

# MANUEL DE SERVICE ET D'INSTALLATION

## Série Innovation - Total Lite



*L'image présente la Total Lite avec un contenant à grains court, en option. Les images peuvent différer du produit réel.*



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

TLINSF - Révision 12  
2023-01

## Table des matières

<b>1</b>	<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>6</b>
2.1	Pièces en contact avec les boissons et les produits .....	6
2.2	Attention .....	6
2.3	Alimentation électrique .....	6
2.4	Débranchez la machine si : .....	6
<b>3</b>	<b>GARANTIE .....</b>	<b>7</b>
3.1	Politiques .....	7
3.2	Retour de produit.....	8
3.3	Modalités de retour .....	8
<b>4</b>	<b>ILLUSTRATIONS DES PIÈCES.....</b>	<b>9</b>
4.1	Vue externe.....	9
4.2	Vue arrière.....	10
4.3	Vue interne.....	11
4.4	Système d'infusion.....	12
4.5	Processus d'infusion .....	13
4.6	Réservoir à eau chaude.....	14
4.7	Carte principale.....	15
4.7.1	<i>Description de la carte principale .....</i>	<i>16</i>
4.8	Remplacement de la carte flash .....	17
4.9	Accepteur de billet et changeur de monnaie.....	18
<b>5</b>	<b>CONFIGURATION INITIALE .....</b>	<b>20</b>
5.1	Analyse du site d'installation.....	20
5.1.1	<i>Environnement.....</i>	<i>20</i>
5.1.2	<i>Alimentation électrique.....</i>	<i>20</i>
5.1.3	<i>Alimentation en eau .....</i>	<i>20</i>
5.1.4	<i>Outils requis.....</i>	<i>20</i>
5.1.5	<i>Espace requis.....</i>	<i>21</i>
5.2	Spécifications.....	21
5.2.1	<i>Capacité des contenants .....</i>	<i>21</i>
5.2.2	<i>Réservoir d'eau.....</i>	<i>21</i>
5.2.3	<i>Alimentation électrique.....</i>	<i>21</i>
5.3	Unpacking .....	22
5.4	Mise au niveau de l'équipement .....	23
5.5	Ajustement de la flotte du réservoir d'eau.....	23
5.6	Installation du contenant à grains .....	24
5.7	Raccord de la ligne d'eau.....	25
5.8	Connexion électrique .....	26
5.9	Température de l'eau .....	27
5.10	Installation du bac de débordement .....	28
5.11	Chargement des ingrédients .....	29
5.11.1	<i>Solubles.....</i>	<i>29</i>
5.11.2	<i>Contenant à grains .....</i>	<i>29</i>
5.12	Installation de la chute à déchet (optionnel) .....	30
5.13	Installation du papier-filtre.....	31
5.14	Vérification de l'installation.....	32

<b>6</b>	<b>INTERFACE UTILISATEUR.....</b>	<b>33</b>
6.1	Interface de sélection .....	33
6.2	Mode Carafe.....	35
6.3	Café glacé.....	36
6.4	Clavier de sélection pour personne à mobilité réduite (Option).....	37
<b>7</b>	<b>MODE SERVICE .....</b>	<b>38</b>
7.1	Niveaux d'utilisateurs .....	38
7.2	Onglet Service.....	39
7.2	Onglet Service (suite).....	40
7.2	Onglet Service (suite).....	41
7.3	Onglet Statut.....	42
7.4	Fenêtre de vérification .....	42
7.5	Onglet Recettes .....	43
	7.5.1 Onglet Information .....	43
	7.5.2 Onglet Liquides et ingrédients .....	44
	7.5.3 Onglet Cycles d'infusion & paramétrage rapide.....	45
7.6	Onglet Système .....	47
	7.6.1 Onglet Système 1 .....	47
	7.6.2 Onglet Système 2 .....	48
	7.6.3 Onglet Outils.....	50
	7.6.4 Onglet Réseau .....	51
	7.6.4 Onglet Réseau (suite).....	52
	7.6.4 Onglet Réseau (suite).....	53
	7.6.4 Onglet Réseau (suite).....	54
	7.6.5 Onglet Admin.....	55
	7.6.5 Onglet Admin (suite).....	56
7.7	Onglet Compteurs.....	57
	7.7.1 Compteur de ventes permanent.....	57
	7.7.2 Compteur de ventes effaçable .....	57
	7.7.3 Compteur de vente par utilisateur .....	58
<b>8</b>	<b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION .....</b>	<b>59</b>
8.1	Bouton «Rinçage automatique».....	59
8.2	Instructions pour le nettoyage et la désinfection .....	59
8.3	Matériel recommandé pour le nettoyage .....	60
8.4	Calendrier d'entretien.....	60
8.5	Entretien général .....	61
8.6	Nettoyage extérieur.....	61
	8.6.1 Écran tactile.....	61
	8.6.2 Bac de débordement et grille.....	61
	8.6.3 Vidange de la poubelle.....	62
8.7	Nettoyage et désinfection des pièces internes.....	63
	8.7.1 Contenants à grains .....	63
	8.7.2 Contenants à solubles .....	64
	8.7.3 Infuseur .....	65
	8.7.4 Ventilateur.....	66
	8.7.5 Chute à café (en acier inox).....	67
	8.7.6 Chute du contenant à 3 grains (en plastique).....	68

<b>9</b>	<b>ENTRETIEN PRÉVENTIF .....</b>	<b>69</b>
9.1	Programme d'entretien préventif (EP) .....	69
9.2	Système d'infusion.....	70
9.3	Valves d'eau .....	71
9.4	Réserveur à eau chaude.....	72
9.5	Moulin à grains.....	73
<b>10</b>	<b>ENTRETIEN DES PIÈCES .....</b>	<b>74</b>
10.1	Vidange du réservoir à eau chaude .....	74
10.2	Mise en arrêt et entreposage.....	75
	10.2.1 Entreposage du système d'infusion .....	75
10.3	Système d'infusion.....	76
10.4	Carte principale.....	77
<b>11</b>	<b>Dépannage .....</b>	<b>78</b>
11.1	Liste des messages d'avertissements .....	78
11.2	Liste des messages d'erreur .....	79
11.2	Liste des messages d'erreur (suite) .....	80
<b>Annexe 1</b>	<b>Calendrier d'entretien complet.....</b>	<b>81</b>
<b>Annexe 2</b>	<b>Calendrier d'entretien mensuel.....</b>	<b>82</b>
<b>Annexe 3</b>	<b>Calendrier d'entretien hebdomadaire .....</b>	<b>83</b>
<b>Annexe 4</b>	<b>espace minimal requis.....</b>	<b>84</b>
<b>Annexe 5</b>	<b>Position du trou de la chute à déchets.....</b>	<b>85</b>

## 1 INTRODUCTION

Le modèle Total Lite de la série INNOVATION en utilisant une technologie permettant d'infuser du café tasse par tasse avec les grains de café de votre choix!

Les machines d'Evoca Amérique du Nord sont dessinées et conçues sur la base d'une expertise et d'un savoir-faire de plus de 35 ans dans l'industrie du café. En plus d'être commodées, fiables et faciles à utiliser, nos machines assurent la préparation de cafés et de boissons toujours fraîchement infusés. Les chocolats chauds et les délicieux cappuccinos sont préparés à la perfection et vous sont servis en tout temps tous les jours.

La Total Lite offre 3 choix de grains de café qui peuvent être mélangés avec des produits solubles sur demande, ainsi que du chocolat chaud gourmet, des spécialités de cafés et de l'eau chaude.

Tous nos produits sont offerts en 3 formats de tasses : petit, moyen et grand de 7 à 20 oz. (Pour les formats au-dessus de 12 oz une base allongée est requise.)

Dans les pages qui suivent, vous trouverez plusieurs renseignements clairement illustrés concernant les thèmes suivants :

- Consignes de sécurité
- Illustrations des pièces et des équipements
- Configuration initiale
- Interface utilisateur
- Mode service
- Nettoyage et désinfection
- Entretien préventif
- Entretien des pièces
- Dépannage

### AVANT DE COMMENCER

Nos machines ont été fabriquées pour se conformer aux plus hautes exigences sanitaires et de sécurité. Pour maintenir ce haut degré d'excellence, il est important que l'installation de nos machines soit faite suivant les recommandations données dans ce guide. Tout changement concernant le mécanisme de fonctionnement est fortement déconseillé. Les machines ne doivent pas être modifiées et seules les pièces fabriquées par Evoca Amérique du Nord doivent être utilisées pour garantir le bon fonctionnement de l'équipement.



**Ce document présente les spécifications, les paramètres et l'interface de l'utilisateur de la Total Lite. Ces informations peuvent différer des modèles précédemment produits par Evoca Amérique du Nord.**

## 2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Des précautions de base doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser nos machines.

### 2.1 Pièces en contact avec les boissons et les produits

Evoca Amérique du Nord recommande de nettoyer et de assainir toutes les pièces qui sont en contact avec les boissons chaudes et les produits avant l'installation et l'utilisation.

### 2.2 Mise en garde

Afin de minimiser les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas exposer l'équipement à la pluie ou à l'humidité.

Ne pas immerger l'équipement dans l'eau. Cela pourrait provoquer des dommages aux composantes 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 déplacer la machine lorsqu'elle est en fonction.

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

### 2.3 Alimentation électrique

Toujours utiliser une prise de courant munie d'une mise à la terre de 120 V AC, 60 Hz et de 15A. Chaque machine à café doit être branchée à une prise électrique sur un circuit dédié.

Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une tige plus large que l'autre).

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

### 2.4 Situations nécessitant le débranchement de la machine

- 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 tout moment où une composante électrique 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.**

### 3 GARANTIE

#### 3.1 Politique de garantie

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

- Toutes les pièces en contact avec l'eau (valves de sortie, élément chauffant, sonde de température, sondes de niveau d'eau, sonde de référence et valve d'entrée d'eau) 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.
- Une variation de la performance de l'équipement causée par une accumulation excessive de dépôts de minéraux ou par une mauvaise qualité de l'eau utilisée pour le fonctionnement de la machine.
- Une modification de la machine à café de quelque façon que ce soit, altération ou retrait des codes, numéros de série des composants internes ou de la machine.
- Un équipement endommagé dans le transport (du client vers Evoca Amérique du Nord) causé par un emballage inadéquat. Lorsque possible, veuillez utiliser l'emballage d'origine.

Veuillez noter que la main-d'oeuvre n'est pas couverte par la présente politique de garantie et que le protocole de réparation se limite uniquement au remplacement des composantes défectueuses. Si des réparations supplémentaires sont requises, elles seront facturées au client.

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

### 3.2 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](mailto: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 défektivité 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.*

### 3.3 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.**

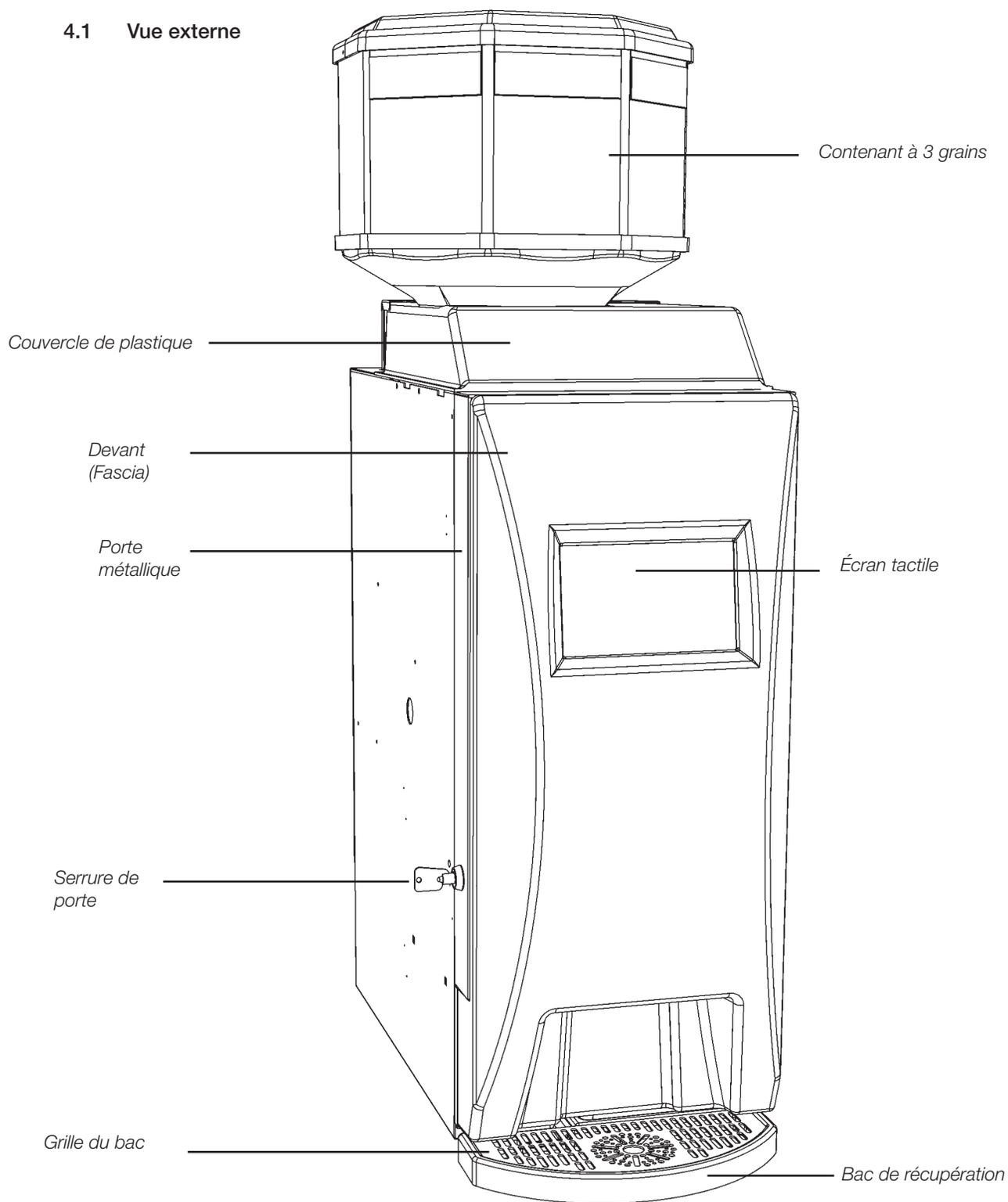


**Le non-respect de cette procédure peut entraîner un refus de la part du transporteur.**

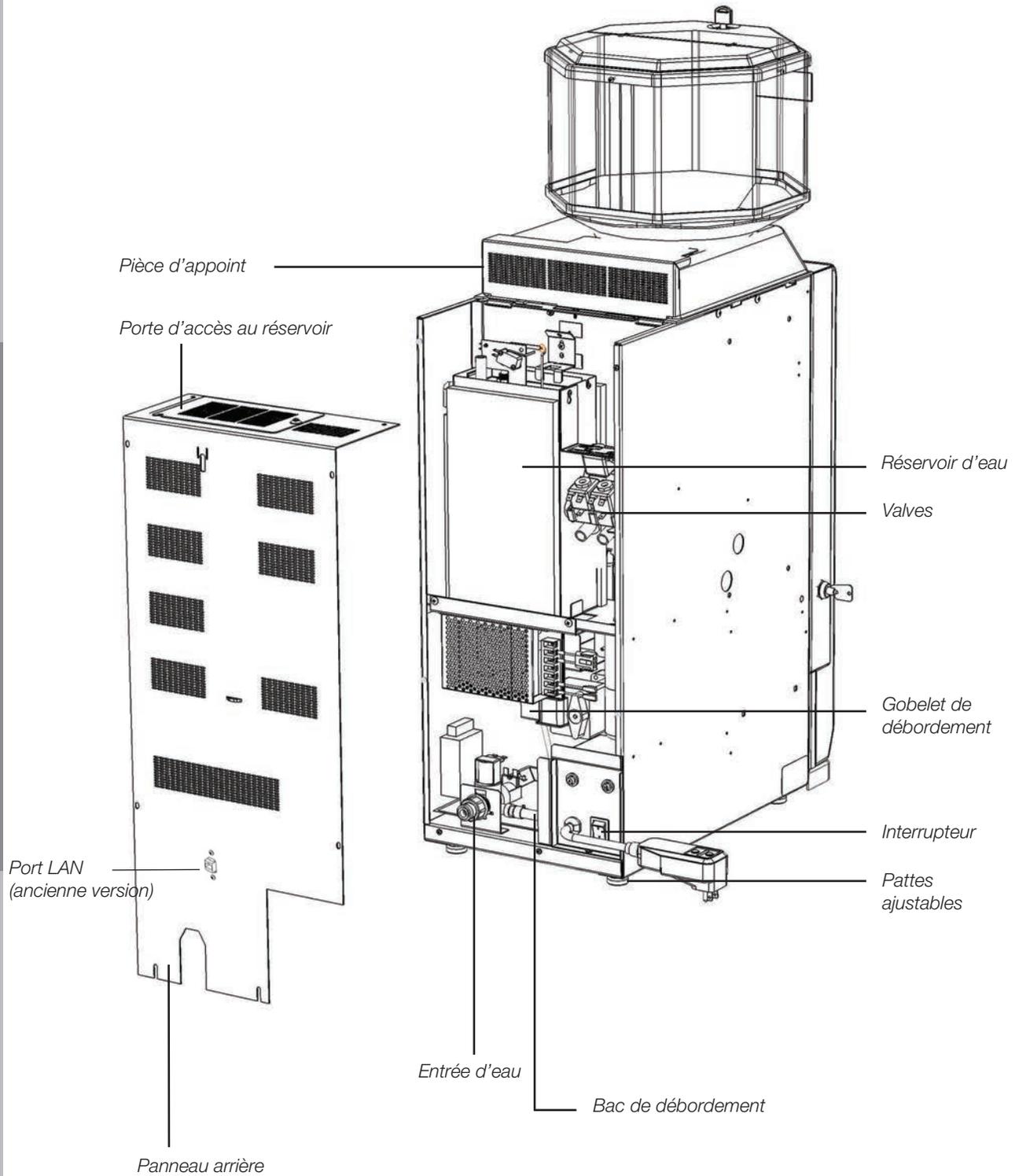
Pour plus d'information, contactez le service à la clientèle au 800-561-6162, poste 310.

## 4 ILLUSTRATIONS DES PIÈCES

### 4.1 Vue externe

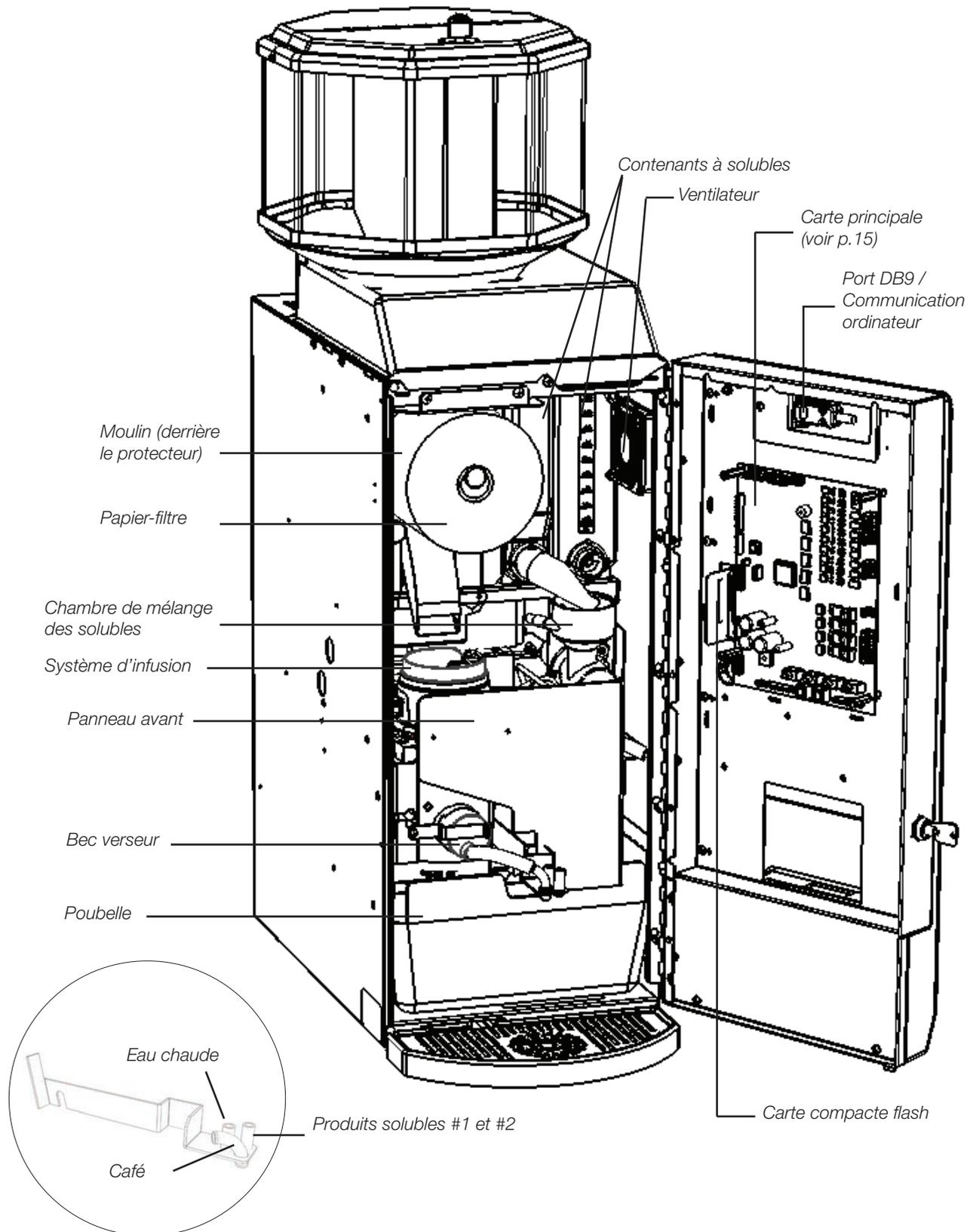


ILLUSTRATIONS DES PIÈCES



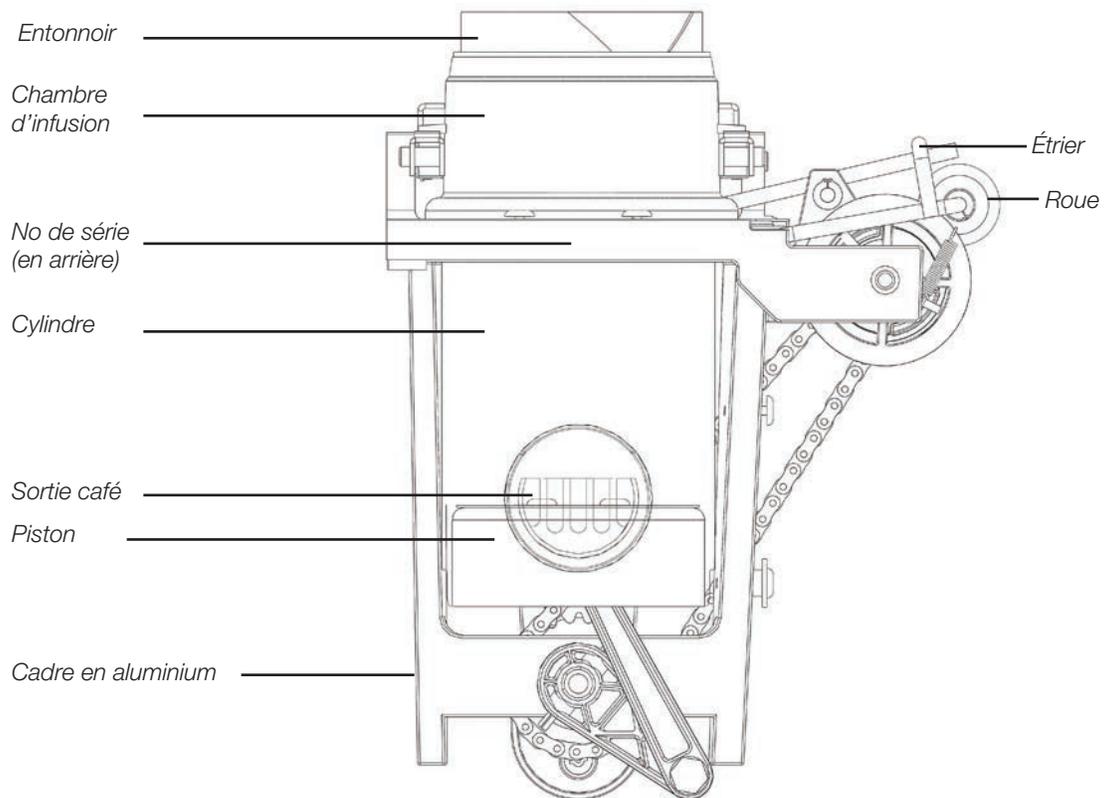
**Attention!** Si votre machine est équipée d'un port LAN (RJ45), soyez prudent lorsque vous retirez le panneau arrière. Vous devez déconnecter le câble réseau qui se situe à l'intérieur de la machine.

4.3 Vue interne



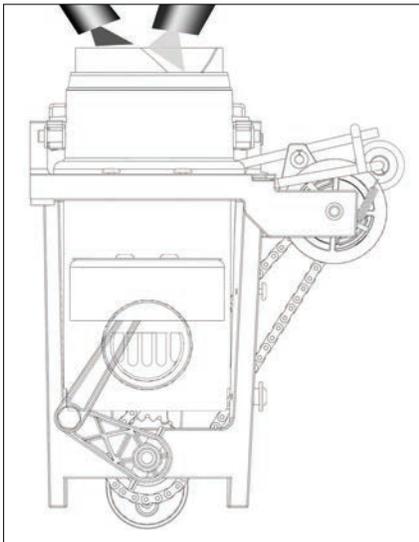
#### 4.4 Système d'infusion

Notre système d'infusion se retrouve dans une classe à part dans l'industrie du café préparé tasse par tasse et il est spécifiquement conçu pour les machines Evoca Amérique du Nord. Son procédé d'extraction sous vide, combiné à un papier-filtre de haute qualité, produit un café d'une qualité supérieure. Les cafés fraîchement infusés tasse par tasse sont offerts en tout temps et à toute heure du jour. Voir la page suivante pour la description du processus de préparation.



#### 4.5 Processus d'infusion

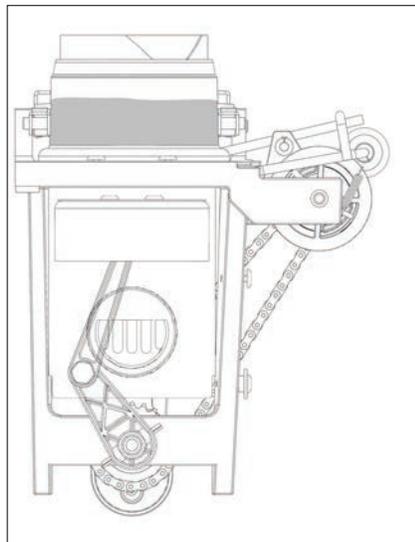
1



Étape 1 Soulèvement du piston

Le café moulu et l'eau sont acheminés dans la chambre d'infusion lors du soulèvement du piston. Ceci comprime l'air dans le cylindre et pousse sur la mixture de café dans la chambre d'infusion, mélangeant ainsi la boisson.

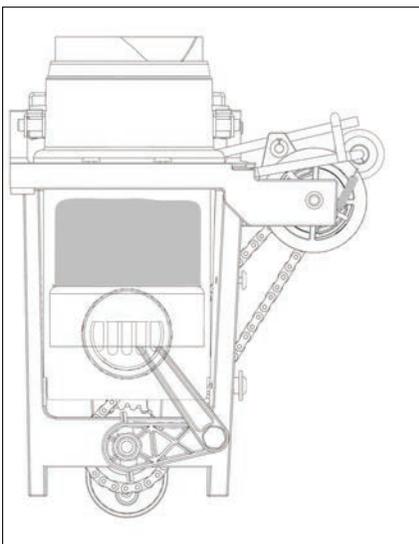
2



Étape 2 Pause

Une fois le piston en position, celui-ci marque une pause pour laisser le café s'infuser à la force désirée. Suivra un jet d'eau pour nettoyer la chambre d'infusion.

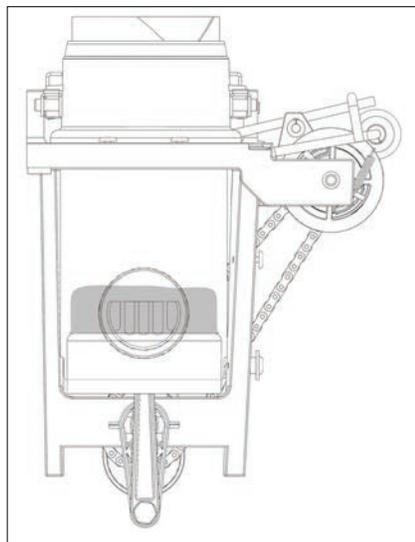
3



Étape 3 La descente du piston

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

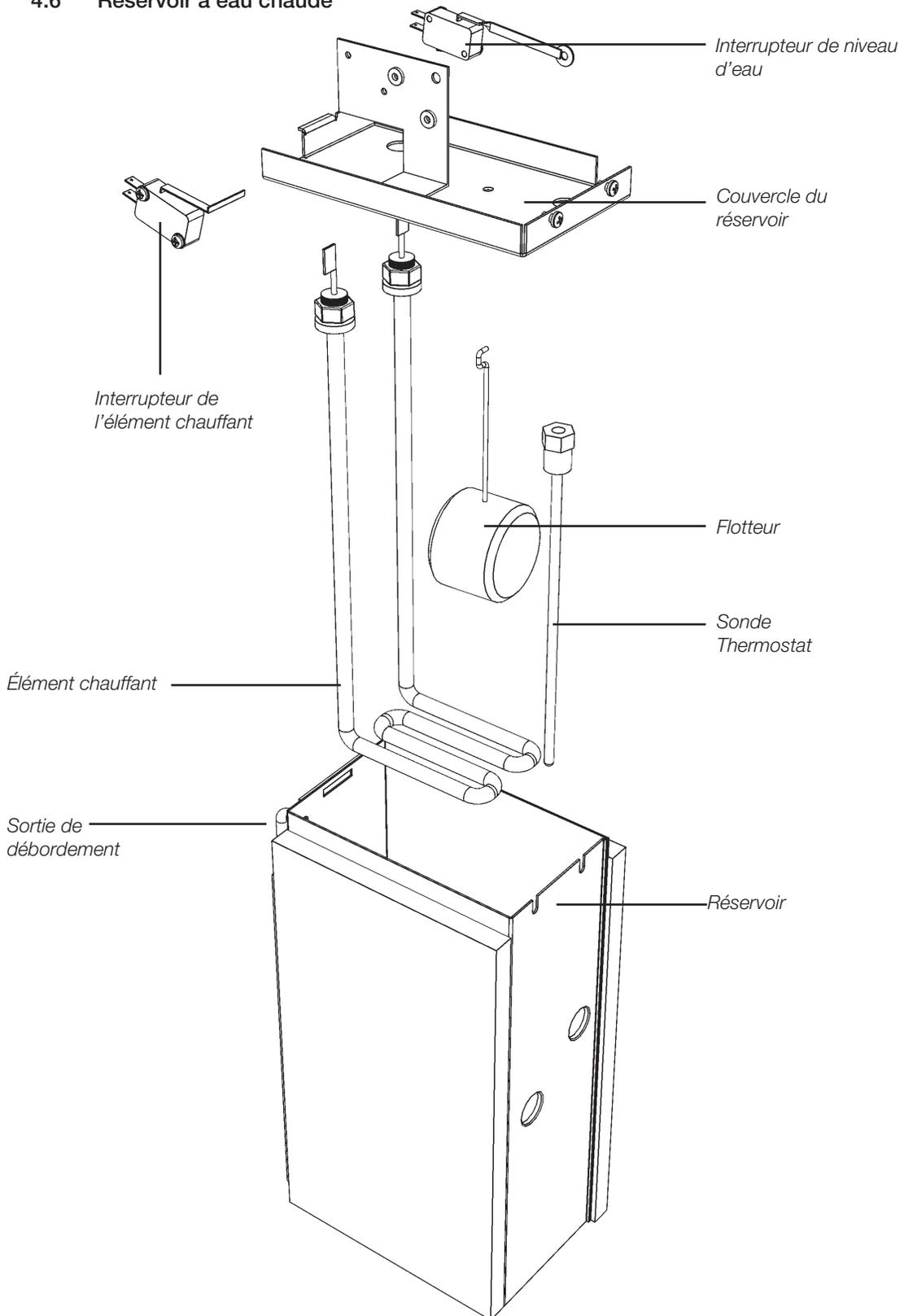
4



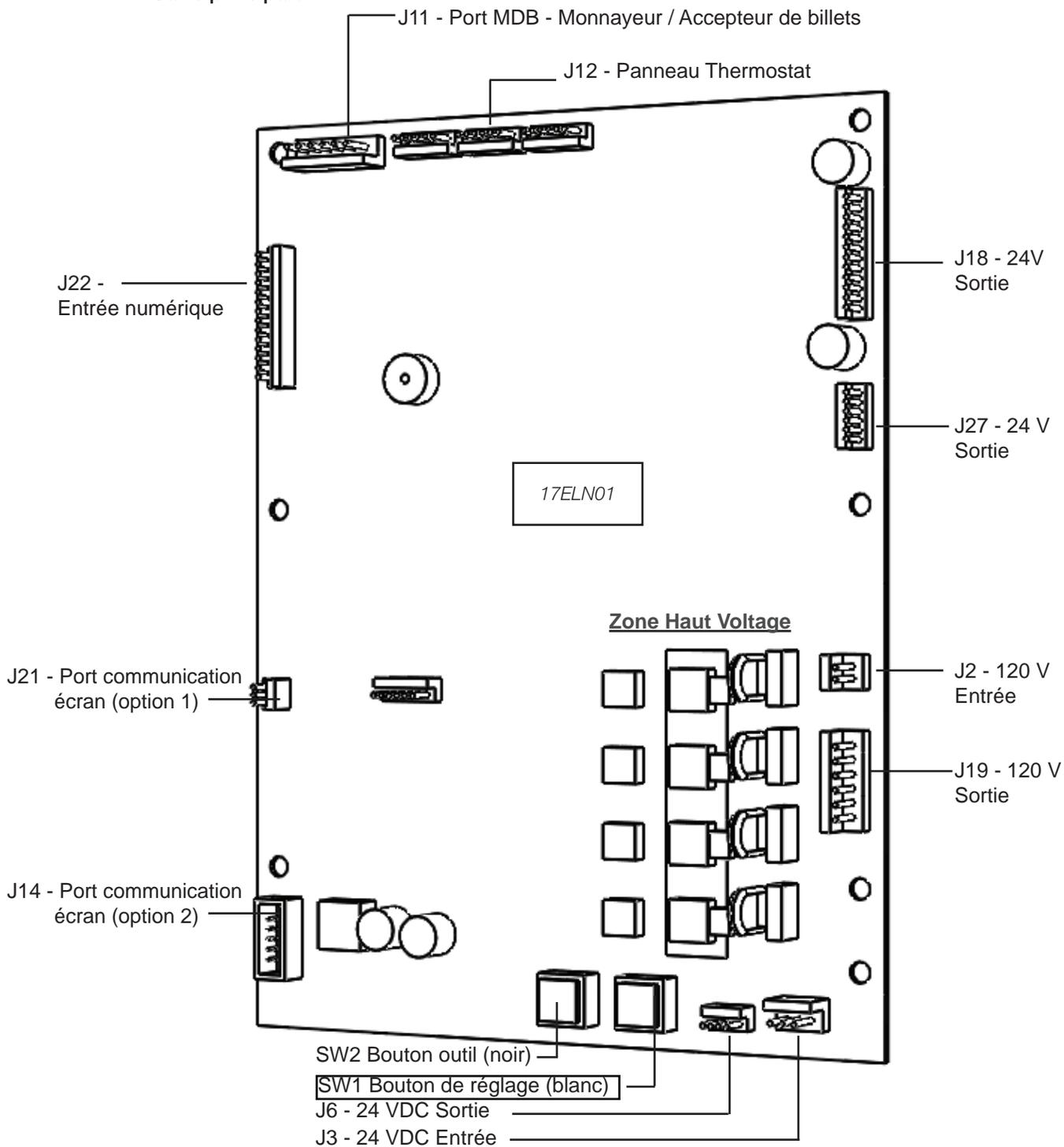
Étape 4 Distribution du café

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

4.6 Réservoir à eau chaude



4.7 Carte principale



Référence graphique uniquement (pas à l'échelle).



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

4.7.1 Description de la carte principale

**Interrupteurs et boutons interactifs**

1. SW1 Bouton configuration (Blanc)

Ce bouton donne accès aux paramètres de la machine par le Mode Service.

2. SW2 Bouton service (Noir)

Il y a 2 fonctions à ce bouton:

-S'il est pressé pendant que l'écran est en mode sélection, la calibration de l'écran s'affiche.

-Si le bouton est pressé en Mode Service, une fenêtre apparaît pour confirmer un retour aux paramètres de base de certains paramètres: configuration, mots de passe et paramètres de boissons.

Les lumières DEL s'allument pour indiquer les situations suivantes:

DS1	Alimentation 5V OK
DS15	Niveau d'eau bas
DS13	Système d'infusion hors de la position d'arrêt
DS14	Papier-filtre en position
DS18	Eau détectée dans le bac de débordement
DS20	alimentation 3.3V OK
DS30	Communication ordinateur

Les lumières DEL s'allument pour indiquer les composants suivants en fonction:

Sorties 24 VDC :

DS2	Moteur ingrédients (café # 1)
DS3	Moteur ingrédients (café # 2)
DS4	Moteur ingrédients (soluble # 2)
DS5	Moteur ingrédients (soluble # 1)
DS6	Valve d'eau chaude (café)
DS7	Valve d'eau chaude (soluble)
DS8	Valve d'eau chaude
DS21	Cogneur de chute
DS23	Auxiliaire
DS24	Moteur ingrédients (café # 3)
DS25	Ventilateur
DS29	Moteur fouetteur soluble

Sorties 120 VAC:

DS9	Moteur du système d'infusion
DS12	S.O.
DS11	Moulin à grains
DS10	Valve d'entrée d'eau

#### 4.8 Remplacement de la carte flash

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

La carte flash « contient » l'interface graphique (GUI en anglais). Toutes les recettes de vos boissons, vos rapports des ventes et vos autres paramètres sont enregistrés dans la carte flash.



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

Pour enlever la carte flash:

1. Enlever la plaque de protection de la carte principale.
2. Tirer la carte doucement vers vous.

Pour installer la carte flash

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



**Au premier redémarrage, l'ordinateur pourrait avoir à mettre à jour le micrologiciel de la carte de contrôle. Cette étape est automatique et dure environ 1 minute.**

**Total Lite G.U.I V TL 2.1.0**

**Serial number :TL-DEMO**

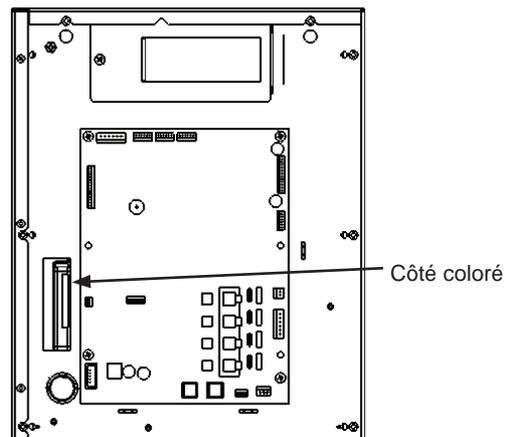
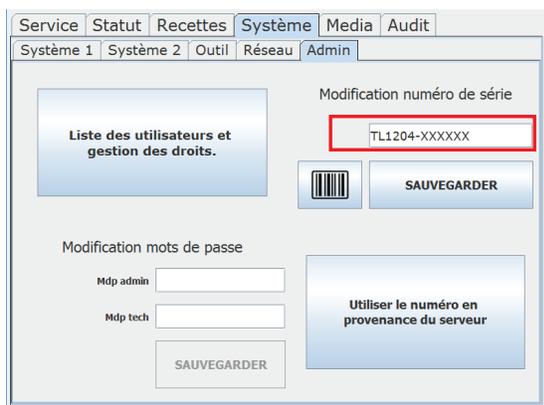
**Starting communication with coffee machine controller...OK**

**.Main controller ID :Total Lite V1.0**

**Water Thermostat ID :1.01**

**Water temp set to : 200 F**

Écrivez le numéro de série de la cafetière sous l'onglet Admin pour le bon fonctionnement de Sophia - Système de gestion globale.



#### 4.9 Accepteur de billet et changeur de monnaie

La Total Lite est développée et testée avec les produits de paiement CoinCo. Evoca Amérique du Nord recommande d'utiliser la même marque pour assurer une bonne compatibilité.

Les modèles suivant sont testés et fonctionnent Total Lite:

- MDB Coin acceptor 9300GX (Monnaie Americaine)
- MDB Coin acceptor 9300CGX (Monnaie Canadienne)
- MDB Bill reader Bill Pro BP4-CRX6U
- MDB Coin acceptor Guardian 6000
- MDB Bill reader Bill Pro BP4SX (billets Americain seulement)

Les billets insérés sont placés automatiquement dans la banque de billets, permettant à l'utilisateur d'insérer plusieurs billets pour un même achat. Pour cette raison, les billets ne peuvent pas être retournés. Si l'achat est annulé, la valeur du billet inséré sera remise en monnaie.

Les billets d'une valeur maximale de 10\$ sont acceptés.

La machine doit être équipée d'un changeur de monnaie pour assurer le bon fonctionnement d'un accepteur de billet. Le billet est accepté seulement si le changeur de monnaie contient au moins la même valeur que le billet.



**Le changeur de monnaie remet des pièce de 0.05\$ ou plus. Au moment d'entrer le coût des brevages, le montant devrait donc finir par 0 ou 5.**

Par exemple, si un brevage coûte 1.98\$ et que l'utilisateur insère 2\$, le changeur de monnaie ne pourra pas retourner 0.02\$. Le coût du brevage devrait être 1.95\$ ou 2.00\$.



## 5 CONFIGURATION INITIALE

Avant d'installer votre machine, nous vous recommandons fortement de la déballer, de l'examiner et de l'essayer avant de quitter votre entrepôt.

### 5.1 Analyse du site d'installation

#### 5.1.1 *Environnement*

Pour une utilisation intérieure uniquement.

#### 5.1.2 *Alimentation électrique*

Veillez à ce que la machine dispose de ses propres circuits électriques et qu'ils soient situés à l'intérieur d'une distance de 6 pieds de l'alimentation électrique.

Utilisez uniquement des branchements polarisés.

Domestique, 115 VAC, 60 Hz, 15 A.

#### 5.1.3 *Alimentation en eau*

De préférence, une ligne de plastique 1/4" ou 3/8". Une valve de sécurité doit être facilement accessible pour faciliter l'installation. La pression d'eau doit être d'au moins 20 PSI et ne pas excéder 80 PSI.

#### 5.1.4 *Outils requis*

Tournevis Philips #2

Pince moyenne ordinaire

Pince ajustable

Indicateur de niveau



**D'autres outils peuvent être requis selon le type d'alimentation d'eau et de sa localisation.**

### 5.1.5 Espace requis

	Unit	Clearances	Allowance for
<b>Hauteur</b>	39 3/4"	13 1/4"	Ouverture du contenant à grains.
<b>Largeur</b>	14"	24"	Accès à la serrure (côté gauche) et ouverture de la porte (côté droit).
<b>Profondeur</b>	23"	11 1/2"	Ouverture de la porte (avant) et espace à l'arrière
<b>Espace à l'arrière de la machine</b>		2 1/2" 6"	Espace pour les tuyaux et la circulation de l'air. Requis si un système de filtration est installé derrière la machine.

## 5.2 Specifications

### 5.2.1 Capacité des contenants

Contenant à grains, section de gauche :	4 lb
Contenant à grains, section centrale :	2 lb
Contenant à grains, section de droite :	4 lb
Poudre soluble, chocolat :	2.5 lb
Poudre soluble, vanille :	2 lbs (ou 1 lb de lait en poudre)

### 5.2.2 Réservoir d'eau

Capacité :	0.8 gallon (3.0L)
Valves d'eau :	1 valve simple ; 1 valve double
Élément chauffant :	1250 watts

### 5.2.3 Alimentation électrique

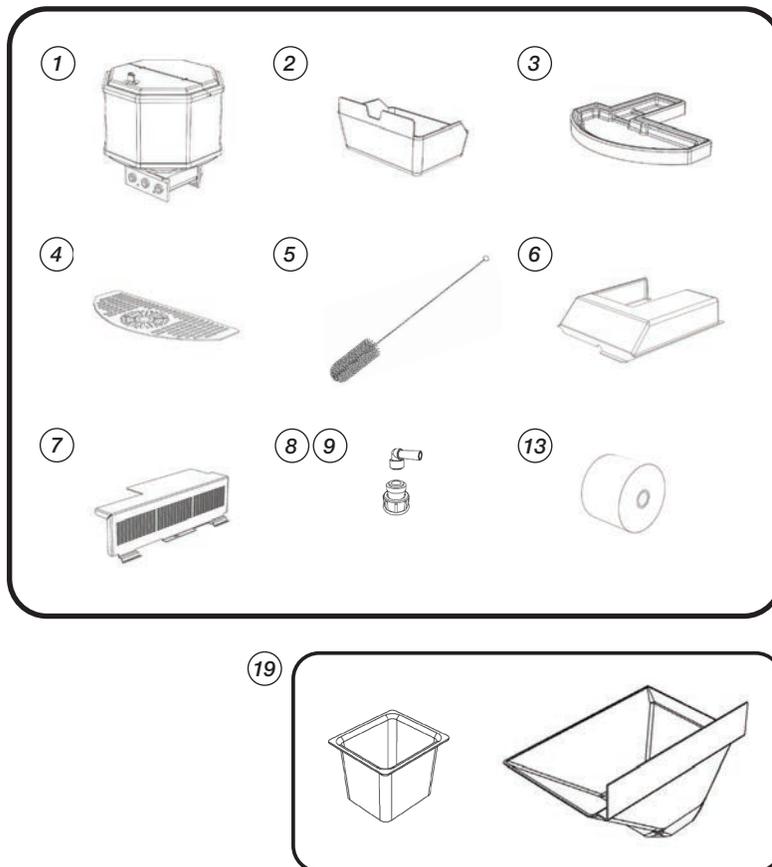
120 VAC
15 A circuit
60 Hz

### 5.3 Unpacking

Chaque ensemble de machines inclut les boîtes suivantes : une (1) boîte pour la machine, renfermant également une (1) boîte pour le contenant à grain et les accessoires. Les plus petits accessoires se trouvent dans la poubelle interne dans la machine.

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

Les pièces et les accessoires emballés séparément doivent être installés sur votre machine. Voici la liste des accessoires et leur emplacement dans les boîtes.



Dans la boîte d'accessoires:

1. Contenant à grains

Dans la poubelle interne:

2. Poubelle interne
3. Grille du bac de récupération
4. Bac de récupération
5. Brosse de nettoyage
6. Couverture de plastique
7. Pièce d'appoint
8. Raccord d'entrée de 3/8"
9. Raccord d'entrée 3/8" à 1/4"
10. Autocollants de niveau de produits
11. Identifiant pour le contenant à grains
12. Autocollant «lait» pour le contenant à solubles
13. Papier-filtre
14. Linge en microfibre
15. Porte-clé
16. Guide d'entretien et d'installation
17. Instructions pour la configuration initiale
18. Instruction d'installation du protecteur de moulin

Dans une boîte individuelle (optionnel)

19. Ensemble pour chute à déchets



**Une clé est attachée au câble d'alimentation à l'arrière de la machine. Une deuxième clé est collée avec un ruban adhésif sur le papier-filtre dans la poubelle interne.**

#### 5.4 Mise au niveau de l'équipement

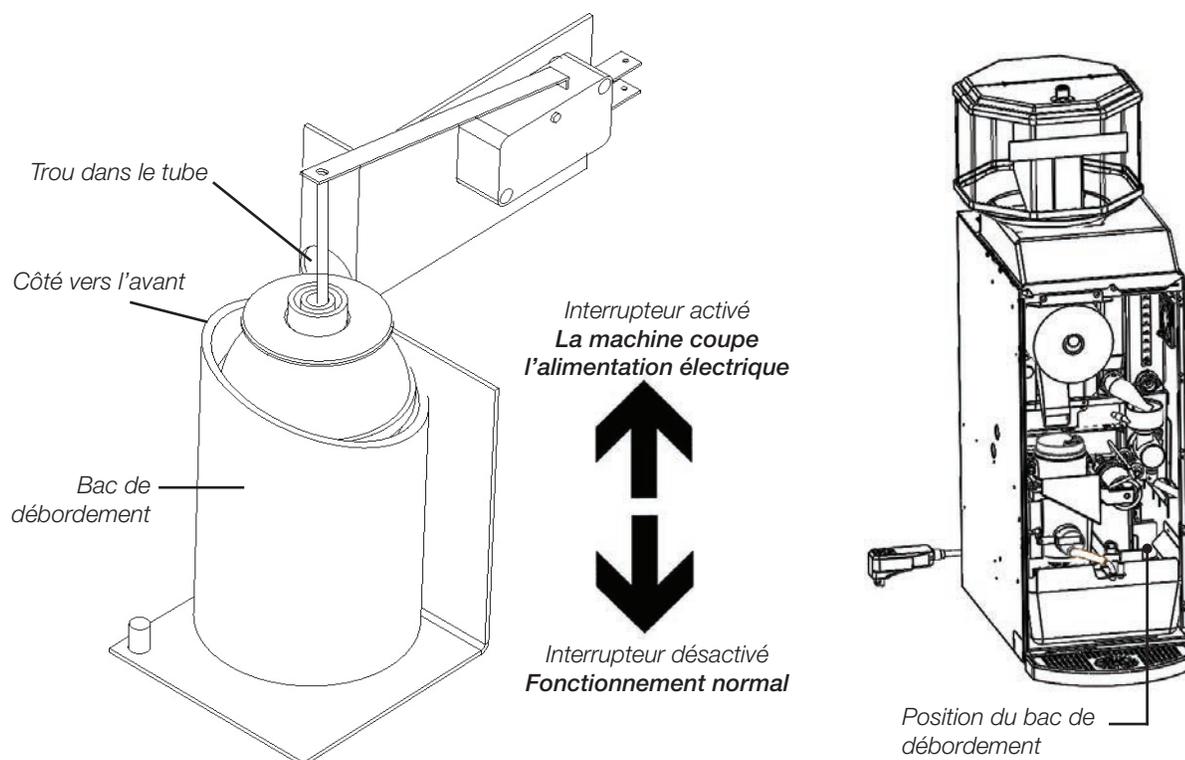
Pour une performance optimale de l'équipement, il est important de voir à ce que tout soit au niveau. Ne pas mettre la cafetière au niveau risque de nuire à son bon fonctionnement.

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

#### 5.5 Ajustement de la flotte du réservoir d'eau

Il est important de vérifier si le flotteur est correctement positionné dans le bac de débordement, car il peut se déplacer lors du transport. Si le flotteur n'est pas correctement mis en place, l'interrupteur ne sera pas activé et l'appareil s'arrêtera automatiquement en détectant une situation de débordement.

Il est important de vérifier que le bac de débordement est bien en place avec la plus haute section à l'avant et correctement fixé avec le ruban adhésif vert. Si vous avez besoin de retirer le bac, assurez-vous de le replacer avec la section la plus haute sur le devant et le tube de débordement bien en place dans le bac. Fixez-le avec du ruban adhésif. Cela permettra au flotteur d'activer l'interrupteur de débordement si un problème survient.



### 5.6 Installation du contenant à grains

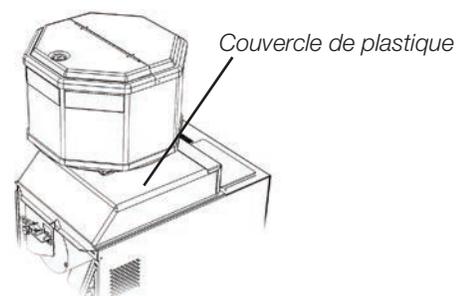
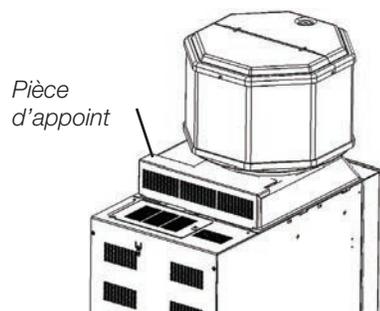
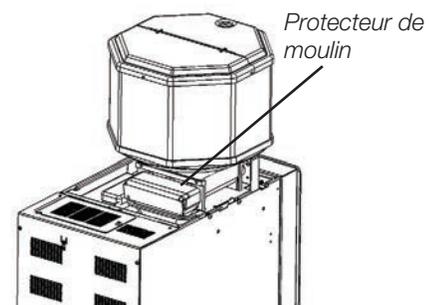
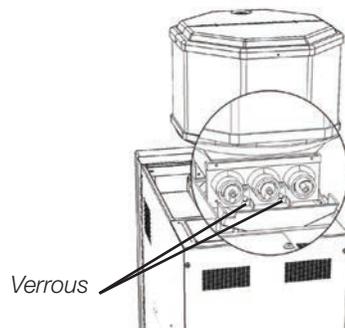
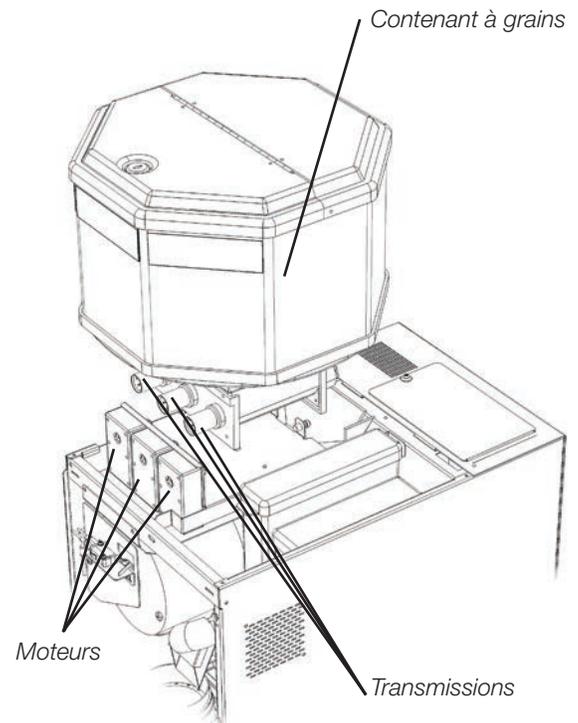
Déballer le contenant à grains et le positionner sur le plateau en alignant les 3 transmissions du contenant avec les 3 moteurs déjà installés sur la machine et les 2 tiges de métal de l'autre côté du contenant.

Tirer le contenant pour l'engager et faire pivoter les 2 verrous sur les tiges de métal. Retirer le contenant à poudre soluble de gauche pour faciliter l'accès aux verrous.

Placer le protecteur de moulin sur la chute à grains pour éviter les grains moulus ne se répandent dans la machine.

Installer la pièce d'appoint avec la vis déjà en place.

Positionner le couvercle de plastique et fermer la porte pour le barrer en place.



## 5.7 Raccord de la ligne d'eau



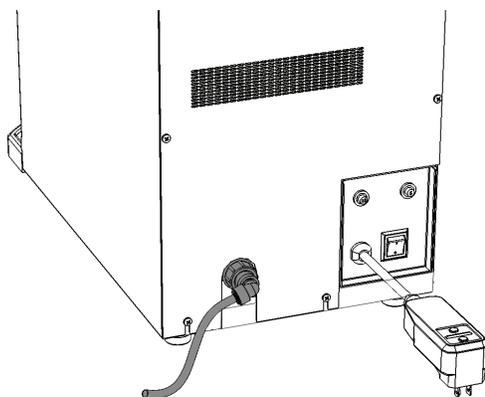
Cet équipement doit être installé en conformité avec les règlements fédéraux, provinciaux et/ou les codes de plomberie municipaux ayant autorité.

Assurez-vous que l'équipement n'est pas branché avant de procéder au raccord de l'eau. Vérifiez aussi que la pression d'eau de la ligne est supérieure à 20 psi et inférieure à 80 psi.

1. Avant d'entreprendre l'installation, vidanger la ligne d'eau avec 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, d'un diamètre extérieur de 1/4" ou 3/8".
3. **S'assurer que l'alimentation d'eau est fermée.** Fixer le dispositif d'entrée d'eau sur la valve d'entrée. Ne pas trop forcer les pièces lors de l'assemblage.
4. **Attention! Ne pas brancher la machine.** Connecter la ligne d'eau au dispositif de raccord 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 ou d'un mauvais raccord, fermer l'alimentation d'eau.



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.



## 5.8 Connexion électrique



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

Assurez-vous que :

- L'équipement n'est pas branché pendant l'installation;
  - L'équipement doit avoir son propre circuit électrique;
  - Un fil d'extension ne doit pas être utilisé.
1. Localiser le câble d'alimentation électrique sur le panneau arrière de la machine et retirer la fiche de la pièce rouge utilisée pour le transport. Rebuter la pièce rouge de sécurité de réservoir pour le transport (recyclable).

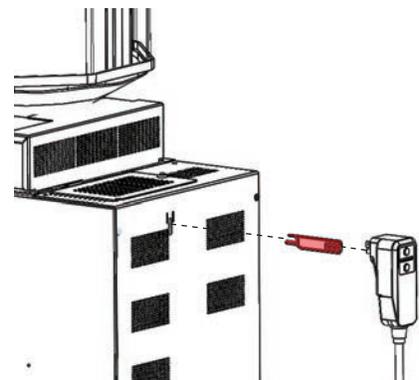
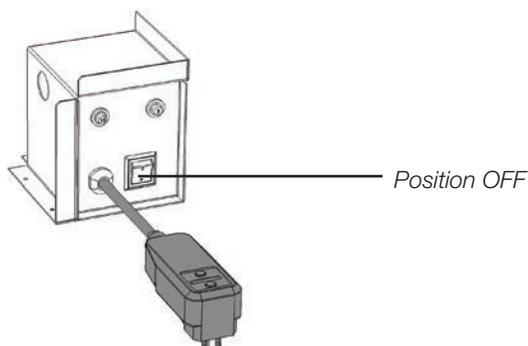


**La pièce de sécurité de réservoir pour le transport garde la flotte du réservoir d'eau à l'abri des mouvements durant le transport. Le réservoir d'eau ne se remplira pas si la pièce rouge est laissée en place derrière la machine.**

2. Assurez-vous que l'interrupteur à l'arrière de la machine est en position «OFF avant de brancher la machine. Brancher la machine;
3. Mettez l'interrupteur de la machine en position ON. Les lumières à l'avant s'allumeront et l'eau va entrer automatiquement dans la machine. Le réservoir se remplira en 2 ou 3 minutes.
4. Une fois le réservoir plein, il faudra 15 à 20 minutes pour chauffer l'eau à la bonne température;
5. Lorsque la machine sera en mode "Prêt", l'écran de sélection apparaîtra.



**L'interrupteur principal allume et éteint la cafetière. Cet interrupteur doit être en position « OFF » lorsqu'un entretien électrique doit être effectué.**



## 5.9 Température de l'eau

La machine utilise une température d'eau à 200 °F pour infuser une boisson de haute qualité. Cette température peut varier de +/- 2 °F.

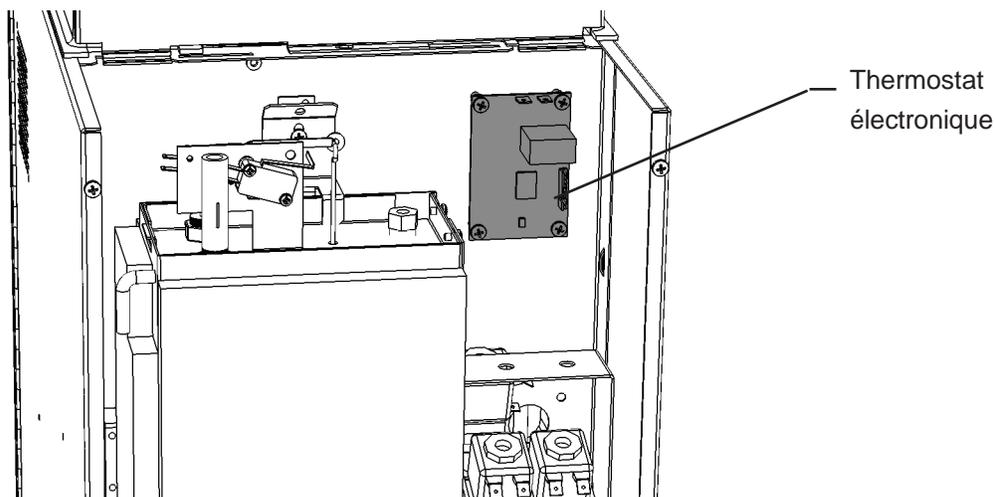
Cette donnée est une moyenne et n'est pas ce que vous obtenez lorsque vous mesurez la température manuellement. La température varie selon la quantité d'eau froide qui entre dans la machine après chaque préparation de boisson et du temps nécessaire pour chauffer l'eau.

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

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

### Fonction automatique de sécurité

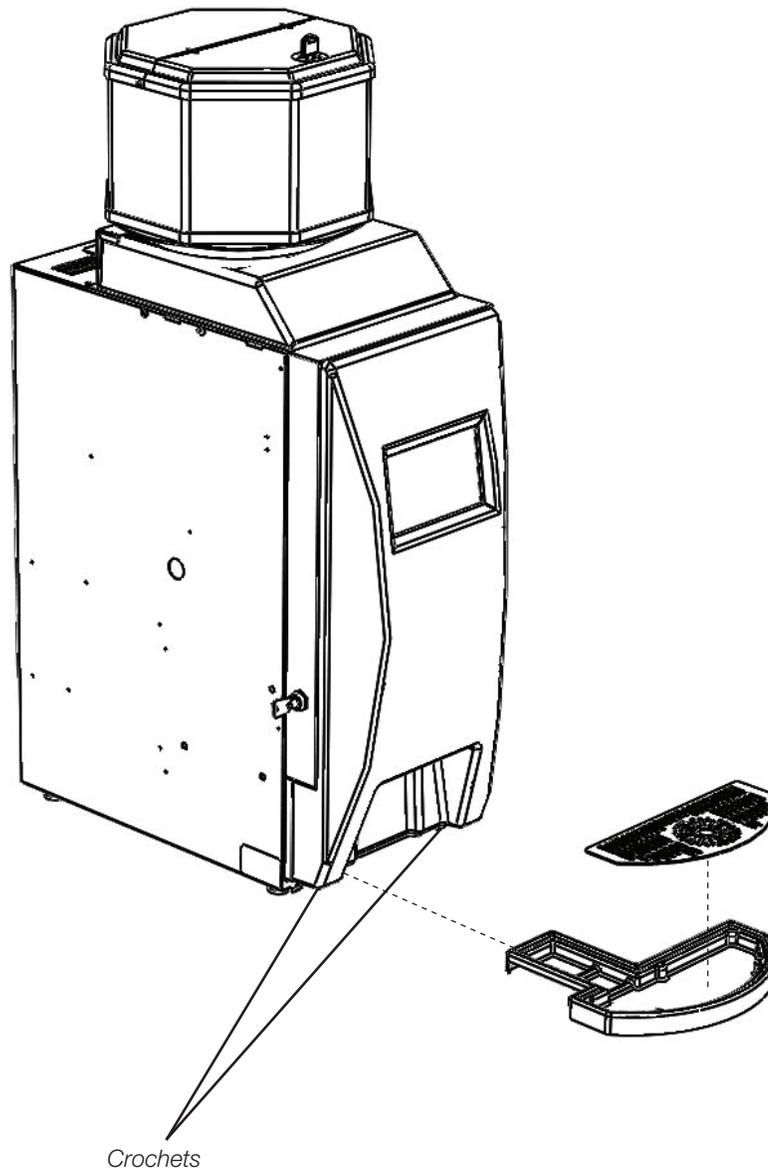
Dans le cas où le niveau de température est dérégulé, l'eau du réservoir peut commencer à bouillir. Ceci causera un débordement dans le gobelet de débordement et provoquera un arrêt immédiat de la machine.



### 5.10 Installation du bac de débordement

1. Placer la grille sur le bac de débordement (inclus dans la boîte d'accessoires).
2. Glisser le bac sous la machine jusque sur les crochets pour le sécuriser en place.

Voir image ci-dessous pour référence.



## 5.11 Chargement des ingrédients

### 5.11.1 Solubles

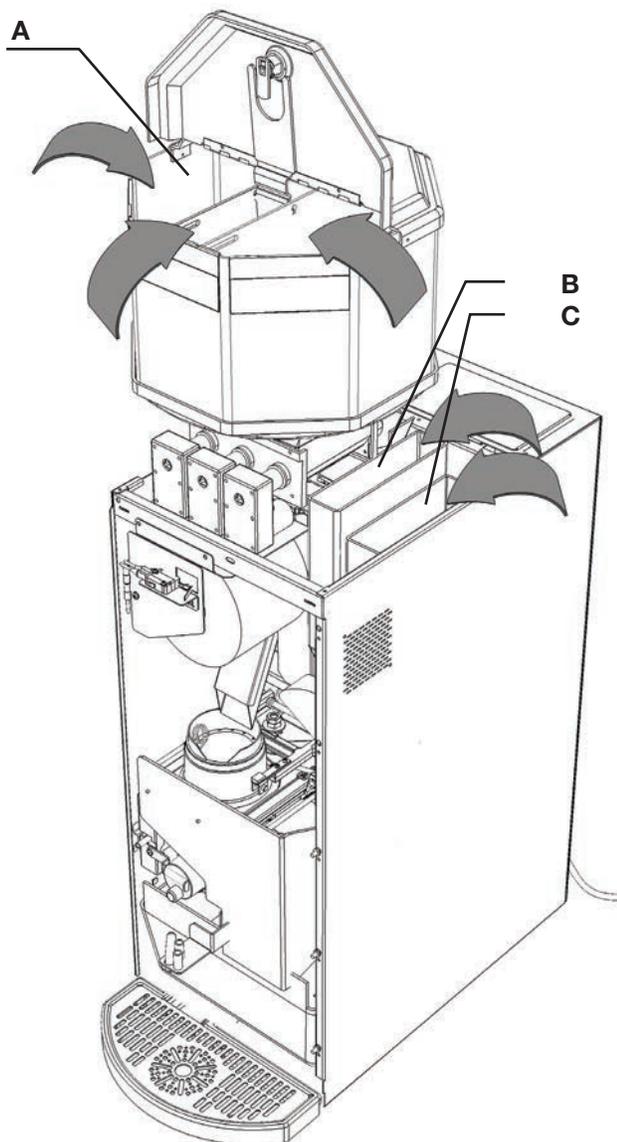
1. Ouvrir la porte.
2. Retirer le couvercle de plastique. **A**
3. Retirer le couvercle du contenant à remplir.
4. **Ne pas surcharger les contenants.**

### 5.11.2 Contenant à grains

Débarasser et ouvrir le couvercle du contenant à grains.

**Ne pas surcharger les trois sections du contenant.**

Utiliser un marchepied pour faciliter la tâche du remplissage des ingrédients.



**Retirer un couvercle de contenant à poudre soluble à la fois pour éviter la contamination croisée.**

*A - Contenant à grains (3 sections)*

- Café 1
- Café 2
- Café 3

*B - Soluble (Vanille française)*

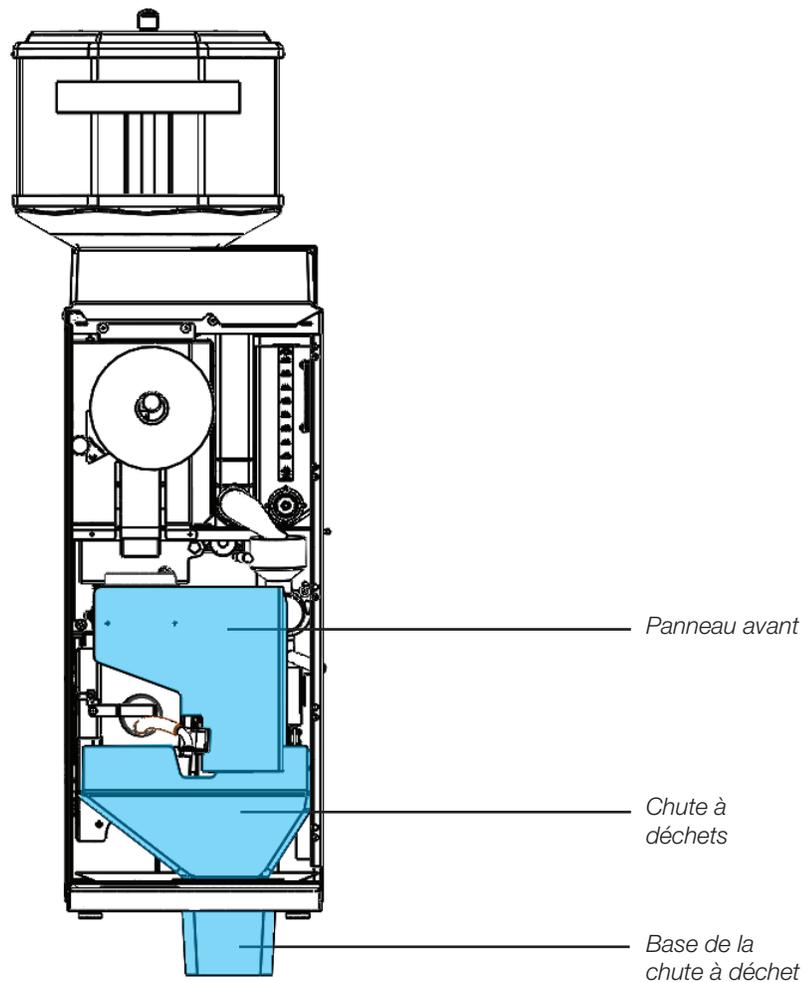
*C - Soluble (Chocolat chaud)*



**Attention! Les grains à saveur ajoutée peuvent contenir de l'alcool éthylique qui peut affecter la durabilité du contenant à grain. Evoca Amérique du Nord recommande d'éviter l'utilisation de ce genre de produit.**

### 5.12 Installation de la chute à déchet (optionnel)

1. Ouvrir la porte.
2. Insérer la base de la chute dans le trou de chute dans la machine.
3. Insérer la chute à déchets dans la base de chute.
4. Installer le panneau avant et refermer la porte.



## 5.13 Installation du papier-filtre



La machine doit être allumée (en position «ON») pour installer le papier-filtre.

1. Placer le rouleau de papier-filtre sur la tige pour qu'il se dévide sur la gauche (voir image).
2. Accéder au Mode Service et sélectionner «installation papier-filtre». Suivre les instructions à l'écran.

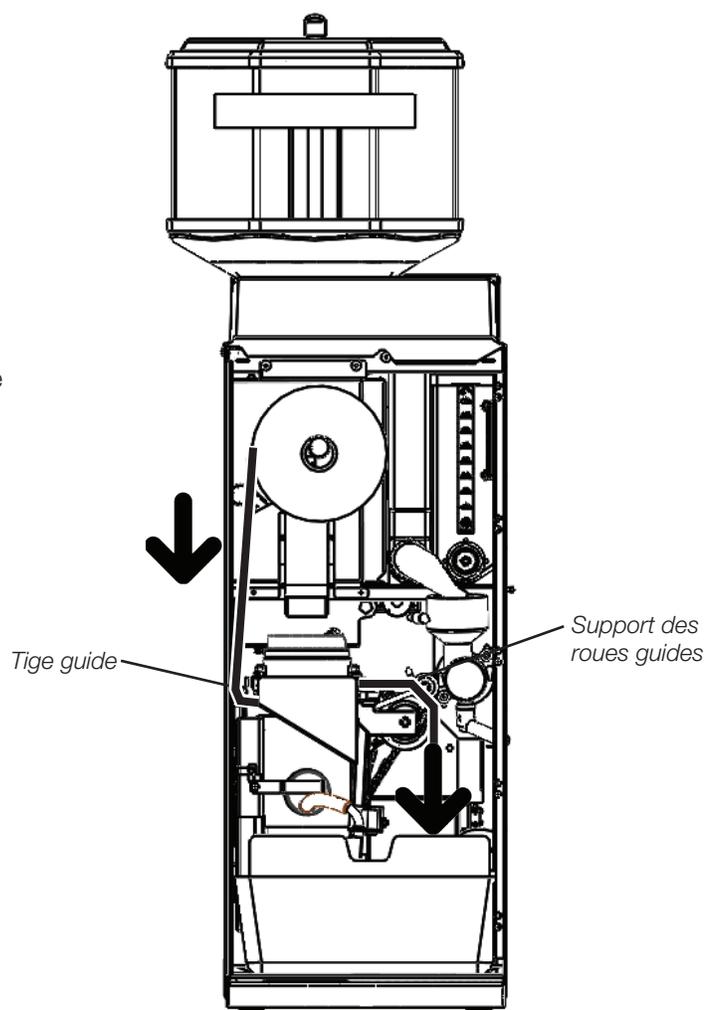


La chambre de mélange ne se soulèvera pas si aucun rouleau de papier-filtre n'est détecté.

3. Passer le papier-filtre sous la tige guide à gauche du système d'infusion. Passer sous la chambre de mélange, puis sous les roues guides en soulevant légèrement leur support.
4. Diriger le papier vers la poubelle (optionnel: à travers la chute à déchet).
5. S'assurer que le papier-filtre est bien aligné sur son parcours et se dévide librement.



Une mauvaise alimentation en papier-filtre peut causer des fuites d'eau ou de grain dans la machine.



#### 5.14 Vérification de l'installation

Avant de compléter l'installation, il est conseillé de faire exécuter plusieurs cycles en commandant chaque sélection de boisson deux fois afin de vous assurer que la machine fonctionne conformément à ce qui est décrit dans ce guide. Pendant vos vérifications, utilisez la liste de contrôle suivante comme aide-mémoire.

Vous devez vous assurer que la machine est propre, sécuritaire et en bon état de fonctionnement lorsque vous terminez l'installation.

	<u>Quoi vérifier</u>	<u>Intervention</u>
<input checked="" type="checkbox"/>	La valve d'entrée ne présente aucune fuite.	Vérifier son état et ne pas trop visser.
<input checked="" type="checkbox"/>	La chambre d'infusion est vide de café.	Vérifier si la machine est bien au niveau.
<input checked="" type="checkbox"/>	Le papier-filtre n'offre pas de résistance et se dirige directement dans la poubelle.	Vérifier si la chute à déchets est bien installée. Répéter les étapes de l'installation.
<input checked="" type="checkbox"/>	L'unité de mixage est étanche.	Vérifier son état dans ses moindres parties.
<input checked="" type="checkbox"/>	Réglage de la température.	Vérifier la température de l'eau.
<input checked="" type="checkbox"/>	Chargement des ingrédients	Remplir les ingrédients.
<input checked="" type="checkbox"/>	La machine et ses composantes sont propres et bien rangées.	Procéder au nettoyage.

## 6 INTERFACE UTILISATEUR

### 6.1 Interface de sélection

La commande d'un produit est divisée en 5 étapes:

1. Sélection d'un groupe de breuvage.
2. sélection du breuvage voulu.
3. Sélection d'un format.
4. Sélection de la force.
5. Infusion.

#### Interface de sélection



Sélection du groupe "Cafés".



Sélection du breverage



\*L'eau chaude est disponible dans tous les groupes de breverage.

(Choisir le format puis GO pour infuser.)

Sélection du format



Sélection de la force



\*Options additionnelles: "fouetter" & "Lait"

Sélectionner GO pour infuser



\* Quand un café 50/50 est sélectionné, une interface supplémentaire apparaît pour choisir les 2 mouture désirée.

## 6.2 Mode Carafe



Le mode Carafe est seulement accessible aux usagers de niveau 2 ou supérieur et les usagers à qui les droits sont accordés. Une base d'extension est nécessaire pour être en mesure de faire des carafes.

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

Lorsque vous appuyez sur le bouton «Remplir Carafe» dans le mode Service, l'écran de sélection sera automatiquement sélectionné. Les images ci-dessous montrent le procédé complet pour remplir une carafe.

Si vous voulez arrêter la préparation du produit, appuyez sur la touche Arrêt. La machine finira le produit qu'elle est en train de préparer, mais n'en commencera pas d'autres.

L'icône de la carafe dans le coin en haut à droite confirme que la machine est bien en mode Carafe. Si vous voulez quitter le mode Carafe, vous devez retourner en mode Service et appuyer sur le bouton «Remplir Carafe» jusqu'à ce qu'il ne soit plus orange.



### 6.3 Café glacé



Le café produit par la cafetière est chaud. Il refroidit par la suite au contact avec les glaçons. La cafetière ne produit pas de glaçons. Pour que cette boisson soit conçue correctement, un distributeur de glaçons est requis. Le café glacé est conçu pour un verre de format 12 oz. Il est possible de changer le niveau de liquide, par contre l'écran indiquera quand même d'utiliser un verre 12 oz.

Pour ACTIVER la sélection du Café glacé, aller en mode Service sous l'onglet Recettes et sélectionner 250\_IcedCoff. Cocher la case «En fonction» et appuyer sur le bouton «Sauvegarde».

1. Sélectionner la famille des cafés.
2. Sélectionner le Café glacé
3. Remplir votre verre 12 oz de glaçons.
4. Mettre le verre sur le support à verre.
5. Choisir la force.
6. Infuser.



#### 6.4 Clavier de sélection pour personne à mobilité réduite (Option)

(Conforme aux normes ADA : Americans with Disabilities Act)

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

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

À l'aide des flèches, sélectionnez l'option voulue sur l'écran et appuyez sur le crochet vert lorsque votre choix est fait.

L'écran tactile demeure en fonction en tout temps, et ce, même si le clavier de sélection est aussi activé.

L'icône  demeure allumée en tout temps sur le clavier de sélection.

Les autres touches sont uniquement allumées lorsque le clavier est mis en marche.



## 7 MODE SERVICE

### 7.1 Niveaux d'utilisateurs

Niveau 1 : Sélection et distribution des produits. Les paramètres ne sont pas accessibles.

Niveau 2 : Personnel de service pour l'entretien de base. Les clés sont requises. Aucun mot de passe requis.

Niveau 3 : Tâches de service. Modifications des recettes. Réglages du système.

**Le mot de passe par défaut de ce niveau est : tech**

Niveau 4 : Tâches administratives. Compteurs des ventes. Modification de mot de passe.

**Le mot de passe par défaut de ce niveau est : admin**

Nous vous recommandons fortement de changer ce mot de passe.



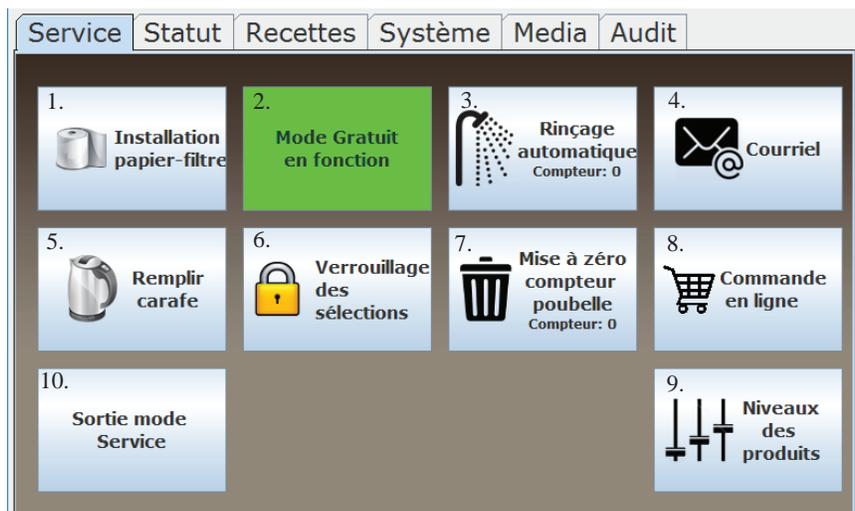
Evoca Amérique du Nord recommande de changer les mots de passe.

NIVEAU: **2 2 3 3 3 4**

Service	Statut	Recettes	Système	Media	Audit
 Installation papier-filtre	<b>Mode Gratuit en fonction</b>	 Rinçage automatique Compteur: 0	 Courriel		
 Remplir carafe	 Verrouillage des sélections	 Mise à zéro compteur poubelle Compteur: 0	 Commande en ligne		
Sortie mode Service			 Niveaux des produits		

## 7.2 Onglet Service

Pour obtenir l'écran ci-dessous, l'onglet Service, appuyez sur le bouton de réglage (SW1) blanc de la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine.



1. Ce bouton est utilisé pour changer le papier-filtre. Suivre les instructions à l'écran.
2. Ce bouton est utilisé pour placer la machine en mode Gratuit. Si la machine est en mode Gratuit, le bouton sera vert et affichera «Mode Gratuit en fonction». Sinon, il sera gris et affichera «Mode Gratuit hors fonction». En mode Gratuit, l'utilisateur peut obtenir une boisson sans insérer d'argent ou de carte.
3. Ce bouton est utilisé pour rincer le système d'infusion et la chambre du fouetteur des solubles. Suivez les instructions à l'écran après y avoir accédé.



**ATTENTION! Assurez-vous de placer un contenant assez grand (la capacité est spécifiée à l'écran). FAITES ATTENTION! L'eau est TRÈS CHAUDE!**

4. Ce bouton donne accès à l'interface d'envoi de courriels. Seulement visible lorsque la cafetière a une connexion cellulaire ou un réseau sans fil.



**Interface d'envoi de courriels :** L'utilisateur doit entrer son courriel et le message qu'il veut envoyer au propriétaire de la cafetière puis appuyer sur Soumettre. Si l'utilisateur n'entre pas son courriel ou un texte, le courriel ne pourra pas être envoyé. Lorsque l'utilisateur appuie sur l'un des 2 champs de texte, un clavier alphanumérique apparaît. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône ( ? ).

## 7.2 Onglet Service (suite)

5. Ce bouton est utilisé pour activer le mode Carafe.

6. Ce bouton est utilisé pour verrouiller l'écran de sélection des produits dans le but qu'aucune sélection ne puisse se faire.

7. Ce bouton est utilisé pour réinitialiser le compteur de la poubelle.

### Achat en ligne

Courriel en provenance de

jeff.pelletier@cafection.com

Café Java Indonésien 450gr	<span style="color: red;">-</span> 0 <span style="color: green;">+</span>	<span style="font-size: 1.2em;">^</span>
Une boite de batons	<span style="color: red;">-</span> 1 <span style="color: green;">+</span>	
Rouleau de papier	<span style="color: red;">-</span> 0 <span style="color: green;">+</span>	
Café Africain Gourmet 900gr	<span style="color: red;">-</span> 1 <span style="color: green;">+</span>	<span style="font-size: 1.2em;">v</span>

commander
Annuler
?

8. Ce bouton accède à l'interface qui permet d'envoyer une commande à Sophia. Seulement visible lorsque la cafetière a une connexion cellulaire ou un réseau sans fil.

L'utilisateur doit entrer son courriel et la sélection du ou des articles qu'il souhaite commander. Si un produit est manquant, un champ de texte à la fin de la liste permet de l'écrire. Le propriétaire de la cafetière doit confirmer la commande par la suite. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).

9. Ce bouton accède à l'interface pour la gestion des niveaux de produits.

L'utilisateur doit sélectionner l'une des 2 zones de niveaux. Soit le contenant à grains, soit le papier-filtre et les solubles. Il peut choisir de recevoir des alertes par courriel ou non. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).

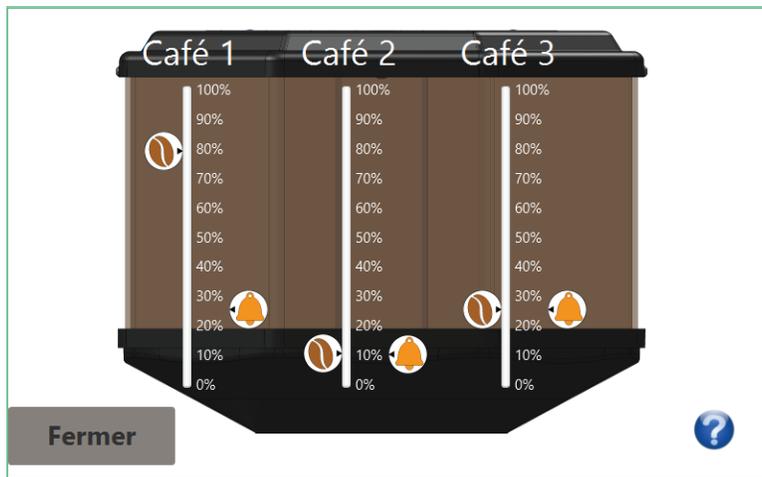
### Niveaux des produits

Choisissez la section pour effectuer la gestion des niveaux de produits



Fermer
?

7.2 Onglet Service (suite)



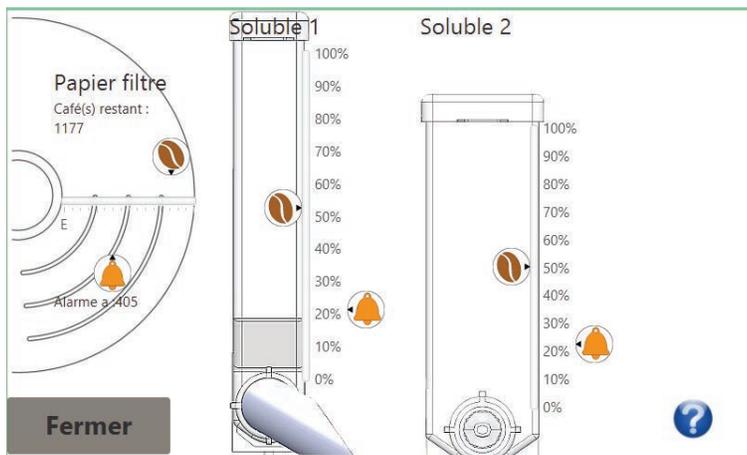
**Interface des niveaux de grains**

L'utilisateur doit estimer le pourcentage des niveaux de grains à l'aide des autocollants sur le contenant. L'icône du grain de café diminuera avec les consommations de café réel.

L'utilisateur peut programmer une alarme afin d'être averti par courriel lorsque l'icône du grain aura atteint l'icône de la cloche. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).



Evoca Amérique du Nord recommande de régler l'alerte des niveaux de grains à 25%.



**Interface de niveau des solubles et du papier-filtre**

L'utilisateur doit estimer le pourcentage de niveau des solubles et du papier-filtre à l'aide des autocollants. L'icône du grain de café diminuera avec les consommations réelles. L'utilisateur peut programmer une alarme afin d'être averti par courriel lorsque l'icône du grain aura atteint l'icône de la cloche. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).

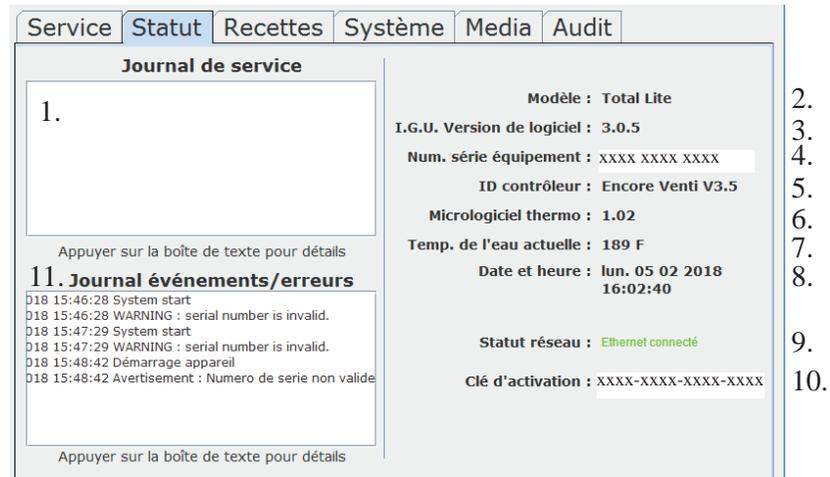


Evoca Amérique du Nord recommande de régler l'alerte du papier-filtre à 200 tasses de café et l'alerte de niveau des poudres solubles à 25%.

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

### 7.3 Onglet Statut

Pour obtenir l'écran ci-dessous, appuyez sur le bouton de réglage (SW1) blanc sur la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine et appuyez sur l'onglet Statut.



1. En appuyant sur cette boîte de texte, un clavier alphanumérique apparaîtra et le technicien pourra inscrire l'entretien qu'il a fait.
2. Modèle de la machine.
3. Version du logiciel de l'ordinateur.
4. Numéro de série de la machine à café. Un numéro de série correct est nécessaire pour le bon fonctionnement de **Sophia**. Les utilisateurs ayant accès au niveau administrateur peuvent changer le numéro de série.
5. Version du micrologiciel de la carte de contrôle.
6. Version du micrologiciel du thermostat.
7. Température actuelle de l'eau en Fahrenheit.
8. Date et heure. Ces paramètres peuvent être ajustés dans Outils, sous l'onglet Système.
9. État du réseau. Plusieurs états possibles :  
Non en fonction: Le réseau est hors fonction (OFF).  
En fonction, mais non connecté: Lien Wi-Fi/câble sélectionné, mais le lien réseau est non fonctionnel.  
Non connecté, mauvais no de série: Le numéro de série à l'écran est non valide. S'assurer que le numéro de série à l'écran concorde avec celui indiqué dans la machine.  
Conn. serveur WEB OK: Lien Wi-Fi/câble sélectionné et cafetière connectée au réseau.  
Mod.Cell non connecté: Lien modem cellulaire sélectionné, mais le lien réseau est non fonctionnel.  
Mod.Cell connecté: Lien modem cellulaire sélectionné et cafetière connectée au réseau.
10. La clé d'activation permet d'enregistrer la machine sur **Sofia - Système de gestion global**.
11. Le tableau d'erreurs garde en mémoire les 50 derniers évènements, accessible en lecture à distance à partir de l'Outil de gestion en ligne.

### 7.4 Fenêtre de vérification

Cette fenêtre apparaît lorsque vous appuyez sur l'onglet Recettes, Système ou Compteurs. Inscrivez votre mot de passe à l'aide du clavier alphanumérique et appuyez sur RETOUR. Selon le mot de passe que vous entrez, vous aurez accès à différents onglets de services. Voir la section 6.1 pour plus de détails sur les niveaux d'utilisateurs.

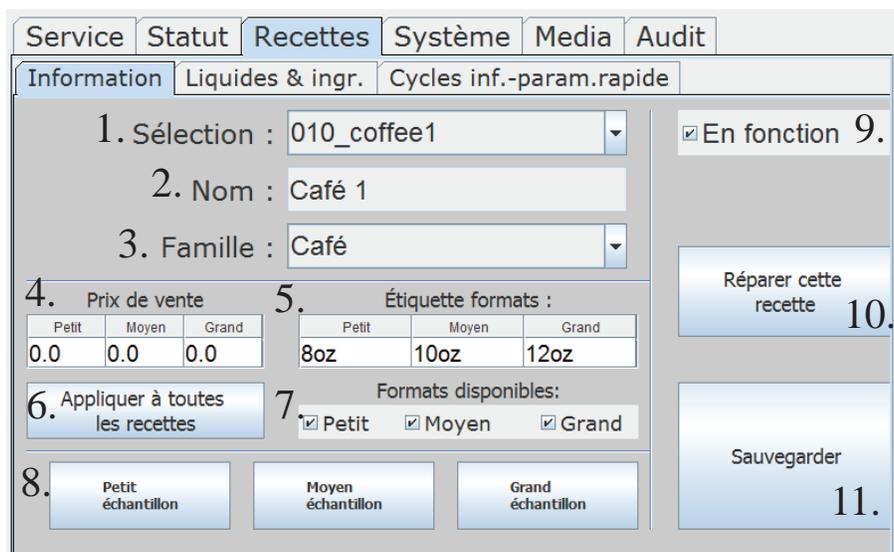


## 7.5 Onglet Recettes

Pour obtenir cet écran, appuyer sur le bouton de réglage (SW1) blanc sur la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine et appuyer sur l'onglet Recettes.

### 7.5.1 Onglet Information

1. Cette fonction est utilisée pour choisir la recette à modifier.
2. Cette fonction est utilisée pour déterminer le nom qui sera affiché à l'écran de sélection. Noter que si la langue du système est changée, le nom du produit sera réinitialisé.
3. Cette fonction est utilisée pour déterminer dans quel groupe le produit se retrouvera.
4. Ce tableau est utilisé pour fixer le prix de vente du produit.
5. Ce tableau est utilisé pour inscrire les étiquettes de format voulues, puis la disponibilité de ceux-ci.
6. Ce bouton est utilisé pour modifier les prix de toutes les recettes en même temps.
7. Choix des formats disponibles sur l'écran de sélection.
8. Ces boutons sont utilisés pour obtenir des échantillons de chaque taille.
9. Cette fonction est utilisée pour activer ou désactiver la boisson dans l'écran de sélection.
10. Cette fonction est utilisée pour réinitialiser une recette corrompue ou perdue aux paramètres par défaut.
11. Pour enregistrer les paramètres, appuyer sur ce bouton.



Service Statut **Recettes** Système Media Audit

Information Liquides & ingr. Cycles inf.-param.rapide

1. Sélection : 010\_coffee1

2. Nom : Café 1

3. Famille : Café

4. Prix de vente

Petit	Moyen	Grand
0.0	0.0	0.0

5. Étiquette formats :

Petit	Moyen	Grand
8oz	10oz	12oz

6. Appliquer à toutes les recettes

7. Formats disponibles:

Petit  Moyen  Grand

8. Petit échantillon Moyen échantillon Grand échantillon

9.  En fonction

10. Réparer cette recette

11. Sauvegarder



Annuler

Ingrédients seulement - Choix forcés :

Doux Régulier Fort

Eau seulement

Boisson complète - Choix de forces

Doux Régulier Fort

ATTENTION  
BRUWERIE  
EXTREMEMENT  
CHAUDE

Ces boutons permettent à l'opérateur d'obtenir un échantillon de tous les ingrédients secs entrant dans la confection du produit testé. Pour peser les ingrédients, s'assurer de placer un contenant en dessous de TOUS les contenants des produits secs utilisés dans la recette testée.

Ce bouton permet à l'opérateur d'obtenir un échantillon de toute l'eau entrant dans la confection du produit testé. S'assurer de mettre un contenant assez grand en dessous du support à tuyaux.

Ces boutons permettent à l'opérateur d'avoir un échantillon du produit complet à la force désirée.

## 7.5.2 Onglet Liquides et ingrédients

Service
Statut
Recettes
Système
Media
Audit

Information
Liquides & ingr.
Cycles inf.-param.rapide

1. Modification de : 090\_Mokaccino 'Mokaccino'

	PETIT	MOYEN	GRAND	
Café	Doux	53	61	76
	Fort	61	69	87

2. Café par défaut:  Café 1  Café 2  Café 3

3. Au choix du client  Oui

7.

	PETIT	MOYEN	GRAND
Soluble 2	66	76	95
chocolat	72	82	103
chaud			

8. Quantité d'eau (solubles)

	PETIT	MOYEN	GRAND
	92	104	130

5. Qté d'eau (café)

	PETIT	MOYEN	GRAND
	55	63	87

6. Cycle d'infusion (Sélection auto)

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

9. Sauvegarder

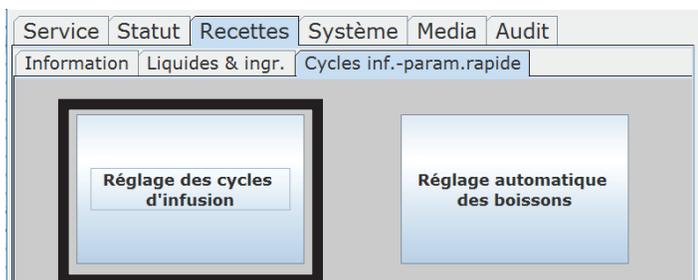


Toutes les valeurs dans les recettes sont des valeurs de temps. Les valeurs pour les quantités d'eau représentent le temps d'ouverture de la valve. Les valeurs pour les quantités de café ou de poudre représentent le temps où le moteur tourne. 20 unités = 1 seconde.

La boîte à côté du clavier numérique indique une conversion estimée de la valeur en unités vers la quantité en millilitres pour les liquides et en grammes pour les solides.

1. Cette ligne indique la recette que vous modifiez.
2. Ce tableau est utilisé pour ajuster la quantité de grains de café utilisée pour faire la recette.
3. Ces cases de sélections sont utilisées pour sélectionner le café utilisé par défaut pour faire la recette.
4. Cette case d'option est utilisée pour permettre ou non au client de choisir le café de son choix.
5. Ce tableau est utilisé pour ajuster la quantité d'eau utilisée pour faire cette recette.
6. Ce tableau indique à l'opérateur le cycle choisi. Il est déterminé automatiquement par le logiciel selon la quantité d'eau indiquée dans le tableau au-dessus. Voir la section 6.5.3 pour plus d'informations.
7. Ce tableau est utilisé pour ajuster la quantité de poudre soluble pour faire la recette.
8. Ce tableau est utilisé pour ajuster la quantité d'eau qui sera mélangée avec la poudre.
9. POUR SAUVEGARDER vos paramètres, appuyez sur ce bouton.

## 7.5.3 Onglet Cycles d'infusion &amp; paramétrage rapide



Paramètres	CYCLE #1 Standard	CYCLE #2 3	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

Sortie

Retour valeurs d'usine

1. Cette table est utilisée pour régler les paramètres des cycles et du temps de moulage de grains. Appuyer sur la quantité pour la modifier à l'aide du clavier numérique.
2. Sélectionner ce bouton pour revenir aux paramètres d'usine.
3. Ce bouton permet de sortir la page de paramétrage des cycles.

Il y a quatre cycles d'infusion différents dans la Total Lite. Le cycle d'infusion est sélectionné automatiquement selon la quantité d'eau pour le café dans la recette.

**Cycle #1 (101 à 187 unités)**

C'est le cycle régulier.

**Cycle #2 (188 à 269 unités)**

Ce cycle comporte 3 brassages. La quantité totale d'eau arrive en 3 fois et le mélange de café et d'eau est brassé 3 fois pour s'assurer d'un contact optimal entre les ingrédients.

**Cycle #3 (270 unités et plus)**

Ce cycle effectue une double infusion. La quantité d'eau et d'ingrédients est coupée en deux et le produit se fait en deux cycles comme deux produits distincts.

**Cycle #4 (100 unités ou moins)**

Pour une quantité d'eau égale ou inférieure à 100 unités, le cycle #4 est sélectionné. Ce cycle rapide est utilisé pour une quantité d'eau faible.

**Temps de mouture supplémentaire («Extra grind time») :** Le temps de mouture est calculé automatiquement selon la quantité de café programmé. Par contre, si le moulin est âgé, ce temps pourrait être augmenté pour ajuster la taille de la mouture. **Le réglage par défaut est : 0. 20 unités = 1 seconde.**

**Pause 1 :** Temps de contact entre l'eau et le café. Pour plus d'extraction, augmenter ce temps. **20 unités = 1 seconde.**

**Pause 2 :** Temps de contact entre l'eau et le café. Pour encore plus d'extraction, augmenter ce temps. **20 unités = 1 seconde.**

**Mouvement 3 («Move 3»):** Temps de mouvement du moteur de système d'infusion. Cette mesure correspond à la position où le piston du système d'infusion s'arrête avant de repartir pour distribuer le café dans la tasse.



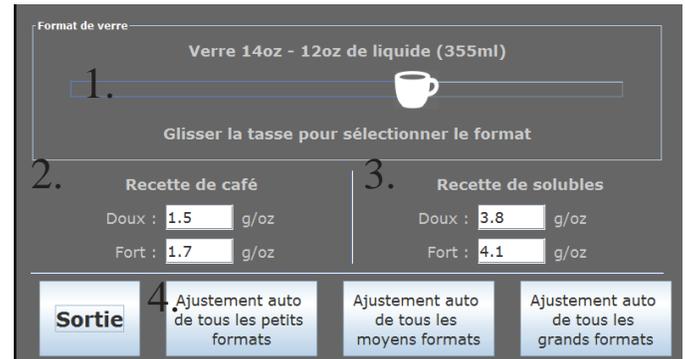
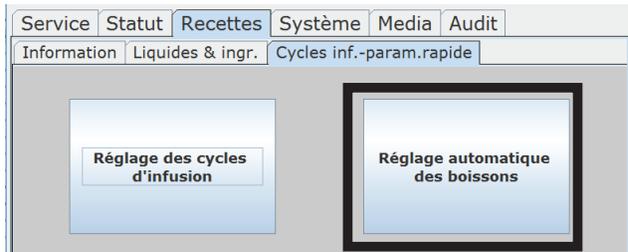
**Si le paramètre est trop élevé, le piston descendra trop bas. La chambre de mélange s'ouvrira prématurément et causera un dégât de café moulu très humide dans la machine.**

**Si le paramètre est trop bas, le piston ne descendra pas assez bas et ne tirera pas tout le café à travers le papier-filtre.**

**Ce paramètre doit être changé avec précaution!**

**Pause 3 :** C'est le temps de pause avant que la chambre de mélange s'ouvre et que le café soit distribué dans la tasse. S'il reste du café moulu humide sur le papier-filtre après l'infusion, augmenter ce paramètre pourrait régler le problème. **20 unités = 1 seconde.**

**Pause 4 :** C'est le temps où le système d'infusion se vide. Il doit être assez élevé pour que le cylindre se vide complètement à la fin du cycle. **20 unités = 1 seconde**



1. Sélectionner la grandeur de la tasse à ajuster. Les grandeurs varient de 177 ml (7 onces) à 502 ml (20 onces). Ce tableau est utilisé pour ajuster la quantité (g) de café moulu par once d'eau.
2. Utiliser ces champs pour entrer la recette de café.
3. Utiliser ces champs pour entrer la recette de boisson à base de poudre soluble.
4. Assigner les paramètres à une grandeur de tasse (petit, moyen, grand). Appuyer sur un des trois boutons pour ajuster toutes les recettes.



**Le paramétrage rapide ne change pas les recettes des sélections Espresso allongé et Café glacé. Ces recettes peuvent toutefois être modifiées manuellement.**

## 7.6 Onglet Système

Pour obtenir cet écran, appuyer sur le bouton de réglage (SW1) blanc sur la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine et appuyer sur l'onglet Système.

### 7.6.1 Onglet Système 1

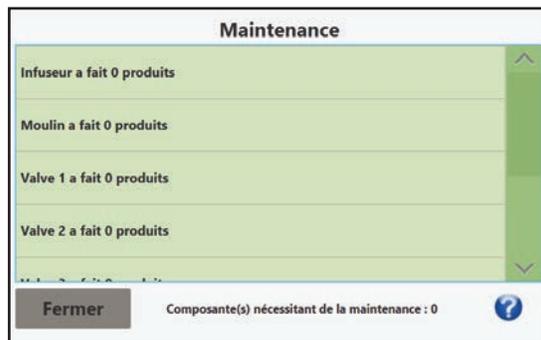
Service	Statut	Recettes	Système	Compteurs		
Système1		Système2		Outils	Réseau	Admin
1.	Langage :	Français/Fren...	Rinçage à :	150	5.	
2.	Maximum poubelle :	40	Option gagnant :	0	6.	
3.	Thermostat (F) :	200			8.	Réinit. système aux valeurs d'usine
4.	Temp. min (F) :	0			9.	Réinit. boissons aux valeurs d'usine
7.	Nom groupe #1 :	Cafés			10.	SAUVEGA...
	Nom groupe #2 :	Boisson chaudes				

- Ce menu est utilisé pour sélectionner la langue du système. Noter que si la langue est modifiée, le nom des produits sera restauré aux valeurs par défaut.
- Ce bouton est utilisé pour déterminer le nombre de tasses préparées avant d'afficher le message «Poubelle pleine». Pour rendre cette fonction inactive, mettre le paramètre à zéro.
- Ce bouton est utilisé pour déterminer la température de l'eau, en Fahrenheit, dans le réservoir d'eau chaude.
- Ce bouton est utilisé pour déterminer la température minimum de l'eau dans le réservoir d'eau chaude. Lorsque la température descend sous ce paramètre, la machine affiche un code d'erreur jusqu'à ce que la température remonte au-dessus de ce paramètre. Pour rendre cette fonction inactive, mettre le paramètre à zéro.
- Ce bouton est utilisé pour déterminer le nombre de boissons préparées avant d'afficher le message «Rinçage requis». Pour désactiver cette fonction, mettre le paramètre à zéro.
- Cette boîte est utilisée pour déterminer le nombre de boissons commandées avant que quelqu'un en obtienne une gratuite. Pour désactiver cette fonction, mettre le paramètre à zéro.
- Choisir un nom pour les groupes de boissons affichés sur l'écran d'accueil.
- Ce bouton est utilisé pour réinitialiser le système aux valeurs d'usine. Ce bouton n'affecte pas les recettes.
- Ce bouton est utilisé pour réinitialiser toutes les boissons aux valeurs d'usine (onglet Information, Liquides et Ingr.)
- POUR SAUVEGARDER vos paramètres, appuyez sur ce bouton.

7.6.2 Onglet Système 2



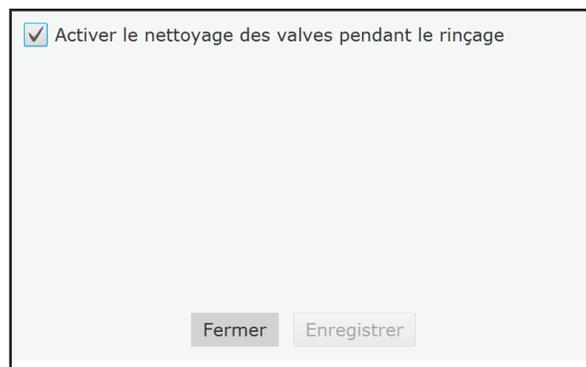
MODE SERVICE



1. Ce bouton donne accès à l'interface de maintenance.

Cette interface est utilisée pour voir les compteurs de maintenance. Chaque utilisation d'une composante est comptée et l'utilisateur peut voir les résultats. La composante nécessitant une maintenance est en rouge. Pour remettre le compteur de la composante à 0, cliquer sur le bouton Remise à 0. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).

2. Ce bouton permet de nettoyer les valves pendant le cycle de rinçage.



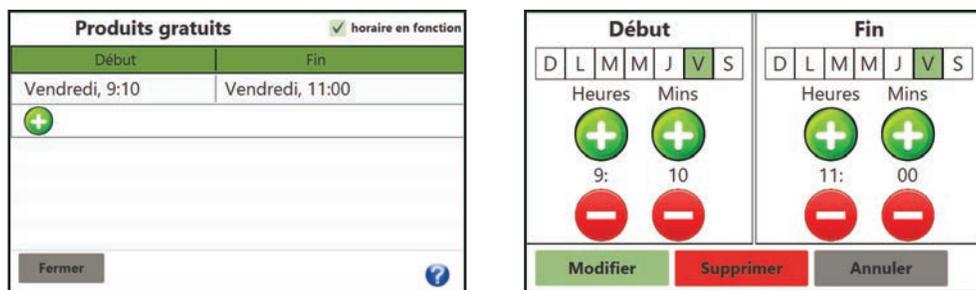
### 7.6.2 Onglet Système 2 (suite)

3. Ce bouton donne accès au programme hebdomadaire d'économie d'énergie.



Cette interface est utilisée pour mettre la cafetière en mode veille. De cette façon, elle utilise moins d'électricité. En appuyant sur le (+), l'utilisateur peut régler le ou les périodes d'économie d'énergie de la cafetière. Il est possible de faire des boissons lorsqu'elle est en mode veille. Par contre, il faut attendre quelques minutes pour que le réservoir d'eau chauffe à la bonne température. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).

4. Ce bouton donne accès au programme hebdomadaire de produits gratuits.



Interface de produits gratuits. Cette interface est utilisée pour offrir des boissons gratuites à des moments prédéterminés. En appuyant sur le (+), l'utilisateur peut régler le ou les moments pendant lesquels les boissons seront gratuites. Pour plus d'aide, appuyer sur l'icône (?).

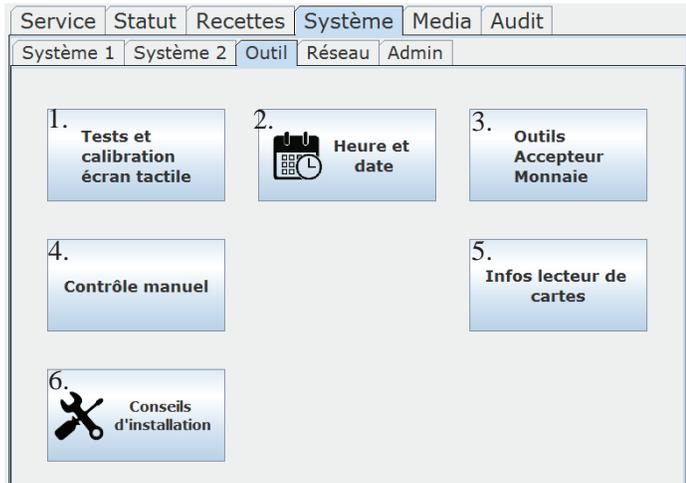
5. Ce bouton permet la création d'un fichier de sauvegarde sur la cafetière ayant les données suivantes: les valeurs de chaque recette, de la configuration, des cycles d'infusion, du programme d'économie d'énergie, du programme des produits gratuits, des données de maintenance et de la liste des utilisateurs de la cafetière.

6. Restaurer le fichier de sauvegarde (visible si un fichier de sauvegarde a déjà été créé). Récupérer le dernier fichier de sauvegarde à la date indiquée sur le bouton.

7. Créer un fichier de sauvegarde en ligne (visible si une connexion cellulaire ou un réseau sans-fil est détecté). Permet la création d'un fichier de sauvegarde sur Sophia. Les données de chaque recette, de la configuration, des cycles d'infusion, du programme d'économie d'énergie, du programme des produits gratuits, des données de maintenance et de la liste des utilisateurs de la cafetière seront enregistrées.

8. Restaurer la sauvegarde en ligne (visible seulement si une connexion cellulaire ou un réseau sans-fil est détecté et si une sauvegarde en ligne a été faite auparavant). Récupérer le dernier fichier de sauvegarde en ligne sur Sophia.

7.6.3 Onglet Outils



1. Appuyer sur ce bouton et suivre la procédure pour calibrer l'écran.

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

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

- Journal de service
- Alertes par courriel
- Sophia
- Journal évènements/erreurs

3. Ce bouton est utilisé pour voir l'état du monnayeur.



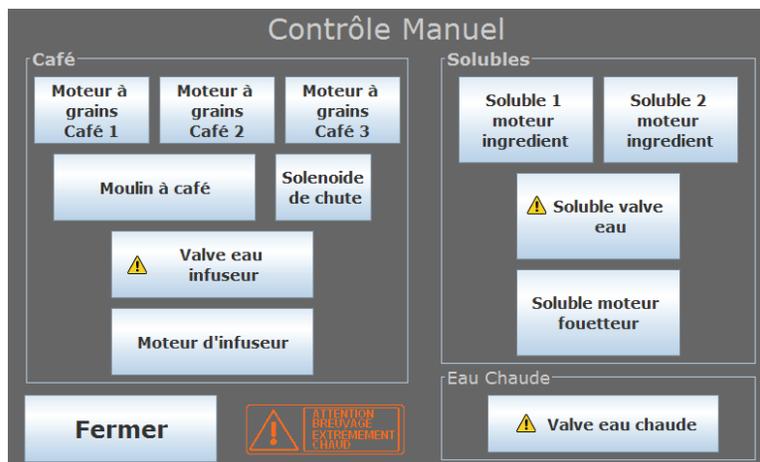
Noter que s'il n'y a aucun monnayeur dans la machine ou s'il n'est pas connecté, le bouton sera invisible.



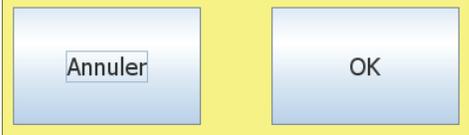
4. Ce bouton est utilisé pour entrer en mode de contrôle manuel.



**Attention!** Cette fonction est conçue pour les techniciens avancés.



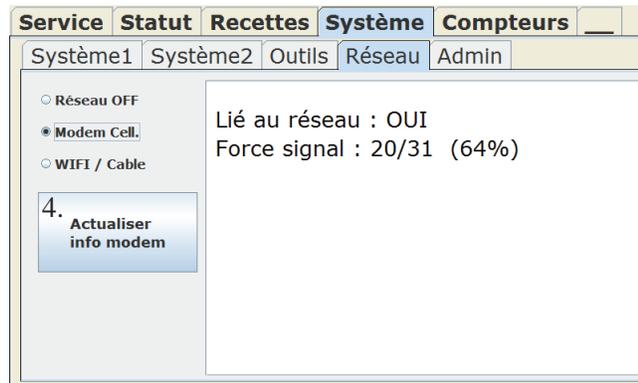
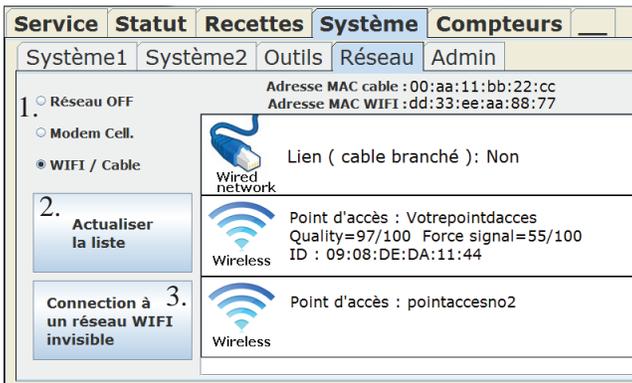
**AVERTISSEMENT:** Le contrôle manuel est un outil utilisé pour les réparations. NE PAS utiliser si vous n'avez pas la formation adéquate. Vous pourriez vous blesser ou endommager l'équipement.



5. Ce bouton est utilisé pour voir le statut du lecteur de carte.

6. Ce bouton est utilisé pour configurer la machine pendant l'installation initiale. Des requis et astuces sont alors donnés.

7.6.4 Onglet Réseau



1. Ces cases de sélection sont utilisées pour choisir le type de réseau.
2. Ce bouton est utilisé pour rafraîchir la liste des réseaux disponibles.
3. Ce bouton est utilisé pour se connecter sur un réseau sans fil invisible. Pour ce faire, vous devez connaître le ESSID et le mot de passe du réseau.
4. Ce bouton est utilisé pour actualiser les paramètres du réseau cellulaire.

**Câble Ethernet (réseau câblé)**

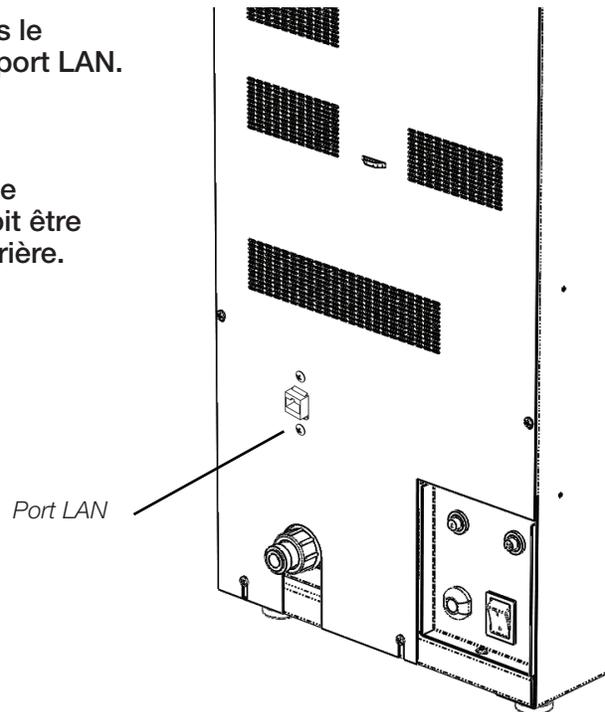
Pour connecter la machine au réseau câblé, insérer un câble réseau dans le port LAN (RJ45) à l'arrière de la machine (pas de mot de passe requis).



Les cafetières Total Lite construites depuis le 30 mars 2015 ne sont PAS équipées d'un port LAN.



Si la machine est équipée d'un port LAN, le câble réseau à l'intérieur de la machine doit être déconnecté avant le retrait du panneau arrière.



7.6.4 Onglet Réseau (suite)  
Réseau sans fil (Wi-Fi)

Pour brancher la machine à café sur un réseau sans fil (Wi-Fi), sélectionner le réseau sans fil apparaissant dans la liste des réseaux.

Le type de sécurité de réseau devrait être déterminé automatiquement par la machine. Si la machine ne peut pas déterminer le type de sécurité, le sélectionner manuellement. Le responsable du réseau devrait avoir cette information.

La cafetière est compatible avec les méthodes de cryptage suivantes :

**Sans cryptage (OUVERT)**

Pas de mot de passe requis. Appuyer sur le bouton «Connexion». L'ordinateur de la machine redémarre automatiquement.

WPA1/WPA2 Personal AES/TKIP

Entrer le mot de passe du réseau. Appuyer sur le bouton «Connexion». L'ordinateur de la machine redémarre automatiquement.



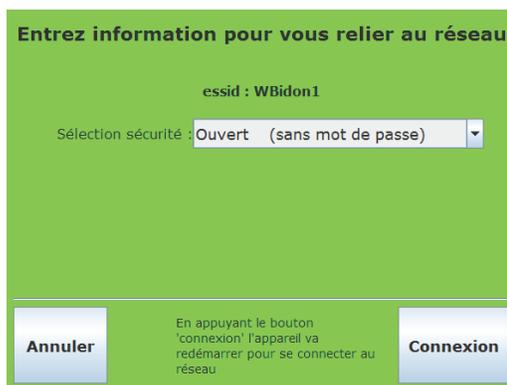
**Entrez information pour vous relier au réseau**

essid : WBidon1

Sélection sécurité : Appuyez ICI pour choisir sécurité

Annuler Connexion

En appuyant le bouton 'connexion' l'appareil va redémarrer pour se connecter au réseau



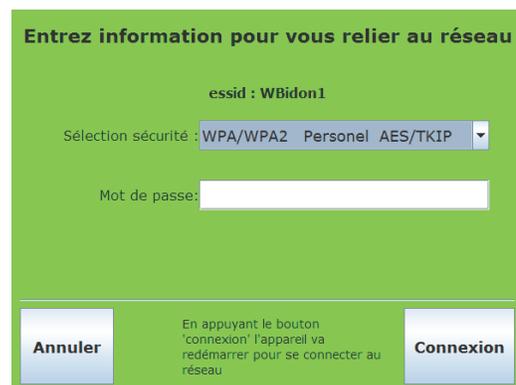
**Entrez information pour vous relier au réseau**

essid : WBidon1

Sélection sécurité : Ouvert (sans mot de passe)

Annuler Connexion

En appuyant le bouton 'connexion' l'appareil va redémarrer pour se connecter au réseau



**Entrez information pour vous relier au réseau**

essid : WBidon1

Sélection sécurité : WPA/WPA2 Personal AES/TKIP

Mot de passe:

Annuler Connexion

En appuyant le bouton 'connexion' l'appareil va redémarrer pour se connecter au réseau

Entrer le ESSID si le réseau est invisible. Entrer le mot de passe du réseau. Le mot de passe est sensible aux majuscules et aux minuscules, et il doit comprendre entre 8 et 63 caractères. Appuyer sur le bouton « Connexion ». L'ordinateur de votre cafetière redémarrera.

Entrer le ESSID si le réseau est invisible. Aucun mot de passe n'est nécessaire pour les réseaux ouverts. Appuyer sur le bouton « Connexion » et l'ordinateur de la machine redémarrera automatiquement.

7.6.4 Onglet Réseau (suite)

**Modem cellulaire (option)**

La cafetière est équipée d'un modem cellulaire (option). Le modem cellulaire connecte la machine à café directement à Sophia. Ouvrir un navigateur Web à l'adresse [sophiapro.com](http://sophiapro.com). Un compte utilisateur est nécessaire pour gérer la cafetière à distance grâce à Sophia.



Le modem cellulaire est situé entre le fascia et la porte afin d'avoir le meilleur signal possible. Si le réseau cellulaire ne fonctionne pas, s'assurer que le témoin vert «LINK» clignote et qu'au moins un témoin vert du signal est allumé.

Noter que l'utilisation du réseau cellulaire requiert un abonnement. Contacter le Service à la clientèle d'Evoca Amérique du Nord pour plus de détails.

**Power**

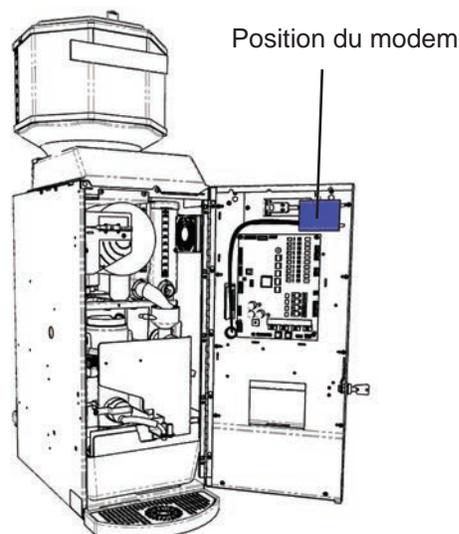
Not lit	DC power not present.
Lit	DC power present.

**LS (Link Status)**

Not lit	There is no power to the cellular radio.
Continuously lit	Powered and connected, but not transmitting or receiving.
Slow blink	Powered and searching for a connection.
Fast blink	Transmitting or receiving. Also appears if SIM is not installed.

**Signal**

ALL OFF	There is no power to the cellular radio.
Bar 1 ON	Very weak signal ( $7 \leq \text{RSSI} < 14$ ).
Bar 1 and 2 ON	Weak signal ( $15 \leq \text{RSSI} < 23$ ).
Bar 1, 2, 3 ON	Good signal ( $24 \leq \text{RSSI} \leq 31$ ).

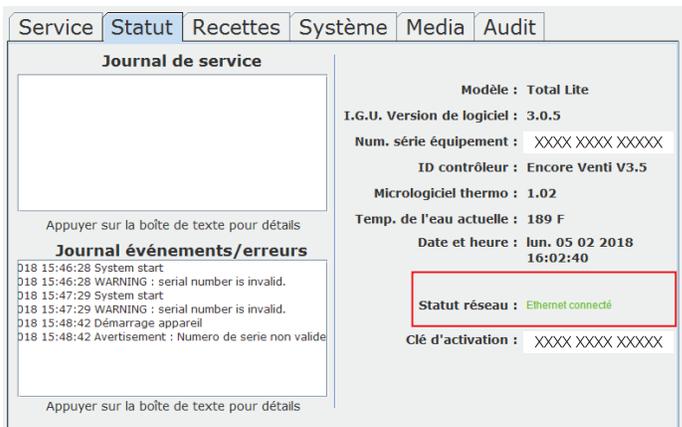


7.6.4 Onglet Réseau (suite)

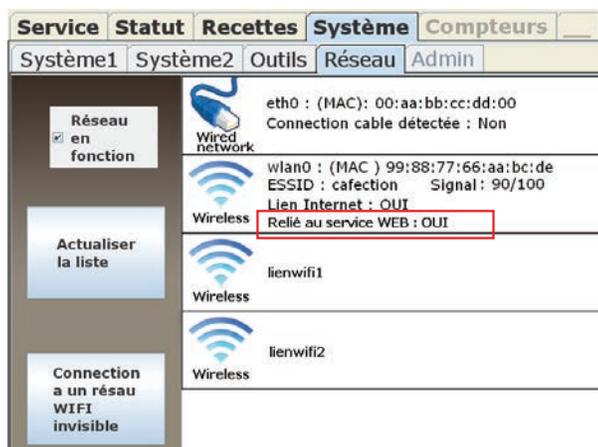
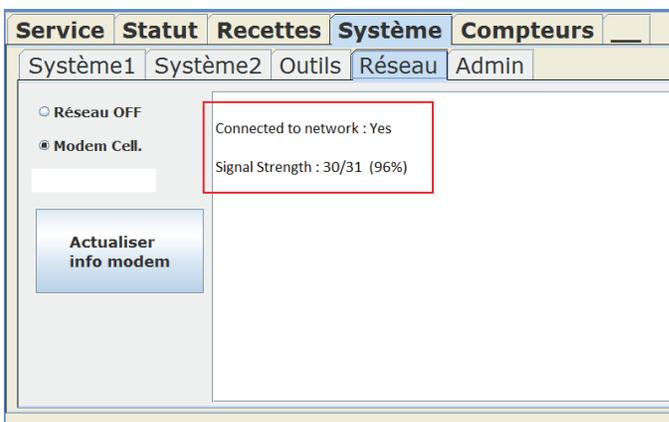
Il y a 3 façons de vérifier que la machine est bien connectée.

1. Sous l'onglet Statut.

Le statut affiche «Mod. Cell Connecté» ou «Conn. serveur WEB OK».



2. Sous l'onglet Système, dans Réseau.



3. Sur l'écran de sélection, l'icône du réseau Wi-Fi ou du réseau cellulaire devrait être active. L'icône se situe en bas à droite de l'écran.



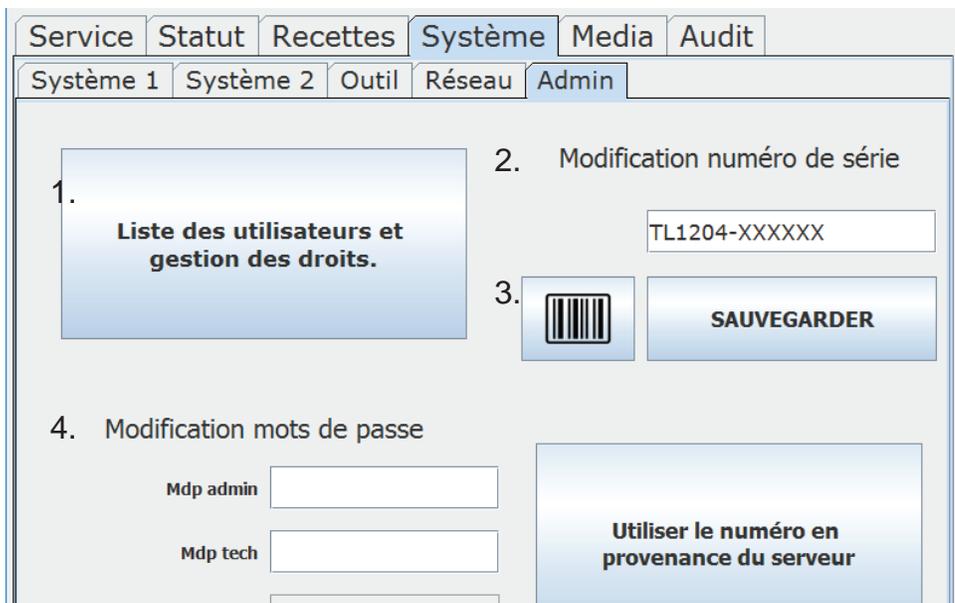
Inactif, non connecté



Actif, connecté

### 7.6.5 Onglet Admin

L'onglet Système est disponible pour les utilisateurs de niveau 4.



1. Cette section permet la création d'une liste d'utilisateurs pouvant faire des carafes, activer et désactiver le mode Gratuit ou activer une boisson gratuite depuis l'écran de sélection.

-Pour créer un nouvel utilisateur, appuyer dans une case vide de la section «Nom» et entrer le nom de l'utilisateur.

-Entrer un NIP de 1 à 99999. (Pour un minimum de sécurité, il est recommandé de choisir un minimum de 4 chiffres.)

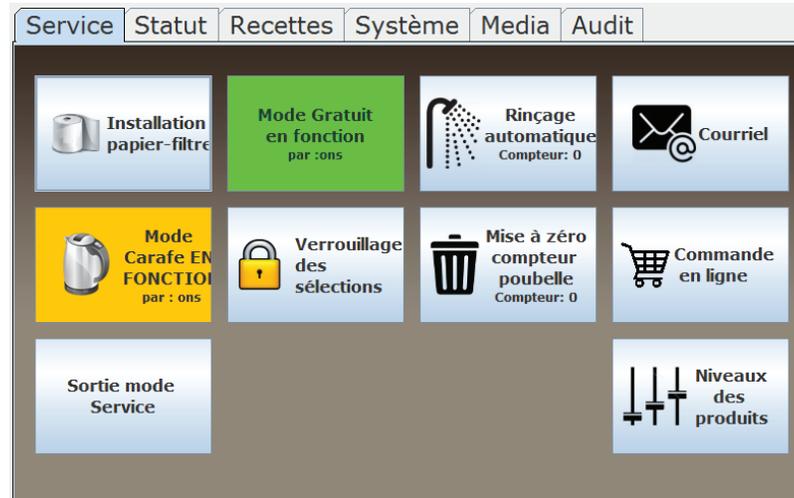
-Sélectionner les autorizations (mode Carafe, mode Gratuit ou une boisson gratuite) pour chaque utilisateur.

Lorsqu'au moins un utilisateur est entré avec succès, une icône bleue avec une clé apparaîtra sur l'écran de sélection. Lorsqu'un utilisateur appuie sur la clé, il sera invité à entrer son NIP. S'il le code entré est correct, il pourra choisir parmi ses options autorisées, comme illustré ci-dessous. Si l'utilisateur entre cinq fois un NIP incorrect, l'icône se verrouillera. Pour la déverrouiller, il suffit d'entrer en mode Service et d'en ressortir en appuyant deux fois sur le bouton «SW1».



### 7.6.5 Onglet Admin (suite)

Quand un utilisateur active le mode Gratuit ou le mode Carafe, le bouton lié à la fonction sera mis en surbrillance et il affichera le nom de l'utilisateur qui a activé la fonction.



2. Cette section permet d'entrer le numéro de série de la cafetière. Pour le bon fonctionnement de Sophia, le numéro de série à l'écran doit être identique au numéro de série présent sur l'étiquette à l'intérieur de la cafetière au-dessus du ventilateur.



**Il est important d'entrer le numéro de série de la machine chaque fois que la carte flash est remplacée pour assurer le bon fonctionnement de la machine.**

3. Le bouton code à barres est réservé à Evoca Amérique du Nord.

4. Cette section permet de modifier les mots de passe Admin et Tech.

Si les mots de passe ont été oubliés, une réinitialisation générale doit être effectuée pour ramener les mots de passe aux valeurs par défaut. Pour connaître la marche à suivre, contacter le soutien technique d'Evoca Amérique du Nord au 1 800 561-6162, poste 310. Effectuer une réinitialisation générale ramène tous les paramètres des recettes et les mots de passe aux valeurs par défaut. Seuls les compteurs permanents, la liste d'utilisateurs et le numéro de série resteront intacts.

## 7.7 Onglet Compteurs

Pour obtenir cet écran, appuyer sur le bouton de service (SW1) blanc sur la carte principale située à l'arrière de la porte de la machine et appuyer sur Audit.



### 7.7.1 Compteur de ventes permanent

Ce tableau indique le nombre de produits vendus depuis que la machine a été fabriquée.

Produits	Ventes			Gratuits			Total
	Petit	Moyen	Grand	Petit	Moyen	Grand	
Café 1	0	0	0	0	0	0	0
Café 2	0	0	0	0	0	0	0
Café 3	0	0	0	0	0	0	0
Café 50-50	0	0	0	0	0	0	0
Vanille fran...	0	0	0	0	0	0	0
Café vanille	0	0	0	0	0	0	0
Vanille moka	0	0	0	0	0	0	0
Chocolat ch...	0	0	0	0	0	0	0
Mokaccino	0	0	0	0	0	0	0
Café vanille...	0	0	0	0	0	0	0
Espresso all...	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

### 7.7.2 Compteur de ventes effaçable

Ce tableau indique le nombre de produits vendus depuis la dernière fois que les compteurs ont été réinitialisés. Il indique aussi les ventes totales, les boissons gratuites et le total des ventes en argent.

Produits	Ventes			Gratuits			Total
	Petit	Moyen	Grand	Petit	Moyen	Grand	
Café 1	0	0	0	0	0	0	0
Café 2	0	0	0	0	0	0	0
Café 3	0	0	0	0	0	0	0
Café 50-50	0	0	0	0	0	0	0
Vanille fran...	0	0	0	0	0	0	0
Café vanille	0	0	0	0	0	0	0
Vanille moka	0	0	0	0	0	0	0
Chocolat ch...	0	0	0	0	0	0	0
Mokaccino	0	0	0	0	0	0	0
Café vanille...	0	0	0	0	0	0	0
Espresso all...	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

### 7.7.3 Compteur de vente par utilisateur

Ce tableau indique le nombre de carafes et de boissons gratuites commandées par utilisateur depuis la dernière fois que les compteurs ont été réinitialisés.

Utilisateur	--Produits Carafe--			-Produits gratuits-		
	Petit	Regu.	Large	Petit	Regu.	Large
Utilisateur no	0	0	0	0	0	0
Sophia	0	0	5	0	0	0
Nancy	0	0	0	0	0	0
Jean	0	0	0	0	0	0

Buttons: Quitter, Effacer Compteurs

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

#### Fonctionnement du compteur par utilisateurs

Lorsqu'un utilisateur commande une boisson, le compteur utilisateur augmentera du nombre d'unités commandées, tout comme les compteurs permanent et effaçable.

#### Exemple #1

L'utilisateur 1 commande une carafe de huit grands mokaccinos.

- Le compteur utilisateur de l'utilisateur 1 augmente de huit unités dans la colonne «Grand» de la section «Carafe».
- Les compteurs effaçable et permanent augmenteront de huit unités dans la colonne «Grand» de la recette «Mokaccino», dans la section «Gratuits».

#### Exemple #2

L'utilisateur 2 active le mode Gratuite et commande les produits suivants :

- Dix petits cafés #3
- Deux Espressos allongés réguliers
- Cinq grands chocolats chauds
- Le compteur utilisateur 2 va augmenter de dix unités dans la colonne «Petit» de la section «Gratuits».
- Le compteur utilisateur 2 va augmenter de deux unités dans la colonne «Régulier» de la section «Gratuits».
- Le compteur utilisateur 2 va augmenter de cinq unités dans la colonne «Grand» de la section «Gratuits».
- Les compteurs effaçable et permanent augmenteront de dix unités dans la colonne «Petit» de la recette «Café 3», dans la section «Gratuits».
- Les compteurs effaçable et permanent augmenteront de deux unités dans la colonne «Régulier» de la recette «Espresso allongé», dans la section «Gratuits».
- Les compteurs effaçable et permanent augmenteront de cinq unités dans la colonne «Grand» de la recette «Chocolat chaud», dans la section «Gratuits».

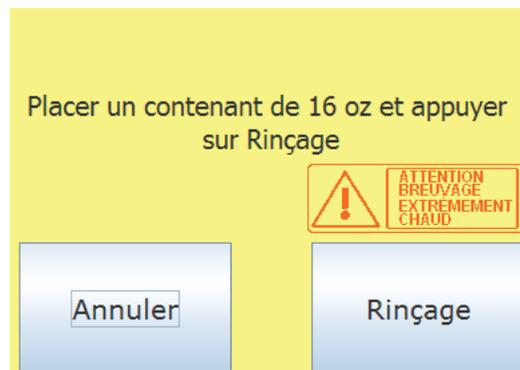
## 8 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

### 8.1 Bouton «Rinçage automatique»

Pour utiliser la fonction de rinçage automatique, appuyer sur le bouton «Rinçage automatique» et suivre les instructions à l'écran.



**Attention! Placer un contenant suffisamment grand (format mentionné à l'écran). Prudence, l'eau est très chaude!**



### 8.2 Instructions pour le nettoyage et la désinfection

Il est important de nettoyer et d'entretenir l'équipement sur une base régulière de façon à garantir la qualité des boissons préparées. Ces opérations demandent que toutes les pièces en contact avec les ingrédients et les liquides soient bien nettoyées et désinfectées.

Le nettoyage et la désinfection doivent être réalisés en des temps différents et conformément aux normes d'hygiène de l'industrie.

**Nettoyage:** Le nettoyage signifie «Retirer les saletés, taches ou impuretés». Cela implique aussi le retrait des ingrédients, huiles ou dépôts minéraux qui peuvent altérer le goût et la qualité des boissons.

**Désinfection:** La désinfection signifie la mise en application de mesures destinées à protéger la santé du public. Cela s'effectue par un nettoyage en profondeur visant à exterminer les bactéries restant sur les surfaces après le nettoyage.

Il existe deux méthodes de désinfection:

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



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

Afin de réussir le nettoyage, les pièces doivent être bien nettoyées, bien rincées et séchées à l'air libre. Les essuyer avec une serviette ou un linge risque de recontaminer les surfaces.

#### Fréquence

Deux variables importantes doivent être prises en compte pour évaluer la fréquence des activités de nettoyage :

- Les produits de consommation
- La qualité de l'eau



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

### 8.3 Matériel recommandé pour le nettoyage

Evoca Amérique du Nord recommande de prévoir le matériel suivant pour le nettoyage:

- Seau
- Petite brosse pour les tubes adéquate pour les surfaces en contact avec la nourriture et l'eau chaude.
- Brosse flexible pour nettoyer la chute à grain moulu adéquate pour les surfaces en contact avec la nourriture.
- Linges jetables résistants à l'eau.
- Détergent non abrasif pour le nettoyage des surfaces extérieures.
- Nettoyant commercial (exemple: Urnex) pour le système d'infusion et le moulin.
- Pièces de rechange pour remplacer les pièces nécessitant un nettoyage approfondi par Evoca Amérique du Nord.

### 8.4 Calendrier d'entretien

Il est important de suivre le calendrier d'entretien présenté dans ce guide afin de profiter de la garantie et pour assurer le maintien d'un haut niveau de sécurité sanitaire.



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

	Daily	Weekly	Monthly	Quarterly	Details
<b>EXTERIOR</b>					
Unit & Cabinet	<i>Cleaning</i>				<i>As Needed</i>
Touchscreen	<i>Cleaning</i>				<i>As Needed</i>
Drip Tray	<i>Cleaning</i>				<i>As Needed</i>
Waste Bin	<i>Inspection</i>				<i>As Needed</i>
<b>INTERIOR / FOOD-CONTACT PARTS</b>					
Bean Hopper		<i>Inspection</i>	<i>Cleaning</i>		<i>1,000 cycles</i>
Soluble Canisters		<i>Inspection</i>	<i>Cleaning</i>		<i>1,000 cycles</i>
Soluble Whipper		<i>Cleaning</i>			<i>200 cycles</i>
Coffee Whipper		<i>Sanitizing</i>			<i>200 cycles</i>
Brew Chamber		<i>Sanitizing</i>			<i>200 cycles</i>
Brew Group		<i>Sanitizing</i>	<i>Cleaning</i>	<i>Treatment</i>	<i>1,000 cycles</i>
Fan	<i>Inspection</i>	<i>Cleaning</i>			<i>As Needed</i>
Stainless Coffee Chute			<i>Cleaning</i>		<i>1,000 cycles</i>
Coffee Funnel			<i>Cleaning</i>		<i>1,000 cycles</i>



**Ces recommandations se basent sur une machine effectuant 1000 cycles par mois, à partir d'un mélange de café moyen et eau de qualité supérieure. Celles-ci doivent être révisées si les volumes, les mélanges de café et la qualité de l'eau diffèrent.**

## 8.5 Entretien général

La cafetière et son environnement doivent toujours être propre. L'intérieur et l'extérieur de la machine doivent être inspectés régulièrement et nettoyé lorsque nécessaire. Vérifier que la machine est propre, sécuritaire et fonctionnel après chaque entretien.

## 8.6 Nettoyage extérieur

Fréquence : quotidienne

Pour minimiser les égratignures et pour préserver une belle apparence, nous recommandons d'utiliser une éponge propre ou un linge doux sans produit abrasif pour nettoyer les surfaces externes de la machine et le meuble. Après avoir retiré toutes les saletés, asséchez parfaitement avec un linge sec, doux et propre.

### Non food-contact parts to be verified and cleaned

- Capot
- Meuble
- Surfaces métalliques
- Devant de la machine en plastique
- Bac de débordement et la grille
- Poubelle



**Les pièces de la machine ne doivent PAS être lavées au lave-vaisselle.**

### 8.6.1 Écran tactile

Fréquence : quotidienne ou lorsque nécessaire



**Utiliser seulement un linge microfibre pour ne pas endommager l'écran.**

### 8.6.2 Bac de débordement et grille

Fréquence : quotidienne ou lorsque nécessaire

Le bac de débordement n'est pas relié à un drain. Il faut donc le vider régulièrement.



**Attention! Le bac de débordement pourrait être rempli de liquide chaud.**

Pour retirer le bac de débordement, lever tranquillement pour le désengager des 2 crochets. Rincer le bac et sécher avec un linge sèche. Réinstaller pour qu'il soit stable et au niveau.

### 8.6.3 Vidange de la poubelle

Fréquence: quotidienne ou à tous les 200 cycles\*

Après chaque cycle, les grains moulus et le papier-filtre utilisés sont mis automatiquement à la poubelle de la machine. Pour éviter les débordements, une fonction automatique met en arrêt la machine et affiche le message «Poubelle pleine» à l'écran.

**POUBELLE PLEINE**

Réglage maximum = 400

Réglage minimum = 0



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

La machine ne fonctionnera pas tant que la poubelle ne sera pas vidangée et que le compteur ne sera pas réinitialisé. Sous l'onglet Systeme 1 vous pouvez régler la quantité de cafés avant le message «Poubelle pleine».

#### Comment vidanger la poubelle et réinitialiser le compteur

1. Ouvrez la porte du meuble située directement sous la machine.
2. Ouvrez la porte de la machine et retirez le panneau avant.
3. Coupez le papier-filtre sur une longueur de 4 pouces avec un ciseau ou déchirez lentement. **NE PAS TIRER SUR LE PAPIER!**
4. Retirez le sac à ordures de la poubelle et remplacez-le par un nouveau.
5. Accédez au mode service (SW1) puis appuyez sur «Mise à zéro compteur poubelle».
6. Replacer le panneau avant et refermer la porte de la machine.

#### Comment vidanger la poubelle interne de la machine et initialiser le compteur

1. Ouvrez la porte de la machine;
2. Retirer le panneau avant;
3. Coupez le papier-filtre sur une longueur de 4 pouces avec un ciseau ou déchirez lentement. **NE PAS TIRER SUR LE PAPIER!**
4. Vider la poubelle.
5. Accédez au mode service (SW1) puis appuyez sur «Mise à zéro compteur poubelle»;
6. Remplacez le panneau avant et refermez la porte.



**Il est très important de ne pas tirer sur le papier-filtre. Cela peut empêcher la machine de bien fonctionner.**



**Si vous utilisez la poubelle interne fournie avec l'équipement, nous vous recommandons de régler le compteur à 25 cycles.**

## 8.7 Nettoyage et désinfection des pièces internes

Pour des raisons sanitaires, vous ne devez pas utiliser de savon pour nettoyer l'intérieur de la machine. Vous devez plutôt utiliser de l'eau chaude ou des produits nettoyants adaptés et recommandés par le fabricant. Évitez d'essuyer avec des linges et des serviettes pour ne pas recontaminer les surfaces. Nous vous recommandons de sécher les surfaces à l'air libre et de ne pas les essuyer. Prévoyez suffisamment de temps pour sécher les pièces avant de refermer la porte de la machine.

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

### Interior parts to be cleaned

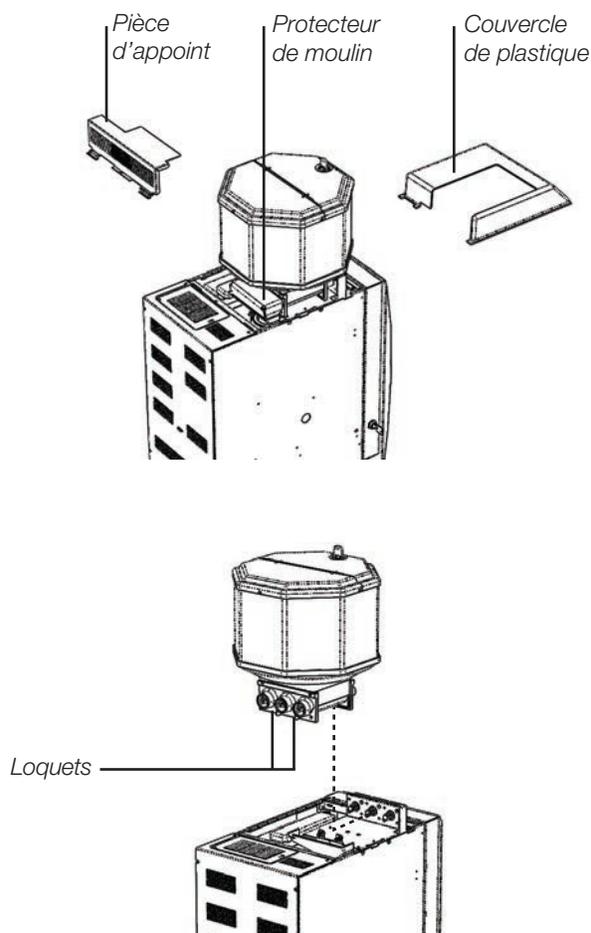
- Contenant à grains
- Contenant à soluble
- Fouetteur
- Infuseur
- Ventilateur
- Chute de café moulu en acier inoxydable
- Entonnoir à grains

#### 8.7.1 Contenants à grains

Fréquence: mensuelle ou à chaque 1 000 cycles

Le nettoyage mensuel du contenant à grain aide à prévenir les huiles de s'accumuler sur les surface du contenant, ce qui pourrait altérer le goût des breuvages.

1. Dévissez et retirez la pièce d'appoint située derrière le couvercle de plastique.
2. Retirez le couvercle de la machine.
3. Retirez le protecteur de moulin et ébloquer le contenant à 3 grains. Retirez le contenant à 3 grains.
4. Nettoyez et désinfectez à l'eau chaude et faire sécher complètement à l'air libre.
5. Réinstallez chaque composante en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.
6. Commandez une boisson pour vous assurez que toutes les pièces et les interrupteurs fonctionnent correctement.



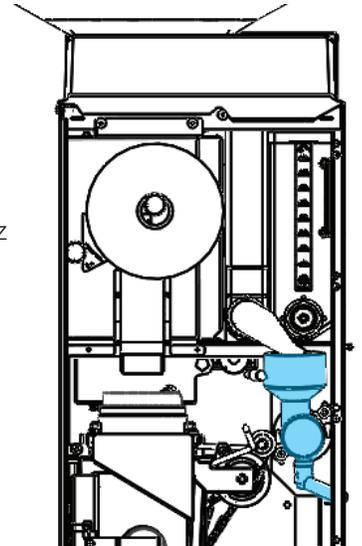
### 8.7.2 Contenants à solubles

#### Chambre de mélange

Fréquence: hebdomadaire ou à chaque 200 cycles

S'il y a présence de résidus, retirez l'unité de mixage pour la laver sous l'eau chaude.

1. Retirez le tube de la base.
2. Soulevez l'entonnoir, retirez la chambre d'infusion, retirez le fouet et la base du fouetteur et nettoyer toutes les pièces et les joints.
3. Rincez parfaitement à l'eau chaude et utilisez une brosse si nécessaire.
4. Laisser sécher à l'air libre.
5. Réinstallez les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.
6. Commandez une boisson pour vous assurer que toutes les pièces sont en bon état de fonctionnement.

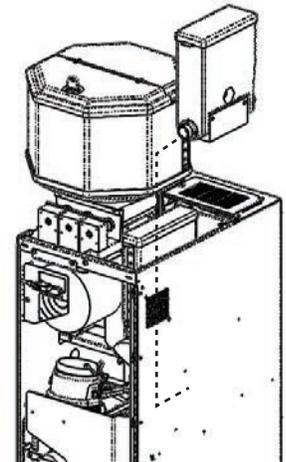


#### Contenant à soluble

Fréquence: mensuelle ou à chaque 1 000 cycles

Pour assurer la qualité des produits, nous recommandons de retirer et de vidanger les contenants à chaque mois. Ceci afin d'éviter l'accumulation de résidus sur les parois des contenants.

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

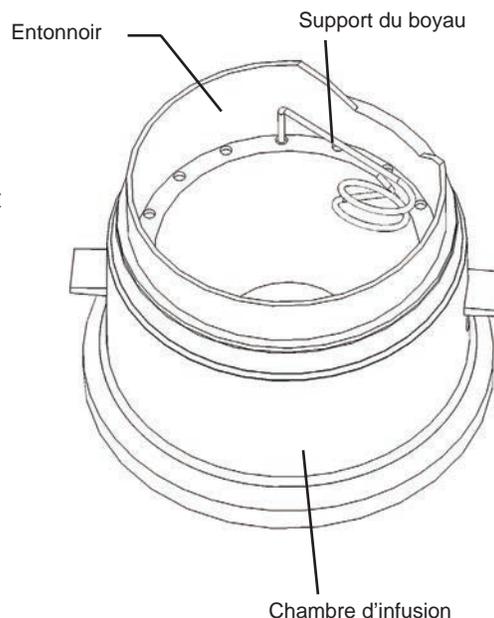


### 8.7.3 Infuseur

#### Nettoyage de la chambre d'infusion

Fréquence: hebdomadaire ou à chaque 200 cycles

1. Placez une grande tasse ou autre récipient sous le distributeur pour récupérer l'eau chaude.
2. Faire plusieurs cycles de rinçage automatique avec le bouton en mode service.
3. Retirez le boyau et enlevez l'entonnoir de la chambre d'infusion pour déloger les résidus de café accumulés et rincez.
4. Remplacez le boyau et l'entonnoir.
5. Commandez un grand café pour vous assurer que toutes les pièces sont en bon état de fonctionnement.



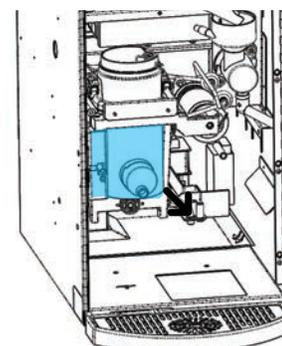
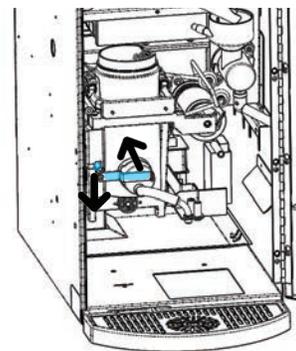
**ATTENTION! Assurez-vous de placer un contenant assez grand sous le bec verseur. La capacité du contenant est spécifiée à l'écran. ATTENTION L'EAU EST TRÈS CHAUDE!**

#### Nettoyage du système d'infusion

Fréquence: mensuelle ou à chaque 1 000 cycles

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

1. Ouvrir la porte et retirer le panneau avant.
2. Couper le papier-filtre avec des ciseaux des deux côtés de l'infuseur.
3. Pousser la tige de retenue vers le bas pour libérer l'infuseur. Tirer l'infuseur hors de la machine.
4. Rincer l'infuseur sous l'eau chaude.
5. Retirer l'entonnoir et le rincer sous l'eau chaude.
6. Sécher complètement à l'air libre avant de réinstaller en suivant les étapes dans l'ordre inverse.
7. Commandez un grand café pour vous assurer que toutes les pièces sont en bon état de fonctionnement.

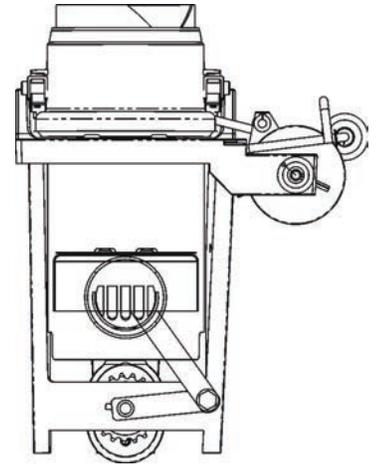


### Désinfection du système d'infusion

Fréquence: hebdomadaire ou à chaque 200 cycles

Une désinfection régulière 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 et placer une grande tasse ou autre récipient sous le distributeur pour laisser écouler du liquide chaud.
2. Balayer les grains sur l'infuseur et retirer le papier-filtre.
3. Brosser l'intérieur de la chute en acier inoxydable et insérer un essuis-tout pour boucher la sortie.
4. Versez 1 portion de nettoyant commercial (ex. : Urnex suggéré par le fabricant) dans la chambre d'infusion.
5. Dans le mode service, sous Recettes/Liquides et ingrédients, sélectionner échantillon Large »eau seulement«.
6. Lorsque la chambre d'infusion est remplie d'eau, éteignez la machine et attendez 5 minutes.
7. Après 5 minutes, allumez la machine pour compléter l'infusion.
8. Pour rincer, faites exécuter au moins 5 cycles de rinçage automatique.
9. Réinstaller le papier-filtre et retirer l'essuis-tout de la chute.
10. Faites 2 autres sélections pour compléter le cycle de rinçage de la machine. Ne pas boire ces boissons!



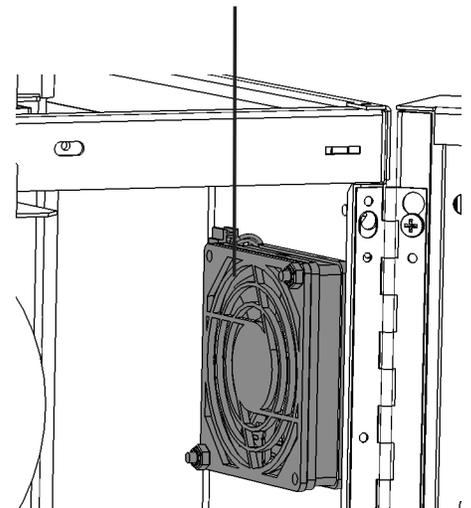
#### 8.7.4 Ventilateur

Fréquence: saisonnière ou au besoin

Inspectez visuellement le ventilateur situé directement sur la droite.

1. Éteindre la machine et débrancher pour arrêter le ventilateur.
2. Débrancher enlever la protection pour accéder au ventilateur.
3. Nettoyez avec une serviette ou un linge.
4. Remplacez les pièces et redémarrer la machine.

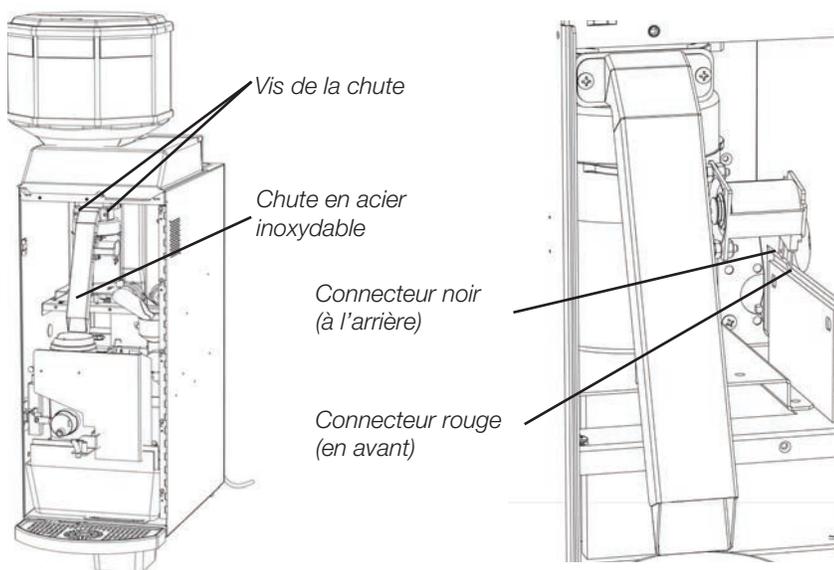
#### Ventilateur



**8.7.5 Chute à café (en acier inox)**  
Fréquence: mensuelle ou à chaque 1 000 cycles

**Chute avec cogneur (version antérieure de machine)**

1. Ouvrez la porte de la machine.
2. Enlevez le papier-filtre.
3. Enlevez la protection du moulin.
4. Débranchez les 2 connecteurs du solénoïde.
5. Retirez la chute en enlevant les vis.
6. Nettoyez par un rinçage à l'eau chaude.
7. Assurez-vous que tout soit sec avant de réinstaller.
8. Répéter les étapes dans l'ordre inverse pour installer la chute et le solénoïde.

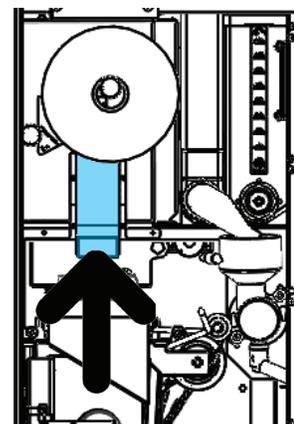


**Chute sans cogneur**

1. Ouvrir la porte de la machine et retirer le panneau avant.
2. Insérer la brosse dans la chute jusqu'au bout.
3. Brosser le mur de gauche à droite et de haut en bas.



**Pour éviter d'endommager la chute, la partie métallique de la brosse ne devrait pas entrer en contact avec la chute.**



4. Retirer la brosse et la nettoyer.
5. Recommencer le brossage de l'intérieur de la chute une deuxième fois.
6. Procéder un cycle de rinçage.
7. Installer le panneau avant et fermer la porte.



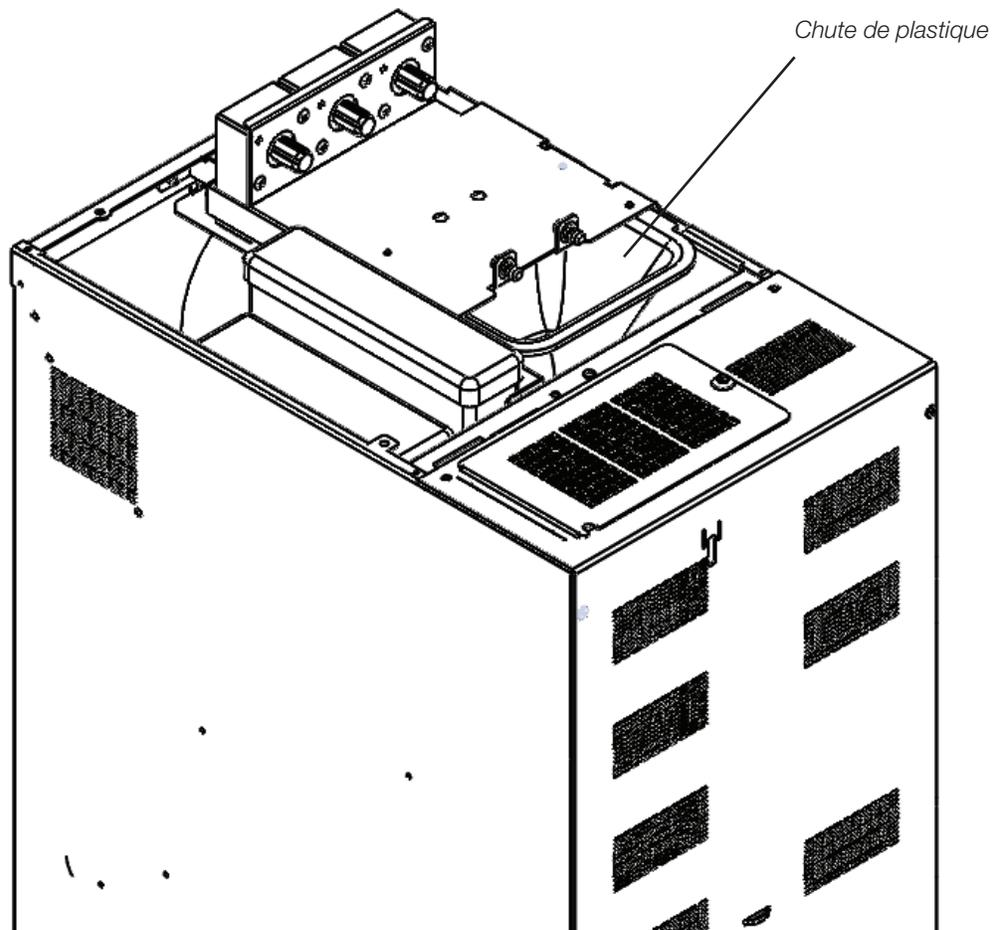
**8.7.6 Chute du contenant à 3 grains (en plastique)**

Fréquence: mensuelle ou à chaque 1 000 cycles

1. Ouvrez la porte de la machine.
2. Enlevez le couvercle de plastique.
3. Dévissez et enlevez la pièce d'appoint en procédant par l'arrière.
4. Retirez le protecteur de moulin et déverrouillez le contenant à 3 grains.
5. Retirez le contenant à 3 grains.
6. Nettoyez l'intérieur de la chute (accessible par l'arrière).
7. Réinstallez les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.



**Au moment de retirer le contenant à grains, aucun grain ne devrait tomber. Cette étape peut être facilité em utilisant un marchepied.**



## 9 ENTRETIEN PRÉVENTIF

Toutes les pièces de la machine doivent être entretenues selon notre calendrier de maintenance pour que la garantie s'applique en cas de dommage. Une maintenance adéquate vous permettra de prolonger la vie utile de votre machine et assurera la bonne qualité des boissons.



**Le calendrier de maintance ci-dessous doit être suivi pour que la garantie soit honorée.**

### 9.1 Programme d'entretien préventif (EP)

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

	Inspection	Maintenance Preventive	Voir Section
<b>Système d'infusion</b>	Mensuelle	25,000 cycles ou annuellement	9.2
<b>Valves d'eau</b>	Trimestrielle	10,000 cycles	9.3
<b>Réservoir d'eau</b>	Trimestrielle	60,000 cycles	9.4
<b>Moulin à grain</b>	Trimestrielle	100,000 cycles ou aux 5 ans	9.5

## 9.2 Système d'infusion

Maintenance préventive (MP): annuelle ou à chaque 25 000 cycles

Le système d'infusion est le coeur de la machine et il est responsable du goût des boissons. Il doit être remplacé ou remis à neuf pour assurer la qualité des boissons préparées. Nous recommandons le remplacement de votre système à chaque 25 000 cycles.

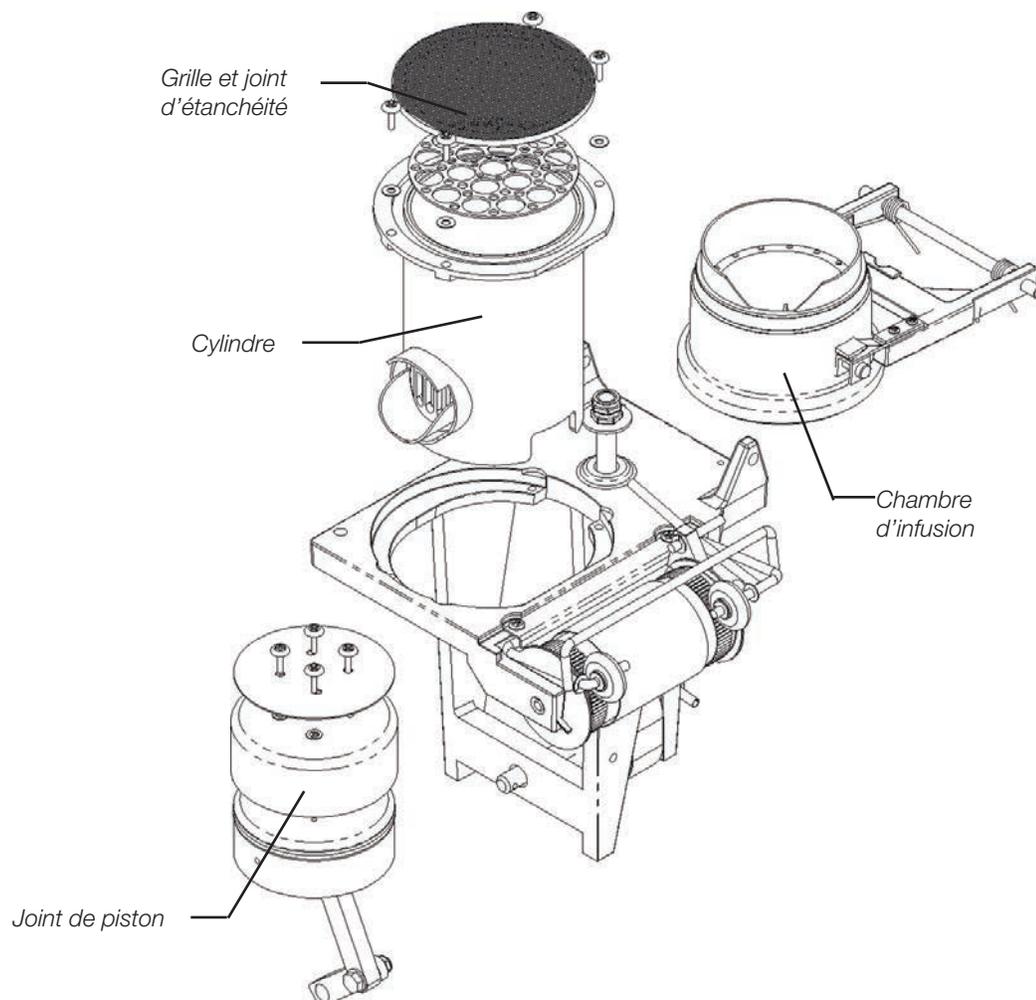
Contactez 1 800 561-6162 pour les pièces ou pour obtenir des informations supplémentaires.

### Inspection

Fréquence : mensuelle

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

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



### 9.3 Valves d'eau

Fréquence : saisonnière ou à chaque 10 000 cycles

Pour éviter les problèmes de dépôts minéraux, nous vous recommandons de changer les 3 valves et de réinstaller le tout avec votre ensemble de valves de rechange. Référez-vous aux instructions du fabricant fournies avec l'ensemble de valves.

#### Fuites au niveau des valves

Identifiez la valve qui fuit et remplacez-la.

Si la fuite provient du corps de la valve ou de la sortie du réservoir, essayez simplement de changer le joint d'étanchéité.

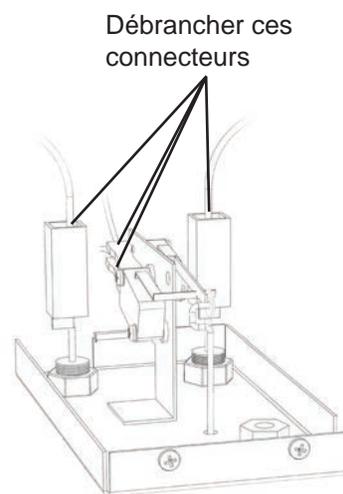
**Si la valve du café n'est pas étanche, l'eau s'accumulera dans la chambre d'infusion. Si le problème perdure durant la nuit, le premier café du matin inondera la chambre d'infusion, car elle contiendra trop d'eau et l'eau sera alors tiède.**



**ATTENTION! L'eau est très chaude.**

#### Retrait et installation des valves

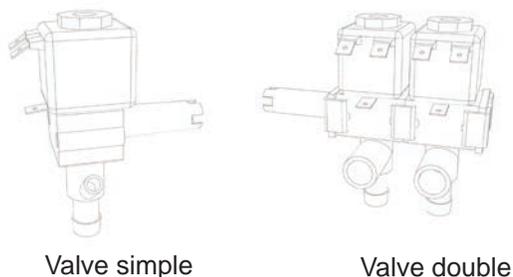
1. Mettre la machine hors tension.
2. Débranchez les connecteurs (fig. 1.1) et les valves (fig. 1.2).
3. Retirez complètement l'eau du réservoir (voir la section 10.1).
4. Enlevez les tubes.
5. Dévissez le garde du réservoir pour retirer le réservoir.
6. Inclinez le réservoir vers vous pour accéder aux valves.
7. Retirez les valves.
8. Réinstallez en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.



Couvercle fig. 1.1



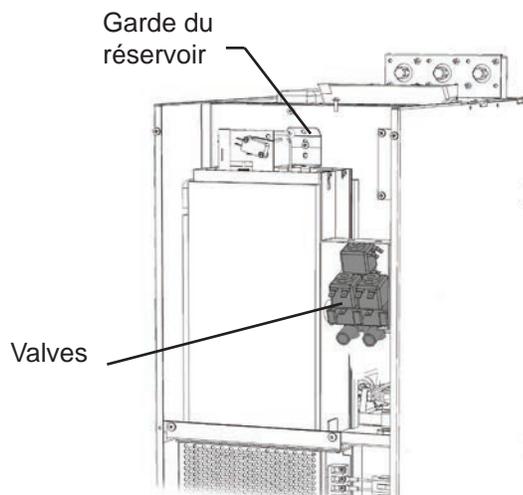
**Si vous choisissez d'installer un système de filtration, il est recommandé qu'une inspection des filtres soit faite à tous les mois.**



Valve simple

Valve double

Valves fig. 1.2



#### 9.4 Réservoir à eau chaude

Maintenance préventive : à chaque 60 000 cycle

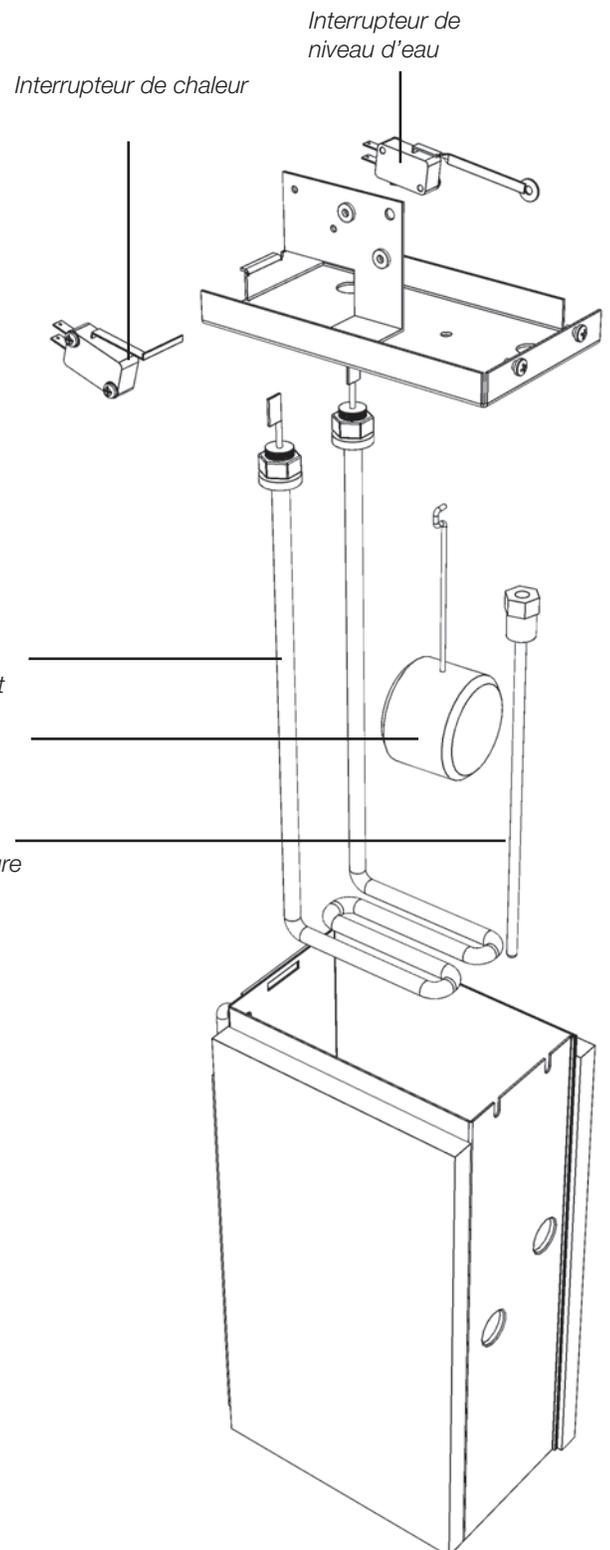
Pour éviter les problèmes de dépôts minéraux, nous recommandons un nettoyage (détartrant) en profondeur du réservoir. Lors d'une inspection, vous pouvez aussi remplacer l'élément, la sonde, le niveau d'eau et l'interrupteur de l'élément chauffant.



Utilisez un produit détartrant comme Scale Kleen de Everpure. Référez aux instructions du fabricant pour obtenir plus de détails.



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

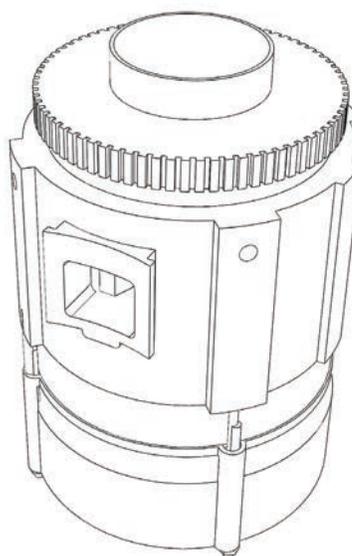
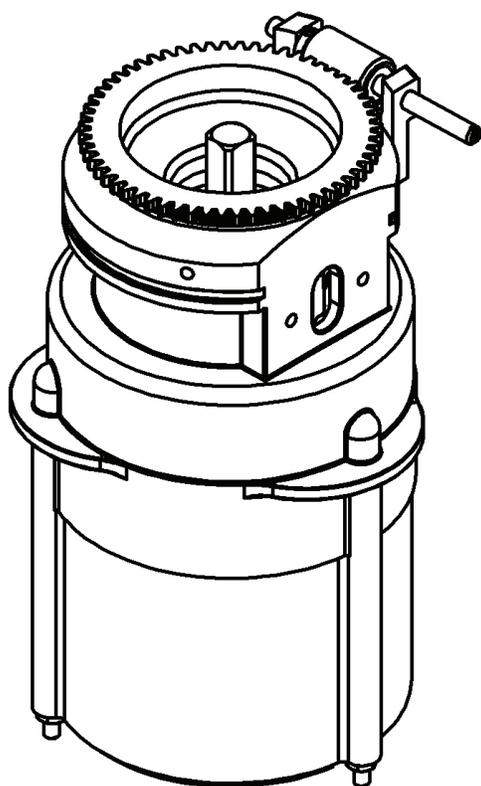


### 9.5 Moulin à grains

Maintenance préventive : à chaque 5 ans ou 100,000 cycles

Le taille des particules de grains moulus jouant un rôle important dans la qualité du café infusé, il est important de changer les meules selon la maintenance préventive prévue.

Contactez le soutien technique e au service.na@evocagroup.com ou 800-561-6162, ext. 310 pour commander des pièces ou pour plus d'informations.



Moulin dans les machine produites avant le 1er août 2012

## 10 ENTRETIEN DES PIÈCES

Cette section est destinée à vous guider pour l'entretien des différentes composantes de la machine.

### 10.1 Vidange du réservoir à eau chaude

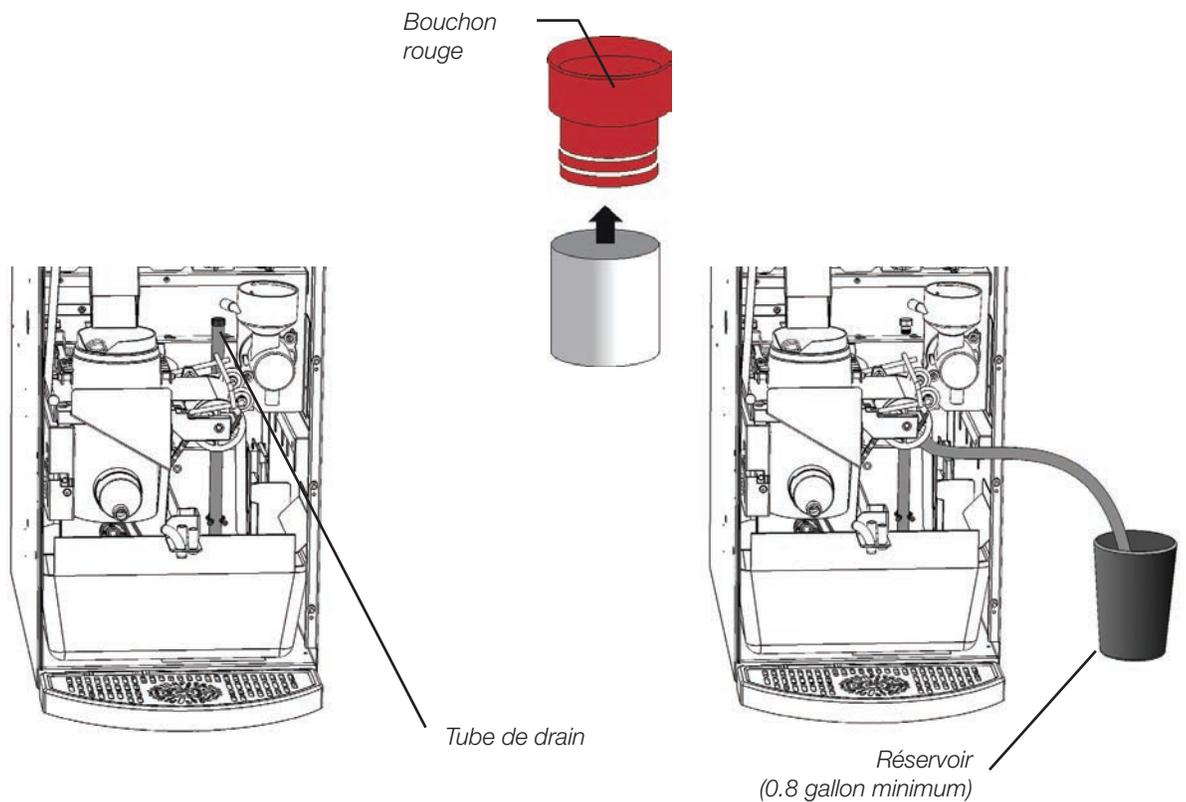
Nous vous recommandons de prévoir 3 heures pour le refroidissement de l'eau avant de vidanger le réservoir. Assurez-vous d'avoir un seau de 0,8 gallon pour procéder.

1. Éteignez et débranchez la machine.
2. Fermer l'alimentation d'eau principale de la machine.
3. Retirez le panneau arrière.
4. Localisez le tube de drainage (bouchon rouge).
5. Dirigez le tube dans le seau et retirez le bouchon rouge.



**ATTENTION! L'eau peut être très chaude.**

6. Vider complètement le réservoir d'eau.
7. Réinstallez en reprenant les étapes dans l'ordre inverse.



## 10.2 Mise en arrêt et entreposage

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

1. Éteignez la machine et débranchez-la de l'alimentation électrique.
2. Vidangez le réservoir à eau chaude (voir les instructions à la section 10.1).
3. Videz les contenants à solubles et le contenant à 3 grains.
4. Nettoyez toutes les pièces de la machine avant l'entreposage (voir les instructions à la section 8).
5. Déconnectez le fil blanc de l'élément chauffant.
6. Attachez le bras du détecteur de niveau d'eau à l'aide d'un attache pour maintenir le flotteur immobile pendant le déplacement de la machine.



**Ne serrez pas trop. Cela pourrait endommager l'interrupteur; il faut simplement empêcher les mouvements ascendants et descendants du flotteur.**

### 10.2.1 Entreposage du système d'infusion

Le système d'infusion est le cœur de la machine et il est responsable de la qualité et du goût des boissons. Par conséquent, il est important de l'entreposer correctement lorsqu'il n'est pas installé dans la machine.

Vous devez toujours désengager l'embrayage avec une pince et soulever la chambre d'infusion. Ceci réduira la pression exercée sur le mécanisme et les joints d'étanchéité. Le système doit être couché sur l'arrière ou déposé sur son côté gauche lorsqu'il est rangé.

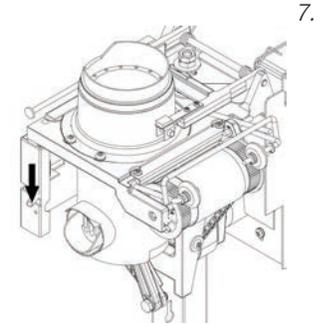


**Ne rangez pas le système sur son côté droit (sur les roues et le mécanisme) ou en position debout, car il sera instable et risque de tomber.**

### 10.3 Système d'infusion

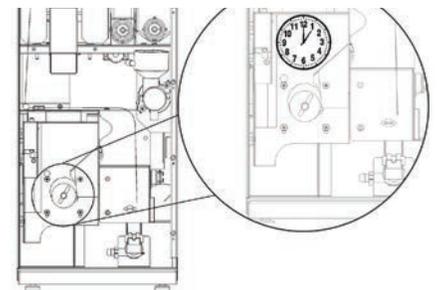
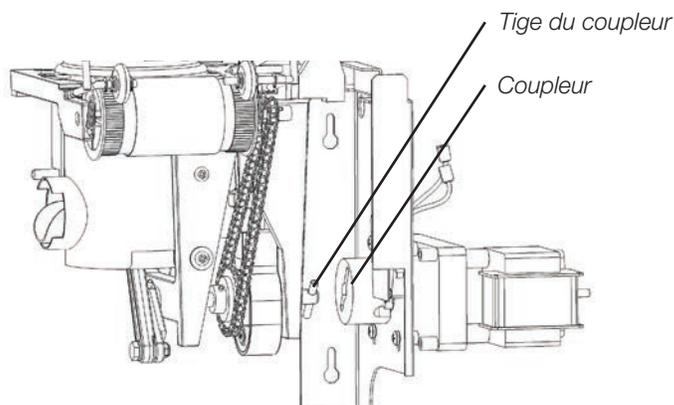
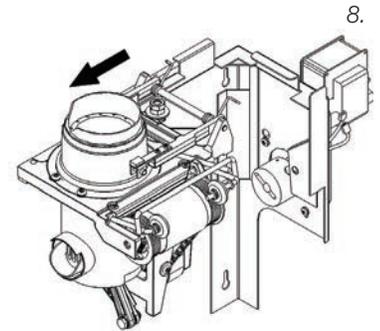
#### Retrait du système

1. Ouvrez la porte de la machine.
2. Aller en mode service (voir section 6.1) et appuyez sur Installation papier-filtre une seule fois.
3. Attendre que la chambre d'infusion soit lever.
4. Couper le papier-filtre;
5. Retirez l'attache du boyau d'écoulement située sur la droite du système.
6. Supportez l'ensemble en tenant le côté droit du châssis d'aluminium.
7. Avec votre main gauche, faites glisser la tige de soutien sur la droite et appuyez.
8. Tirez le tout vers vous.



#### Installation du système

1. Assurez-vous que la tige du coupleur à l'arrière du système d'infusion est à 1 heure.
2. Alignez la partie gauche du système sur la gauche du support.
3. Enfoncez complètement le système d'infusion dans le moteur du coupleur.
4. Faites glisser la tige de soutien en position et appuyez vers la gauche.

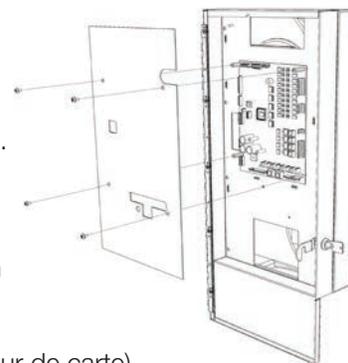


## 10.4 Carte principale

Comme toutes les composantes électroniques, la carte principale est sensible aux variations de tensions électrique dans l'immeuble. Si vous remplacez votre carte principale pour cette raison et que le problème persiste, vérifiez le dispositif d'alimentation électrique et prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous manipulez les composantes sensibles à la statique.

### Retrait

1. Récupérez toutes les données.
2. Éteignez la machine et débranchez-la de l'alimentation électrique.
3. Ouvrez la porte et démontez la plaque de la carte.
4. Débranchez les connecteurs dans le sens horaire à partir du coin supérieur gauche.



**Port MDB J11** (si monnayeur, accepteur de billet ou lecteur de carte)

**Carte principale:** J12, J18, J27, J2, J19, J3, J6, J14, J21, J22

5. Dévisser les 4 poteaux de plastique 1”;
6. Retirez la carte.

### Installation

1. Replacez la carte et fixez-la avec les 4 poteaux;
2. Branchez les connecteurs et référez-vous au diagramme pour une explication visuelle;
3. Vérifiez que tout est bien en place, la carte ne fonctionnera pas si les connexions sont mal effectuées;
4. Réinstallez les pièces en reprenant les étapes dans l'ordre inverse. Voir section 4.8 pour plus de détails.
5. Branchez la machine et mettez-la en marche;
6. Vérifiez sur l'écran si tout fonctionne bien.



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

## 11 DÉPANNAGE

Il existe deux types de messages de service : Avertissements et Erreurs. Les avertissements vont désactiver temporairement certaines fonctions tandis que les erreurs vont empêcher l'utilisation de la cafetière jusqu'à ce qu'elle soit réglée.

### 11.1 Liste des messages d'avertissements

#### **ROULEAU DE PAPIER-FILTRE VIDE**

Le rouleau de papier-filtre est vide. Toutes les boissons contenant du café seront temporairement désactivées sur l'écran de sélection. Seulement l'eau chaude et les boissons avec solubles seulement seront disponibles. Installer un nouveau rouleau de papier-filtre pour enlever ce message d'erreur.



**Pour les techniciens avancés: l'état de l'interrupteur de détection de rouleau de papier-filtre peut être déterminé avec le DEL vert DS14 sur la carte principale.**

#### **UN RINÇAGE SERA BIENTÔT REQUIS**

La quantité de boisson préparées faite est égale à la valeur dans la boîte Rinçage dans l'onglet Système du mode service. Toutes les boissons seront disponibles. Le message restera affiché jusqu'à ce qu'un rinçage automatique sera fait.

#### **POUBELLE PLEINE**

La quantité de boisson faite est égale à la valeur dans la boîte Maximum poubelle dans l'onglet Système du mode service. Toutes les boissons contenant du café seront temporairement désactivées sur l'écran de sélection. Seulement l'eau chaude et les boissons contenant uniquement des solubles seront disponibles. Vous devez vider la poubelle et ensuite appuyez sur Mise à zéro compteur poubelle.

#### **VALEUR DU BILLET TROP ÉLEVÉE**

L'accepteur de billet de Evoca Amérique du Nord ne fonctionne qu'avec des dollars américains.

La valeur maximale des billets pouvant être insérés dans l'accepteur de billets est 10,00 \$ (USD). Si le billet est d'une valeur plus élevée que 10,00 \$ (USD), il sera retourné au client.

#### **PAS ASSEZ DE MONNAIE, RETOUR BILLET**

Lorsqu'un billet est inséré, le même montant doit être présent dans les tubes de l'accepteur monnaie. S'il n'y a pas assez de monnaie, le billet sera retourné au client. Notez que les billets de 1,00 \$ (USD) seront acceptés même s'il n'y a pas de monnaie dans l'accepteur à monnaie.

## 11.2 Liste des messages d'erreur

### **BRIS DE COMMUNICATION ENTRE LA MACHINE ET L'ÉCRAN**

Le lien entre l'ordinateur et la machine à café est rompu. La cafetière peut ne plus être alimentée en courant.

- Vérifier le contenant du flotteur de débordement, il doit être vide et le flotteur en bas.
- Vérifier les disjoncteurs 5A et 15A à l'arrière de la cafetière.
- Vérifier les connexions entre le connecteur J14, sur la carte principale, et le port COM1 de l'ordinateur. Voir la section 4.7 pour les détails.

### **BRIS DE COMMUNICATION ENTRE LA MACHINE À CAFÉ ET LE THERMOSTAT**

Le lien entre le thermostat et la machine à café est rompu. Le thermostat est situé à l'arrière de la machine. Vérifier les connexions entre la carte principale et le thermostat.

### **SONDE DE TEMPÉRATURE D'EAU DÉFECTUEUSE (CIRCUIT OUVERT)**

La sonde de température d'eau est défectueuse ou débranchée du thermostat.

### **SONDE DE TEMPÉRATURE D'EAU DÉFECTUEUSE (COURT CIRCUIT)**

La sonde de température d'eau est défectueuse (court circuit).

### **L'INTERRUPTEUR DE POSITION DE L'INFUSEUR EST DÉFECTUEUX**

L'infuseur ne trouve pas sa position de départ. Les pièces suivantes peuvent être défectueuses :

- Le moteur d'infuseur
- La tige de l'entraînement (dog drive) ou l'entraînement (dog drive) lui-même
- L'interrupteur de position de départ

Enlever l'infuseur de la machine. Appuyer sur le bouton « Mise en marche » sur l'écran d'erreur. Le moteur d'infuseur sera activé et arrêtera lorsqu'il sera à la position de départ. Vous pourrez voir si l'interrupteur fonctionne correctement.

L'état de l'interrupteur peut être déterminé avec le DEL vert DS13 sur la carte principale. Lorsqu'il est à la position de départ (contact ouvert), le DEL est éteint. Voir la section 4.7.1 pour plus de détails.

### **IL Y A DE L'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 détecteurs d'eau. L'état des détecteurs d'eau peut être déterminé avec le DEL vert DS18. Lorsque le bac de débordement est vide la lumière est éteinte. Voir la section 4.7 pour plus de détails.

## 11.2 Liste des messages d'erreur (suite)

### **NIVEAU D'EAU BAS DANS LE RÉSERVOIR**

Le réservoir d'eau ne s'est pas rempli au complet pendant la période de temps allouée au remplissage. La valve d'entrée d'eau se désactive en guise de sécurité.

- Le temps de remplissage maximum est de 4 minutes après la mise en marche de l'appareil.
- Le temps de remplissage maximum est de 1 minute après le premier remplissage.

Vérifier la ligne d'entrée pour déterminer si la pression est adéquate. Si vous utilisez un filtre à eau, il se peut qu'il soit trop usé et doive être remplacé.

Appuyer sur le bouton « Continuer le remplissage » sur l'écran de sélection pour remplir le réservoir d'eau.

### **RÉSERVOIR D'EAU EN REMPLISSAGE. VEUILLEZ ATTENDRE 1 À 3 MINUTES**

Ce message est affiché après la mise en marche de l'appareil jusqu'à ce que le réservoir soit rempli.

### **TEMPÉRATURE DE L'EAU TROP BASSE. ATTENDEZ**

La Total Lite arrêtera cessera de préparer des boissons si la température de l'eau dans le réservoir est plus basse que le paramètre «Temp. min.» dans le mode service. Pour désactiver cette fonction, ajustez ce paramètre à 0.

## ANNEXE 1 CALENDRIER D'ENTRETIEN COMPLET

## PRENDRE NOTE :

Toutes les pièces de la machine doivent être entretenues selon notre programme de maintenance pour que la garantie s'applique en cas de dommage. Une maintenance adéquate vous permettra de prolonger la vie utile de votre machine et assurera une bonne qualité des breuvages.

MAINTENANCE EFFECTUÉE PAR L'OPÉRATEUR	<p><b>Maintenance Quotidienne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Vérifier inventaire de produits</li> <li><input type="checkbox"/> Remplir les contenants à grains et solubles</li> <li><input type="checkbox"/> Vider la poubelle</li> <li><input type="checkbox"/> Effectuer un cycle de rinçage</li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer la machine et garder la zone bien rangée</li> <li><input type="checkbox"/> Vider la boîte à billets et à monnaie (si applicable)</li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer le bac de récupération et sa grille</li> </ul>
MAINTENANCE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PROVIDER	<p><b>Maintenance Hebdomadaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Vérifier le niveau de papier filtre</li> <li><input type="checkbox"/> Désinfecter le système infuseur avec un cycle d'eau chaude</li> <li><input type="checkbox"/> Désinfecter l'unité de mixage des solubles avec un cycle d'eau chaude</li> <li><input type="checkbox"/> Saisir les données du logiciel</li> <li><input type="checkbox"/> Vérifier gobelet de débordement</li> <li><input type="checkbox"/> Vérifier bac de débordement</li> </ul> <p><b>Maintenance Mensuelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer l'assemblage infuseur avec un nettoyant commercial <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermer l'interrupteur de produit à l'intérieur de la machine</li> <li>- Nettoyer l'accumulation de café sur l'assemblage infuseur - retirer le papier filtre</li> <li>- Nettoyer la chute en inox et la boucher avec un linge</li> <li>- Vaporiser du nettoyant commercial directement dans la chambre d'infusion</li> <li>- Effectuer un cycle de grand café (mettre l'interrupteur de produits à OFF)</li> <li>- Lorsque l'eau se mélange avec le nettoyant, agiter le tout avec un petit pinceau</li> <li>- Quand le piston est rendu à moitié de sa course en descendant, couper l'alimentation de l'unité</li> <li>- Laisser le cylindre tremper pendant plusieurs minutes</li> <li>- Réactiver la machine et placer un contenant sous le bec verseur</li> <li>- Effectuer plusieurs cycles de grand café jusqu'à ce que l'eau sorte claire</li> <li>- Remettre l'interrupteur de produit à ON et retirer le linge de la chute en inox</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer les contenants de solubles</li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer le contenant à grains et la chute</li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer la chute à café en inox</li> </ul> <p><b>Cédule de Maintenance Préventive à différents cycles</b></p> <p>5,000 cycles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer l'assemblage infuseur avec un nettoyant commercial</li> </ul> <p>10,000 cycles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Vérifier et remplacer les valves d'eau</li> <li><input type="checkbox"/> Vérifier et remplacer le filtre à eau</li> </ul> <p>25,000 cycles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Remplacer l'assemblage infuseur via notre programme de remplacement</li> <li><input type="checkbox"/> Remplacer le moteur fouetteur</li> </ul> <p>50,000 cycles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Détartrer le réservoir à eau ainsi que les valves</li> </ul> <p>100,000 cycles ou aux 2 ans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Remplacer les lames du moulin</li> <li><input type="checkbox"/> Remplacer la flotte du réservoir à eau ainsi que les interrupteurs (flotte et chaleur)</li> </ul> <p><b>AU BESOIN :</b> Les pièces suivantes doivent être vérifiées sur une base régulière et nettoyées et désinfectées au besoin :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ventilateur</li> <li><input type="checkbox"/> Chambre d'infusion</li> <li><input type="checkbox"/> Fouetteur et unité de mixage</li> <li><input type="checkbox"/> Poubelle</li> <li><input type="checkbox"/> Contenants à solubles</li> </ul>

## ANNEXE 2 CALENDRIER D'ENTRETIEN MENSUEL

### PRENDRE NOTE :

Toutes les pièces de la machine doivent être entretenues selon notre programme de maintenance pour que la garantie s'applique en cas de dommage. Une maintenance adéquate vous permettra de prolonger la vie utile de votre machine et assurera une bonne qualité des breuvages.

MAINTENANCE EFFECTUÉE PAR LE FOURNISSEUR DE SERVICES AUTORISÉ

#### Maintenance Mensuelle

- Vérifier le niveau de papier filtre
  - Désinfecter le système infuseur avec un cycle d'eau chaude
  - Désinfecter l'unité de mixage des solubles avec un cycle d'eau chaude
  - Saisir les données du logiciel
  - Vérifier gobelet de débordement
  - Vérifier bac de débordement
  - Nettoyer l'assemblage infuseur avec un nettoyant commercial
    - Fermer l'interrupteur de produit à l'intérieur de la machine
    - Nettoyer l'accumulation de café sur l'assemblage infuseur - retirer le papier filtre
    - Nettoyer la chute en inox et la boucher avec un linge
    - Vaporiser du nettoyant commercial directement dans la chambre d'infusion
    - Effectuer un cycle de grand café (mettre l'interrupteur de produits à OFF)
    - Lorsque l'eau se mélange avec le nettoyeur, agiter le tout avec un petit pinceau
    - Quand le piston est rendu à moitié de sa course en descendant, couper l'alimentation de l'unité
    - Laisser le cylindre tremper pendant plusieurs minutes
    - Réactiver la machine et placer un contenant sous le bec verseur
    - Effectuer plusieurs cycles de grand café jusqu'à ce que l'eau sorte claire
    - Remettre l'interrupteur de produit à ON et retirer le linge de la chute en inox
  - Nettoyer les contenants de solubles
  - Nettoyer le contenant à grains et la chute
  - Nettoyer la chute à café en inox
- Vérifier, nettoyer et désinfecter au besoin :
- Ventilateur
  - Chambre d'infusion
  - Fouetteur et unité de mixage
  - Poubelle
  - Contenants à solubles

#### Cédule de Maintenance Préventive à différents cycles

- 5,000 cycles :
  - Nettoyer l'assemblage infuseur avec un nettoyant commercial
- 10,000 cycles :
  - Vérifier et remplacer les valves d'eau
  - Vérifier et remplacer le filtre à eau
- 25,000 cycles :
  - Remplacer l'assemblage infuseur via notre programme de remplacement
  - Remplacer le moteur fouetteur
- 50,000 cycles :
  - Détartrer le réservoir à eau ainsi que les valves
- 100,000 cycles ou aux 2 ans :
  - Remplacer les lames du moulin
  - Remplacer la flotte du réservoir à eau ainsi que les interrupteurs (flotte et chaleur)

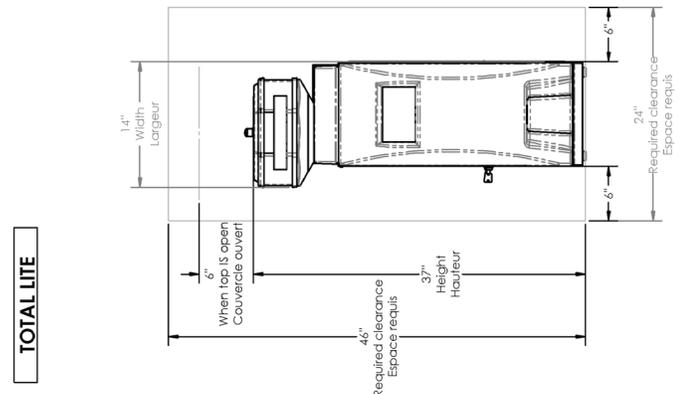
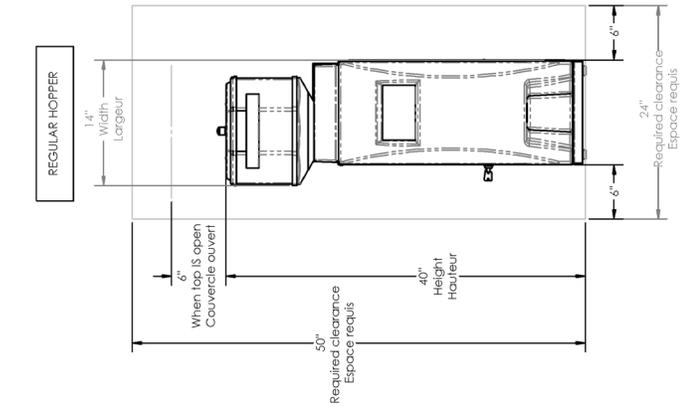
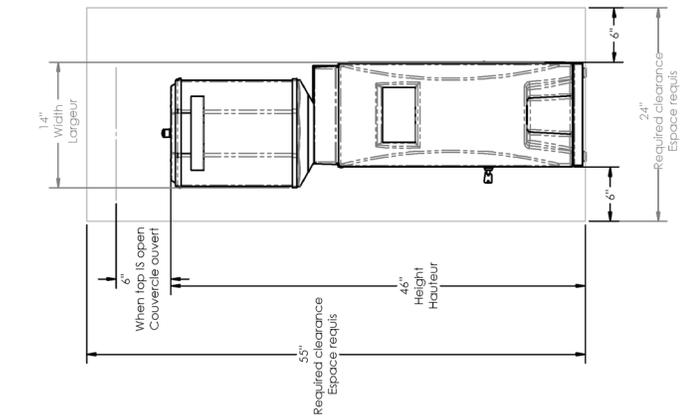
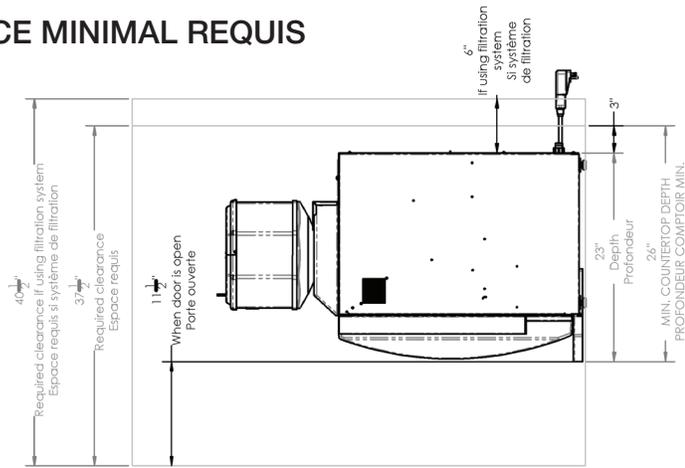
## ANNEXE 3 CALENDRIER D'ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

## PRENDRE NOTE :

Toutes les pièces de la machine doivent être entretenues selon notre programme de maintenance pour que la garantie s'applique en cas de dommage. Une maintenance adéquate vous permettra de prolonger la vie utile de votre machine et assurera une bonne qualité des breuvages.

MAINTENANCE EFFECTUÉE PAR LE FOURNISSEUR DE SERVICES AUTORISÉ	<p><b>Maintenance Hebdomadaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Vérifier le niveau de papier filtre</li> <li><input type="checkbox"/> Désinfecter le système infuseur avec un cycle d'eau chaude</li> <li><input type="checkbox"/> Désinfecter l'unité de mixage des solubles avec un cycle d'eau chaude</li> <li><input type="checkbox"/> Saisir les données du logiciel</li> <li><input type="checkbox"/> Vérifier gobelet de débordement</li> <li><input type="checkbox"/> Vérifier bac de débordement</li> </ul> <p>Vérifier, nettoyer et désinfecter au besoin :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ventilateur</li> <li><input type="checkbox"/> Chambre d'infusion</li> <li><input type="checkbox"/> Fouetteur et unité de mixage</li> <li><input type="checkbox"/> Poubelle</li> <li><input type="checkbox"/> Contenants à solubles</li> </ul>
	<p><b>Cédule de Maintenance Préventive à différents cycles</b></p> <p>5,000 cycles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nettoyer l'assemblage infuseur avec un nettoyant commercial</li> </ul> <p>10,000 cycles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Vérifier et remplacer les valves d'eau</li> <li><input type="checkbox"/> Vérifier et remplacer le filtre à eau</li> </ul> <p>25,000 cycles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Remplacer l'assemblage infuseur via notre programme de remplacement</li> <li><input type="checkbox"/> Remplacer le moteur fouetteur</li> </ul> <p>50,000 cycles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Détartre le réservoir à eau ainsi que les valves</li> </ul> <p>100,000 cycles ou aux 2 ans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Remplacer les lames du moulin</li> <li><input type="checkbox"/> Remplacer la flotte du réservoir à eau ainsi que les interrupteurs (flotte et chaleur)</li> </ul>

ANNEXE 4 ESPACE MINIMAL REQUIS



MAX 5 FEET DISTANCE OF ELECTRICAL OUTLET  
MAX 5 PIEDS DE DISTANCE D'UNE PRISE DE COURANT

