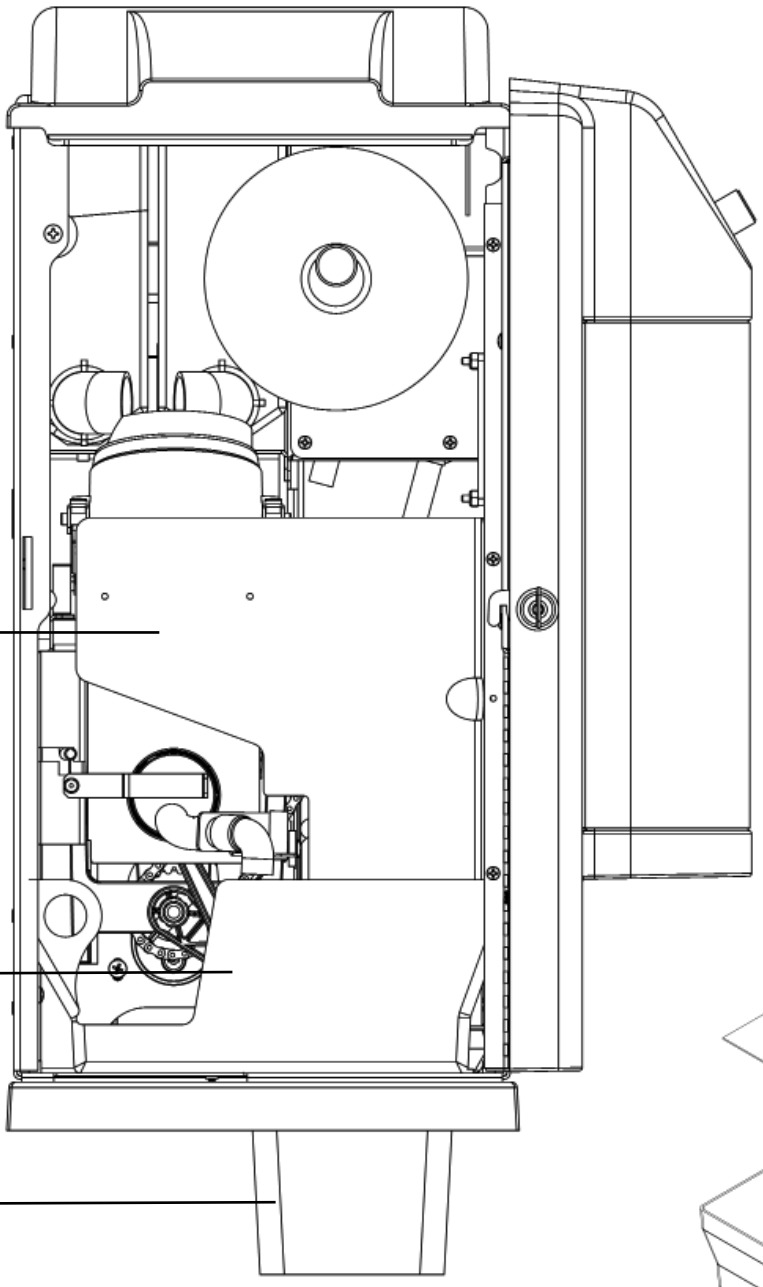
1. Déverrouillez la porte principale
2. Retirez le couvercle de plastique
3. Retirez le couvercle du contenant
4. **Ne pas surcharger les contenants**

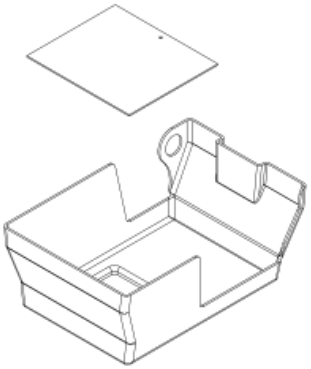






6.9 Installation du système de chute



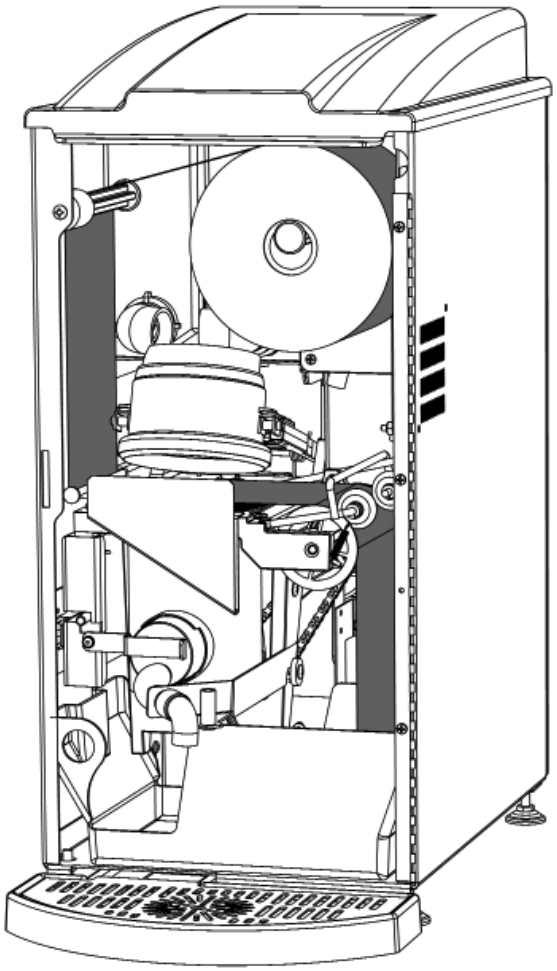


Retrait de la plaque du fond de la poubelle

1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Retirez le panneau avant;
3. Retirez la poubelle;
4. Retirez la plaque de plastique au fond de la poubelle;
5. Insérez la base de la chute dans le trou de chute du meuble;
6. Remettez la poubelle en place;
7. Installez le panneau avant en alignant les attaches métalliques avec celles fixées sur la machine.

6.10 Installation du papier filtre

1. Assurez-vous que la machine est à ON;
2. Placez le rouleau de papier sur le support de façon à qu'il se déroule du coté gauche de la machine;
3. Appuyez sur le bouton SetUp à l'intérieur de la porte;
4. Appuyez "format" sur le clavier, la chambre d'infusion se soulèvera et vous serez en mesure de placer le papier tel qu'illustré ci-dessous. Note: La chambre d'infusion ne se soulèvera pas si l'interrupteur ne détecte pas de papier filtre
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.
7. Vérifiez que le papier soit bien installé dans la première section du mécanisme de déroulement.
8. Un filtre mal installé peut causer une fuite et contribuer à répandre des grains de café dans la machine.
9. Appuyez à nouveau sur la bouton "format";
10. 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.



6.11 Test complet 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 manuel. 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 fonctionnemant lorsque vous terminez le test d'installation.

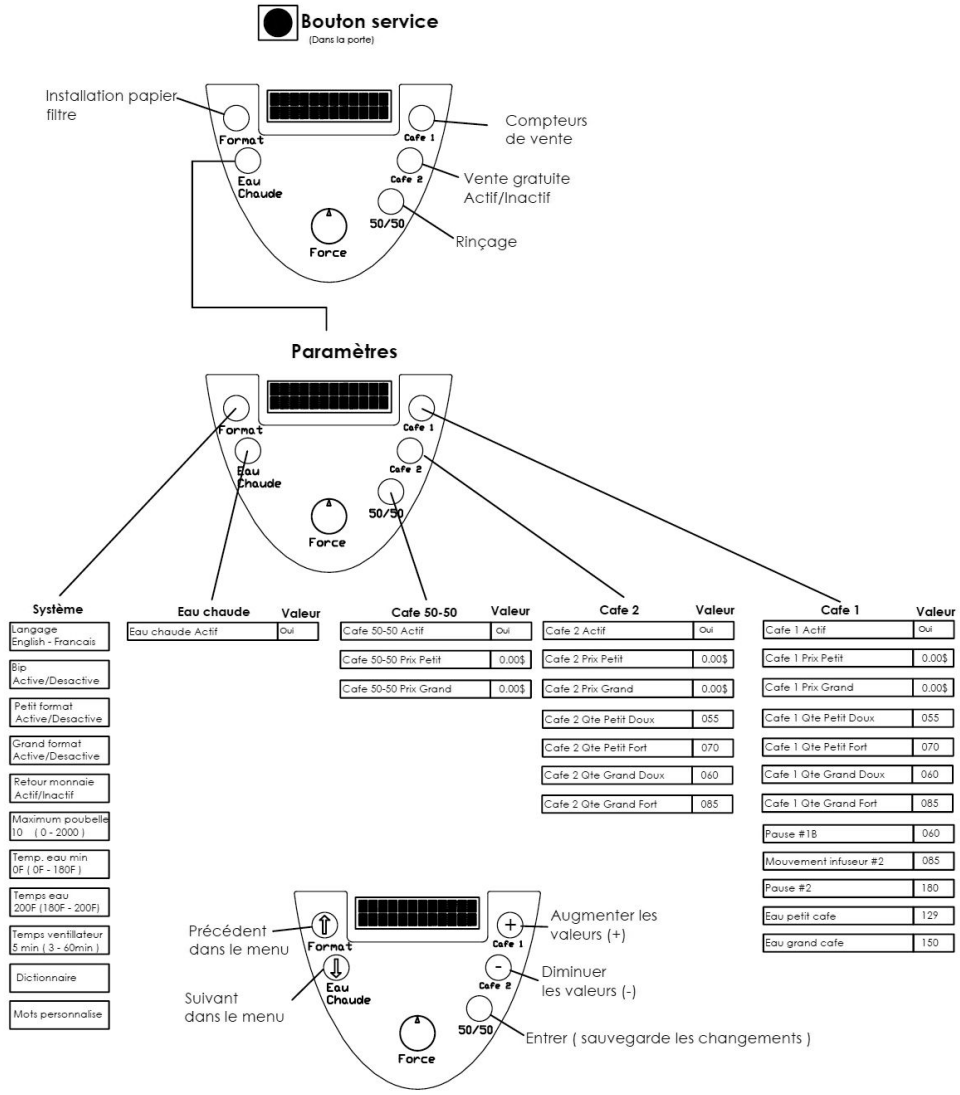
	Quoi vérifier	Intervention requise	Pg.#
☑	Valve d'entrée exempte de fuites	Vérifiez si elle est sécure et pas trop serrée	29
☑	Chambre d'infusion vide de café	Vérifiez si la machine est au niveau	26
☑	Le papier filtre n'offre pas de résistance et se dirige directement dans la poubelle	Verifiez si la chute à déchets est bien installée Répetez les étapes de l'installation	33 34
☑	Réglage de la température	Vérifiez la température de l'eau	31
☑	Chargement des produits	Chargez les produits	32
☑	La machine et ses composantes sont propres et bien rangées	Procédez au rangement et au nettoyage	48
☑	La programmation est complètée	Référez au guide de programmation	37

7 ASSISTANCE LOGICIEL

7.1 Menu

Le logiciel vous permet de contrôler les réglages (paramètres) de la machine et de consulter les données d'utilisation.
Le schéma ci-dessous vous aidera à régler vos paramètres et à naviguer dans le menu.

Logiciel V1.21
Alternative
Arborescence des menus

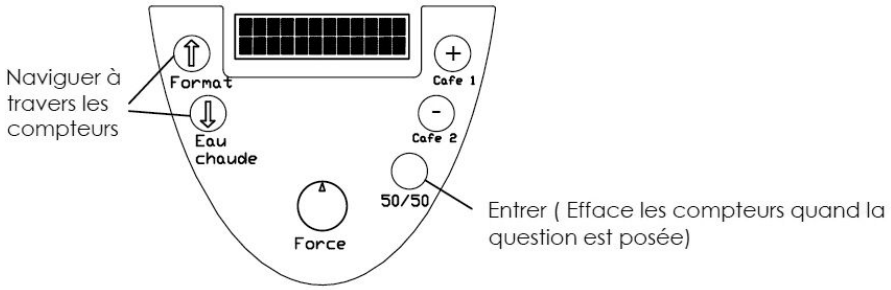


Les paramètres par défaut sont :
Petit verre 8oz 7oz liquide (207ml) - 1.5gr/oz ou 10.5gr pour Doux - 2.0gr/oz ou 14.0gr pour Fort
Grand verre 10oz 8oz liquide (237ml) - 1.5gr/oz ou 12.0gr pour Doux - 2.0gr/oz ou 16.0gr pour Fort

7.2 Compteur des ventes

Compteurs de vente

Eau chaude (Totaux)	Cafe 50-50	Cafe 2	Cafe 1
Total Ventes	Cafe 50-50 Ventes Petit	Cafe 2 Ventes Petit	Cafe 1 Ventes Petit
Total Ventes Gratuite	Cafe 50-50 Ventes Grand	Cafe 2 Ventes Grand	Cafe 1 Ventes Grand
Total	Cafe 50-50 Gratuit Petit	Cafe 2 Gratuit Petit	Cafe 1 Gratuit Petit
Total cummulatif	Cafe 50-50 Gratuit Grand	Cafe 2 Gratuit Grand	Cafe 1 Gratuit Grand
Effacer tout ?	Cafe 50-50 Total	Cafe 2 Total	Cafe 1 Total



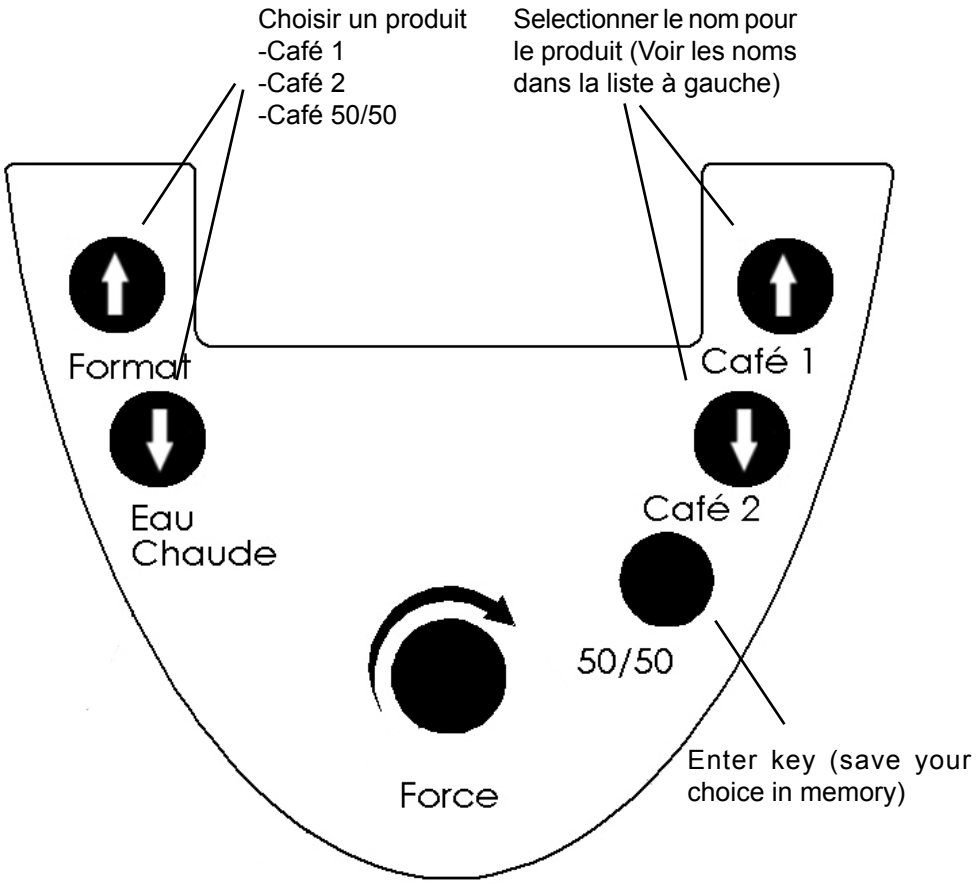
7.3 Lexique

Liste des choix des noms des produits

#1 (Titre)
#2 (Titre)
#3 (Titrel)

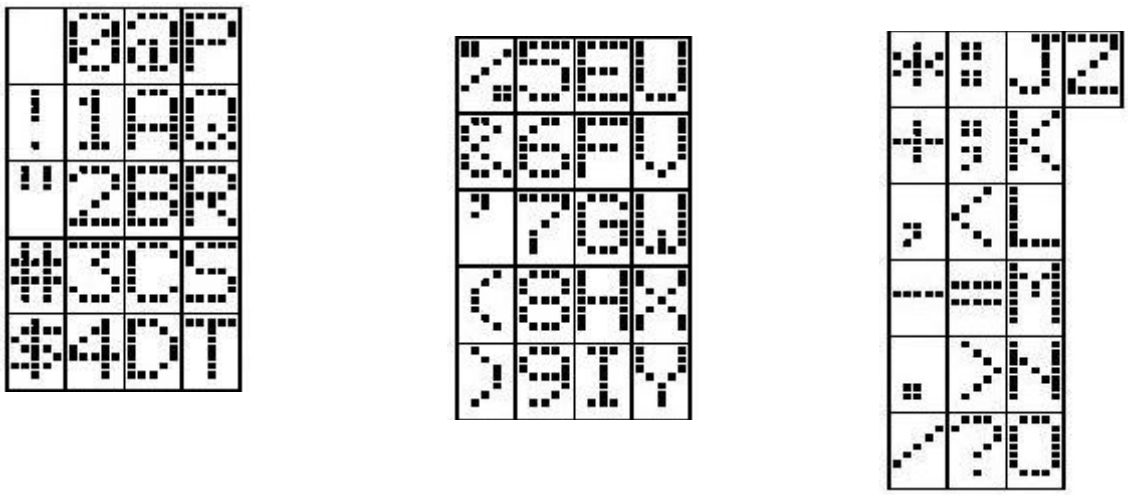
Régulier
Corsé
Café 50-50
Mélange maison
Décaféiné
100% Colombien
Premium
Java Moka
Black Velvet
Moka Crème
Mélange français
Mélange Kona
Décaf.Columbien
La Passion
Folie noire
Café Crème
Illégal
Americano
Arabica Noir
Adagio
Bistro
Très corsé
Équitable

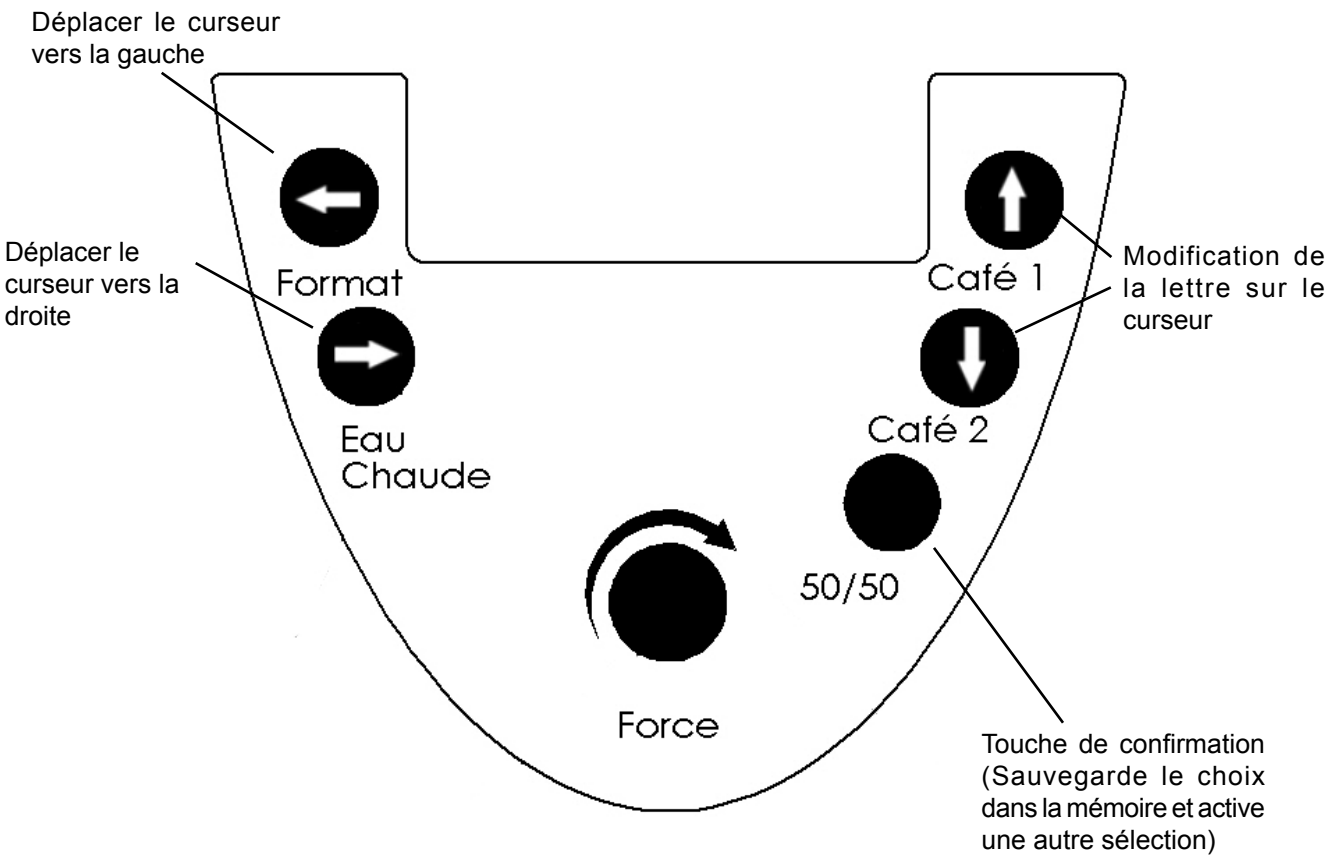
Le curseur clignotant signifie que c'est un nom que vous pouvez modifier. Consultez la page suivante pour les informations concernant la modification des noms des produits



7.4 Réglage des noms personnalisés

Vous pouvez créer 3 noms de produits à votre choix en utilisant la charte des caractères disponibles. Les noms des produits peuvent avoir au maximum 12 caractères.
Les caractères disponibles sont :





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 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 des 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 nettoyages :
- Les produits de consommation
- La qualité de l'eau

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

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, 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 et des désinfections



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

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

Extérieur	Quotidien	Hebdo	Mensuel	Saisonnier	Au besoin
Poubelle	Inspection				Nettoyage
Bac de récupération	Nettoyage				
Machine + meuble	Nettoyage				

Intérieur / Pièces de contacts	Quotidien	Hebdo	Mensuel	Saisonnier	Au besoin
Système infuseur	Désinfect	Nettoyage	Traitement		
Chambre d'infusion		Désinfection			Nettoyage
Mélangeur et Fouetteur		Désinfection			Nettoyage
Ventilateur			Inspection	Nettoyage	
Contenant de café			Nettoyage		
Cycle de rinçage	Processus				

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

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 retirer toutes les saletés, asséchez parfaitement avec un linge sec, doux et propre.

- ☑ **Pièces *sans contact avec les produits qui doivent être vérifiées et nettoyées***
  - ☑ Couvercle de plastique
  - ☑ Surfaces métalliques
  - ☑ porte en plastique
  - ☑ Meuble (optionnel)
- ☑ **Pièces externes nécessitant des instructions de nettoyage 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

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 bac de récupération peut déborder.

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

8.5.2 Vidange de la poubelle

Fréquence: Quotidien ou à chaque 10 cycles*

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

Poubelle pleine

Réglage maximum = 2000
Réglage minimum = 0

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

La machine ne fonctionnera pas tant que la poubelle ne sera pas vidangée et que le compteur ne sera pas réinitialisé. Pour réinitialiser le compteur, appuyer deux fois sur le boutton de programmation. 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;

Comment vidanger la poubelle interne de la machine ?

1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Retirez le panneau avant;
3. Coupez le papier filtre 4" en dessous du tambour avec un ciseau ou déchirez lentement; NE PAS TIRER SUR LE PAPIER!
4. Remettre le papier;
5. Replacez le panneau avant et fermez la porte.



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

* Si vous utilisez la poubelle interne fournie avec l'équipement, nous vous recommandons de régler le compteur à 10 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. Evitez d'essuyer avec des linges et des serviettes pour ne pas contaminer les surfaces. Nous vous recommandons de sécher les sufaces à l'air libre et de ne pas les essuyer. Prévoyez suffisamment de temps pour sécher les piéces avant de refermer la porte de la machine.

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

Pièces internes à nettoyer

- ☑ Contenants
- ☑ Infuseur
- ☑ Entonnoir à café
- ☑ Ventilateur
- ☑ Chute à déchets
- ☑ Contenants de grains de café

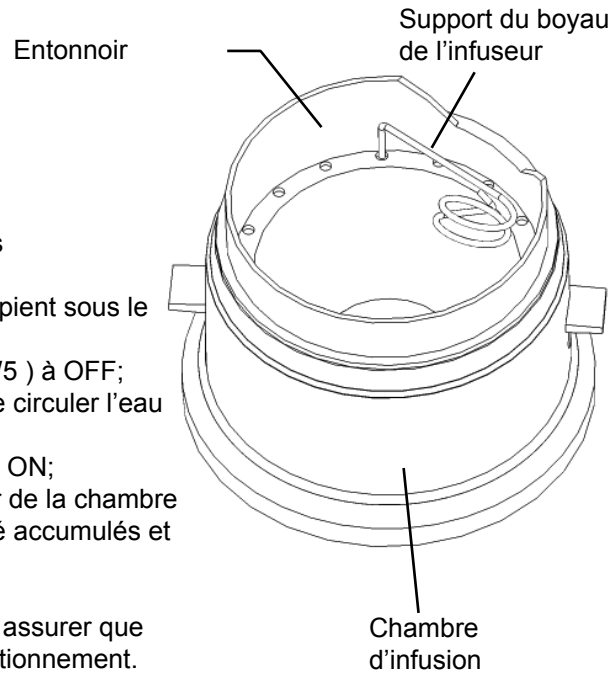
8.6.1 Contenants à café

Retirez les contenants de la machine pour les nettoyer
Fréquence: Mensuel ou à chaque 1000 cycles

1. Déverrouillez la porte;
2. Retirez le couvercle de la machine;
3. Soulevez le contenant vers le haut pour le désengager du moteur et de la transmission;
4. Nettoyez et désinfectez à l'eau chaude et laissez sécher complètement à l'air libre;
5. Réinstallez chaque composante en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.
6. Commandez un breuvage pour vous assurer 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.



8.6.3 Infuseur

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'au chaude;
2. Mettez l'interrupteur d'ingrédients (SW5) à OFF;
3. Commandez plusieurs cafés pour faire circuler l'eau dans le système;
4. Remettez 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. Replacez 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, 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 sècher 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.

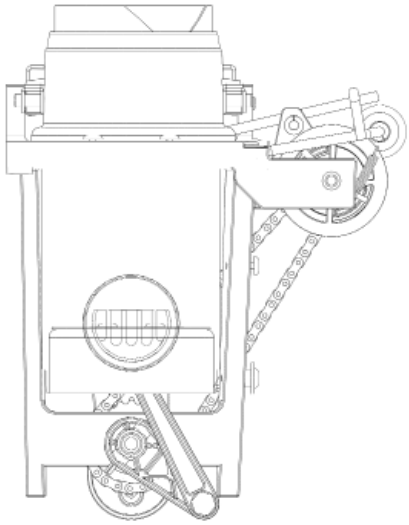
Nettoyage du système infuseur
Fréquence: Mensuel ou à chaque 1,000 cycles

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

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 sècher à l'air libre;
5. Réinstaller les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.
6. Commandez un grand café pour vous assurer que toutes les pièces 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 peuvent affecter le gôut et la qualité des breuvages.

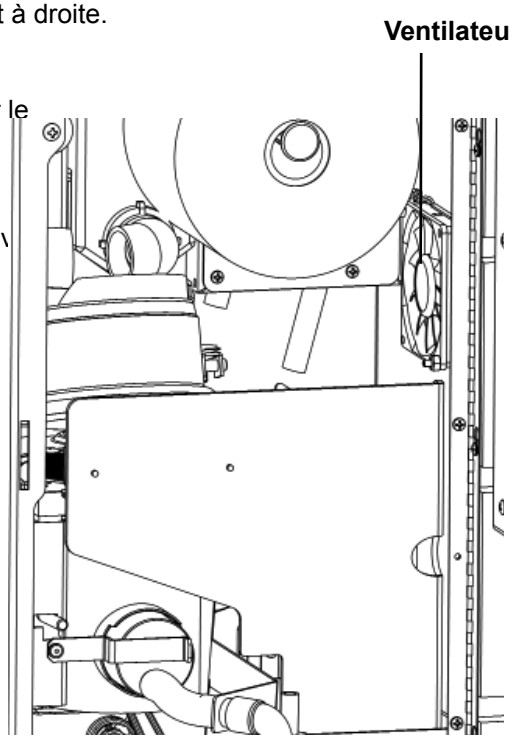


1. Placez une grande tasse ou autre récipient sous le distributeur pour prendre de l'eau chaude;
2. Versez 1 portion de nettoyant commercial (Ex. Urnex suggéré par le fabricant) dans la chambre d'infusion;
3. Placez l'interrupteur d'ingrédient à Off (SW6 sur la carte principale);
4. Sélectionnez un petit café sur le clavier de sélection et appuyez sur GO; Lorsque que la chambre d'infusion est remplie d'eau, éteignez la machine et attendez 5 minutes;
5. Après 5 minutes, allumez la machine pour complèter l'infusion; Pour rincer, faites exécuter au moins 5 cycles avec l'interrupteur d'ingredients à "OFF";
6. Replacez l'interrupteur d'ingredients (SW6) à ON;
7. 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 à droite. S'il doit être nettoyé:



1. Éteignez la machine et débranchez-la pour arrêter le ventilateur;
2. Retirez le garde pour y accéder;
3. Nettoyez avec une serviette ou un linge sec;
4. Réinstallez en reprenant les étapes dans l'ordre inv
5. Serrez doucement;
6. Rebranchez et remettez la machine en marche.

9 MAINTENANCE PRÉVENTIVE

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



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

9.1 Calendrier 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
Machine	Inspection			Changer		
Valves de sorties	Inspection		MP			
Réservoir d'eau		Inspection			MP	

9.2 Système infuseur

Fréquence: Annuellement ou à chaque 25,000 cycles

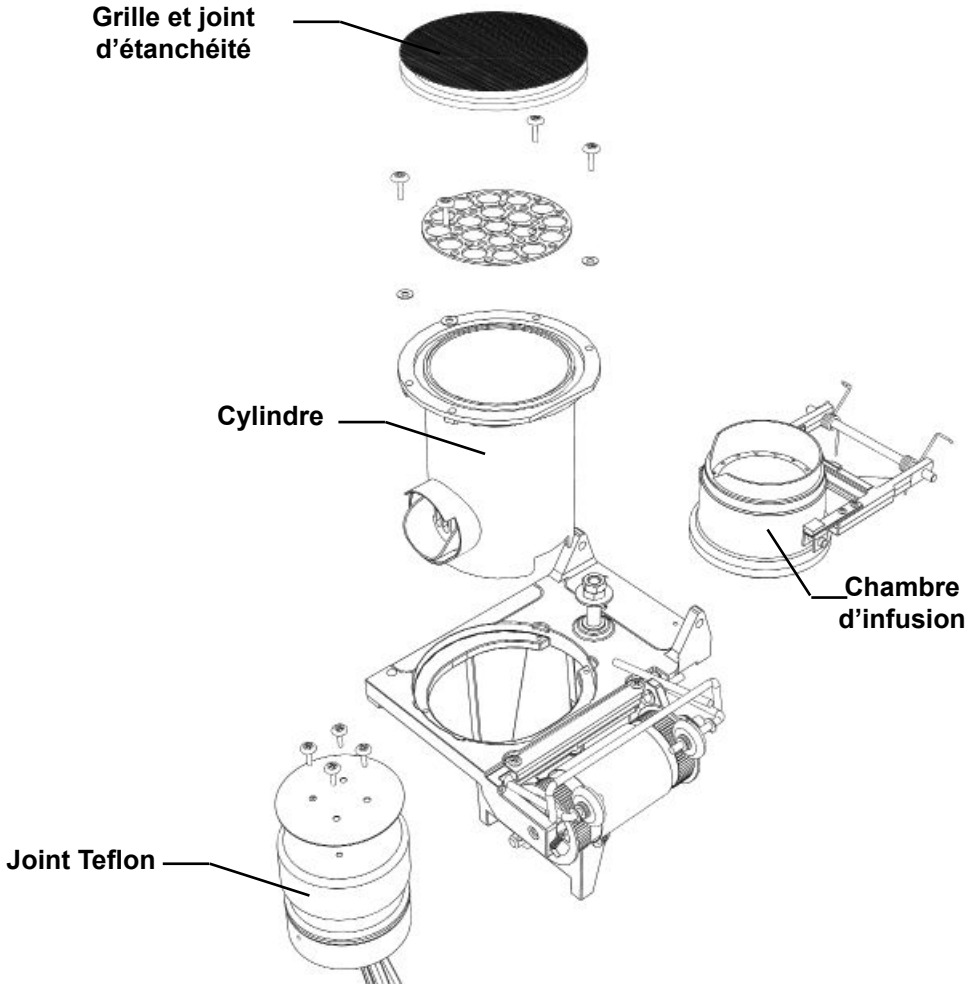
Le système infuseur est le coeur de la machine et il est responsable du goût des breuvages. Il doit être remplacé ou remis à neuf pour assurer la qualité des breuvages préparés. Nous recommandons le remplacement de votre système à chaque 25,000 cycles de café.

Contactez le1-800-561-6162 pour de plus amples informations.

Inspection

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

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



9.3 Valves d'eau

Fréquence: Saisonnier ou au besoin
Pour éviter les problèmes de dépôts minéraux, nous vous recommandons d'inspecter les 3 valves,

Fuites au niveau des valves

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

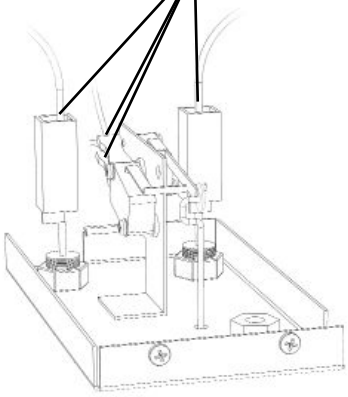
Retrait et installation des valves

1. Mettre la machine hors tension;
2. Débranchez les connecteurs(fig.1.1) et les valves (fig. 1.2);
3. Retirez complètement l'eau du réservoir;
4. Enlevez les tubes;
5. Dévissez le garde du réservoir pour retirer le réservoir;
6. Inclinez le réservoir vers vous pour accèder aux valves;
7. Retirez les valves;
8. Réinstallez en reprenant les étapes dans l'ordre inverse

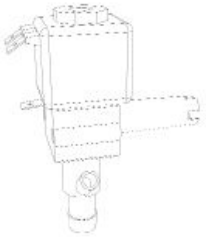


Attention, Eau Chaude!

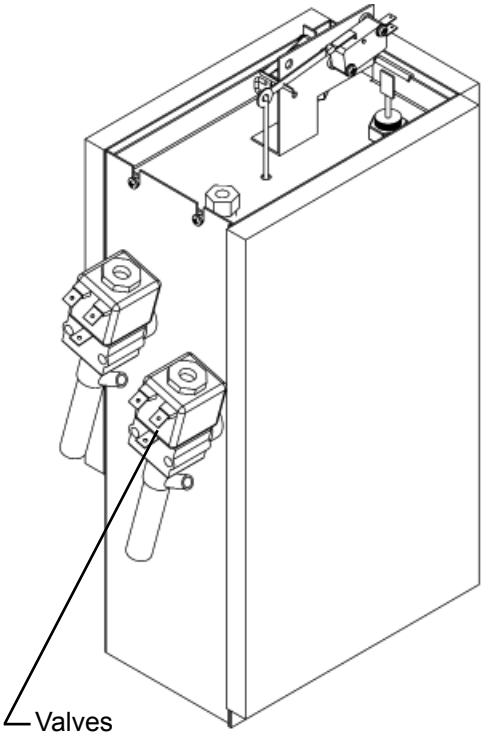
Déconnectez ces connecteurs



Couvercle Fig. 1.1



Valve Fig. 1.2





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

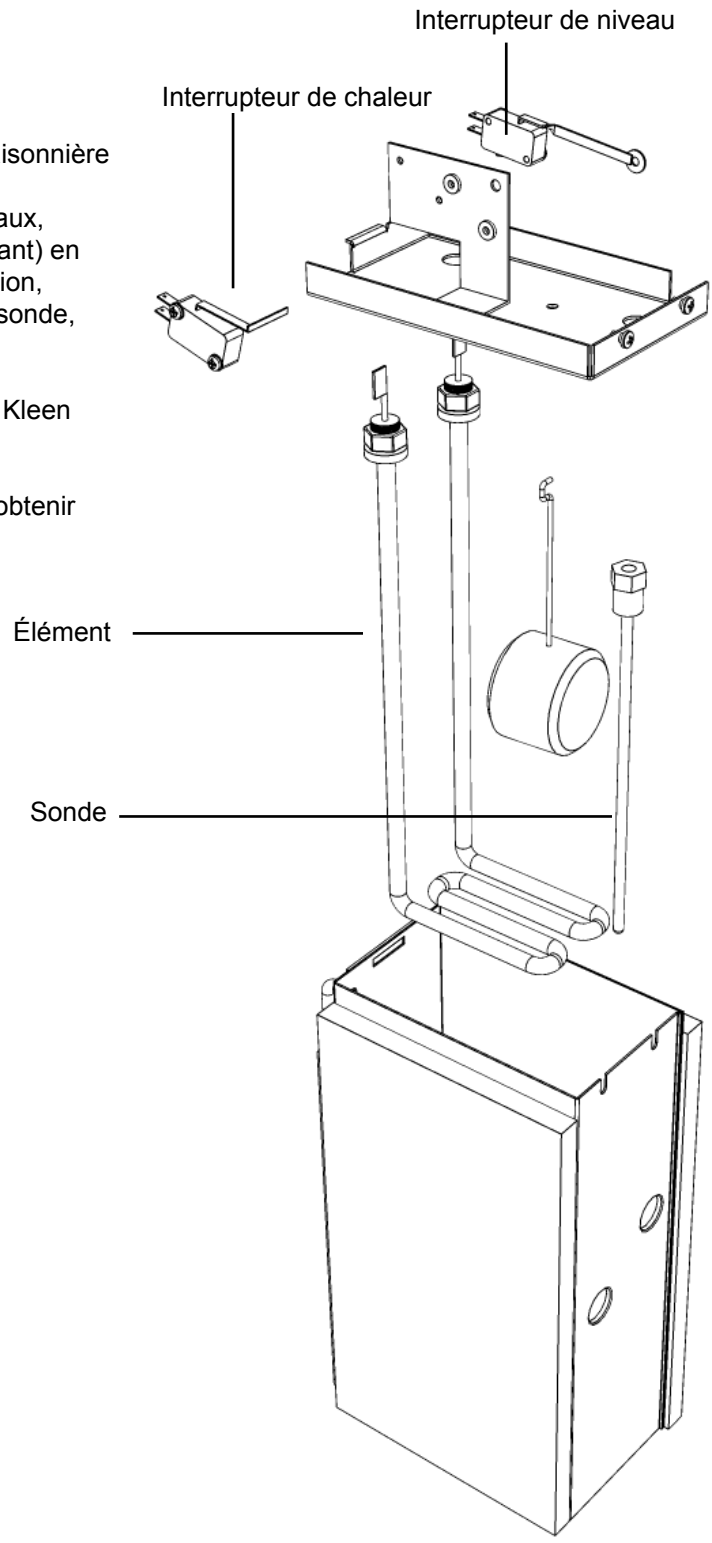
9.4 Réservoir à eau chaude

MP: À chaque 60,000 cycles, inspection saisonnière

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

Utilisez un produit détartrant comme Scale Kleen de Everpure.

Référez aux instructions du fabricant pour obtenir plus de détails.



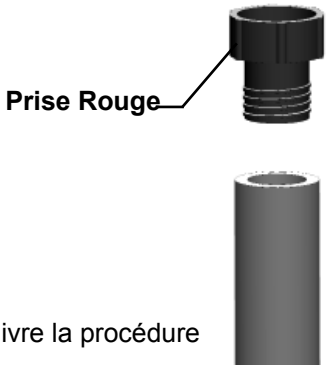
10 ENTRETIEN DES PIÈCES

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. Fermer l'alimentation principale d'eau de la machine;
3. Retirez le panneau arrière;
4. Localisez le tube de drainage (prise rouge);
5. Dirigez le tube dans le seau et retirez la prise rouge;
6. Vidangez l'eau du réservoir complètement;
7. Réinstallez en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.



10.2 Mise en arrêt / Entreposage

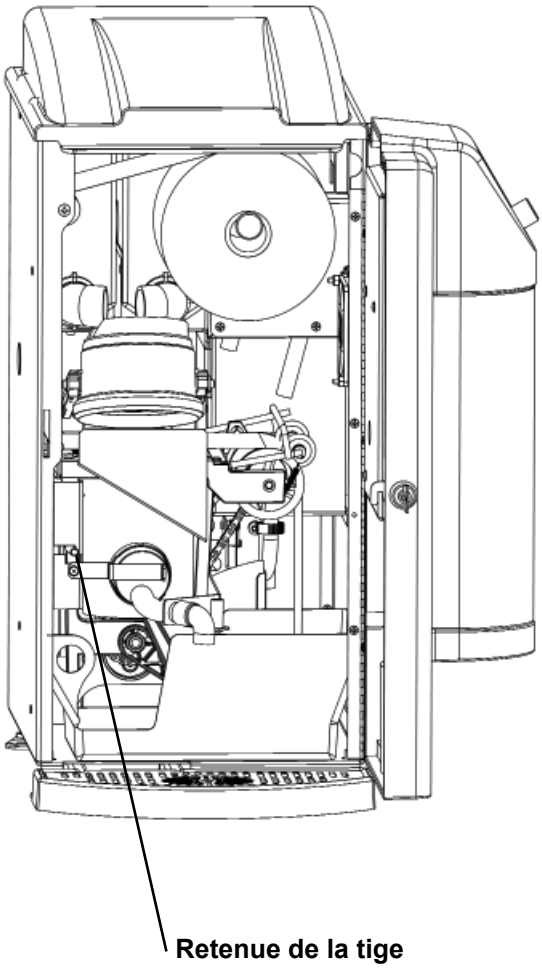
Si vous devez entreposer la machine pour un certain temps, veuillez suivre la procédure suivante pour éviter tout risque de dommage à l'équipement.

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 café.
4. Nettoyez toutes les pièces de la machine avant l'entreposage (Voir les instructions)
5. Déconnectez les fils de 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 endommagé 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 paire de pince et faire soulever la chambre d'infusion. Ceci permettra de réduire la pression exercée sur le mécanisme et les joints d'étanchéité. Le système doit être couché sur l'arrière ou déposé sur son coté gauche lorsqu'il est rangé. Ne rangez pas le système sur son coté droit (sur les roues et le mécanisme) ou en position debout.

10.3 Système infuseur

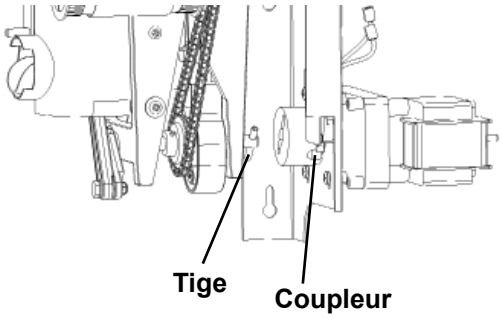


Retrait du système

1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Consultez la section 6.11 concernant le papier filtre et coupez ce papier;
3. Retirez le panneau avant;
4. Retirez le bec et l'attache du boyau situé à la droite du système;
5. Retirez la poubelle;
6. Supportez le système infuseur en tenant le cadre aluminium sur le coté droit de la machine;
7. Avec votre main gauche, faites glisser la tige de soutient 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. Repoussez complètement l'infuseur dans le moteur du coupleur;
4. Faites glissez la tige de soutient en position et appuyez vers la gauche;



10.4 Carte électronique (EPROM)

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



- Prenez soin de prendre toutes les lectures du compteur avant de changer 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 boitier.

Outils requis:

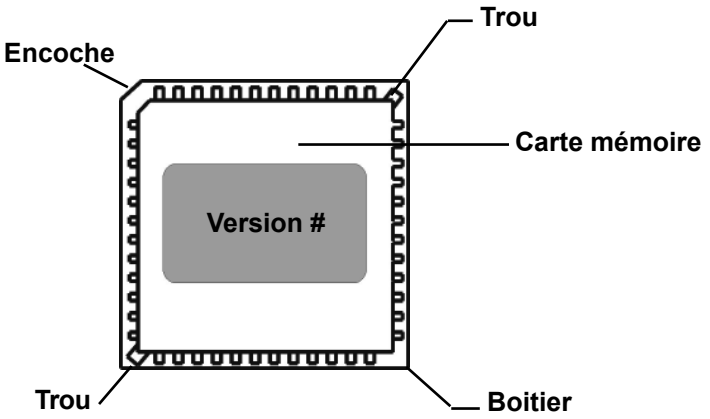
Vous devez vous procurer un outil d'extraction PLCC tel qu'illustré dans la figure ci-dessous. Vous trouverez cet outil dans les magasins d'électronique ou sur Internet. Sans cet outil, vous pouvez endommager le tableau principal et le boitier de la carte mémoire.

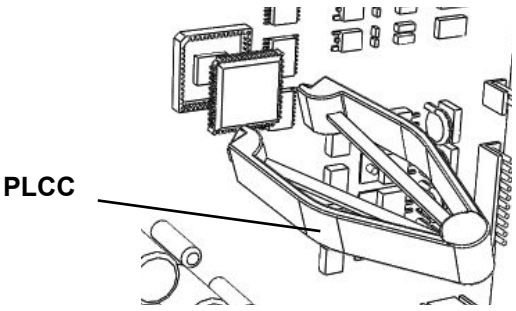
Retrait

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





Le tableau principal peut différé

10.5 Tableau principal

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 vos données;
2. Éteignez la machine et débranchez-la de l'alimentation électrique;
3. Ouvrez la porte et retirez la plaque de lexan en dévissant les 4 vis;
4. Débranchez les connecteurs:
5. Dévissez les 4 postes de plastique 1";
6. Retirez le tableau.

Installation

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

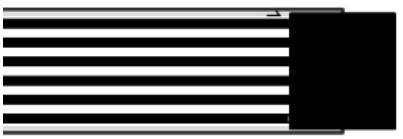
10.6 Clavier de sélection

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

Installation

1. Éteignez la machine;
2. Déverrouillez et ouvrez la porte principale;
3. Retirez la plaque lexan en dévissant les 4 vis;
4. Débranchez la connexion J10;
5. Soulevez le clavier de sélection;
6. Glissez prudemment les câbles du clavier à travers la porte;
7. Installez le nouveau clavier, prenez soin de bien le centrer;
8. Branchez la connection J10 comme elle l'était (voir l'illustration ci-dessous);
9. Replacez la plaque lexan;
10. Fermer et verrouillez la porte principale;
11. Remettez la machine en marche.

N.B. Pour vous assurer que l'installation est correcte, faites exécuter quelques cycles de 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.

11 PANNE / DÉPANNAGE

11.1 Message "Erreur" affiché à l'écran LCD

ERREUR pap. 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).

ERREUR Niv. 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 ne fonctionnera pas et indiquera un message d'erreur.
4. Vérifiez l'interrupteur de niveau d'eau. S'il y a 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 cam Infuseur	Ce message indique que le coupleur (dog drive) n'est pas à la bonne position de fonctionnement

SOLUTION

1. Cette situation peut survenir lorsque l'intérieur de la machine est sale ou que l'interrupteur est mouillé.
2. Nettoyez l'interrupteur et assurez-vous qu'il soit bien sec. Une fois la machine remise en marche, une réinitialisation sera effectuée automatiquement.
3. Vérifiez le coupleur (dog driver). Vérifiez si la tige est en place ou correctement installée.
4. 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.

ERREUR Debordement	Ce message indique que le niveau d'eau est trop élevé dans le bac de récupération de la machine.

SOLUTION

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

ERREUR sonde t. court-circ

Ce message indique que la sonde de température est court-circuitée.

SOLUTION

Replacez la sonde de température.

ERREUR sonde t. debranchee

Ce message indique que la sonde de température n'est pas correctement connectée.

SOLUTION

1. Éteignez la machine et débranchez-la de l'alimentation électrique;
2. Vérifiez si elle est connectée correctement.
3. Si elle est mal connectée, reconnectez-la.
4. Si elle est bien connectée et que le message est encore à l'écran LCD, inspectez les fils pour voir s'ils sont en bon état de fonctionnement.

Chauf.eau a: XXX°F

Ce message indique que la machine est en train de chauffer l'eau.

SOLUTION

Attendez que l'eau soit chauffée et le message disparaîtra de lui-même.

Poubelle Pleine

Ce message apparaît lorsque le nombre limite de tasses préparées est atteint.

SOLUTION

1. Vidangez la poubelle.
2. Réinitialisez le compteur (voir section 8.5.2)

11.2 Cas particuliers

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

1. Vérifiez si vous utilisez le bon papier filtre: Papier filtre106 (Platinum).
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 cotés (gauche et droit) de la chambre d'infusion sur plus de 3/4 de pouces, la tension doit être réajustée.

L'élément ne chauffe pas

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

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

1. Vérifier 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 rempli continuellement, vérifiez l'interrupteur de niveau d'eau. Cette situation peut être causée par les 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 manuel de programmation. Assurez-vous que les valves d'évacuation soient propres et non obstruées par des dépôts de tartres ou autres résidus.

Notes . . .