MANUEL D'INSTALLATION

pour AVALON Gourmet

AVALON

TABLE DES MATIÈRES

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 05

2 GARANTIE 06
- 2.1 Politique de garantie 06
- 2.2 Procédures de retour pour pièces sous garantie 07
- 2.3 Responsabilités liées au transport 07

3 INSTALLATION INITIALE 08
- 3.1 Spécifications pour l'installation 08
  - 3.1.1 Espace nécessaire 08
- 3.2 Déballage 09
- 3.3 Mettre l'équipement au niveau 10
- 3.4 Préparation du réservoir à eau chaude 10
  - 3.4.1 Préparer le couvercle du réservoir 10
  - 3.4.2 Ajuster le flotteur de débordement du réservoir 11
- 3.5 Installation du contenant à grains 12
- 3.6 Raccordement à la ligne d'eau 13
- 3.7 Connexion électrique 14
- 3.8 Température de l'eau 15
- 3.9 Installation du bac à liquide et du bac de débordement 16
  - 3.9.1 Bac de débordement 16
  - 3.9.2 Bac à liquide 17
- 3.10 Remplissage des contenants à produits 18
- 3.11 Installation du système chute 19
- 3.12 Infuseur et ensemble fouetteur 20
- 3.13 Installation du papier filtre 22
- 3.14 Vérification de l'installation 23
- 3.15 Carte d'enregistrement de la garantie 23
- 3.16 Carte électronique principale 24
  - 3.16.1 Description de la carte électronique principale 25
- 3.17 Guide de programmation 26
- 3.18 Membrane de service 27

TABLE DES MATIÈRES

4 LOGICIEL DE SERVICE 28
4.1 Valeurs des produits 28
4.1.1 Valeurs des liquides 29
4.1.2 Cycle 29
4.2 Clé électronique mode gratuit et multi-cup 30

5 NETTOYAGE ET ASEPTISATION 30
5.1 Fonction de rinçage automatique 30
5.2 Instruction pour le nettoyage et l'aseptisation 31
5.3 Outils recommandés pour le nettoyage 31
5.4 Horaire de nettoyage et d'aseptisation 32
5.5 Nettoyage global 33
5.6 Nettoyage de l'extérieur 33
5.6.1 Nettoyer le bac de débordement 33
5.6.2 Vider la poubelle 34
5.7 Nettoyage et aseptisation des pièces intérieures 35
5.7.1 Contenants à grains 35
5.7.2 Contenants à solubles 36
5.7.3 Fouetteur 36
5.7.4 Infuseur à café 37
5.7.5 Ventilateur 38
5.7.6 Chute à café en inox 39
5.7.7 Chute en plastique pour le contenant à grains 40

6 MESURE PREVENTIVE D'ENTRETIEN 41
6.1 Horaire de mesure préventives d'entretien 41
6.2 Assemblage d'infuseur 42
6.3 Valves de sortie d'eau 43
6.4 Réservoir d'eau chaude 44

7 FERMETURE ET DÉPLACEMENT 45
7.1 Vider le réservoir d'eau chaude 45
7.2 Entreposage 46
7.2.1 Entreposer l'infuseur 46

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Des mesures de sécurité de bases devraient toujours être suivies lors de l'utilisation d'appareils électriques. Lisez bien les instructions avant d'utiliser les composantes de cette cafetière.

Les pièces en contact avec les produits

- Nous vous recommandons de désinfecter et nettoyer toutes les pièces en contact avec les produits avant l'installation et l'utilisation.
- Pour plus d'informations, référez-vous à la section nettoyage et entretien dans le manuel de service.

Avertissements

- Afin de réduire les risques de feu ou de décharge électrique, n'exposez pas cet équipement à la pluie ou à l'humidité.
- N'immergez pas cet équipement dans l'eau, cela risquerait de causer une décharge électrique ou d'autres bris de fonctionnement.
- N'utilisez pas cet équipement à d'autres fins que pour l'usage prévu.
- Cet équipement contient de l'eau chaude; il requiert une attention particulière lorsque déplacé.
- Cet équipement à été conçu pour une installation intérieure seulement.

Alimentation électrique

- Toujours utiliser une prise de courant avec mise à la terre de 120V AC 60Hz prévue pour du 15 ampères.
- Chaque équipement doit avoir sa propre sortie électrique, sur un circuit qui lui est consacré.
- Ne **jamais** utiliser de rallonges électriques.
- Cet équipement est muni d'une prise de courant électrique alternatif (une broche plus large que l'autre). À l'utilisation de la prise de courant, toujours s'assurer que les fourches peuvent être entièrement insérées dans la sortie électrique.

Débranchez l'équipement si :

- Des dommages sont fait au fil électrique;
- Il ne fonctionne pas correctement; s'il est défectueux
- La température du fil électrique ou de la prise de courant augmente soudainement pendant l'utilisation;
- Des situations peu communes se produisent.

LE MANQUE DE CONFORMITÉ PEUT CAUSER LE FEU, DES DOMMAGES AUX ÉQUIPEMENTS AINSI QUE DES DOMMAGES CORPORELS GRAVES.

2 GARANTIE

2.1 Politique de garantie

Nous certifions par la présente que les produits fabriqués par Cafection sont, au meilleur de notre connaissance, exempts de tous défauts de manufacture. Les garanties et les conditions suivantes s'appliquent:

Toutes les pièces en contact avec l'eau (valve de sortie, élément de chauffage, sonde, valve d'entrée d'eau et le flotteur du réservoir) sont garanties contre tous défauts manufacturiers pour une durée de 90 jours à partir de la date d'expédition.

Les autres pièces de l'équipement sont garanties contre tous défauts de manufacturiers pour une durée d'un an à partir de la date d'expédition.
Les retours ou demandes de service pour les pièces sous garantie doivent préalablement avoir été autorisés par Cafection. Veuillez, SVP, communiquer avec notre service à la clientèle au 1-800-561-6162.

Clauses

Cafection ne se tient aucunement responsable des pièces de rechange installées sur nos équipements AVALON si elles n'ont pas été achetées de Cafection.

Les circonstances suivantes annulent la garantie:

- L'installation ou l'utilisation inadéquate de l'équipement.
- Abus ou négligence, incluant mais non limitée à, au niveau du programme d'entretien préventif.
- Défectuosités de l'équipement dues à un dépôt excessif de minéraux ou aux conditions locales de la qualité de l'eau
- L'équipement a subi des changements quelconques et/ou les dates, codes ou numéros de série ont été enlevés ou modifiés.
- L'équipement a été endommagé lorsque retourné à Cafection dû à un emballage inadéquat.

Veuillez noter que la main-d'oeuvre n'est pas couverte par la garantie et que le protocole de réparation se limite au remplacement de la pièce défectueuse. Si des réparations supplémentaires sont nécessaires, elles seront chargées au client.

Aucun équipement ni aucune pièce ne seront acceptés sans l'autorisation préalable de Cafection.

Veuillez retourner votre carte d'enregistrement à Cafection par courrier ou par télécopieur. Cette carte sert à valider votre garantie et à enregistrer votre unité afin que vous puissiez profiter des mises à niveau de pièces.

Cafection inc. ENTERPRISES
Les Entreprises Cafection Inc.
2355, rue Dalton
Sainte-Foy, (Québec) G1P 3S3
Canada

Tél.: 1-800-561-6162
Télec.: 1-800-463-2739
Courriel - order@cafection.com
www.cafection.com

2.2 Procédure de retour pour pièces sous garantie

Toujours dans le but de vous servir le plus efficacement possible, nous demandons votre coopération lorsque vous nous retournez des pièces sous garanties. Nous vous remercions d'avance de prendre le temps de suivre les procédures qui suivent:

1. Communiquez avec le département du service à la clientèle afin d'obtenir une autorisation.
2. Vous devez faire approuver le retour par Cafection en nous faisant parvenir une copie originale de la facture par télécopieur au 1-800-463-2739.
3. Ne détruisez aucune pièce avant de recevoir une confirmation écrite de la part de Cafection disant que la pièce sera ou ne sera créditée et/ou échangée.
4. Gardez une copie du formulaire de retour dûment autorisée pour vos filières.
5. Une copie originale de la facture doit être incluse avec les pièces retournées.

SVP, VEULLEZ VOUS ASSURER QUE LA MARCHANDISE EST TOUJOURS BIEN EMBALLÉE!
Utilisez l'emballage original!

6. Une fois la marchandise reçue, Cafection vérifie les pièces et si elles sont sous garantie un crédit sera appliqué à votre compte ou nous échangerons la marchandise. Seules les pièces sous garantie seront autorisées pour un retour.
7. Nous vous suggérons de toujours garder sous la main des pièces de rechange.
8. La garantie couvre des frais d'expédition régulier seulement. Tous frais d'expédition EXPRESS seront ajoutés à votre commande. Les commandes doivent êtres reçues avant 12:00 P.M., heure normale de l'est, pour être expédiées le jour même *.

** Certaines conditions s'appliquent.*

2.3 Responsabilités liées au transport

VOUS ÊTES RESPONSABLE, LA MARCHANDISE DOIT ÊTRE INSPECTÉE SUR RÉCEPTION!

Vous pouvez refuser la livraison si une commande est endommagée. Ne jamais signer un bon de livraison sans avoir inspecté la marchandise livrée. Si vous acceptez la livraison, vous devez inscrire cette information sur le bon de livraison. Veuillez noter que vous acceptez la marchandise telle quelle dès la signature du bon de livraison.

Vous avez 48 heures pour réclamer des dommages cachés auprès de la compagnie de transport.

****** Le transporteur peut refuser la réclamation si vous ne vous conformez pas aux procédures ci-haut mentionnées.******

POUR PLUS D' INFORMATIONS, COMMUNIQUEZ AVEC NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE AU 1-800-561-6162

3 Installation initiale

Préalablement à l'installation d'un équipement, nous vous suggérons fortement de le déballer, de l'inspecter et de l'essayer avant qu'il ne quitte votre entrepôt.

3.1 Spécifications pour l'installation

Conditions d'utilisation
Pour usage intérieur seulement

Alimentation électrique
Assurez-vous que chaque équipement a son propre circuit électrique qui est situé à moins de 6 pieds. Toujours utiliser un receptacle équipé d'une mise à la terre.

Résidentiel 115 VAC / 60 Hz - circuit de 15 ampères

Alimentation d'eau
Utilisez un raccord de tuyauterie en plastique de diamètre extérieur 1/4" ou 3/8" branché à une plus grande ligne. Pour faciliter l'installation, nous vous recommandons fortement une valve accessible qui vous permettera de couper l'alimentation de l'eau à l'équipement.
La pression de l'eau doit être au minimum 20 livres et pas plus de 80 livres.

Outils recommandés
Un tournevis #2 de Philips
Pinces moyennes régulières
Clé réglable
Un niveau

D'autres outils peuvent être nécessaires tout dépendent du type de tuyauterie et d'où vient l'approvisionnement d'eau.

3.1.1 Espace nécessaire

	Unité	Espace	Espace alloué pour :
Hauteur :	44,5"	50"	Ouverture du dessus de la machine.
Largeur :	17"	26"	Chaque côté. L'accès principal d'un côté et l'ouverture de la porte de l'autre.
Profondeur :	25,5"	26"	À l'avant quand la porte est ouverte.
		6"	Dégagement requis pour le branchement à la source d'eau, les tuyaux, pour le système de filtration et pour une circulation d'air adéquate.

3.2 Déballage

Pour chaque équipement vous devriez avoir les boîtes suivantes: la cafetière et les accessoires.

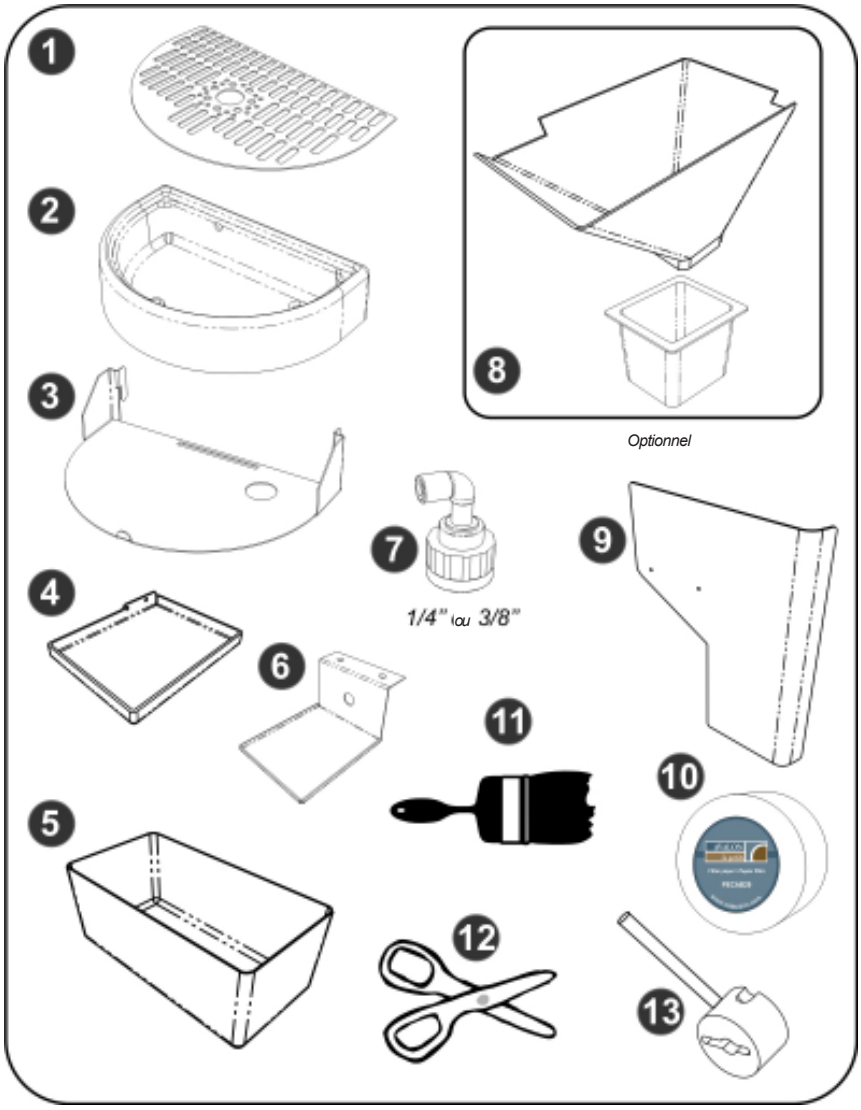
1 boîte pour la cafetière + 1 boîte pour le contenant à grains et les accessoires

Lorsque vous déballez l'équipement, coupez soigneusement les courroies utilisées pour tenir la boîte sur la palette et tirez la boîte vers le haut. Inspectez l'équipement pour vérifier si des dommages ont été causés lors de l'expédition.

NOTE: Référez-vous à la section 2.3 Responsabilités liées au transport à la page 6.

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

1. Grille du bac à liquide
2. Bac à liquide
3. Plateau du bac à liquide
4. Bac de débordement
5. Poubelle à déchets
6. Support du bac de débordement
7. Raccord de tuyauterie de 1/4'' ou 3/8''
8. Chute en plastique (optionnel)
9. Panneau avant
10. Papier filtre
11. Pinceau
12. Ciseau
13. Tourne-infuseur



*** Le contenant à grains est emballé individuellement**

* Les clefs sont attachées au fil électrique situé derrière l'équipement.

3.3 Mettre l'équipement au niveau

Pour une performance optimale de l'équipement, il est important de s'assurer qu'il est au niveau. S'il ne l'est pas, une variation au niveau de la livraison de produits peut survenir.

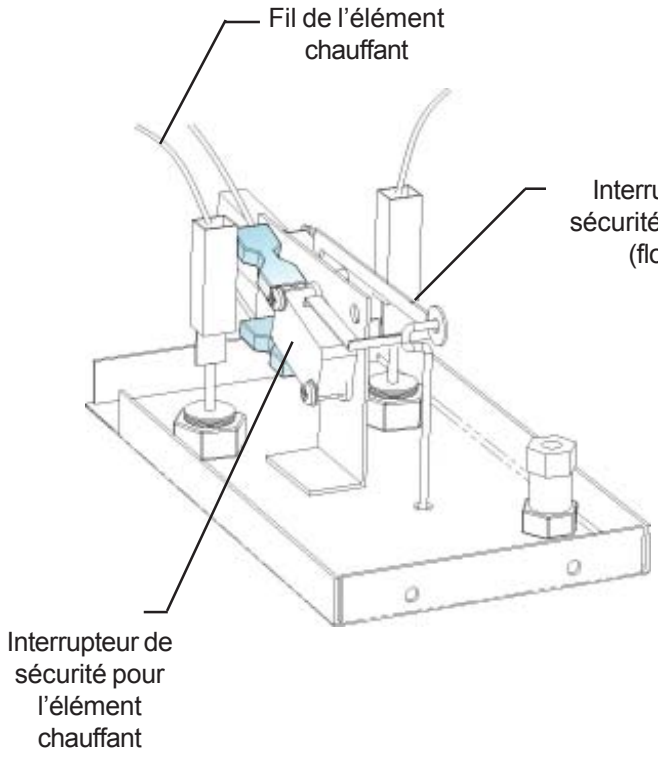
1. Placez un niveau sur le dessus de l'équipement;
2. Utilisez les 4 pattes ajustables de l'équipement pour mettre au niveau.

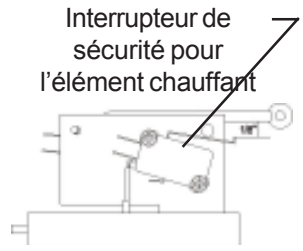
3.4 Préparation du réservoir à eau chaude

Assurez-vous que l'équipement est débranché!

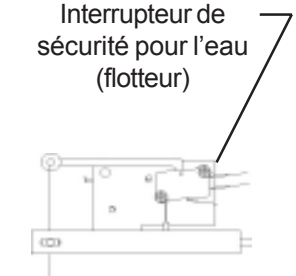
3.4.1 Préparer le couvercle du réservoir

1. Localisez le réservoir d'eau et enlevez le panneau d'accès;
2. Retirez le tuyau de silicone de l'élément chauffant
3. Branchez le fil blanc à l'élément chauffant;
4. Remettre le panneau d'accès, le couvercle et fermez la porte.





Vue du côté gauche

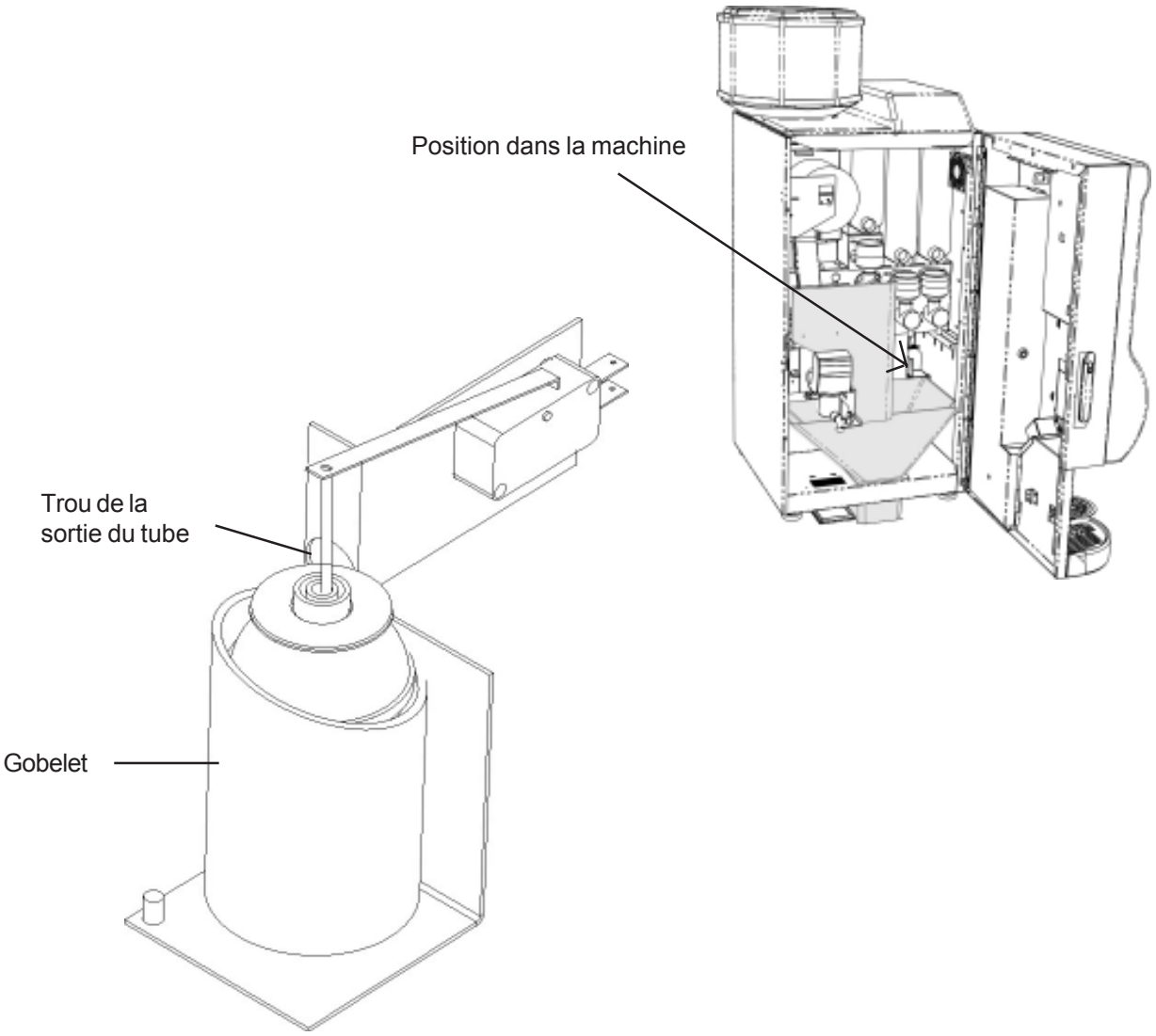


Vue du côté droit

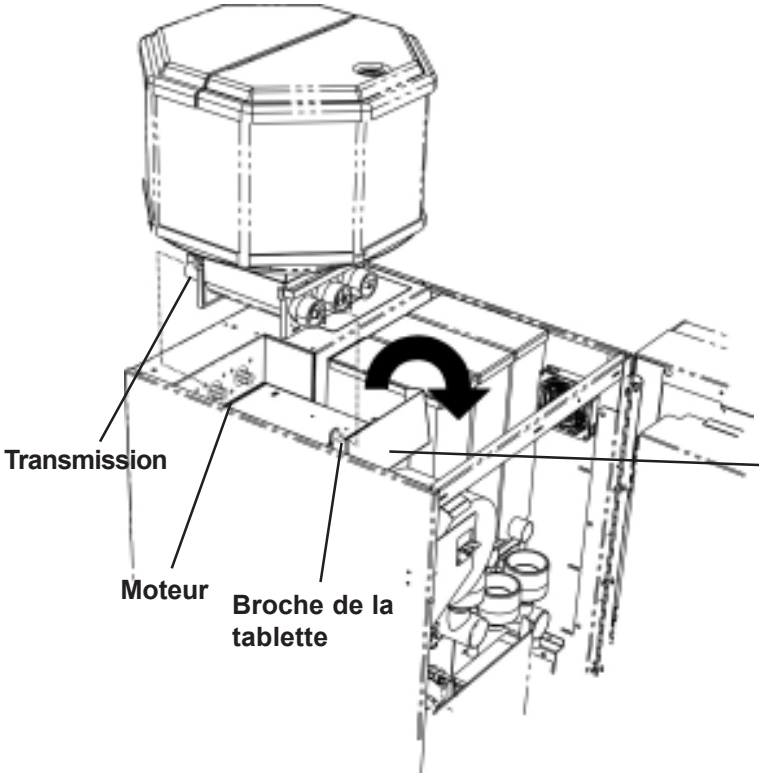
3.4.2 Ajuster le flotteur de débordement du réservoir

Il est important de vérifier que le flotteur soit placé correctement dans le gobelet de débordement car il peut s'être déplacé lors du transport. Si le flotteur s'est déplacé, l'interrupteur ne sera pas activé et l'unité ne pourra pas détecter une situation de débordement.

Il est aussi important de s'assurer que le gobelet de débordement soit bien en place avec la partie plus haute vers l'avant et qu'il soit bien maintenu avec le ruban rouge. Si vous devez enlever ce gobelet, assurez-vous de le remettre en place avec la partie plus haute vers l'avant avec le tube de débordement à l'intérieur du gobelet. Maintenez-le en place avec du ruban. Ceci assurera que la"flotte" activera l'interrupteur de débordement si des problèmes surviennent.



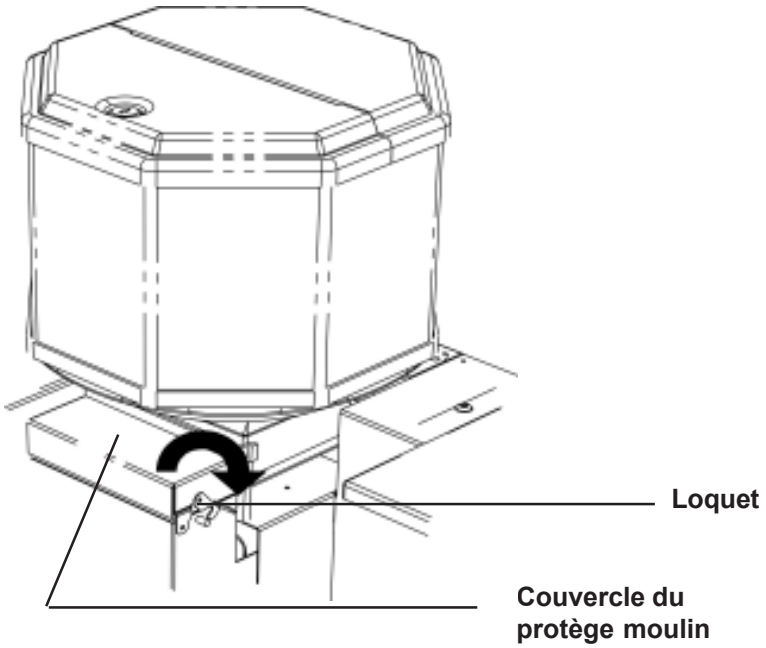
3.5 Installation du contenant à grains



3.5.1 Installer le contenant à grains

Déballez le contenant à grains

Ouvrez le couvercle du protège moulin. Installez le contenant sur la tablette en alignant les 3 transmissions du contenant avec les 3 moteurs déjà fixés à la tablette ainsi que les 2 broches de l'autre côté de celle-ci. Poussez pour ancrer en place.



3.5.2 Barrer le couvercle du protège moulin

Fermez le couvercle du protecteur de moulin en utilisant le loquet.

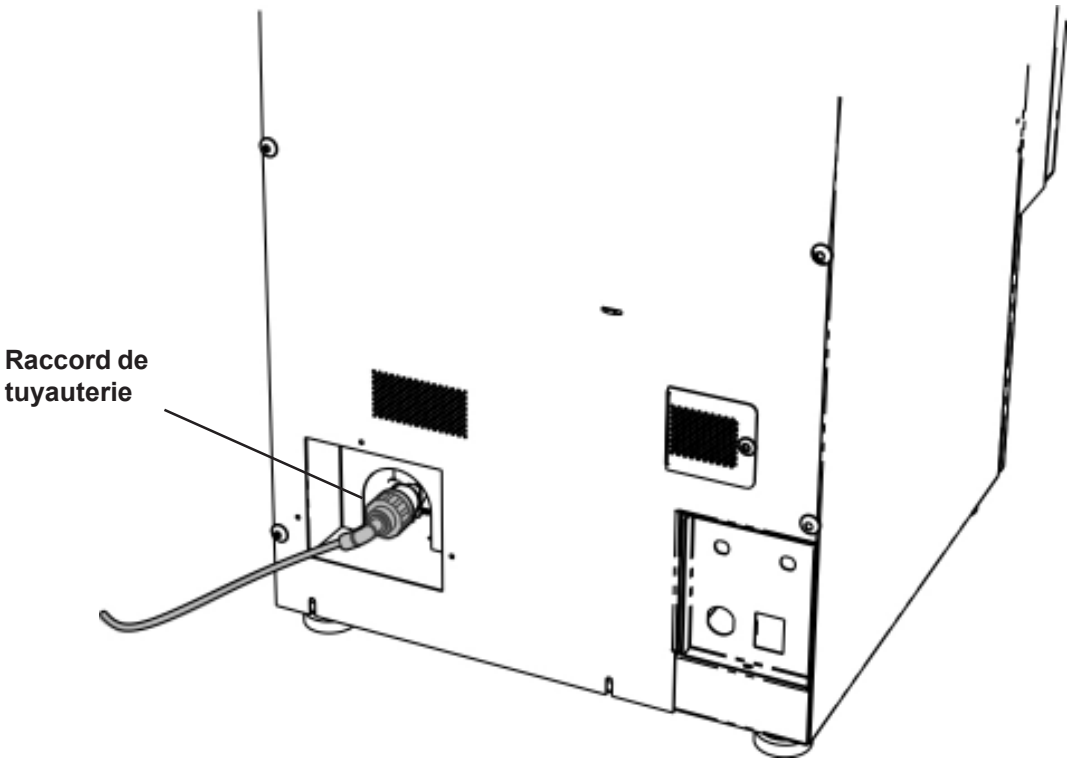
3.6 Raccordement à la ligne d'eau

Cet équipement doit être installé conformément aux exigences de la municipalité, de la province, ou de l'État où vous habitez ou aux codes de plomberie applicables ayant juridiction.

Assurez-vous que l'équipement est débranché avant de procéder au raccordement à la ligne d'eau.
Assurez-vous que la pression de l'eau est au moins de 20 livres mais pas plus de 80 livres.

1. Avant d'installer l'équipement, rincez la ligne d'eau en y faisant couler environ 4 litres d'eau dans un seau. Ceci empêchera qu'un dépôt quelconque suite à une nouvelle installation s'introduise dans l'équipement.
2. La ligne d'eau entrante doit être munie d'un obturateur en ligne et dédié qu'à l'équipement. Il doit être en plastique mesurant 1/4" ou 3/8" et doit être branché à une plus grande ligne d'alimentation;
3. Assurez-vous que votre entrée d'eau est fermée. Sécurisez le raccord de tuyauterie en le serrant fermement à la valve. Ne serrez pas trop;
4. Assurez-vous que l'équipement est débranché. Branchez l'entrée d'eau au raccord de tuyauterie rapide;
5. Ouvrez l'obturateur, l'équipement s'alimentera d'eau. S'il y a des fuites, serrez davantage les raccordements.

Cette procédure ne tient pas compte de l'installation d'un système de filtration d'eau.
Veuillez vous référer aux instructions d'installation fournies par le fabricant du système de filtration d'eau pour les incorporer aux procédures ci-dessus.

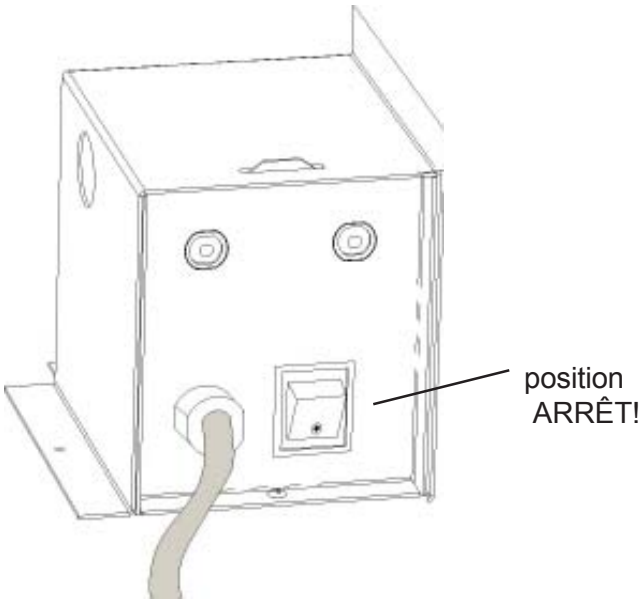


3.7 Connexion électrique

Cet équipement doit être installé conformément aux exigences de la municipalité, de la province, ou de l'État où vous habitez ou, à défaut de telles exigences, conformément à l'édition actuelle du code électrique applicable ayant juridiction.

Assurez-vous que:
- L'équipement est fermé avant de le brancher,
- L'équipement a sa propre prise de courant et
- AUCUNE rallonge n'est utilisée.

1. Assurez-vous que l'interrupteur derrière l'unité est en position ARRÊT avant de le brancher;
2. Localisez le fil électrique de l'unité mesurant 6 pieds et branchez-le à sa propre sortie électrique mise à la terre;
3. Atteignez l'interrupteur derrière l'unité et mettez-le en position MARCHE. Les lumières avants s'allumeront et l'eau entrera automatiquement dans la cafetière. Le réservoir se remplira pendant 2-3 minutes maximum.
4. Une fois le réservoir rempli, il faudra 10 à 15 minutes pour chauffer l'eau à la température appropriée;
5. Quand la cafetière est prête, l'afficheur LCD indique "Bonjour! Faites votre choix".



L'interrupteur principal est utilisé pour mettre l'équipement en marche ou pour l'arrêter. L'interrupteur doit toujours être en position ARRÊT lors de l'entretien de toutes les composantes électroniques et électriques de l'équipement.

3.8 Température de l'eau

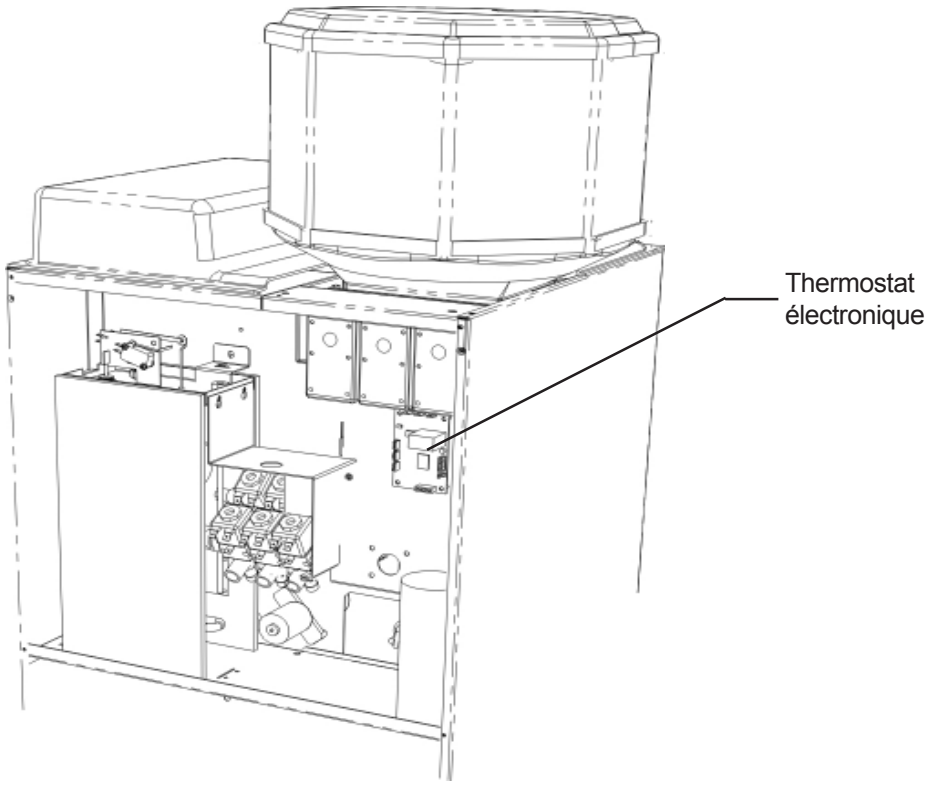
La température de l'eau de cet équipement est réglée à 202 F* pour offrir aux consommateurs une qualité constante de breuvages chauds. Il peut y avoir une différence de +/- 2 degrés F.

Ceci est une moyenne et n'est pas la température que vous obtiendrez lors d'une prise de température manuelle. La température réelle de l'eau peut fluctuer puisqu'à chaque tasse consommée, de l'eau froide est ajoutée au réservoir. Il faut un moment pour chauffer la nouvelle eau entrante jusqu'au degré réglé.

Vous pouvez aussi prendre la température de l'eau manuellement avec un thermomètre en commandant une tasse d'eau chaude. Il peut y avoir une légère différence entre la température prise au thermomètre et celle du réservoir, c'est tout à fait normal.

Dans l'éventualité de grandes fluctuations au niveau de la température de l'eau, assurez-vous que votre réservoir est propre et qu'il n'est aucunement obstrué par des dépôts de minéraux ou de calcaire.

Mesures de sécurité
Si la sonde de température tombe en panne, le réservoir peut commencer à bouillir. Cela causera un débordement dans le "bac de débordement" et l'arrêtera automatiquement.

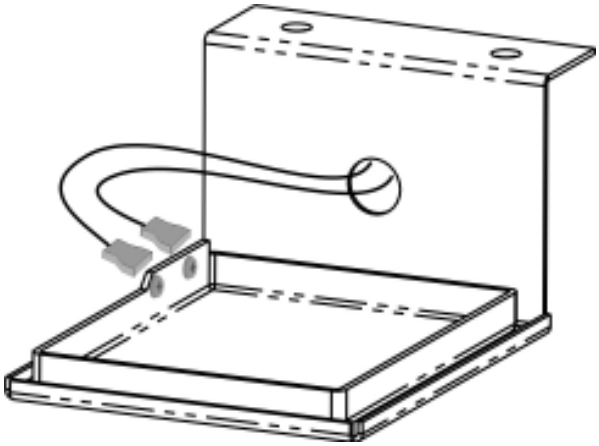


* La temperature peut être programmée par l'utilisateur en accédant au menu principal.

3.9 Installation du bac à liquide et du bac de débordement

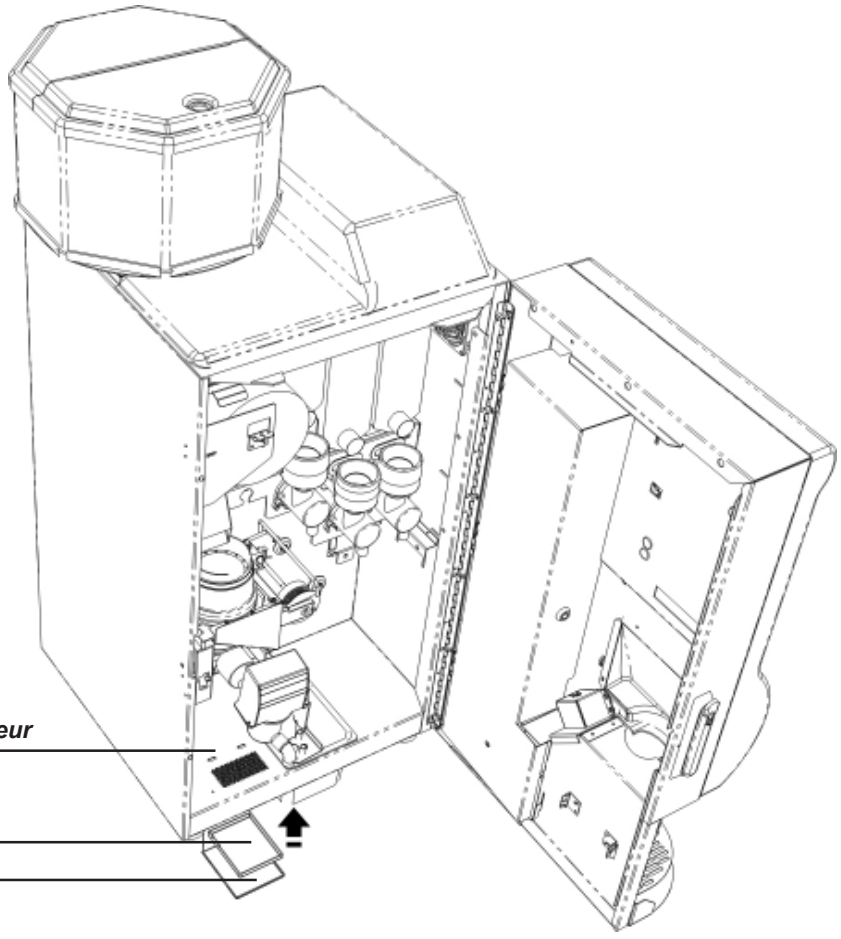
3.9.1 Bac de débordement

1. Vissez le plateau du bac de débordement (05CAB11) sous la base de la machine à l'aide des 2 vis incluses.



2. Sortez les 2 fils avec connecteurs que vous trouverez à l'intérieur de l'unité en utilisant le trou de la chute et branchez-les aux 2 connecteurs du bac de débordement (05ASS30).

3. Installez le bac de débordement (05ASS30) sur son plateau (05CAB11).

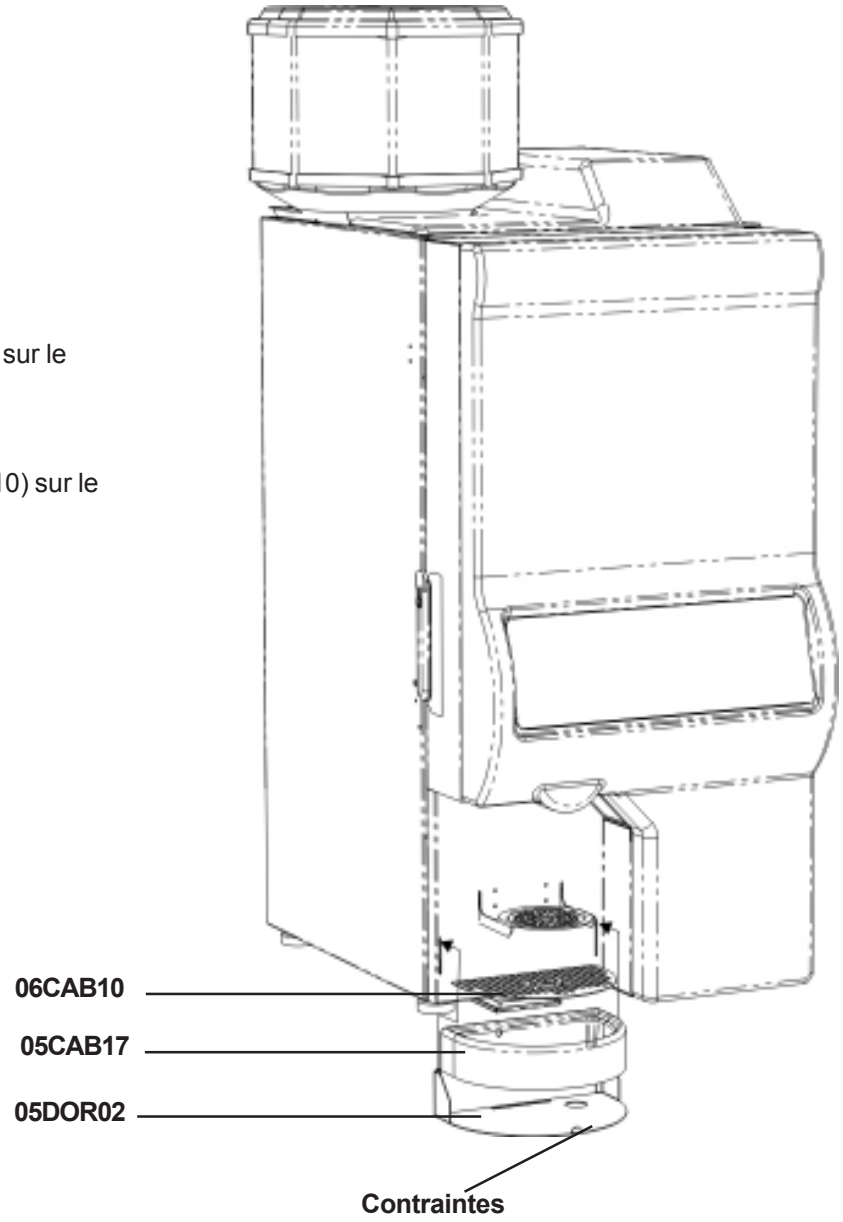


3.9.2 Bac à liquide

1. Insérez le plateau du bac à liquide (05DOR02) dans la porte.

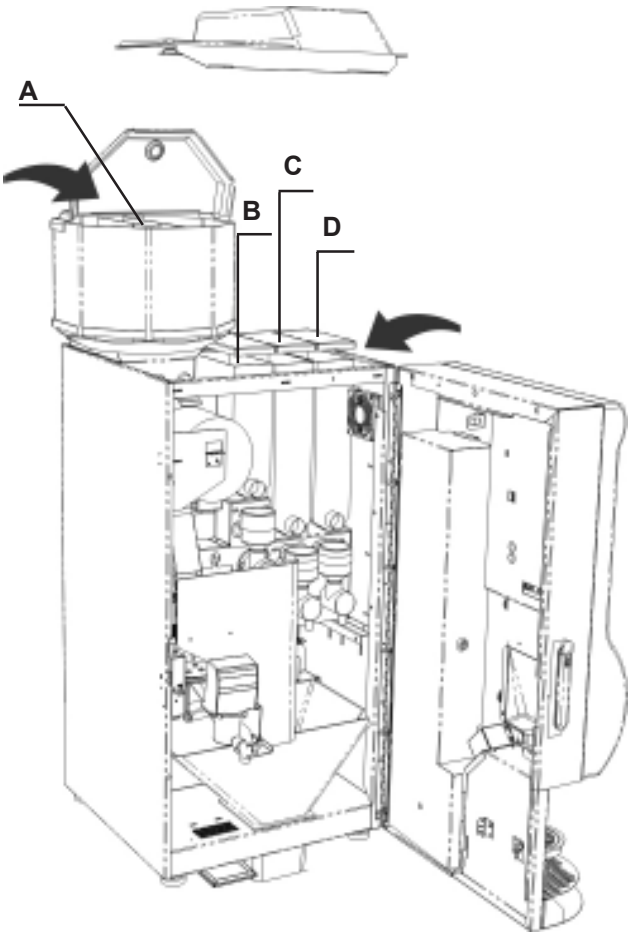
2. Placez le bac à liquide (05CAB17) sur le plateau (05DOR02) à l'intérieur des contraintes.

3. Installez la grille en métal (05CAB10) sur le bac à liquide (05CAB17).



3.10 Remplissage des contenants

1. Déverrouillez la porte principale
2. Retirez le capot de plastique
3. Retirez le couvercle du contenant que vous désirez remplir
4. **Ne remplissez pas trop les contenants**



Pour le contenant à grains:

Déverrouillez le couvercle en plastique du contenant et ouvrez-le.

Ne remplissez pas trop les contenants.

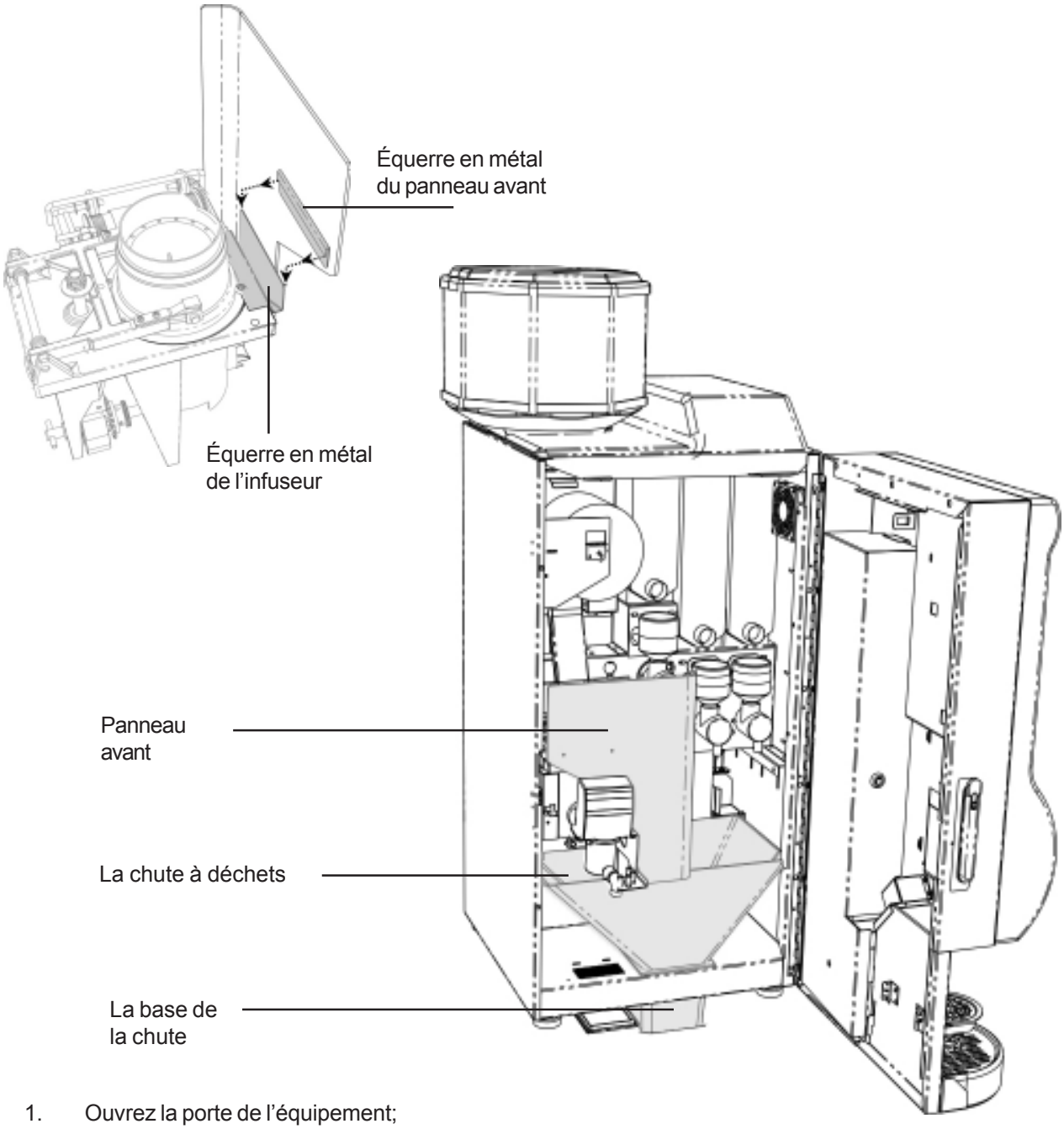
Utilisez un tabouret, il sera plus facile de voir les contenants que vous remplissez.

A - Trois (3) cafés en grains
- Café 1
- Café 2
- Café 3

B - Soluble (Lait)
C - Soluble (Chocolat chaud)
D - Soluble (Vanille française)

En enlevant 1 couvercle à la fois, vous réduirez le risque de mélanger les produits.

3.11 Installation du système de chute

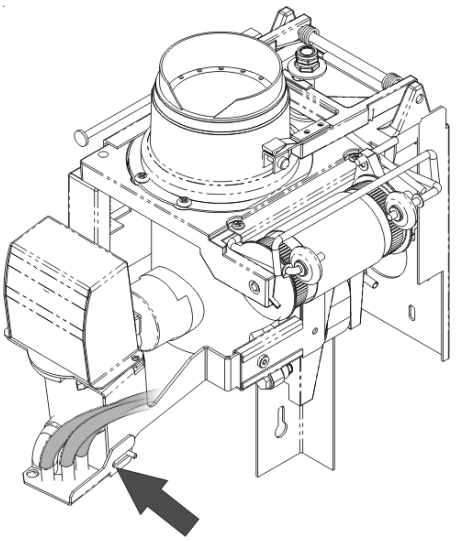


1. Ouvrez la porte de l'équipement;
2. Insérez la base de la chute à l'intérieur du trou et dans le cabinet;
3. Insérez la grande chute à déchets à l'intérieur de la base;
4. Installez le panneau avant en alignant l'équerre en métal derrière celui-ci avec l'équerre en métal qui est située sur le moulin.

Capacité maximum de la poubelle interne: 100 tasses

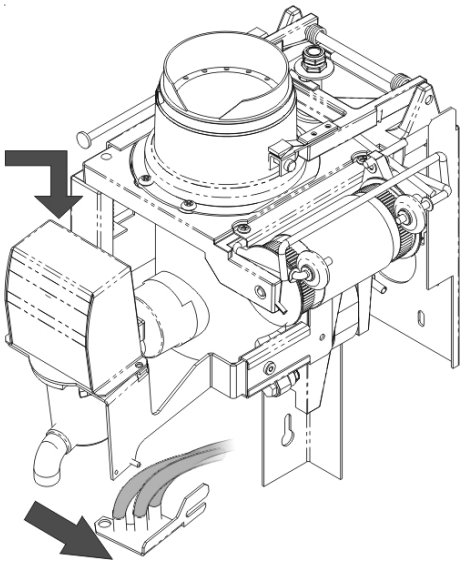
3.12 L'infuseur et l'ensemble fouetteur

1



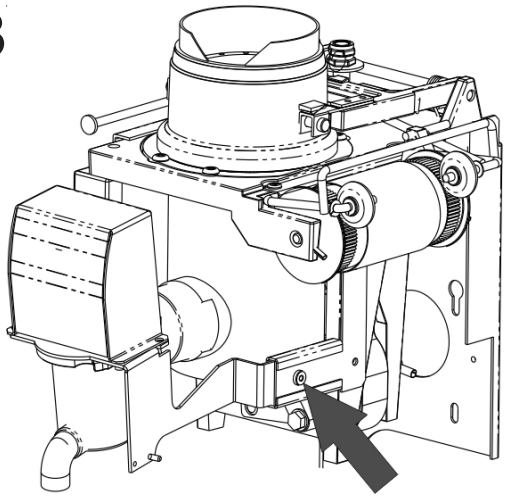
1. Devisser la vis (pas complètement) qui soutient la partie avant du support tuyaux

2



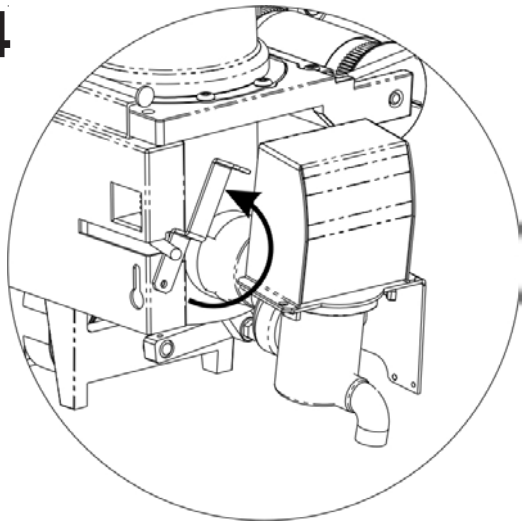
2. Enlever le support tuyaux, (il restera soutenu par les tuyaux).
Déconnecter le fil de l'ensemble fouetteur (à l'arrière du protecteur du moteur).

3

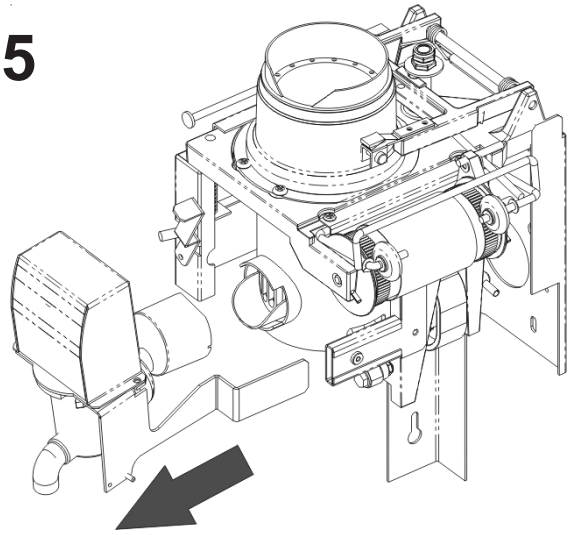


3. Dévisser la vis (pas complètement) de la partie arrière du support tuyaux.

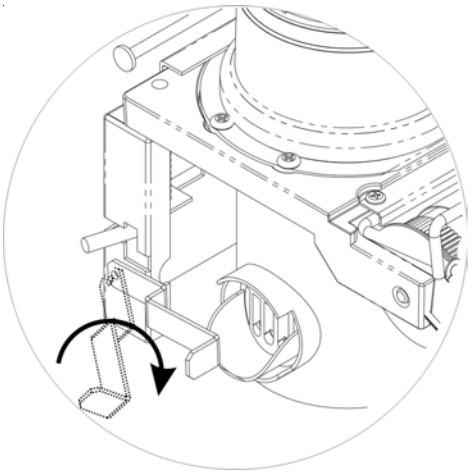
4



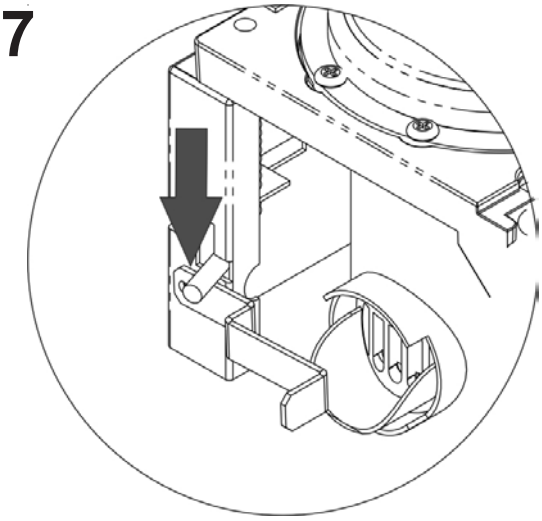
4. Faire pivoter vers le haut le loquet du bec verseur.



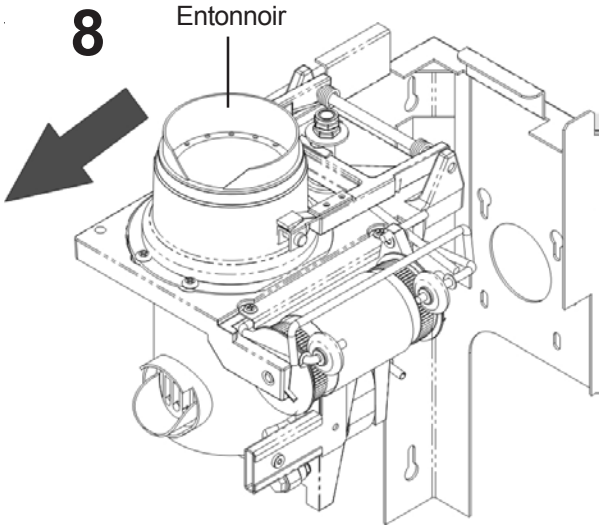
5. Retirer le bec verseur avec l'ensemble fouetteur en le tirant simplement vers vous.



6. Faire pivoter vers le bas le loquet du bec verseur. S'assurer de le descendre le plus bas possible pour ne pas bloquer la sortie de l'infuseur.



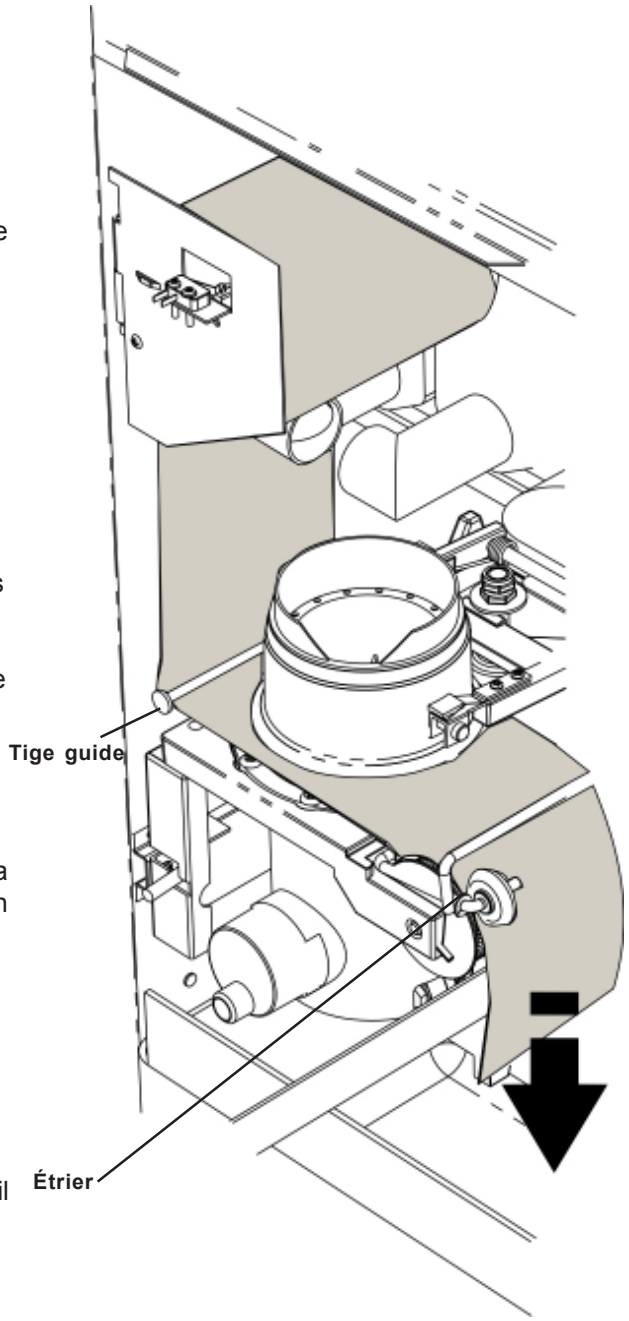
7. Couper le papier filtre. Ensuite abaisser le loquet de l'infuseur pour le débarrer.



8. Retirer l'entonnoir de l'infuseur ainsi que tuyau de sillicon qui est fixé dessus. Tirer l'infuseur vers vous pour le sortir de la machine.

3.13 Installation du papier filtre

1. Assurez-vous que la machine est en marche;
2. Placez le rouleau de papier filtre sur la tige du support de sorte qu'il se distribue du côté gauche; (Regardez l'illustration qui démontre l'intérieur de l'équipement)
3. Mettez le bouton du papier filtre en position MARCHE (SW4 sur la carte principale, voir la page 22), la chambre d'infusion se soulèvera; **Note: la chambre d'infusion ne se soulèvera pas si l'interrupteur ne détecte aucun papier filtre.**
4. Passez le papier sous la tige guide de l'infuseur, sous la chambre d'infusion et sous les roulettes en les soulevant doucement à l'aide de l'étrier;
5. Tirez sur le papier filtre, descendez-le dans la chute et dans le trou du cabinet jusqu'à la poubelle;
6. Assurez-vous qu'il s'alimente correctement. Il doit rester sous la tige guide. Si le papier filtre ne s'alimente pas correctement, il y aura une dépression qui pourrait causer un dégât de résidus de café à l'intérieur de l'équipement.
7. Remettre le bouton du papier filtre en position ARRÊT (SW4 sur la carte principale);
8. Le papier filtre avance pendant que l'infuseur fait son cycle et par la suite la chambre d'infusion se dépose sur celui-ci et s'arrête lorsqu'il est prêt pour la prochaine tasse.



3.14 Vérification de l'installation

Il est important que l'équipement exécute plusieurs cycles avant que son installation soit terminée. Nous vous conseillons de commander au moins 2 fois chaque produit disponible afin de vous assurer que la cafetière fonctionne selon les spécifications décrites dans ce manuel. Pendant ce temps, revoir la liste de vérifications ci-bas.

Vous devez vous assurer que la cafetière est propre, sécuritaire et fonctionnelle avant de quitter les lieux.

À vérifier

☑	Aucune fuite à la valve d'entrée	Vérifiez qu'elle soit bien serrée mais pas trop
☑	Le moulin à café est vide	Vérifiez que l'équipement est au niveau
☑	Le papier filtre passe sans résistance et entre directement dans la chute à déchets	Vérifiez que la chute à déchets est bien installée Répéter les procédures d'installations
☑	Le bol à mélange des solubles ne fuit pas	Vérifiez qu'il est droit et le tuyau attaché
☑	La température de l'eau est à 195 degrés F	Vérifiez la température de l'eau
☑	Les contenants sont remplis de produits	Référez-vous à ce manuel
☑	Le coin de la cafetière est propre et rangé	Veuillez nettoyer SVP

3.15 Carte d'enregistrement de la garantie

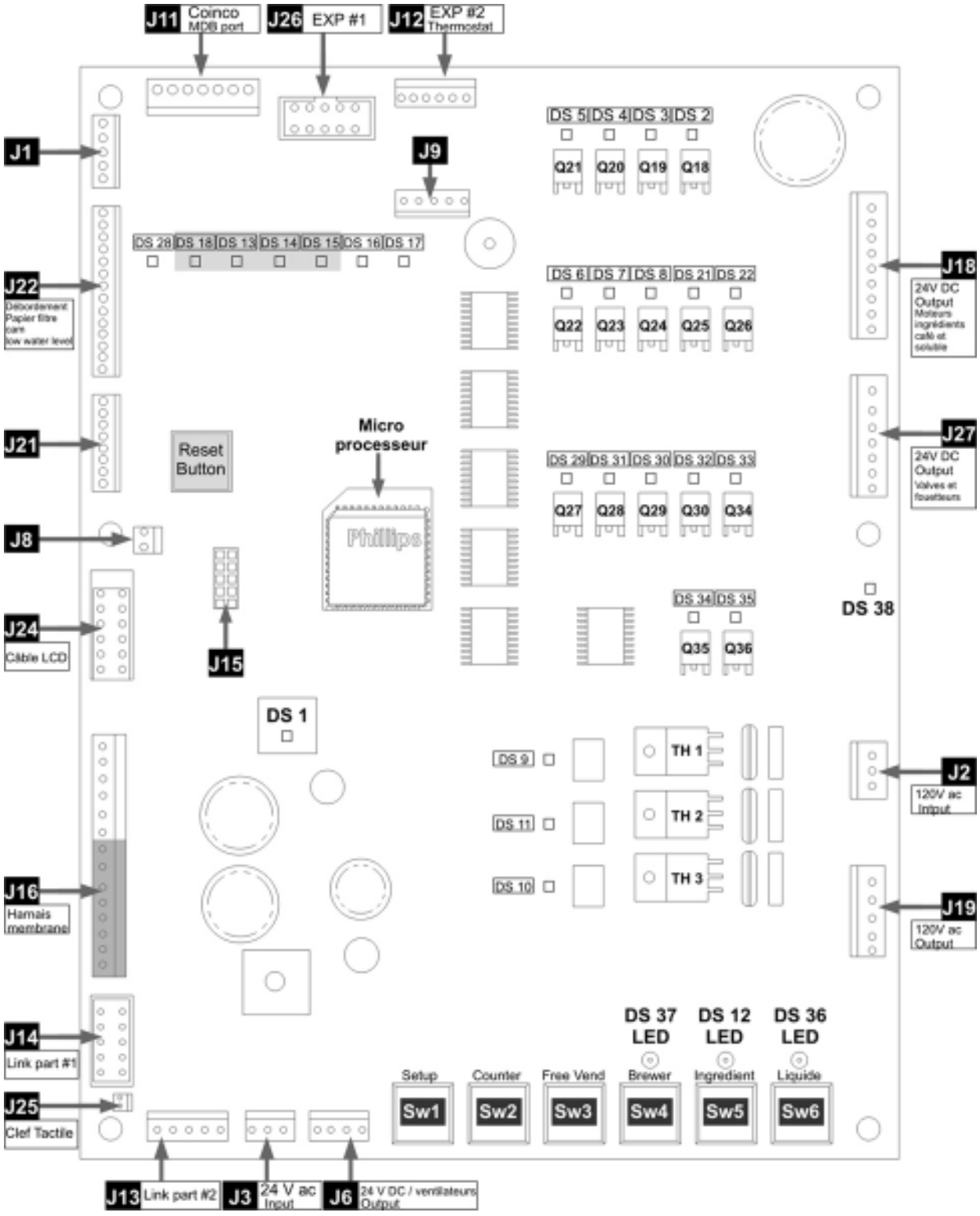
Remplissez la carte d'enregistrement, faites-la parvenir à Cafection par télécopieur ou par la poste afin de valider votre garantie et enregistrer votre équipement pour les mises à jour de pièces.

Télécopieur : 1-800-463-2739

Pour de l'assistance technique, composez le 1-800-561-6162. Veuillez avoir en main le numéro de modèle et de série.

NOTE: Il est préférable d'être devant l'équipement!

3.16 Carte électronique principale



3.16.1 Description de la carte électronique principale

Interrupteurs et boutons interactifs

1. **Le Bouton de Réinitialisation (Rouge)**
   Ce bouton est utilisé pour initialiser la cafetière (tel l'interrupteur on/off)

2. **Le Bouton de Programmation (SW1) Noir**
   Ce bouton permet l'accès aux paramètres du logiciel des produits et de la cafetière.

3. **Le Bouton du Compteur (SW2) Blanc**
   Ce bouton donne accès aux données du compteur.

4. **L'interrupteur du Mode Gratuit (SW3) Noir**
   En position ARRÊT, cet interrupteur permet d'offrir les breuvages gratuitement.

5. **L'interrupteur de la chambre d'infusion (SW4) Noir - DS37**
   Cet interrupteur, en position MARCHE, soulève la chambre d'infusion, ce qui permet de changer le papier filtre. Par défaut, l'interrupteur est en position ARRÊT lorsqu'il est en mode utilisateur. Si activé, le compteur de la poubelle est remis à zéro .

6. **L'interrupteur des ingrédients (SW5) Noir - DS12**
   Permet la neutralisation des moteurs distribuants les ingrédients. En position MARCHE, les moteurs ne distribueront pas d'ingrédients.

7. **L'interrupteur de l'eau (SW6) Noir - DS36**
   Permet la neutralisation des 4 valves distribuants l'eau. En position MARCHE, les valves ne distribueront pas d'eau.

Toutes les cafetières sont expédiées avec les interrupteurs en position MARCHE.

Voyants DEL vert

Le voyant DEL vert allumé indique:

DS1 - La puissance 5Volts est ok
DS18 - Un débordement du bac à liquide
DS13 - Un erreur à la chambre d'infusion
DS14 - Le papier filtre est ok
DS15 - Le niveau de l'eau est bas

Voyants DEL rouge

Le voyant DEL rouge allumé indique les pièces en service.

DS38 - Puissance 24Volts ok
DS2 - Moteur agitateur Café
DS3 - Moteur ingrédient Café #1
DS4 - Moteur ingrédient Café #2
DS5 - Moteur ingrédient Café #3
DS6 - Moteur ingrédient Soluble #1
DS7 - Moteur ingrédient Soluble #2
DS8 - Moteur ingrédient Soluble #3
DS9 - Moteur de la chambre d'infusion
DS10 - Valve d'entrée d'eau
DS11 - Moteur du moulin
DS12 - Distribution ingrédient désactivé
DS21 - Solénoïde de la chute
DS22 -Valve eau chaude café
DS29 - Valve eau chaude Soluble #1
DS30 - Valve eau chaude Soluble #3
DS31 - Valve eau chaude Soluble #2
DS32 - Valve eau chaude
DS33 - Moteur agitateur Soluble #1
DS34 - Moteur agitateur Soluble #2
DS35 - Moteur agitateur Soluble #3
DS36 - 4 valves distribuant l'eau désactivées

3.17 Guide de programmation

Rappel

Veuillez vous référer au dessin et à la description de la carte électronique principale, à la page 22-23, afin de mieux visualiser les procédures à suivre.

Pour programmer les prix des produits et les valeurs, suivez les étapes suivantes:

1. Débarrer et ouvrir la porte principale

2. Peser sur le bouton SETUP situé dans la section inférieure de la carte principale (#SW1)
L'écran LCD indiquera:

Mode Configuration Faites votre choix! Départ pour sortir

3. Utilisez les touches suivantes pour les prochaines étapes: (référez-vous à la membrane)

*Si vous attendez plus de 45 secondes sans peser sur un bouton vous sortirez automatiquement du menu et vous devrez recommencer du début.

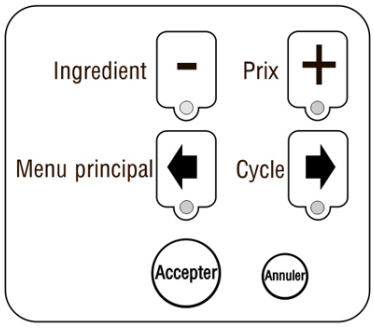
4. Commencer par configurer les ingrédients.

Appuyez sur ingrédient

Config. ingredient Faites votre choix! Départ pour sortir

Appuyez sur Café 1

Config. ingredient Café 1 ing #1 petit doux quantité 00025

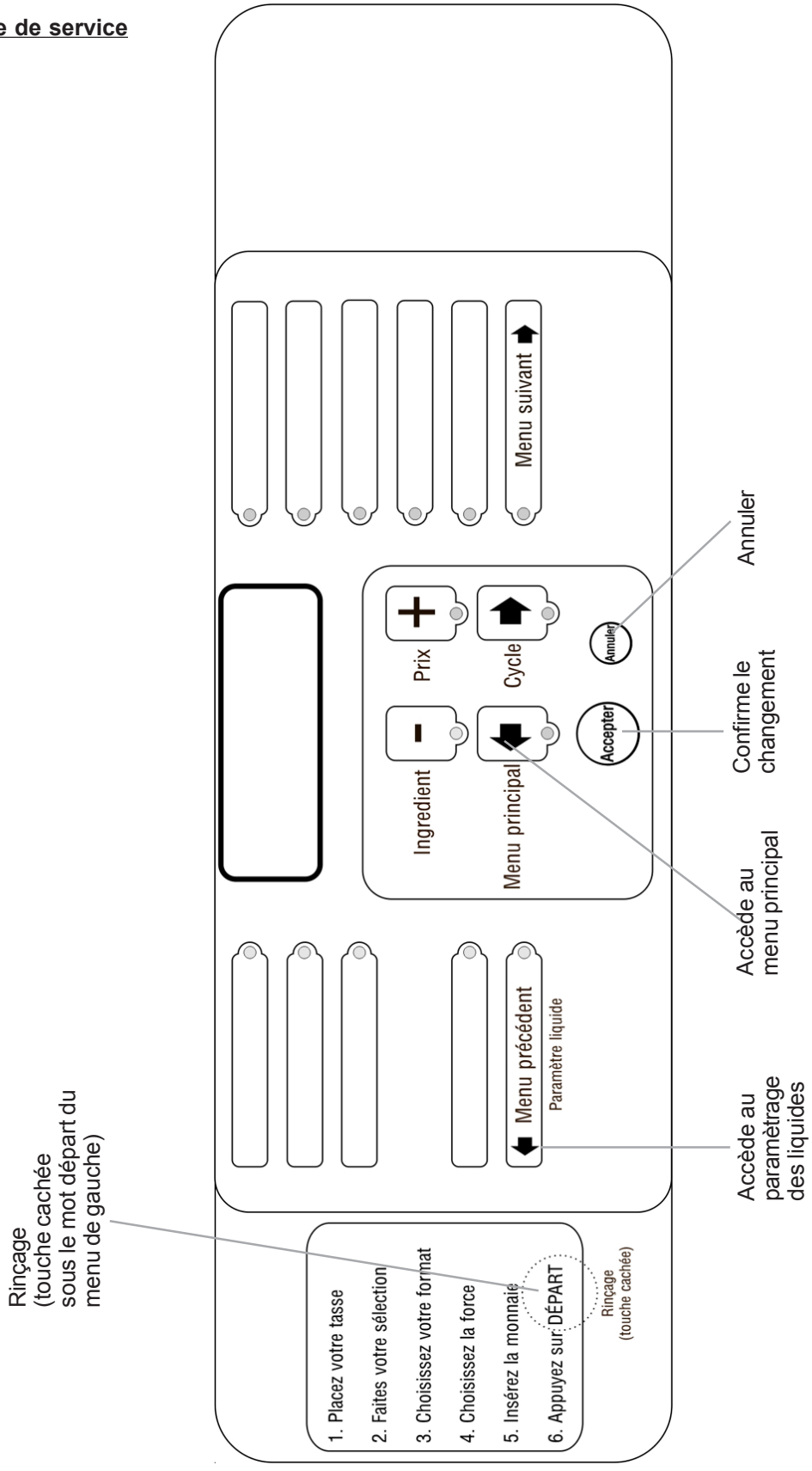


Utiliser les touche + et - pour ajuster vos quantités et les flèches pour sélectionner les quantités à modifier.

5. Recommencer l'étape numéro 4 pour ajuster tous les breuvages.

Note: la touche cycle sert à ajuster le cycle d'infusion, modifier celui-ci sans raison valable pourrait altérer la qualité de vos breuvages.

3.18 Membrane de service



4 LOGICIEL DE SERVICE

4.1 Valeurs des Produits

La programmation de base: Petit, 8 oz et Grand, 10 oz.
La définition de "valeur" est la durée en temps ou le mécanisme distribuera les ingrédients.

Café1-2-3 :	petit reg.	25	grand reg.	35
	petit fort	30	grand fort	40

50/50

Ing.1 Ing.2 :	petit reg.	14	grand reg.	17
	petit fort	15	grand fort	23

Vanille Française

	petit reg.	35	grand reg.	45
	petit fort	40	grand fort	50

Café vanille

Café	petit reg.	20	grand reg.	30
	petit fort	30	grand fort	40
Vanille	petit reg.	30	grand reg.	40
	petit fort	40	grand fort	50

Vanille Moka

Vanille	petit reg.	15	grand reg.	20
	petit fort	20	grand fort	25
Chocolat	petit reg.	15	grand reg.	20
	petit fort	20	grand fort	25

Chocolat Chaud

	petit reg.	35	grand reg.	45
	petit fort	40	grand fort	50

Mokaccino

Café	petit reg.	20	grand reg.	30
	petit fort	30	grand fort	40
Chocolat	petit reg.	30	grand reg.	40
	petit fort	40	grand fort	50

Café Vanille Moka

ing.1	40
ing.2	50

4.1.1 Valeurs des liquides

Menu précédent

La programmation de base: Petit, 8 oz et Grand, 10 oz.
La définition de "valeur" est la durée en temps ou le mécanisme distribuera l'eau.

Eau Chaude

Petit: 95
Grand: 125

Café1-2-3 :	petit	95	grand	125
50/50	petit	90	grand	140
Vanille Française	petit	90	grand	140

Café Vanille

Café	petit	25	grand	50
Vanille	petit	70	grand	95

Vanille Moka

Vanille	petit	55	grand	85
Moka	petit	55	grand	85

Chocolat Chaud	petit	90	grand	140

Mokaccino

Café	petit	25	grand	50
Chocolat	petit	70	grand	95

Café Vanille Moka

Ing.1	petit	40
Ing.2	petit	40

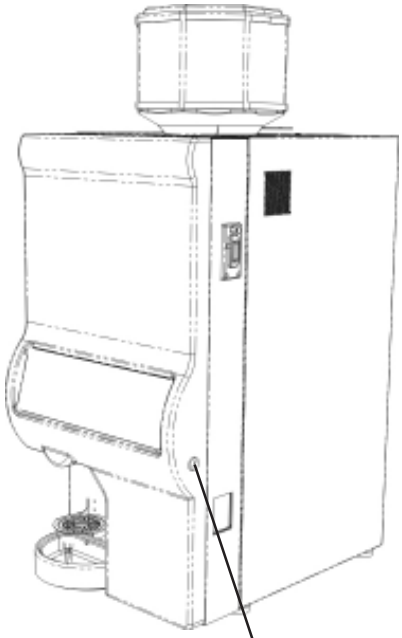
4.1.2 Cycle

Temps de pause #1	**200**
Temps de pause #2	**100**
Temps de déplacement	**118**
Temps de pause #3	**150**
Temps de pause #5	**100**
Temps du moulin petit	**100**
Temps du moulin grand	**150**

4.2 Clé Électronique Mode Gratuit

La clef électronique donne une accès rapide à l'utilisateur au mode gratuit.

L'avantage de ce mode est de ne pas avoir à ouvrir la porte principale pour activer l'interrupteur SW3 et mettre l'unité en mode gratuit. Le mode standard est interrompu temporairement de l'extérieur de la machine.



Clef multi-cup

5 NETTOYAGE ET ASEPTISATION

5.1 Fonction de rinçage automatique

Une nouvelle fonction s'ajoute à nos appareils pour facilité le rinçage des composantes intérieures (infuseur, fouetteur).

Voici les étapes à suivre:

1. Installer un contenant d'au moins 20 oz sur le bac à liquide.
2. Appuyer sur la touche configuration (set-up) sur la carte électronique à l'intérieur de la porte.
3. Refermer la porte.
4. Appuyer sur la touche cachée.
5. Appuyer sur Départ.
6. Attendre que le cycle soit terminé.
7. Recommencer au besoin, ou appuyer à nouveau sur départ pour quitter l'option.

Touche cachée

5.2 Instructions pour le Nettoyage et l'Aseptisation

Il est important de nettoyer et d'aseptiser régulièrement l'équipement afin de conserver la qualité supérieure des breuvages. Le nettoyage et l'aseptisation assure donc la sécurité des usagers. Les règlements exigent que toutes pièces en contact avec la nourriture soit nettoyées et aseptisées regulièrement. De plus, il est important de se laver les mains avant de manipuler ces pièces ou tous autres accessoires tels les verres et les bâtonnets.

Il est important de noter que le nettoyage et l'aseptisation sont deux étapes distinctes.

Nettoyage: Nettoyage veut dire "Enlever toutes traces visibles de saletés, tâches ou impuretés.Ce terme veux aussi dire enlever toutes traces de nourriture, huile ou dépôts de calcaire qui peuvent altérer le goût ou l'apparence du breuvage, donc sa qualité.

Aseptisation: Aseptisation veut dire mettre en application les mesures qui protègent la santé publique. L'aseptisation consiste à réduire la quantité de bactéries sur la surface. Elle seconde le nettoyage.

Il y a deux méthodes d'aseptisation:

1) Chimiquement, la pièce peut être traitée avec un composé bactéricide pour enlever les bactéries;
2) L'eau chaude à 170 F, permettra aussi de tuer la bactérie par la chaleur.

Il est important de toujours débrancher l'appareil avant un nettoyage des pièces électriques de la machine.

Afin que le procédé d'aseptisation fonctionne, la pièce doit, en premier lieu, être nettoyée, donc propre. On ne doit plus retrouver de traces de nourriture visible. Il est essentiel de bien rincer la pièce et de la laisser sécher à l'air libre. En utilisant un linge, les surfaces aseptisées risquent d'être contaminées.

FRÉQUENCES:
Nous devons considérer 2 variantes importantes lors de l'évaluation de la fréquence des nettoyages et de l'aseptisation:

- La quantité de produit consommée
- La Qualité de l'eau

Puisque l'utilisation de la machine peut varier d'un endroit à un autre, le nettoyage et l'entretien préventif sont recommandés à des dates précises, ou encore, selon le cycle du compteur. Nous vous recommandons la vérification de la liste des pièces énumérées ci-bas lors de chaque visite afin d'évaluer si le nettoyage est nécessaire.

5.3 Outils Recommandés pour le Nettoyage

Afin de procéder efficacement au nettoyage, nous vous recommandons les outils suivants:

- Sceau pour l'aseptisation
- Petit tube et brosse, pour surfaces en contact avec de la nourriture et de l'eau chaude
- Brosse flexible et de grandeur moyenne, pour surfaces en contact avec de la nourriture
- Brosse moyenne pour mouture de café, pour surfaces en contact avec de la nourriture
- Serviettes jetables, qui résistent à l'eau et qui ne peluchent pas
- Détergent doux et non-abrasif pour nettoyer l'extérieur de la machine
- Nettoyant commercial pour des pièces de cafetière
- Pièces de rechange si un nettoyage intensif doit se faire
- Sac à poubelle

5.4 Horaire de Nettoyage et d'Aseptisation

Afin d'honorer la garantie, vous devez suivre l'horaire de nettoyage et d'aseptisation, en plus des instructions détaillées à l'intérieur de ce manuel. Ce suivi permettra d'assurer une qualité continue des produits ainsi que le maintien du niveau de sécurité de santé.

Il est important d'inspecter visuellement chaque pièce de la machine à chaque visite et de la nettoyer au besoin.

Extérieur	**Journalier**	**Hebdom.**	**Mensuel**	**Trimestriel**	Au Besoin
Poubelle	Inspecter				Nettoyer
Contenants		Inspecter			Nettoyer
Bac de débordement	Nettoyer				
Machine + cabinet	Nettoyer				

Interieur / Pièces avec de la nourriture	**Journalier**	**Hebdom.**	**Mensuel**	**Trimestriel**	**Au Besoin**
Assemblage infuseur		Aseptiser	Nettoyer	Traitement	
Chambre d'infusion		Aseptiser			Nettoyer
Fouetteur		Aseptiser			Nettoyer
Ventilateur	Inspecter	Nettoyer			
Contenant Soluble			Aseptiser		

Ces recommandations sont basées sur une moyenne de 1,000 cycles mois, une utilisation de mélange de café moyen ainsi qu'une qualité d'eau supérieure. Vous devez adapter ces recommandations à votre propre utilisation si le volume de breuvages, mélange de café utilisé ou la qualité de l'eau diffère.

5.5 Nettoyage Global

La cafetière ainsi que son environnement immédiat doivent être propres et rangés. Inspecter l'intérieur et l'extérieur de la cafetière à chaque visite et la nettoyer au besoin. S.v.p. Vous devez assurer la propreté, la sécurité ainsi que le bon fonctionnement de l'appareil avant de quitter les lieux.

5.6 Nettoyage de l'Extérieur

Fréquence: Journalier

Afin de préserver l'apparence de la machine et d'éviter les éraflures, nous recommandons l'utilisation d'une éponge humide ou d'un linge doux traité légèrement avec un détergent non-abrasif pour nettoyer l'extérieur de la machine et le cabinet. Lorsque les résidus sont enlevés, compléter avec un linge sec, propre et doux.

Pièces à nettoyer et essuyer

- Capot en plastique
- Cabinet en métal
- Porte en plastique
- Cabinet (optionnel)

Pièces à l'extérieur qui nécessitent un nettoyage additionnel (vois ci-dessous)

- Bac de débordement
- Poubelle

Les pièces ne vont PAS au lave-vaisselle!

5.6.1 Nettoyer le bac de débordement

Fréquence: Journalière ou au besoin

Le bac de débordement n'est pas connecté à un drain alors il doit être inspecté périodiquement.

AVERTISSEMENT, le bac de débordement est peut-être plein!

Il est nécessaire de garder le bac de débordement au niveau afin d'éviter un débordement. Enlever le bac de débordement en le levant délicatement et le tirer sous la porte. Rincer les deux pièces sous l'eau et les sécher avec une serviette sèche et propre. Réinstaller le bac de débordement sur la cafetière et vérifier qu'il est stable.

5.6.2 Vider la Poubelle

Fréquence: Journalière ou tous les 200 cycles*

À la fin de chaque cycle de café, les moutures et le papier filtre utilisés sont automatiquement jetés dans la poubelle située dans le cabinet. Pour prévenir un débordement il y a une fonction qui arrête automatiquement la cafetière. Cette fonction affiche le message suivant sur l'écran LCD:

Poubelle pleine! Service Requis!

La valeur maximum = 399
La valeur minimum = 0
Le programmer à 0 désactivera la fonction automatique et causera un problème de débordement si le bac est plein.

L'équipement ne distribuera pas de breuvages si le bac n'est pas vidé et le compteur remis à zéro. Pour mettre le compteur à zéro, l'interrupteur de l'infuseur (#SW4) doit être allumé puis éteint. Le compteur peut être ajusté selon la grosseur de la poubelle utilisée (voir les paramètres de machine pour plus d'instructions comment changer cette programmation).

Comment vider la poubelle dans le cabinet:

1. Ouvrir la porte du cabinet sous la cafetière;
2. Couper le papier filtre à 4 " du tambour avec des ciseaux ou le déchirer doucement; NE PAS TIRER!
3. Enlever le sac plein de moutures et le remplacer avec un nouveau;
4. Activer l'interrupteur de l'infusion (SW#4) en l'allumant puis en l'éteingnant.

Comment vider la poubelle dans la cafetière:

1. Ouvrir la porte principale;
2. Enlever le panneau avant;
3. Désactiver l'interrupteur de l'infuseur (#SW4) (à gauche);
4. Couper le papier filtre à 4 " du tambour avec des ciseaux ou le déchirer doucement; NE PAS TIRER!
5. Activer l'interrupteur de l'infuseur (#SW4) en l'allumant (à droite);
6. Remettre le panneau avant et fermer la porte.

Il est très important de ne pas tirer sur le papier pour ne pas dérégler l'infuseur.

5.7 Nettoyage et Aseptisation des Pièces Intérieures

Pour des raisons d'hygiène, ne pas utiliser de savon ou de détergent pour le nettoyage des pièces de l'infuseur. Utiliser de l'eau chaude ou des produits chimiques appropriés. Essuyer avec un linge peut contaminer les surfaces aseptisées en contact avec de la nourriture. Nous recommandons donc de laisser sécher la pièce à l'air libre et d'attendre un moment avant de refermer la porte de la machine .

Utiliser une brosse moyenne dédiée aux moutures de café ainsi qu'un bac à poussière pour enlever les moutures de café et la poussière à l'intérieur de l'infuseur. Ensuite, nettoyer avec de l'eau.

Pièce à l'intérieur à être nettoyées

- Contenants à soluble
- Infuseur à café
- Entonnoir à café
- Ventilateur
- Chute à café en inox
- Chute à café du contenant à grains

5.7.1 Contenants à grains

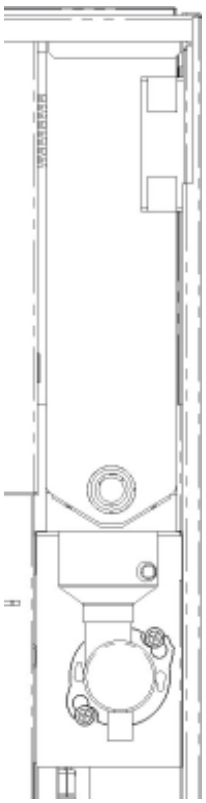
Enlever les contenants pour le nettoyage
Fréquence: Mensuel ou tous les 1,000 cycles

Pour assurer une qualité constante; il est recommandé d'enlever et de vider les contenants à tous les mois. Ceci assurera que les produits ne collent pas aux parois des contenants.

1. Débarrer la porte;
2. Enlever le capot de la machine vers l'avant puis ver le haut;
3. Déverrouiller le contenant à l'aide du crochet à droite sous le contenant;
4. Lever le garde pour libérer le contenant;
5. Enlever le contenant en tirant vers l'avant puis vers le haut
6. Réinstaller toutes les pièces dans l'ordre inverse;
7. Commander un grand breuvage pour vous sassurer que toutes les pièces et interrupteurs sont remis en place.

Attention! L'eau de rinçage est CHAUDE! Soyez prudent lors de cette procédure.

5.7.2 Contenants à Solubles



Enlever l'assemblage du fouetteur pour nettoyage
Fréquence: Hebdomadaire ou tous les 200 cycles

Si vous trouvez des résidus, enlevez l'assemblage pour un nettoyage manuel sous l'eau chaude:

1. Enlever le tube de la base;
2. Retirer l'entonnoir et enlever la base du fouetteur;
3. Rinçer sous l'eau chaude et utiliser une brosse pour le tube;
4. Laisser sécher à l'air libre;
5. Réinstaller toutes les pièces dans l'ordre inverse;
6. Commander un grand breuvage pour confirmer que toutes les pièces et les interrupteurs sont en place.

Enlever les contenants pour nettoyage
Fréquence: Mensuelle ou tous les 1,000 cycles

Pour assurer une qualité constante des produits, nous recommandons de vider les contenants à tous les mois. De ce fait, les produits ne colleront pas aux extrémités des contenants.

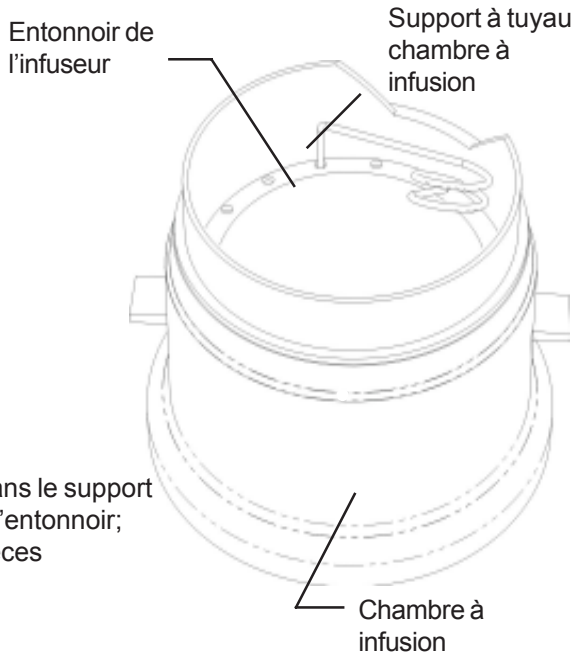
1. Débarrer la porte;
2. Enlever le capot de la machine;
3. Retirer le contenant de la transmission du moteur par le dessus de la cafetière;
4. Nettoyer et aseptiser sous l'eau chaude et le laisser sécher à l'air libre;
5. Réinstaller toutes les pièces et refaire les étapes dans l'ordre inverse;
6. Commander un grand breuvage pour confirmer que toutes les pièces et les interrupteurs sont en place.

5.7.3 Fouetteur

Enlever l'assemblage du fouetteur pour nettoyage
Fréquence: Hebdomadaire ou tous les 200 cycles

1. Référez-vous à la page 20-21
2. Enlever la base du fouetteur
3. Rinçer sous l'eau chaude
4. Laisser sécher à l'air libre;
5. Réinstaller toutes les pièces dans l'ordre inverse;
6. Commander un grand breuvage pour confirmer que toutes les pièces sont en place.

5.7.4 Infuseur à Café



Aseptiser la Chambre à Infusion:
Fréquence: Hebdomadaire ou tous les 200 cycles

1. Placer un grand verre ou un contenant sous le bec pour récupérer l'eau de rinçage CHAUDE;
2. Mettre l'interrupteur d'ingrédients à ARRÊT (#SW5);
3. Commander plusieurs cafés afin que l'eau chaude traverse le système;
4. Mettre l'interrupteur d'ingrédients sur MARCHE;
5. Enlever le tuyau, retirer l'entonnoir de la chambre à infusion pour nettoyer les résidus de café et le rincer;
6. Le remettre en place en alignant l'ouverture avec le tuyau en caoutchou brun. Assurez-vous que le tuyau est inséré dans le support afin que le jet d'eau forme un mouvement circulaire et rince l'entonnoir;
7. Commander un grand café pour confirmer que toutes les pièces sont replacées correctement.

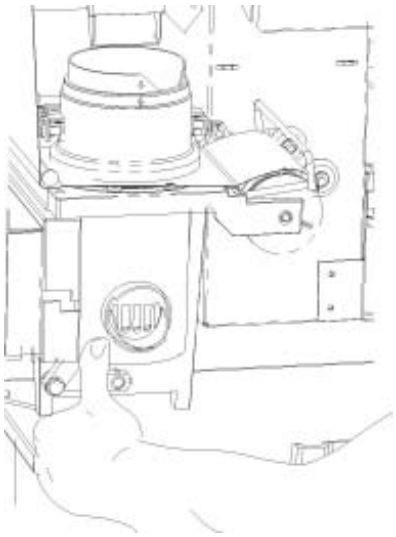
Entonnoir de l'Infuseur
Fréquence: Au besoin ou hebdomadaire

S'il y a des moutures de café accumulées, enlever l'assemblage pour le nettoyer manuellement à l'eau chaude:

1. Enlever le tuyau brun;
2. Enlever l'entonnoir et le retirer de la chambre d'infusion;
3. Le rincer sous l'eau chaude;
4. Le laisser sécher à l'air libre;
5. Réinstaller toutes les pièces en ordre inverse;
6. Commander un grand café pour confirmer que toutes les pièces sont replacées correctement.

Nettoyage de l'Assemblage de l'Infuseur
Fréquence: Mensuelle ou tous les 1,000 cycles

Pour maintenir les performances optimales de l'assemblage de l'infuseur, nous recommandons qu'il soit retiré de la machine et nettoyé/rincé à l'eau chaude.
(voir page 61 pour les instructions sur la façon d'enlever l'infuseur)



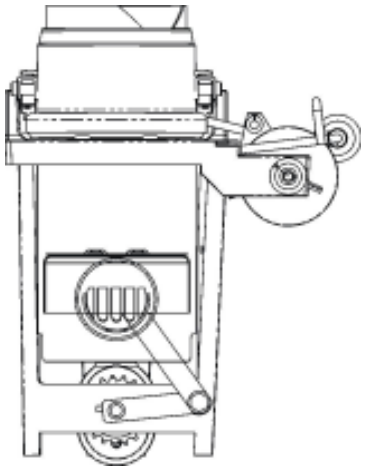
1. Rincer sous l'eau chaude pour enlever toutes saletés visibles;
2. Enlever l'entonnoir et le retirer de la chambre d'infusion;
3. Rincer sous l'eau chaude;
4. Laisser sécher à l'air libre;

Traitement d'Aseptisation pour l'Assemblage de l'Infuseur

Fréquence: Trimestrielle ou tous les 3,000 Cycles

Le traitement d'aseptisation régulier protège l'assemblage de l'infuseur des risques occasionnés par les résidus. Effectivement, les résidus affectent le mécanisme de l'infuseur et changent le goût du produit livré.

1. Mettre un grand verre ou contenant sous le bec pour récupérer le traitement d'aseptisation CHAUD;
2. Verser 1 portion d'eau pour 1 portion de nettoyant commercial (une marque telle que Urnex qui est référée par le manufacturier) dans la chambre à infuseur;
3. Mettre l'interrupteur d'ingrédients sur ARRET (SW6 sur la carte principale);
4. Sélectionner un café doux de format petit sur la membrane et appuyer sur DÉPART;
5. Une fois la chambre d'infuseur remplie d'eau; mettre l'infuseur sur ARRET en utilisant l'interrupteur à l'arrière de la machine. Par la suite, attendre 5 minutes;
6. Après 5 minutes, remettre l'infuseur sur MARCHE pour complèter le cycle d'infusion;
7. Pour rincer, faire au moins 5 cycles d'infusion de café avec l'interrupteur d'ingrédient sur ARRET;
8. Mettre l'interrupteur d'ingrédients (SW6) sur MARCHE;
9. Faire 2 autres sélections de café pour compléter le cycle de rincage de l'infuseur.

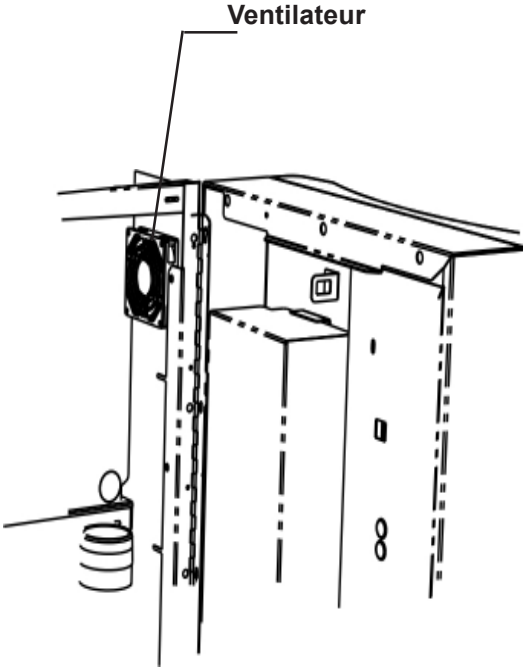


5.7.5 Ventilateur

Fréquences: Trimestrielle ou au besoin

Vérifier visuellement si le ventilateur placé directement à la droite du contenant de chocolat nécessite un nettoyage:

1. Mettre l'appareil hors tension et le débrancher pour arrêter le ventilateur;
2. Débrancher le ventilateur et enlever le panneau protecteur avant pour y avoir accès;
3. Essuyer avec une serviette sèche;
4. Replacer les pièces en ordre inverse.

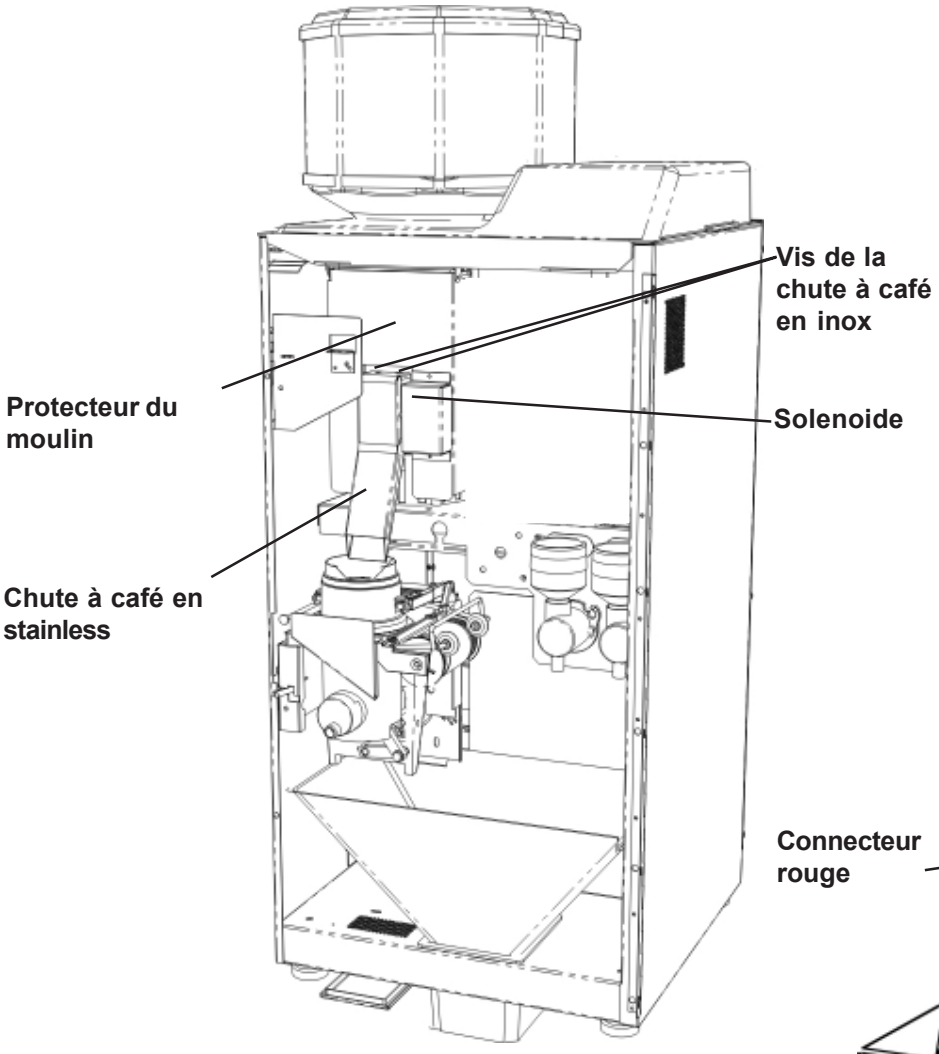


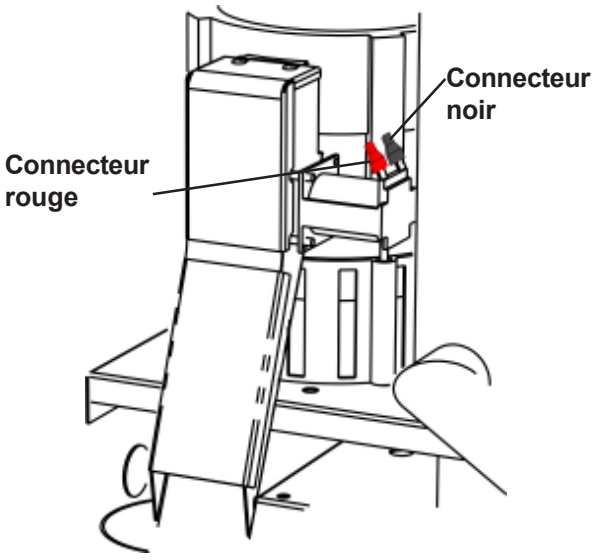
5.7.6 Chute à café en inox

Fréquences: Mensuellement ou tous les 1,000 cycles

1. Ouvrir la porte principale;
2. Enlever le papier filtre;
3. Enlever le protecteur du moulin;
4. Débrancher les 2 connecteurs du solenoide;
5. Enlever la chute en inox en dévissant les 2 vis;
6. Nettoyer la chute en inox en rincant avec de l'eau chaude;
   Vous assurer que la chute est bien sèche avant de la réinstaller.

Répéter les étapes en ordre inverse après le nettoyage pour la réinstallation.



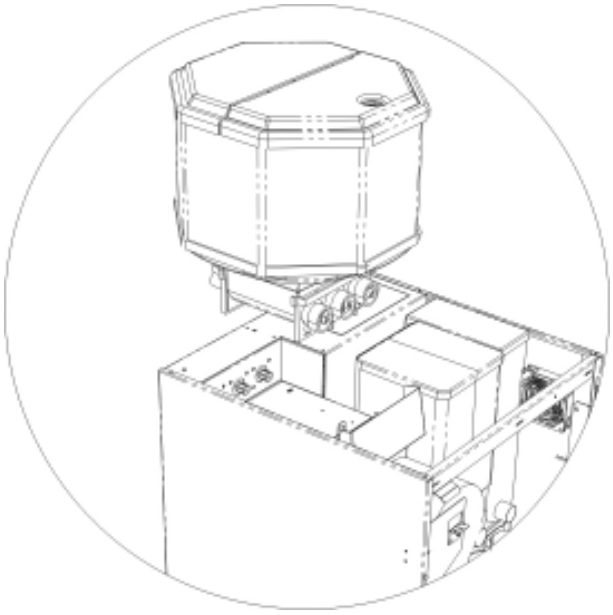


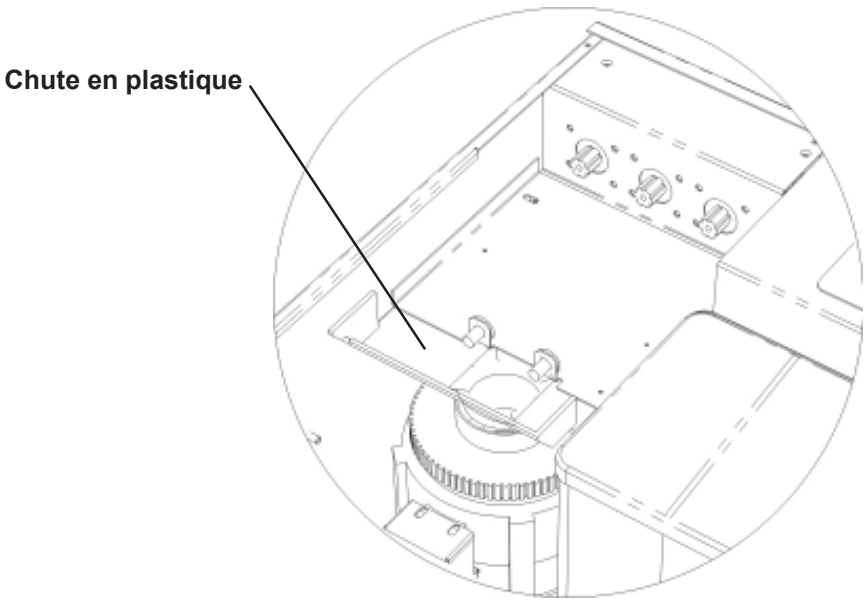
5.7.7 Chute en Plastique pour le Contenant à Grains

Fréquence: Mensuellement ou tous les 1,000 cycles

1. Ouvrir la porte principale;
2. Enlever le capot en plastique;
3. Enlever le capuchon en plastique;
4. Débarrer le contenants à grains;
5. Enlever le contenant à grains;
6. Nettoyer l'intérieur de la chute en plastique (accessible par l'arrière) à l'aide d'un linge humide.

Répeter les étapes en ordre inverse après le nettoyage pour la réinstallation.





6 MESURE PRÉVENTIVE D'ENTRETIEN

L'entretien préventif de chaque pièce doit se faire selon l'horaire afin d'honorer la garantie. De plus, suivre cette procédure augmente la durée de vie de votre appareil et assure un breuvage de qualité supérieure.

Vous devez respecter l'horaire d'entretien préventif ainsi que les directives ci-dessous afin d'honorer la garantie.

6.1 Horaire de Mesures Préventives d'Entretien

L'inspection visuelle de chaque pièce est nécessaire lors de chaque visite. Le nettoyage se fait au besoin.

Pièces	Mensuel	Trimestriel	10,000	20,000	60,000	100,000
Infuseur	Inspecter				MP	
Valves de Sortie		Inspecter		MP		
Réservoir d'eau		Inspecter			MP	

6.2 Assemblage d'Infuseur
Entretien: Annuellement ou tous 20,000 cycles de café

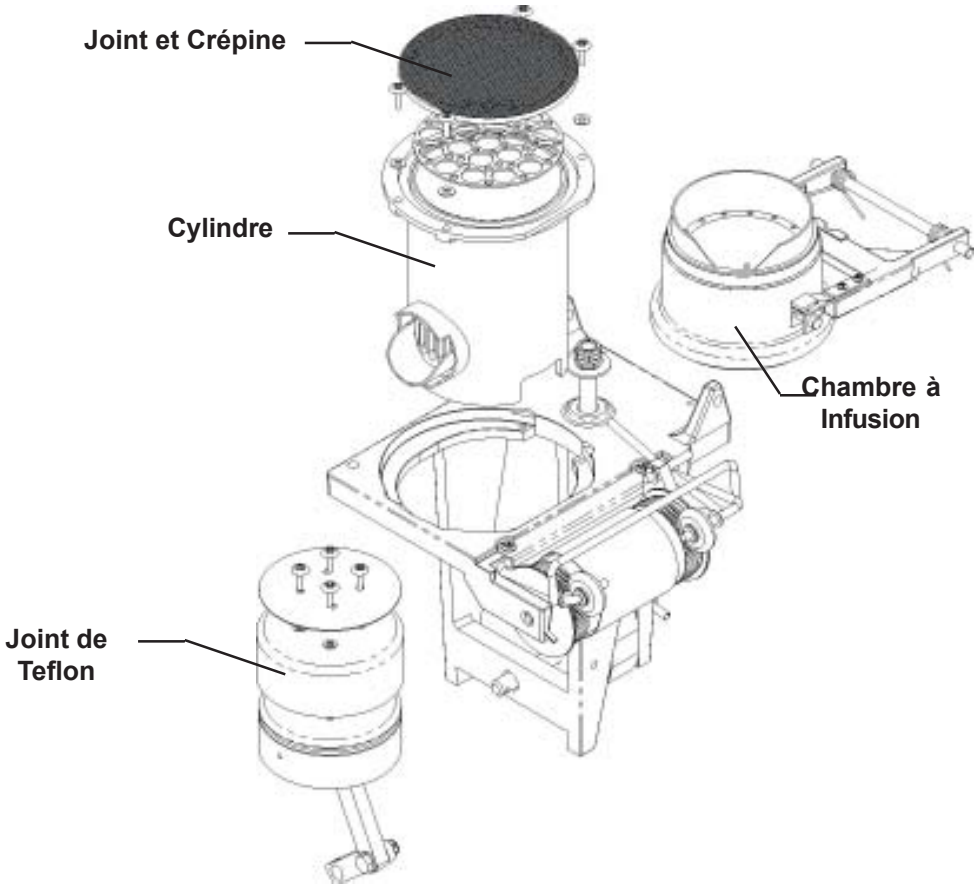
L'infuseur est le coeur de l'équipement. Il est responsable du goût du produit final dans le verre. Cette pièce nécessite un entretien régulier afin de maintenir la qualité des breuvages servis. Nous recommandons donc de remplacer un infuseur par une nouvelle pièce à tous les 20,000 cycles de café. Un entretien préventif sera effectué en retournant l'infuseur déjà utilisé à CAFECTION. Effectivement, la pièce sera nettoyée et remise à neuf. Le cylindre, le joint de teflon, et le joint et crépine, qui sont responsables de l'extraction et du goût du café, seront remplacés. Le nouvel infuseur sera retourné avec une garantie d'un an contre les pièces défectueuses.

Contacter le manufacturier pour des pièces ou des informations additionnelles.

Inspection

Voici des signes qui démontrent que l'extraction ne se fait pas adéquatement et que l'infuseur nécessite un entretien préventif:

- si le joint est endommagé;
- s'il y a de l'air qui entre dans le cylindre et que des bulles se font remarquer dans le café;
- s'il y a des moutures de café dans le produit livré;
- si les moutures demeurent humides.



6.3 Valves de Sortie d'Eau

Fréquence: Trimestrielle ou tous les 3,000 cycles

Pour éviter les problèmes causés par les dépôts de calcaire, nous recommandons de reconditionner les 3 valves avec les pièces incluses dans votre valise. Pour plus d'informations, vous référer au manufacturier .

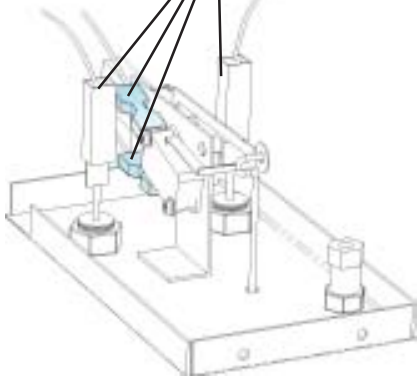
Une valve qui coule

a) Identifier la valve qui coule, la changer et la reconditionner.
b) Si la fuite est dans le corps de la valve ou à la sortie de la valve, tenter de changer le joint de support.
c) Si la valve de café coule vers les tuyaux, l'eau s'accumulera dans la chambre d'infusion. Si cette valve a coulé toute la nuit, le premier café du matin peut causer un débordement puisqu'il contient trop d'eau.

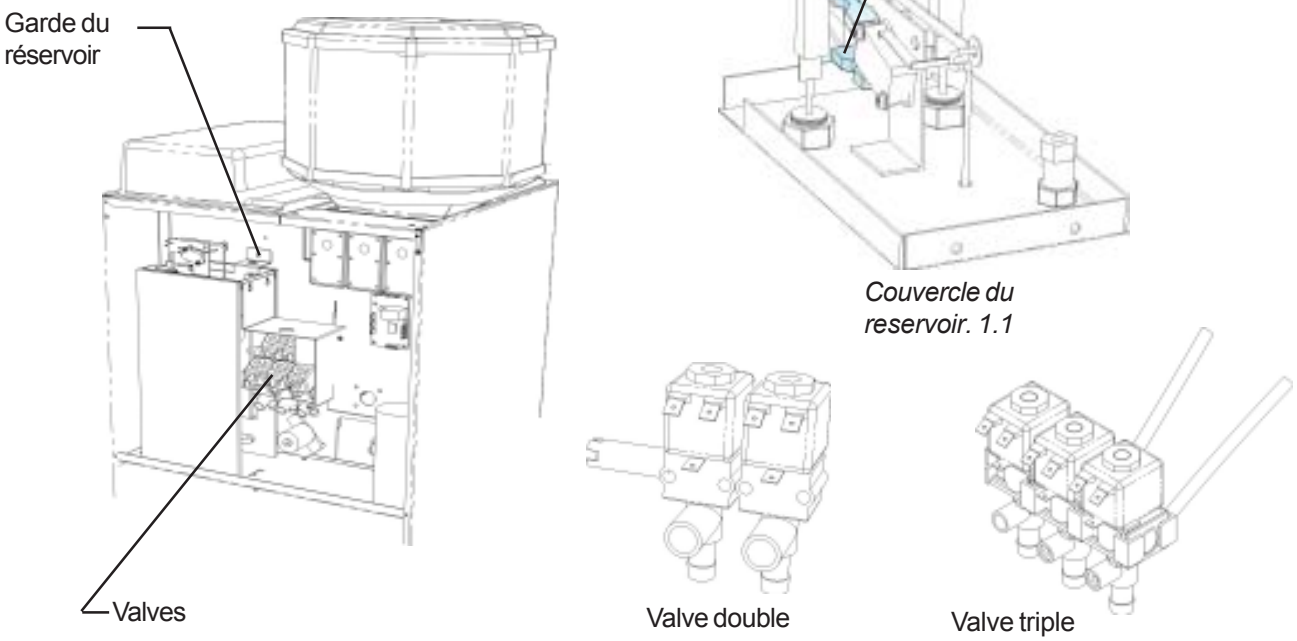
Enlever et installer les valves

Attention l'eau est chaude!

1. Mettre la machine hors tension;
2. Débrancher le couvercle (fig.1.1) et les valves (fig. 1.2);
3. Vider complètement l'eau du réservoir (voir p.54);
4. Enlever les tuyaux;
5. Dévisser le couvercle de protection du réservoir et enlever le réservoir;
6. Inclinez le réservoir vers vous pour avoir accès aux valves;
7. Enlever les valves;
8. Réinstaller en l'ordre inverse.



Couvercle du reservoir. 1.1



Valves Fig. 1.2

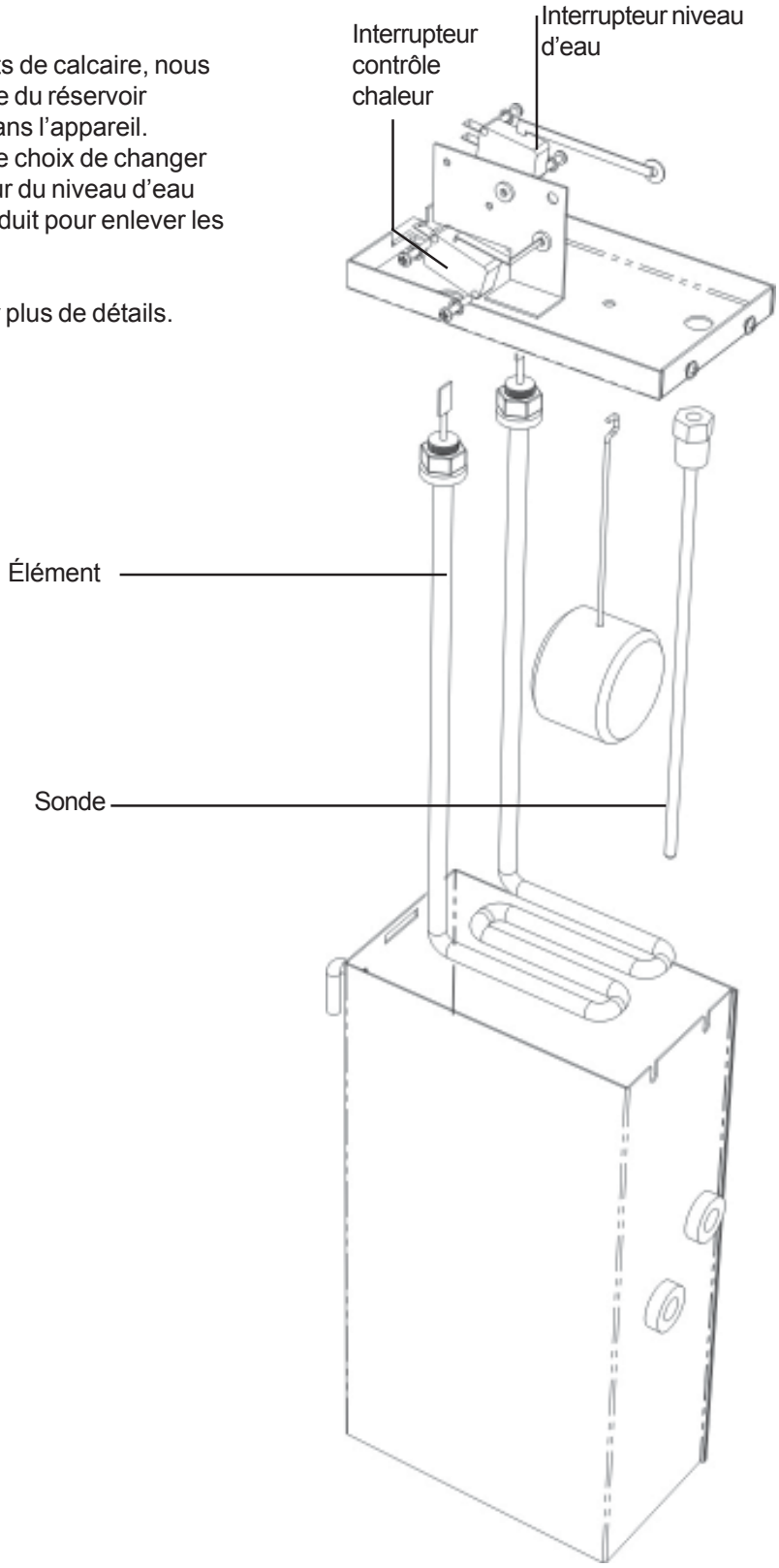
Si vous choisissez d'installer un système d'infiltration d'eau, il est recommandé de vérifier le filtre à tous les mois.

6.4 Réservoir d'Eau Chaude

Fréquence: tous les 60,000 cycles, inspection trimestrielle

Pour éviter tout problème avec les dépôts de calcaire, nous recommandons de nettoyer l'assemblage du réservoir afin d'enlever toutes traces de résidus dans l'appareil. Lors de l'inspection visuelle, vous avez le choix de changer l'élément, la sonde ainsi que l'interrupteur du niveau d'eau et de contrôle de chaleur. Utilisez un produit pour enlever les dépôts tel Scale Kleen de Everpure.

Voir les directives du manufacturier pour plus de détails.



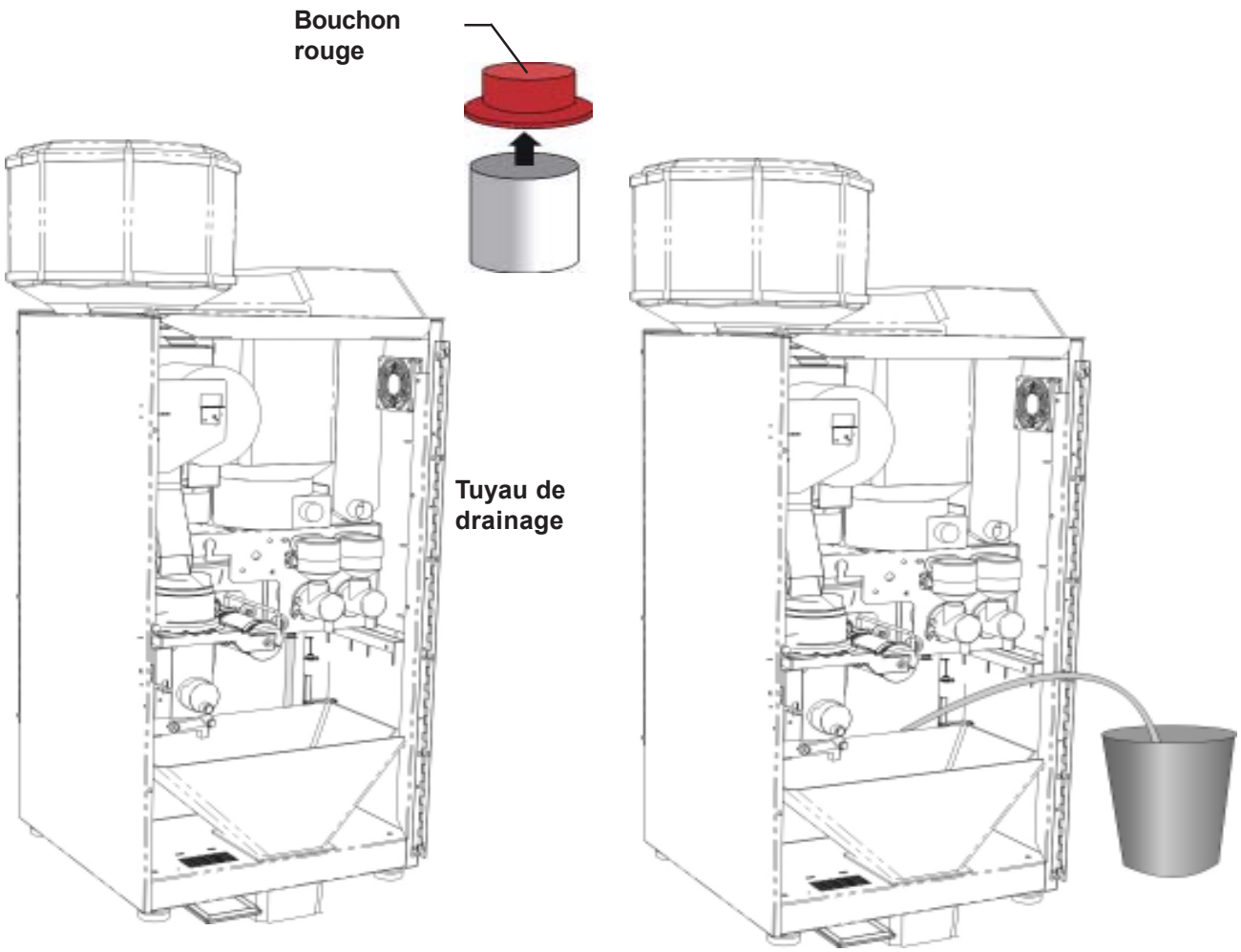
7 FERMETURE ET DÉPLACEMENT

Cette section peut vous servir de référence lors de l'entretien de diverses pièces de votre cafetière.

7.1 Vider le Réservoir d'Eau Chaude

Nous recommandons de laisser refroidir le réservoir durant une période de 3 heures avant de le vider. S'assurer d'avoir en main un contenant de 2 gallons pour contenir l'eau chaude.

1. Mettre hors tension;
2. Fermer l'approvisionnement d'eau principal de la machine;
3. Ouvrir la porte et retirer la poubelle (ou la chute à déchet);
4. Trouver le tuyau de drainage avec un bouchon rouge;
5. Diriger le tuyau dans le sceau et retirer le bouchon rouge. Attention! L'eau peut être chaude;
6. Vider complètement l'eau du réservoir.



7.2 Entreposage

Si l'équipement d'infusion doit être entreposé pour un temps indéfini, suivre cette procédure afin d'éviter tous risques de blessures ou dommages de l'équipement.

1. Mettre l'appareil hors tension et le débrancher de son circuit électrique;
2. Vider le réservoir d'eau chaude (voir les instructions);
3. Vider les contenants de solubles et de cafés;
4. Nettoyer toutes les pièces de la machine avant de l'entreposer (voir les instructions de nettoyage)
5. Débrancher le fil double blanc de l'élément de chauffage (voir le diagramme d'installation)
6. Attacher le bras de l'interrupteur du niveau d'eau avec une attache en nylon afin d'éviter que la flotte ne pèse sur l'interrupteur lors du transport. "Ne pas trop serrer", l'interrupteur pourrait être endommagé. Ceci évite que la flotte ne rebondisse de haut en bas sur l'interrupteur.

7.2.1 Entreposer l'Infuseur

L'infuseur est le coeur de l'équipement. Il est responable du goût du café dans le verre. Il est donc très important de l'entreposer correctement lorsqu'il est à l'extérieur de la machine.
Tout d'abord, s'assurer que la chambre d'infusion soit en position ouverte en utilisant le tourne-infuseur (item 13 de la page 9):

Tourner le tourne infuseur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la chambre d'infusion se retire. Ce procédé relâchera la pression sur le joint et la crépine. Il est important de placer l'infuseur de façon à ce qu'il soit sur le dos ou sur le côté gauche lorsque placé sur une table, sans quoi, l'infuseur risque de basculer et tomber.