

MANUEL D'ENTRETIEN ET D'INSTALLATION

Série Innovation - Total 1



Les images peuvent différer du produit fini.

Fabriquée par :
Entreprise Evoca Amérique du Nord inc.
2355, avenue Dalton, Québec (Québec) G1P 3S3 Canada
Tél. : 1 800 561-6162 Téléc. : 1 800 463-2739
service.na@evocagroup.com www.cafection.com

T1INSF - Révision 16
2023-01

Table of Contents

1	Consignes de sécurité	5
1.1	Pièces en contact avec les boissons chaudes et les produits	5
1.2	Mise en garde	5
1.3	Alimentation électrique	5
1.4	Débrancher la machine si :	5
2	Garantie	6
2.1	Politique de garantie.....	6
2.2	Procédure de retour sous garantie	7
2.3	Responsabilités concernant la livraison	7
3	Configuration initiale	8
3.1	Exigences pour l'installation chez le client	8
3.1.1	<i>Environnement d'exploitation</i>	<i>8</i>
3.1.2	<i>Alimentation électrique.....</i>	<i>8</i>
3.1.3	<i>Alimentation en eau</i>	<i>8</i>
3.1.4	<i>Outils requis.....</i>	<i>8</i>
3.1.5	<i>Espace requis.....</i>	<i>8</i>
3.2	Déballage.....	9
3.3	Mise au niveau de l'équipement	10
3.4	Réglage de la flotte de débordement du réservoir	10
3.5	Installation du contenant à grains	11
3.6	Connexion de la ligne d'eau	12
3.7	Connexion électrique	13
3.8	Température de l'eau	14
3.9	Installation du bac de débordement et du bac de récupération des liquides.....	15
3.9.1	<i>Installation du bac de débordement.....</i>	<i>15</i>
3.9.2	<i>Installation du bac de récupération des liquides.....</i>	<i>16</i>
3.10	Remplissage des produits.....	17
3.10.1	<i>Contenants à solubles</i>	<i>17</i>
3.10.2	<i>Contenant à grains</i>	<i>17</i>
3.11	Installation de la chute à déchets (en option)	18
3.12	Retrait du système d'infusion et du système fouetteur.....	19
3.13	Installation du papier-filtre.....	21
3.14	Imprimante (en option)	22
3.14.1	<i>Boutons de l'imprimante.....</i>	<i>22</i>
3.14.2	<i>Remplacement du papier de l'imprimante.....</i>	<i>22</i>
3.14.3	<i>Commande de papier thermique</i>	<i>22</i>
3.15	Vérification de l'installation.....	23
3.16	Accepteur de billets et changeur de monnaie.....	24
3.17	Carte principale.....	25
3.17.1	<i>Description de la carte principale (PCB)</i>	<i>26</i>
3.18	Remplacement de la carte flash et du microcontrôleur	27
3.18.1	<i>Carte mémoire (carte flash).....</i>	<i>27</i>
3.18.2	<i>Microcontrôleur (EPROM - mémoire morte reprogrammable).....</i>	<i>28</i>
4	Interface Utilisateur.....	29
4.1	Interface de sélection	29
4.2	Mode Carafe	32
4.3	Café glacé.....	33
4.4	Détecteur de verre (en option)	34
4.5	Clavier de sélection pour personnes à mobilité réduite (en option)	35

5	Mode SERVICE.....	36
5.1	Niveaux d'utilisateurs	36
5.2	Onglet Service.....	37
5.2	Onglet Service (suite).....	38
5.2	Onglet Service (suite).....	39
5.3	Onglet Statut.....	40
5.4	Fenêtre de validation d'accès.....	41
5.5	Onglet Recettes	41
5.5.1	Sous-onglet Information.....	41
5.5.2	Sous-onglet Liquides & ingr. (ingrédients).....	42
5.5.3	Sous-onglet Cycles inf. (infusion) et param. (paramétrage) rapide	43
5.5.3	Sous-onglet Cycles inf. (infusion) et param. (paramétrage) rapide (suite)	44
5.6	Onglet Système	45
5.6.1	Sous-onglet Système 1	45
5.6.1	Sous-onglet Système 1 (suite).....	46
5.6.2	Sous-onglet Système 2	46
5.6.2	Sous-onglet Système 2 (suite)	47
5.6.3	Sous-onglet Outils	48
5.6.4	Sous-onglet Réseau	49
5.6.4	Sous-onglet Réseau (suite)	50
5.6.4	Sous-onglet Réseau (suite)	51
5.6.4	Sous-onglet Réseau (suite)	52
5.6.5	Sous-onglet Admin	53
5.6.5	Sous-onglet Admin (suite).....	54
5.7	Onglet Audit.....	55
5.7.1	Compteur de ventes permanent.....	55
5.7.2	Compteur de ventes effaçable	55
5.7.3	Compteur de ventes par utilisateur	56
6	Nettoyage et désinfection.....	57
6.1	Bouton « Rinçage automatique »	57
6.2	Instructions de nettoyage et de désinfection	57
6.3	Articles recommandés pour le nettoyage.....	58
6.4	Calendrier de nettoyage et de désinfection.....	58
6.5	Nettoyage général.....	59
6.6	Nettoyage extérieur.....	59
6.6.1	Écran tactile.....	59
6.6.2	Bac de récupération des liquides.....	59
6.6.3	Poubelle	60
6.7	Nettoyage et désinfection des pièces internes.....	61
6.7.1	Contenant à grains	61
6.7.2	Contenants à solubles	62
6.7.3	Assemblage du fouetteur à café	62
6.7.4	Système d'infusion	63
6.7.5	Ventilateur.....	64
6.7.6	Chute à café en inox.....	65
6.7.7	Entonnoir à grains.....	66

7	Entretien préventif	67
7.1	Calendrier d'entretien préventif (EP).....	67
7.2	Système d'infusion.....	68
7.3	Valves de sortie.....	69
7.4	Réservoir d'eau chaude	70
7.4.1	<i>Pièces du réservoir</i>	<i>70</i>
7.4.2	<i>Couvercle du réservoir</i>	<i>71</i>
7.5	Moulin.....	72
8	Entretien des pièces	73
8.1	Vidange du réservoir d'eau chaude	73
8.2	Mise en arrêt et entreposage.....	74
8.2.1	<i>Entreposage du système d'infusion</i>	<i>74</i>
9	Dépannage	75
9.1	Liste des messages d'avertissement.....	75
9.2	Liste des messages d'erreur	76
9.2	Liste des messages d'erreur (suite)	77
Annexe 1	Calendrier d'entretien préventif.....	78
Annexe 2	Entretien préventif mensuel.....	79
Annexe 3	entretien préventif hebdomadaire.....	80
Annexe 4	Position de la chute à déchets sans système de filtration.....	81
Annexe	Position de la chute à déchets avec système de filtration.....	82
Annexe 6	Espace minimal requis.....	83

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Des précautions de base doivent toujours être prises lors de l'utilisation de matériel ou d'installations électriques. Lire toutes les instructions avant d'utiliser cette machine.

1.1 Pièces en contact avec les boissons chaudes et les produits

Evoca Amérique du Nord recommande de nettoyer et d'entretenir toutes les pièces qui sont en contact avec les boissons chaudes et les produits.

Consulter la section Nettoyage et assainissement (section 6) pour plus de détails.

1.2 Mise en garde

Pour minimiser les risques de choc électrique, ne pas exposer l'équipement à l'eau et à l'humidité. Ne pas immerger l'équipement dans l'eau. Cela pourrait provoquer des dommages aux pièces électriques.

Ne pas utiliser cet équipement pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

Cette machine contient de l'eau chaude. Ne jamais la déplacer lorsqu'elle est en fonction.

Cette machine à café est conçue pour être utilisée à l'intérieur seulement.

1.3 Alimentation électrique

Toujours utiliser une prise de courant mise à la terre de 120VAC 60Hz et de 15A.

Chaque unité doit avoir sa prise électrique sur un circuit dédié.

Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Cette cafetière est équipée d'une fiche électrique polarisée (une tige plus large que l'autre).

Seule une prise conçue pour ce genre de branchement doit être utilisée.

1.4 Débrancher la machine si :

- Le cordon d'alimentation est endommagé.
- L'équipement ne fonctionne pas correctement.
- La température du cordon d'alimentation augmente significativement lors du fonctionnement.
- Des conditions inhabituelles surviennent.
- À n'importe quel moment où une pièce doit être remplacée, branchée ou débranchée.



LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT CAUSER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT, UN INCENDIE OU DES BLESSURES GRAVES.



LA SECTION "CONFIGURATION INITIALE" DU PRÉSENT MANUEL DOIT ÊTRE COMPLÉTÉE AVANT DE METTRE VOTRE MACHINE SOUS TENSION.

2 GARANTIE

2.1 Politique de garantie

Evoca Amérique du Nord certifie que les produits fabriqués par l'entreprise sont, au mieux de ses connaissances, libres de tous défauts de fabrication. Les garanties et les conditions suivantes sont applicables :

- Toutes les pièces en contact avec l'eau (valves de sortie, élément chauffant, sonde, valve d'entrée et flotte du réservoir) sont garanties contre les défauts de fabrication pour une période de 90 jours à compter de la date d'expédition.
- L'ensemble des autres pièces de la machine sont garanties contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant un (1) an à partir de la date d'expédition.

Tous les services de garantie et les retours doivent être préalablement autorisés par Evoca Amérique du Nord. Pour obtenir une autorisation, contacter le service à la clientèle d'Evoca Amérique du Nord au 1 800 561-6162, poste 310.

Les circonstances suivantes entraîneront l'annulation de la présente politique de garantie :

- L'utilisation de pièces de remplacement n'étant pas fabriquées ou approuvées par Evoca Amérique du Nord.
- Une mauvaise installation ou utilisation de l'équipement.
- L'abus ou la négligence, y compris mais non limité à, un défaut de suivre le calendrier d'entretien préventif (voir annexe 1).
- Une variation de la performance des équipements causée par une accumulation excessive de dépôts de minéraux ou par une mauvaise qualité de l'eau utilisée pour le fonctionnement de la machine.
- Un équipement modifié de quelque façon que ce soit, les dates, les codes ou les numéros de série enlevés ou modifiés.
- Un équipement endommagé pendant l'expédition (du client vers Evoca Amérique du Nord) à la suite d'un mauvais emballage.

Veuillez noter que le travail de main-d'œuvre n'est pas couvert par la garantie et que la réparation se limite au remplacement des pièces défectueuses. Si des réparations supplémentaires doivent être effectuées, elles seront facturées au client.

L'équipement ou les pièces à remplacer ou à réparer ne seront pas acceptés si Evoca Amérique du Nord ne reçoit aucun avis préalable.



Fabriquée par :
Entreprise Evoca Amérique du Nord inc.
2355, avenue Dalton, Québec (Québec) G1P 3S3
Tél. : 1 800 561-6162 Téléc. : 1 800 463-2739
service.na@evocagroup.com
www.cafection.com

Horaire du service à la clientèle (HNE) :
Lundi au jeudi : 8 h à 20 h
Vendredi : 8 h à 17 h

2.2 Procédure de retour sous garantie

Afin de garantir un service rapide, Evoca Amérique du Nord requiert votre collaboration concernant le retour des pièces sous garantie et vous remercie à l'avance de bien suivre cette procédure :

1. Contactez le département du service à la clientèle d'Evoca Amérique du Nord afin d'obtenir un numéro de retour de marchandise autorisé (RMA).
2. Faites parvenir une copie de la facture originale à Evoca Amérique du Nord par télécopieur au 1 800 463-2739 ou par courriel à service.na@evocagroup.com pour obtenir l'autorisation.
3. Ne détruisez aucune pièce avant d'avoir reçu une confirmation écrite de la part d'Evoca Amérique du Nord concernant la possibilité d'obtenir un échange ou un crédit.
4. Conservez une copie de la facture originale pour vos dossiers. Une copie de la facture originale **doit être incluse** avec tout retour de pièce.

Evoca Amérique du Nord ne pourra être tenue responsable pour la perte ou le dommage pendant le transport.



ASSUREZ-VOUS DE BIEN EMBALLER LA MARCHANDISE.
Si possible, utilisez l'emballage d'origine.

Sur réception, Evoca Amérique du Nord inspectera la marchandise et vérifiera si la réparation ou le remplacement est possible par des pièces identiques ou équivalentes, ou encore appliquera un crédit, si la garantie est toujours applicable. Seules les pièces sous garantie sous autorisées pour un retour.

Evoca Amérique du Nord suggère de conserver des pièces de rechange.

La politique de garantie couvre les frais de transport standard uniquement. La différence entre les frais «Standard» et «Prochain jour ouvrable» seront appliqués par carte de crédit le cas échéant. Pour être expédiées le même jour*, les commandes doivent être reçues avant midi (12 h HNE).



Tout retour de marchandise ne présentant aucune défectuosité sera sujette à des frais administratifs de 35 \$, en plus des coûts inhérents au transport. Une composante retournée dans un état jugé inacceptable sera également sujette aux mêmes frais et la garantie ne pourra être appliquée.

** Certaines conditions peuvent s'appliquer.*

2.3 Responsabilités concernant la livraison

VOUS ÊTES RESPONSABLE, LA MARCHANDISE DOIT ÊTRE INSPECTÉE !

Vous avez la responsabilité de refuser une livraison si la marchandise est endommagée. Le cas échéant, ne signez pas l'avis de livraison sans une inspection adéquate de la marchandise. En acceptant la livraison, il est obligatoire d'inscrire toute information pertinente sur le bordereau de livraison. Vous prenez la responsabilité de la marchandise une fois le bordereau signé.

Un rapport de dommage peut être rempli dans les 24 h à la compagnie de transport.



Le non-respect de cette procédure peut entraîner un refus de la part du transporteur.

Pour plus d'information, contactez le service à la clientèle au 800-561-6162, poste 310.

3 CONFIGURATION INITIALE

Avant d'installer la machine, Evoca Amérique du Nord recommande fortement de la déballer, de l'examiner et de l'essayer avant qu'elle ne quitte l'entrepôt.

3.1 Exigences pour l'installation chez le client

3.1.1 Environnement d'exploitation

Pour une utilisation à l'intérieur uniquement.

3.1.2 Alimentation électrique

La machine doit disposer de ses propres circuits électriques et doit être située à l'intérieur d'une distance de 6 pieds de l'alimentation électrique.

N'utiliser qu'une prise de courant polarisée mise à la terre.

Domestique, 120 VAC / 60 Hz - 15 A.

3.1.3 Alimentation en eau

Utiliser de préférence une ligne d'alimentation en plastique de 1/4 pouces ou de 3/8 pouces de diamètre extérieur. Une valve de sécurité facilement accessible est fortement recommandée pour faciliter l'installation.

La pression d'eau doit être d'au moins 20 PSI et ne pas excéder 80 PSI.

3.1.4 Outils requis

- Tournevis Philips (à tête étoilée) #2
- Pince standard de taille moyenne
- Clé ajustable
- Niveau



D'autres outils peuvent être requis en fonction du type d'alimentation d'eau et de son emplacement.

3.1.5 Espace requis

	Machine	Espace	Requis pour
Hauteur	44 po (111,7 cm)	50 po (127 cm)	Ouverture du panneau supérieur.
Largeur	19 po (48,26cm)	34.5 po (87,6 cm)	Accès à la serrure (à gauche) et mouvement de porte (à droite).
Profondeur	28 po (71,1 cm)	47 po (119,38 cm)	Ouverture de la porte (devant) et espacement à l'arrière.
Espacement arrière		1.5 po (3,81 cm)	Espace pour les tuyaux et la circulation de l'air.
		6 po (15,24 cm)	Requis si un système de filtration est installé derrière la machine.

Voir les annexes 4 et 5 pour le positionnement de la chute à déchets.

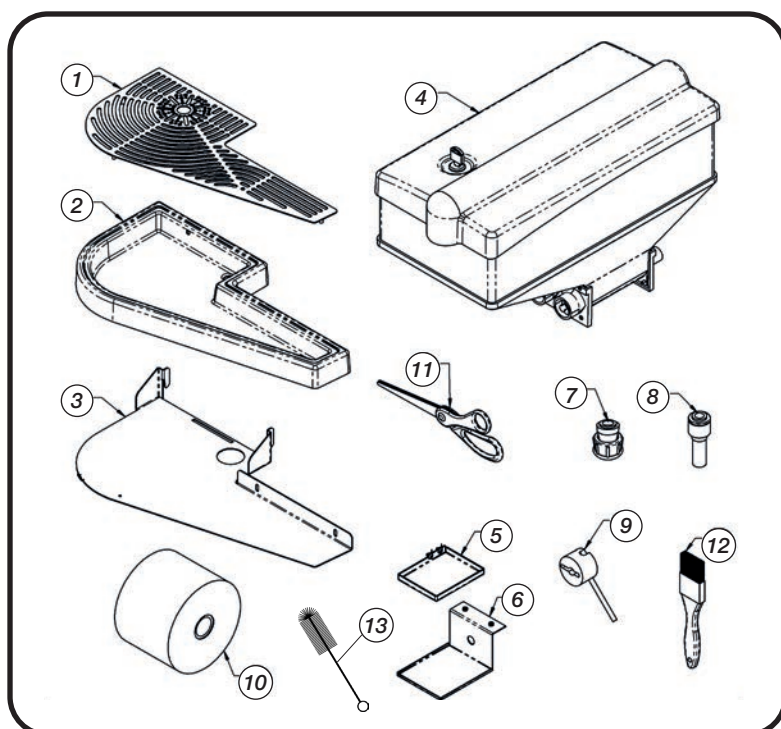
Voir l'annexe 6 pour un schéma illustrant l'espace minimal requis.

3.2 Déballage

Chaque envoi de cafetière inclus les boîtes suivantes : une (1) boîte pour la machine, contenant une (1) boîte pour le contenant à grains et les accessoires. Les plus petits accessoires se trouvent à l'intérieur de la machine, dans la poubelle interne.

Pour retirer la machine de la boîte, couper soigneusement les sangles en tenant la boîte en place sur le socle. Ouvrir le dessus de la boîte, retirer la boîte à accessoires, puis soulever la grande boîte vers le haut. Inspecter la machine pour voir si un dommage est survenu lors de l'expédition.

Les pièces et accessoires emballés séparément doivent être installés sur la machine. Voici une liste des différents accessoires et les endroits où ils se trouvent.

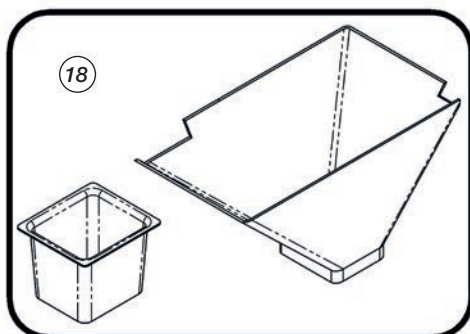


Dans la boîte d'accessoires :

1. Grille du bac de récupération des liquides
2. Bac de récupération des liquides en plastique
3. Support en métal du bac de récupération des liquides
4. Contenant à grains

Dans la poubelle interne :

5. Bac de débordement
6. Support du bac de débordement
7. Raccord d'entrée d'eau de 3/8 po
8. Raccord d'entrée d'eau de 3/8 po à 1/4 po
9. Outil tourne infuseur
10. Papier-filtre
11. Ciseau
12. Pinceau
13. Brosse pour chute à café
14. Poubelle interne



15. Lingette en microfibre
16. Feuille de note (pour noter les suivis de tests)
17. Calendrier d'entretien

Dans une boîte individuelle :

18. Ensemble de chute à déchets (en option)



Une des clés de la machine est attachée au cordon d'alimentation situé à l'arrière de celle-ci. Une deuxième clé est collée sur le rouleau de papier-filtre placé dans la poubelle interne.

3.3 Mise au niveau de l'équipement

Pour une performance optimale de la cafetière, il est important de veiller à ce que celle-ci soit au niveau. Ne pas mettre au niveau risque de nuire au bon fonctionnement de la machine.

1. Placer un niveau sur le dessus de la machine.
2. Ajuster les quatre (4) pattes (vis de niveau) de la machine pour obtenir la position requise.

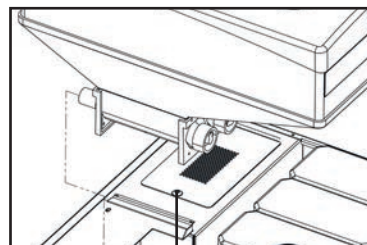
3.4 Préparation du réservoir d'eau chaude



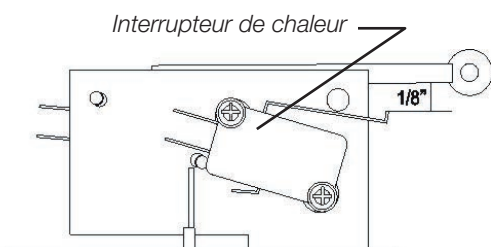
Assurez-vous que la machine soit débranchée.

3.4.1 Installation du couvercle du réservoir

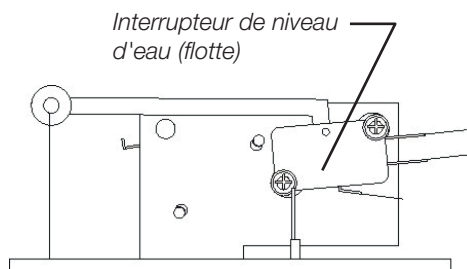
1. Pour accéder au réservoir, retirer le panneau arrière ou la port d'accès au réservoir.
2. Localiser le réservoir et retirer l'attache du flotteur du réservoir.
3. Retirer le tube de silicone du connecteur de l'élément chauffant.
4. Connecter le fil blanc à l'élément chauffant.
5. Replacer le couvercle et fermez la porte.



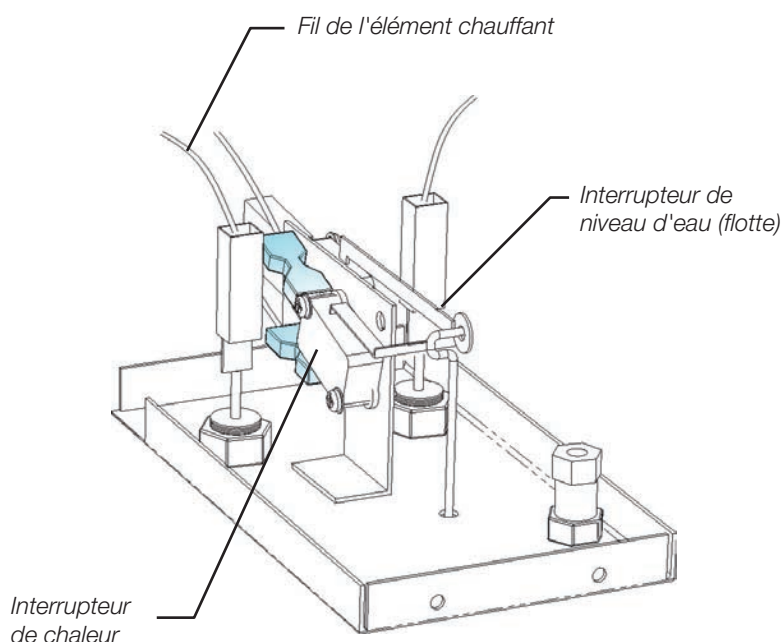
Porte d'accès au réservoir
(sous le capot de plastique)



Côté gauche



Côté droit

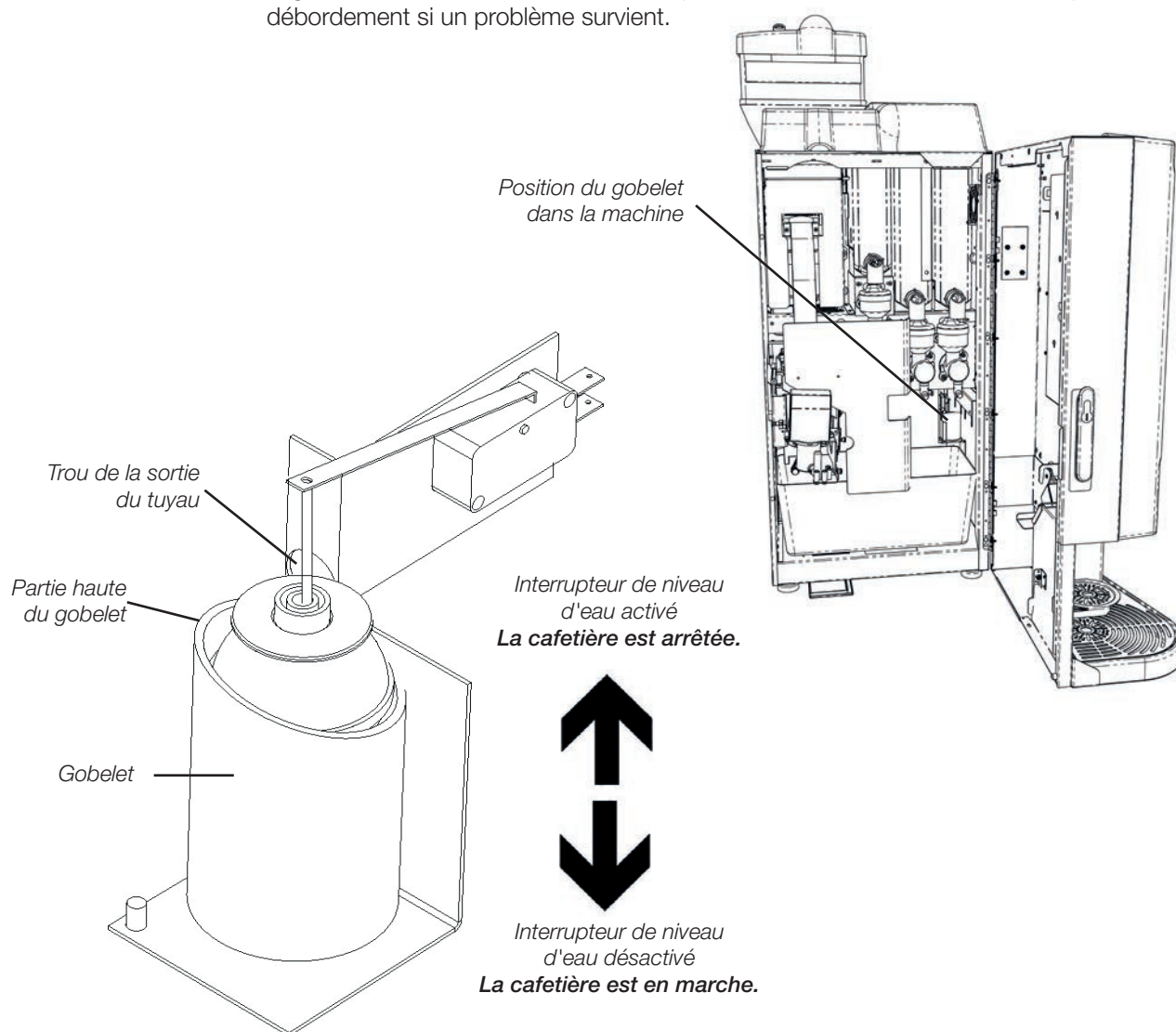


3.4.2 Réglage de la flotte de débordement du réservoir

Le gobelet de débordement est un dispositif de sécurité pour la machine. Si le réservoir d'eau déborde, le surplus d'eau s'écoule du tuyau jusqu'au gobelet. La flotte s'élève s'il y a trop d'eau et active l'interrupteur, ce qui arrête automatiquement la cafetière.

Il est important de vérifier si la flotte est correctement positionnée dans le gobelet de débordement, car celui-ci pourrait s'être déplacée lors du transport. Si la flotte n'est pas correctement mise en place, l'interrupteur sera activé et l'appareil s'arrêtera automatiquement comme s'il détectait une situation de débordement.

Le gobelet de débordement doit être bien en place avec la plus haute section vers l'avant et correctement fixé avec le ruban adhésif vert. Si le gobelet a été retiré, réinstaller celui-ci en prenant soin de placer la section la plus haute vers l'avant et de vérifier que le tuyau de débordement pointe vers l'intérieur du gobelet. Fixer ensuite le gobelet avec du ruban adhésif. Cela permettra à la flotte d'activer l'interrupteur de débordement si un problème survient.



3.5 Installation du contenant à grains

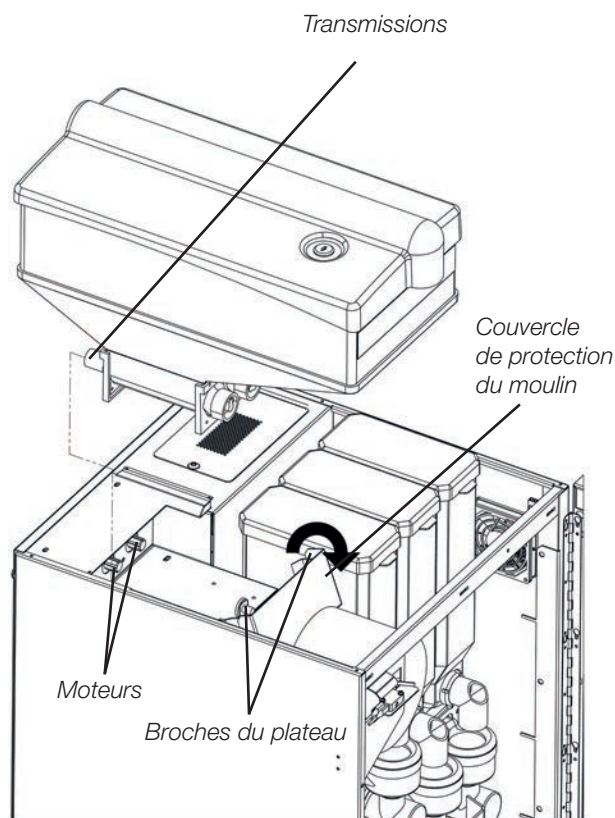
Déballer le contenant à grains.

Déverrouiller le loquet du couvercle protecteur du moulin. Faire pivoter le couvercle vers l'avant. Il est possible que le contenant à soluble de gauche doive être retiré pour accéder au loquet.

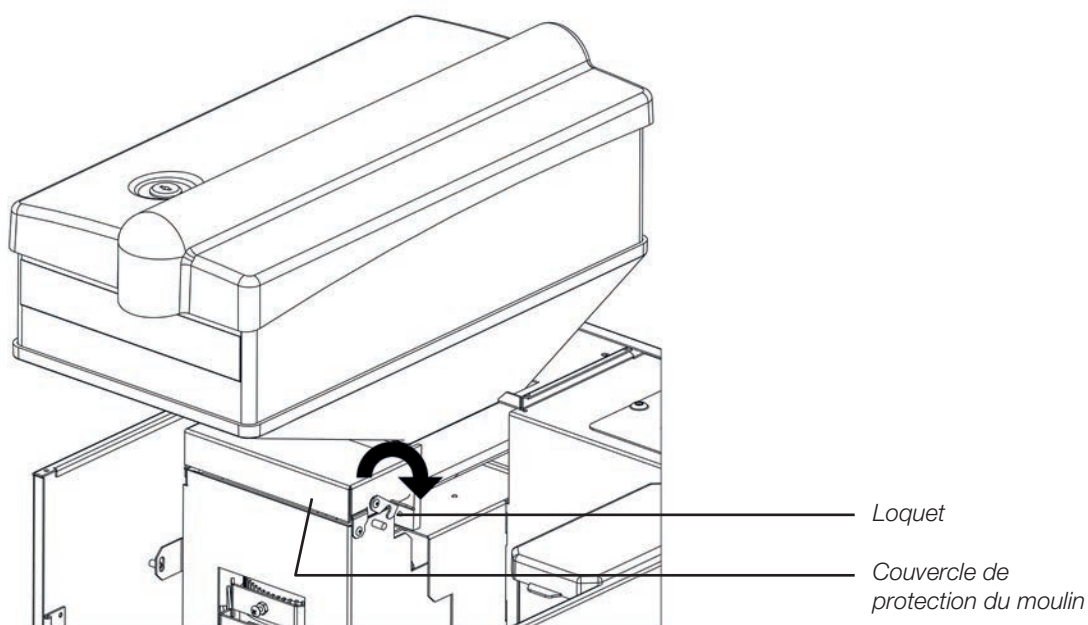
Placer le contenant à grains sur le plateau en alignant les transmissions du contenant sur les trois (3) moteurs déjà fixés à la machine et les deux (2) broches à l'extrémité du plateau.

Pousser vers l'arrière pour bien fixer le contenant à grains en place.

Faire pivoter le couvercle de protection du moulin pour le refermer, puis le verrouiller à l'aide du loquet.



Configuration initiale



3.6 Connexion de la ligne d'eau

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

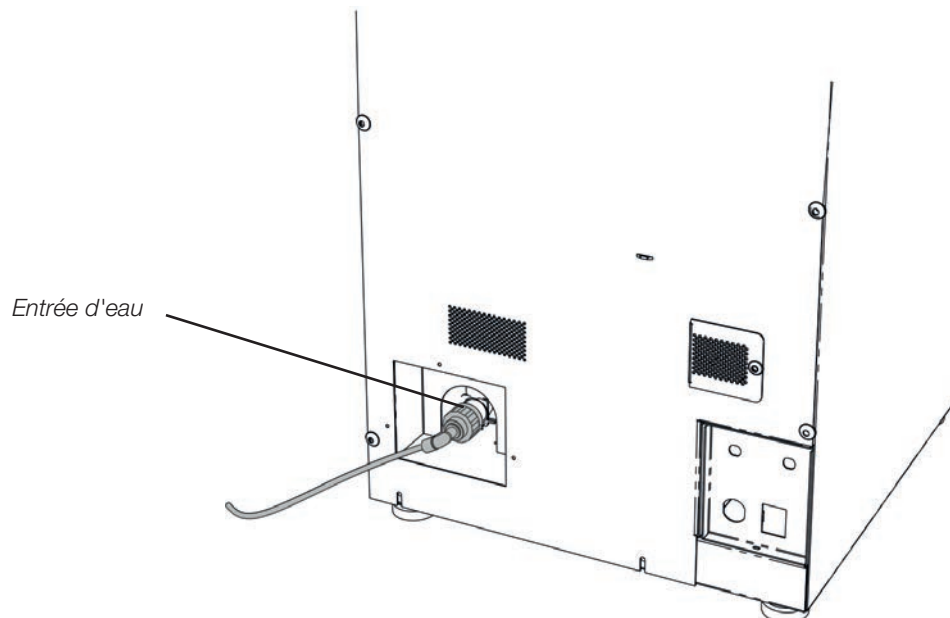


L'équipement ne doit pas être branché avant d'installer le raccord d'eau. Vérifier que la pression de la ligne d'eau est supérieure à 20 psi et inférieure à 80 psi.

1. Avant d'entreprendre l'installation, vidanger la ligne d'eau en vidant approximativement 1 gallon d'eau propre. Ceci permettra de retirer les sédiments qui pourraient endommager la machine.
2. L'entrée d'eau doit être munie d'une valve permettant de couper l'alimentation en eau. Le tuyau devrait être en plastique 1/4 po ou 3/8 po de diamètre extérieur et être connecté à une ligne d'alimentation plus grande.
3. **Vérifier que la valve d'alimentation d'eau est fermée.** Fixer le dispositif d'entrée d'eau sur la valve d'entrée. **Ne pas trop forcer les pièces en les assemblant.**
4. **S'assurer que la machine est débranchée.** Connecter la ligne d'eau au dispositif de connexion de la machine
5. Ouvrir la valve d'alimentation de la ligne d'eau. Laisser entrer l'eau dans la machine. S'il y a présence de fuites, serrer davantage les raccords.



Cette procédure ne tient pas compte de l'installation d'un système de filtration d'eau. Se référer au manuel du fabricant du système de filtration et ajouter les instructions du système de filtration à celles ci-dessus.



3.7 Connexion électrique

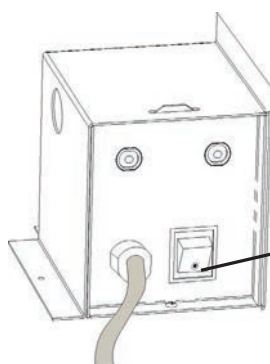
Cet équipement doit être installé en conformité avec les règlements fédéraux, provinciaux et/ou municipaux en matière d'électricité ayant juridiction.



S'assurer que :

- L'équipement n'est pas branché pendant l'installation.
- L'équipement doit avoir son propre circuit électrique.
- AUCUN fil d'extension n'est utilisé.

1. Vérifier que l'interrupteur à l'arrière de la machine est en position « OFF » avant de brancher la machine.
2. Mettre l'interrupteur de la machine en position « ON ». Les lumières à l'avant s'allumeront et l'eau entrera automatiquement dans la machine. Le réservoir se remplira en 2 ou 3 minutes maximum.
3. Une fois le réservoir plein, l'eau prendra de 10 à 20 minutes pour atteindre la bonne température.
4. Lorsque la machine est prête à fonctionner, l'écran de sélection s'affiche.



Position « OFF »



TOUJOURS débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant (tension de ligne à courant alternatif) lors de l'entretien des composantes électriques sur l'équipement.

3.8 Température de l'eau

La température de l'eau de la machine est réglée à 200 °F pour offrir une qualité constante dans l'infusion des boissons. Cette température peut varier de +/- 2 °F.

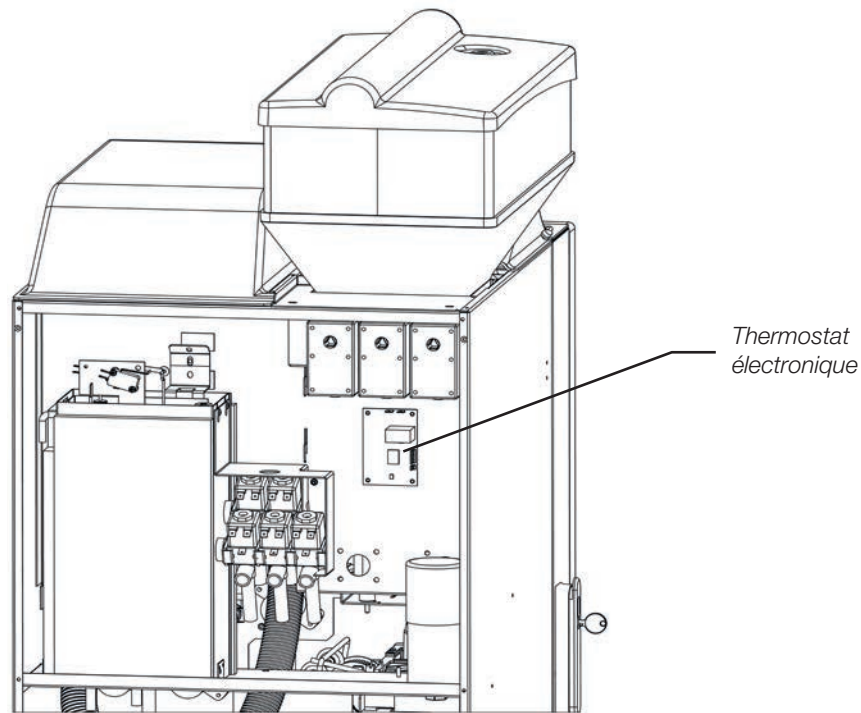
Cette donnée est une moyenne et ne correspond pas à la température qui sera obtenue lors d'une mesure manuelle. La température varie selon la quantité d'eau froide qui entre dans la machine après chaque préparation de boisson et du temps nécessaire pour chauffer l'eau.

La température peut également être mesurée à l'aide d'un thermomètre en commandant une tasse d'eau chaude. Il peut y avoir une légère différence avec la lecture automatique faite par la machine.

Si les valeurs mesurées présentent un grand écart de température, vérifier que le réservoir est propre et non obstrué par des dépôts de minéraux.

Mesure automatique de sécurité

En cas de dérèglement de la sonde de température, l'eau du réservoir peut commencer à bouillir. Il en résultera un débordement dans le gobelet de débordement et un arrêt immédiat de la machine.

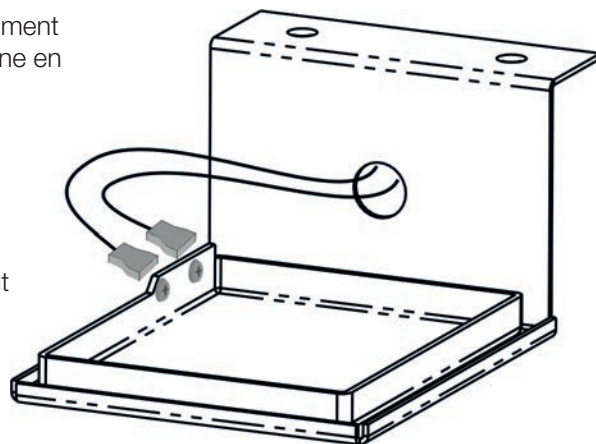


La température peut être réglée par l'utilisateur en accédant à l'onglet Système 1 (voir section 5.6.1).

3.9 Installation du bac de débordement et du bac de récupération des liquides

3.9.1 Installation du bac de débordement

1. Visser le support du bac de débordement (05CAB11) sous la base de la machine en utilisant les deux (2) vis incluses.
2. Retirer les deux (2) fils détecteurs d'eau situés à l'intérieur de la machine en utilisant le trou de la chute et les connecter aux deux (2) connecteurs du bac de débordement (05ASS30).
3. Replacer le bac de débordement (05ASS30) sur son support (05CAB11).



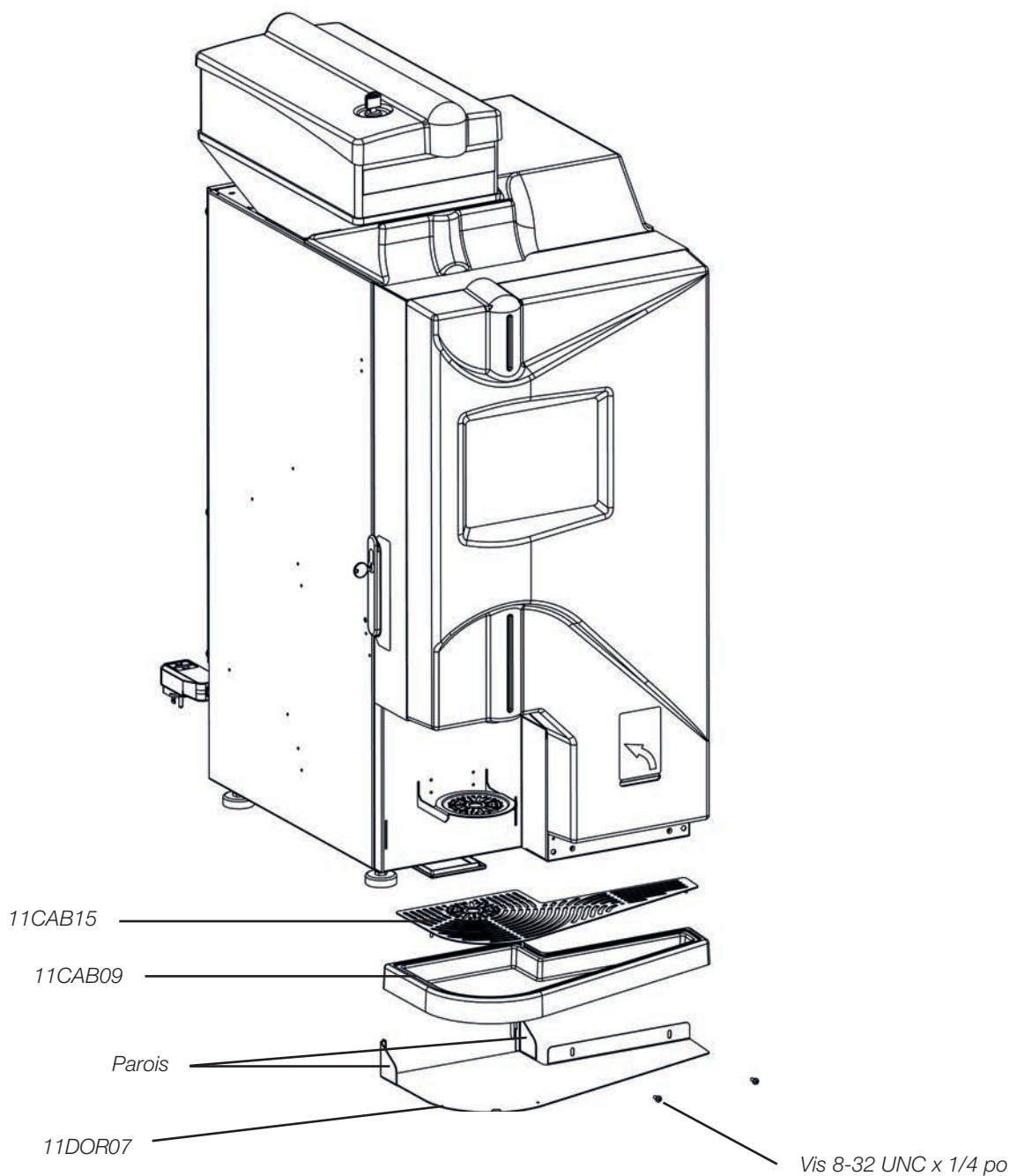
Installation du bac
par l'intérieur de la
machine

05ASS30

05CAB11

3.9.2 Installation du bac de récupération des liquides

1. Insérer le support du bac de récupération (11DOR07) dans la porte et le visser avec les deux (2) vis 8-32.
2. Placer le bac de récupération (11CAB09) sur le support (11DOR07) et l'ajuster entre les parois du support.
3. Installer la grille de métal (11CAB15) sur le bac (11CAB09).



3.10 Remplissage des produits

3.10.1 Contenant à solubles

1. Ouvrir la porte de la machine.
2. Retirer le capot de plastique.
3. Retirer le couvercle du contenant à remplir.
4. **Ne pas surcharger les contenants.**

3.10.2 Contenant à grains

Déverrouiller le couvercle du contenant à grains et le retirer.

Ne pas trop remplir les trois (3) sections du contenant.

L'utilisation d'un petit escabeau facilitera le remplissage des sections du contenant à grains.



Retirer un seul couvercle à la fois pour éviter toute contamination croisée.

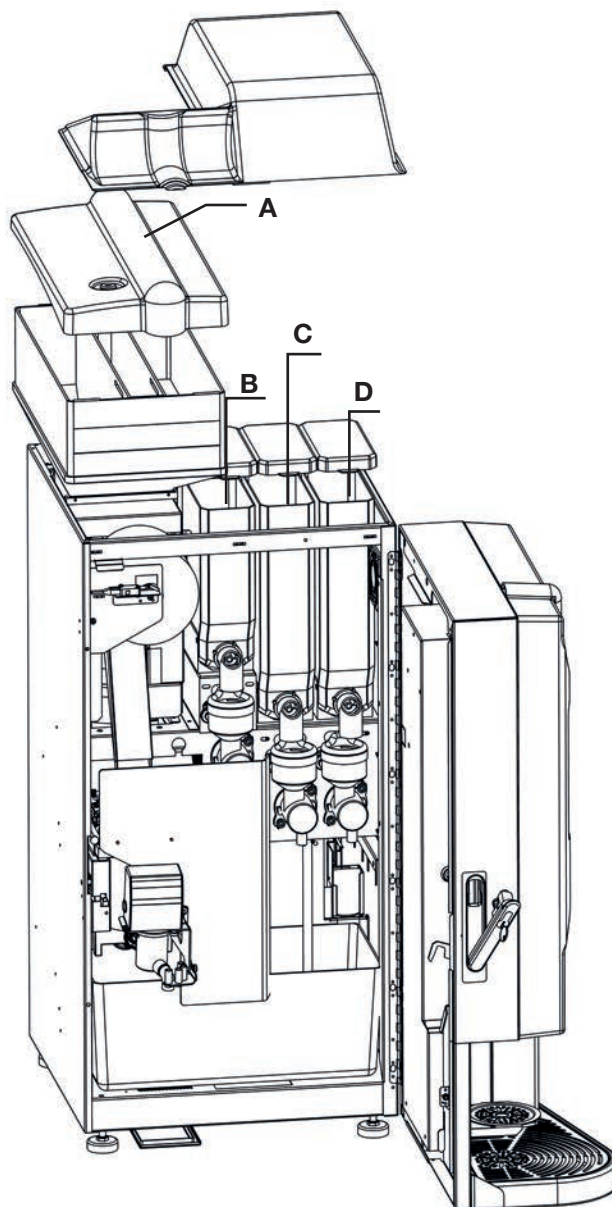
A - 3 choix de café en grains

- Café 1
- Café 2
- Café 3

B - Solubles (lait en poudre)

C - Solubles (chocolat chaud)

D - Solubles (vanille française)



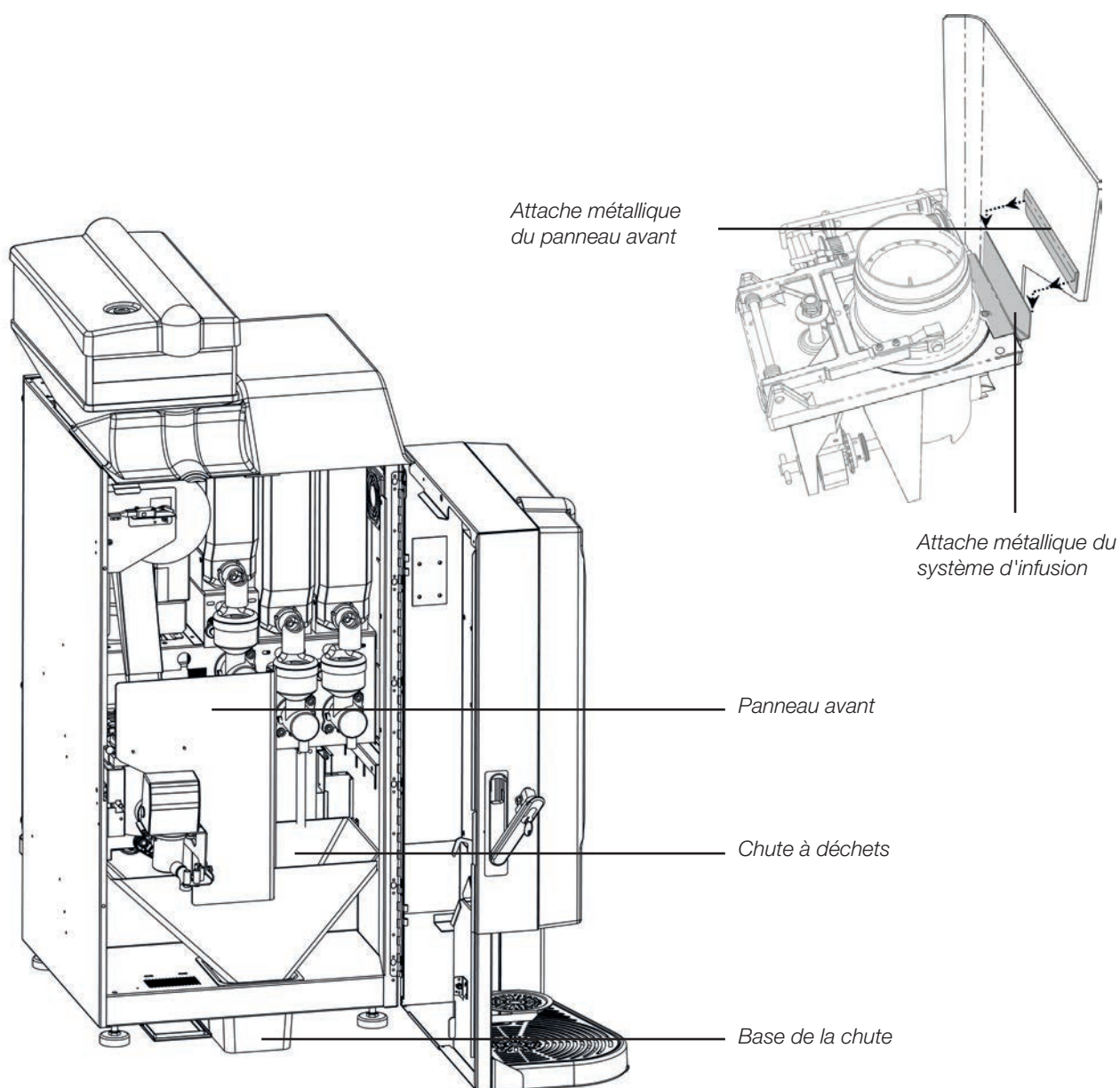
Attention! Les grains aromatisés peuvent contenir de l'alcool éthylique qui réduit la longévité du contenant à grains. Evoca Amérique du Nord ne recommande pas l'utilisation de grains de café aromatisés.

3.11 Installation de la chute à déchets (en option)

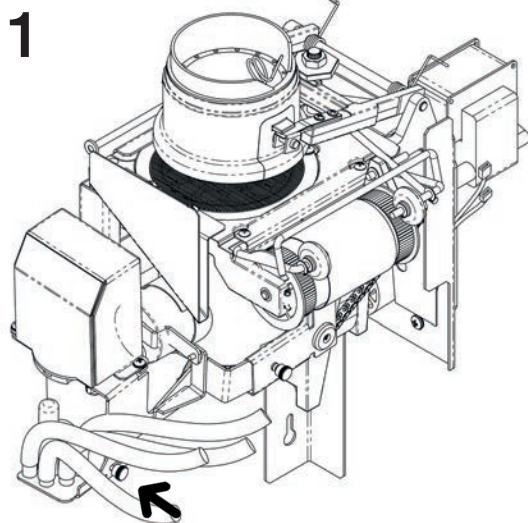
1. Ouvrir la porte de la machine.
2. Insérer la base de la chute dans le trou de chute de la machine.
3. Insérer la chute à déchets dans la base de la chute.
4. Installer le panneau avant en alignant son attache métallique avec celle fixée sur le système d'infusion.



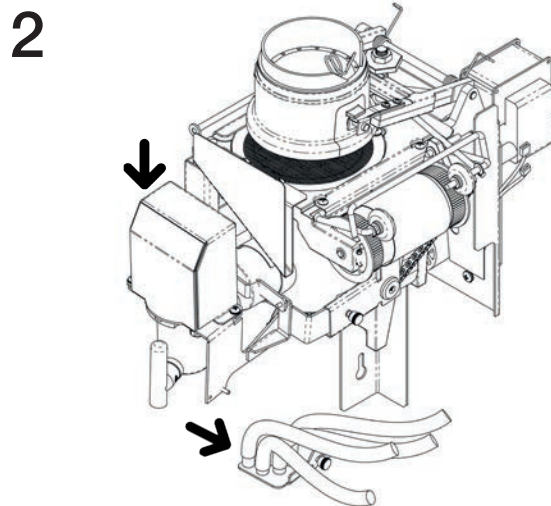
La poubelle interne a une capacité maximum de 80 tasses de café.



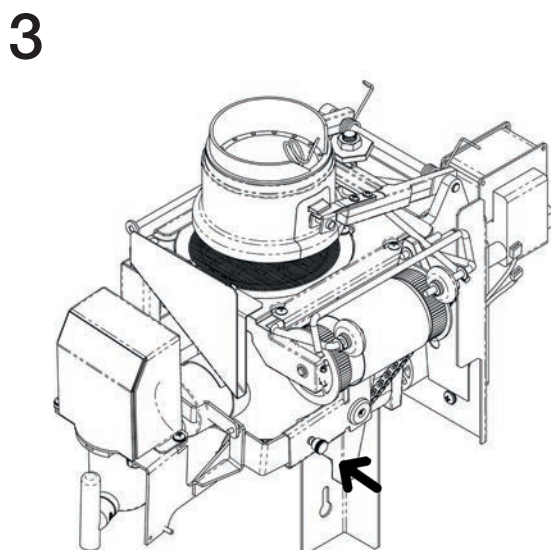
3.12 Retrait du système d'infusion et du système fouetteur



1. Desserrer la vis qui retient le support du bec verseur.

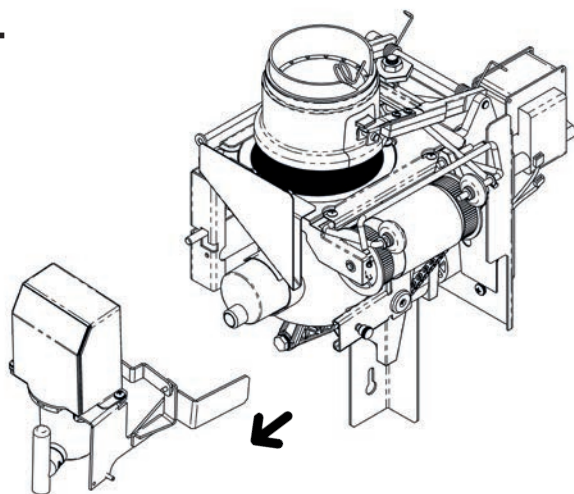


2. Retirer le support (il sera retenu par les tubes). Débrancher le fil du fouetteur à café (à l'arrière du protecteur du moteur-fouetteur).



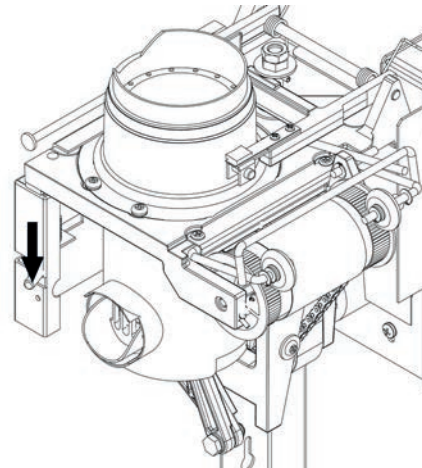
3. Desserrer la vis du support du moteur-fouetteur.

4



4. Retirer le bec verseur ainsi que le moteur-fouetteur en les tirant simplement vers l'extérieur.

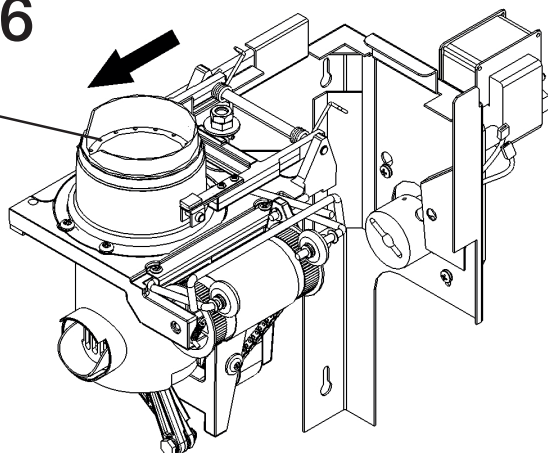
5



5. Couper le papier-filtre. Abaisser le loquet du système d'infusion pour le déverrouiller.

6

Entonnoir



6. Retirer l'entonnoir et le tube de silicone fixés au-dessus du système d'infusion. Tirer le système d'infusion vers l'extérieur.

3.13 Installation du papier-filtre



La machine doit être en marche.

1. Placer le rouleau de papier-filtre sur le support afin que la distribution s'effectue sur le côté gauche (voir le schéma ci-dessous).
2. Accéder au mode Service (voir section 5.2), appuyer sur le bouton « Installer papier-filtre » et suivre les instructions affichées à l'écran.



La chambre d'infusion ne se soulèvera pas si l'interrupteur ne détecte pas de papier-filtre.

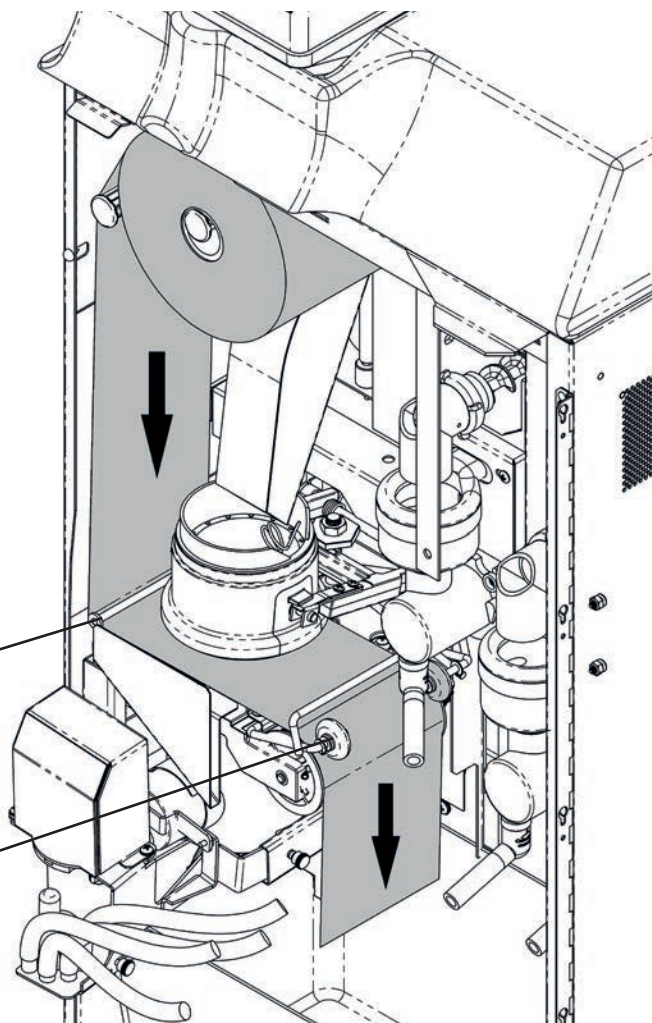
3. Passer le papier-filtre sous le support de guidage de gauche, sous la chambre d'infusion, puis sous les roues d'entraînement en soulevant légèrement l'étrier.
4. Tirer le papier-filtre et le passer à travers le trou de la chute du meuble et dans la poubelle.
5. Vérifier que le papier se distribue correctement en suivant les supports de guidage.



Un papier-filtre mal installé causera une fuite et répandra des grains de café dans la machine.

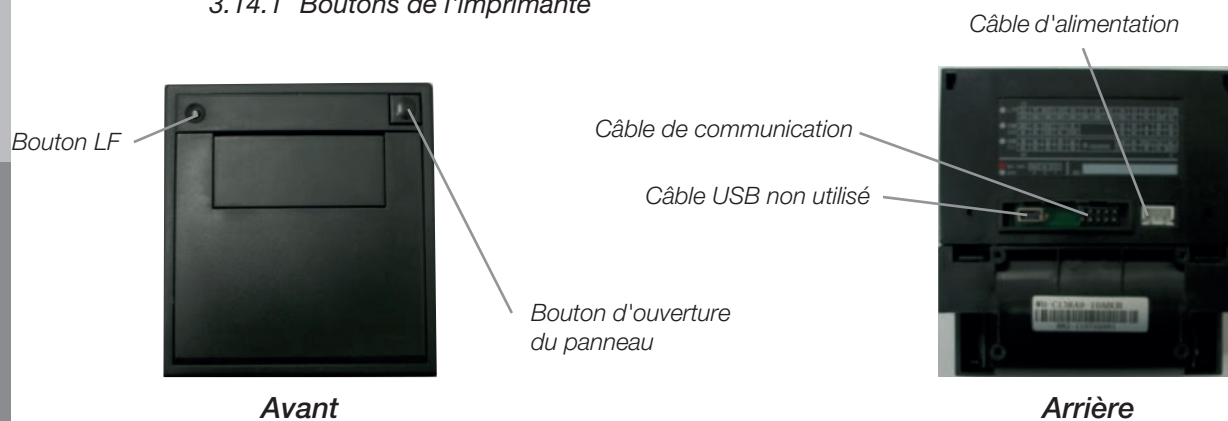
Support de guidage

Étrier



3.14 Imprimante (en option)

3.14.1 Boutons de l'imprimante

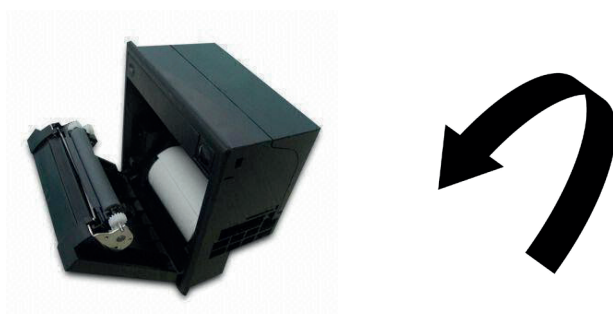


3.14.2 Remplacement du papier de l'imprimante

1. Pousser le bouton d'ouverture du panneau avant jusqu'à ce que celui-ci s'ouvre partiellement.
2. Tirer doucement sur le panneau jusqu'à ce qu'il s'ouvre complètement, comme présenté ci-dessous.



3. Placer le papier thermique dans l'imprimante (le sens du déroulement est indiqué ci-dessous) et fermer le panneau avant. Vérifier que l'imprimante est en fonction et appuyer trois (3) fois sur le bouton LF pour s'assurer que le papier est aligné.



3.14.3 Commande de papier thermique

Contactez Evoca Amérique du Nord pour commander du papier (voir section 2.1 pour les coordonnées).

3.15 Vérification de l'installation

Il est important de préparer plusieurs boissons avant de terminer l'installation. Chaque sélection de produits doit être commandée au moins deux (2) fois pour s'assurer que la machine fonctionne selon les spécifications énoncées dans le présent guide. Pendant ce processus de test, utiliser la liste de vérification suivantes en tant qu'aide-mémoire.

Il est important de vérifier que la machine est propre, sécuritaire et fonctionnelle avant de quitter le lieu de l'installation.

Ce qu'il faut vérifier

☒	La valve d'entrée est exempte de fuites.	Vérifier qu'elle est sécuritaire et pas trop serrée.
☒	La chambre d'infusion est vide de café.	Vérifier que la machine est au niveau.
☒	Le papier-filtre se déroule sans résistance et se dirige directement dans la poubelle.	Vérifier que la chute à déchets est bien installée. Répéter la procédure d'installation au besoin.
☒	La chambre de mélange des solubles est exempte de fuites.	Vérifier qu'elle est bien installée et que le tube est bien en place.
☒	La température de l'eau est adéquate.	Vérifier la température de l'eau.
☒	Les produits sont remplis.	Remplir les contenants de produits.
☒	La machine est propre et bien rangée.	Faire le nécessaire pour la nettoyer et bien ranger son environnement.

3.16 Accepteur de billets et changeur de monnaie

Le logiciel et les composantes mécaniques de la Total 1 ont été testés et développés pour l'utilisation des produits CoinCo. Evoca Amérique du Nord recommande d'utiliser les produits de la même marque pour une compatibilité optimale.

Les modèles ci-dessous ont été testés et fonctionnent avec la Total 1 :

- MDB Coin acceptor 9300GX (pièces américaines)
- MDB Coin acceptor 9300CGX (pièces canadiennes)
- MDB Bill reader Bill Pro BP4-CRX6U
- MDB Coin acceptor Guardian 6000
- MDB Bill reader Bill Pro BP4SX (billets américains seulement)

Chaque billet inséré sera automatiquement placé dans l'accepteur de billets pour permettre au client d'utiliser plusieurs billets dans la même transaction. C'est pourquoi celui-ci ne sera pas retourné si la vente est annulée. Dans ce cas, la valeur du billet sera remise en monnaie.

Des billets d'une valeur maximale de 10 \$ peuvent être utilisés. Tout billet de valeur plus élevée sera retourné.

La machine doit être équipée d'un changeur de monnaie fonctionnel pour permettre à l'accepteur de billets de fonctionner. Pour qu'un billet soit accepté, le changeur de monnaie doit contenir la même valeur en pièces de monnaie dans ses tubes.

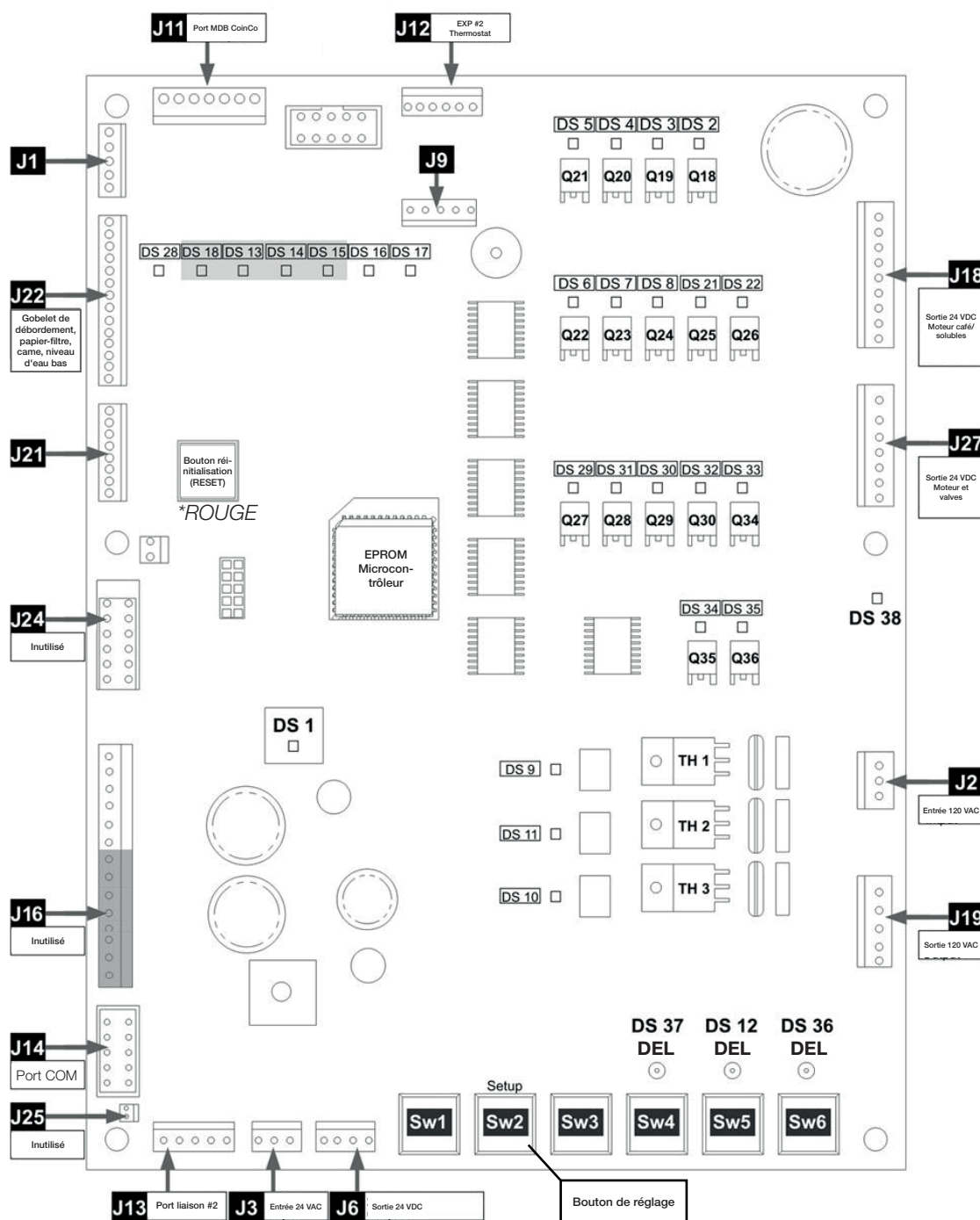
Les billets de 1 \$ (États-Unis) seront toutefois acceptés malgré l'absence de changeur de monnaie ou une quantité insuffisante de pièces dans les tubes.



Le changeur de monnaie remet des pièces de 0,05 \$ ou plus. Au moment de fixer les prix des produits, il est donc important de choisir des montants se terminant par un 5 ou un 0.

Par exemple, si un produit se vend à 1,98 \$, le changeur de monnaie ne sera pas en mesure de retourner les 0,02 \$ dus. Le bon prix de vente devrait donc être fixé à 1,95 \$ ou 2 \$.

3.17 Carte principale



Configuration initiale

3.17.1 Description de la carte principale (PCB)

Interrupteurs et boutons interactifs

1. Bouton de réinitialisation (rouge)
Ce bouton réinitialise la carte principale, effectuant un redémarrage de toutes les fonctions de la machine sans toutefois redémarrer l'écran. Si une boisson est en cours de préparation, le cycle d'infusion sera arrêté.
2. Bouton de réglage SW2 (blanc)
Ce bouton permet d'accéder aux réglages des paramètres de la machine et des produits (voir section 5.2 pour plus de détails).
3. Bouton de calibration SW3 (noir)
Ce bouton permet de calibrer l'écran tactile. Si l'écran répond mal à la pression du doigt, il est possible qu'il ait besoin d'être recalibré. Pour ce faire, appuyer sur ce bouton et suivre les étapes à l'écran.



Les autres interrupteurs sont inutilisés.

Lumières DEL vertes

Les lumières DEL vertes s'allument pour indiquer les éléments suivants :

DS1	Courant 5 V ok
DS18	Bac de débordement
DS13	État de la machine (allumé « ON » ou éteinte « OFF »)
DS14	Papier-filtre ok
DS15	Niveau d'eau bas

Lumières DEL rouges

Les lumières DEL rouges s'allument pour indiquer les pièces en activité suivantes :

DS38	Courant 24 V ok
DS2	Moteur-fouetteur (café)
DS3	Moteur des ingrédients (café # 1)
DS4	Moteur des ingrédients (café # 2)
DS5	Moteur des ingrédients (café # 3)
DS6	Moteur des ingrédients (soluble # 1)
DS7	Moteur des ingrédients (soluble # 2)
DS8	Moteur des ingrédients (soluble # 3)
DS9	Moteur du système d'infusion
DS10	Valve d'entrée
DS11	Moteur du moulin
DS12	Sorties des ingrédients désactivées
DS21	Solénoïde de la chute à café
DS22	Valve d'eau chaude (café)
DS29	Valve d'eau chaude (soluble # 1)
DS30	Valve d'eau chaude (soluble # 3)
DS31	Valve d'eau chaude (soluble # 2)
DS32	Valve d'eau chaude
DS33	Moteur fouetteur (soluble #1)
DS34	Moteur fouetteur (soluble #2)
DS35	Moteur fouetteur (soluble #3)
DS36	Activité de communications entre l'écran tactile et la machine

3.18 Remplacement de la carte flash et du microcontrôleur

La carte flash et le microcontrôleur peuvent être remplacés pour apporter des améliorations et des mises à jour au programme.

3.18.1 Carte mémoire (carte flash)

La carte flash contient le logiciel de l'interface graphique (« GUI » en anglais).

Toutes les recettes des boissons, les rapports de ventes et les autres paramètres sont enregistrés dans la carte flash.



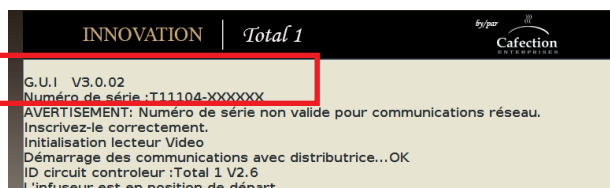
Avant de commencer, mettre l'interrupteur de courant à « OFF ».

Pour enlever la carte flash :

1. Retirer le panneau de protection de la carte principale.
2. Tirer la carte vers l'extérieur.

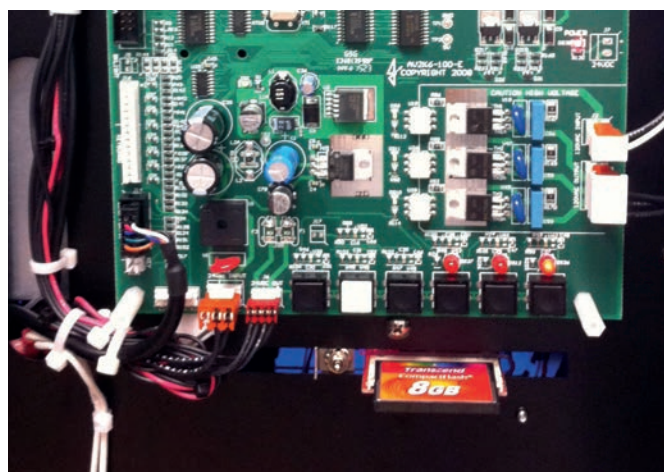
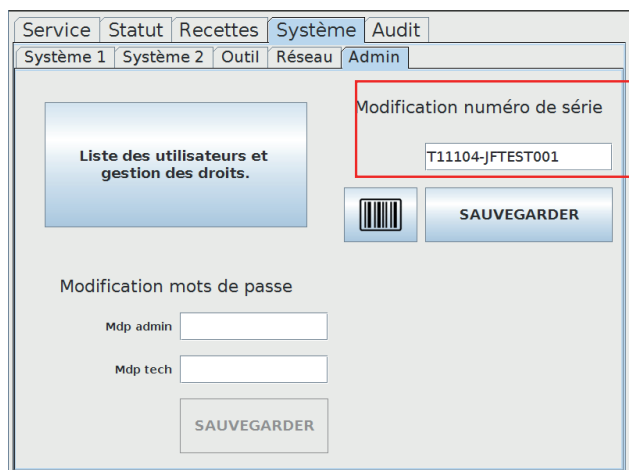
Pour installer la carte flash :

1. S'assurer que le côté coloré de la carte soit orienté vers le haut.
2. Insérer la carte flash et pousser DOUCEMENT pour éviter tout dommage.
3. Revisser le panneau de protection de la carte principale.
4. Rallumer la machine.
5. À son redémarrage, l'écran indiquera la version de la carte flash.



S'ASSURER QUE LA VERSION DU MICROCONTRÔLEUR ET DE LA CARTE FLASH CORRESPONDENT.

Entrer le numéro de série de la cafetière sous l'onglet Admin pour assurer le bon fonctionnement du réseau Internet (voir section 5.6.5).



3.18.2 Microcontrôleur (EPROM - mémoire morte reprogrammable)

Lorsque la carte flash doit être changée pour effectuer une mise à jour, le microcontrôleur doit, la plupart du temps, être remplacé lui aussi. La version de la carte flash doit correspondre à la version du microcontrôleur.

Exemple : la carte flash de version 2.2.4 DOIT ÊTRE UTILISÉE avec le microcontrôleur V2.2.

Procédure pour le retrait et le remplacement du EPROM



S'assurer de prendre toutes les lectures des compteurs avant de remplacer le microcontrôleur, car les données seront réinitialisées.

Le EPROM est sensible aux effets électrostatiques et doit être manipulé par les extrémités.

Après avoir été retiré, l'ancien EPROM devrait être rangé directement dans le sac de plastique.

Outil requis

Un outil d'extraction PLCC (illustré ci-dessous) est requis pour retirer le EPROM. Il est fourni avec le EPROM.



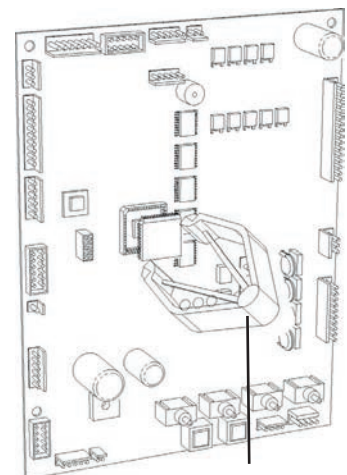
NE PAS TENTER D'EXTRAIRE LE MICROCONTRÔLEUR SANS CET OUTIL, SOUS PEINE D'ENDOMMAGER LE BOÎTIER.

Retrait du microcontrôleur

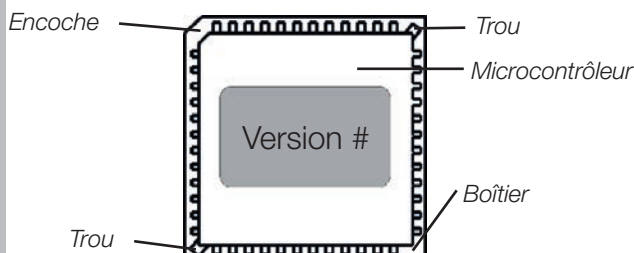
1. Éteindre la machine et la débrancher de l'alimentation électrique.
2. Ouvrir la porte de la machine.
3. À l'aide d'un tournevis à tête étoilée #2, retirer le panneau de protection (en polymère) de la carte principale. Conserver les vis.
4. Repérer le EPROM sur la carte principale (la petite pièce carrée avec une étiquette blanche, au milieu de la carte).
5. Insérer doucement chacune des deux (2) branches de l'outil PLCC dans le coin supérieur droit et le coin inférieur gauche du boîtier pour saisir le EPROM.
6. Retirer délicatement le EPROM de son boîtier.

Remplacement du microcontrôleur

1. Aligner délicatement le coin en biseau (encoche) du EPROM avec celui du boîtier vide.
2. S'assurer que tous les contacts soient alignés avec ceux du boîtier.
3. Pousser le EPROM fermement jusqu'à ce que le dessus du microcontrôleur s'aligne parfaitement avec le dessus du boîtier.
4. Réinstaller le panneau de protection de la carte.
5. Refermer la porte, brancher la machine et l'allumer.
6. Au démarrage, s'assurer que l'écran affiche la version du EPROM (illustré ci-dessous).



Extracteur PLCC



```
G.U.I V3.0.02
Numéro de série :T11104-XXXXXX
AVERTISSEMENT: Numéro de série non valide pour communication
Inscrivez-le correctement.
Initialisation lecteur Video
Démarrage des communications avec distributrice...OK
ID circuit controleur :Total 1 V2.6
L'infuseur est en position de départ
ID du thermostat :1.02
```

4 INTERFACE UTILISATEUR

4.1 Interface de sélection

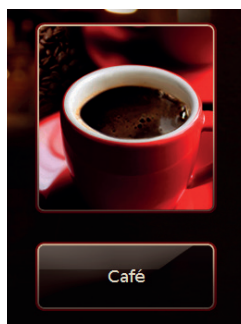
L'interface utilisateur est divisée en cinq (5) étapes :

1. Sélectionner une famille de boissons.
2. Sélectionner une boisson chaude.
3. Sélectionner un format.
4. Sélectionner une force.
5. Infuser.

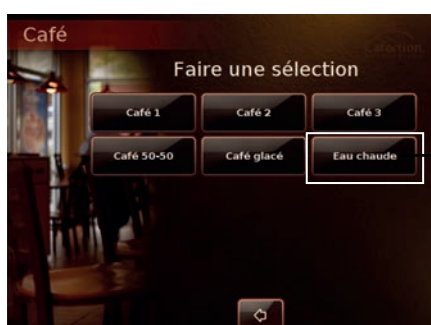
Écran de sélection



Lors de la sélection de la famille « Café »



Sélectionner un café



*L'eau chaude est disponible sous toutes les familles de boissons.

(Sélectionner un format, puis appuyer sur Départ pour confirmer la commande.)

Sélectionner un format



Sélectionner une force



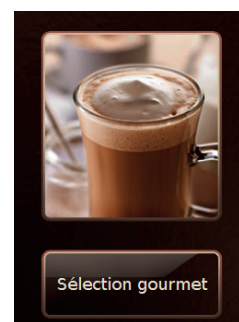
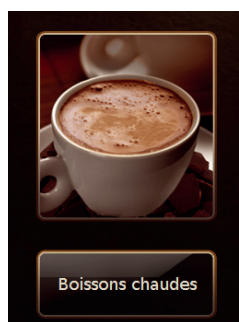
*Options supplémentaires : « Fouetter le café » et « Lait »

Appuyer sur Départ pour démarrer l'infusion



*Si un café 50/50 est commandé, un écran supplémentaire s'affichera pour la sélection des deux (2) variétés de café.

Lors de la sélection des familles « Boissons chaudes » et « Sélection Gourmet »



Sélectionner
une boisson



Sélectionner
un format



Le format des boissons de la famille « Sélection Gourmet » sont prédéterminés, à l'exception de l'eau chaude.

Sélectionner
une force

*Options supplémentaires :
« Fouetter le café » et « Lait »



Appuyer sur Départ
pour démarrer l'infusion

*Si la sélection contient
du café, un écran
supplémentaire s'affichera
pour la sélection des
deux (2) variétés de café.



4.2 Mode Carafe



Le mode Carafe est disponible uniquement pour les utilisateurs de niveau 2 ou plus (voir section 5.1) et par les utilisateurs s'étant vu accorder le droit dans la « Liste des utilisateurs et gestion des droits » (voir section 5.6.5).

Le mode Carafe est toujours gratuit et chaque boisson est comptée comme une vente gratuite dans le compteur des ventes.

En appuyant sur le bouton « Remplir carafe » du mode Service, l'écran reviendra automatiquement à l'interface de sélection.

L'icône de la carafe (coin supérieur droit) confirme que la machine est bien en mode Carafe. Pour quitter le mode Carafe, retourner en mode Service et appuyer sur le bouton « Mode Carafe en fonction ». Il deviendra blanc et affichera « Remplir Carafe ».

Pour remplir une carafe, suivre les étapes ci-dessous. Pour arrêter la préparation d'un produit, appuyer sur le bouton « Arrêt ». La machine complètera le cycle du produit en préparation, mais n'en commencera pas d'autre.



4.3 Café glacé



Le café infusé par la cafetière est chaud. Il refroidira au contact des glaçons.

La cafetière ne produit pas de glaçons. Pour utiliser cette option, une machine à glaçons est requise.

Le café glacé est infusé dans un verre de 12 oz. Il est possible de changer la quantité d'eau. **Par contre, l'interface de cette recette indiquera tout de même d'utiliser un verre de 12 oz.**

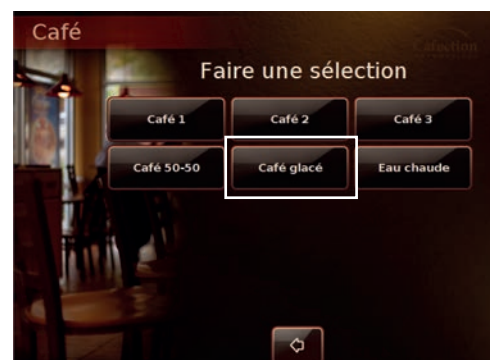
Pour ACTIVER l'option Café glacé, accéder au mode Service et, sous l'onglet Recettes, sélectionner 250_IcedCoff. Cocher la case « En fonction » et appuyer sur le bouton « Sauvegarde » (voir section 5.5.1).

1. Sélectionner la famille « Café ».
2. Sélectionner « Café glacé ».
3. Remplir un verre de 12 oz de glaçons.
4. Déposer le verre sur le support à verre.
5. Sélectionner la force.
6. Appuyer sur Départ.

1



2



3



4



5



6



4.4 Détecteur de verre (en option)

Le détecteur de verre permet à l'utilisateur de placer son verre au bon endroit, évitant ainsi le dégâts et le gaspillage de produits.

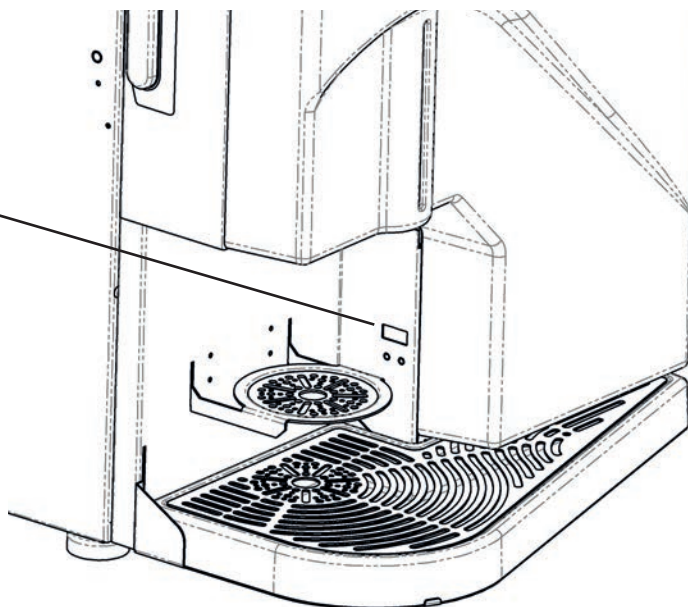
Avec cette option, il est impossible d'obtenir une boisson chaude si le verre n'est pas placé à l'endroit approprié.

Les verres transparents ne sont malheureusement pas détectables.



Une fois débuté, le processus d'infusion ne peut être arrêté. La boisson s'écoulera même si le verre est retiré.

Détecteur de verre



4.5 Clavier de sélection pour personnes à mobilité réduite (en option)

(Conforme aux normes ADA : *Americans with Disabilities Act*)

Le clavier de sélection est situé plus bas que l'écran tactile afin d'aider les personnes qui n'atteignent pas l'écran ou qui ne sont pas à l'aise avec celui-ci à commander leur boisson facilement.

Pour activer le clavier de sélection adapté, l'utilisateur doit tout d'abord appuyer sur l'une de ses touches.

À l'aide des flèches, diriger l'icône de la main sur l'écran jusqu'au bouton désiré, puis appuyer sur le crochet vert pour confirmer la sélection.

L'écran tactile demeure fonctionnel en tout temps, même lorsque le clavier adapté de sélection est activé.

L'icône  demeure allumé en tout temps.

Les autres touches s'allumeront lorsque le clavier adapté sera mis en marche.



5 MODE SERVICE

5.1 Niveaux d'utilisateurs

Niveau 1 : Pour l'utilisateur final. Sélection et commande des produits seulement. Les utilisateurs de niveau 1 n'ont pas accès aux paramètres de la cafetière.

Niveau 2 : Pour le personnel de service. Entretien de base (aucun mot de passe requis).

Niveau 3 : Pour les tâches reliées à la maintenance. Modification des recettes et accès aux réglages du système. Accès à tous les onglets et sous-onglets du mode Service, à l'exception de l'onglet Audit et du sous-onglet Admin.

Le mot de passe par défaut du niveau 3 est : tech

Niveau 4 : Pour les tâches administratives. Accès aux compteurs des ventes et modification des mots de passe. Accès à tous les onglets et sous-onglets du mode Service.

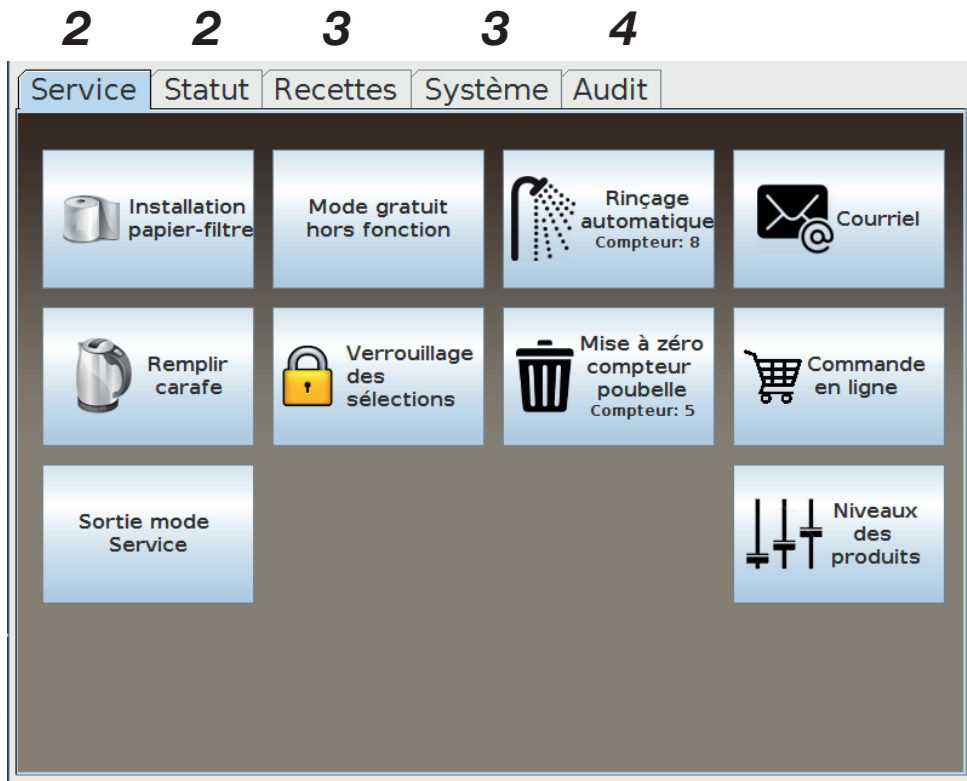
Le mot de passe par défaut du niveau 4 est : admin



Evoca Amérique du Nord recommande fortement de modifier ces mots de passe.

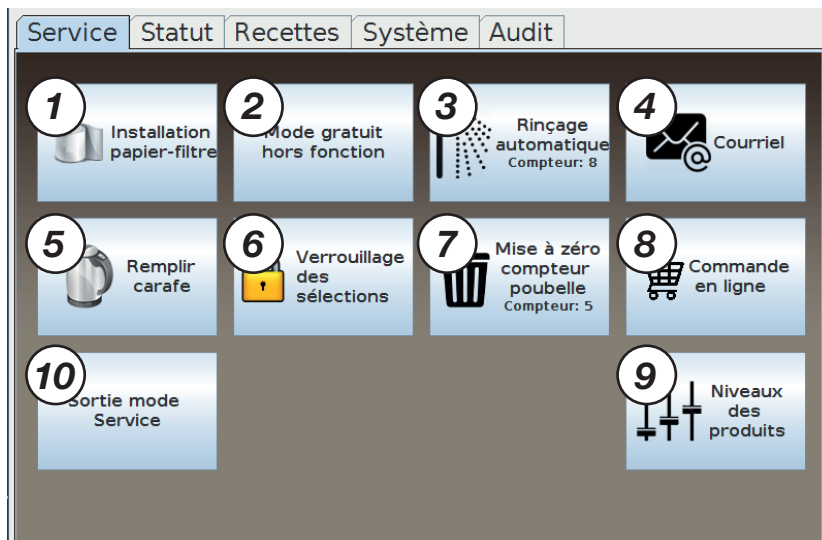
Pour accéder au mode Service, ouvrir la porte de la machine et appuyer sur le bouton SW2 de la carte principale (voir section 3.17).

Niveaux d'accès :



5.2 Onglet Service

Pour accéder à l'écran ci-dessous, appuyer sur le bouton SW2 de la carte principale (voir section 3.17) à l'intérieur de la porte de la machine. L'onglet Service est le premier à être affiché à l'écran.



1. Ce bouton est utilisé pour changer le papier-filtre. Après avoir appuyé sur celui-ci, suivre les instructions à l'écran.
2. Ce bouton est utilisé pour activer le mode Gratuit. Lorsque la machine est en mode Gratuit, le bouton devient vert et affiche la mention « en fonction », en opposition à « hors fonction » lorsque celui-ci est désactivé.



Lorsque le mode Gratuit est en fonction, les dispositifs de paiements (changeur de monnaie, accepteur de billets et lecteur de cartes) sont automatiquement désactivés et l'imprimante n'émet aucun reçu.

3. Ce bouton est utilisé pour rincer le système d'infusion et les chambres de mélange. Après avoir appuyé sur celui-ci, suivre les instructions à l'écran.



S'assurer de placer un contenant assez grand (capacité spécifiée à l'écran). ATTENTION ! L'eau est TRÈS CHAUDE !



4. Ce bouton donne accès à l'interface d'envoi de courriel. Il est visible uniquement lorsque la cafetière est connectée à un réseau cellulaire ou sans-fil.

L'utilisateur **doit** inscrire son courriel et le message qu'il veut envoyer au propriétaire de la cafetière, puis appuyer sur Soumettre. Lorsque l'utilisateur appuie sur l'un des deux champs de texte, un clavier alphanumérique apparaît. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).

5.2 Onglet Service (suite)

5. Ce bouton est utilisé pour activer le mode Carafe (voir section 4.2 pour plus de détails).
6. Ce bouton est utilisé pour verrouiller l'écran de sélection afin qu'aucun utilisateur ne puisse commander de boissons.
7. Ce bouton est utilisé pour réinitialiser le compteur de la poubelle.

Courriel de l'expéditeur

Achat en ligne

Entrer l'adresse courriel

Café Java indonésien (450 g)	-	0	+
Rouleau de papier-filtre (1 rouleau)	-	0	+
Crème 10 % (1 l)	-	0	+
Mélange chocolat chaud (900 g)	-	0	+
Bâtonnets à café (1 boîte de 500)	-	0	+

Item manquant (appuyez ici)

Commander

Annuler

?

8. Ce bouton donne accès à l'interface Achat en ligne qui permet d'envoyer une commande par le biais de **Sophia**. Il est visible uniquement lorsque la cafetière est connectée à un réseau cellulaire ou sans-fil.

L'utilisateur doit inscrire son courriel et sélectionne le ou les items qu'il souhaite commander. Un champ de texte à la fin de la liste permet d'ajouter des items qui ne s'y trouvent pas. Le propriétaire de la cafetière devra par la suite confirmer la commande. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).

Niveaux des produits

Appuyer sur une des sections de la machine pour en gérer les niveaux de produits



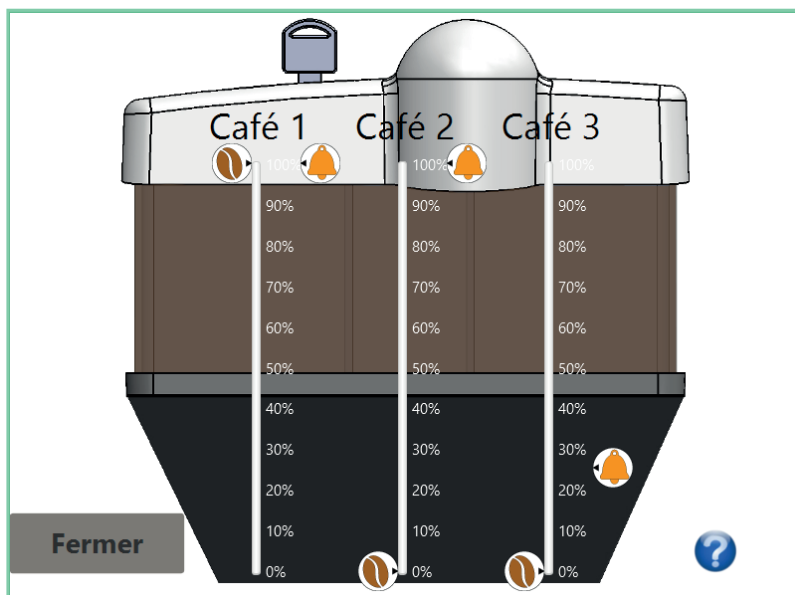
Fermer

?

9. Ce bouton donne accès à l'interface Niveaux des produits.

L'utilisateur sélectionne l'une des deux sections de la machine (contenant à grains ou papier-filtre et solubles). Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).

5.2 Onglet Service (suite)

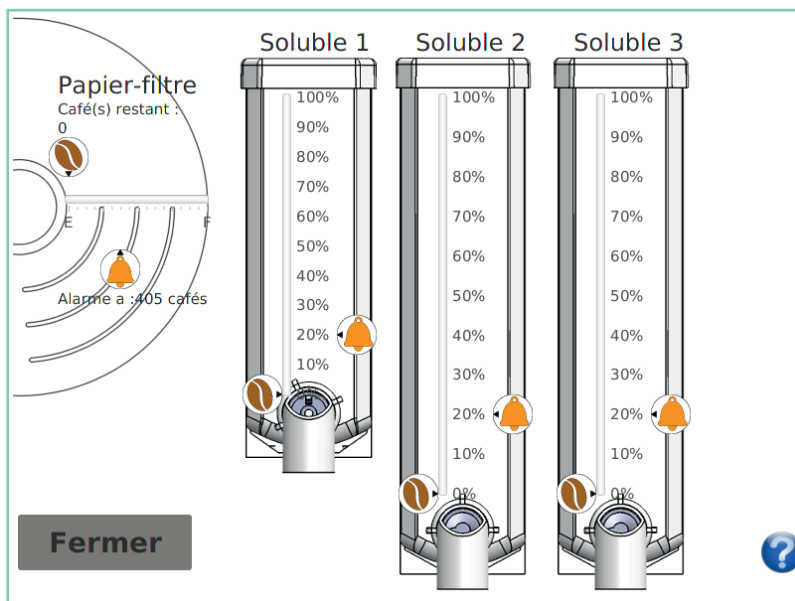
**Interface Niveaux des produits (section contenant à grains)**

L'utilisateur doit d'abord estimer le niveau des grains (en %) en se référant à l'autocollant situé sur le contenant à grains, puis déplacer l'icône de grain en conséquence. Une fois ce pourcentage établi, le niveau de café diminuera conformément à la consommation réelle de café.

À l'aide de l'icône de la cloche, l'utilisateur peut également établir le niveau de consommation de café à partir duquel la machine enverra une alerte courriel. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).



Evoca Amérique du Nord recommande d'ajuster le niveau de l'alerte à 25 %.

**Interface Niveaux des produits (section papier-filtre et solubles)**

L'utilisateur doit d'abord estimer le niveau de papier-filtre (en nb de cafés) et de solubles (en %) en se référant aux autocollants situés sur le support à papier-filtre et sur les contenants à solubles, puis déplacer l'icône de grain en conséquence. Une fois ce pourcentage établi, le niveau de papier-filtre et de solubles diminuera conformément à la consommation réelle de ceux-ci.

À l'aide de l'icône de la cloche, l'utilisateur peut également établir le niveau de consommation de papier-filtre et de solubles à partir duquel la machine enverra une alerte courriel. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).

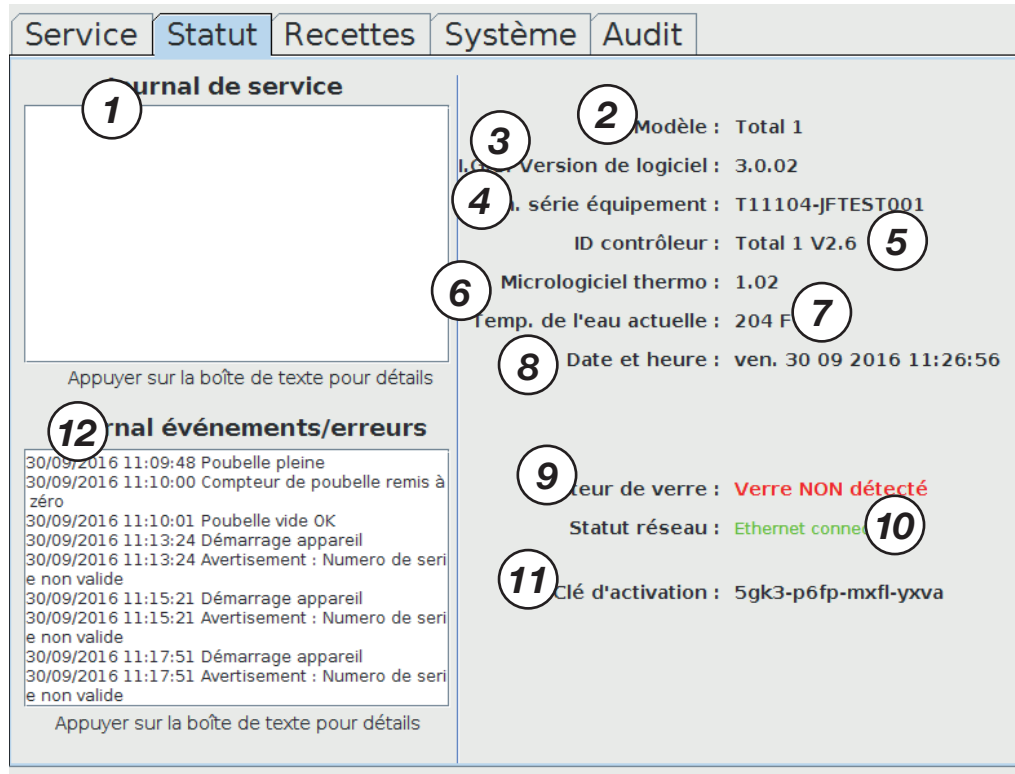


Evoca Amérique du Nord recommande d'ajuster le niveau de l'alerte à 200 cafés pour le papier-filtre et à 25 % pour les solubles.

10. Ce bouton est utilisé pour quitter le mode Service.

5.3 Onglet Statut

Pour accéder à l'écran ci-dessous, appuyer sur le bouton SW2 de la carte principale (voir section 3.17) à l'intérieur de la porte et sélectionner l'onglet Statut.



1. Journal de service permettant au technicien de noter l'entretien effectué sur la machine. En appuyant sur la boîte de texte, un clavier alphanumérique apparaîtra, permettant la saisie d'information.
2. Modèle de la cafetière.
3. Version du logiciel de l'ordinateur.
4. Numéro de série de la machine. Un numéro de série valide est requis pour assurer le bon fonctionnement de **Sophia**. Les utilisateurs de niveau 4 peuvent changer le numéro de série (voir section 5.1).
5. Version du microcontrôleur de la carte principale (EPROM).
6. Version du microcontrôleur du thermostat.
7. Température réelle de l'eau, en Fahrenheit.
8. Date et heure. Ces paramètres peuvent être ajustés dans le sous-onglet Outils, dans l'onglet Système.
9. État du détecteur de verre (en option).
10. Statut du réseau. Plusieurs statuts possibles :
Non en fonction : Le réseau est hors fonction.
Non connecté, mauvais numéro de série : Numéro de série à l'écran non valide. Vérifier le numéro de série (voir section 5.6.5 pour plus de détails).
WIFI NON connecté : Lien Wi-Fi sélectionné, mais aucune connexion au réseau.
WIFI connecté : Lien Wi-Fi sélectionné et cafetière connectée au réseau.
Mod. Cell NON connecté : Lien modem cellulaire sélectionné, mais aucune connexion au réseau.
Mod. Cell connecté : Lien modem cellulaire sélectionné et cafetière connectée au réseau.
Ethernet NON connecté : Lien Ethernet sélectionné, mais aucune connexion au réseau.
Ethernet connecté : Lien Ethernet sélectionné et cafetière connectée au réseau.
11. Clé d'activation de la machine à café. Permet d'inscrire la cafetière sur **Sophia**.
12. Journal d'erreurs affichant les 50 derniers événements. Ceux-ci sont accessibles à distance à partir de **Sophia**.

5.4 Fenêtre de validation d'accès

Cette fenêtre apparaît lorsque la sélection des onglets Recettes, Système et Audit. L'utilisateur doit inscrire son mot de passe à l'aide du clavier alphanumérique et appuyer sur « ENTRER ». En fonction du mot de passe entré, l'utilisateur aura accès à différents onglets et sous-onglets du mode Service.

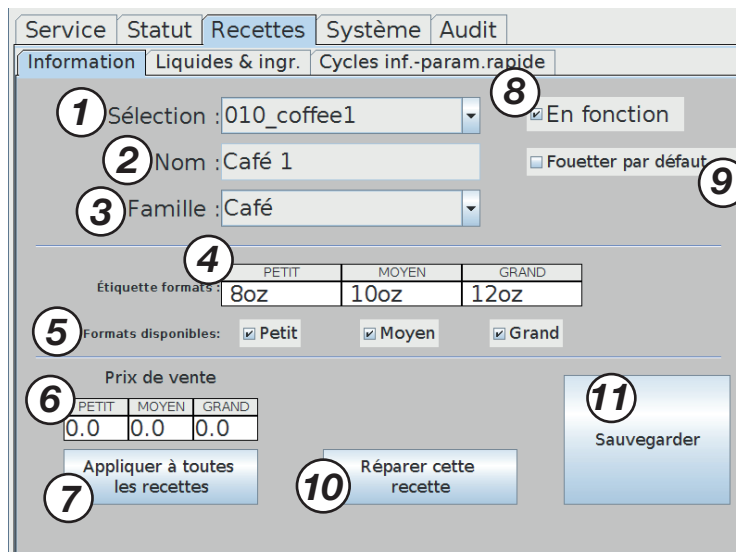


5.5 Onglet Recettes

Pour accéder à l'écran ci-dessous, appuyer sur le bouton SW2 de la carte principale (voir section 3.17) à l'intérieur de la porte de la machine et sélectionner l'onglet Recettes.

5.5.1 Sous-onglet Information

1. Ce menu déroulant est utilisé pour sélectionner la recette à modifier.
2. Ce champ est utilisé pour déterminer le nom qui sera affiché sur l'écran de sélection.



The screenshot shows the 'Recettes' screen with the following elements:

- 1. Selection dropdown menu (010_coffee1)
- 2. Nom (Café 1)
- 3. Famille (Café)
- 4. Etiquette formats table:

	PETIT	MOYEN	GRAND
Etiquette formats	8oz	10oz	12oz

- 5. Formats disponibles checkboxes (Petit, Moyen, Grand)
- 6. Prix de vente table:

	PETIT	MOYEN	GRAND
Prix de vente	0.0	0.0	0.0

- 7. Appliquer à toutes les recettes button
- 8. En fonction checkbox
- 9. Fouetter par défaut checkbox
- 10. Réparer cette recette button
- 11. Sauvegarder button

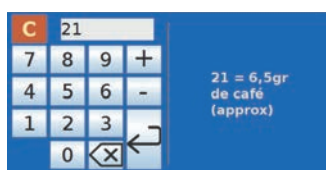
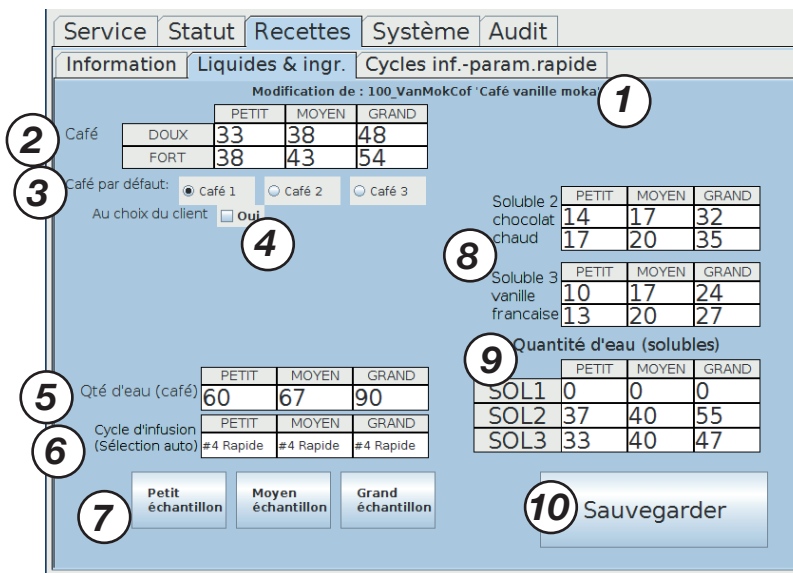


Si la langue du système est modifiée, le nom de la recette sera réinitialisé à son paramètre d'origine.

3. Ce menu déroulant est utilisé pour déterminer dans quelle famille de boissons se retrouvera la recette.
4. Ce tableau est utilisé pour déterminer le texte qui sera affiché sur les boutons des formats de boissons.
5. Ces cases à cocher sont utilisées pour activer ou désactiver les formats de boissons.
6. Ce tableau est utilisé pour fixer le prix de vente de la recette.
7. Ce bouton est utilisé pour modifier les prix de toutes les recettes en même temps.
8. Cette case à cocher est utilisée pour activer ou désactiver la recette sur l'écran de sélection.
9. Cette case à cocher permet d'activer ou de désactiver le fouettage de la recette par défaut. Cette option est disponible uniquement pour les boissons à base de café.
10. Ce bouton est utilisé pour ramener une recette corrompue ou perdue à ses paramètres par défaut.
11. Ce bouton est utilisé pour sauvegarder toute modification apportée à la recette active. Toute modification non sauvegardée sera perdue.

5.5.2 Sous-onglet Liquides & ingr. (ingrédients)

Toutes les valeurs utilisées pour les recettes sont des valeurs de temps. Les valeurs pour la quantité d'eau représentent le temps d'ouverture de la valve. Les valeurs pour la quantité de café et de soluble représentent le temps où le moteur tourne. 20 unités = 1 seconde.

Modification de : 100_VanMokCof_Café vanille moka

	PETIT	MOYEN	GRAND
Café DOUX	33	38	48
Café FORT	38	43	54

Café par défaut: ☒ Café 1 ☐ Café 2 ☐ Café 3

Au choix du client ☐ Oui ☒ Non

	PETIT	MOYEN	GRAND
Soluble 2 chocolat chaud	14	17	32
Soluble 3 vanille française	10	17	24

Quantité d'eau (solubles)

	PETIT	MOYEN	GRAND
SOL1	0	0	0
SOL2	37	40	55
SOL3	33	40	47

Qté d'eau (café)

	PETIT	MOYEN	GRAND
	60	67	90

Cycle d'infusion (Sélection auto)

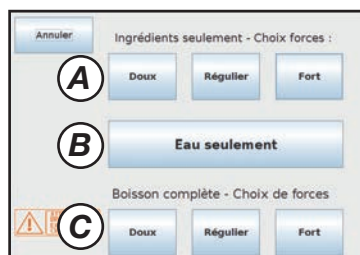
	PETIT	MOYEN	GRAND
	#4 Rapide	#4 Rapide	#4 Rapide

Petit échantillon Moyen échantillon Grand échantillon

Sauvegarder

La section de droite du clavier numérique indique une **conversion estimée** de la valeur en unités vers la quantité en millilitres (ml) et en once liquides (oz) pour les liquides et en grammes (g) pour les ingrédients.

1. Cette ligne indique la recette en cours de modification.
2. Ce tableau est utilisé pour ajuster la quantité de café requis pour infuser la recette, le cas échéant.
3. Ces cases à cocher sont utilisées pour sélectionner le café utilisé par défaut pour infuser la recette, le cas échéant.
4. Cette case à cocher est utilisée pour permettre au client de sélectionner le café de son choix, le cas échéant.
5. Ce tableau est utilisé pour ajuster la quantité d'eau utilisée pour l'infusion de la recette.
6. Ce tableau indique le cycle choisi pour l'infusion de la recette. Celui-ci est automatiquement déterminé par le logiciel.
7. Ces boutons sont utilisés pour obtenir des échantillons de chaque format de la recette.



Annuler Ingrédients seulement - Choix de forces :

A Doux Régulier Fort

B Eau seulement

Boisson complète - Choix de forces

C Doux Régulier Fort

A Ces boutons permettent d'obtenir un échantillon de la totalité des ingrédients secs entrant dans la composition de la recette à la force désirée.

Pour peser les ingrédients, s'assurer de placer un récipient en dessous de TOUS les contenants des produits utilisés dans la recette testée.

B Ce bouton permet d'obtenir un échantillon de la recette sans les ingrédients. **S'assurer de placer un récipient assez grand en dessous du bec verseur.**

C Ces boutons permettent d'obtenir un échantillon de la recette complète à la force désirée.

S'assurer de placer un récipient assez grand en dessous du bec verseur.

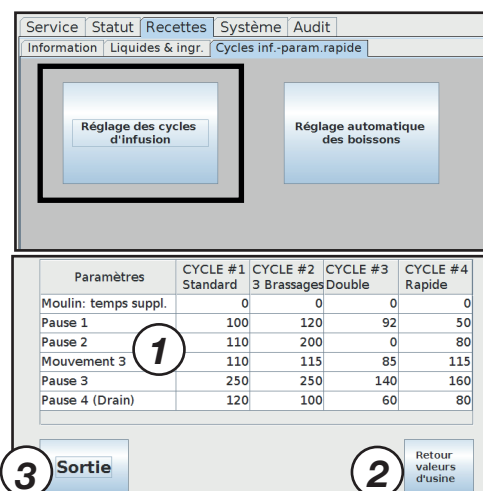


Les échantillons ne sont pas enregistrés dans les compteurs de ventes.

8. Ce tableau est utilisé pour ajuster la quantité de poudre de solubles requise pour infuser la recette, le cas échéant.
9. Ces tableaux sont utilisés pour ajuster la quantité d'eau mélangée avec la poudre de solubles, le cas échéant.
10. Ce bouton est utilisé pour sauvegarder toute modification apportée à la recette active.

5.5.3 Sous-onglet Cycles inf. (infusion) et param. (paramétrage) rapide Interface Réglage de cycle d'infusion

1. Ce tableau est utilisé pour ajuster les cycles d'infusion et le temps de mouture. Appuyer sur la quantité à modifier et entrer le nombre d'unités désirées à l'aide du clavier numérique.
2. Ce bouton est utilisé pour ramener les paramètres de l'ensemble des cycles d'infusion aux valeurs par défaut.
3. Ce bouton est utilisé pour quitter le menu des paramètres des cycles d'infusion.



Paramètres	CYCLE #1 Standard	CYCLE #2 3 Brassages Double	CYCLE #3 Double	CYCLE #4 Rapide
Moulin: temps suppl.	0	0	0	0
Pause 1	100	120	92	50
Pause 2	110	200	0	80
Mouvement 3	110	115	85	115
Pause 3	250	250	140	160
Pause 4 (Drain)	120	100	60	80



Pour enregistrer tout changement aux paramètres, appuyer sur le bouton « Sortie » et accepter les modifications.

La Total 1 possède quatre (4) cycles d'infusion différents. Le cycle d'infusion est sélectionné automatiquement selon la quantité d'eau et de café dans chaque recette à base de café.

Cycle #1 (101 à 187 unités d'eau)

Cycle standard d'infusion.

Cycle #2 (188 à 269 unités d'eau)

Cycle d'infusion à triple brassage où la quantité d'eau totale est acheminée en trois (3) temps. Le mélange est brassé à trois (3) reprises, permettant d'assurer que le café entre complètement en contact avec l'eau. Idéal pour les recettes contenant un grand volume d'eau et de café.

Cycle #3 (270 unités d'eau ou plus)

Cycle à double infusion. La machine divise la quantité d'eau et d'ingrédients en deux (2) pour procéder à deux (2) cycles d'infusion distincts.

Cycle #4 (100 unités d'eau et moins)

Cycle d'infusion rapide. Idéal pour les recettes contenant une faible quantité d'eau.

Moulin : temps suppl.

Le temps de mouture est calculé automatiquement en fonction de la quantité de grains de café prévue dans la recette. Puisque les moulins plus usés peuvent ne pas moudre les grains entièrement, le temps de mouture peut être augmenté en utilisant les cellules de cette ligne. **20 unités = 1 seconde. Paramètre par défaut : 0.**

Pause 1

Premier contact entre l'eau et le café moulu. Pour une plus grande extraction du café, augmenter cette valeur. **20 unités = 1 seconde.**

Pause 2

Deuxième contact entre l'eau et le café moulu. Pour une plus grande extraction du café, augmenter cette valeur. **20 unités = 1 seconde.**

5.5.3 Sous-onglet Cycles inf. (infusion) et param. (paramétrage) rapide (suite) Interface Réglage de cycle d'infusion (suite)

Movement 3

Position d'arrêt du piston avant que le café soit versé dans la tasse.



Une valeur trop élevée ouvrira prématurément la chambre d'infusion, ce qui provoquera un dégât de café moulu humide dans la machine.
Une valeur trop basse empêchera le café de passer complètement à travers le papier-filtre.
Ce paramètre doit être modifié avec précaution.

Pause 3

Temps de pause avant l'ouverture de la chambre d'infusion. Si le café moulu sur le papier-filtre reste humide à la fin du cycle d'infusion, augmenter cette valeur peut résoudre le problème. **20 unités = 1 seconde.**

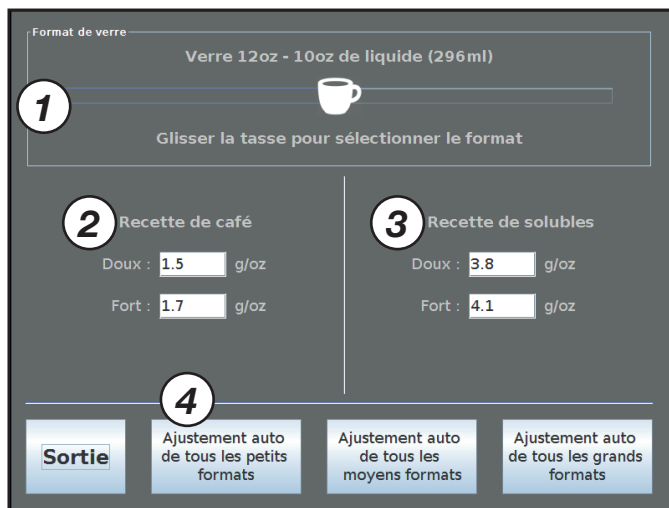
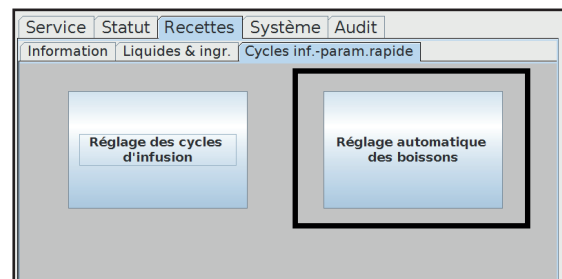
Pause 4

Temps de drainage du système d'infusion. Cette valeur doit être suffisamment élevée pour que le système d'infusion se vide complètement à la fin du cycle. **20 unités = 1 seconde.**



Cette interface modifie les cycles d'infusion de toutes les boissons. Il n'est pas possible de paramétrer les recettes individuellement.

Interface Réglage automatique des boissons

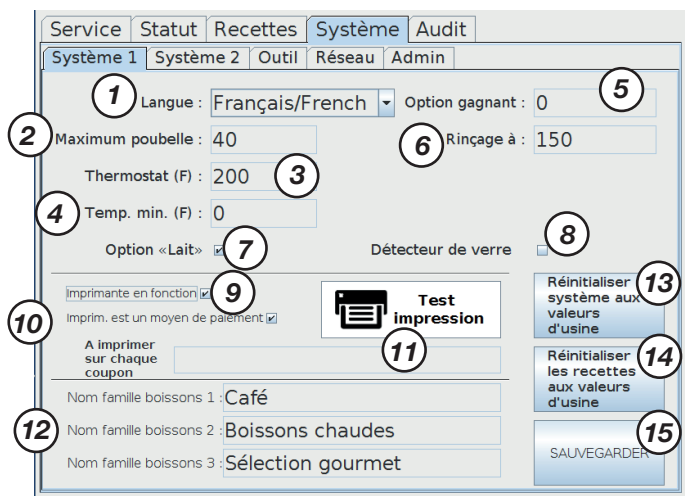
1. Cette section est utilisée pour sélectionner le format de tasse désirée. Pour se faire, glisser l'icône de la tasse de 177 ml (7 oz) à 502 ml (20 oz).
2. Ces champs sont utilisés pour ajuster la quantité de café (en grammes) par once d'eau.
3. Ces champs sont utilisés pour ajuster la quantité de poudre de soluble (en grammes) par once d'eau.
4. Ces boutons sont utilisés pour attribuer les paramètres de l'ensemble des recettes, à un format de tasse précis (petit, moyen et grand). Toutes les recettes seront automatiquement enregistrées et ajustées dans le sous-onglet Liquides et ingr.



Le paramétrage rapide ne modifie pas les recettes des boissons *Energy Shot*, *Hot Shot Blend*, Espresso allongé, Café Latté, Cappuccino et Café glacé, qui doivent être modifiées manuellement.

5.6 Onglet Système

Pour accéder à l'écran ci-dessous, appuyer sur le bouton SW2 de la carte principale (voir section 3.17) à l'intérieur de la porte et sélectionner l'onglet Système.



The screenshot shows the 'Système' menu with the following elements and callouts:

- 1: Langue dropdown menu (set to Français/French)
- 2: Maximum poubelle input field (set to 40)
- 3: Thermostat (F) input field (set to 200)
- 4: Temp. min. (F) input field (set to 0)
- 5: Option gagnant input field (set to 0)
- 6: Rinçage à input field (set to 150)
- 7: Option «Lait» checkbox (checked)
- 8: Détecteur de verre checkbox (unchecked)
- 9: Imprimante en fonction checkbox (checked)
- 10: Imprim. est un moyen de paiement checkbox (checked)
- 11: Test impression button
- 12: Nom famille boissons 1 (Café)
- 13: Réinitialiser système aux valeurs d'usine button
- 14: Réinitialiser les recettes aux valeurs d'usine button
- 15: SAUVEGARDE button

1. Cette liste déroulante est utilisée pour modifier la langue du système. Pour se faire, sélectionner la langue désirée et appuyer sur SAUVEGARDE (# 15), puis suivre les instructions de la fenêtre de dialogue.



Si la langue est changée, les noms des boissons seront réinitialisés aux valeurs par défaut.

2. Ce champ est utilisé pour déterminer le nombre de cafés devant être préparés avant d'afficher l'alerte « Poubelle pleine ». Pour désactiver cette alerte, changer la valeur pour zéro (0).
3. Ce champ est utilisé pour déterminer la température de l'eau du réservoir, en Fahrenheit.

4. Ce champ est utilisé pour déterminer la température minimum de l'eau dans le réservoir, en Fahrenheit. Lorsque la température descend sous ce paramètre, la machine affiche un message d'erreur jusqu'à ce que la température remonte au-dessus de ce minimum. Pour désactiver cette fonction, changer la valeur pour zéro (0).
5. Ce champ est utilisé pour déterminer le nombre de boissons devant être commandées avant que le client en obtienne une gratuite. Pour désactiver cette fonction, changer la valeur pour zéro (0). Il n'est pas recommandé d'utiliser cette fonction si la machine est munie d'une imprimante.
6. Ce champ est utilisé pour déterminer le nombre de boissons devant être préparées avant d'afficher l'alerte « Un rinçage sera bientôt requis ». Pour désactiver cette alerte, changer la valeur pour zéro (0).
7. Cette case à cocher est utilisée pour activer ou désactiver l'option « Lait » lors de la sélection d'une boisson.
8. Cette case à cocher est utilisée pour activer ou désactiver le détecteur de verre. Cette case doit être activée SEULEMENT si la machine possède un détecteur de verre. Dans le cas contraire, aucune boisson ne sera préparée.
9. Cette case à cocher est utilisée pour activer ou désactiver l'imprimante.



L'imprimante n'émettra pas de coupons en mode Gratuit ou en mode Carafe.

10. Cette case à cocher est utilisée pour configurer l'imprimante en tant que mode de paiement. L'imprimante émettra un reçu comprenant un code à barres associé à la boisson commandée, que le client amènera à un autre lieu de paiement (exemple : la caisse d'un dépanneur).



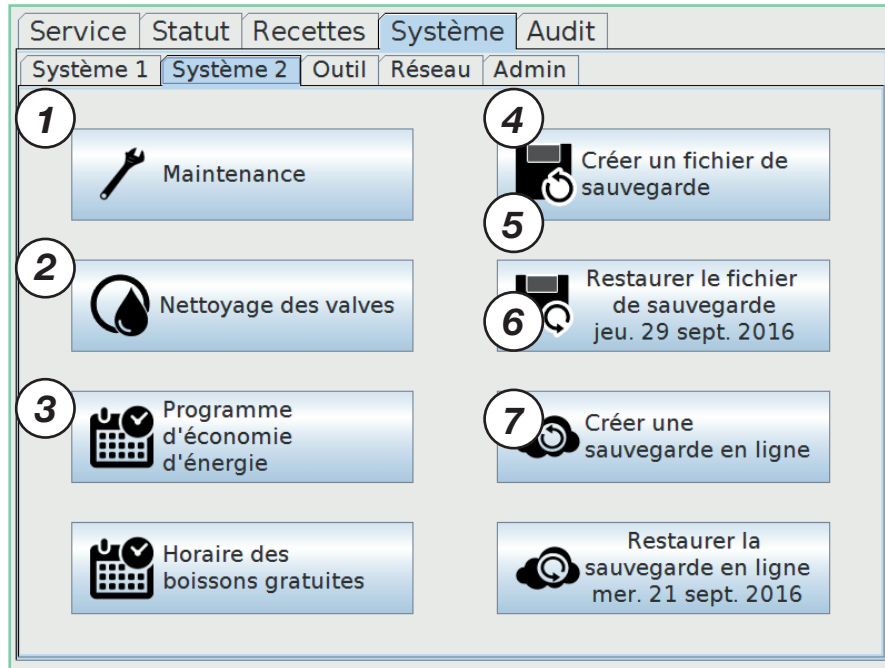
Si cette option est désactivée, s'assurer que la machine possède un dispositif pouvant lire les crédits (changeur de monnaie, accepteur de billets ou lecteur de cartes).

11. Ce champ est utilisé pour saisir le texte qui sera imprimé sur le coupon de l'imprimante. Appuyer sur le bouton « Test impression » pour obtenir un échantillon du coupon.
12. Ces champs sont utilisés pour changer les noms des familles de boissons sur l'écran de sélection.
13. Ce bouton est utilisé pour réinitialiser les sous-onglets Système 1 et Système 2. Cette action n'affecte pas les recettes.

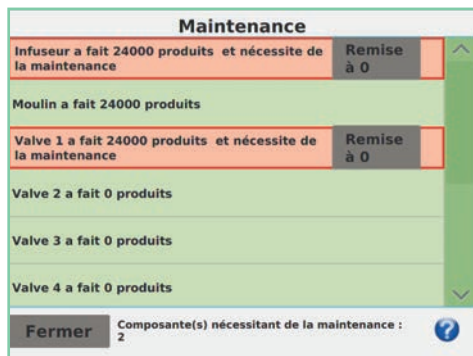
5.6.1 Sous-inglet Système 1 (suite)

14. Ce bouton est utilisé pour réinitialiser toutes les recettes aux valeurs d'usine (sous-onglets Information et Liquides et ingr.).
15. Ce bouton est utilisé pour enregistrer toute modification apportée au sous-onglet Système 1.

5.6.2 Sous-onglet Système 2



1. Ce bouton donne accès l'interface Maintenance.



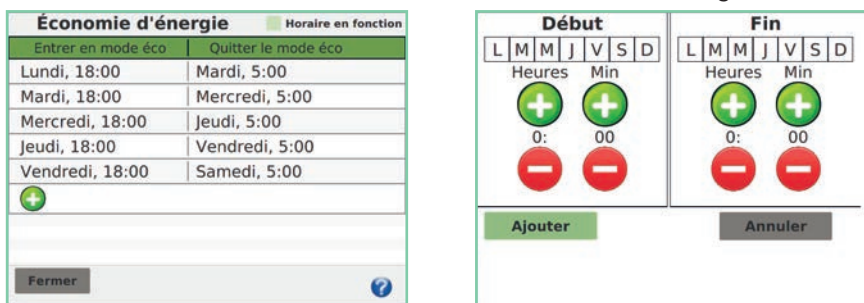
Cette interface permet de consulter les compteurs de maintenance où chaque utilisation d'une composante est comptabilisée. Les composantes en rouge nécessitent de la maintenance. Pour réinitialiser le compteur de la composante, appuyer sur le bouton « Remise à 0 ». Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).

2. Ce bouton permet d'activer et de désactiver le nettoyage des valves lors des cycles de rinçage.



5.6.2 Sous-onglet Système 2 (suite)

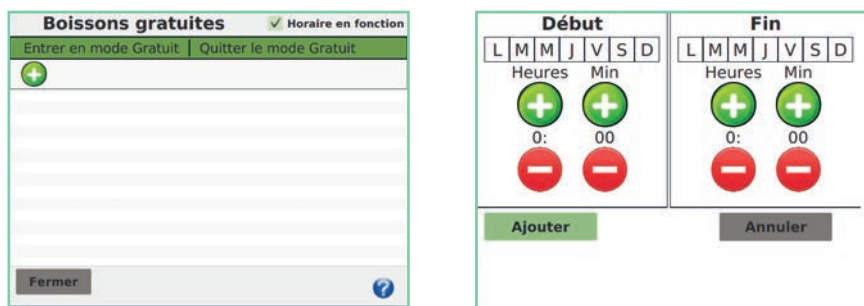
3. Ce bouton donne accès l'interface du mode Économie d'énergie.



The image shows two screenshots of the machine's interface. The left screenshot is titled 'Économie d'énergie' and has a status 'Horaire en fonction'. It contains a table with two columns: 'Entrer en mode éco' and 'Quitter le mode éco'. The table lists times for each day of the week (Lundi to Samedi). Below the table are a green '+' button, a 'Fermer' button, and a help icon (?). The right screenshot shows two sections, 'Début' and 'Fin', each with a day selector (L M M J V S D), 'Heures' and 'Min' buttons with '+' and '-' symbols, and a digital display showing '0:00'. Below these are 'Ajouter' and 'Annuler' buttons.

Cette interface permet de planifier des périodes de dormance, limitant ainsi la consommation d'électricité. En appuyant sur les boutons (+) et (-), l'utilisateur peut régler le moment où la cafetière sera en veille. Pendant le mode Économie d'énergie, la température de l'eau du réservoir de la machine se maintient à environ 63°C (140°F). Pour commander une boisson lorsque la machine est en veille, appuyer sur l'écran pour interrompre le mode Économie d'énergie pendant une (1) heure. Le réservoir d'eau prendra de 4 à 10 minutes pour chauffer à la bonne température. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).

4. Ce bouton donne accès l'interface Boissons gratuites.



The image shows two screenshots of the machine's interface. The left screenshot is titled 'Boissons gratuites' and has a status 'Horaire en fonction'. It contains a table with two columns: 'Entrer en mode Gratuit' and 'Quitter le mode Gratuit'. The table lists times for each day of the week (Lundi to Samedi). Below the table are a green '+' button, a 'Fermer' button, and a help icon (?). The right screenshot shows two sections, 'Début' and 'Fin', each with a day selector (L M M J V S D), 'Heures' and 'Min' buttons with '+' and '-' symbols, and a digital display showing '0:00'. Below these are 'Ajouter' and 'Annuler' buttons.

Cette interface permet de planifier des périodes où la machine sera en mode Gratuit. En appuyant sur les boutons (+) et (-), l'utilisateur peut régler les moment où les boissons seront gratuites. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).

5. Ce bouton permet de créer un fichier de sauvegarde. Les données suivantes sont enregistrées **sur la machine** lors de la sauvegarde : valeurs de chaque recette, configurations, cycles d'infusion, horaires du mode Économie d'énergie, horaires du mode Gratuit, données de maintenance et liste des utilisateurs de la machine.
6. Ce bouton permet de restaurer le plus récent fichier de sauvegarde **sur la machine**. Toutes les données sauvegardées à la date indiquée sur le bouton seront restaurées.
7. Ce bouton permet de créer un fichier de sauvegarde **en ligne** sur Sophia (la machine doit être connectée à un réseau cellulaire ou sans-fil). Les données suivantes sont enregistrées lors de la sauvegarde : valeurs de chaque recette, configurations, cycles d'infusion, horaires du mode Économie d'énergie, horaires du mode Gratuit, données de maintenance et liste des utilisateurs de la machine.
8. Ce bouton permet de restaurer le plus récent fichier de sauvegarde **en ligne** créé sur Sophia (la machine doit être connectée à un réseau cellulaire ou sans-fil). Toutes les données sauvegardées à la date indiquée sur le bouton seront restaurées.

5.6.3 Sous-onglet Outils

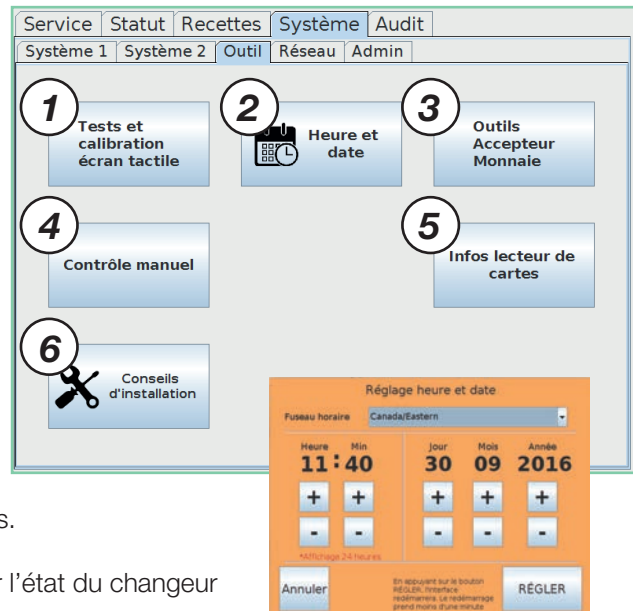
1. Ce bouton est utilisé pour calibrer l'écran. Suivre les instructions de calibration s'affichant à l'écran.

2. Ce bouton est utilisé pour régler la date et l'heure de la cafetière.

Il est important de bien régler la date et l'heure pour assurer le bon fonctionnement des éléments suivants :

- Journal de service.
- Alertes par courriel.
- Sophia en ligne.
- Journal des événements et erreurs.

3. Ce bouton est utilisé pour consulter l'état du changeur de monnaie.

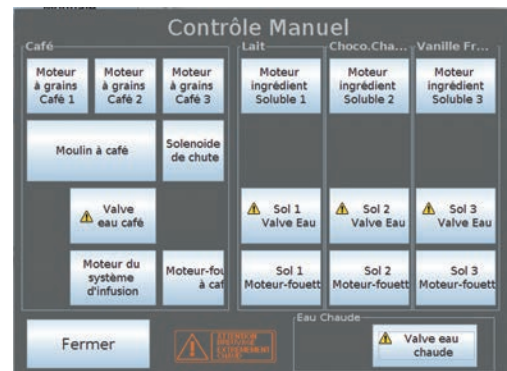
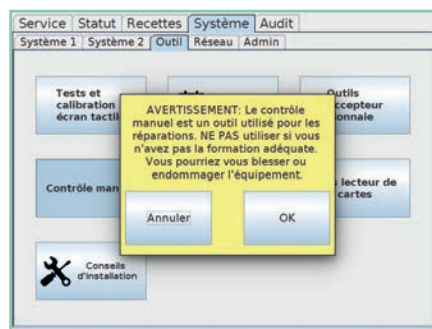


S'il n'y a aucun changeur de monnaie dans la machine ou s'il n'est pas correctement installé, ce bouton ne sera pas visible.

4. Ce bouton est utilisé pour entrer en mode Contrôle manuel et tester manuellement les composantes de la machine.



Attention! Ce mode est conçu pour les techniciens avancés. Risque de se blesser ou d'endommager la machine.



5. Ce bouton est utilisé pour consulter l'état du lecteur de cartes.

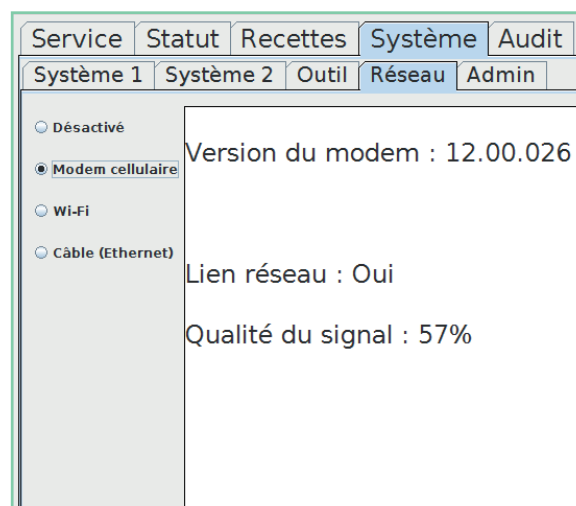
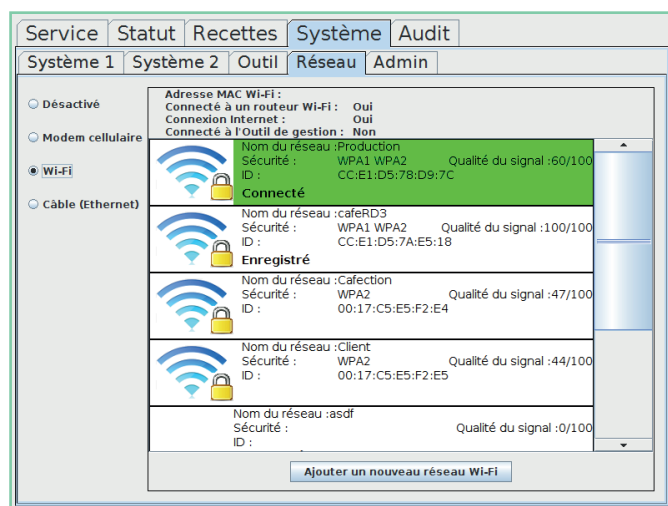


S'il n'y a aucun lecteur de cartes dans la machine ou s'il n'est pas correctement installé, ce bouton ne sera pas visible.

6. Ce bouton est utilisé pour paramétrer la cafetière lors de la configuration initiale. Il fournit les exigences et les conseils d'installation.

5.6.4 Sous-onglet Réseau

Cette section permet de connecter la cafetière à un réseau Internet. Utiliser les cases à cocher sur la gauche pour sélectionner le type de connexion désirée.

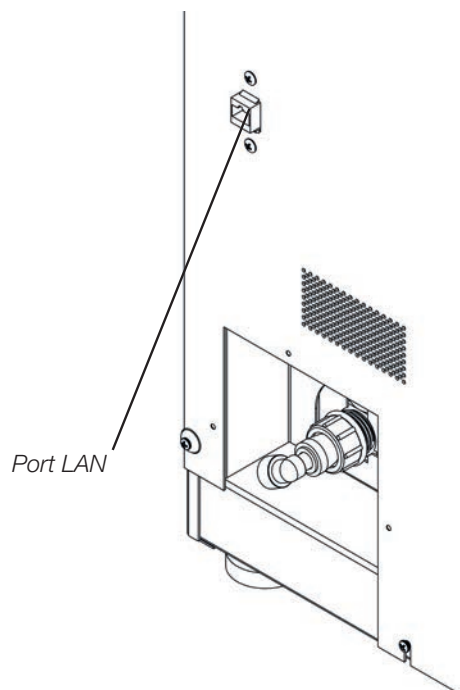


Câble Ethernet (réseau filaire)

Pour connecter la machine à un réseau filaire, brancher un fil réseau dans le port LAN (RJ45) situé à l'arrière de la cafetière (aucun mot de passe requis).



La prise Ethernet (port LAN) est en option sur les cafetières Total 1 fabriquées depuis le 30 mars 2015.



5.6.4 Sous-onglet Réseau (suite) Wi-Fi (réseau sans fil)

Pour connecter la machine à un réseau sans fil, cocher la case « Wi-Fi » et sélectionner le réseau Wi-Fi désiré dans la liste.

Le type de sécurité du réseau devrait automatiquement être déterminé par la machine. Si la machine ne détermine pas le type de sécurité, celui-ci doit être sélectionné manuellement. La personne en charge des TI sera en mesure de fournir cette information.

La machine à café est compatible avec les méthodes d'encryptage suivantes :

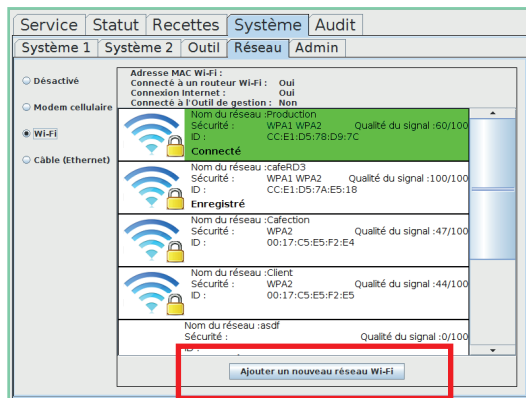
Sans cryptage (OUVERT)

Aucun mot de passe n'est nécessaire. Appuyer sur « Connecter » et l'ordinateur de la machine redémarrera automatiquement.

WPA1/WPA2 Personal AES/TKIP

Entrer le mot de passe du réseau. Appuyer sur « Connecter » et l'ordinateur de la machine redémarrera automatiquement.

Ajouter un nouveau réseau Wi-Fi



Si le réseau est invisible ou n'apparaît pas dans la liste, appuyer sur le bouton « Ajouter un nouveau réseau Wi-Fi ».

Le nom du réseau (ESSID), son type de sécurité et son mot de passe (s'il y a lieu) sont requis.

Ajouter un réseau Wi-Fi

Nom du réseau :

Sécurité : Ouvert (sans mot de passe)

Annuler

Connecter

Ajouter un réseau Wi-Fi

Nom du réseau :

Sécurité : WPA/WPA2 Personal AES/TKIP

Mot de passe :

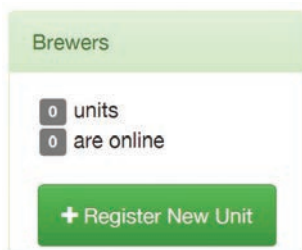
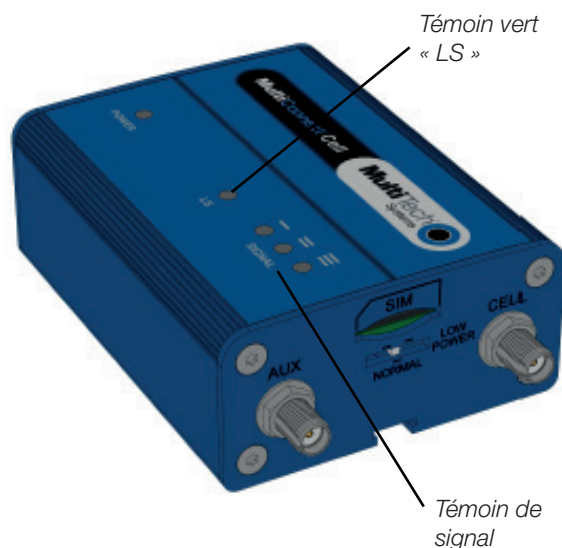
Annuler

Connecter

5.6.4 Sous-onglet Réseau (suite) Modem cellulaire (en option)

Une cafetière munie d'un modem cellulaire (en option) pourra être contrôlée à distance grâce à Sophia. Accéder à Sophia à l'adresse **sophiapro.com**. S'identifier et enregistrer la machine. Si aucun compte n'a été créé, cliquer sur le bouton « Create New User ».

Le modem cellulaire est situé entre le fascia et la porte afin de garantir le meilleur signal possible. L'antenne est située à l'arrière de la machine, dans le compartiment du réservoir d'eau chaude. Suivre les instructions fournies avec la machine pour sortir l'antenne du compartiment.



**Anglais seulement*

Les tableaux suivants présentent la signification de chaque témoin DEL.

Alimentation

Éteint	Aucune alimentation en courant continu (cc).
Allumé	Alimentation en courant continu (cc).

État du lien (LS)

Éteint	Aucune connexion au réseau cellulaire.
Allumé	Connexion au réseau cellulaire, mais aucune transmission ou réception de données.
Clignotement lent	En recherche de connexion au réseau cellulaire.
Clignotement rapide	1- Transmission ou réception de données. 2- Aucune carte SIM installée.

Signal

Tous éteints	Aucune connexion au réseau cellulaire.
Témoin 1 allumé	Signal très faible ($7 \leq \text{RSSI} < 14$).
Témoins 1 et 2 allumés	Signal faible ($15 \leq \text{RSSI} < 23$).
3 témoins allumés	Bon signal ($24 \leq \text{RSSI} \leq 31$).

Si le témoin « LS » est hors fonction (éteint ou ne clignotant pas), le modem peut ne pas être correctement connecté au port USB.

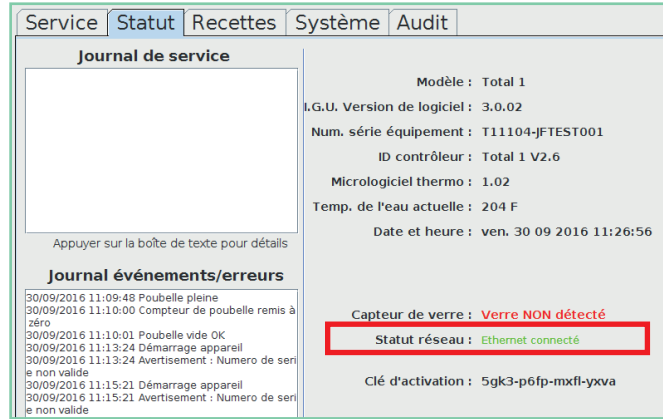
Vérifier qu'au moins un des témoins lumineux est allumé.

Si aucun signal n'est détecté, déplacer l'antenne. Si le problème persiste, une antenne à haut gain (haute capacité) peut être commandée chez Evoca Amérique du Nord. Pour plus de détails, contacter le service à la clientèle au **1 800 561-6162, poste 311**, ou à l'adresse **commandes.na@evocagroup.com**.

5.6.4 Sous-onglet Réseau (suite)

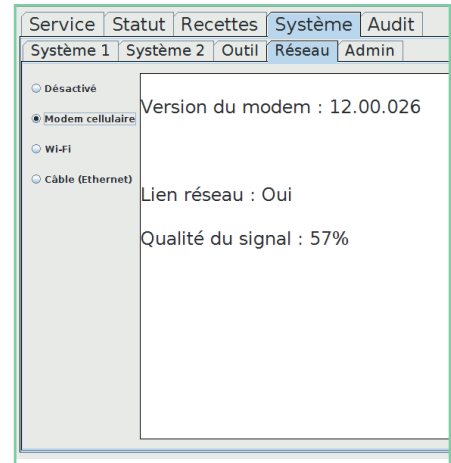
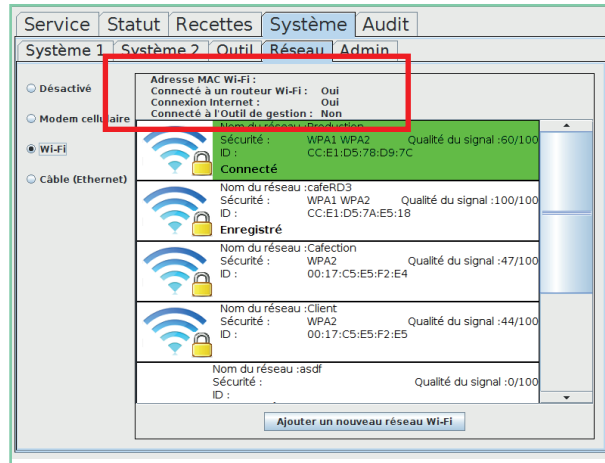
Il existe trois (3) façons de vérifier si la cafetière s'est connectée au réseau avec succès.

1. En mode Service, sous l'onglet Statut.



Le Statut réseau indique
« Mod. Cell Connecté » ou
« WIFI connecté ».

2. En mode Service, sous l'onglet Système, dans le sous-onglet Réseau.



3. Sur l'écran de sélection, l'icône du réseau Wi-Fi ou cellulaire est actif (en bas à droite).



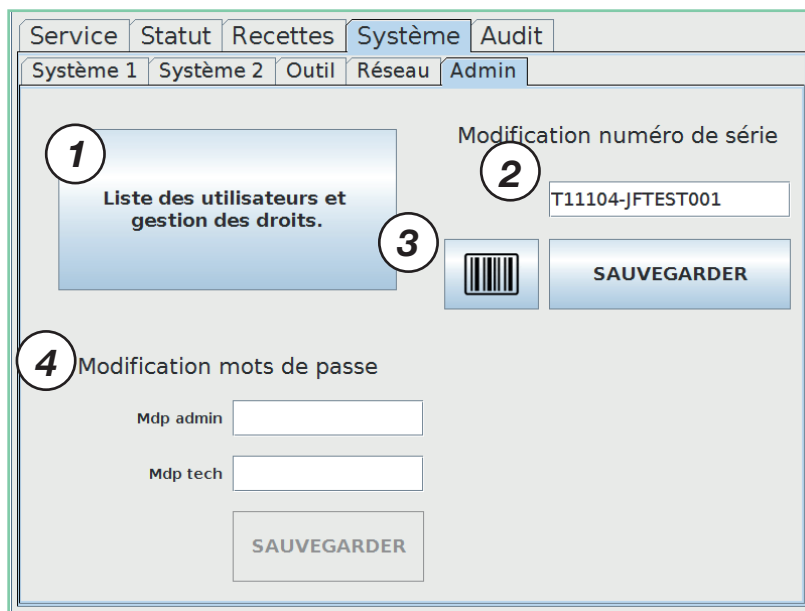
Inactif, non connecté



Actif, connecté

5.6.5 Sous-onglet Admin

Le sous-onglet Admin est accessible aux utilisateurs de niveau 4 uniquement.



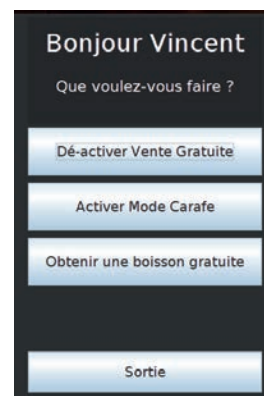
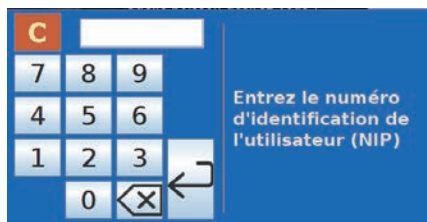
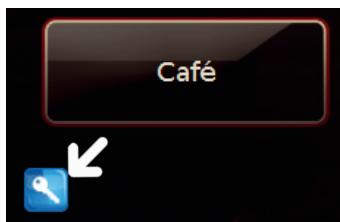
1. Ce bouton est utilisé pour créer une liste d'utilisateurs autorisés à activer le mode Carafe, le mode Gratuit et/ou à commander une boisson gratuite depuis l'écran de sélection.

- Pour créer un nouvel utilisateur, appuyer sur un champ vide de la colonne « Nom » et entrer le nom de l'utilisateur.
- Entrer un NIP de 1 à 9999 (pour garantir une sécurité optimale, il est recommandé de choisir un NIP de quatre (4) chiffres).
- Cocher les cases pour chaque autorisation à attribuer à cet utilisateur.
- Appuyer sur « Enregistrer et quitter » pour sauvegarder les modifications.

Liste des utilisateurs

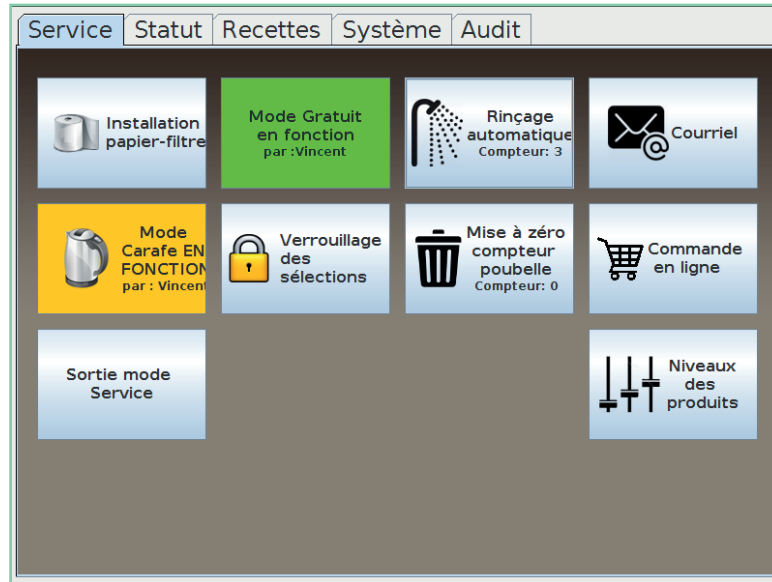
Nom	NIP	Carafe	Mode gratuit	Une boisson gratuite
		☐	☐	☐

Lorsqu'au moins un utilisateur est créé, un icône de clé apparaît sur l'écran de sélection (en bas à gauche). Lorsqu'un utilisateur appuie sur l'icône de clé, un fenêtre de dialogue avec un clavier numérique apparaît. Après avoir saisi un NIP valide, l'utilisateur sera en mesure d'activer la (les) autorisation(s) qui lui ont été attribuées. Si l'utilisateur saisit un NIP incorrect à cinq (5) reprises, l'icône de clé se verrouillera. Pour le déverrouiller, il suffit d'accéder au mode Service et d'en ressortir en appuyant deux (2) fois sur le bouton SW2 (voir section 3.17).



5.6.5 Sous-onglet Admin (suite)

Quand un utilisateur active le mode Gratuit ou le mode Carafe, le bouton lié à la fonction en mode Service est mis en surbrillance et affiche le nom de l'utilisateur.



2. Ce champ est utilisé pour saisir le numéro de série de la cafetière. Pour assurer un bon fonctionnement de Sophia en ligne, le numéro de série doit être identique à celui inscrit sur l'étiquette située à l'intérieur de la machine, au-dessus du ventilateur.



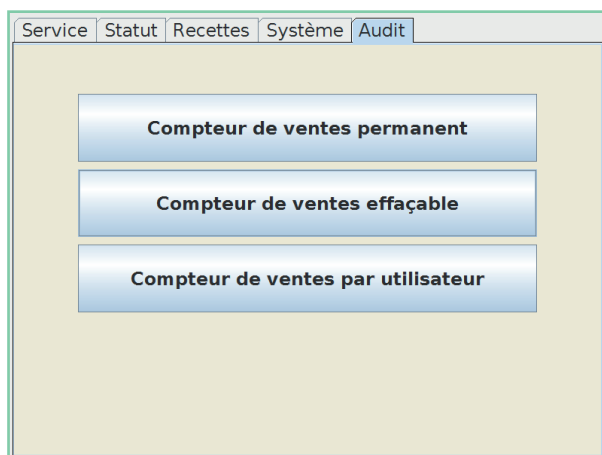
Il est important de saisir le numéro de série de la machine à chaque fois que la carte mémoire (carte flash) est remplacée.

3. Ce code à barres est réservé à l'usage d'Evoca Amérique du Nord.
4. Ces champs sont utilisés pour modifier les mots de passes des utilisateurs de niveau 3 et 4 (voir section 5.1).

Si les mots de passes ont été modifiés, perdus ou oubliés, une réinitialisation générale doit être effectuée. Pour connaître la marche à suivre, contacter le soutien technique d'Evoca Amérique du Nord. Une réinitialisation générale effacera tous les paramètres, les recettes et les mots de passes, mais conservera le compteur de ventes permanent, la liste d'utilisateurs et le numéro de série.

5.7 Onglet Audit

Pour accéder à l'écran ci-dessous, appuyer sur le bouton SW2 de la carte principale (voir section 3.17) à l'intérieur de la porte et sélectionner l'onglet Audit.



5.7.1 Compteur de ventes permanent

Ce compteur enregistre le nombre de boissons vendues depuis que la machine a été fabriquée.

Produits	Ventes			Gratuits			Total
	Petit	Moyen	Grand	Petit	Moyen	Grand	
Café 1	0	0	0	1	0	0	1
Café 2	0	0	0	0	2	0	2
Café 3	0	0	0	0	0	0	0
Café 50-50	0	0	0	0	0	0	0
Vanille fr...	0	0	0	0	0	0	0
Café vanille	0	0	0	0	0	0	0
Vanille m...	0	0	0	0	0	0	0
Chocolat ...	0	0	0	0	0	0	0
Mokaccino	0	0	0	0	0	0	0
Café vani...	0	0	0	0	0	0	0
Choco latté	0	0	0	0	0	0	0
Choco va...	0	0	0	0	0	0	0
Energy S...	0	0	0	0	0	0	0
Hot Shot ...	0	0	0	0	0	0	0
Espresso ...	0	0	0	0	0	0	0
Café latté	0	0	0	0	0	0	0
Cappuccino	0	0	0	0	0	0	0
Café glacé	0	0	0	0	0	0	0
Eau chaude	0	0	0	0	0	0	0

Quitter

5.7.2 Compteur de ventes effaçable

Ce compteur enregistre le nombre de boissons vendues depuis la dernière fois que le compteur a été réinitialisé. Celui-ci indique également les ventes totales, les ventes gratuites et le total des ventes en argent.

Pour réinitialiser le compteur de ventes effaçable, appuyer sur le bouton « Effacer compteur ».

Produits	Ventes			Gratuits			Total
	Petit	Moyen	Grand	Petit	Moyen	Grand	
Café 1	0	0	0	1	0	0	1
Café 2	0	0	0	0	2	0	2
Café 3	0	0	0	0	0	0	0
Café 50-50	0	0	0	0	0	0	0
Vanille fr...	0	0	0	0	0	0	0
Café vanille	0	0	0	0	0	0	0
Vanille m...	0	0	0	0	0	0	0
Chocolat ...	0	0	0	0	0	0	0
Mokaccino	0	0	0	0	0	0	0
Café vani...	0	0	0	0	0	0	0
Choco latté	0	0	0	0	0	0	0
Choco va...	0	0	0	0	0	0	0
Energy S...	0	0	0	0	0	0	0
Hot Shot ...	0	0	0	0	0	0	0
Espresso ...	0	0	0	0	0	0	0
Café latté	0	0	0	0	0	0	0
Cappuccino	0	0	0	0	0	0	0
Café glacé	0	0	0	0	0	0	0
Eau chaude	0	0	0	0	0	0	0

Quitter Effacer compteur

6 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

6.1 Bouton « Rinçage automatique »

Pour effectuer un rinçage, appuyer sur le bouton « Rince automatique » et suivre les instructions apparaissant à l'écran.



AVERTISSEMENT! Utiliser un contenant assez grand (la capacité du contenant est spécifiée à l'écran). **ATTENTION!** L'eau de rinçage est TRÈS CHAUDE!



6.2 Instructions de nettoyage et de désinfection

Il est important de nettoyer et de désinfecter l'équipement sur une base régulière. Afin de garantir la qualité des boissons préparées, toutes les pièces en contact avec les ingrédients et les liquides doivent être bien nettoyées et désinfectées. Les pièces et autres accessoires (gobelets, bâtonnets, etc.) doivent être manipulés avec des mains propres.

Le nettoyage et la désinfection doivent être réalisées par étapes, conformément aux normes de santé et d'hygiène de l'industrie.

Nettoyage : Retirer les saletés, taches ou impuretés, de même que les ingrédients, huiles ou dépôts minéraux qui peuvent altérer le goût et la qualité des boissons.

Désinfection : La désinfection protège la santé des consommateurs en éliminant les bactéries restant sur les surfaces après le nettoyage.

Il existe deux (2) méthodes d'assainissement :

1. Traitement antibactérien chimique.
2. Traitement à l'eau bouillant à 100°C (212°F).



Toujours débrancher l'équipement lors du nettoyage. Ne jamais mettre d'eau sur les pièces électriques.

Pour garantir l'efficacité de l'assainissement, retirer d'abord tout résidu visible des pièces en les nettoyants. Les pièces désinfectées doivent ensuite être bien rincée et séchées à l'air libre. Essuyer les pièces avec un linge risque de contaminer les surfaces de nouveau.

Fréquence

Deux (2) variables importantes doivent être prises en compte pour évaluer la fréquence du nettoyage et de la désinfection :

- Les habitudes de consommation des produits.
- La qualité d'eau.



L'utilisation des cafetières varie en fonction du lieu où elles sont installées. Il est donc recommandé de minimalement suivre les cycles de nettoyage prévus au compteur de chaque pièce afin d'éviter les oublis. Il est également recommandé de vérifier à chaque visite d'entretien toutes les composantes listées dans cette section et de les nettoyer si nécessaire.

6.3 Articles recommandés pour le nettoyage

De façon à bien exécuter les nettoyages de la machine, Evoca Amérique du Nord recommande d'utiliser au minimum les articles suivants :

- Seau.
- Petite brosse pour les tubes et embouts, conçue pour le nettoyage des surfaces alimentaires et résistante à l'eau chaude.
- Brosse longue et flexible pour la chute à déchet, conçue pour le nettoyage des surfaces alimentaires.
- Brosse pour les résidus de café, conçue pour le nettoyage des surfaces alimentaires.
- Serviettes jetables sans peluches et résistantes si mouillées.
- Détergent doux et non abrasif pour les surfaces externes.
- Nettoyant commercial pour le système d'infusion et le moulin.
- Pièces de rechange pour remplacer celles qui doivent être envoyées à Evoca Amérique du Nord pour un nettoyage en profondeur.
- Sac à ordures pour la poubelle.

6.4 Calendrier de nettoyage et de désinfection

Le calendrier et les instructions présentés dans ce guide doivent être respectés pour profiter de la garantie, pour assurer une qualité constante des boissons et maintenir un haut niveau de sécurité sanitaire.



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

	Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel	Trimestriel	Précisions
EXTÉRIEUR					
Machine et bahut	Nettoyage				Au besoin
Écran tactile	Nettoyage				Au besoin
Bac de récupération	Nettoyage				Au besoin
Poubelle	Inspection				Au besoin
INTÉRIEUR / PIÈCES EN CONTACT AVEC LES INGRÉDIENTS					
Contenant à grains		Inspection	Nettoyage		1 000 cycles
Contenant à solubles		Inspection	Nettoyage		1 000 cycles
Fouetteur à solubles		Nettoyage			200 cycles
Fouetteur à café		Désinfection			200 cycles
Chambre d'infusion		Désinfection			200 cycles
Système d'infusion		Désinfection	Nettoyage	Traitement	1 000 cycles
Ventilateur	Inspection	Nettoyage			Au besoin
Chute à café en inox			Nettoyage		1 000 cycles
Entonnoir à café			Nettoyage		1 000 cycles



Ces recommandations s'appliquent pour les cafetières effectuant 1 000 cycles par mois, utilisant du café de torréfaction moyenne et une eau de qualité supérieure. Celles-ci doivent être révisées si les recettes, les mélanges de café utilisés ou la qualité d'eau diffèrent.

6.5 Nettoyage général

La machine et son environnement doivent être propres et bien rangés en tout temps. L'intérieur et l'extérieur de la cafetière doivent être inspectés à chaque visite d'entretien et nettoyés au besoin. S'assurer que la machine est toujours propre, sécuritaire et en bon état de fonctionnement après l'entretien.

6.6 Nettoyage extérieur

Fréquence : quotidienne

Afin d'éviter les égratignures et pour conserver un aspect soigné, Evoca Amérique du Nord recommande l'utilisation d'une éponge propre et humide ou d'un linge doux. Utiliser un détergent non abrasif pour nettoyer les surfaces externes de la machine et le bahut. Une fois toutes les saletés retirées, assécher parfaitement les surfaces avec un linge sec, doux et propre.

Pièces sans contact avec les ingrédients qui doivent être vérifiées et nettoyées

- Couvercle de plastique
- Bahut (en option)
- Surfaces métalliques
- Porte en plastique
- Bac de récupération des liquides
- Poubelle



Les pièces ne doivent PAS être lavées au lave-vaisselle.

6.6.1 Écran tactile

Fréquence : quotidienne ou au besoin



ATTENTION! Utiliser uniquement un linge doux 100 % coton.

6.6.2 Bac de récupération des liquides

Fréquence : quotidienne ou au besoin

Le bac de récupération des liquides n'est pas connecté à un drain et doit être vérifié et vidé régulièrement.



ATTENTION! Le bac de récupération peut déborder.

Retirer le bac de récupération en le manipulant lentement pour éviter les débordements. Rincer le bac et l'assécher avec un linge propre et sec, puis le remettre en place en s'assurant qu'il soit stable et au niveau.

6.6.3 Poubelle

Fréquence : quotidienne ou à chaque 200 cycles*

Après chaque cycle, les grains moulus et le papier-filtre utilisés tombent directement dans la poubelle. Pour éviter les débordements de la poubelle, une fonction automatique désactive au besoin les boissons à base de café et affiche le message suivant :

POUBELLE PLEINE

Réglage maximum = 400

Réglage minimum = 0

Un réglage à zéro (0) désactive cette fonction automatique et peut causer un débordement de la poubelle.

Aucune boisson à base de café ne pourra être préparé tant que la poubelle n'aura pas été vidée et que le compteur n'aura pas été réinitialisé. Le compteur peut être réinitialisé et réglé en fonction de la taille de la poubelle dans le sous-onglet Système 1, sous l'onglet Système du mode Service (voir section 5.6.1).

Comment vider la poubelle du bahut

1. Ouvrir la porte du bahut situé sous la machine.
2. Couper le papier-filtre environ quatre (4) pouces sous le rouleau de papier avec des ciseaux ou en le déchirant doucement. **Ne pas tirer sur le papier-filtre.**
3. Retirer le sac à ordures de la poubelle et le remplacer par un nouveau.
4. Accéder au mode Service, puis appuyer sur le bouton « Mise à zéro compteur poubelle ».

Comment vider la poubelle interne

1. Ouvrir la porte de la machine.
2. Retirer le panneau avant.
3. Couper le papier-filtre environ quatre (4) pouces sous le rouleau de papier avec des ciseaux ou en le déchirant doucement. **Ne pas tirer sur le papier-filtre.**
4. Retirer la poubelle interne, la vider et la replacer dans la machine.
5. Accéder au mode Service, puis appuyer sur le bouton « Mise à zéro compteur poubelle ».
6. Replacer le panneau avant et refermer la porte de la machine.



Tirer sur le papier-filtre peut causer un dysfonctionnement de la machine.

**Evoca Amérique du Nord recommande de régler le compteur à 40 cycles lorsque la poubelle interne fournie avec l'équipement est utilisée (valeur basée sur la préparation de boissons de 8, 10 et 12 oz).*

6.7 Nettoyage et désinfection des pièces internes

Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne jamais utiliser de savon pour nettoyer l'intérieur de la machine. Utiliser plutôt de l'eau chaude ou des produits nettoyant adaptés et recommandés par le fabricant. Ne pas essuyer les pièces avec un linge ou une serviette pour ne pas contaminer à nouveau les surfaces en contact avec les ingrédients. Il est recommandé de laisser les surfaces sécher complètement avant de refermer la porte de la machine.

Balayer toutes les particules de l'intérieur de la machine en utilisant la brosse pour résidus de café et un petit porte-poussière, puis nettoyer l'intérieur à l'eau.

Pièces internes à nettoyer

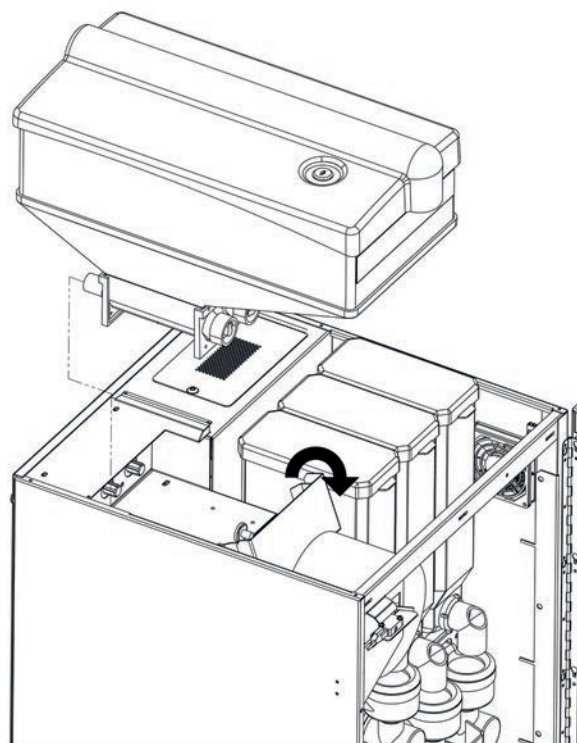
- Contenant à grains
- Contenants à solubles
- Assemblage du fouetteur à café
- Assemblage du fouetteur à solubles
- Assemblage du système d'infusion
- Ventilateur
- Chute à café en inox
- Entonnoir en plastique pour grains de café

6.7.1 Contenant à grains

Fréquence : mensuelle ou à chaque 1 000 cycles

Il est recommandé de retirer, de vider et de nettoyer le contenant à chaque mois, pour éviter que les huiles et les résidus se collent aux parois du contenant à grains, altérant ainsi la qualité des boissons.

1. Ouvrir la porte de la cafetière et retirer le capot de la machine.
2. Retirer le contenant à solubles de gauche.
3. Déverrouiller et faire pivoter le protecteur du moulin afin de débloquent le contenant à grains. Retirer le contenant.
4. Nettoyer et désinfecter à l'eau chaude et laisser sécher complètement à l'air libre.
5. Réinstaller chaque composante en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.
6. Commander un grand café pour tester le bon fonctionnement des pièces et interrupteurs.



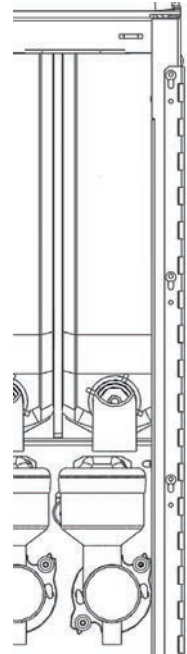
6.7.2 Contenants à solubles

Assemblage du fouetteur à solubles

Fréquence : hebdomadaire ou à chaque 200 cycles

S'il y a présence de résidus, retirer l'assemblage pour le laver sous l'eau chaude.

1. Retirer le tube de la base.
2. Soulever l'entonnoir, retirer la chambre d'infusion et le fouet, puis retirer la base du fouetteur en la faisant pivoter.
3. Nettoyer toutes les pièces et les joints à l'eau chaude. Utiliser la brosse pour les tubes si nécessaire.
4. Laisser sécher complètement à l'air libre.
5. Réinstaller les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.
6. Commander une grande boisson pour chaque soluble pour tester le bon fonctionnement des pièces et interrupteurs.



Contenants à solubles

Fréquence : mensuelle ou à chaque 1 000 cycles

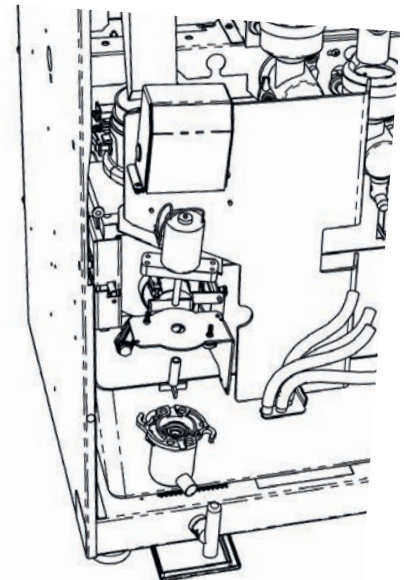
Il est recommandé de retirer, de vider et de nettoyer les contenants à chaque mois, pour éviter que les résidus de produits se collent aux parois des contenants solubles, altérant ainsi la qualité des boissons.

1. Ouvrir la porte de la cafetière et retirer le capot de la machine.
2. Tirer chacun des contenants vers le haut pour désengager le mécanisme de transmission.
3. Nettoyer et désinfecter à l'eau chaude, puis laisser sécher complètement à l'air libre.
4. Réinstaller toutes les pièces et remplir les contenants de poudre de soluble.
5. Commander une grande boisson pour chaque soluble pour tester le bon fonctionnement des pièces et interrupteurs.

6.7.3 Assemblage du fouetteur à café

Fréquence : hebdomadaire ou à chaque 200 cycles

1. Retirer la base du fouetteur.
2. Rincer la chambre de fouettage et le bec verseur à l'eau chaude.
3. Laisser sécher complètement à l'air libre, en position debout.
4. Réinstaller toutes les pièces.
5. Commander un grand café pour tester le bon fonctionnement des pièces.

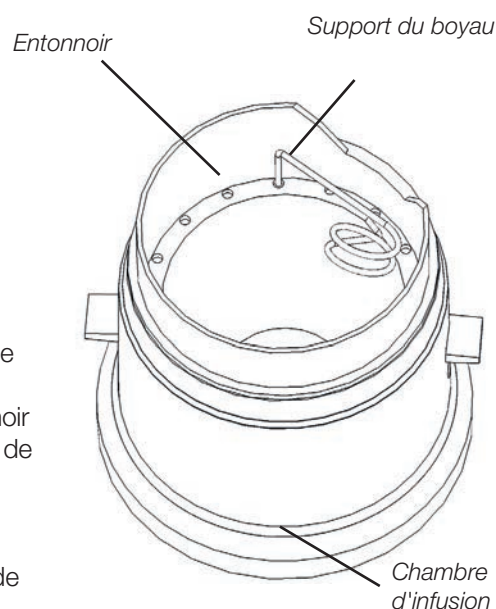


6.7.4 Système d'infusion

Chambre d'infusion et entonnoir

Fréquence : hebdomadaire ou à chaque 200 cycles

1. Placer une grande tasse ou un autre récipient suffisamment grand sous le bec verseur pour récupérer l'eau de rinçage.
2. Effectuer plusieurs cycles de rinçage automatique (voir section 6.1).
3. Retirer le boyau brun du support. Enlever l'entonnoir de la chambre d'infusion pour déloger les résidus de café accumulés sous les parois et le rincer à l'eau chaude.
4. Réinstaller l'entonnoir et fixer le boyau en place. S'assurer que le boyau soit appuyé sur la paroi de l'entonnoir. L'eau qui s'en écoule doit former un mouvement circulaire.
5. Commander un grand café pour tester le bon fonctionnement de la chambre d'infusion.



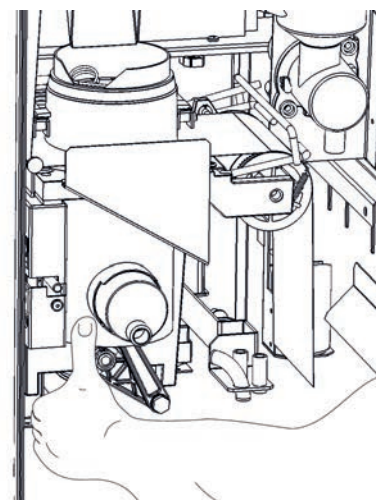
L'entonnoir doit être nettoyé hebdomadairement ou plus souvent, si nécessaire. Pour nettoyer l'entonnoir, reprendre les étapes 3 à 5.

Assemblage du système d'infusion

Fréquence : Mensuelle ou à chaque 1 000 cycles

Pour maintenir une performance optimale, il est recommandé que le système d'infusion soit nettoyé et rincé à l'eau chaude.

1. Ouvrir la porte de la machine et retirer le panneau avant.
2. Couper le papier-filtre avec des ciseaux de chaque côté de la chambre d'infusion.
3. Pousser le loquet vers le bas pour libérer le système d'infusion et tirer ce dernier vers l'avant.
4. Rincer complètement le système d'infusion pour retirer toute saleté.
5. Retirer l'entonnoir de la chambre d'infusion et le rincer complètement à l'eau chaude.
6. Laisser les pièces sécher complètement à l'air libre avant de les réinstaller dans l'ordre inverse.
7. Commander un grand café pour tester le bon fonctionnement du système d'infusion.

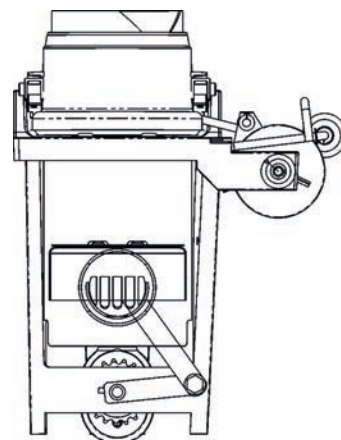


Désinfection du système d'infusion

Fréquence : trimestrielle ou à chaque 3 000 cycles

Un assainissement régulier du système d'infusion aide à prévenir l'accumulation de résidus dans le mécanisme qui peuvent affecter le goût et la qualité des boissons.

1. Ouvrir la porte de la machine et placer une tasse suffisamment grande sous le bec verseur.
2. Balayer les résidus de café sur le système d'infusion avec un pinceau et retirer le papier-filtre.
3. Nettoyer la chute à café en inox et la boucher à l'aide d'un linge propre.
4. Verser une (1) portion de nettoyant commercial directement dans la chambre d'infusion (la marque Urnex est suggérée par le fabricant).
5. Dans le mode Service, accéder au sous-onglet Liquides & ingr. (dans l'onglet Recettes). Appuyer sur le bouton « Grand échantillon », puis appuyer sur le bouton « Eau seulement ».
6. Pendant que la chambre d'infusion se remplit d'eau, brasser cette dernière avec un pinceau. Dès que l'eau cesse de couler, mettre la machine hors tension.
7. Laisser le cylindre tremper pendant cinq (5) minutes, puis rallumer la machine. Attendre que la machine redémarre complètement pour permettre au système d'infusion de finaliser le cycle d'eau.
8. Effectuer plusieurs cycles de rinçage automatique (voir section 6.1) jusqu'à ce que l'eau soit limpide.
9. Réinstaller le papier-filtre et retirer le linge de la chute à café en inox
10. Commander deux (2) cafés pour compléter l'installation du papier-filtre, puis refermer la porte.

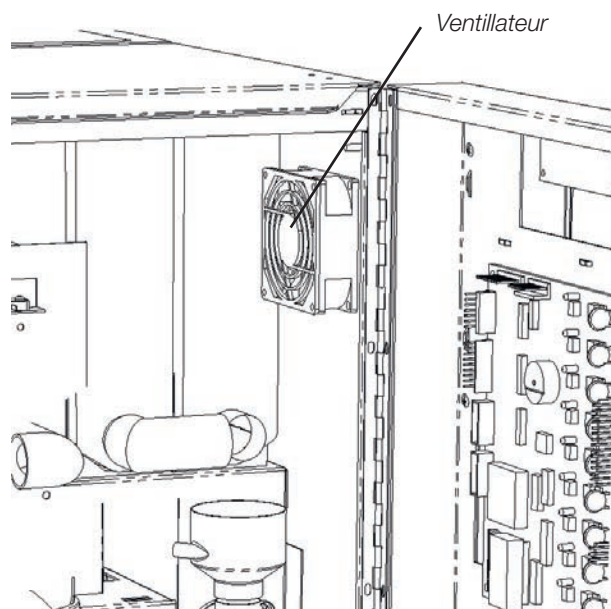


6.7.5 Ventilateur

Fréquence : trimestrielle ou au besoin

Inspecter visuellement le ventilateur situé directement à la droite du contenant à chocolat et le nettoyer au besoin.

1. Éteindre la machine et débrancher le câble d'alimentation pour arrêter le ventilateur.
2. Débrancher le ventilateur et retirer la grille protectrice pour accéder aux pales.
3. Nettoyer avec une serviette jetable sèche.
4. Réinstaller les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.



6.7.6 Chute à café en inox

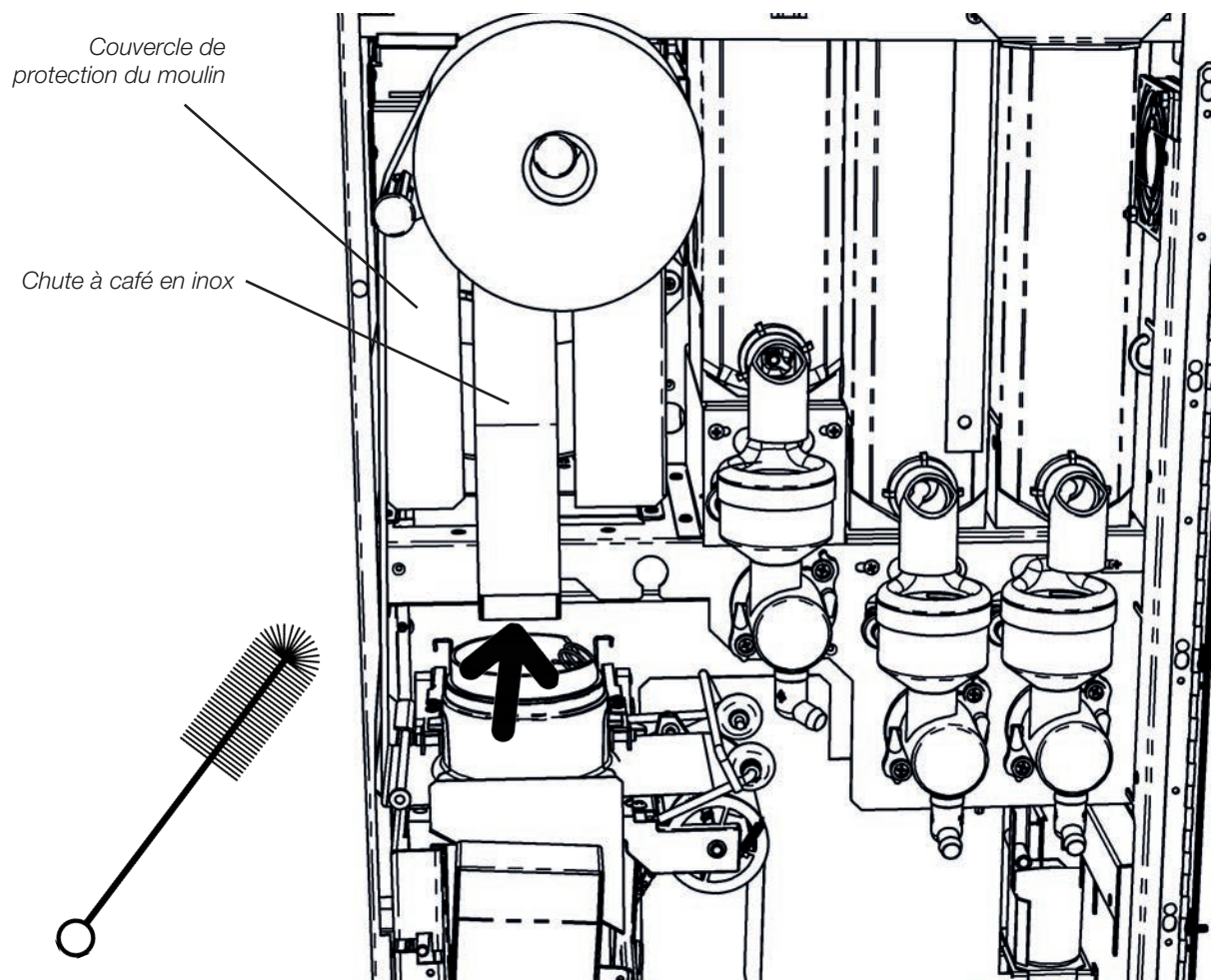
Fréquence : mensuelle ou à chaque 1 000 cycles

1. Ouvrir la porte de la machine et retirer le panneau avant.
2. Insérer la brosse pour chute à café (incluse dans la boîte à accessoires) jusqu'au fond de la chute à café. Brosser les parois de gauche à droite et de haut en bas.



Pour éviter les bris, s'assurer que la portion en métal de la brosse n'entre pas en contact avec les parois de la chute.

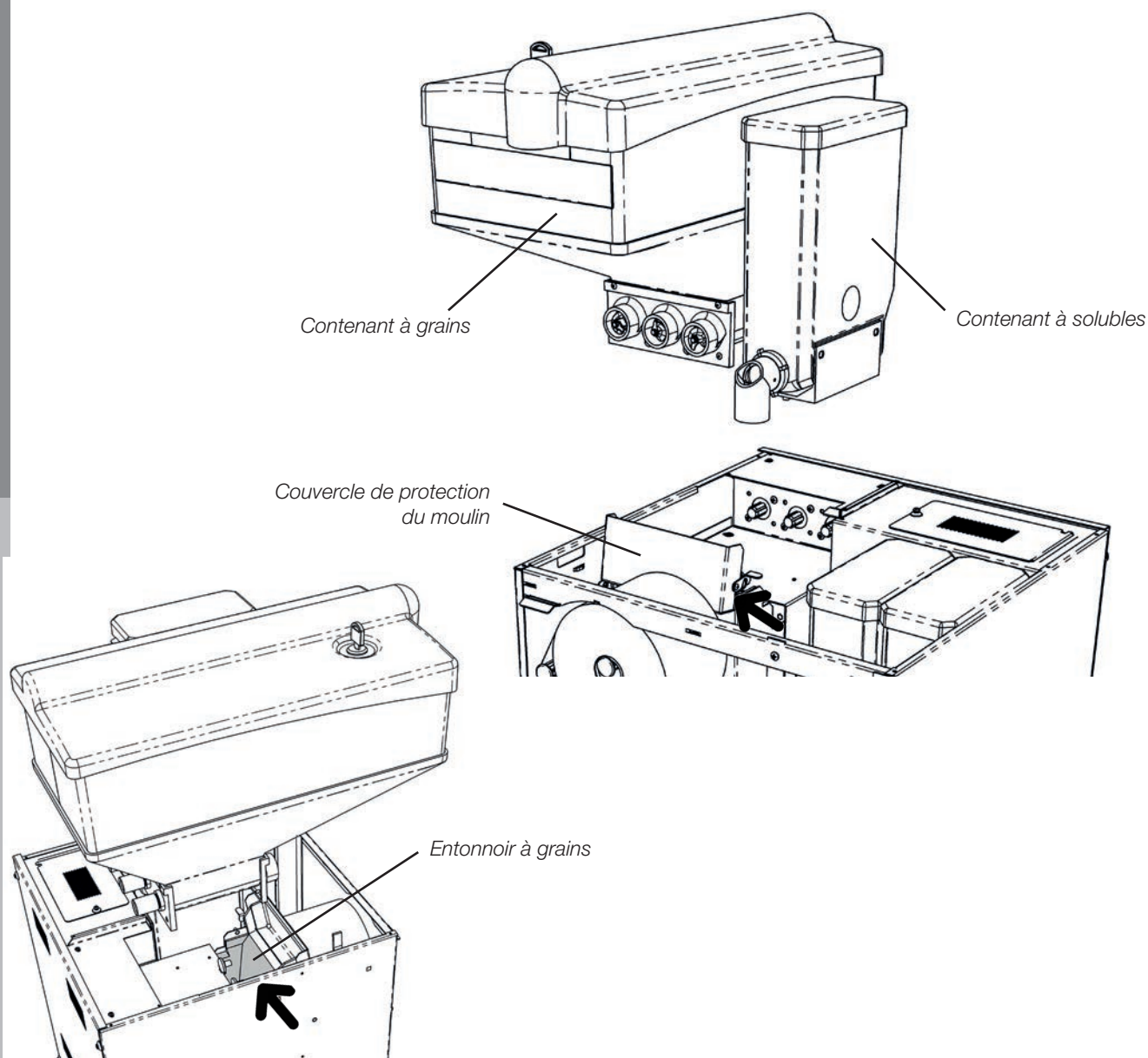
3. Retirer la brosse et la nettoyer.
4. Brosser la chute une seconde fois, en répétant les étapes 2 à 4.
5. Effectuer un cycle de rinçage.
6. Réinstaller le panneau avant et refermer la porte.



6.7.7 Entonnoir à grains

Fréquence : mensuelle ou à chaque 1 000 cycles

1. Ouvrir la porte de la machine et retirer le capot de plastique.
2. Retirer le contenant à solubles de gauche.
3. Déverrouiller et faire pivoter le protecteur du moulin afin de débloquent le contenant à grains. Retirer le contenant.
4. Nettoyer l'intérieur de l'entonnoir (accessible par l'arrière) avec un linge humide.
5. Réinstaller les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.
6. Commander un grand café pour tester le bon fonctionnement des pièces et interrupteurs.



7 ENTRETIEN PRÉVENTIF

Toutes les pièces importantes de la machine doivent être entretenues conformément au calendrier d'entretien préventif pour que la garantie soit applicable et pour éviter d'éventuelles déficiences. Un entretien adéquat permettra de prolonger la vie utile de la cafetière et assurera une qualité uniforme des boissons.



Le calendrier d'entretien préventif doit être respecté pour que la garantie soit honorée.

7.1 Calendrier d'entretien préventif (EP)



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

	Inspection	Entretien préventif	Voir section
Système d'infusion	Mensuelle	25 000 cycles ou annuellement	7.2
Valves de sortie	Trimestrielle	10 000 cycles	7.3
Réservoir d'eau chaude	Trimestrielle	60 000 cycles	7.4
Moulin	Trimestrielle	100 000 cycles ou aux 5 ans	7.5

7.2 Système d'infusion

Entretien préventif : annuel ou à chaque 25 000 cycles

Le système d'infusion est le cœur de la machine et est responsable du goût de chaque boisson. Il doit être entretenu régulièrement pour assurer la qualité des boissons servies.

Evoca Amérique du Nord offre le Programme d'échange du système d'infusion. Ce programme permet d'assurer le fonctionnement constant de la machine grâce à l'envoi d'un système d'infusion de remplacement à utiliser pendant qu'un entretien est effectué sur le système d'infusion original de la cafetière. Evoca Amérique du Nord effectuera le remplacement et le nettoyage complet des pièces nécessitant de la maintenance, incluant le cylindre, le joint de piston ainsi que la grille et le joint d'étanchéité.

Le système d'infusion nettoyé sera retourné avec une garantie d'un (1) an sur les pièces défectueuses.

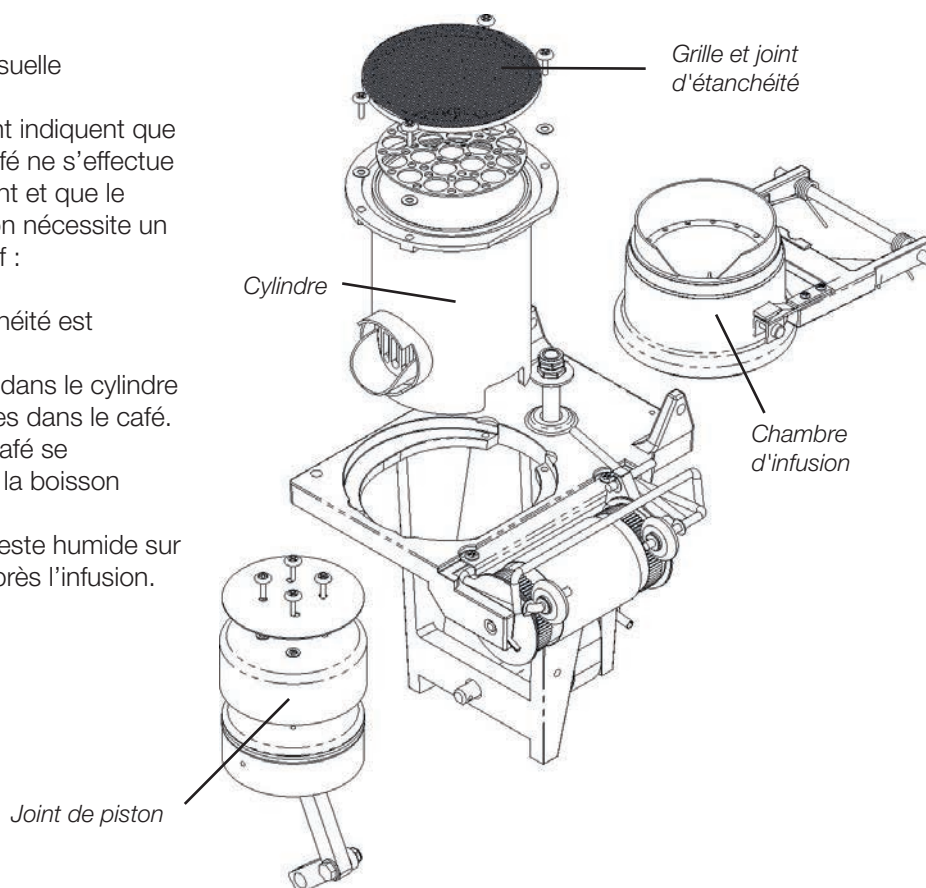
Contactez le soutien technique d'Evoca Amérique du Nord pour commander des pièces ou pour obtenir des renseignements supplémentaires à service.na@evocagroup.com ou au 1 800 561-6162, poste 310.

Inspection

Fréquence : mensuelle

Les signes suivants indiquent que l'extraction de café ne s'effectue pas adéquatement et que le système d'infusion nécessite un entretien préventif :

- Le joint d'étanchéité est endommagé.
- De l'air pénètre dans le cylindre et crée des bulles dans le café.
- Des grains de café se retrouvent dans la boisson infusée.
- Le café moulu reste humide sur le papier-filtre après l'infusion.



7.3 Valves de sortie

Inspection: trimestrielle

Entretien préventif : à chaque 10 000 cycles

Pour éviter les problèmes de dépôts minéraux, Evoca Amérique du Nord recommande de remettre à neuf les cinq (5) valves de sortie au même moment à l'aide de l'ensemble de valve de rechange (PETAN45, un ensemble requis pour chaque valve). Les instructions du fabricant sont fournies avec chaque ensemble de valve.

Fuite au niveau des valves

Identifier la valve qui fuit et la changer ou la remettre à neuf.

Si la fuite provient de sous le corps de la valve ou de la sortie du réservoir, essayer en premier lieu de changer le joint conique d'étanchéité.



Si la valve du café n'est pas étanche, l'eau s'accumulera dans la chambre d'infusion. Si celle-ci dégoute toute la nuit, le premier café du matin sera tiède. La fuite pourrait aussi inonder la chambre d'infusion et déborder dans la machine.



Attention! L'eau est très chaude!

Retrait et installation des valves

1. Éteindre la machine.
2. Débrancher les connecteurs du couvercle (fig. 1.1) et les valves (fig. 1.2).
3. Vidanger complètement l'eau du réservoir (voir section 8.1).
4. Retirer les tubes.
5. Dévisser le protecteur du réservoir pour pouvoir retirer ce dernier.
6. Incliner le réservoir vers l'avant pour accéder aux valves.
7. Retirer les valves, les remplacer ou les remettre à neuf.
8. Réinstaller en répétant les étapes dans l'ordre inverse.

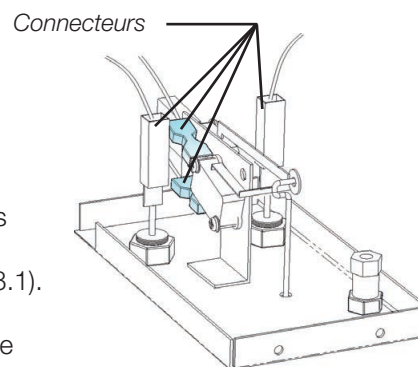


Fig. 1.1
Couvercle du réservoir



Si un système de filtration d'eau est installé sur la machine, il est recommandé de l'inspecter mensuellement.

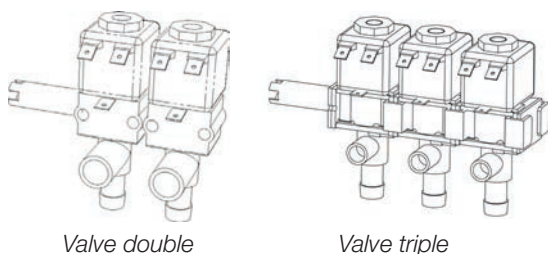
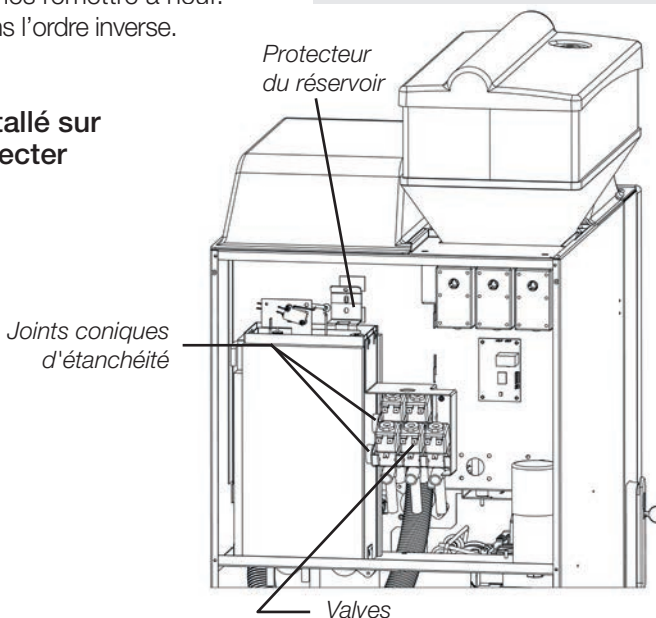


Fig. 1.2
Valves



7.4 Réservoir d'eau chaude

7.4.1 Pièces du réservoir

Inspection: trimestrielle

Entretien préventif : à chaque
60 000 cycles

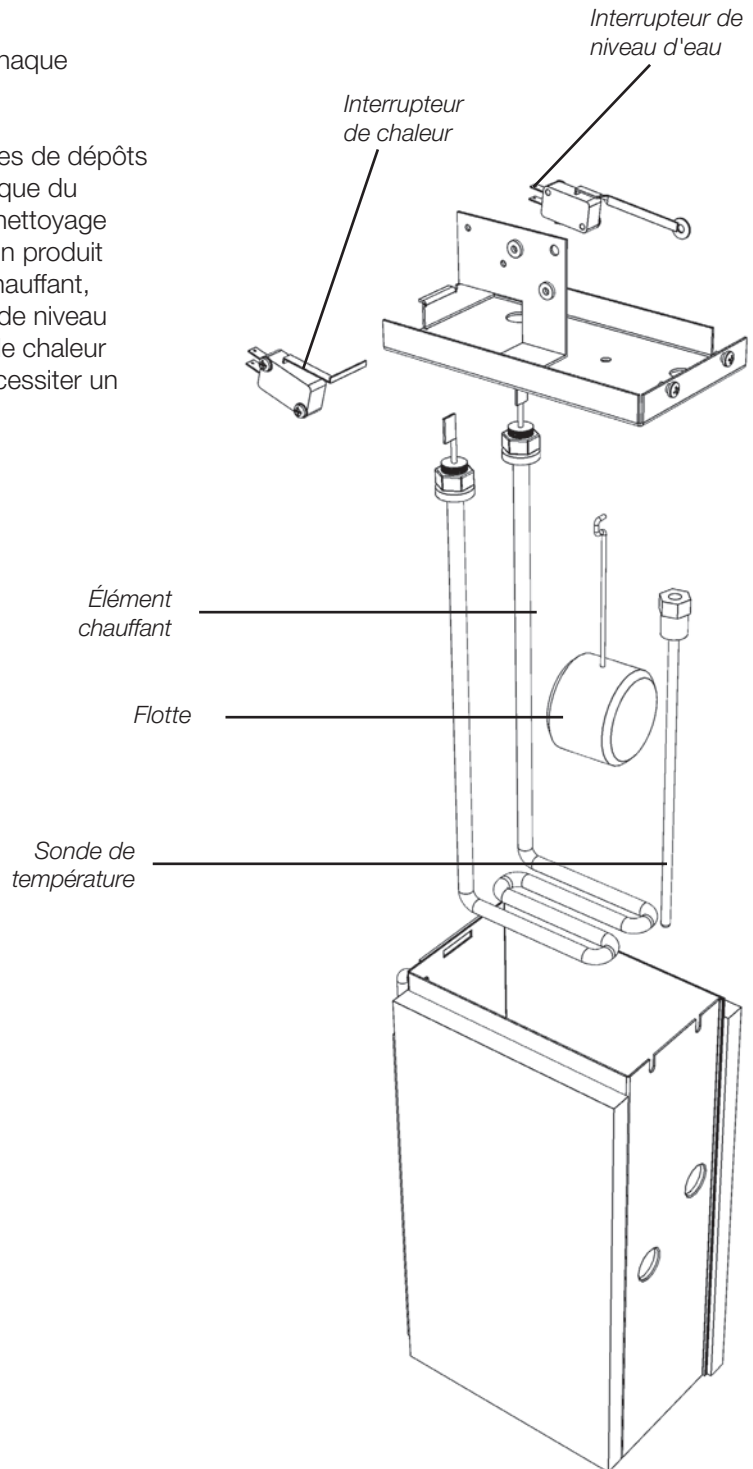
Pour éviter les problèmes de dépôts minéraux, Evoca Amérique du Nord recommande un nettoyage du réservoir à l'aide d'un produit détartrant. L'élément chauffant, la sonde, l'interrupteur de niveau d'eau et l'interrupteur de chaleur pourront également nécessiter un remplacement.



Utiliser un traitement contre l'accumulation de tartre comme *Scale Kleen* de Everpure. Se référer aux instructions du fabricant pour plus de détails.



La flotte, l'interrupteur de chaleur et l'interrupteur de niveau d'eau devraient être changés à tous les 100 000 cycles.



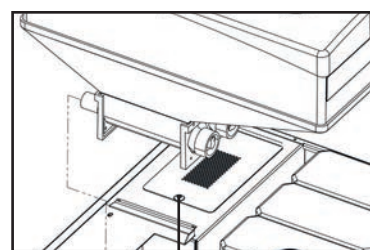
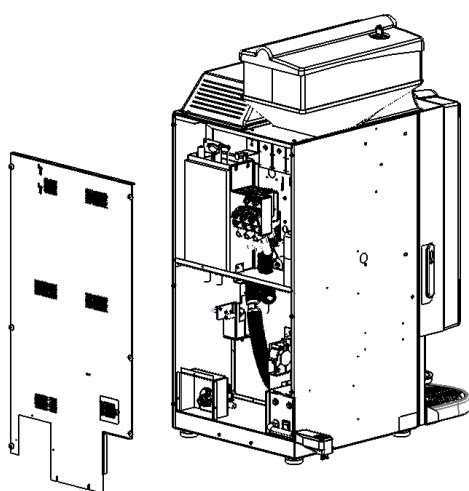
7.4.2 Couvercle du réservoir



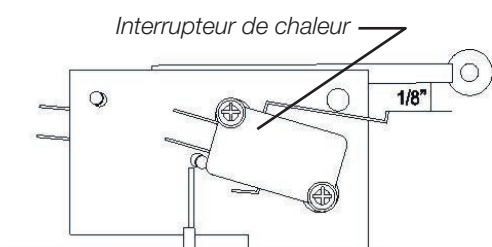
Assurez-vous que la machine soit débranchée!

Pour accéder au réservoir, retirer le panneau arrière ou la port d'accès au réservoir.

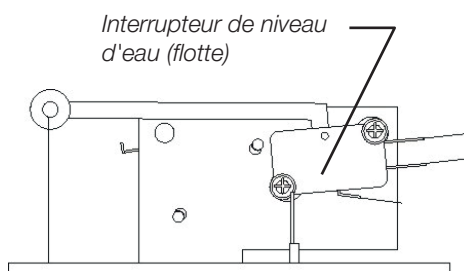
Voir les images ci-dessous pour les détails du couvercle.



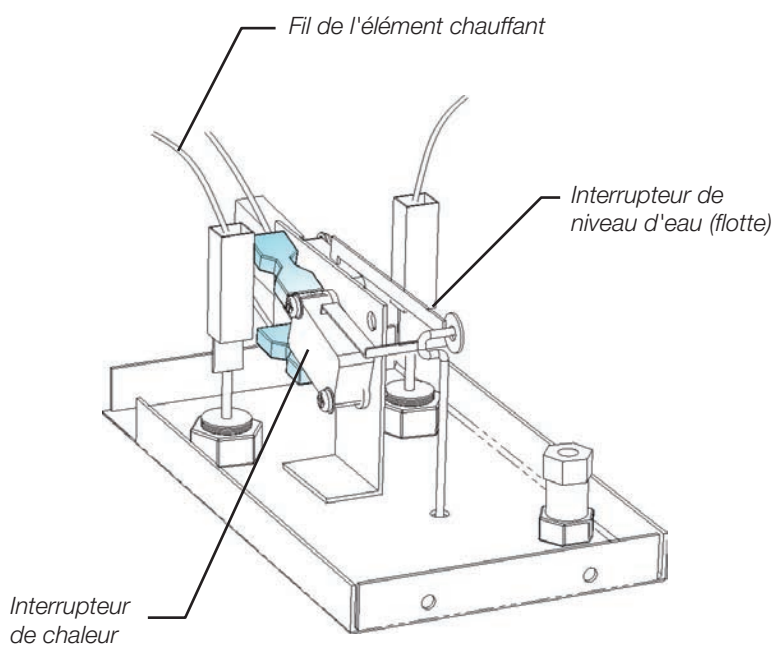
Porte d'accès au réservoir
(sous le capot de plastique)



Côté gauche



Côté droit



7.5 Moulin

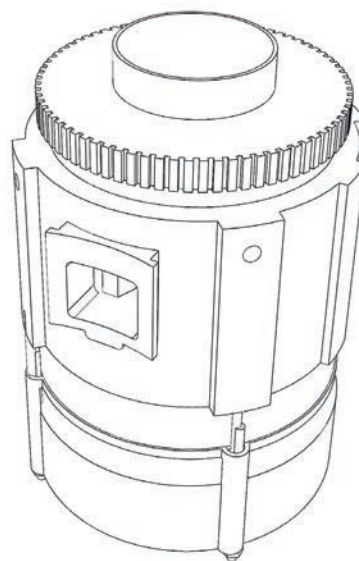
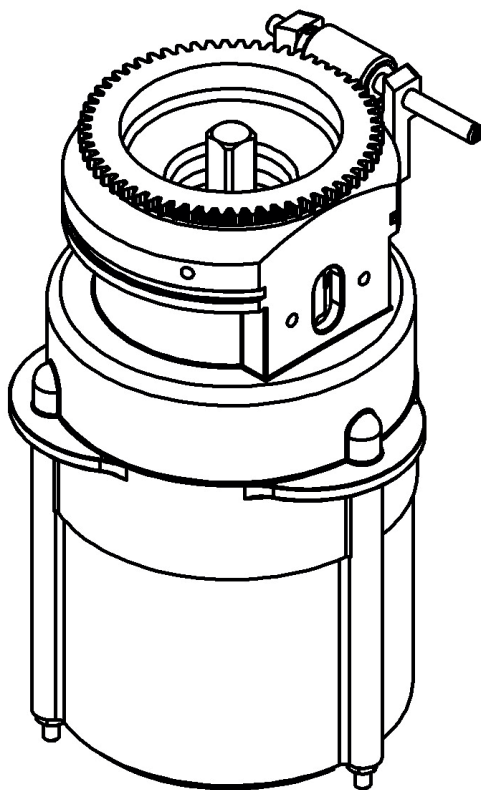
Inspection: trimestrielle

Entretien préventif : à chaque cinq (5) ans ou 100 000 cycles

Le moulin à lames de qualité commercial d'Evoca Amérique du Nord assure une mouture de café parfaite.

La grosseur des particules de café moulu jouant un rôle clé dans l'extraction et le goût du café, il est important de changer les lames du moulin selon le calendrier d'entretien préventif.

Contactez le soutien technique d'Evoca Amérique du Nord pour commander des pièces ou pour obtenir des renseignements supplémentaires à service.na@evocagroup.com ou au 1 800 561-6162, poste 310.



Moulin des machines fabriquées avant le 1^{er} août 2012

8 ENTRETIEN DES PIÈCES

Cette section est dédiée à l'entretien des différentes pièces de la machine.

8.1 Vidange du réservoir d'eau chaude

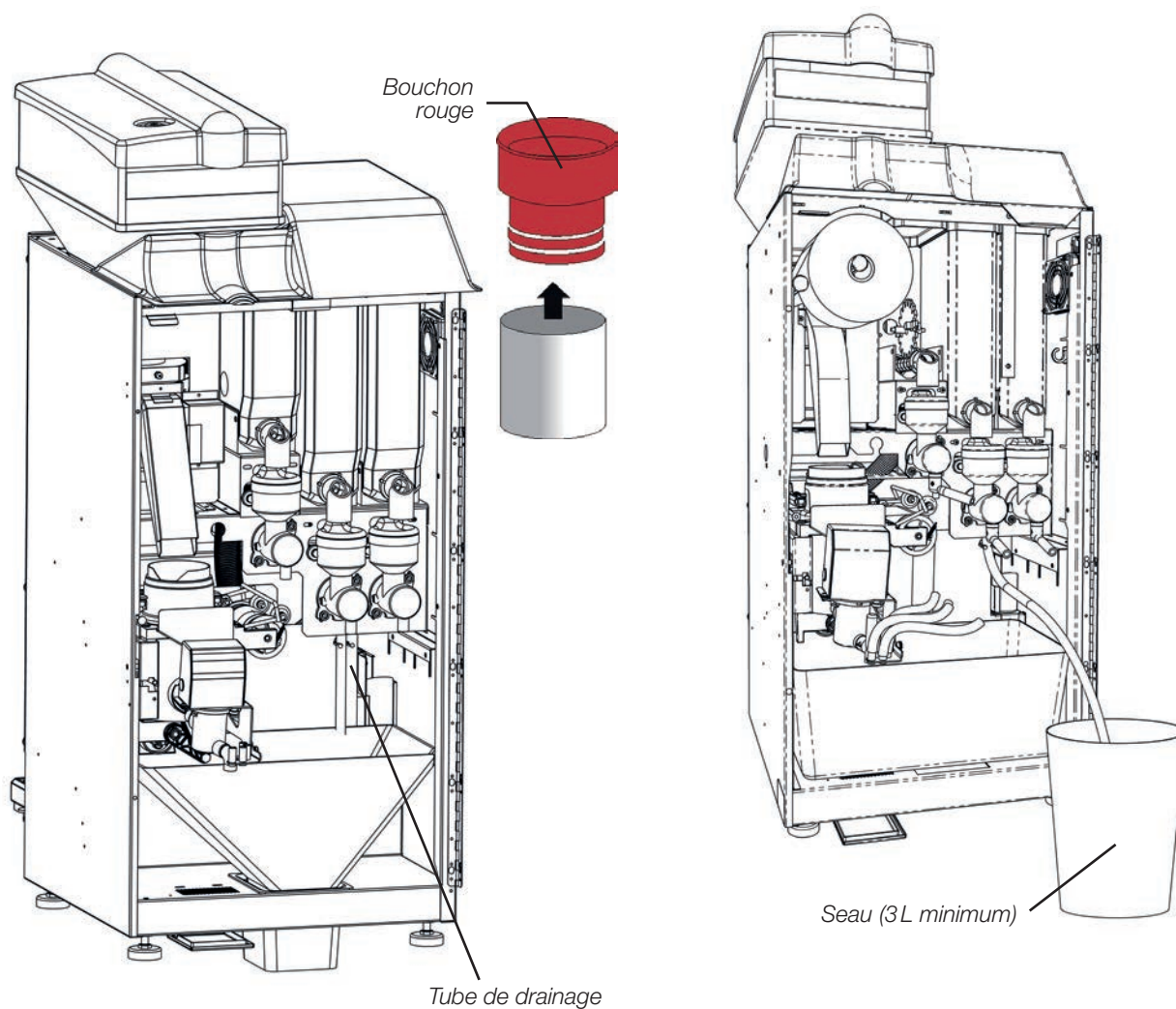
Evoca Amérique du Nord recommande de prévoir trois (3) heures pour le refroidissement de l'eau avant de vider le réservoir. S'assurer d'avoir un seau de trois (3) litres (0,8 gal) avant de procéder.

1. Éteindre et débrancher la machine.
2. Fermer l'alimentation d'eau de la machine.
3. Retirer le panneau avant.
4. Repérer le tube de drainage (bouchon rouge).
5. Placer le tube dans le seau et retirer le bouchon rouge.



Attention! L'eau peut être chaude!

6. Vider complètement l'eau du réservoir.
7. Réinstaller en répétant les étapes dans l'ordre inverse.



8.2 Mise en arrêt et entreposage

Si la machine doit être entreposée pour une longue période, suivre la procédure suivante pour éviter tout risque d'endommager l'équipement.

1. Éteindre la machine et la débrancher de l'alimentation électrique.
2. Vider le réservoir d'eau chaude (voir section 8.1).
3. Vider les contenants à solubles et le contenant à grains.
4. Nettoyer toutes les pièces de la machine (voir section 6).
5. Déconnecter l'élément chauffant (voir section 3.4.1).
6. Attacher le bras du détecteur de niveau d'eau avec un serre-câble (« tie-wrap ») pour maintenir la flotte immobile pendant le déplacement de la machine.



Ne pas trop serrer, car cela pourrait endommager l'interrupteur. Le seul but de cette opération est d'empêcher la flotte de rebondir sur l'interrupteur.

8.2.1 Entreposage du système d'infusion

Il est important d'entreposer le système d'infusion correctement lorsqu'il n'est pas installé dans la machine. Toujours désengager l'embrayage du système d'infusion à l'aide de l'outil fourni pour tourner le ressort en tige dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la chambre d'infusion se soulève. Ceci permettra de réduire la pression exercée sur la grille et le joint d'étanchéité. Le système d'infusion doit être entreposé sur le dos ou sur son côté gauche.



Ne pas ranger le système d'infusion sur son côté droit (sur les roues et le mécanisme) ou en position debout, cela le rendra instable et il risquera de tomber.

9 DÉPANNAGE

Il existe deux (2) types de messages de service : avertissement et erreurs. Les avertissements désactivent temporairement certaines fonctions, tandis que les erreurs mettent la cafetière hors service.

9.1 Liste des messages d'avertissement

PAPIER IMPRIMANTE VIDE

Aucun coupon ne sera imprimé, mais les boissons continueront d'être distribuées. Installer un nouveau rouleau de papier thermique dans l'imprimante (voir section 3.14.2).

IMPRIMANTE DÉBRANCHÉE

Aucun coupon ne sera imprimé, mais les boissons continueront d'être distribuées. Vérifier les câbles de communication et d'alimentation de l'imprimante.

ROULEAU PAPIER-FILTRE VIDE

Le rouleau de papier-filtre de la machine est vide. Toutes les recettes contenant du café seront temporairement désactivées et retirées de l'écran de sélection. Seules l'eau chaude et les boissons contenant des solubles demeureront disponibles. Installer un nouveau rouleau de papier-filtre (voir section 3.13).



Pour les techniciens avancés : l'état de détecteur de papier-filtre peut être déterminé à l'aide de DEL vert DS14 sur la carte principale de la machine (voir section 3.17.1).

UN RINÇAGE SERA BIENTÔT REQUIS

La quantité de boissons servies a atteint la valeur programmée dans le champ « Rinçage à » du mode Service (voir section 5.6.1). Aucune boisson ne sera affectée. L'avertissement restera affiché jusqu'à ce qu'un rinçage automatique soit effectué sur la machine (voir section 5.2).

POUBELLE PLEINE

La quantité de boissons servies a atteint la valeur programmée dans le champ « Maximum poubelle » du mode Service (voir section 5.6.1). Toutes les recettes contenant du café seront temporairement désactivées et retirées de l'écran de sélection. Seules l'eau chaude et les boissons contenant des solubles demeureront disponibles. Vider la poubelle et réinitialiser son compteur (voir section 5.2).

VALEUR DU BILLET TROP ÉLEVÉE. RETOUR

Le billet inséré dans l'accepteur de billets excède la valeur maximale acceptée de 10 \$. Le billet sera retourné au client.

PAS ASSEZ DE MONNAIE. RETOUR BILLET

Le billet inséré excède la valeur en monnaie disponible dans le changeur à monnaie. Le billet sera retourné au client.

9.2 Liste des messages d'erreur

Communication avec la carte principale perdue

Le lien entre l'ordinateur de l'écran et la machine à café a été rompu.

Il est possible que la carte principale de la cafetière ne soit pas alimentée en électricité.

- Vérifier le gobelet de débordement. Celui-ci doit être vide et la flotte doit pointer vers le bas.
- Vérifier les disjoncteurs 5A et 15A, situés à l'arrière de la cafetière.
- Vérifier la connexion électrique entre le connecteur J14 de la carte principale et le port COM1 de l'ordinateur de l'écran (voir section 3.17).

Bris de communication entre la carte principale et le thermostat

Le lien entre le thermostat et la machine à café a été rompu. Le thermostat est situé à l'arrière de la machine. Vérifier la connexion du câble entre le connecteur J12 de la carte principale et le connecteur J1 du thermostat (voir section 3.17).

Sonde de température d'eau défectueuse (contact ouvert)

La sonde de température du réservoir d'eau est défectueuse ou débranchée du thermostat (voir la section 3.4.1).

Sonde de température d'eau défectueuse (court-circuit)

La sonde de température d'eau est défectueuse en raison d'un court-circuit (voir section 3.4.1).

Interrupteur de stationnement du système d'infusion défectueux

Le système d'infusion ne détecte pas sa position de départ. Les pièces suivantes peuvent être défectueuses :

- Moteur du système d'infusion.
- Commutateur à cames et/ou ressort en tige.
- Interrupteur de position de départ.

Retirer le système d'infusion de la machine. Appuyer sur le bouton « Mise en marche » sur l'écran d'erreur. Le moteur du système d'infusion sera activé et arrêtera lorsque l'interrupteur de la position de départ atteindra le trou du commutateur à cames. Il sera alors possible de vérifier si les pièces fonctionnent correctement.

L'état de l'interrupteur de position de départ peut être déterminé à l'aide du DEL vert DS13 sur la carte principale de la machine. Lorsque le système d'infusion se trouve en position de départ (contact ouvert) la lumière est éteinte (voir section 3.17).

Eau dans le bac de débordement

Vérifier s'il y a de l'eau dans le bac de débordement. S'assurer qu'il n'y ait pas d'eau sur les deux (2) fils détecteurs d'eau (voir section 3.9.1).

L'état des fils détecteurs d'eau peut être déterminé à l'aide du DEL vert DS18 sur la carte principale de la machine. Lorsque le bac de débordement est vide, la lumière est éteinte (voir section 3.17).

9.2 Liste des messages d'erreur (suite)

Niveau d'eau bas dans le réservoir

Le réservoir d'eau ne s'est pas rempli au complet dans les délais prescrits. La valve d'entrée d'eau se désactive par mesure de sécurité.

- Le temps de remplissage maximum est de quatre (4) minutes après avoir mis l'interrupteur de la machine en position ON.
- Le temps de remplissage maximum est de une (1) minute après le premier remplissage.

Vérifier la ligne d'entrée d'eau pour déterminer si la pression est adéquate. Si la machine utilise un filtre à eau, il peut être trop usé et a besoin d'être remplacé.

Appuyer sur le bouton « Départ remplissage » sur l'écran d'erreur pour réinitialiser le processus de remplissage du réservoir.

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

Une fois l'interrupteur de la machine mis en position ON, ce message s'affiche jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit rempli.

Température de l'eau trop basse. Attendez.

La machine affichera ce message d'erreur et cessera de distribuer des boissons si la température de l'eau du réservoir est plus basse que la valeur programmée dans le champ « Temps min (F) » du mode Service (voir section 5.2).

ANNEXE 1 CALENDRIER D'ENTRETIEN PRÉVENTIF



Toutes les pièces importantes de la machine doivent être entretenues conformément au calendrier d'entretien pour que la garantie soit applicable et pour éviter d'éventuelles déficiences. Un entretien adéquat permettra de prolonger la vie utile de la cafetière et assurera une qualité uniforme des boissons.

EFFECTUÉ PAR LE PROPRIÉTAIRE

ENTRETIEN QUOTIDIEN

- ☐ Vérifier l'inventaire des produits.
- ☐ Remplir les contenants à solubles et à grains.
- ☐ Vider la poubelle.
- ☐ Effectuer un cycle de rinçage.
- ☐ Nettoyer la machine et ranger son environnement.
- ☐ Vider l'accepteur de billets et le changeur à monnaie.
- ☐ Nettoyer le bac de récupération et sa grille.
- ☐ Nettoyer l'écran tactile.

ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

- ☐ Vérifier le niveau de papier-filtre.
- ☐ Capturer les données du logiciel.
- ☐ Désinfecter la chambre d'infusion avec un cycle d'eau chaude.
- ☐ Vérifier le gobelet de débordement.
- ☐ Vérifier le bac de débordement.
- ☐ Désinfecter l'unité de mixage des solubles avec un cycle d'eau chaude.

ENTRETIEN MENSUEL

- ☐ Nettoyer le système d'infusion avec un nettoyant commercial :
 - Ouvrir la porte de la machine et placer une tasse suffisamment grande sous le bec verseur.
 - Balayer les résidus de café sur le système d'infusion avec un pinceau et retirer le papier-filtre.
 - Nettoyer la chute à café en inox et la boucher à l'aide d'un linge propre.
 - Verser une (1) portion de nettoyant commercial directement dans la chambre d'infusion.
 - Dans le mode Service, accéder au sous-onglet Liquides & ingr. (dans l'onglet Recettes).
 - Appuyer sur le bouton « Grand échantillon », puis appuyer sur le bouton « Eau seulement ».
 - Pendant que la chambre d'infusion se remplit d'eau, brasser le mélange avec un pinceau.
 - Dès que l'eau cesse de couler, mettre la machine hors tension.
 - Laisser le cylindre tremper pendant cinq (5) minutes, puis rallumer la machine.
 - Attendre que la machine redémarre complètement pour permettre au système d'infusion de finaliser le cycle d'eau.
 - Effectuer plusieurs cycles de rinçage automatique jusqu'à ce que l'eau soit limpide.
 - Réinstaller le papier-filtre et retirer le linge de la chute à café en inox.
 - Commander deux (2) cafés pour compléter l'installation du papier-filtre, puis refermer la porte.
- ☐ Nettoyer les contenants à solubles.
- ☐ Nettoyer le contenant à grains et son entonnoir.
- ☐ Nettoyer la chute à café en inox.
- ☐ Inspecter le ventilateur et nettoyer au besoin.

CALENDRIER D'ENTRETIEN PRÉVENTIF À DIFFÉRENTS CYCLES

5 000 cycles

Nettoyer le système d'infusion à l'aide d'un nettoyant commercial.

10 000 cycles

Vérifier et remplacer les valves de sortie.
Vérifier et remplacer le filtre à eau.

25 000 cycles

Remplacer le système d'infusion par le biais du programme d'échange de Evoca Amérique du Nord.
Remplacer le(s) moteur(s)-fouetteur(s).

50 000 cycles

Détartrer le réservoir d'eau et les valves de sortie.

100 000 cycles

Remplacer les lames du moulin.
Remplacer la flotte du réservoir d'eau, l'interrupteur de chaleur et l'interrupteur de niveau d'eau.

EFFECTUÉ PAR LE FOURNISSEUR DE SERVICE

ANNEXE 2 ENTRETIEN PRÉVENTIF MENSUEL



Toutes les pièces importantes de la machine doivent être entretenues conformément au calendrier d'entretien pour que la garantie soit applicable et pour éviter d'éventuelles déficiences. Un entretien adéquat permettra de prolonger la vie utile de la cafetière et assurera une qualité uniforme des boissons.

ENTRETIEN MENSUEL

- ☐ Nettoyer le système d'infusion avec un nettoyant commercial :
 - Ouvrir la porte de la machine et placer une tasse suffisamment grande sous le bec verseur.
 - Balayer les résidus de café sur le système d'infusion avec un pinceau et retirer le papier-filtre.
 - Nettoyer la chute à café en inox et la boucher à l'aide d'un linge propre.
 - Verser une (1) portion de nettoyant commercial directement dans la chambre d'infusion.
 - Dans le mode Service, accéder au sous-onglet Liquides & ingr. (dans l'onglet Recettes).
 - Appuyer sur le bouton « Grand échantillon », puis appuyer sur le bouton « Eau seulement ».
 - Pendant que la chambre d'infusion se remplit d'eau, brasser le mélange avec un pinceau.
 - Dès que l'eau cesse de couler, mettre la machine hors tension.
 - Laisser le cylindre tremper pendant cinq (5) minutes, puis rallumer la machine.
 - Attendre que la machine redémarre complètement pour permettre au système d'infusion de finaliser le cycle d'eau.
 - Effectuer plusieurs cycles de rinçage automatique jusqu'à ce que l'eau soit limpide.
 - Réinstaller le papier-filtre et retirer le linge de la chute à café en inox.
 - Commander deux (2) cafés pour compléter l'installation du papier-filtre, puis refermer la porte.
- ☐ Nettoyer les contenants à solubles.
- ☐ Nettoyer le contenant à grains et son entonnoir.
- ☐ Nettoyer la chute à café en inox.
- ☐ Inspecter le ventilateur et nettoyer au besoin.

CALENDRIER D'ENTRETIEN PRÉVENTIF À DIFFÉRENTS CYCLES

5 000 cycles

Nettoyer le système d'infusion à l'aide d'un nettoyant commercial.

10 000 cycles

Vérifier et remplacer les valves de sortie.
Vérifier et remplacer le filtre à eau.

25 000 cycles

Remplacer le système d'infusion par le biais du programme d'échange de Evoca Amérique du Nord.
Remplacer le(s) moteur(s)-fouetteur(s).

50 000 cycles

Détartre le réservoir d'eau et les valves de sortie.

100 000 cycles

Remplacer les lames du moulin.
Remplacer la flotte du réservoir d'eau, l'interrupteur de chaleur et l'interrupteur de niveau d'eau.

EFFECTUÉ PAR LE FOURNISSEUR DE SERVICE

Annexe 2

ANNEXE 3 ENTRETIEN PRÉVENTIF HEBDOMADAIRE



Toutes les pièces importantes de la machine doivent être entretenues conformément au calendrier d'entretien pour que la garantie soit applicable et pour éviter d'éventuelles déficiences. Un entretien adéquat permettra de prolonger la vie utile de la cafetière et assurera une qualité uniforme des boissons.

ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

- ☐ Vérifier le niveau de papier-filtre.
- ☐ Capturer les données du logiciel.
- ☐ Désinfecter la chambre d'infusion avec un cycle d'eau chaude.
- ☐ Vérifier le gobelet de débordement.
- ☐ Vérifier le bac de débordement.
- ☐ Désinfecter l'unité de mixage des solubles avec un cycle d'eau chaude.

CALENDRIER D'ENTRETIEN PRÉVENTIF À DIFFÉRENTS CYCLES

5 000 cycles

Nettoyer le système d'infusion à l'aide d'un nettoyant commercial.

10 000 cycles

Vérifier et remplacer les valves de sortie.
Vérifier et remplacer le filtre à eau.

25 000 cycles

Remplacer le système d'infusion par le biais du programme d'échange de Evoca Amérique du Nord.
Remplacer le(s) moteur(s)-fouetteur(s).

50 000 cycles

Détartrer le réservoir d'eau et les valves de sortie.

100 000 cycles

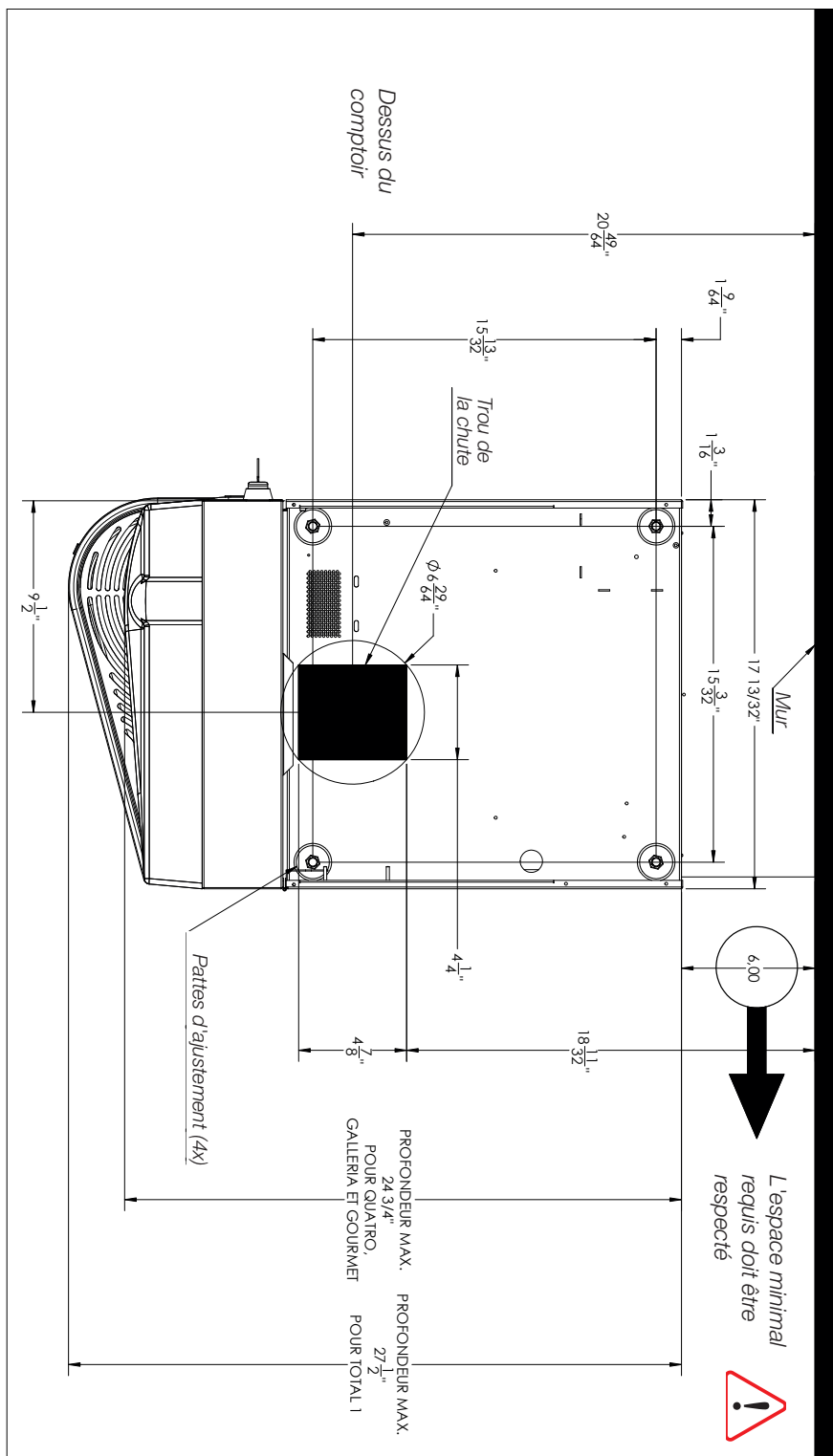
Remplacer les lames du moulin.
Remplacer la flotte du réservoir d'eau, l'interrupteur de chaleur et l'interrupteur de niveau d'eau.

PERFORMED BY THE SERVICE PROVIDER

ANNEXE POSITION DE LA CHUTE À DÉCHETS AVEC SYSTÈME DE FILTRATION



Les bords du trou DOIVENT être scellés avec du silicone ou un scellant adéquat pour éviter les dommages causés par l'eau.



ANNEXE 6 ESPACE MINIMAL REQUIS

