



Manufacturier:
Les Entreprises Cafection inc.
2355, Dalton, Ste-Foy, (Québec) G1P 3S3 Canada
Tél.: 1-800-561-6162 Fax: 1-800-463-2739
avalon@cafection.com www.cafection.com



Table des Matières

1 INTRODUCTION.....	5
2 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	6
3 GARANTIE.....	7
3.1 Politique de Garantie.....	7
3.2 Procédure de Retour de Garantie.....	8
4 DESSINS DE RÉFÉRENCE.....	9
4.1 Vue de l'Extérieur.....	9
4.2 Vue de l'Arrière.....	10
4.3 Vue de l'Intérieur.....	11
4.4 Clavier Membrane.....	12
4.5 Assemblage Infuseur.....	13
4.6 Processus d'Infusion.....	14
4.7 Réservoir Eau Chaude.....	15
4.8 Carte Principale.....	16
4.8.1 Descriptions Carte Principale (PCB).....	17
5 COMMANDES & CARACTERISTIQUES.....	19
5.1 Caractéristiques & Avantages.....	19
5.2 Spécifications.....	20
5.3 Caractéristiques Automatiques de Sécurité.....	21
5.4 Instructions d'Infusion.....	22
6 INSTALLATION INITIALE.....	23
6.1 Emplacement et Installation.....	23
6.1.1 Dégagement.....	24
6.2 Déballage.....	25
6.3 Mettre l'Équipement au Niveau.....	26
6.4 Préparation du Réservoir d'Eau Chaude.....	26
6.4.1 Préparation Couvercle de Réservoir.....	26
6.4.2 Ajuster la Flotte de Débordement du Réservoir.....	27
6.5 Raccordement d'Eau.....	27
6.6 Raccordement Electrique.....	28
6.7 Température de l'Eau.....	29
6.8 Remplissage des Produits.....	30
6.9 Installation du Système de Chute.....	31
6.10 Installation du Papier Filtre.....	32
6.11 Test d'Installation.....	33
6.12 Carte de Garantie.....	34

Table des Matières, suite...

7	CARTE ÉLECTRONIQUE.....	35
7.1	Configuration.....	35
7.1.1	Dictionnaire.....	36
7.2	Configuration de Produits.....	36, 37, 38
7.3	Affichage du Compteur.....	39
7.4	Feuille de Suivi du Compteur.....	40
7.5	Feuille de Suivi des Paramètres.....	41
7.6	Chartes de RéférenceS des Paramètres de Produits.....	42
7.6.1	Quel Café Utiliser.....	42
7.6.2	Grammage Recommandé pour les Paramètres.....	42..
8	NETTOYAGE ET ASSEPTISATION.....	44
8.1	Instructions de Nettoyage et Asseptisation.....	44
8.3	Horaire de Nettoyage et Aseptisation.....	44
8.4	Nettoyage Global.....	45
8.5	Nettoyage de l'Extérieur.....	46
8.5.1	Nettoyer le Bac à Débordement.....	46
8.5.2	Vider la Poubelle.....	46
8.6	Nettoyage et Asseptisation des Pièces intérieures.....	47
8.6.1	Contenants à Café.....	48
8.6.2	Contenants à Solube.....	49
8.6.3	Infuseur à Café.....	50, 51
8.6.4	Ventilateur.....	51
9	MESURES PRÉVENTIVES D'ENTRETIEN.....	52..
9.1	Horaire des Mesures Préventives d'Entretien.....	52
9.2	Assemblage Infuseur.....	53
9.3	Valve de Sortie d'Eau.....	54
9.4	Réservoir d'Eau Chaude.....	55
10	PIECES D'ENTRETIEN.....	56
10.1	Vider le Réservoir d'Eau Chaude.....	56
10.2	Entreposage.....	57
10.2.1	Entreposer l'Infuseur.....	57
10.3	Assemblage Infuseur.....	58
10.4	Eeprom.....	59
10.5	Carte Principale.....	60
10.6	Clavier de la Membrane.....	60
11	DÉPANNAGE.....	61
11.1	Erreur Affichée sur l'Écran LCD.....	61
11.2	Autres Messages Erreur sur l'Écran LCD.....	62

1 INTRODUCTION

La compagnie Cafection est fière de fabriquer la cafetière AVALON *La Petite*-R basée sur sa technologie originale qui permet de consommer le café de votre choix!

Les trente cinq années d'expérience de l'entreprise dans le service de la Pause Café ont permis la fabrication des cafetières AVALON. Le système pratique, fiable et facile à utiliser de ces cafetières vous assure deux cafés frais; un délicieux chocolat chaud et un succulent cappuccino fouetté à la perfection, en tout temps, une tasse à la fois.

La cafetière AVALON *La Petite*-R offre 2 choix de cafés qui peuvent être mélangés sur demande avec un produit soluble tel que le chocolat chaud, la vanille française et l'eau chaude.

Tous les produits sont disponibles en 2 formats (modifiables si désiré);
Petit et Grand; de 5 à 12 onces.

Dans les pages suivantes, vous trouverez les marches à suivre concernant:

- La Sécurité
- Les Dessins de Référence
- Les Commandes & Caractéristiques
- Les Installation Initiale
- Le Logiciel de Service
- Le Nettoyage et l'Asseptisation
- Les Mesures Préventives d'Entretien
- Les Pièces d'Entretien
- Le Dépannage

AVANT DE COMMENCER

Ces cafetières ont été fabriquées en respectant les normes les plus élevées d'aseptisation, de sécurité et de performance. Pour maintenir ce degré de sécurité et de performance, il est très important que l'installation et l'entretien soit fait en accord avec les recommandations de ce manuel de service. Tout changement à la construction ou au filage peut être dangereux pour l'utilisateur. La cafetière ne doit être modifiée d'aucune façon et seulement les pièces d'origine de Cafection doivent être utilisées pour l'entretien préventif et la réparation.

Ce document se réfère aux spécifications de la cafetière Avalon *La Petite*-R et peut différer des autres modèles Avalon existants.



Les étapes listées dans l'*Installation Initiale* de ce manuel doivent être complétées avant de brancher la cafetière!!!

2 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Des précautions de base sont indispensables en utilisant tout appareil électrique. Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet équipement.

Pièces en contact avec la nourriture

- Nous recommandons de nettoyer et d'aseptiser toutes pièces entrant en contact avec de la nourriture avant l'installation et l'utilisation.
Voyez la section *Nettoyage et Aseptisation* pour plus de détails.

Avertissement

- Pour minimiser le risque de feu ou de décharge électrique, ne jamais exposer l'équipement à la pluie ou à l'humidité.
- Ne pas immerger cet équipement dans l'eau, ceci pourrait provoquer une décharge électrique ou un mauvais fonctionnement de la machine.
- Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que l'utilisation prévue.
- Cet équipement contient de l'eau chaude, une attention particulière est de mise lorsque vous le déplacez.
- Cet équipement est pour une utilisation intérieure seulement.

Alimentation d'énergie

- Toujours utiliser une prise 120V AC 60Hz pour 15Amps nominal.
- Chaque pièce de l'équipement doit avoir une sortie électrique individuelle, sur un circuit consacré.
- Ne pas utiliser de câble de raccordement.
- Cet équipement a une prise de courant standard avec une ligne polarisée (une lame plus large que l'autre). Seulement utiliser une prise avec une sortie ou les dents peuvent être complètement insérées.
Éviter que les dents de la prise soit exposées à la prise polarisée.

Débrancher l'appareil si:

- Le cordon d'alimentation est endommagé;
- L'équipement ne fonctionne pas bien;
- La température du cordon d'alimentation ou de la prise augmente rapidement durant l'utilisation;
- Des conditions inhabituelles se produisent.



**NE PAS SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT AVOIR LE
RÉSULTAT D'ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT, CAUSER LE FEU OU DES
BLESSURES CORPORELLES SÉVÈRES.**

3 GARANTIE

3.1 Politiques de Garanties

Nous certifions que les produits fabriqués par Cafection sont, aux meilleures de nos connaissances, libres de tout défaut de manufacture. Les conditions suivantes s'appliquent:

Toutes pièces en contact avec l'eau (valve de sortie, élément de chauffage, thermostat, sonde, valve d'entrée et la flotte du réservoir) sont garanties contre les défauts de manufacture (matériel et construction) 90 jours suivant la date de livraison.

Tous services, pièces garanties ou retours doivent avoir une autorisation préalable de Cafection. S.v.p. contacter le département du service à la clientèle chez Cafection au 1-800-561-6162.

Conditions

L'entreprise Cafection n'assume aucune responsabilité des pièces de rechange installées sur la cafetière AVALON *La Petite*-R qui n'ont pas été achetées chez Cafection.

Les circonstances suivantes annulent la politique de garantie:

- Mauvaise installation ou opération de l'équipement.
- Abus ou négligence, incluant et non limité au manquement à suivre les mesures préventives.
- Variations de la performance de l'équipement causées par des conditions d'eau locale et par des dépôts de calcaire.
- L'équipement altéré de quelques façons que se soit et /ou les étiquettes de dates, codes ou numéros de série enlevés ou modifiés.
- L'équipement endommagé lors du transport faute d'un emballage adéquat.

S.v.p. Prendre note que la main d'oeuvre n'est pas couverte par la garantie et que le protocole de réparation se limite à remplacer les pièces défectueuses. Si des réparations additionnelles sont nécessaires, elles seront au frais du client.

Les équipements ou pièces ne seront pas acceptés sans une autorisation préalable de Cafection.

S.v.p. Veuillez retourner votre carte de garantie à Cafection par la poste ou par télécopieur afin de la valider et d'enregistrer votre appareil pour des améliorations de pièces.



Les Entreprises Cafection inc.
2355, Dalton
Ste-Foy, (Québec) G1P 3S3
Canada

Tél.: 1-800-561-6162
Fax: 1-800-463-2739
Courriel - order@caflection
www.caflection.com

3.2 Procédure de Retour des Pièces Garanties

Votre coopération sera de mise lors du retour de vos pièces sous garantie afin de vous offrir le meilleur service dès plus rapide. Nous vous remercions du temps accordé à cette procédure:

1. S.v.p. Contacter le département du Service à la Clientèle pour obtenir un RMA# (numéro d'autorisation de retour de marchandise).
2. Il est très important de remplir le "Formulaire de Retour de Pièces" et de l'envoyer par télécopieur à Cafection avec une copie de la facture originale au 1 800 463-2739 pour approbation.
3. Ne pas détruire de pièces avant de recevoir une confirmation écrite que cette pièce sera ou ne sera pas créditée ou échangée.
4. Garder une copie du formulaire autorisant le retour de pièces dans vos dossiers.
5. Une copie du "Formulaire de Retour de Pièces" doit accompagner votre retour de pièces.



**ASSUREZ VOUS QUE LA MARCHANDISE SOIT BIEN EMBALLÉE!
S.v.p. utilisez l'emballage original!**

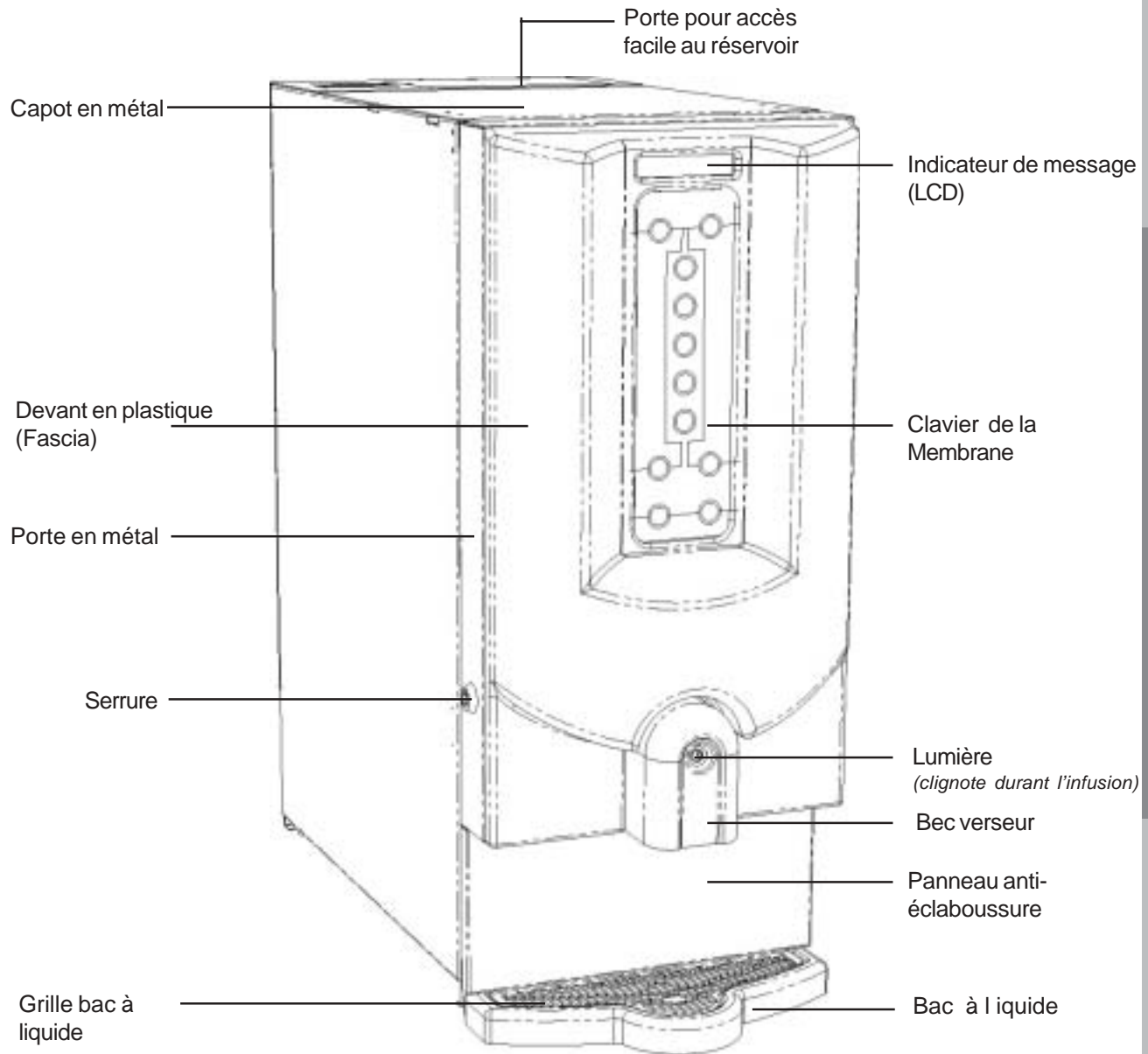
6. Une fois la marchandise reçue, Cafection vérifiera les pièces et appliquera le crédit sur le compte et échangera la marchandise si la garantie est applicable. Seulement les pièces sous garantie sont autorisées pour un retour.
7. Nous suggérons de toujours garder des pièces de rechange en main.
8. La garantie couvre seulement la livraison régulière. Toutes livraisons urgentes seront chargées à votre compte. Une commande urgente doit être reçue avant 12:00 pm afin d'être envoyée la même journée*.

** Certaines conditions peuvent s'appliquer.*

**POUR PLUS D'INFORMATIONS, S.V.P. CONTACTEZ LE DÉPARTEMENT DU SERVICE À LA CLIENTÈLE AU
1-800-561-6162**

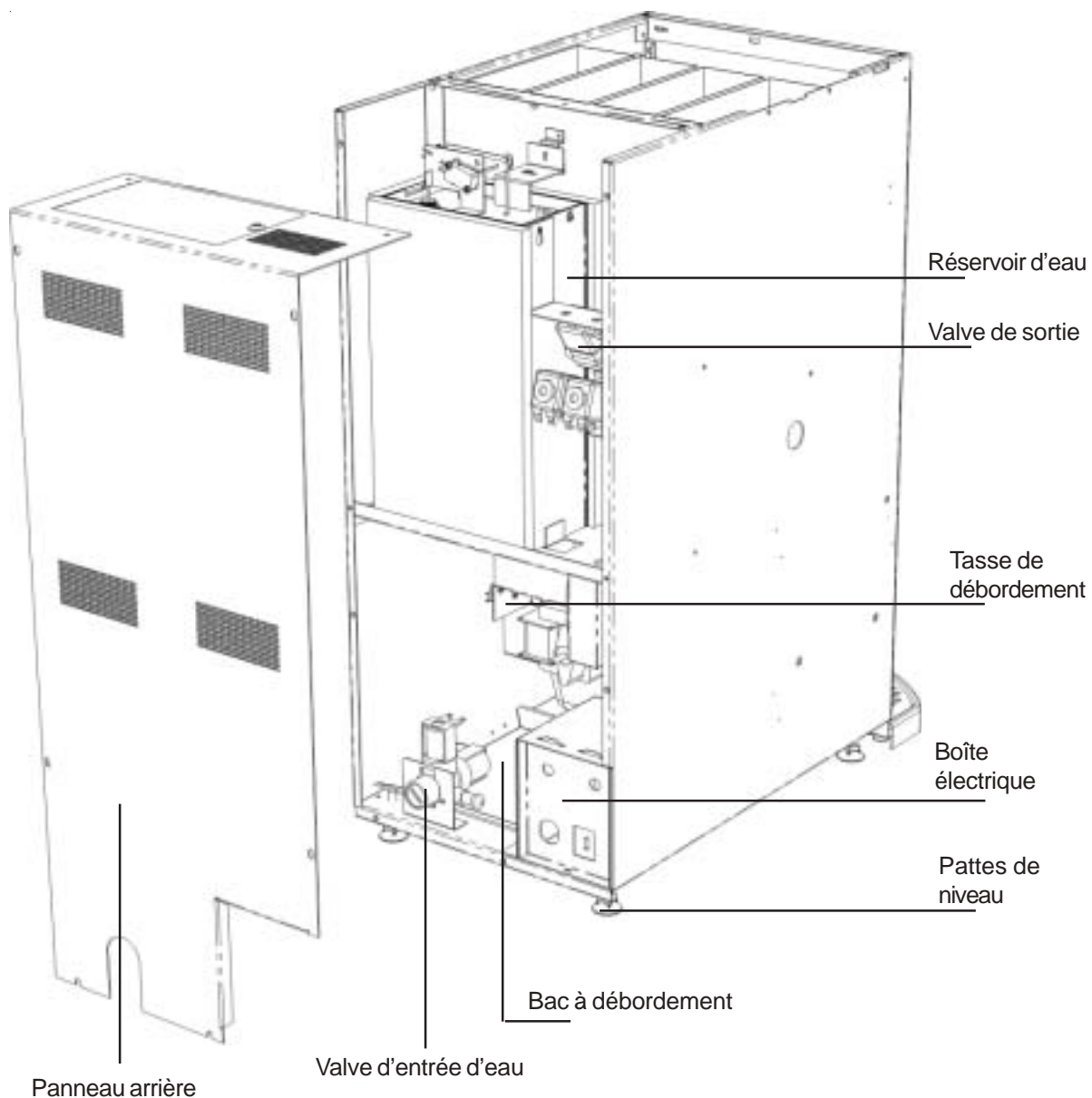
4 DESSINS DE RÉFÉRENCE

4.1 Vue de l'Extérieur

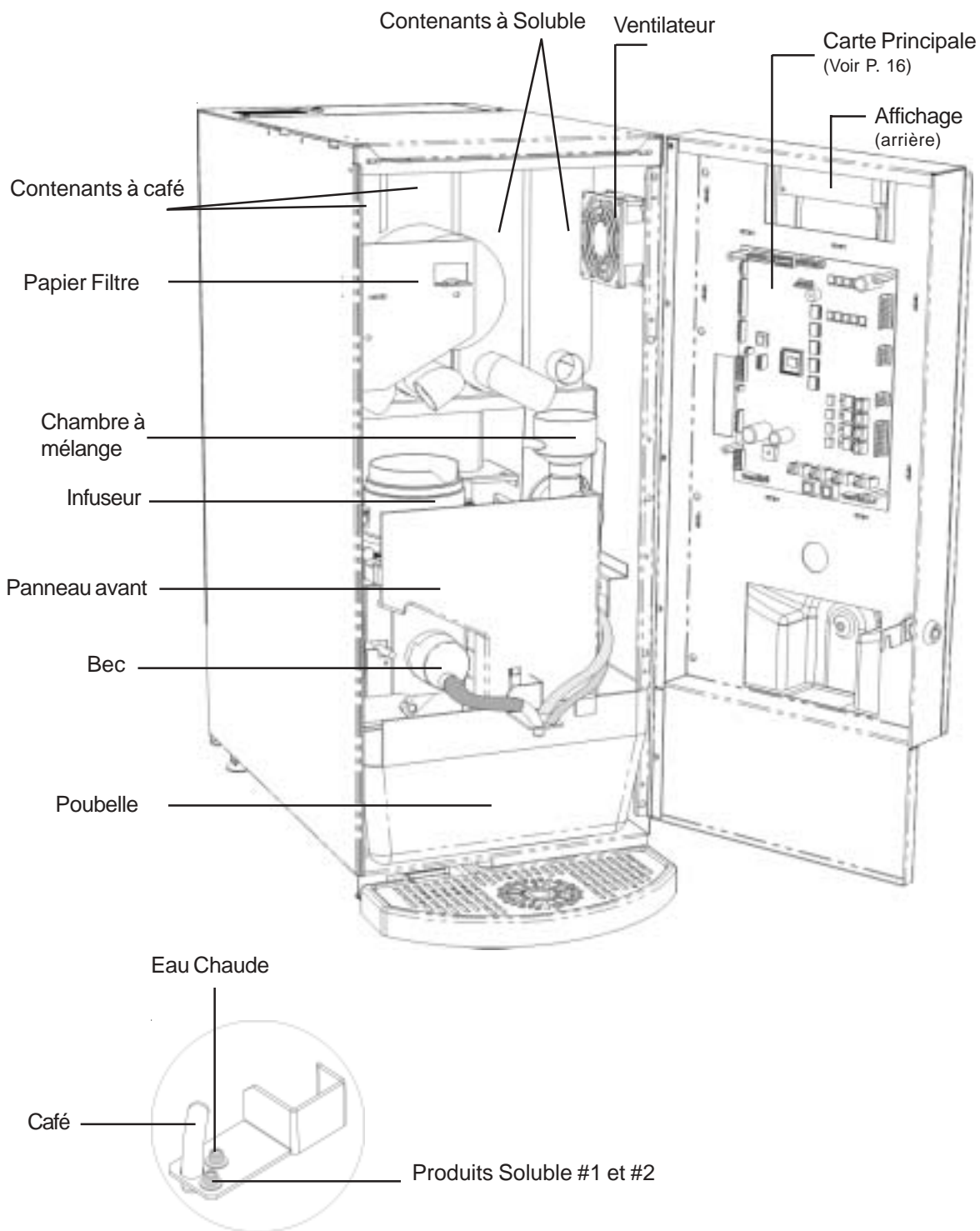


4.2 Vue de l'Arrière

Dessins de Référence

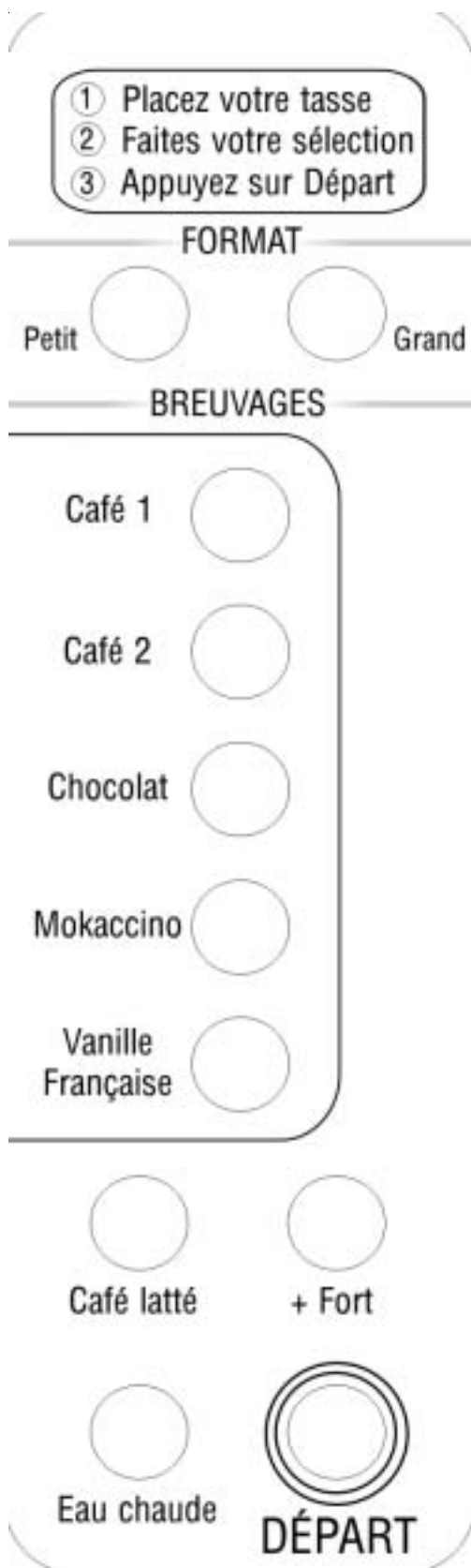


4.3 Vue de l'Intérieur



Dessins de Référence

4.4 Clavier de la Membrane



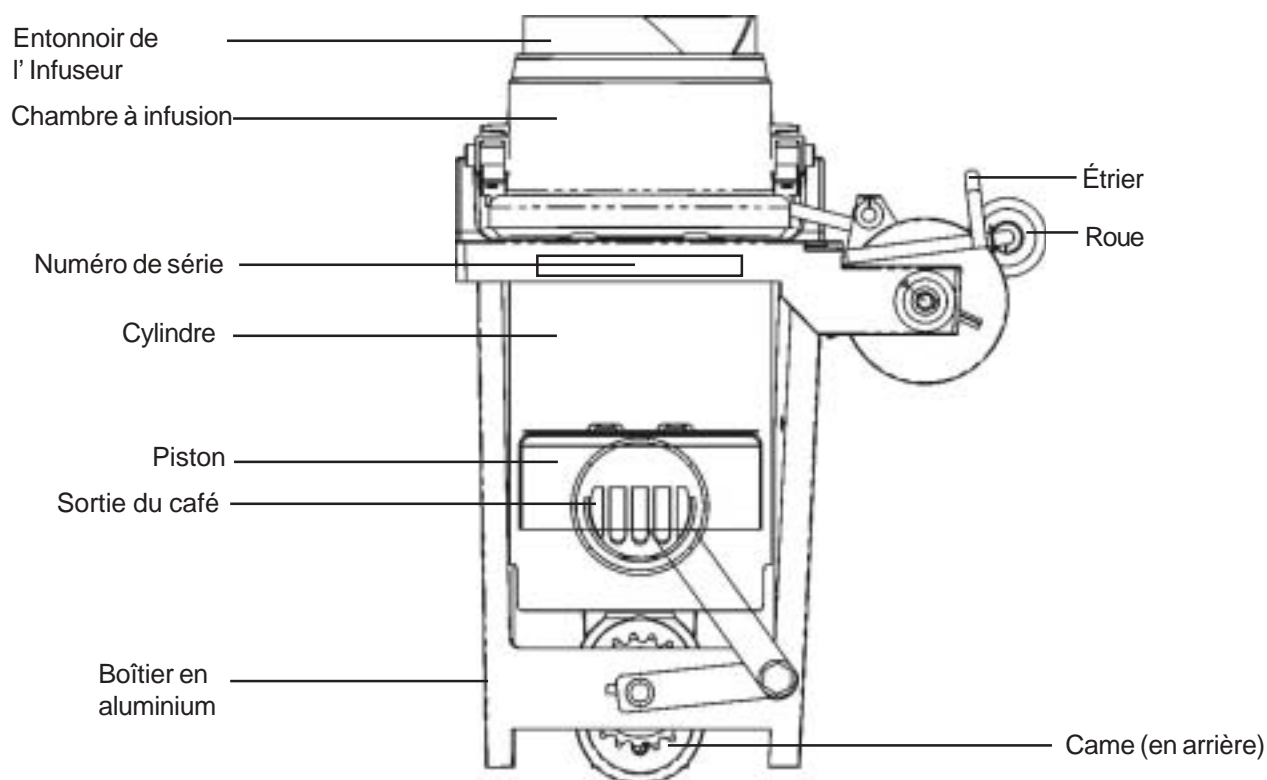
Le clavier de la membrane est facile à utiliser, les boutons sont clairs et simples:

1. Placez votre tasse
2. Choisissez le format
3. Choisissez le breuvage
4. Choisissez la force
5. Appuyez sur Départ

Le LCD indiquera les étapes et communiquera les messages.

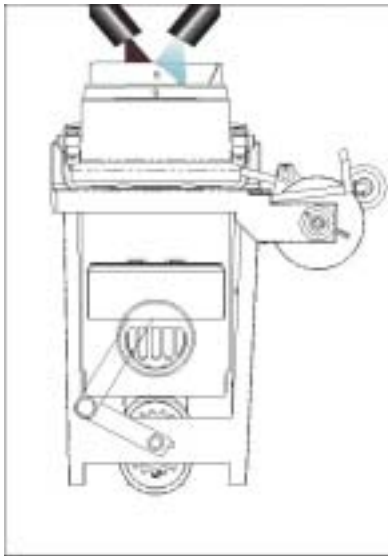
4.5 Assemblage de l'Infuseur

Le système d'infusion platinum "Baron" est considéré comme unique. Il est spécifiquement conçu pour les appareils AVALON. Le procédé d'infusion combiné avec la qualité élevée du papier filtre offre un café de qualité supérieure qui satisfait les goûts les plus raffinés. Cette saveur est disponible dans chaque tasse, peu importe le moment et l'endroit. Voir les pages suivantes pour la description du procédé d'infusion.



4.6 Processus d'Infusion

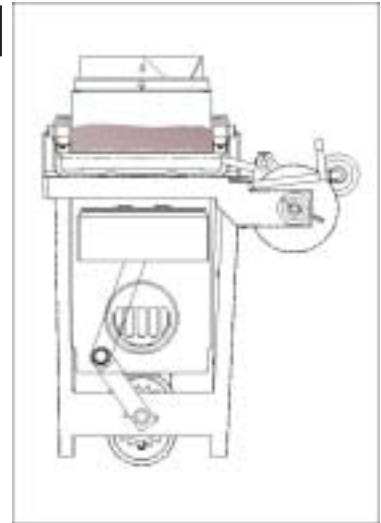
1



Étape 1 Montée du piston

Le café moulu et l'eau sont distribués dans la chambre à infusion pendant la montée du piston. Le mouvement ascendant du piston occasionne une pression d'air dans la chambre à infusion, qui agite l'eau et le café, ce qui accélère le procédé d'infusion.

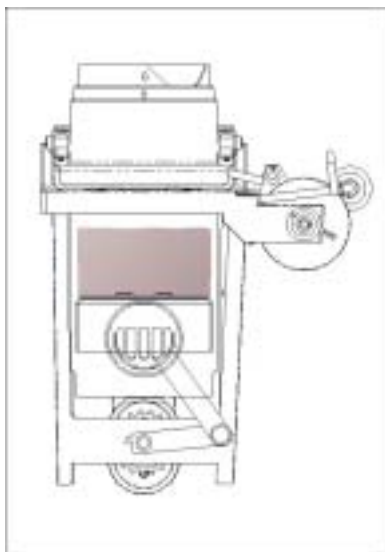
2



Étape 2 Les pauses

Une fois le piston en haut, il prend une pause pour permettre au café d'infuser à la force désirée. Par la suite, il y a un coup d'eau pour rincer la chambre avant la descente du piston.

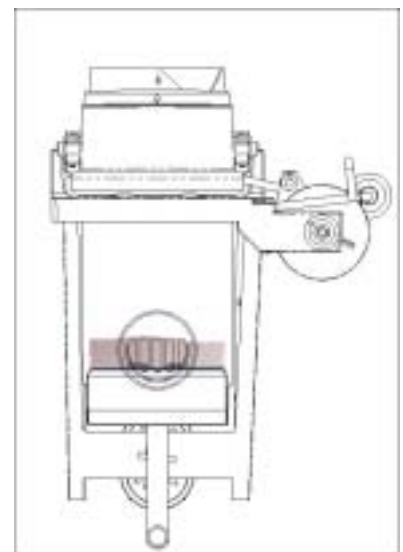
3



Étape 3 Descente du piston

La descente du piston crée une succion qui extrait le café des moutures et le fait passer à travers le papier filtre puis dans le cylindre. Une dernière pause se fait pour laisser le café couler de la chambre à infusion.

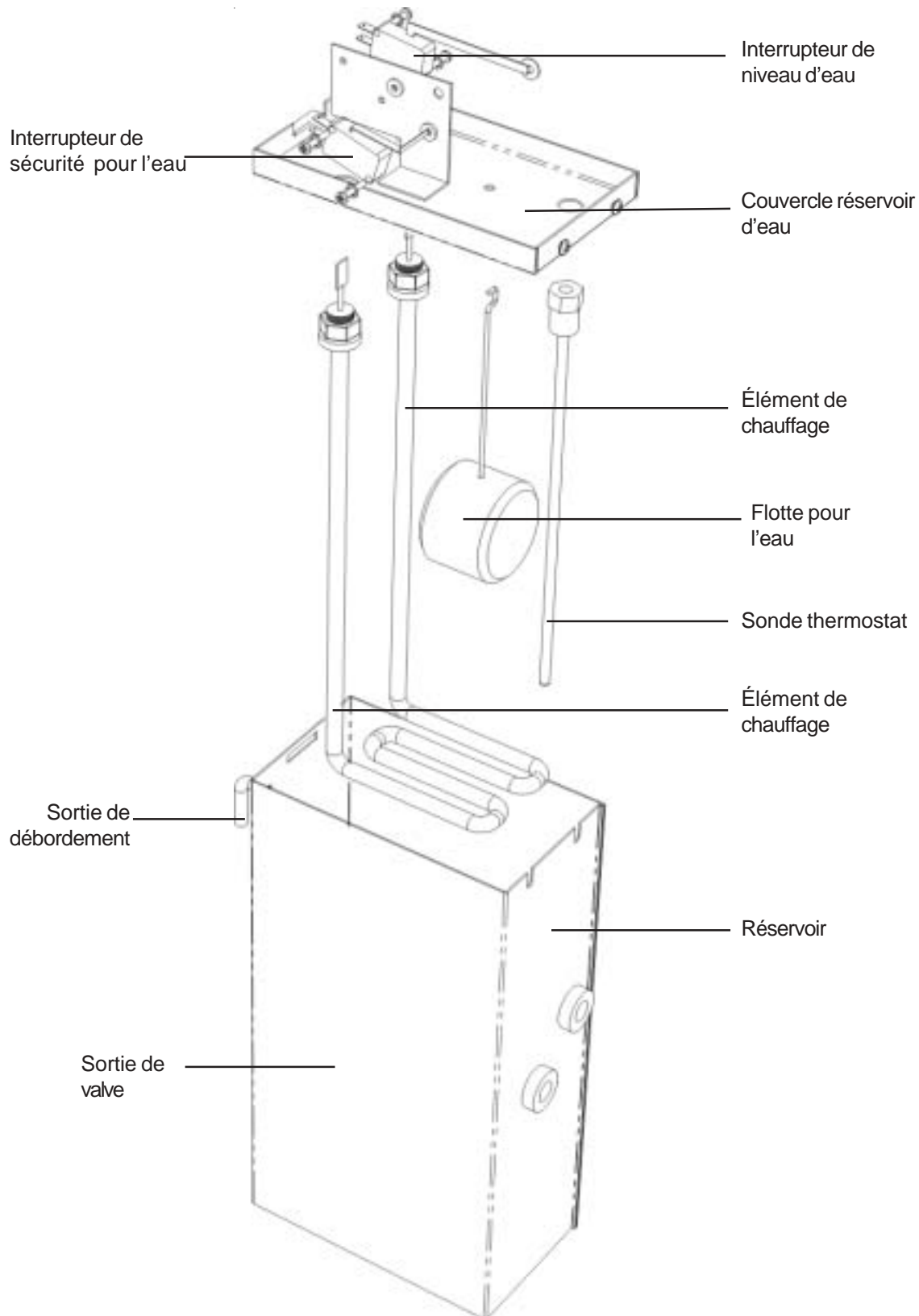
4



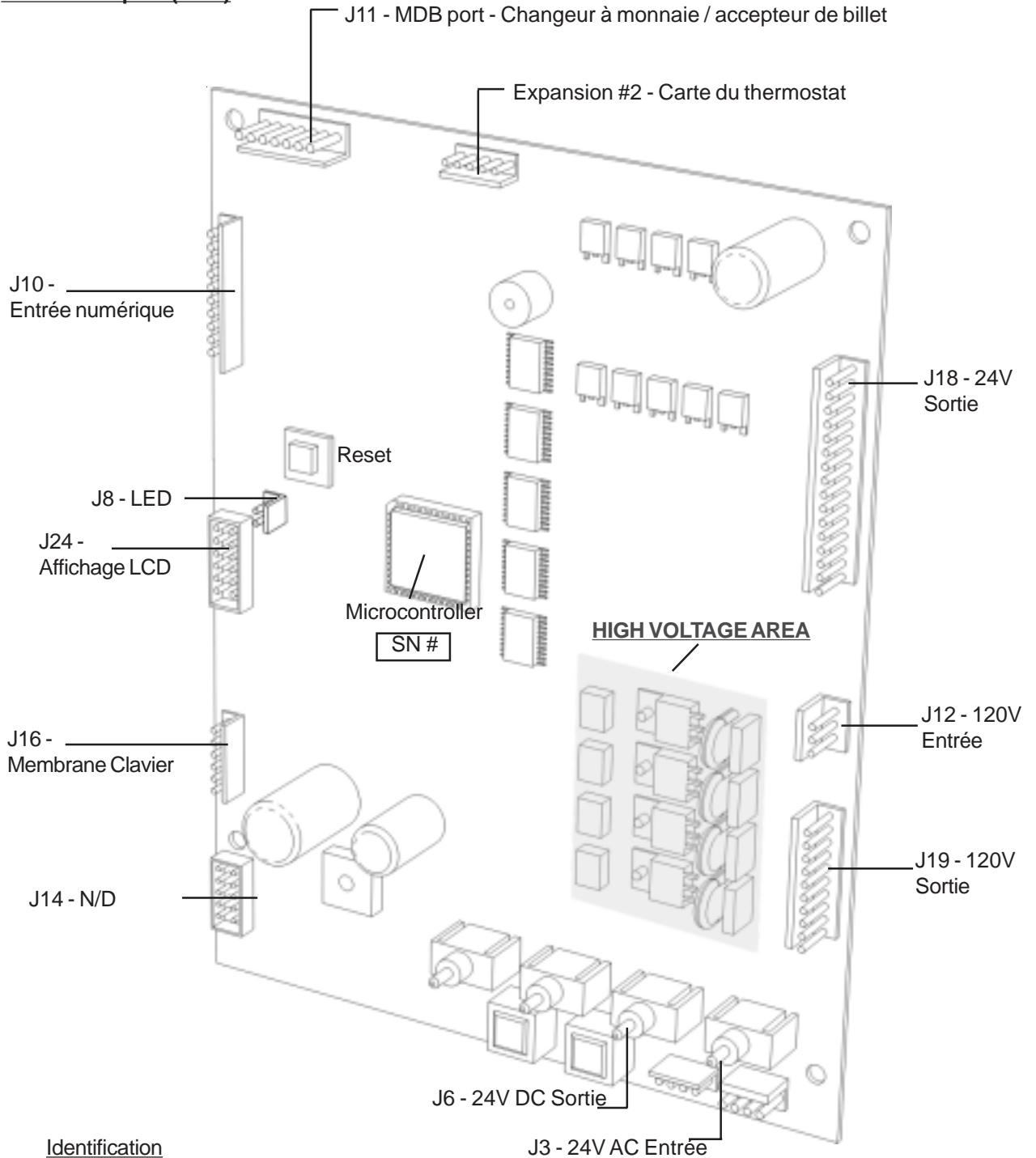
Étape 4 La livraison du produit

Le piston continue jusqu'au niveau le plus bas. La distribution du café par le bec verseur commence lorsque le piston est sous la sortie du café. En même temps, la chambre d'infusion se lève pour faire avancer le papier filtre qui tombe dans la poubelle avec les moutures.

4.7 Réservoir Eau Chaude



4.8 **Carte Principale (PCB)**



Identification



Ceci est un dessin de référence seulement. Ce n'est pas un échelle. Cet équipement doit être débranché du circuit électrique avant de travailler avec les composantes de la carte principale.

4.8.1 Description Carte Principale (PCB)

Interrupteurs et boutons interactifs

1. **Bouton reset (Rouge)**
Ce bouton initialise la cafetière
(de même que l'interrupteur marche/arrêt)
2. **Bouton du compteur (SW1) Blanc**
Ce bouton donne accès à l'information du compteur.
3. **Bouton d'installation (SW2) Noir**
Ce bouton donne accès au paramètre de produit et de la cafetière.
4. **Interrupteur gratuit (SW3)**
Sur Marche, cet interrupteur permet aux utilisateurs d'avoir gratuitement leurs breuvages. Pour le mode d'utilisateur par défaut, l'interrupteur doit être sur Arrêt.
5. **Interrupteur de l'infuseur (SW4)**
Sur Marche, l'interrupteur fait lever l'infuseur pour permettre de changer le papier filtre. Pour le mode d'utilisateur par défaut, l'interrupteur doit être sur Arrêt. Ceci remettra le compteur à zéro.
6. **Interrupteur d'ingrédient (SW5)**
Sur Marche, permet la neutralisation des moteurs d'ingrédients. Sur Arrêt les moteurs ne distribuent pas les ingrédients.
7. **Interrupteur de l'eau (SW6)**
Sur Marche, permet la neutralisation des 4 valves d'eau. Sur Arrêt, les valves ne distribuent pas l'eau.

LED Vert

Les LED verts s'illuminent pour indiquer le déclenchement d'une alarme

- DS28** - La poubelle est pleine
- DS18** - Débordement du bac à liquide
- DS13** - Interrupteur came
- DS14** - Papier filtre
- DS15** - Interrupteur niveau d'eau
- DS16** - N/D
- DS17** - N/D
- DS19** - Préchauffage
- DS20** - N/D
- DS25** - N/D
- DS27** - N/D
- DS26** - N/D
- DS24** - N/D
- DS23** - N/D

LED Rouge

Les LED rouges s'illuminent pour indiquer les pièces utilisées.

- DS2** - Moteur café #1
- DS3** - Moteur café #2
- DS4** - Valve d'eau pour le café
- DS5** - Moteur soluble #2
- DS6** - Eau chaude pour le café
- DS7** - Eau chaude pour le soluble
- DS21** - Fouetteur
- DS22** - Moteur d'infuseur
- DS10** - Valve d'entrée
- DS8** - Eau chaude
- DS9** - Moteur d'infuseur
- DS12** - N/D
- DS11** - N/D



Toutes les machines sont expédiées avec les interrupteurs sur Arrêt.



5. COMMANDES & CARACTÉRISTIQUES

5.1 Caractéristiques & Avantages

Nous comprenons le besoin d'individualité, c'est pourquoi Cafection vous laisse le choix du café. Que vous préférez le café organique, une marque particulière locale ou reconnue, avec AVALON, ce choix vous revient!

CARACTÉRISTIQUE	AVANTAGE
Programmations et caractéristiques ajustables électroniquement	Ajustez les valeurs de l'infuseur pour convenir au goût de vos clients ainsi qu'à la marque de café choisie.
2 sélections de cafés	Offrez 2 variétés de cafés ou 2 marques différentes, en une machine.
Possibilités de différents prix	Convenez au besoin de vos clients - gratuit ou payant.
2 sélections de solubles	Découvrez le Chocolat Chaud & la Vanille Française fouettés à la perfection ou mélangez ces essences avec du café pour un Café Latte ou Mokaccino.
Technologie unique en infusion	Le système d'infusion est unique. Il offre un café de qualité supérieure, tasse par tasse afin de plaire aux goûts les plus raffinés.
Le panneau de contrôle électronique	Les étapes d'infusion et les boutons de sélection sont bien identifiés afin de guider l'utilisateur lors du procédé.
Logiciel de service	Permet à l'opérateur de contrôler les caractéristiques de la machine, comprendre les messages et de faire un suivi des informations.

5.2 Spécifications

Sélections de breuvages

- 2 sélections de cafés
- Chocolat chaud
- Vanille française / Cappuccino
- Café Latté (75% café de votre choix + 25% vanille française)
- Mokaccino (50% café de votre choix + 50% chocolat chaud)
- Eau chaude

Capacités du Café et du Soluble

Contenant à café : 1,25 lbs
 Contenant à soluble : 2,5 lbs

Total de 2.5 lbs de café = capacité de 110 tasses
Total de 5 lbs de soluble = capacité de 185 tasses

<u>Dimensions de la Machine</u>	<u>Dimensions du Cabinet (en option)</u>	<u>Total des Dimensions</u>
Hauteur:.....27".....31".....58"
Largeur:11.5".....24".....35.5"
Profondeur:22".....26".....48"

Poids:...75lbs

Réservoir d'Eau

Capacité: 0.8 gallon
 Valves d'eau: 1 valve simple ; 1 valve double
 Élément de chauffage: 1250 watts

Conditions Électroniques

110 volts
 15 amp circuit
 60 Hz

POUR USAGE À L'INTERIEUR SEULEMENT

5.3 Caractéristiques Automatiques de Sécurité

Il y a plusieurs mécanismes de sécurité dans cet équipement d'infusion. Ils assurent le bon fonctionnement de la machine afin d'éviter des dommages matériels.

Interrupteurs du Niveau d'Eau et Sécurité du Chauffage

L'interrupteur du niveau d'eau et de la sécurité du chauffage fonctionnent ensemble. Ils font en sorte que l'élément de chauffage est mis hors tension s'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir. L'interrupteur du niveau d'eau est contrôlé par une flotte qui fermera la valve d'entrée si le réservoir est plein. Toutefois, si le niveau du réservoir est trop bas, l'interrupteur de sécurité du chauffage s'enclenchera et l'élément de chauffage sera mis hors tension.

Interrupteur de Débordement

Si l'eau du réservoir boue, elle ira dans la tasse de débordement et toutes les fonctions de la machine seront arrêtées. Un évènement de ce genre pourrait survenir si la flotte du réservoir est défectueuse ou encore, si la machine est bougée lorsque le réservoir est plein. La machine paraîtra hors tension.

Bac à Débordement

Si le bac à débordement est plein ou si un liquide coule à l'intérieur de la machine, celle-ci mettra la valve d'entrée hors tension et cela empêchera l'élément de chauffer. L'unité indiquera: "Bac à débordement plein".

Logiciel de Caractéristiques de Sécurité

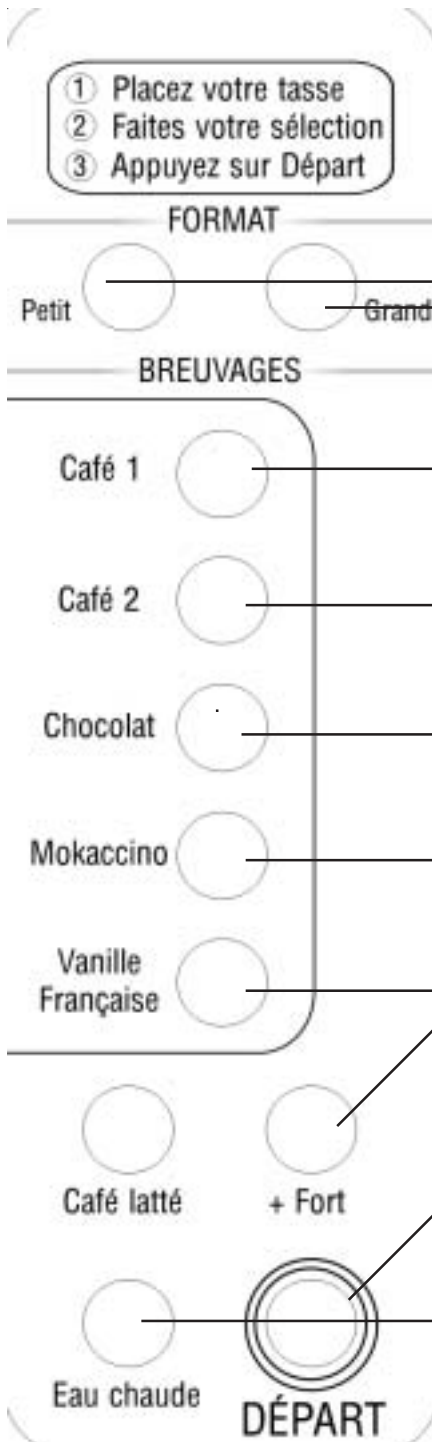
Au moment du premier plein de réservoir, la valve d'entrée d'eau fermera pendant 4.5 minutes de demandes continues, période de temps nécessaire pour compléter un plein de réservoir. Ensuite, la valve d'entrée fermera pendant 20 secondes de demandes continues. Le mécanisme de sécurité est conçu pour prévenir que l'eau ne déborde de la machine suite à des dommages matériels. La machine indiquera donc "Niveau d'Eau Bas".

Si l'interrupteur du niveau d'eau est déclenché et que la sécurité de chauffage ne l'est pas, l'élément sera automatiquement fermé. Ceci pour prévenir un défaut de mécanique de l'interrupteur de sécurité de chauffage.

5.4 Instructions d'Infusion

Bonjour
faites votre choix

L'écran est toujours allumé quand l'équipement est en mode utilisateur par défaut.



Étape 1: Placer votre tasse:

Verre ou Tasse

Vérifier la capacité de votre verre et le centrer sur la grille.

Étape 2: Choisir un format:

Étape 3: Choisir un breuvage:

Étape 4: Choisir la force de votre breuvage:

Étape 5: Infusion:

Peser sur DÉPART pour commencer le cycle d'infusion.
Pendant l'infusion, la lumière clignote pour indiquer que la machine est en fonction.
Aucune autre fonction n'est disponible durant ce procédé!

Eau Chaude

Pour commander de l'eau chaude, choisir un format et confirmer la sélection en pesant sur DEPART.

6 INSTALLATION INITIALE

Avant d'installer la machine, il est fortement suggéré qu'elle soit déballée, inspectée et testée avant de quitter votre entrepôt.

Vue d'ensemble des étapes d'installation

- 6.2 Déballage
- 6.3 Mettre l'équipement au niveau
- 6.4 Préparation du réservoir d'eau chaude
- 6.5 Raccordement d'eau
- 6.6 Raccordement électrique
- 6.7 Température de l'eau
- 6.8 Mettre les produits
- 6.9 Installation du système de chute (*optionnelle*)
- 6.10 Installation du papier filtre
- 6.11 Test d'installation
- 6.12 Carte de garantie

6.1 Emplacement et Installation

Environnement

Pour usage interieur seulement

Alimentation d'Énergie

Cet appareil doit avoir son propre circuit électrique et être situé à un maximum de 6 pieds de la sortie électrique consacrée.

Utiliser seulement un réceptacle polarisé.

Domestique 115 VAC / 60 Hz - 15 Amp Circuit

Alimentation d'Eau

En plastique 1/4" ou 3/8" O.D. ligne branchée sur une ligne plus grosse. Une fermeture de valve facilement accessible est fortement conseillée pour faciliter l'installation.

La pression d'eau doit être de plus de 20 PSI sans dépasser 80 PSI.

Outils Nécessaire

Tournevis Philips #2
Pince régulière moyenne
Clé ajustable
Niveau



D'autres outils pourront être nécessaires tout dépendant du type d'alimentation d'eau.

6.1.1 Dégagement

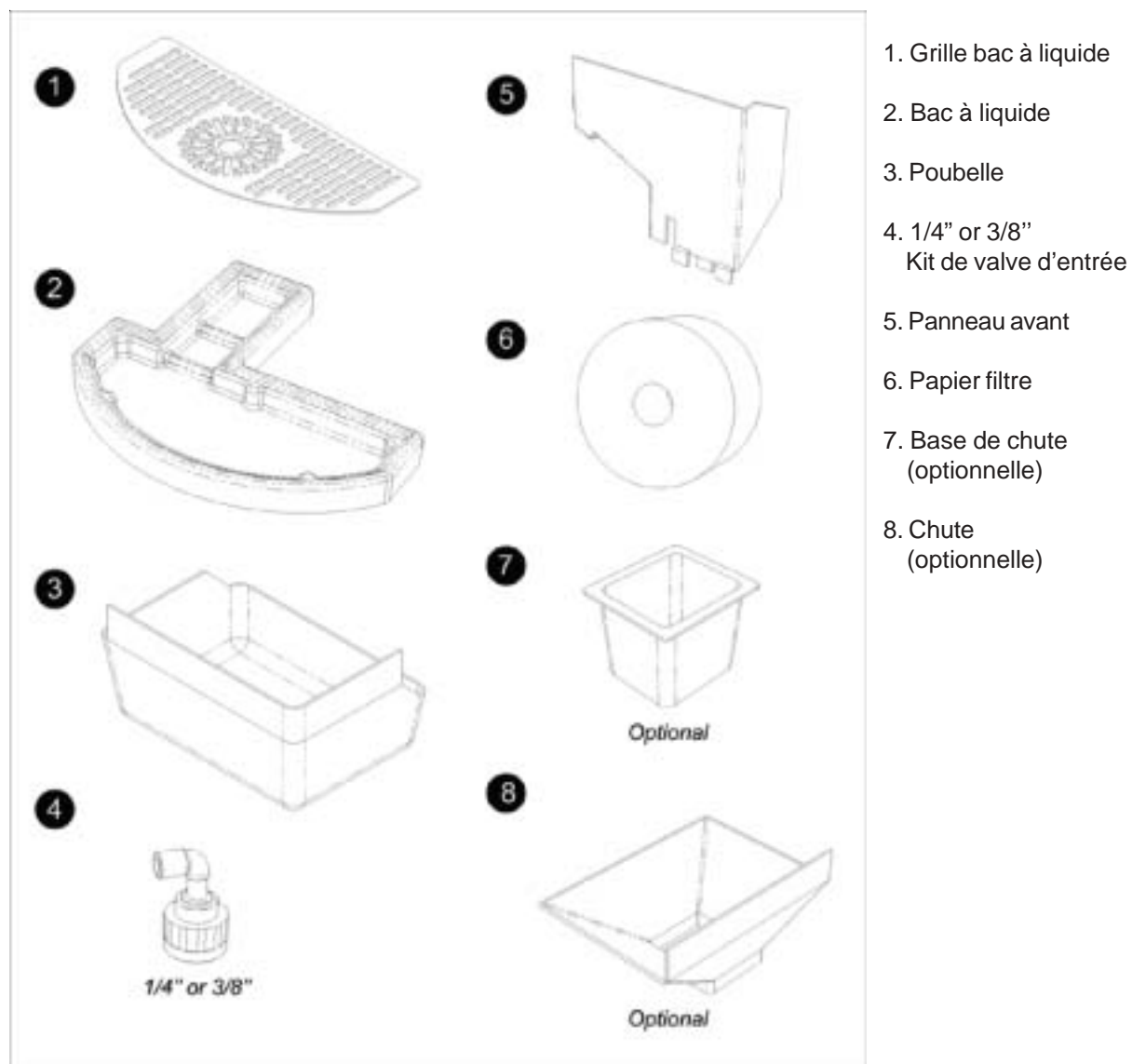
	Unité	Dégagement	Pour:
Grandeur:	27"	13 1/4"	Ouvrir le dessus de la machine.
Largeur:	11 1/2"	6"	Par côté. Il est important de garder un espace d'un côté afin d'avoir accès à la serrure et de l'autre, afin de permettre l'ouverture de la porte. <i>Vous avez besoin d'un dégagement de 12" pour ouvrir l'accepteur de monnaie (optionnel)</i>
Profondeur:	22 1/2"	11 1/2"	Ouvrir la porte de devant
		6"	Dégager l'alimentation d'eau, les tuyaux, le système de filtration d'eau et la circulation d'air adéquate.

6.2 Déballage

Pour chaque équipement d'infusion vous devez avoir 2 boîtes; la cafetière et les accessoires.

Pour sortir l'appareil de la boîte, couper soigneusement les courroies tenant la boîte en place sur la palette et lever la boîte. Vérifier que l'unité n'a pas de dommages.

Les pièces et accessoires qui sont expédiés séparément doivent être installés sur votre équipement. Dans chaque boîte, vous devez retrouver les items suivants:



* Les clés sont attachées sur le fil d'alimentation à l'arrière de la machine

6.3 Mettre l'Équipement au Niveau

Pour une performance optimale de l'équipement, il est important de s'assurer que la machine est au niveau.

1. Mettre un niveau sur le dessus de la machine;
2. Ajuster les 4 pattes sous l'équipement pour le mettre au niveau.

6.4 Préparation du Réservoir d'Eau Chaude

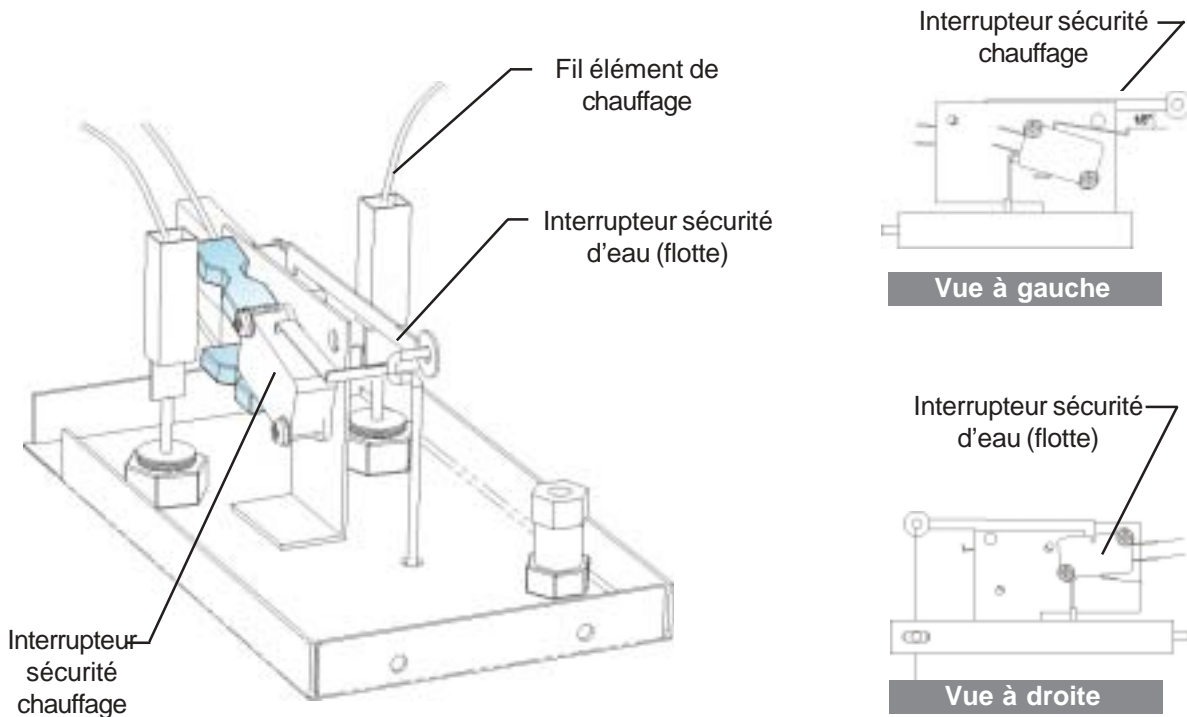


Assurez-vous que la machine est débranchée!

6.4.1 Préparation du Réservoir à Eau Chaude

1. Ouvrir la porte de la machine ;
2. Enlever le panneau arrière ou le couvercle du petit réservoir;
3. Trouver le réservoir à eau et enlever l'attache de nylon sur la flotte du réservoir;
4. Enlever le tube en silicone sur l'élément de chauffage;
5. Reliez le fil blanc double sur la fourche de l'élément de chauffage;
6. Remettre le capot et fermer la porte.

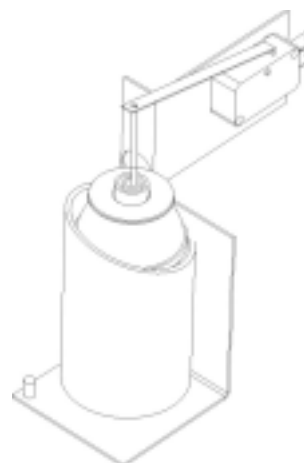
*** Vous avez accès à l'interrupteur en ouvrant la porte au-dessus du panneau arrière**



6.4.2 Ajuster la Flotte de Débordement du Réservoir

Il est important de vérifier que la flotte est bien positionnée dans la tasse de débordement car elle peut bouger lors du transport. Si la flotte n'est pas en place, l'interrupteur ne pourra être activé et la machine se fermera automatiquement, croyant qu'il y a débordement.

Il est important de s'assurer que la tasse de débordement est en place avec le plus haut côté avant fixé avec du ruban rouge. Si vous devez enlever la tasse, s.v.p. assurez-vous de la replacer avec la section haute avant, le tube de débordement dans la tasse. Ensuite, fixez-le avec du ruban. La flotte sera en place et activera l'interrupteur de débordement s'il y a un problème.



6.5 Raccordement d'Eau



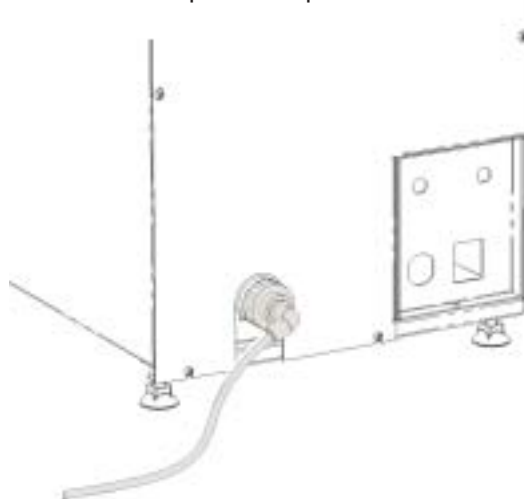
Cet équipement doit être installé conformément au code de tuyauterie Fédérale, Provinciale et/ou Municipale.

Assurez-vous que l'équipement est débranché avant de procéder à l'installation de l'approvisionnement d'eau. Vérifier que la pression d'eau est de plus de 20 psi et de moins de 80 psi.

1. Avant l'installation de la machine, rincer la ligne d'eau en faisant couler approximativement 1 gallon d'eau dans le sceau afin d'éviter l'infiltration de sédiments;
2. Le tuyau d'eau doit être munie d'une valve afin de couper la source. Ce tuyau doit être en plastique 1/4" ou 3/8" de diamètres. sur une ligne branchée sur une autre plus grosse.
3. Assurez-vous que la source d'eau est fermée. Fixer solidement le fitting sur la valve d'entrée. Ne pas trop serrer;
4. Assurez-vous que l'équipement est débranché. Joindre la ligne d'eau au branchement rapide du fitting;
5. Ouvrir la valve d'eau, diriger l'eau à l'infuseur. S'il y a une fuite, serrer la connection afin de mettre fin à celle-ci.



Cette procédure ne prend pas en considération l'installation d'un système de filtration d'eau. S.v.p. Vous référez au manufacturier pour des questions sur l'installation du filtre à eau..



6.6 Raccordement Électrique



Cet équipement doit être installé conformément au code d'électricité Fédérale, Provinciale et/ou Municipale.

Assurez-vous que:

- L'Équipement est sur arrêt avant de le brancher;
- L'Équipement a son propre circuit électrique; et
- Une corde électrique n'est pas utilisée.

1. Avant de brancher l'interrupteur placé à l'arrière, vérifier que la machine est en mode ARRÊT;
2. Trouver le fil électrique de la machine(mesurant 6 pieds) et le brancher à son propre circuit;
3. Étirer le bras jusqu'en arrière de l'infuseur et mettre l'interrupteur sur MARCHÉ. Les lumières à l'avant vont s'allumer et l'eau va automatiquement entrer dans l'infuseur. Le réservoir va se remplir en 2 à 3 minutes, moment où l'infuseur se met en marche;
4. Une fois le réservoir rempli, 15 à 20 minutes sont nécessaires pour chauffer l'eau à la température d'infusion;
5. L'équipement sera prêt lorsque l'écran LCD indiquera "Bonjour! Faites votre choix".



L'interrupteur principal d'alimentation met l'équipement en marche ou hors tension. Cet interrupteur devra être sur ARRÊT pour tout entretien des composantes électriques.

6.7 Température de l'Eau

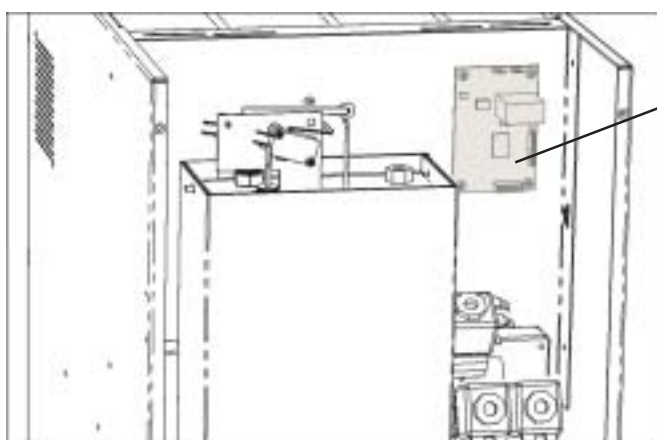
Cet équipement a un point d'infusion de café lorsque la température de l'eau atteint 195 F. Cette température permet d'offrir la même qualité à tous les usagers. Il y a une tolérance de +/- 2 degré F.

Vous pouvez prendre la température manuellement de l'eau qui infuse. Vous n'avez qu'à commander un verre d'eau chaude et à y insérer un thermomètre. Il peut y avoir une légère différence de température de celle obtenue lors de la lecture électronique. Effectivement, 195F est une moyenne de la température dans le réservoir.

Advenant une différence majeure entre les 2 lectures, vérifiez que votre réservoir n'est pas obstrué par des dépôts de calcaire ou de minéraux.

Mesures de sécurité

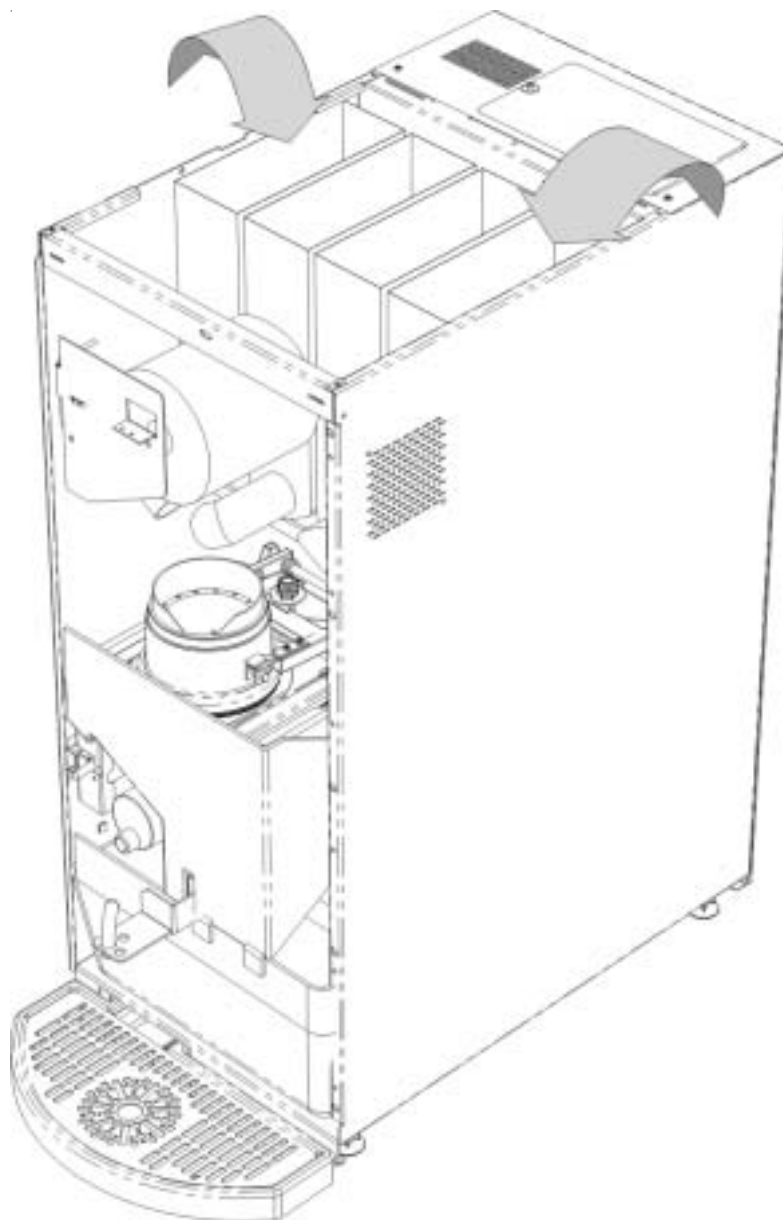
Si une panne de la sonde de température survient, le réservoir peut commencer à bouillir. De ce fait, un débordement sera causé dans la "Tasse Débordement". La machine se fermera automatiquement.



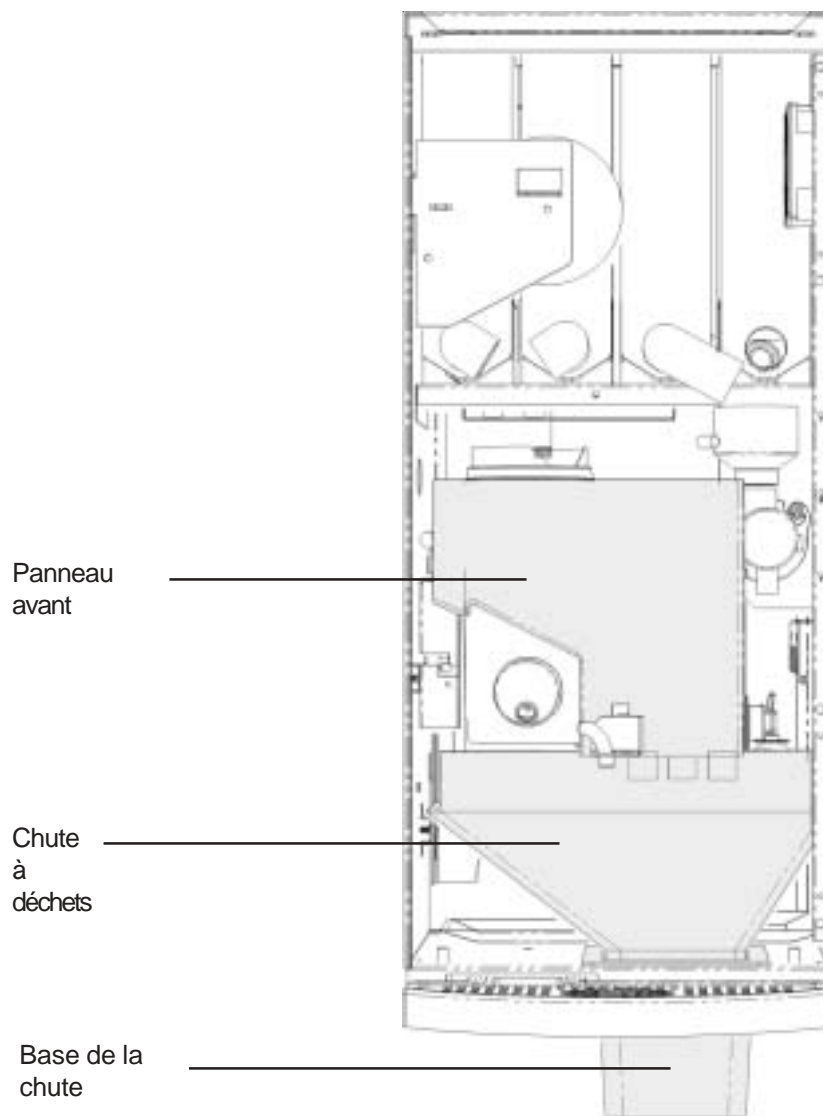
Thermostat
Électronique

6.8 Mettre les Produits

1. Débarrer la porte principale
2. Ouvrir le capot en métal
3. Enlever le couvercle du contenant
4. **Ne pas trop remplir le contenant**



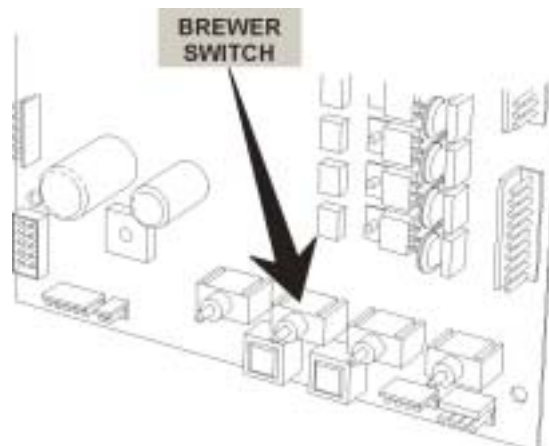
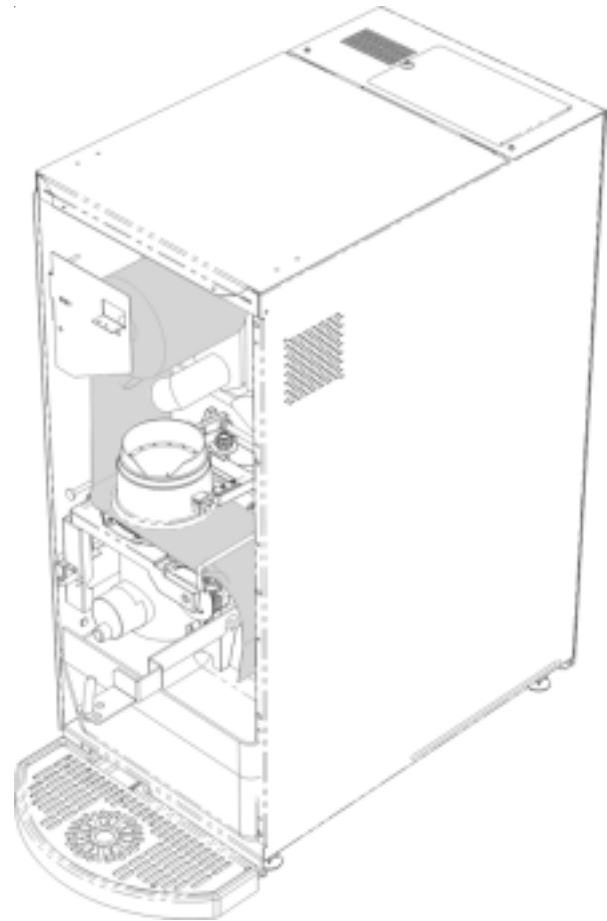
6.9 Installation du Système de Chute



1. Ouvrir la porte principale;
2. Insérer la base de la chute dans le trou de chute la chute situé dans le cabinet;
4. Insérer la grande poubelle dans la base de la chute;
5. Installer le panneau avant sur la chute, en alignant les fourches vers la gauche et l'agrafe, sur le côté gauche de l'infuseur.

6.10 Installation du Papier Filtre

1. Assurez vous que l'interrupteur de l'infuseur est sur MARCHE;
2. Placer le rouleau sur le support à papier pour que le papier déroule sur le côté gauche; (voir le diagramme à l'intérieur de l'infuseur)
3. Mettre l'interrupteur du papier filtre sur MARCHE (SW4 sur la carte principale, voir page 16), la chambre d'infusion va lever;
Note: la chambre d'infusion ne levera pas si elle ne détecte pas de papier filtre
4. Passer le papier sous le support à gauche, sous la chambre d'infusion et sous les roues du guide en levant délicatement;
5. Tirer sur le papier et le diriger à travers le trou de la chute et dans le cabinet et la poubelle;
6. S'assurer que le papier glisse droit. Vérifier qu'il reste à l'intérieur du premier guide. Si le papier filtre n'est pas correctement installé, un débordement va suivre et le café moulu tombera à l'intérieur de la machine.
7. Mettre l'interrupteur du papier filtre sur ARRÊT (SW4 sur la carte principale);
8. Le papier filtre avance alors que le cycle et la chambre d'infusion descendent sur le papier, prêt pour la prochaine tasse.



6.11 Test d'Installation

Il est important de faire au moins 2 cycles de chaque produit afin de vérifier le bon fonctionnement de la machine. Voici une liste de rappels à consulter lors de cette procédure:

Lorsque l'installation est complétée, vous devez vous assurer que la machine est propre, sécuritaire et fonctionnelle.

	<u>Quoi vérifier</u>	<u>Solution si problème</u>	<u>Pg.#</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	Valve d'entrée n'a pas de fuite	Vérifier qu'il est sécuritaire et ne pas trop serrer	27
<input checked="" type="checkbox"/>	Chambre d'infusion n'a pas de café	Vérifier que la machine est au niveau	26
<input checked="" type="checkbox"/>	La papier filtre avance sans resistance et tombe directement dans la poubelle	Vérifier que la chute est installée correctement Répéter la procédure d'installation	31, 32
<input checked="" type="checkbox"/>	Bol à fouetter pour soluble n'a pas de fuite	Vérifier qu'il est droit et bien installé	
<input checked="" type="checkbox"/>	La température de l'eau est acceptable	Voir la température de l'eau	29
<input checked="" type="checkbox"/>	Les produits sont chargés	Vous référez à ce manuel	30
<input checked="" type="checkbox"/>	L'infuseur et son environnement est propre	Le nettoyer	43
<input checked="" type="checkbox"/>	L'interrupteur Test est à ARRÊT	Le mettre à ARRÊT	16
<input checked="" type="checkbox"/>	La programmation est complétée	Vous référez à la section programmation	35

6.12 Carte de Garantie

Remplir la carte de garantie et l'envoyer par télécopieur ou par la poste à Cafection pour valider votre garantie et enregistrer votre machine pour des nouvelles versions de pièces.

Télécopieur: 1-800-463-2739

7 LOGICIEL DE SERVICE

Le logiciel vous permet de contrôler les paramètres de la machine et de retirer des données d'utilisation de l'équipement.

Pour accéder aux paramètres de la machine:

1. Débarrer et ouvrir la porte de la machine
 2. Peser sur le bouton noir SET UP situé dans le bas de la carte principale (#SW2)
- Le LCD indiquera:

Mode configuration
DÉPART pour sortir

Pour accéder au données d'utilisateurs:

1. Débarrer et ouvrir la porte de la machine
 2. Peser sur le bouton blanc COMPTEUR situé dans le bas de la carte principale (#SW1)
- Le LCD indiquera:

Visualisation TOTAUX
DÉPART pour sortir

Menu Paramètre Machine

Café Latté: Reculer / Non
+ Fort: Avancer / Oui



Le bouton DÉPART est utilisé pour confirmer un changement dans la configuration. Si vous n'appuyez pas sur ce bouton

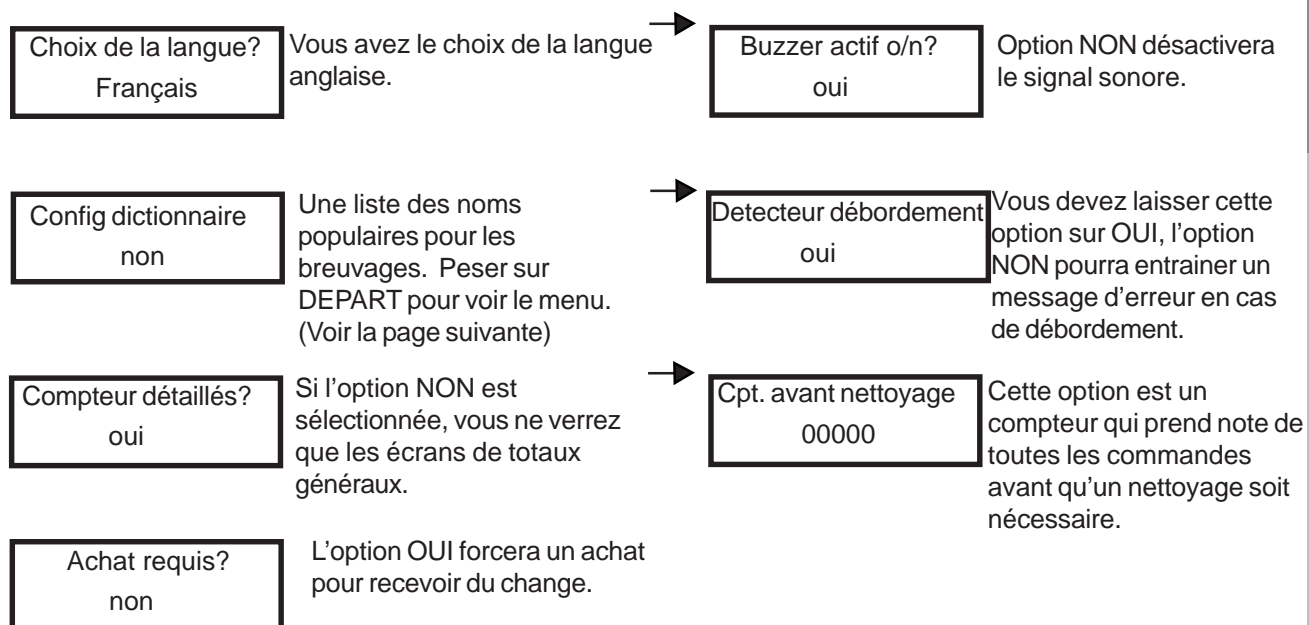
Eau Chaude: Changer de f

après une modification, elle ne sera pas gardée en mémoire.

Départ: Changer de caractère / Sortir

7.1 Configuration.

Ouvrir la porte principale et peser sur le bouton noir SETUP sur la carte principale. Peser sur le bouton caché de la membrane et le menu de configuration apparaîtra. Défiler les options en utilisant le bouton d'eau chaude et garder en mémoire que le bouton de café latté égale non et le bouton + fort égale oui. Suivre le menu de gauche à droite.



7.1.1 Dictionnaire

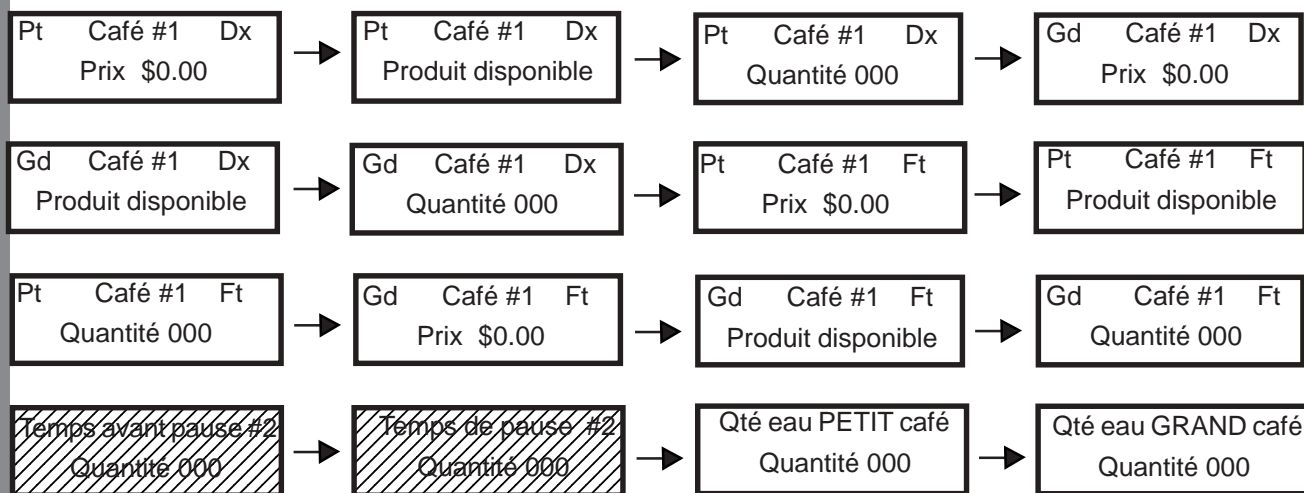
1. Café #1
2. Café #2
3. Chocolat
4. Vanille française

Peser sur le bouton de sélection que vous désirez programmer avec un mot du dictionnaire.

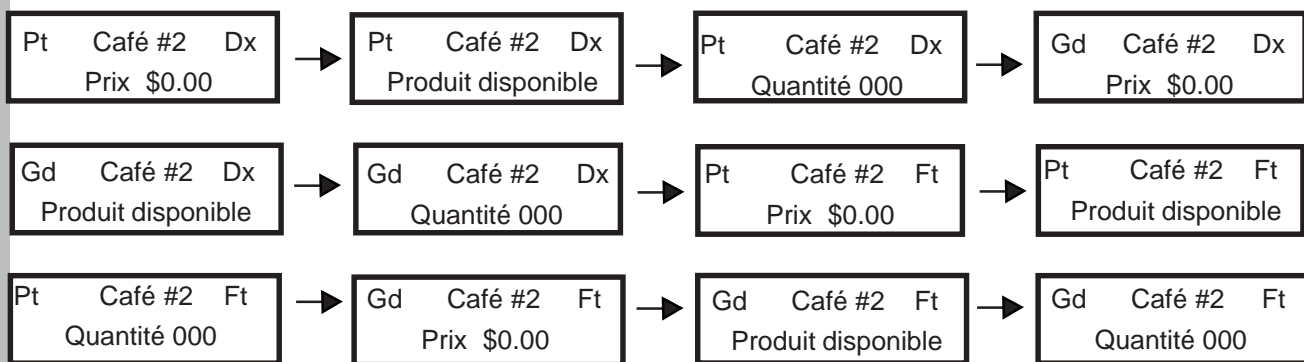
7.2 Configuration de Produits

Les sélections en gris ne doivent pas être changées sans avoir, tout d'abord, contacté le manufacturier.

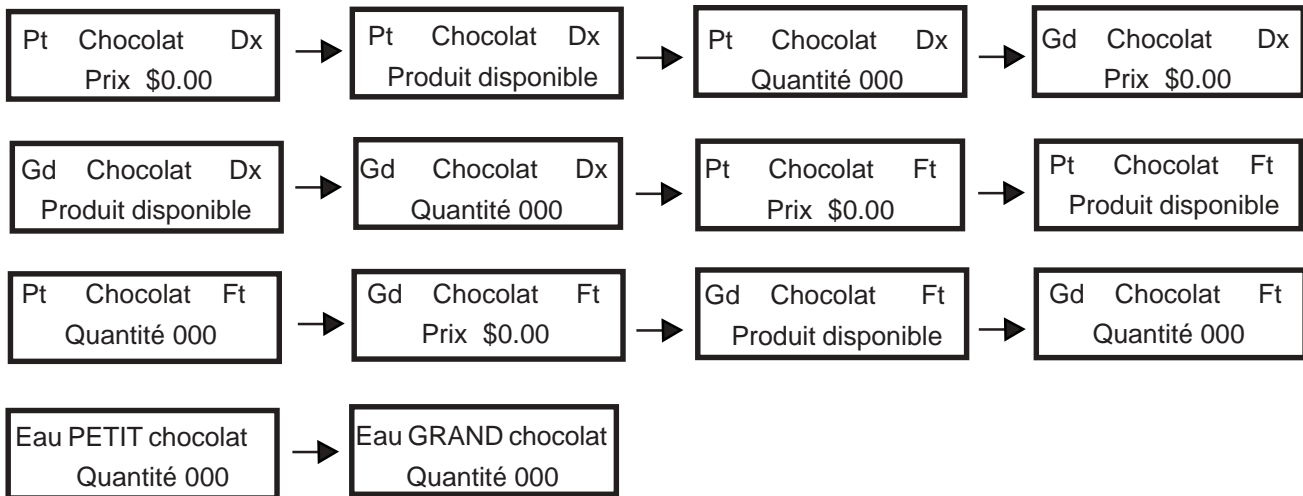
Sélection Café #1 (de gauche à droite)



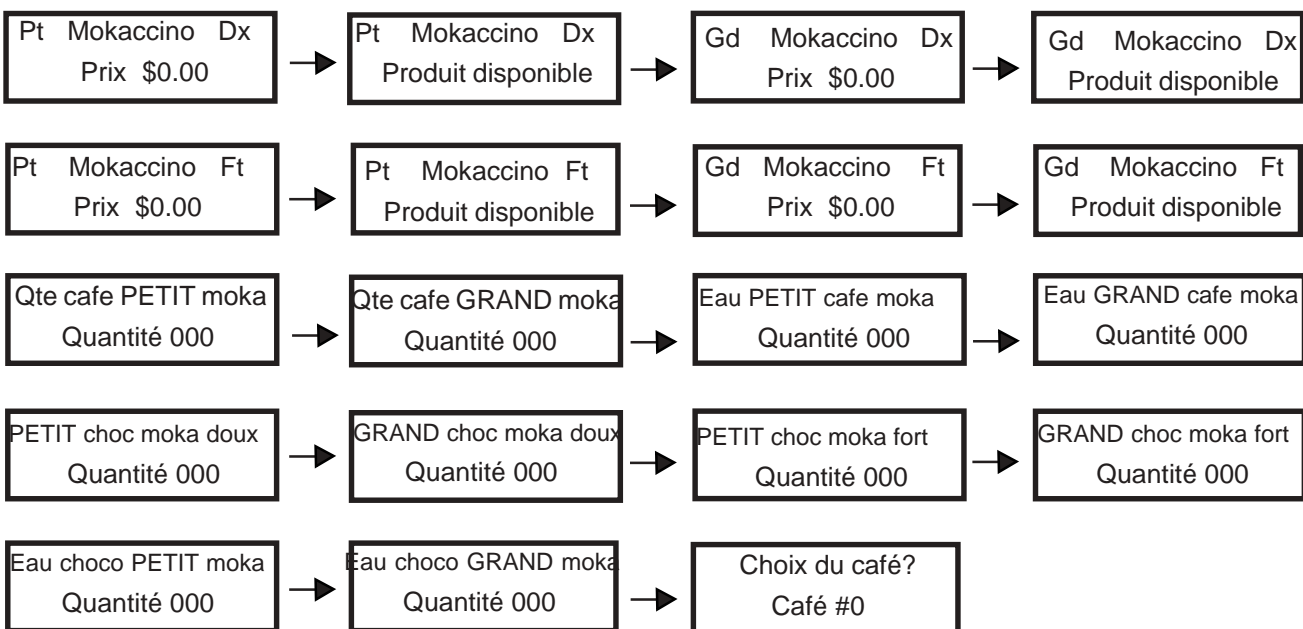
Sélection Café #2 (de gauche à droite)



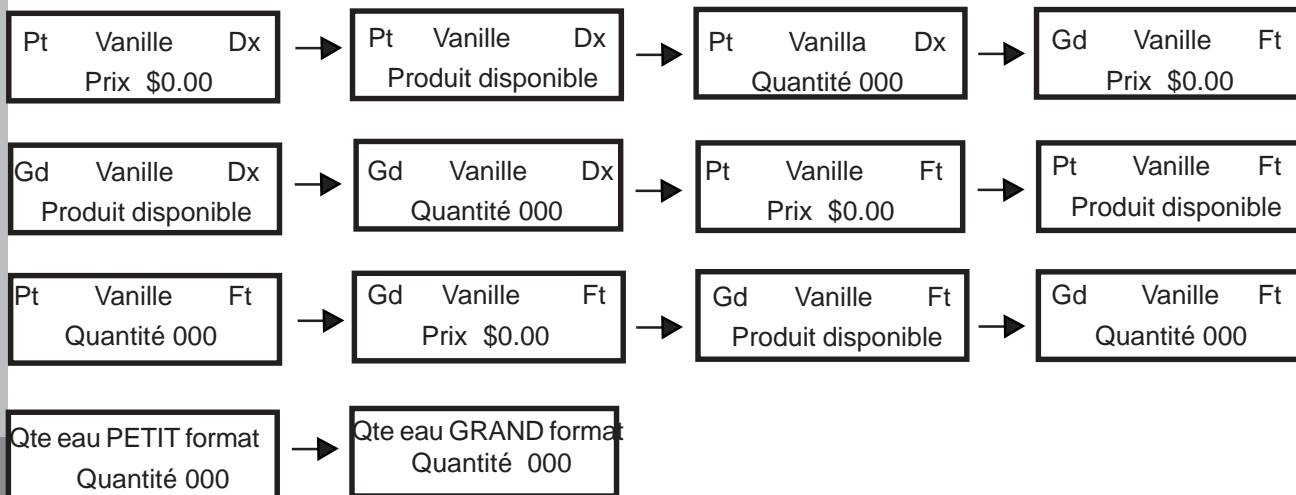
Sélection Chocolat (de gauche à droite)



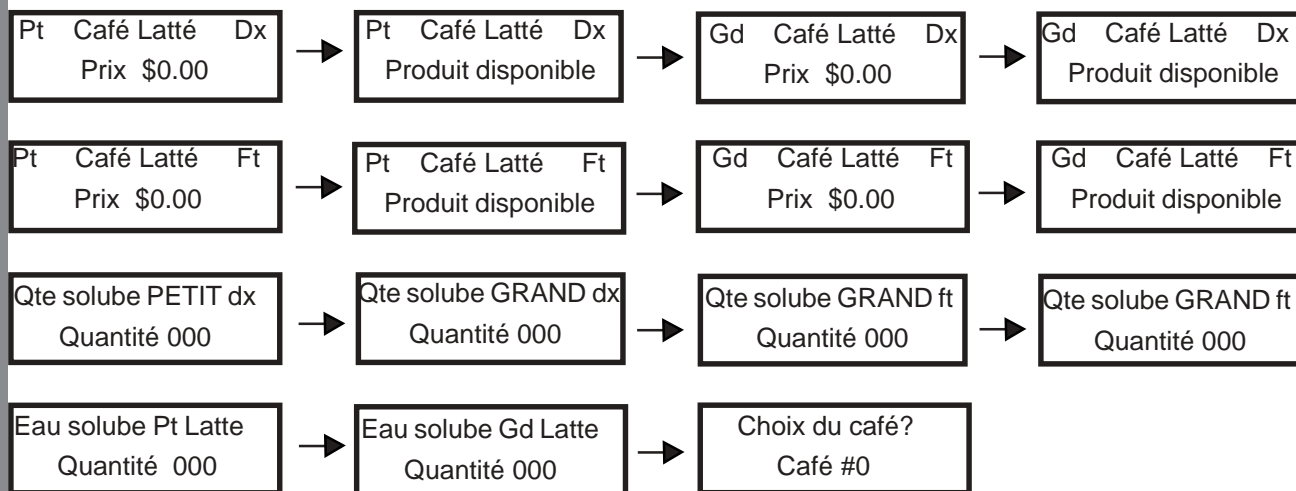
Sélection Mokaccino (de gauche à droite)



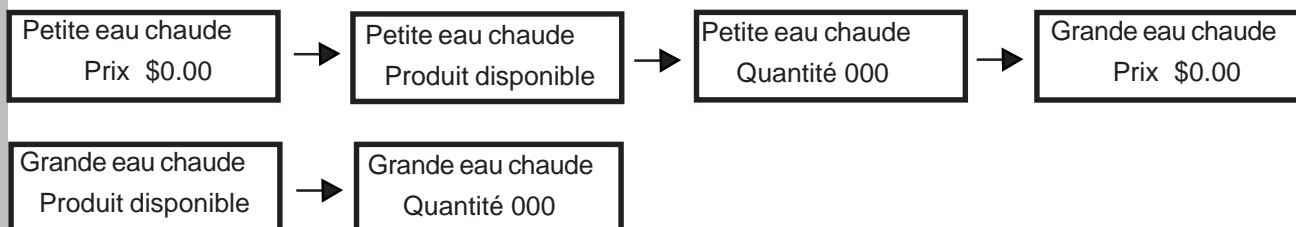
Sélection Vanille Française (de gauche à droite)



Sélection Café Latté (de gauche à droite)



Sélection Eau Chaude (de gauche à droite)



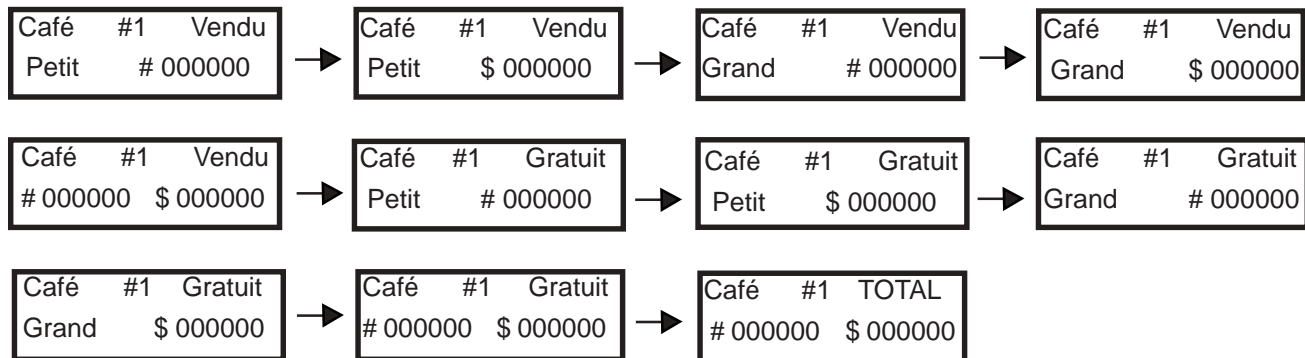
7.3 AFFICHAGE DU COMPTEUR

Pour voir l'affichage du compteur, débarrer, ouvrir la porte principale et peser sur le bouton blanc SETUP. L'écran doit afficher ceci:

Visualisation totaux
DEPART pour sortir!

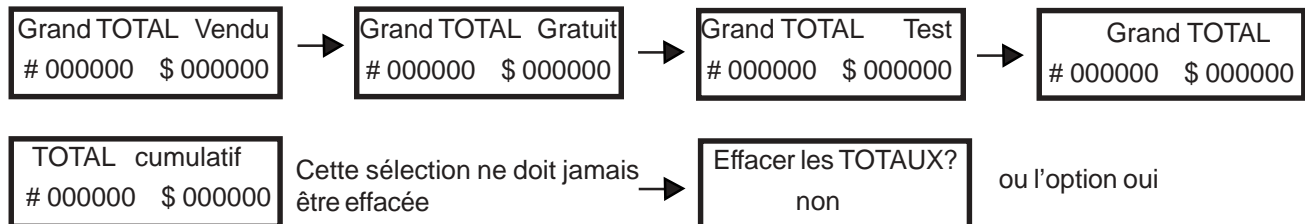
Pour défiler ce menu, utiliser le bouton de sélection petite tasse et peser sur DEPART pour sortir. Vous trouverez, ci-bas, les écrans affichés:

Sélection Café #1 (de gauche à droite)



**Ce menu est identique pour les sélections Café #2, Chocolat, Vanille Française, Café Latté, Mokaccino et Eau Chaude, il n'y a que le nom de la sélection qui change.

Pour voir la quantité totale et le montant des compteurs, débarrer et ouvrir la porte principale, peser sur le bouton blanc SETUP et sur la touche cachée. Pour défiler le menu utiliser le bouton d'eau chaude et peser sur DEPART pour sortir.



7.4 FEUILLE DE SUIVI DU COMPTEUR

Utiliser cette feuille pour enregistrer les données de votre machine. (faire des photocopies)

**** pt = Petit, gd = Grand**

Breuvage	Donnée du Compteur				
	Qté	Vendu \$	Gratuit #	Total#	Total \$
Café #1 - pt					
Café #1 - gd					
Café #2 - pt					
Café #2 - gd					
Chocolat - pt					
Chocolat - gd					
Mokaccino - pt					
Mokaccino - gd					
Vanille française - pt					
Vanille français - gd					
Café latté - pt					
Café latté - gd					
Eau chaude - pt					
Eau chaude - gd					
GRAND TOTAUX					

Endroit: _____

N/S#: _____

Signature du client: _____

Date: _____

7.5 FEUILLE DE SUIVI DES PARAMÈTRES

Utiliser cette feuille pour enregistrer les données de votre machine. (faire des photocopies)

Breuvage	Donnée de Programmation							
	Petit doux		Grand doux		Petit fort		Grand fort	
	Qté	Prix	Qté	Prix	Qté	Prix	Qté	Prix
Café #1								
Eau café								
Café #2								
Chocolat								
Eau chocolat								
Mokaccino								
Café mokaccino								
Eau café moka								
Choco mokaccino								
Eau choco moka								
Vanille								
Eau vanilla								
Café latté								
Solube café latté								
Eau café latté								
Eau chaude								

Logiciel de Service

Endroit: _____

N/S#: _____

Signature du client: _____

Date: _____

7.6 CHARTES DE RÉFÉRENCE DES PARAMÈTRES DE PRODUIT

Programmation du Manufacturier: Petitl, 8 oz et Grand, 10 oz.

La définition de "valeur" est le temps que le mécanisme distribue les ingrédients ou l'eau.

Café (#1, #2)

Verre	Doux					Fort					Qté d'eau chaude pour le café				
	7oz	8oz	9oz	10oz	12oz	7oz	8oz	9oz	10oz	12oz	7oz	8oz	9oz	10oz	12oz
Valeur	40	45	50	55	60	60	65	70	80	90	105	115	130	160	180

Produit Soluble (#1, #2)

Verre	Doux					Fort (plus sucré)					Qté d'eau chaude pour soluble				
	7oz	8oz	9oz	10oz	12oz	7oz	8oz	9oz	10oz	12oz	7oz	8oz	9oz	10oz	12oz
Valeur	40	45	50	55	60	50	55	60	70	80	110	120	140	170	180

Mokaccino, Cafe Latte

Verre	Produit					Qté d'eau chaude					
	7oz	8oz	9oz	10oz	12oz	Verre	7oz	8oz	9oz	10oz	12oz
Café	33	38	42	45	55	Café	50	60	65	70	85
Soluble doux	40	45	48	50	60	Soluble	30	25	30	45	55
Soluble + sucré	45	55	60	65	75						

Eau Chaude

Verre	7oz	8oz	9oz	10oz	12oz
Valeur	105	115	125	145	165

*Ces valeurs sont à titre de référence seulement.

7.6.1 Quel Café Utiliser



Il est très important d'utiliser seulement des moutures finement moulu (vending) dans cette machine! Vous ne devez PAS utiliser du café de percolateur car le temps d'infusion n'est pas assez longs NI des moutures expresso, il va obstruer la machine et causer un débordement.

7.6.2 Mesures Recommandées pour les Paramètres

Nous recommandons les mesures suivantes pour le café moulu et le soluble:

Café doux	1 gramme / once liquide
Café fort	1.6 grammes / once liquide
Chocolat doux	2 grammes / once liquide
Chocolat fort	2.6 grammes / once liquide
Vanille française doux	2 grammes / once liquide
Vanille française fort	2.6 grammes / once liquide
Mokaccino	1/3 café, 2/3 soluble
Café Latté	1/3 café, 2/3 soluble



8 NETTOYAGE ET ASEPTISATION

8.1 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 régulièrement. 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 veut aussi dire enlever toute 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 Consommation de produit
- 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 nommées ci-bas lors de chaque visite afin d'évaluer si le nettoyage est nécessaire.

8.2 Outils Recommandé 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 café
- Pièces de rechange si un nettoyage intensif doit se faire
- Sac à poubelle

8.3 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.

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

Interieure / 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 un cycle de 1,000 par 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.

8.4 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.

8.5 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 métal
- 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!

8.5.1 Nettoyer le bac à débordement

Fréquence: Journalière ou au besoin

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

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

Il est nécessaire de garder le bac à débordement au niveau afin d'éviter un débordement. Enlever le bac à 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 à débordement sur la cafetière et vérifier qu'il est stable.

8.5.2 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:

Besoin Service
Activer l'infuseur

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 va pas distribuer les 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'éteignant (droite et en suite à gauche).

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.

8.6 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 nettoyer

- Contenants à soluble
- Infuseur à café
- Entonnoir à café
- Ventilateur

8.6.1 Contenants à café

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;
3. Retirer le contenant à travers le haut de l'infuseur. L'enlever ensuite du moteur et de la transmission;
4. Nettoyer et aseptiser sous l'eau chaude et 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 interrupteurs sont remis en place.



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

8.6.2 Contenants à Solubles

Aseptiser les assemblages de fouetteurs

Fréquence: Hebdomadaire ou tous les 200 cycles
Évite les résidus d'adhérer aux parois de l'entonnoir.

Attention! L'eau est CHAUDE

1. Placer un grand verre ou un contenant sous le bec pour récupérer l'eau de rinçage CHAUDE;
2. Mettre l'interrupteur d'ingrédient sur ARRET (SW5);
3. Commander plusieurs breuvages pour que l'eau chaude traverse le système;
4. Remettre l'interrupteur d'ingrédients sur MARCHÉ;
5. Commander un grand breuvage pour confirmer que toutes les pièces et les interrupteurs sont en place.

Enlever l'assemblage du fouetteur pour nettoyage

Fréquence: Hebdomadaire ou tous les 200 cycles

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

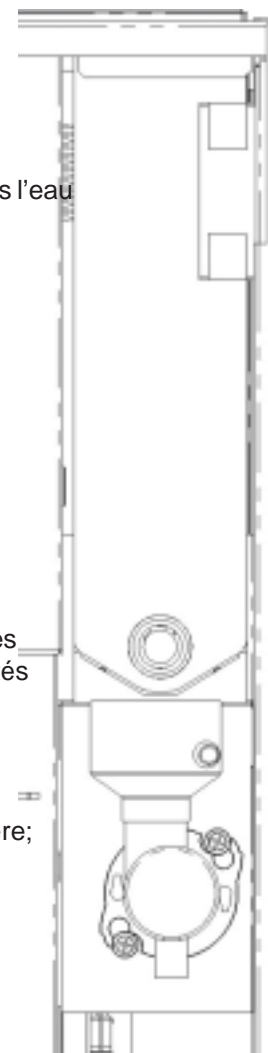
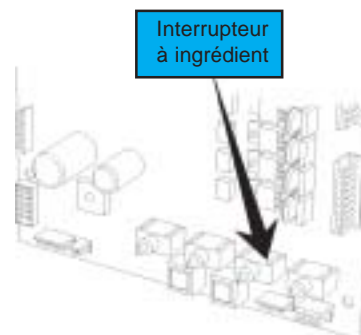
1. Enlever le tube de la base;
2. Retirer l'entonnoir et enlever la base du fouetteur;
3. Rincer sous l'eau chaude et utiliser une brosse pour le tube;
4. Laisser sécher à l'air libre;
5. Réinstaller toutes les pièces dans l'ordre inverse;
6. Commander un grand breuvage pour confirmer que toutes les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

Enlever les contenants pour nettoyage

Fréquences: 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.



8.6.3 Infuseur à Café

Aseptiser la Chambre à Infusion:

Fréquences: 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 MARCHÉ;
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 caoutchouc 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

Fréquences: 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.

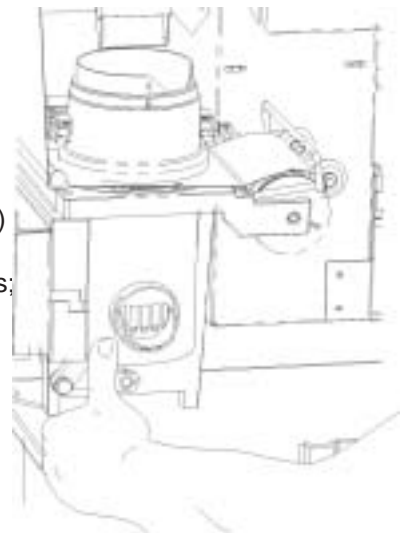
Nettoyage de l'Assemblage de l'Infuseur

Fréquences: 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;

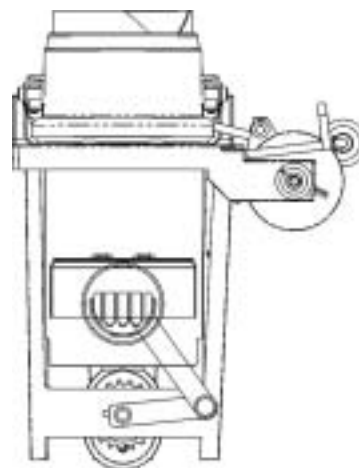


Traitement d'Aseptisation pour l'Assemblage de l'Infuseur

Fréquences: 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.

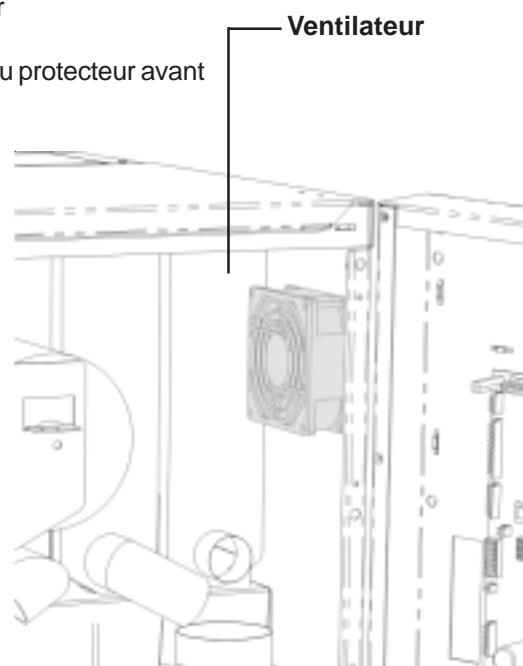
1. Mettre un grand verre ou contenant sous le bec pour récupérer le traitement d'aseptisation CHAUD;
2. Verser 1 portion d'eau pour 1 portion de nettoyant commercial (une marque telle que Urnex qui est référer par le manufacturier) dans la chambre à infuseur;
3. Mettre l'interrupteur d'ingrédients sur 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 compléter 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 rinçage de l'infuseur.

**8.6.4 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.



9 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.

9.1 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	

9.2 Assemblage d'Infuseur

MP: Annuellement ou tous 20,000 cycles de café

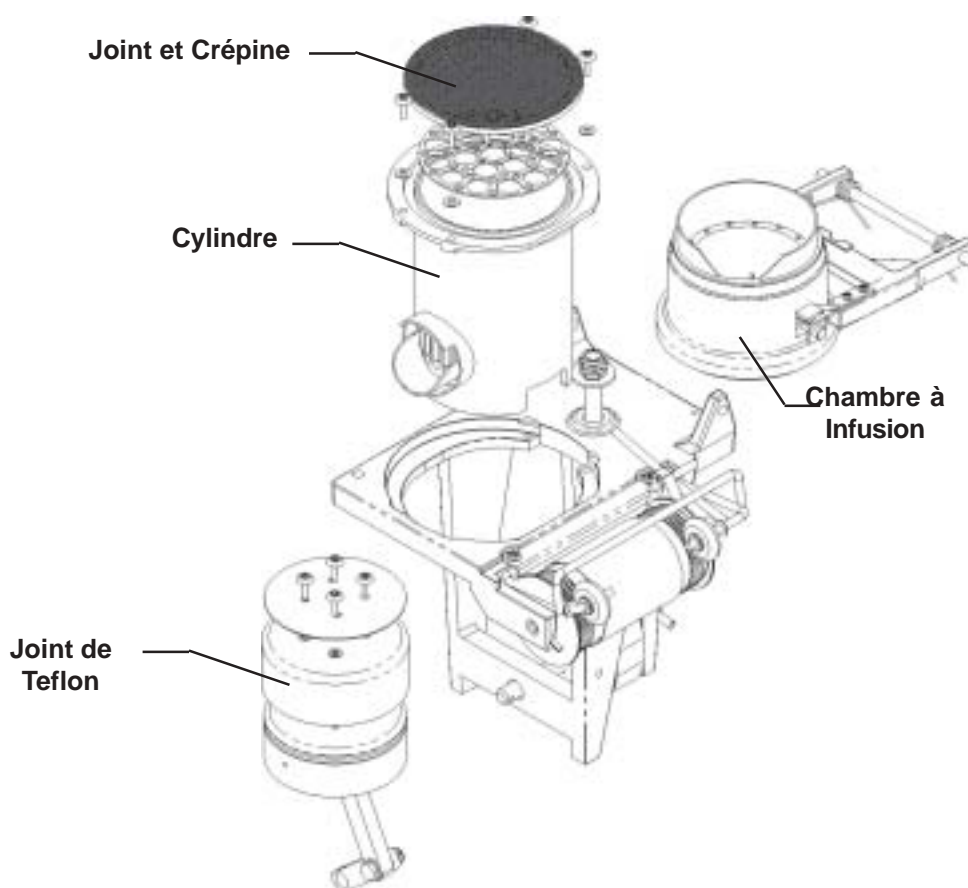
L'infuseur est le coeur de l'équipement. Il est responsable du goût du produit final dans le verre. Cette pièce nécessite un entretien régulier afin de maintenir la qualité des breuvages servis. Nous recommandons donc de remplacer un infuseur par une nouvelle pièce à tous les 20,000 cycles de café. Un entretien préventif sera effectué en retournant l'infuseur déjà utilisé à CAFECTIION. 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.

Contactez le fabricant pour des pièces ou des informations supplémentaires.

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.



9.3 Valves de Sortie d'Eau

Fréquences: Trimestrielle ou tous les 3,000cycles

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

- Identifier la valve qui coule, la changer et la reconstruire
- Si la fuite est dans le corps de la valve ou à la sortie de la valve, tenter de changer le joint de support.
- Si la valve de café coule vers les tuyaux, l'eau s'accumulera dans la chambre à 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

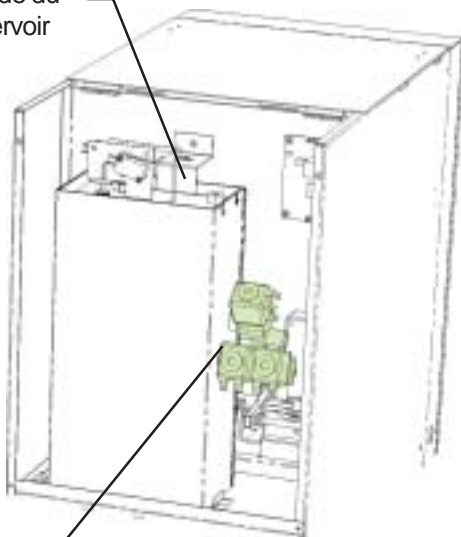
1. Mettre la machine hors tension;
2. Débrancher le couvercle (fig.1.1) et les valves (fig. 1.2);
3. Vider complètement l'eau du réservoir (voir p.54);
4. Enlever les tuyaux;
5. Dévisser le couvercle de protection du réservoir et enlever le réservoir;
6. Incliner le réservoir vers vous pour avoir accès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



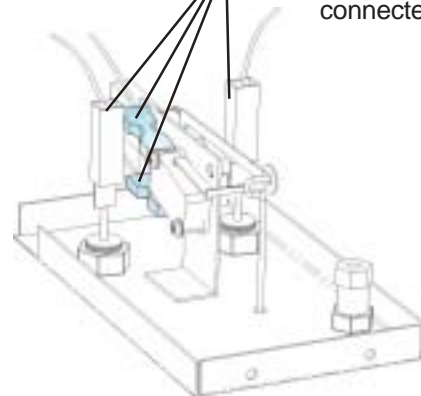
Attention l'eau est chaude!

Débrancher les connecteurs

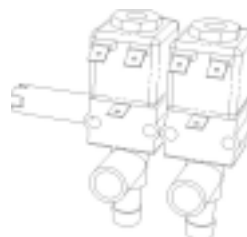
Garde du réservoir



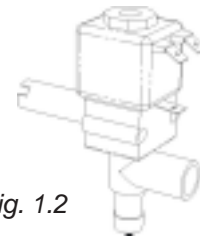
Valves



Couvercle du réservoir. 1.1



Valve double



Valve simple

Valves Fig. 1.2



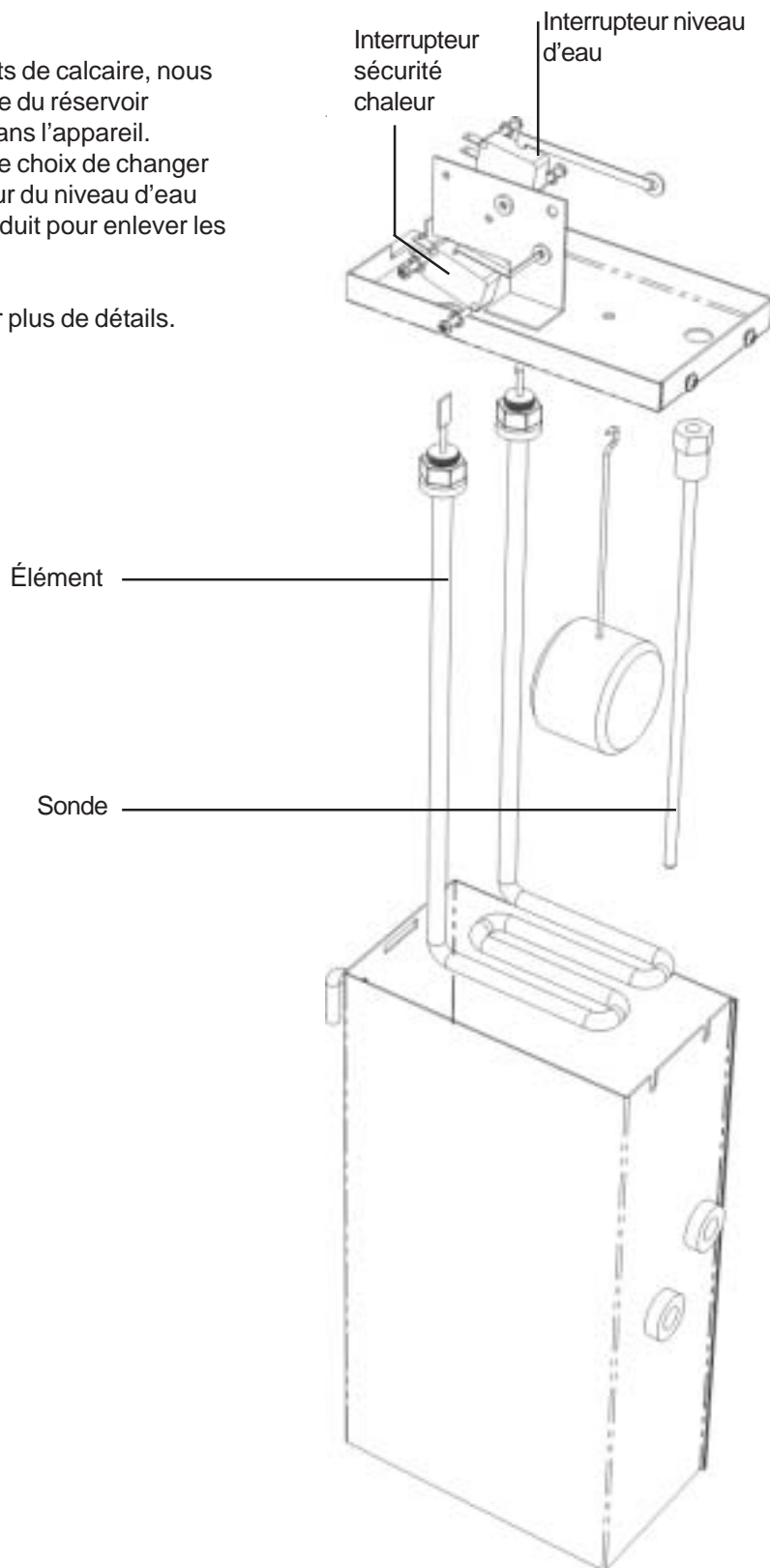
Si vous choisissez d'installer un système d'infiltration d'eau, il est recommandé de vérifier le filtre à tous les mois.

9.4 Réservoir d'Eau Chaude

MP: 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 sécurité de chaleur. Utilisez un produit pour enlever les dépôts tel Scale Kleen de Everpure.

Voir les directives du manufacturier pour plus de détails.



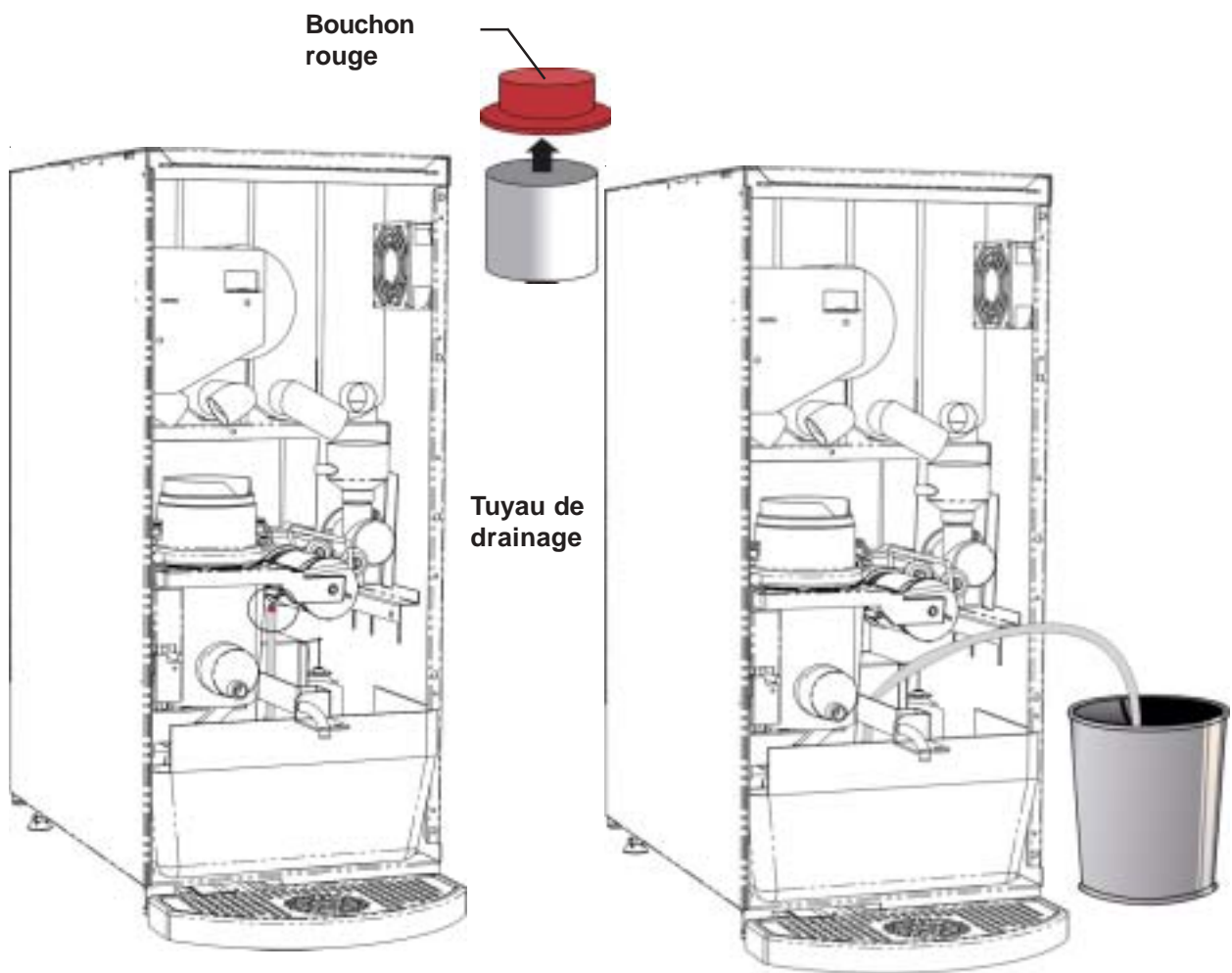
10 PIÈCES D'ENTRETIEN

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

10.1 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 et débrancher l'infuseur;
2. Fermer l'approvisionnement d'eau principal de la machine;
3. Enlever le panneau arrière;
4. Trouver le tuyau de drainage avec un bouchon rouge;
5. Diriger le tuyau dans le seau et retirer le bouchon rouge. Attention! L'eau peut être chaude!;
6. Vider complètement l'eau du réservoir.



10.2 Entreposage

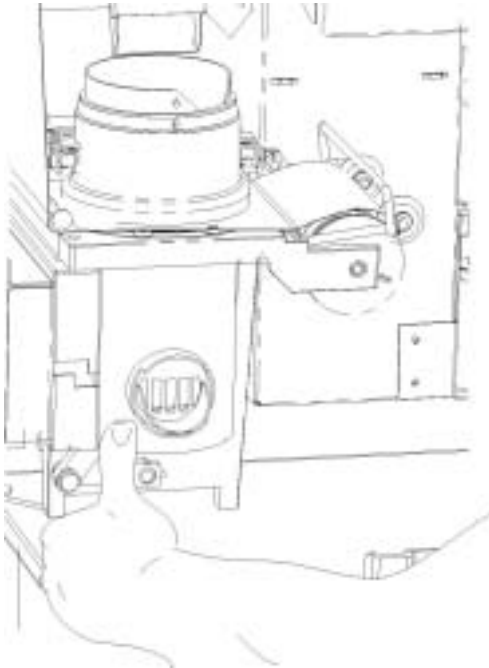
Si l'équipement d'infusion doit être entreposé pour un temps indéfini, suivre cette procédure afin d'éviter tous risques de blessures ou dommages de l'équipement.

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.

10.2.1 Entreposer l'Infuseur

L'infuseur est le coeur de l'équipement. Il est responsable 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. Toujours désengager la planche de l'infuseur en utilisant une paire de pince. La tourner à l'arrière 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.

10.3 **Assemblage de l'Infuseur**

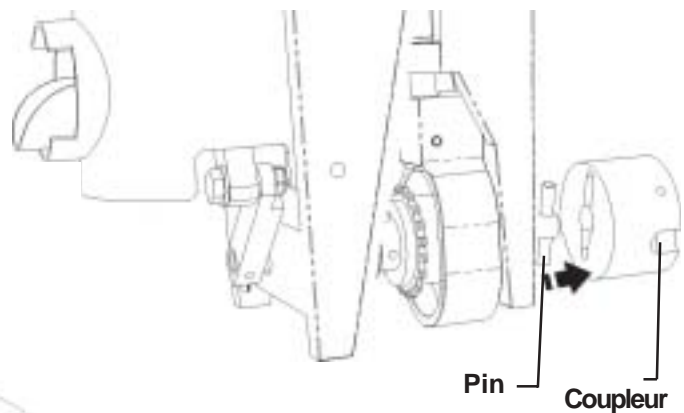
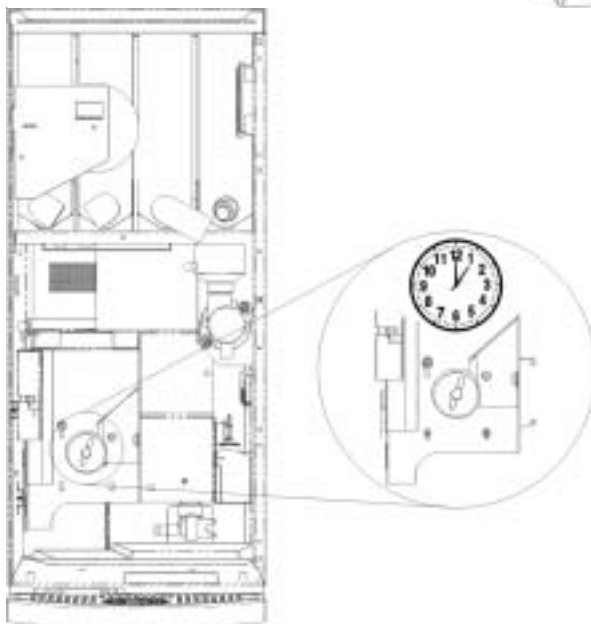


Enlever l'infuseur

1. Ouvrir la porte principale;
2. Mettre l'interrupteur de l'infuseur sur MARCHE (SW4) afin de relâcher le papier filtre et de le couper;
3. Enlever le bec de café et la barre de soutien des tuyaux placé du côté droit de l'infuseur;
4. Supporter l'infuseur en tenant la tige en aluminium sur le côté droit ;
5. Avec votre main gauche, glisser le goujon à droite et par en bas;
6. Tirer l'infuseur droit devant vous.

Installer l'infuseur

1. S'assurer que le coupleur à l'arrière est à 1 heure;
2. Aligner le côté gauche de l'infuseur avec la barre de soutien gauche;
3. Enfoncer l'infuseur complètement en arrière à l'intérieur du moteur du coupleur
4. Glisser le goujon de l'infuseur en haut et à gauche.



10.4 Le microprocesseur (eeprom)

Afin d'améliorer la programmation avec de nouvelles valeurs ou de nouvelles fonctions le microprocesseur (eeprom) peut être échangé...



- S.v.p. Prendre toutes les lectures des compteurs avant de changer le eeprom car toutes les données sont remises à zéro.
- Prendre les précautions nécessaires pour manipuler les dispositifs sensibles à la statique.
- Ne pas essayer de retirer la puce de la prise avec un outil. Ceci endommagera la cage.

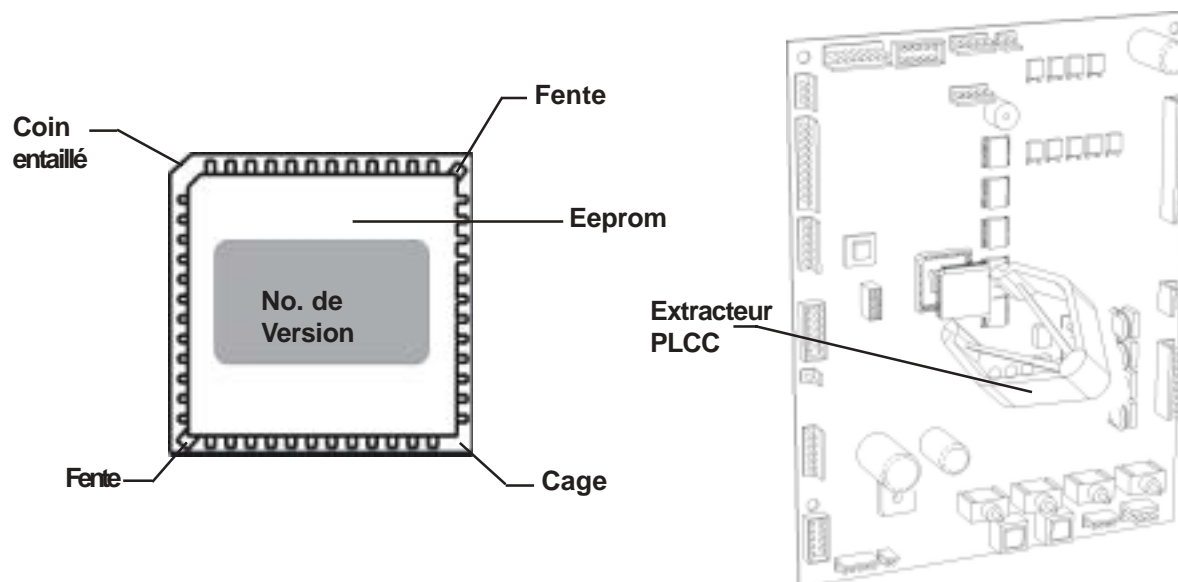
Outils nécessaires: Vous devez vous procurer un extracteur PLCC tel qu'indiqué sur le diagramme. Cet instrument est disponible dans la plupart des magasins d'électronique ou encore, sur internet. Sans cet outil, vous pouvez endommager la cage de la puce ainsi que la carte.

Enlever

1. Noter toutes les données;
2. Mettre la machine hors tension et la débrancher;
3. Ouvrir la porte et enlever la plaque lexan en dévissant les 4 vices;
4. Trouver le eeprom (la pièce noir carré dans le milieu de la carte avec une étiquette blanche);
5. En utilisant l'extracteur, insérer les fourches dans les trous du coin droit supérieur et inférieure de la cage. Saisir le eeprom;
6. Retirer la douille doucement.

Replacer

1. Aligner le coin entaillé du eeprom avec le coin entaillé de la douille vide;
2. S'assurer que les contacts sont alignés avec les douilles appropriées;
3. Pousser le eeprom fermement, vers le bas jusqu'à ce que le dessus de la puce soit égale à la douille;
4. Replacer les pièces qui restent en ordre inverse;
2. Brancher la machine et mettre l'appareil en marche;
3. Au démarrage, le LCD indiquera la version de la puce;
4. Tester les nouvelles caractéristiques soulignées dans le document fournis avec le nouveau eeprom.

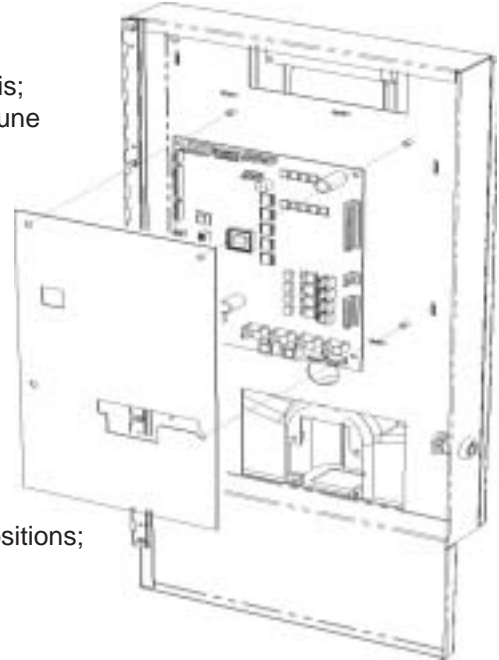


10.5 Carte Principale

Telle toutes cartes principale électronique, la carte principale est très susceptible aux montées subites d'énergie d'un édifice. Si ce problème est détecté et qu'il persiste, vérifier la source d'énergie. Prendre les précautions nécessaires lors de manipulation de dispositifs sensibles à la statique.

Enlever

1. Prendre en note toutes les données;
2. Mettre la machine hors tension et la débrancher du circuit électrique;
3. Ouvrir la porte et retirer la plaque lexan en dévissant les 4 vis;
4. Débrancher les connexions: (dans le sens des aiguilles d'une montre, coin supérieur gauche);
 - **Port MDB** (si coinco)
 - **Carte principale:** J11, J12, J18, J27, J2, J19, J3, J6, J16, J24, J8, J22
5. Dévisser les 4 pieux en plastique de 1";
6. Retirer la carte.



Replacer

1. Replacer la carte et fixer avec les 4 pieux;
2. Brancher les connexions en vous référant au diagramme de la carte.
3. Vérifier que tout est en place. La carte ne fonctionnera pas si les connexions sont inversées ou en mauvaises positions;
4. Replacer toutes les pièces en ordre inverse;
5. Brancher l'appareil et le mettre en marche;
6. Vérifier sur le LCD que tout fonctionne.

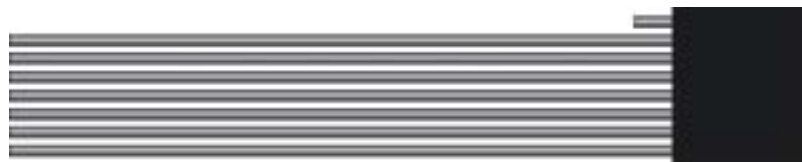
10.6 Clavier de la Membrane

Référez vous à la photo ci-dessous afin de savoir la position de la membrane.

Remplacer

1. Mettre la machine hors tension;
2. Déverrouiller et ouvrir la porte principale;
3. Enlever la plaque lexan en dévissant les 4 vis;
4. Débrancher la connexion J16;
5. Décoller la membrane du clavier;
6. Installer la nouvelle membrane, faites attention de bien la centrer;
7. Glisser le câble de la membrane délicatement à travers la porte;
8. Brancher la connexion J16 telle qu'elle était (voir la photo ci-dessous pour la bonne position);
9. Replacer la plaque de lexan;
10. Fermer et vérouiller la porte principale;
11. Mettre la machine en marche.

N.B. Pour s'assurer que la membrane a été installée correctement, faite quelques cycles de breuvage.



Afin de ne pas endommager la carte, placer les câbles en ordre et dans la bonne direction avant de mettre la machine en marche.

11 DÉPANNAGE

11.1 "ERREUR" AFFICHÉ SUR L'ECRAN LCD

Erreur
Débordement bac eau

Ce message indique qu'il y a de l'eau dans le bac à débordement à l'intérieur de la machine.

SOLUTION

Inspecter le bac à débordement sous la machine et s'assurer qu'il est propre et sec.

Erreur
Bas Niveau D'eau!

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

SOLUTION

- 1) Vérifier que l'eau pénètre dans le réservoir. Si elle pénètre, le message devrait disparaître en quelques minutes.
- 2) Vérifier que l'entrée d'eau fonctionne (la source principale et en marche, la valve d'entrée n'est pas obstruée, etc.)
- 3) Inspecter le bac à débordement et assurez-vous qu'il est propre et sec. Même si l'interrupteur de débordement n'est pas activé, la valve d'entrée (DS10) sera hors fonction et indiquera ce message.
- 4) Vérifier l'interrupteur du niveau d'eau. Du chocolat et/ou café sur le dessus du couvercle, causera un mauvais fonctionnement de l'interrupteur.
- 5) S'assurer que l'interrupteur de niveau d'eau est bien ajusté.

Erreur Infuseur!

Ce message indique que le coupleur n'est pas à sa position de départ.

SOLUTION

- 1) Cette situation peut arriver si des saletés se trouvent à l'intérieur de la machine ou encore, si l'interrupteur de l'infuseur reçoit de l'eau
Nettoyer l'interrupteur et s'assurer qu'il est sec. Lors de la mise en marche de la machine, il se remettra à zéro.
- 2) Vérifier que le coupleur et le goujon de sécurité sont toujours en place et bien installés.
- 3) S'assurer que l'interrupteur de l'infuseur arrête quand le petit rouleau de celui-ci est dans le trou du coupleur. S'il n'arrête pas, réajuster le bras avec des pinces fines.

Changement de papier
papier filtre vide

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

SOLUTION

S'assurer que le rouleau de papier filtre est bien placé. Remplacer par un nouveau rouleau si nécessaire (Il est tout à fait normal qu'il reste de 1/6" à 1/8" de papier sur le rouleau).

11.2 AUTRES MESSAGES D'ERREURS SUR L'ÉCRAN LCD

Changement de papier

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

SOLUTION

Desactiver l'interrupteur infuseur/papier sur la panneau d'alimentation d'énergie.

Accepteur Absent

Bill Acceptor Absent

(Ces deux messages s'affichent l'un après l'autre)

Ce message indique que la carte principale ne reconnaît pas le changeur à monnaie.

SOLUTION

- 1) Mettre la machine hors tension. Débrancher le changeur à monnaie. Mettre la machine en marche. Remettre la machine hors tension. Brancher le changeur à monnaie à son connecteur, et mettre la machine en marche.
- 2) Si le changeur à monnaie ne fonctionne toujours pas essayer avec un autre changeur à monnaie.
- 3) Vérifier le connecteur J1 sur la carte principale avec un tester.

Choisir Café?

Cette question apparaît en appuyant sur les boutons de MOKACCINO ou CAFÉ LATTÉ. La machine laisse 3 secondes pour faire la sélection de café désirée. Si aucune sélection n'est faite, celle programmé par défaut sera utilisée.

Besoin service
Activer infuseur

Ce message apparaît quand un nombre de verre a été programmé pour le compteur d'entretien.

SOLUTION

Pour tout remettre à zéro, mettre l'interrupteur de l'infuseur sur MARCHE. Vider la poubelle et nettoyer la machine. Par la suite, mettre l'interrupteur sur ARRET.

Insérer monnaie
exacte

Ce message indique que les tubes du changeur à monnaie sont vides.

SOLUTION

Remplir les tubes avec de l'argent et le message disparaît.

