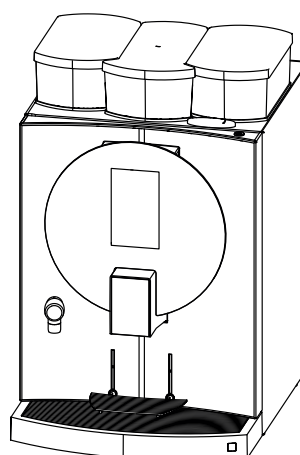
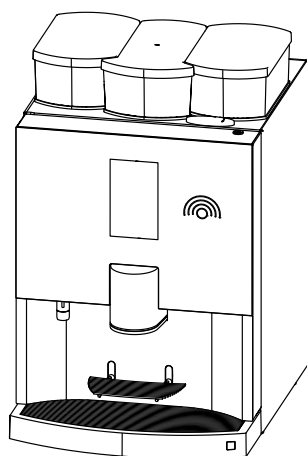
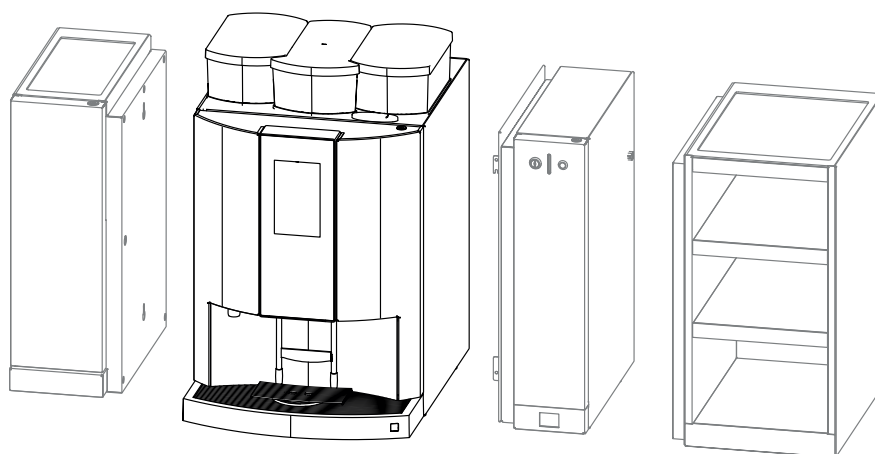




Original Betriebsanleitung

HO Siamonie



de

14.03.2023

415 67 010 00 _ 071



Inhalt

1. Allgemein.....	4
2. Sicherheitshinweise	6
2.1 Allgemeinen Hygieneanforderungen.....	7
2.2 Symbol- und Hinweiserklärung.....	8
3. Geräteabbildung	9
4. Transport und Aufbau	14
5. Aufstellung	15
5.1 Aufstellbedingungen.....	15
6. Allgemeine Aufstellbedingungen	15
6.1 Aufstellfläche.....	16
6.2 Kühlmodul anstellen	16
6.3 Wasser- und Stromversorgung.....	17
6.4 Automat und Tür ausrichten	18
6.5 Inbetriebnahme.....	19
6.5.1 Wasserzufuhr	19
6.5.2 Netzstecker	19
6.5.3 Schlauch im Schlauchklemmventil prüfen.....	19
6.5.4 Automat einschalten.....	19
6.5.5 Espressoboiler befüllen	20
6.5.6 Heizung einschalten	20
6.5.7 Staudruck einstellen.....	21
6.5.8 Dampfdruck überprüfen	22
6.5.9 Milchprodukte freischalten (nur bei Kühlmodul)	22
6.5.10 Brühprodukt mit Kaffeemehl zubereiten	22
6.5.11 Bohnenbehälter befüllen	23
6.5.12 Instantproduktbehälter befüllen.....	23
6.5.13 Mahlgrad einstellen	24
6.5.14 Mühle kalibrieren.....	25
6.5.15 Instantproduktbehälter kalibrieren.....	26
7. Bedienung	27
7.1 Betriebsbereitschaft.....	27
7.2 Produkt ausgeben	27
7.3 Heißwasser ausgeben.....	27
7.4 Anpassung an Tasse.....	28
7.5 Dosierung.....	28
7.6 Produktabgabe stoppen	28
7.7 Probeverkauf	28
7.8 Anwahlen verändern	28
7.8.1 Abkürzungen Hauptprodukte	29
7.8.2 Verfügbare Vorwahlen	29
7.8.3 Hauptprodukte, Rezepte, Zuwahlen.....	30
7.8.4 Espresso und dessen Varianten.....	31
7.8.5 Preise/ Zuordnung.....	32
7.9 Tägliche Handgriffe.....	34

7.9.1 Produktbehälter auffüllen	34
7.9.2 Restwasserbehälter und Satzbehälter	34
7.9.3 Tropfwanne	34
7.9.4 Tassentisch bei verschiedenen Automatentypen	35
7.9.5 Anzeige bei geöffneter Tür	36
7.9.6 Zugangsrechte/ Einloggen	36
7.9.7 Automat vorübergehend außer Betrieb nehmen (Wochenende)	37
8. Reinigung	41
8.1 Tägliche Maßnahmen	42
8.1.1 Brüheinheit, Pulverrutsche, Produktrutschen	42
8.1.2 Tropfwanne leeren	42
8.1.3 Reinigungsprogramm durchführen (ohne Kühlmodul)	43
8.1.4 Reinigungsprogramm durchführen (mit Kühlmodul)	44
8.1.5 Milchbehälter (optional)	45
8.1.6 Restwasserbehälter und Satzbehälter	45
8.1.7 Getränkeauslauf	45
8.1.8 Glasfront, Außenflächen reinigen	45
8.2 Wöchentliche Maßnahmen	46
8.2.1 Mixereinheit	46
8.2.2 Gehäuse außen	47
8.2.3 Milchaufschäumer (nur Kühlmodul)	47
8.3 Monatliche Maßnahmen	48
8.3.1 Absaugschublade	48
8.3.2 Dampfboiler spülen (nur wenn ein Kühlmodul vorhanden ist)	48
8.4 Halbjährliche Maßnahmen	49
8.4.1 Bohnenbehälter und Instantproduktbehälter	49
8.4.2 Direktablauf (optional)	49
9. Programmierung Automat	50
9.1 Abbildungen HMI	50
9.2 Bildformate Produktabbildungen und Slideshow	51
9.3 VMC- und HMI-Steuerung	52
9.4 Softwareupdate Siamonie	52
9.5 Steuerung Softwareupload	53
9.6 Software Version bestimmen	53
9.7 Zugangscodes	54
10. Sondereinstellungen	55
11. Index	57
12. Menü-Struktur	58
13. Glossar	60
14. Technische Daten	61
15. FAQ	62
16. Fehlercodes	65
17. Lagerung, Außerbetriebnahme, Stilllegung und Entsorgung	69
18. EG-Konformitätserklärung	70

1. Allgemein

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Automaten zur Zeit der Drucklegung dieser Betriebsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Vollständigkeit Dokument

Dieses Dokument hat insgesamt 72 Seiten. Wenn Sie alle Seiten fortlaufend vorliegen haben, ist Ihr Dokument vollständig.

Verfügbarkeit der Anleitung

Die Betriebsanleitung muss dem Benutzer dauerhaft zur Verfügung gestellt werden, damit eine sichere Benutzung ermöglicht wird. Sie ist am Einsatzort an leicht erreichbarer Stelle aufzubewahren, an der sie jederzeit eingesehen werden kann.

Diese Betriebsanleitung kann auch im Internet auf dem geschützten Download-Center eingesehen werden: (<http://www.sielaff.de/download-center/>)

Hersteller

Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau
Münchener Straße 20
91567 Herrieden
Deutschland

Hotline

Anfragen und Bestellungen werden unter folgender Anschrift bearbeitet:

Telefon	+49 9825 18-0	Zentrale
	+49 9825 18-315108	Service-Hotline
service@sielaff.de		
Telefax	+49 9825 18-315499	Service
	+49 9825 18-315299	Auftragsannahme Ersatzteil
info@sielaff.de; www.sielaff.com		

Varianten

Bitte beachten Sie, dass diese Anleitung für verschiedene Varianten von Automaten zutrifft. Es können daher Details beschrieben sein, die Ihr Automat möglicherweise nicht enthält.

Diese Anleitung gilt für die folgenden Varianten:

Typenbezeichnung	Ausführung	Sielaff Art. Nr
HO Siamonie Touch 01 IN	Instant	415 00 000 70
HO Siamonie Touch 01 FM	Frischmilch	415 00 000 80
HO Siamonie TS AD01 IN	Instant	416 00 000 00
HO Siamonie TS AD01 FM	Frischmilch	416 00 000 10
HO Siamonie TS ML01 IN	Instant	416 00 000 20
HO Siamonie TS ML01 FM	Frischmilch	416 00 000 30

Anbaumodule	Aufstellung	Sielaff Art. Nr
VS Kühlbox KB12 Siamonie Kühlmodul	links vom Automaten	415 00 000 20
VS Tassenwärmer 4 Ebenen	rechts vom Automaten	415 00 000 30
VS Kreditmodul Siamonie ST01	rechts vom Automaten	415 00 000 40

Identifikation

	1 Hersteller 2 Typenbezeichnung 3 Variante (mit x markiert) 4 Anschlussdaten Auf dem Typenschild ist angekreuzt, um welche Automaten Variante es sich handelt.
---	--

Copyright

© SIELAFF GmbH & Co. KG Automatenbau

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, der Entnahme von Abbildungen, der Funksendung, der Wiedergabe auf fotomechanischem oder ähnlichem Wege und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwendung, vorbehalten.

SIELAFF gibt keine Erklärungen oder Garantien hinsichtlich des Inhalts dieser Betriebsanleitung ab und lehnt es ausdrücklich ab, die Verantwortung für alle stillschweigend mit eingeschlossenen Mängelansprüche zu übernehmen. Darüber hinaus behält sich SIELAFF das Recht vor, diese Publikation zu aktualisieren und Änderungen vorzunehmen, ohne dabei die Verpflichtung einzugehen, jede Person von diesen Änderungen in Kenntnis zu setzen.

Leistungsmerkmale

Der Automat Siamonie 01 bereitet verschiedene Kaffee- und Schokoladengetränke zu, die durch optionale Zusätze verfeinert werden können. Der Kaffee wird hierbei aus frisch gemahlenden Bohnen nach dem Espressoverfahren gebrüht.

Optional ist der Automat mit einem Kühlmodul erhältlich. In diesem wird die Milch mit Wasserdampf und Luft in einem Milchaufschäumer aufgeschäumt. Das Kühlmodul kann nur links vom Automaten montiert werden.

Optional sind weitere Modulbaugruppen wie Kassensystem bzw. Tassenwärmer erhältlich. Diese werden rechts vom Automaten aufgestellt.

Die Getränkeauswahl erfolgt komfortabel über ein Touchscreen mit kontextabhängiger Anzeige. Zur Auswahl genügt ein Berühren des Touchscreen mit dem Finger. Nach Produktanwahl arbeitet der Automat automatisch.

Alle Funktionen des Automaten werden über eine Mikroprozessor-Baugruppe gesteuert und kontrolliert. In der Steuerung sind Speicher für die Verkaufs- und die Fehlerstatistik enthalten.

Der Touchscreen mit der HMI-Schnittstelle wird über einen internen PC gesteuert.

Optional kann ein Online-Modul zur Fernübertragung von Daten eingesetzt werden.

Die Kaffeebohnen werden im integrierten Mahlwerk gemahlen und der Brüheinheit zugeführt.

Der Kaffee wird mit einer Wassertemperatur von ca. 95 °C und einem Wasserdruck von bis zu 10 bar gebrüht. Dadurch werden ein besonderer Geschmack und Aroma erreicht.

Nach dem Brühprozess wird das verbrauchte Kaffeepulver in den Satzbehälter ausgeworfen.

Das Kakao- und Toppingpulver wird aus dem Instantproduktbehälter gefördert und gelangt in die Mixerschale. Dort wird es in heißem Wasser aufgelöst. Das fertige Heißgetränk fließt über den Auslauf zur Getränkeausgabe.

Das automatische Reinigungsprogramm erleichtert die tägliche Reinigung des Automaten (Brüher, optionales Milchsysteem, Mixer). Nur wenige manuelle Reinigungshandgriffe sind zur Vorbereitung nötig, danach läuft das Reinigungsprogramm vollautomatisch. Die Funktion Mixer spülen erleichtert die Reinigung.

2. Sicherheitshinweise

Allgemein

- Vor Inbetriebnahme des Geräts muss die Betriebsanleitung gelesen und verstanden werden.
- Die Betriebsanleitung ist am Einsatzort an leicht erreichbarer Stelle aufzubewahren, an der sie jederzeit eingesehen werden kann.
- Bei Transport, Aufstellung, Bedienung, Wartung und Reparatur des Automaten müssen insbesondere die folgenden Vorschriften und Richtlinien - in ihrer neuesten Fassung - zwingend beachtet werden: Vorschriften des zuständigen Stromversorgungsunternehmens, UVV - Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien der Berufsgenossenschaft, Gewerbeordnung, EG-Richtlinien, VDE-Vorschriften, Beachtung der üblichen Hygienevorschriften, Landesspezifische Vorschriften; Betriebssicherheitsverordnung - BetrSichV Arbeitsstättenverordnung - ArbStättV

Transport, Aufstellung

- Das Gerät muss auf einer waagerechten, für das Automatengewicht ausreichend stabilen Unterlage aufgestellt werden.
- Der Automat ist nur für Innenraumaufstellung in trockenen und beheizten Räumen geeignet
- Der Automat darf nur an einem trinkwassergeeigneten Kaltwasseranschluss installiert werden
- Installation und Reparaturen des Geräts dürfen nur von dafür geschultem Servicepersonal durchgeführt werden.
- Aus Sicherheitsgründen muss die Steckdose des Geräts gut zugänglich sein, um das Ziehen des Steckers zu ermöglichen.
- Hinter dem Gerät muss für die Luftzirkulation ein Freiraum von 30 mm vorhanden sein

Bedienung

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ist nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet.
- Der Netzstecker muss leicht zugänglich sein. Netzstecker nie in feuchtem Zustand in die Steckdose stecken oder mit nassen Händen anfassen.
- Nur pasteurisierte oder ultrahoch erhitzte Milch verwenden (nur bei Frischmilch-Variante).
- Zusätzlich zu den Reinigungsarbeiten müssen Wartungsarbeiten am Automaten durchgeführt werden.
- Für Personen, die gewerbsmäßig mit Milch umgehen, muss nach dem Infektionsschutzgesetz eine Belehrung, durch das Gesundheitsamt und durch den Arbeitgeber, alle 2 Jahre erfolgen. Beachten Sie eventuell abweichende Vorgaben des Landes in dem der Automat betrieben wird.

Reinigung

- Der Automat gibt Lebensmittel aus. Zur Vermeidung jeglicher Gesundheitsgefahren für den Konsumenten muss der Automat in regelmäßigen Abständen gereinigt werden.
- Zur Reinigung nur lebensmittelechte, zugelassene Mittel verwenden
- Den Automaten nicht mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger reinigen.

Reparatur

- Im Inneren des Automaten können sich scharfe Kante und Ecken befinden. Bei der Ausführung von Wartungsarbeiten Schutzhandschuhe tragen.
- Die Verwendung des Servicekeys ist ausschließlich geschulten Personen vorbehalten. Bei gestecktem Servicekey wird eine Schutzeinrichtung überbrückt!
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, darf diese, um Gefährdungen zu vermeiden, nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Nur Originalersatzteile verwenden
- Es dürfen nur Produkte verarbeitet werden, die mit SIELAFF abgestimmt sind
- Jede Veränderung oder Umbau des Automaten ist verboten! Die Firma SIELAFF schließt für diese Fälle alle Sachmängelansprüche aus!

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Automat darf nur zur Ausgabe heißer Getränke im gewerblichen Bereich verwendet werden. Jeder darüber hinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Jährliche Tassenleistung:

durchschnittliche Jahresleistung:	40.000 Produktabgaben
maximale Jahresleistung:	60.000 Produktabgaben

2.1 Allgemeinen Hygieneanforderungen

- Vor dem Umgang mit Lebensmitteln Hände waschen und gut desinfizieren
- Nach der Reinigung dürfen Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, nicht mehr berührt werden
- Niesen oder Husten im Umgang mit offenen Lebensmitteln ist zu vermeiden
- Geöffnete Produkte müssen ordnungsgemäß verschlossen und sicher aufbewahrt werden
- Produktreste müssen entfernt werden
- Produkte separat, kühl und trocken lagern

2.2 Symbol- und Hinweiserklärung

Der Automat wurde nach aktuellem Stand der Technik gefertigt. Dennoch gehen von Maschinen Risiken aus, die sich konstruktiv nicht vermeiden lassen.

Um dem Bediener ausreichende Sicherheit zu gewährleisten, werden zusätzlich Sicherheitshinweise gegeben, die durch nachfolgend beschriebene Texthervorhebungen gekennzeichnet sind.

Nur wenn diese beachtet werden, ist hinreichend Sicherheit beim Betrieb gewährleistet.

Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:



GEFAHR

Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.



WARNUNG

Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.



VORSICHT

Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Automaten sind.



HINWEIS

Anmerkung, um Sachschäden am Automaten zu vermeiden.



TIPP

Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Automaten erleichtert.

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Symbole verwendet:



WARNUNG vor elektrischer Energie! Es besteht Lebensgefahr!

In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.



VORSICHT! Heiße Oberflächen!

Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden.

Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbrühungen.

Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Automaten heiß sein. Arbeiten in der Nähe dieser Oberflächen erst durchführen, wenn diese abgekühlt sind.



Handhabungsvorschriften für den Umgang mit elektrostatisch empfindlichen Bauelementen und Baugruppen (ESD) beachten

Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen.

Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden.

Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!



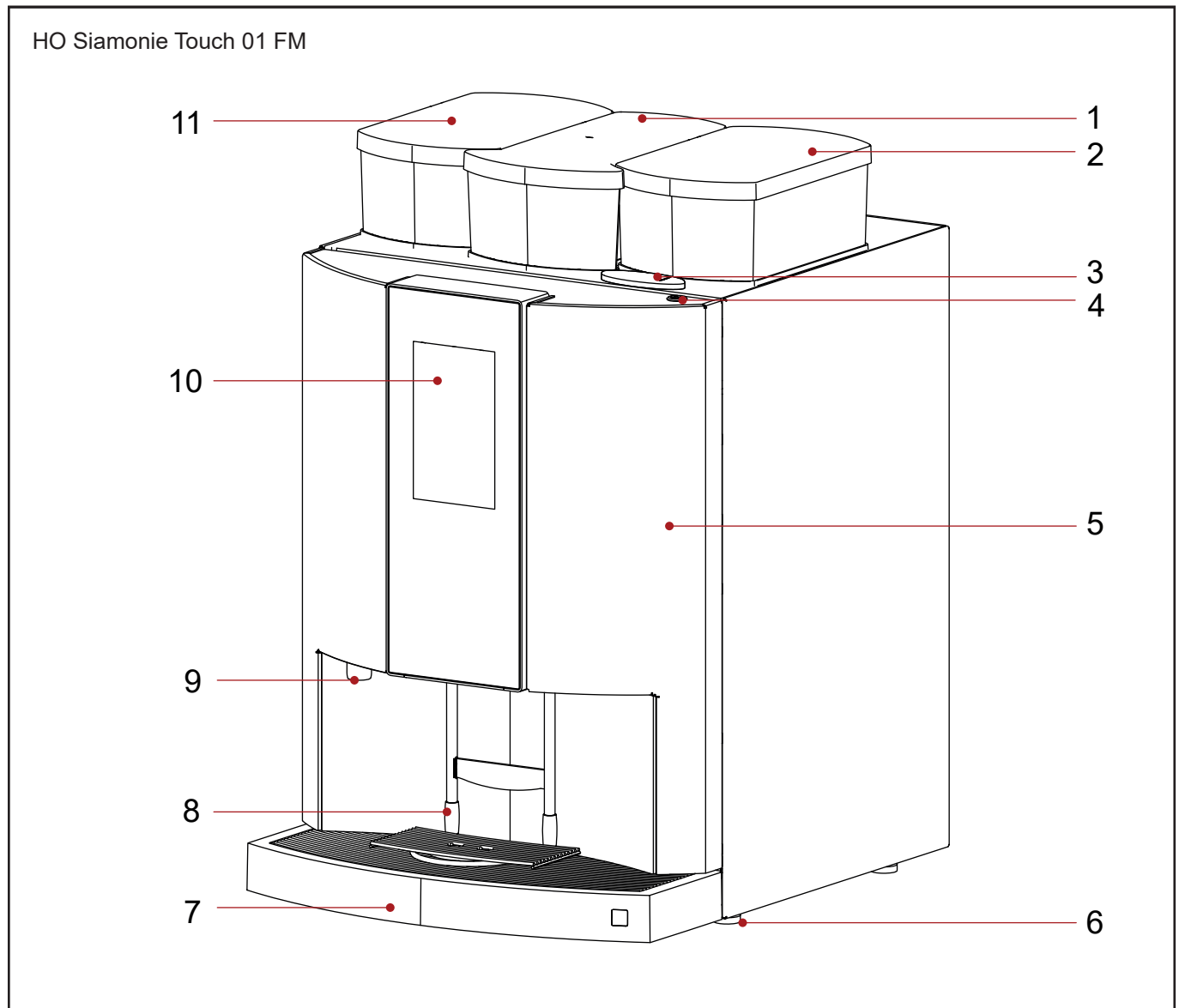
VORSICHT! Quetschgefahr!

Bei gestecktem Servicekey wird eine Schutzeinrichtung überbrückt. Am Brüher besteht die Gefahr von Quetschungen. Die Verwendung des Servicekeys ist ausschließlich geschulten Personen vorbehalten.



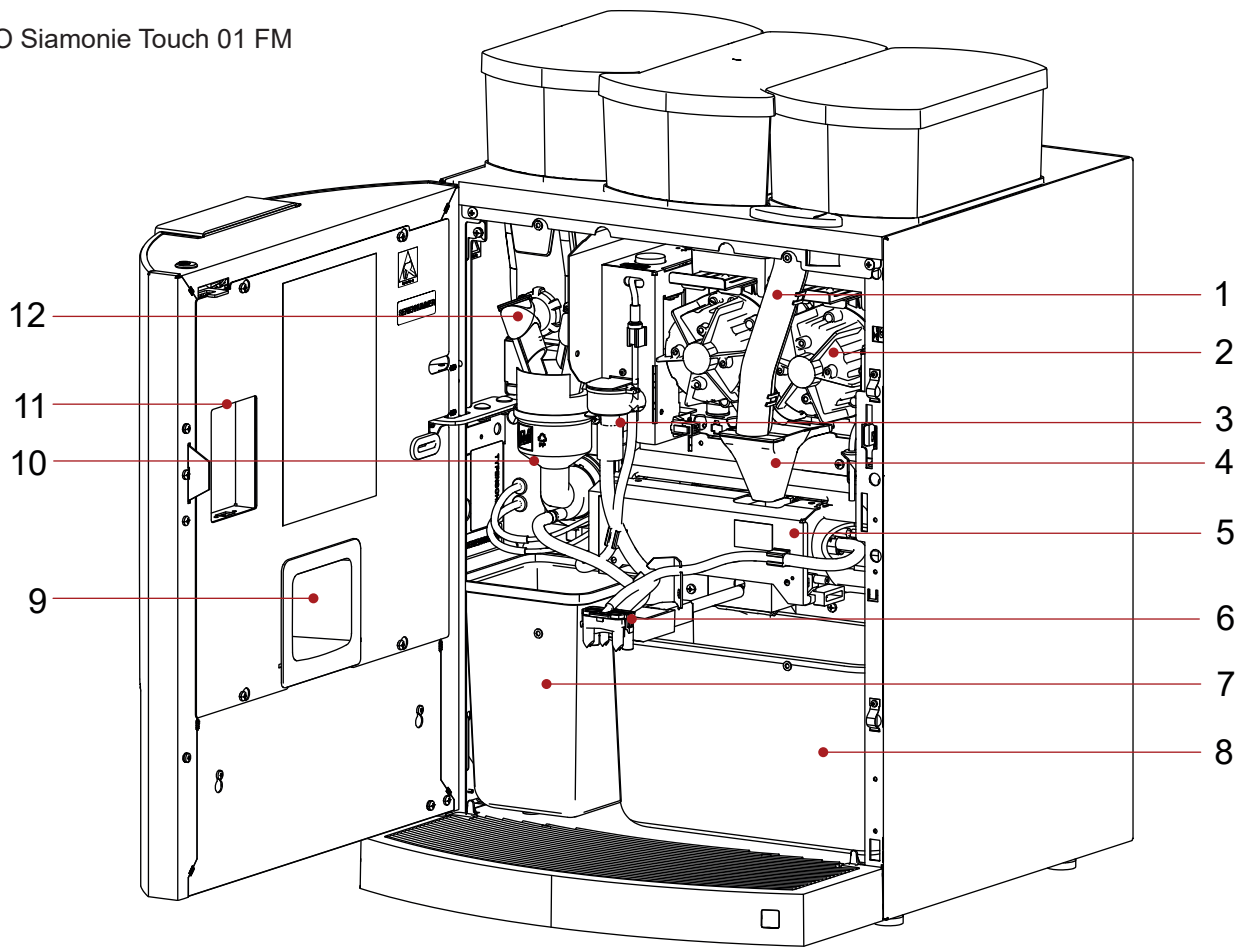
Dieses Symbol bedeutet, dass das jeweils gekennzeichnete Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss. Einzelheiten können in Ihrem Land abweichend geregelt sein.

3. Geräteabbildung



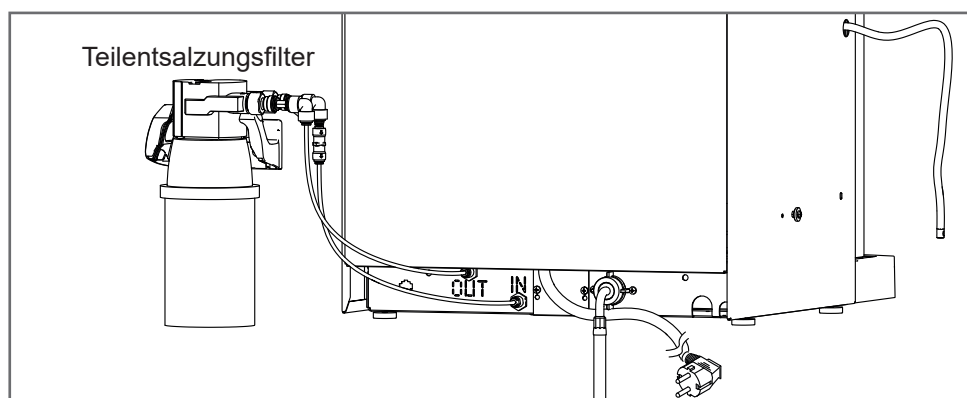
- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Bohnenbehälter (Kaffeebohnen) | 8 Tassentisch (höhenverstellbar) |
| 2 Bohnenbehälter (Espressobohnen) optional | 9 Heißwasserauslauf |
| 3 Kaffeemehl- /Tabletteneinwurf | 10 Touchscreen |
| 4 Türschloss | 11 Abdeckung Instantproduktbehälter |
| 5 Tür | |
| 6 Stellfuß (höhenverstellbar) | |
| 7 Tropfwanne | |

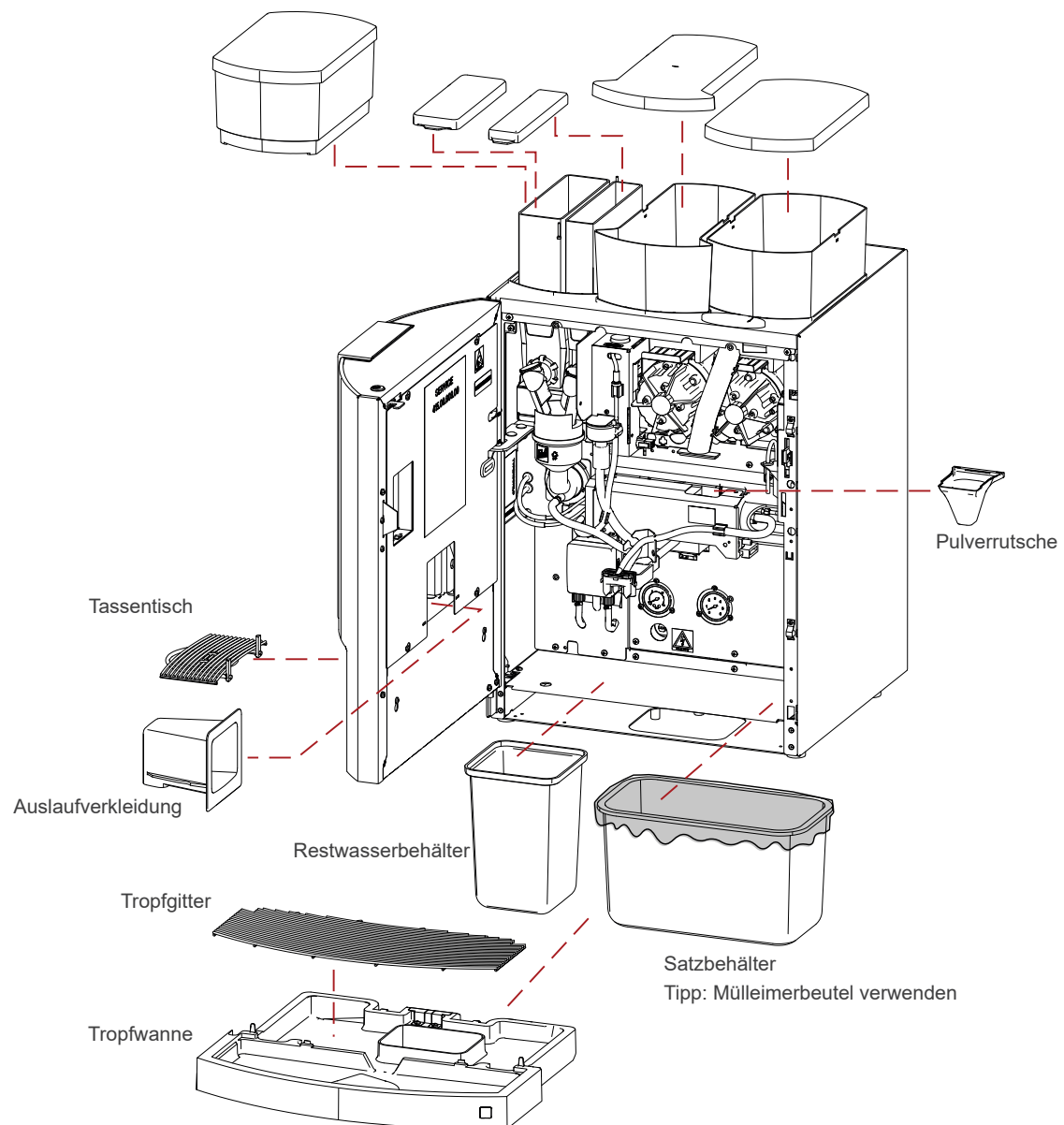
HO Siamonie Touch 01 FM

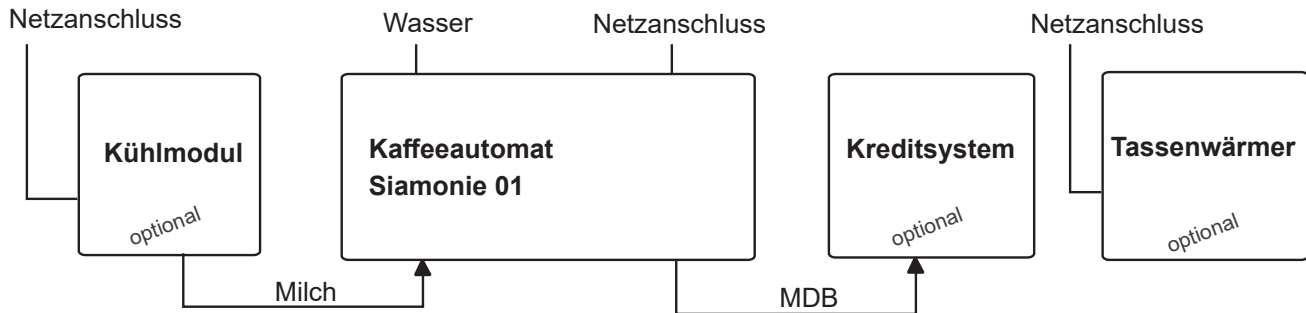


- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Einwurfrohr (Kaffeemehl bzw. Tablette für Reinigung) | 8 Satzbehälter |
| 2 Mühle | 9 Auslaufverkleidung |
| 3 Milchaufschäumer | 10 Luftabsaugung mit Mixerschale |
| 4 Pulverrutsche | 11 USB-Anschluss |
| 5 Brüherabdeckung, Brüher | 12 Produktrutsche |
| 6 Getränkeauslauf | |
| 7 Restwasserbehälter | |

Nur bei Frischmilch ist ein Teilentsalzungsfilter angeschlossen.





Funktionsprinzip/ Übersicht Module**Kühlmodul**

- Kühltssystem: erzeugt Kälte zur Aufbewahrung von Milch
- Milchbehälter: Milch wird gelagert

Kaffeeautomat Siamonie 01

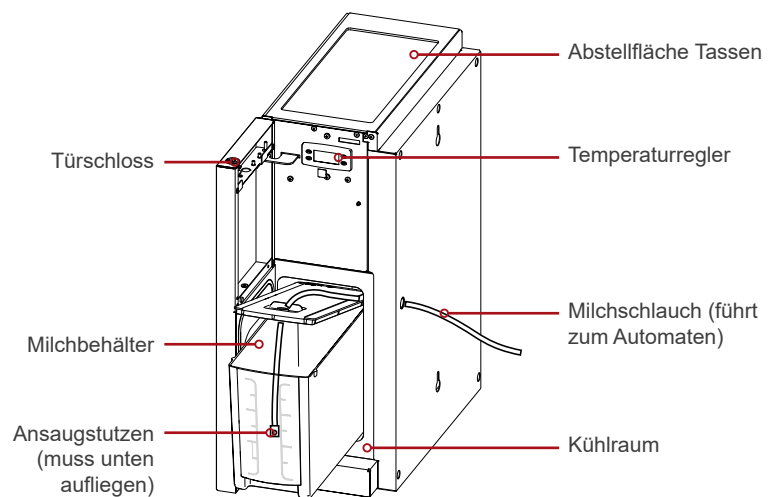
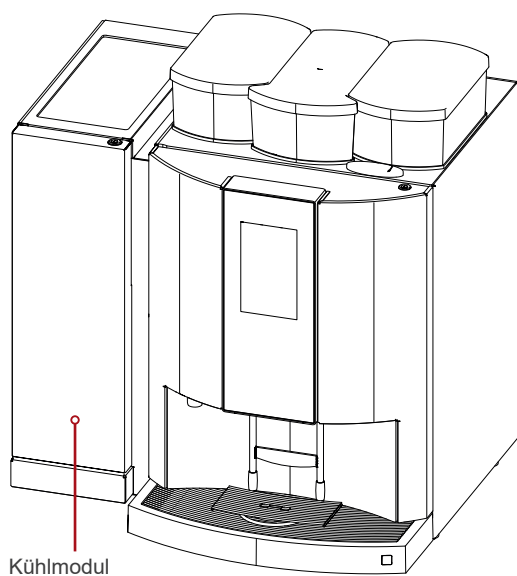
- gibt Kaffee, Espresso, Kakao und weitere Heißgetränke aus
- Dampfboiler: erzeugt Dampf zur Milchaufschäumung

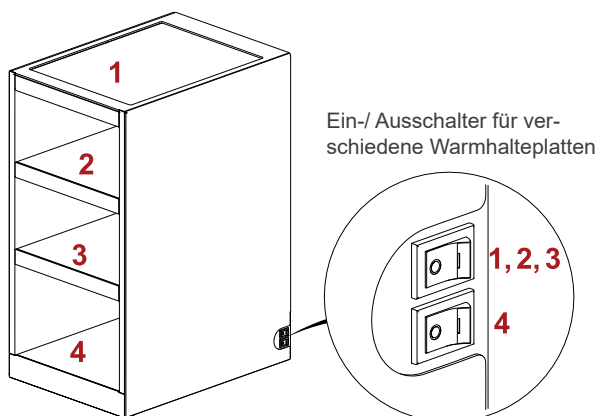
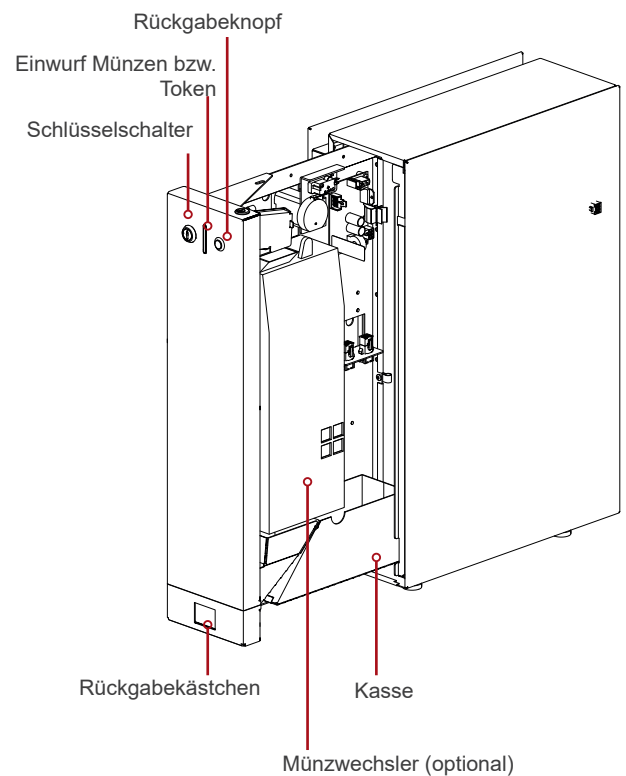
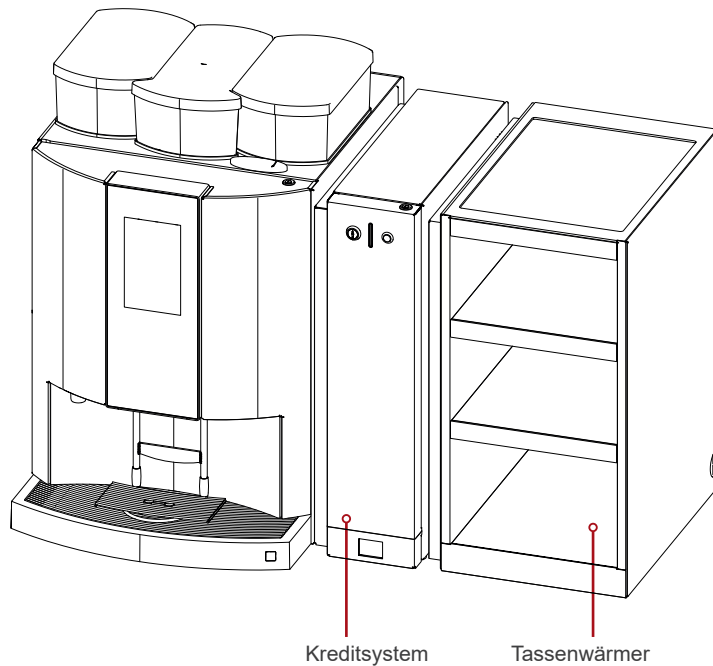
Tassenwärmer

- lagert Tassen auf erwärmten Abstellflächen
- muss separat ein- und ausgeschaltet werden

Kreditsystem

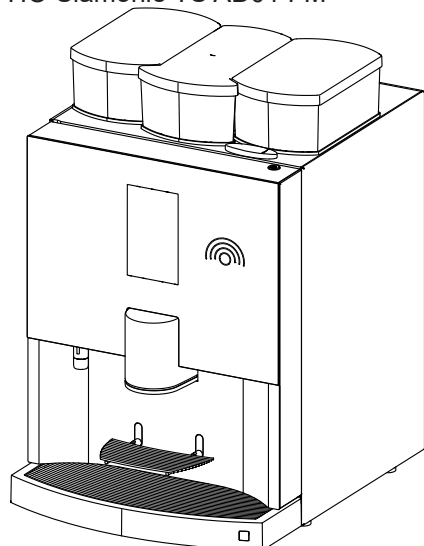
- ermöglicht je nach Variante eine Barzahlung oder bargeldlose Bezahlung
- Tokenannahme möglich

Kühlmodul (optional)

Kreditsystem (optional) und Tassenwärmer (optional)**Weitere Automatentypen**

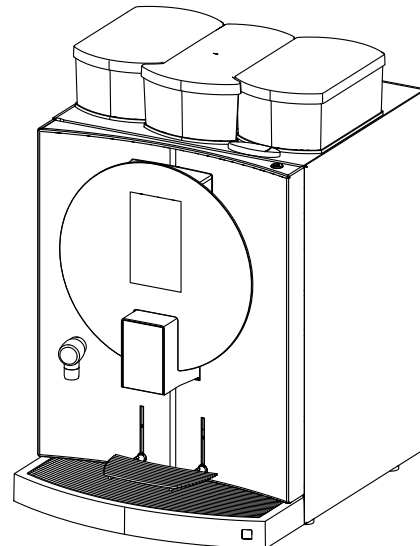
HO Siamonie TS AD01 IN

HO Siamonie TS AD01 FM

**Moonlight**

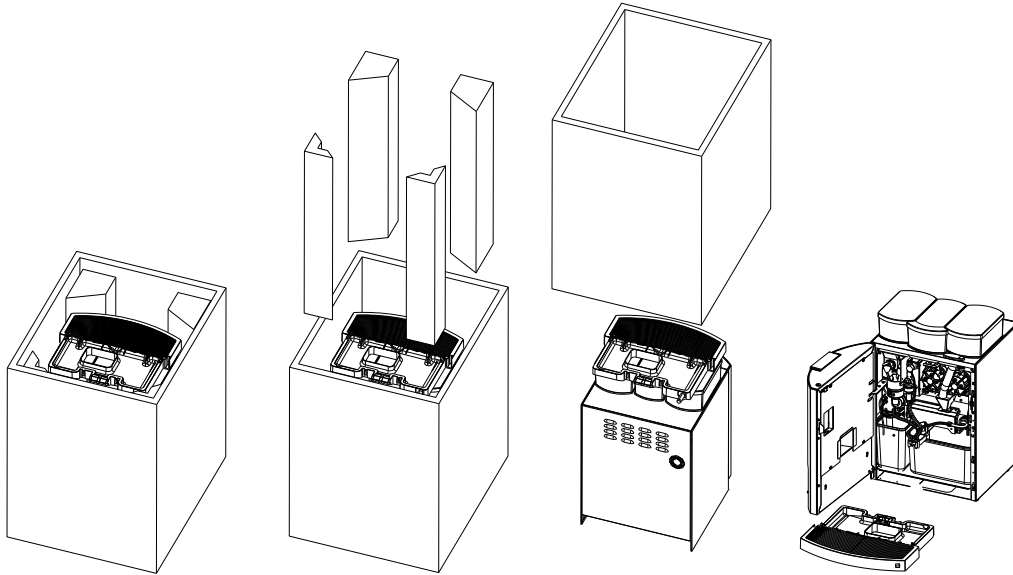
HO Siamonie TS ML01 IN

HO Siamonie TS ML01 FM

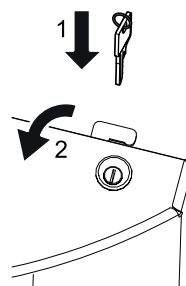
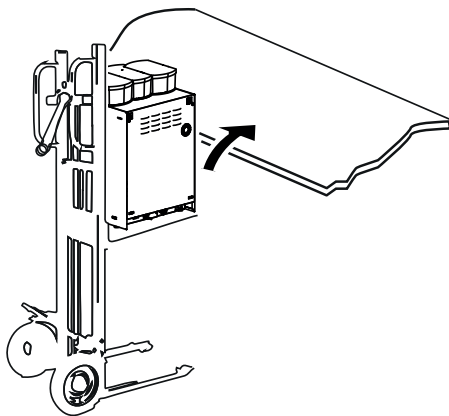


4. Transport und Aufbau

Der Automat wird ab Werk auf einer Palette ausgeliefert. Nach dem Trennen der Umreifungsbänder kann die Kartonne nach oben entnommen werden. Die verpackten Zubehörteile müssen zuerst entnommen werden.



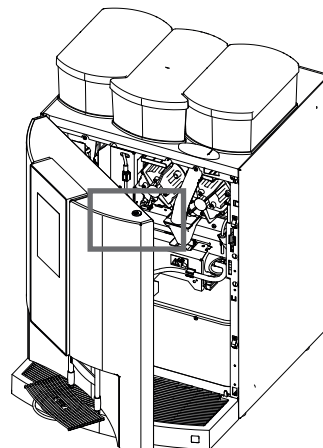
- Nach dem Auspacken sollte er mit einer Hebelhilfe (z.B. Sackkarre mit Hebehilfe) auf die Aufstellfläche gehoben werden.
- Zum Öffnen der Tür den mitgelieferten Schlüssel verwenden.



Tür öffnen

1. Schlüssel einstecken
2. Schlüssel um 90° nach links drehen.

Falls schwergängig, mit der anderen Hand leicht auf die Tür rechts oben drücken.



5. Aufstellung

5.1 Aufstellbedingungen

Berechtigte Personen

Aufstellung und Inbetriebnahme des Gerätes darf nur durch eingewiesenes Fachpersonal erfolgen. Dazu muss die vorliegende Betriebsanleitung durchgelesen und verstanden werden.

6. Allgemeine Aufstellbedingungen

- Das Gerät darf nur in trockenen, beheizten und gut belüfteten Räumen aufgestellt und betrieben werden.
- Das Gerät ist nicht zur Aufstellung im Freien geeignet.
- Bei der Wahl des Aufstellplatzes darauf achten, dass das Gerät für die Bedienung, Befüllung, Reinigung und Wartung leicht zugänglich ist.
- Die Aufstellfläche muss waagerecht, stabil, tragfähig und erschütterungsfrei sein.
- Damit die Funktion gewährleistet ist, muss der Automat genau waagerecht stehen. Zum Ausrichten sind vier Stellfüße vorhanden.
- Der Automat darf nicht verrutschen. Bei glatten Oberflächen (z.B. Marmor, Edelstahl) sind rutschfeste Standfüße erhältlich. Wenden Sie sich an den Service (service@sielaff.de).
- Die Steckdose des Geräts muss gut zugänglich sein, um das Ziehen des Steckers zu ermöglichen.
- Umgebungsbedingungen Temperatur 5°C bis 32°C; Luftfeuchtigkeit max. 65 %
- Vor Inbetriebnahme muss das Gerät Raumtemperatur angenommen haben.

Aufstellbedingungen: Festwasseranschluss

- Der Automat darf nur an einer trinkwassergeeigneten Kaltwasserleitung angeschlossen werden
- Der Versorgungsdruck muss zwischen 2 und 6 bar (0,6 MPa) liegen. Geringere oder höhere Drücke sind nicht zulässig. Bei geringerem Druck funktioniert der Automat nicht, bei höherem Druck muss ein Druckminderer vorgeschaltet werden
- Wir empfehlen den Einbau eines AquaStop Systems.
- Die Vorschaltung eines Wasserfilters ist obligatorisch, um das Wasser zu enthärten und um Grobpartikel heraus zu filtern. Siehe Montageanleitung Brita Purity C300, Art.Nr. 408 00 287 00.
- Die Trinkwasser-Installation muss von Aufbau und Anordnung geeignet sein, die Anforderungen an die Trinkwasserhygiene sind stets einzuhalten. Gegebenenfalls Zirkulationssysteme einbauen.
- Besonders bei Neubauten sollte der Wasserhahn vor dem Anschließen des Automaten lange geöffnet werden. Dadurch wird verhindert, dass Schmutzreste in der Wasserleitung in den Automaten gelangen können.
- Auf feste Verbindung der Anschlussleitungen achten, um Überschwemmungen zu vermeiden.
- Die „Technische Daten“ auf Seite 61 beachten.

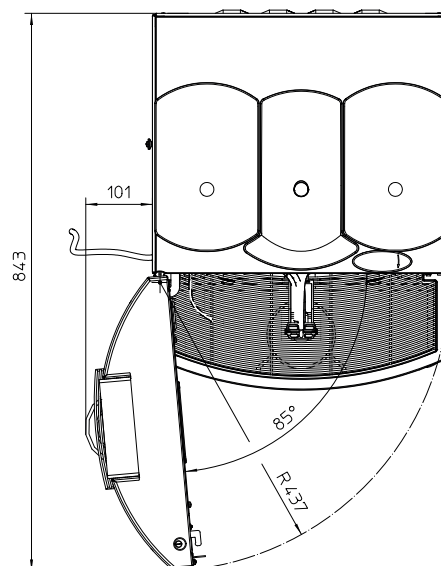
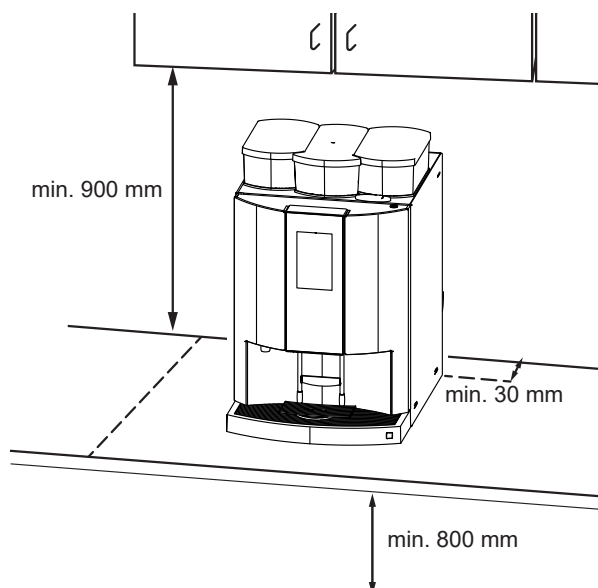
Aufstellbedingungen: Elektrisch

- Den Stecker an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose einstecken (siehe Technische Daten).
- Die „Technische Daten“ auf Seite 61 beachten.

6.1 Aufstellfläche

Das Gerät muss auf einer waagerechten, für das Automatengewicht ausreichend stabilen Unterlage aufgestellt werden.

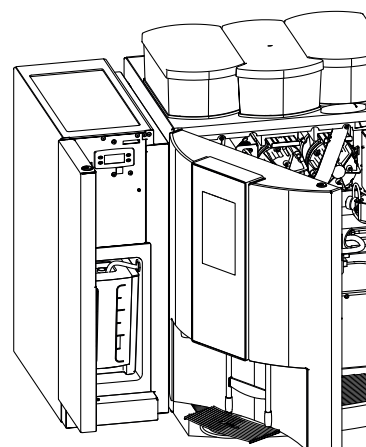
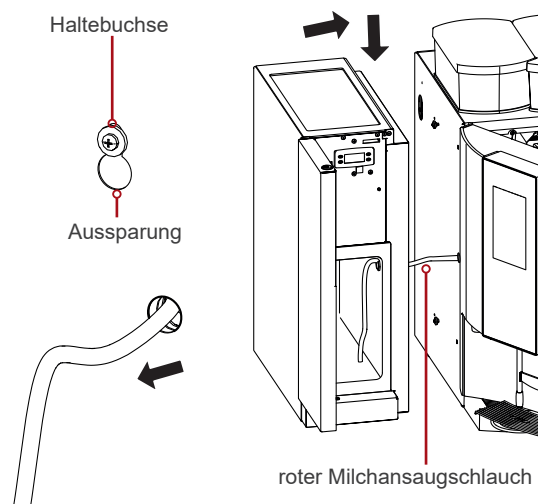
- Für die Versorgungsleitungen werden hinter dem Automaten mind. 30 mm benötigt



6.2 Kühlmodul anstellen

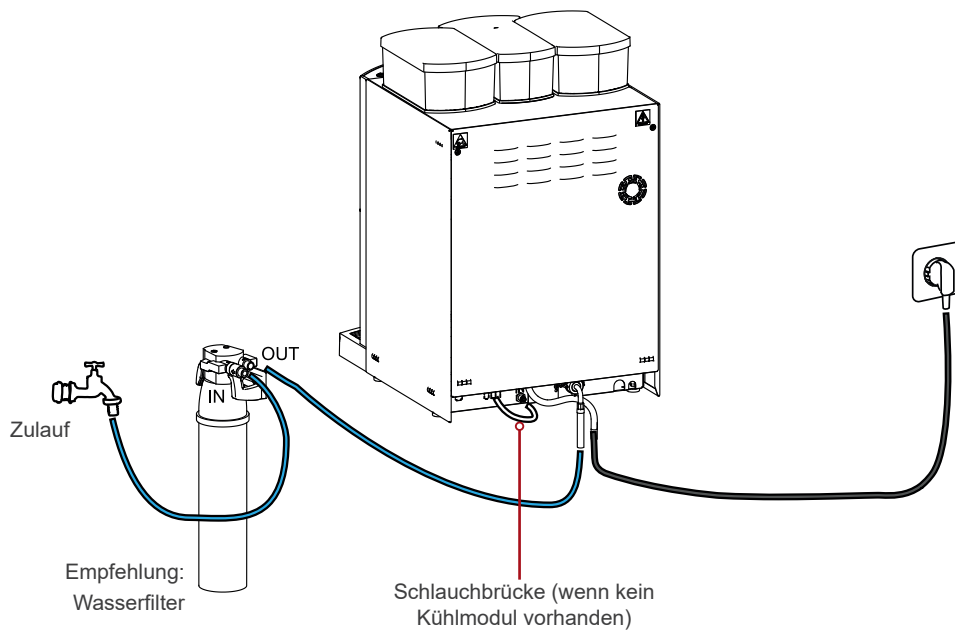
(optional)

1. Automatentür öffnen
2. Den roten Milchansaugschlauch durch die Öffnung der linken Seite stecken.
3. Das Kühlmodul an den Automaten schieben.
4. Den roten Milchansaugschlauch durch die Öffnung am Kühlmodul stecken.
5. Kühlmodul etwas anheben, an die Siamonie schieben und dann absenken; die beiden Haltebuchsen müssen an den Aussparungen eingehängen.
6. Milchbehälter befüllen und einsetzen.
7. Deckel aufsetzen und roten Milchansaugschlauch durch die Öffnung im Deckel ganz einsetzen.

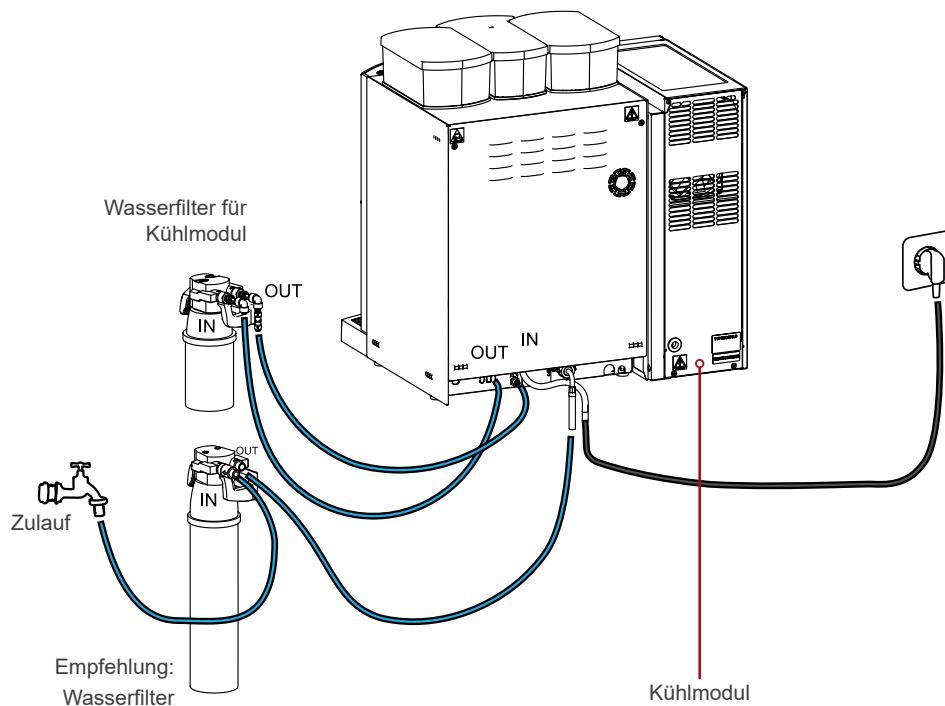


6.3 Wasser- und Stromversorgung

Der Automat muss mit Wasser und Strom versorgt werden. Die Aufstellbedingungen sind in Kap. „5.1 Aufstellbedingungen“ auf Seite 15 beschrieben.



Option Kühlmodul



6.4 Automat und Tür ausrichten

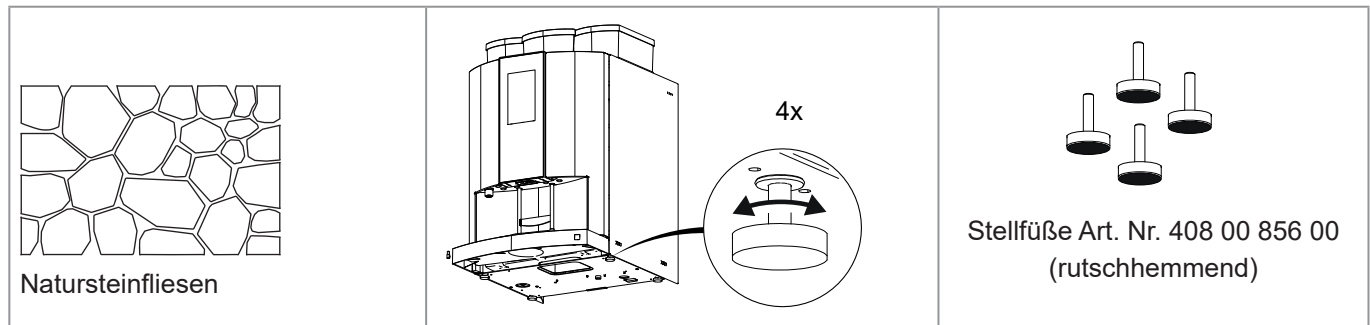
Durch Transport und Aufstellung des Automaten kann ein Ausrichten notwendig sein.

Situation

Der Automat steht auf Fliesen oder Naturstein und wackelt.

Tätigkeit

1. *Automat etwas anheben*
2. *An den Stellfüßen drehen, um die Unebenheiten auszugleichen.*

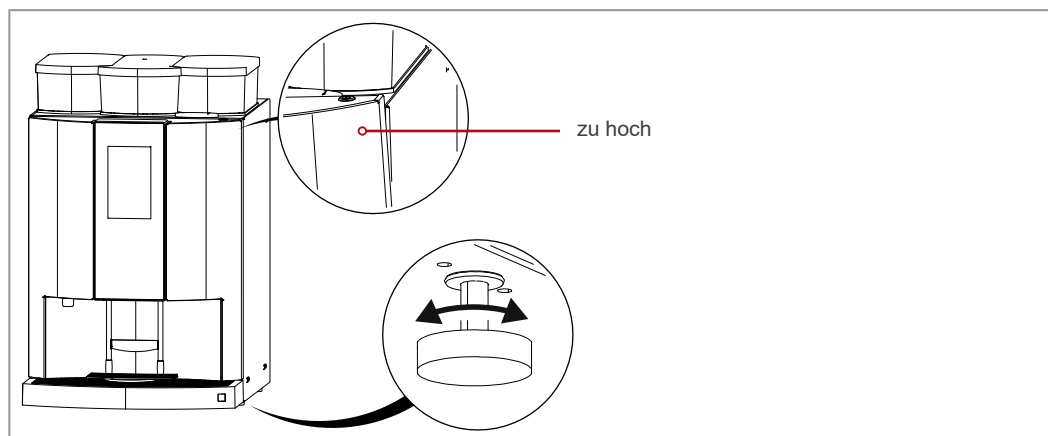


Situation

Die Tür ist auf der rechten Seite zu hoch und daher nicht parallel zum Gehäuse.

Tätigkeit

1. *Den vorderen rechten Stellfuss herausdrehen, bis die Parallelität gegeben ist.*

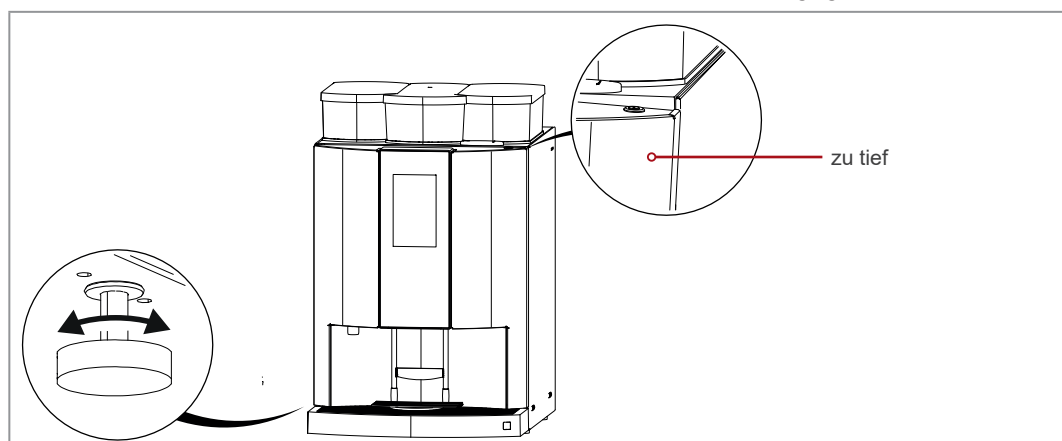


Situation

Die Tür ist auf der rechten Seite zu tief und daher nicht parallel zum Gehäuse.

Tätigkeit

1. *Den vorderen linken Stellfuss herausdrehen, bis die Parallelität gegeben ist.*



6.5 Inbetriebnahme

6.5.1 Wasserzufuhr

Wasserhahn öffnen und die Dichtigkeit der Verbindungen kontrollieren.

6.5.2 Netzstecker

Die Geräteleitung wird mitgeliefert. Den Automaten an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen.

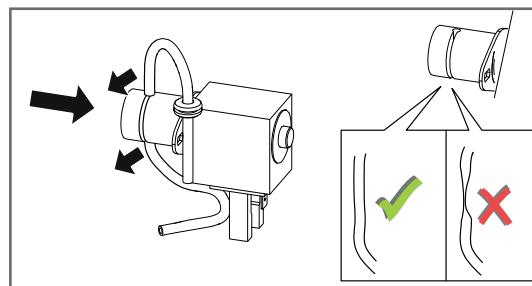
6.5.3 Schlauch im Schlauchklemmventil prüfen

Nach langer Standzeit kann der Schlauch im Schlauchklemmventil verkleben.

Prüfung

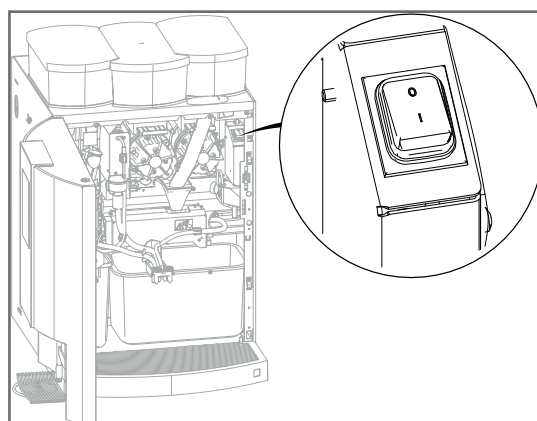
1. Schlauch aus der Klemmstelle heraus drücken

- ✓ Wenn der Schlauch sofort seine runde Form annimmt kann er wieder eingesetzt werden
- ✓ Falls der Schlauch verklebt ist, sollte er ausgetauscht werden.



6.5.4 Automat einschalten

- Der Hauptschalter befindet sich innen rechts.
- Nach dem Einschalten des Automaten beginnt die Aufheizphase, wenn der Espressoboiler befüllt wurde. Siehe „6.5.5 Espressoboiler befüllen“ auf Seite 20.
Ist diese abgeschlossen, geht der Automat in die Betriebsbereitschaft.



Die Software wird geladen



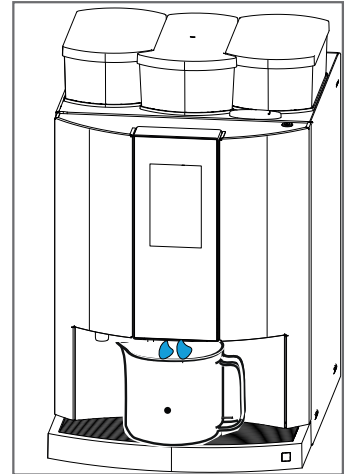
Die Betriebsbereitschaft wird unten rechts angezeigt

6.5.5 Espressoboiler befüllen

Der Automat wurde ab Werk entleert, damit Frostschäden verhindert werden. Nach dem Öffnen der Wasserleitung muss der Espressoboiler einmalig mit Wasser gefüllt werden.

Tätigkeiten

1. Automatentür öffnen.
 2. [Techniker] - [Servicefunktionen] - [Ventile] - [88M Boiler füllen].
 3. Servicekey stecken.
 4. Gefäß unter den Getränkeauslauf stellen.
 5. [Senden] antippen.
→ Die Pumpe arbeitet und Wasser tritt am Getränkeauslauf aus. Warten Sie, bis der Auslauf von selber stoppt.
 6. Mit  das Menü schließen.
- ✓ Der Espressoboiler ist befüllt und die Heizung ist automatisch eingeschaltet, wenn nicht vorzeitig mit [Senden] gestoppt wurde.



TIPP

Es muss eine Mindestmenge durchlaufen, damit sichergestellt ist, dass der Espressoboiler genügend Wasser enthält. Nur dann wird die Heizung automatisch mit eingeschaltet.

6.5.6 Heizung einschalten

Aus Sicherheitsgründen ist die Heizung im Espressoboiler ausgeschaltet. Wenn die Heizung nicht automatisch eingeschaltet ist (siehe vorangegangenes Kapitel), muss sie manuell eingeschaltet werden.

Tätigkeiten

1. Automatentür öffnen.
2. [Techniker] - [Automatenkonfiguration] - [Heizung/Wassersystem]
3. [Heizung] anwählen.
4. [ja] antippen
5. Mit  das Menü schließen.
6. Mit [ja] Änderung bestätigen.

6.5.7 Staudruck einstellen

Der Staudruck ist abhängig vom Wasserdruck der Zuleitung. Daher muss der Staudruck bei jeder Neuaufstellung oder Standortwechsel überprüft und ggf. eingestellt werden.

Die aufblasbaren Dichtungen benötigen einen exakten Staudruck von 9,5 bar.

Voraussetzung

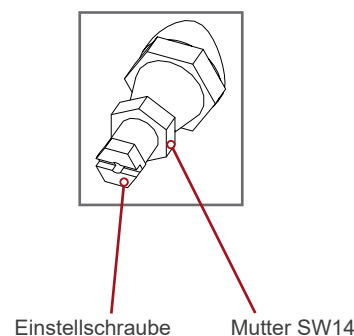
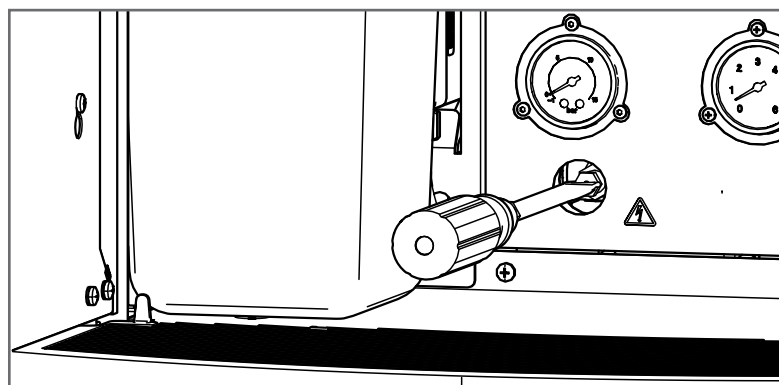
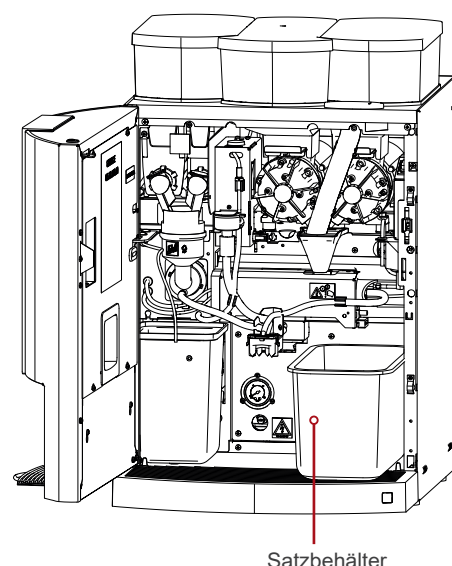
- Die Heizung für den Espresso-Boiler muss ausgeschaltet sein. Siehe „6.5.6 Heizung einschalten“ auf Seite 20.
- Schraubendreher (flach)
- Steckschlüssel Einsatz SW 14 mm mit passender Aufnahme

Tätigkeiten

1. Automatenür öffnen.
2. Den Satzbehälter herausnehmen, um 90° drehen und wieder einsetzen, so dass das linke Manometer noch sichtbar ist.
3. [Techniker] - [Servicefunktionen] - [Ventile] - [86 M- Drucktest Staudruck der Pumpe]
4. Servicekey stecken.
5. Starten mit [Senden]
- Der Druck wird hörbar aufgebaut. Die Anzeige am linken Manometer ablesen; Sollwert 9,5 bar.
6. Zum stoppen erneut [Senden] drücken
7. [21 M Ventil Brüher]
- Der Druck wird abgebaut, das Manometer zeigt etwa 0 bar.
8. Staudruck einstellen: Linksdrehung verringert den Druck; Rechtsdrehung erhöht den Druck.
9. [86 M- Drucktest Staudruck der Pumpe]
- ✓ Die Einstellung kann kontrolliert werden. Sollwert 9,5 bar

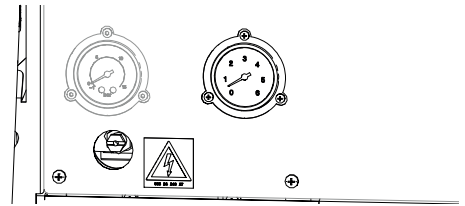
Abschluss

- Satzbehälter wieder korrekt einsetzen
- Servicekey entnehmen
- Heizung wieder einschalten. Siehe „6.5.6 Heizung einschalten“ auf Seite 20.



6.5.8 Dampfdruck überprüfen

- Der Dampfdruck kann am rechten Manometer hinter dem Satzbehälter abgelesen werden.
- Der Dampfdruck ist ab Werk auf 1,2 bar (-0,2) eingestellt.
- Der Dampfdruck darf nicht verstellt werden.

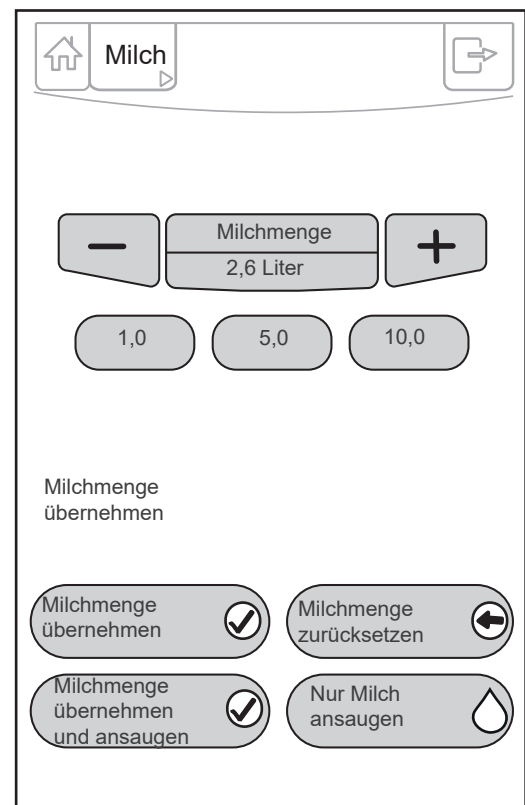


6.5.9 Milchprodukte freischalten (nur bei Kühlmodul)

Wenn die Milch nicht zur Verfügung steht, weil sie ausgegangen ist oder noch nicht angesaugt wurde, dann werden die Anwahlen gesperrt. Diese werden als „nicht verfügbar“ angezeigt und zusätzliche ausgegraut.

Folgende Tätigkeiten müssen ausgeführt werden, um Milchprodukte freizugeben:

1. Sicherstellen, dass der Milchbehälter mit vorgekühlter Milch befüllt ist und dass der Milchansaugschlauch bis auf den Boden des Milchbehälters reicht. Dazu reicht ein kurzer Blick in das Kühlmodul.
Siehe Kap. 7.9.7.2 auf Seite 38
 2. Service-Kurzmenü öffnen.
 3. Taste [Milch] drücken
 4. Die Milchmenge mit den Tasten + und - eingeben (in Liter absolut)
 5. Ein Gefäß/ Tasse und den Getränkeauslauf stellen.
 6. Taste [Milchmenge übernehmen und ansaugen] drücken.
- ✓ Die Milch wird angesaugt und der Automat kann Milchprodukte ausgeben.
7. Gefäß/ Tasse entfernen und Automatentür schließen.
 8. Zum Verlassen des Menüs Taste verwenden.
- Nach kurzer Aufheizzeit geht der Automat in die Betriebsbereitschaft.
- Produkte mit Milch sind jetzt wieder anwählbar.

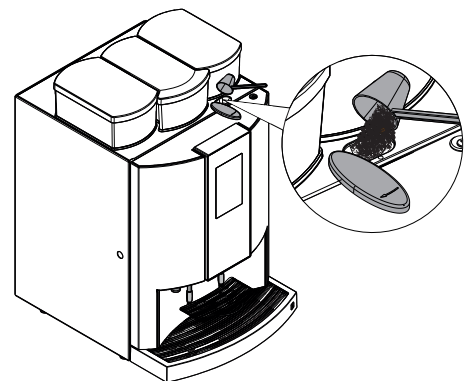


6.5.10 Brühprodukt mit Kaffeemehl zubereiten

Der Automat Siamonie 01 kann auch Brühprodukte mit bereits gemahlenem Kaffeemehl zubereiten (z.B. entkoffeinierten Kaffee).

Tätigkeiten

1. Klappe an der Oberseite aufklappen.
 2. Max. 10g Kaffeemehl einfüllen.
 3. Klappe schließen.
 4. Eine Anwahl drücken.
- ✓ Ein Brühprodukt mit bereits gemahlenem Kaffeemehl wird ausgegeben.



HINWEIS

Kein Instantpulver einfüllen! Nur maximal 10g Kaffeemehl einfüllen.

6.5.11 Bohnenbehälter befüllen

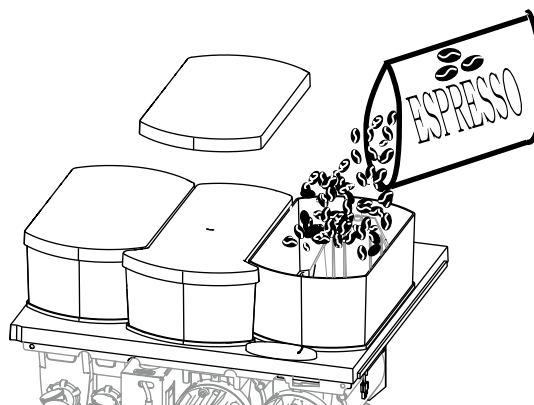
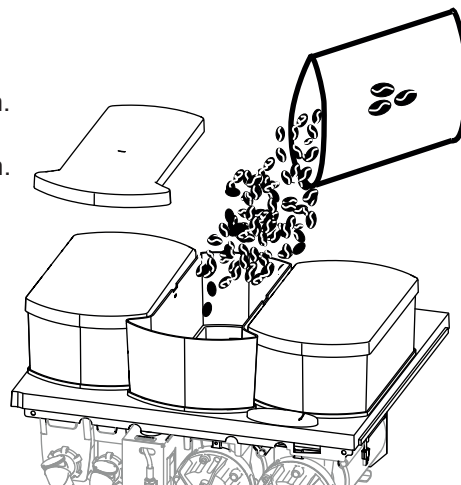


TIPP

Nur die jeweilige Behälterabdeckung zum Auffüllen abheben. Damit wird vermieden, dass versehentlich Bohnen in die Instantproduktbehälter gelangen. Niemals Flüssigkeit einfüllen.

Tätigkeiten

1. Behälterabdeckung eines Bohnenbehälters öffnen.
 2. Bohnen einfüllen.
 3. Behälterabdeckung wieder aufsetzen.
 4. Service-Kurzmenü  öffnen.
 5. [Bohnenbehälter gefüllt] antippen.
- Es wird eine Bestätigung angezeigt
6. Mit [OK]  das Menü schließen.
- Bohnenbehälter ist aufgefüllt.



6.5.12 Instantproduktbehälter befüllen



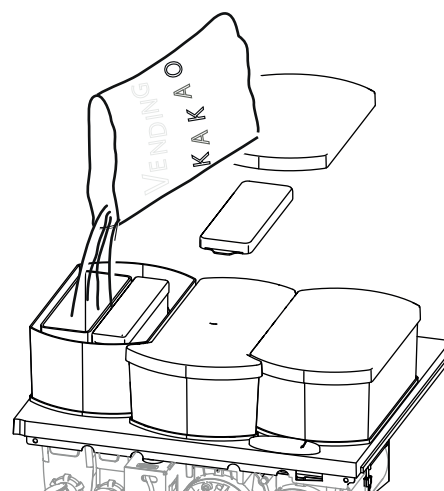
TIPP

Zum Befüllen jeweils nur eine Behälterabdeckung abheben, um ein Vermischen der Produkte zu vermeiden.

- Nur automatengeeignete, rieselfähige Produkte verwenden.
- Produkte nur lose auffüllen und nicht verdichten.

Tätigkeiten

1. Behälterabdeckung eines Instantproduktbehälters öffnen.
2. Instantpulver einfüllen.
3. Behälterabdeckung wieder aufsetzen.



Keine Flüssigkeiten oder Bohnen in die Instantproduktbehälter einfüllen!

6.5.13 Mahlgrad einstellen

Der Mahlgrad ist ab Werk eingestellt und muss zur Inbetriebnahme nicht zwangsweise neu eingestellt werden. Die Mühle reagiert unterschiedlich auf verschiedene Kaffeesorten. Deshalb kann der Mahlgrad auf Ihre Kaffeesorte angepasst werden.



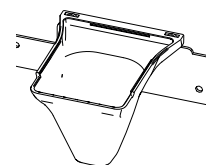
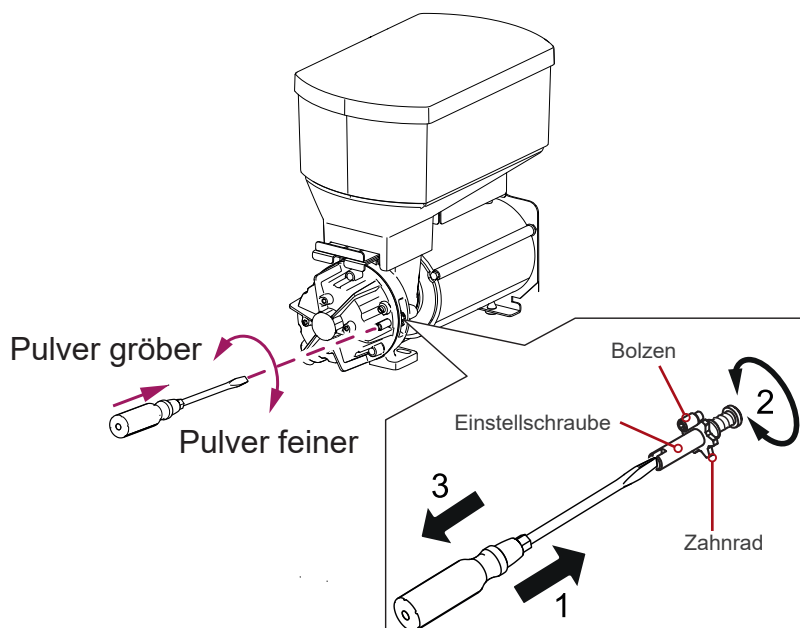
TIPP

Wenn der Mahlgrad feiner gestellt wird, kann sich Kaffeepulver im Mahlwerk verklemmen weil die beiden Mahlscheiben näher zusammen kommen. Um dies zu vermeiden, muss die Mühle während der Verstellung laufen.

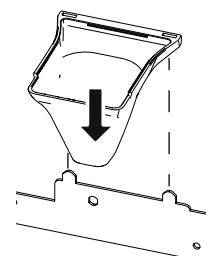
Nach Verstellung des Mahlgrades muss die Mühle neu kalibriert werden.

Tätigkeiten

1. Automatentür öffnen.
2. [Techniker] - [Servicefunktionen] - [Motoren] - [58M - Brühkammer öffnen].
3. Servicekey stecken.
4. [Senden].
- ✓ Die Brühkammer wird geöffnet, das Kaffeemehl fällt in den Satzbehälter.
5. [Techniker] - [Servicefunktionen] - [Motoren] -
[10M - Mühle 1 (Espresso) rechts]
[11M - Mühle 2 (Kaffee) links].
6. [Senden]
- Die Mühle läuft solange [Senden] gedrückt wird.
7. Mit einem Schraubendreher die Einstellschraube an der Mühle eindrücken und schrittweise drehen:
Drehung nach rechts → Pulver feiner → Brühzeit länger
Drehung nach links → Pulver grober → Brühzeit kürzer
8. Servicekey entfernen.
- ✓ Wenn der gewünschte Mahlgrad erreicht ist, muss die Mühle neu kalibriert werden.



Pulverrutsche



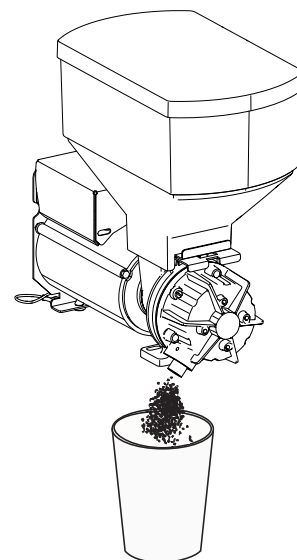
Die Pulverrutsche kann entnommen werden, damit das Kaffeepulver in einem Becher zur Kontrolle aufgefangen werden kann.

6.5.14 Mühle kalibrieren

Die Mühle muss mit Pulver gefüllt sein, bevor die Kalibrierung startet.

Tätigkeiten -Vorbereitung

1. *[Techniker] - [Servicefunktionen] - [Motoren] - [58M - Brühkammer öffnen].*
2. *Servicekey stecken.*
3. *[Senden]*
- ✓ Die Brühkammer wird geöffnet, das Kaffeemehl fällt in den Satzbehälter.
4. *[Techniker] - [Servicefunktionen] - [Motoren] -
[10M - Mühle 1 (Espresso) rechts]
[11M - Mühle 2 (Kaffee) links].*
5. *[Senden]*
- ✓ Die Mühlen sind mit Pulver gefüllt, so dass die nachfolgende Kalibrierung sinnvolle Werte liefern kann.

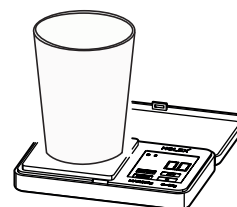


Hilfsmittel

- Taschenwaage (Ablesegenauigkeit 0,1g)

Tätigkeiten - Kalibrierung

1. *[Techniker] - [Produkte/ Probeverkauf] - [Kalibrierung]*
2. *Behälter wählen (Espressomühle, Kaffeemühle)*
- Step 1 ist bereits ausgewählt
3. *Servicekey stecken.*
4. *Becher auf der Taschenwaage tarieren.*
5. *Becher unter den Auslauf halten.*
6. *Step [1] oder [2] oder [3] eingeben.
Entsprechend multipliziert wird die Menge in den Becher abgegeben.*
7. *[Start] wählen*
8. *Das gemahlene Pulver im Becher auffangen*
9. *Die abgegebene Menge wiegen*
10. *Den abgelesenen Wert eingeben und bestätigen*
- ✓ Die Mühle wurden kalibriert



Taschenwaage



TIPP

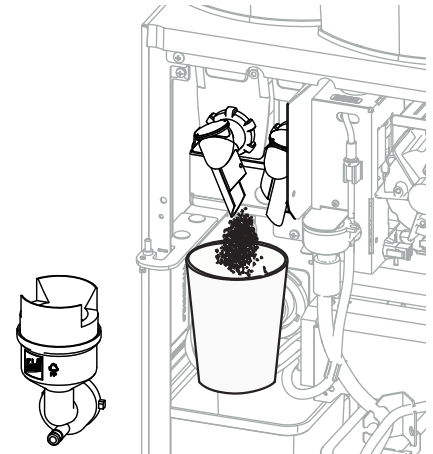
- Auch bei multiplizierter Menge geben Sie nur den abgewogenen Werte ein.
- Den Wert mit Kommastelle eingeben.
- Das Gewicht in Gramm [g] mit Hilfe der Zahlentastatur eingeben

6.5.15 Instantproduktbehälter kalibrieren

Beim Wechsel von Produkten ist ein erneutes Kalibrieren notwendig.
Die Förderschnecken müssen mit Pulver gefüllt sein, bevor die Kalibrierung startet.

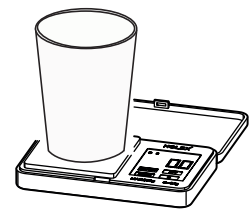
Tätigkeiten -Vorbereitung

1. Servicekey stecken.
 2. [Servicefunktionen] - [Motoren]
 3. Einen Instantproduktbehälter wählen
 4. [Senden] mehrmals drücken.
- ✓ Die Förderschnecken sind mit Pulver gefüllt, so dass die nachfolgende Kalibrierung sinnvolle Werte liefern kann.



Tätigkeiten - Kalibrierung

1. Automatentür öffnen.
 2. Luftabsaugung mit Mixerschale entnehmen
 3. [Techniker]
 4. Servicekey stecken.
 5. [Produkte/Probeverkauf] - [Kalibrierung]
 6. Behälter wählen (Kakao, Weißer, Milch etc.)
 7. Geeigneten Becher auf eine Waage stellen und tarieren
 8. Becher unter den Auslauf halten
 9. Anzahl der Steps wählen (Empfehlung 3 Steps)
 10. [Kalibrierung starten]
- Es wird ein Produkt in den Becher abgegeben.
11. Gewicht des Bechers auf der Waage ablesen
 12. Das Gewicht in Gramm [g] über die eingeblendete numerische Tastatur eingeben
 13. Die Eingabe mit ✓ bestätigen.
- ✓ Die Motoren der Instantproduktbehälter wurden kalibriert



Taschenwaage

7. Bedienung

7.1 Betriebsbereitschaft

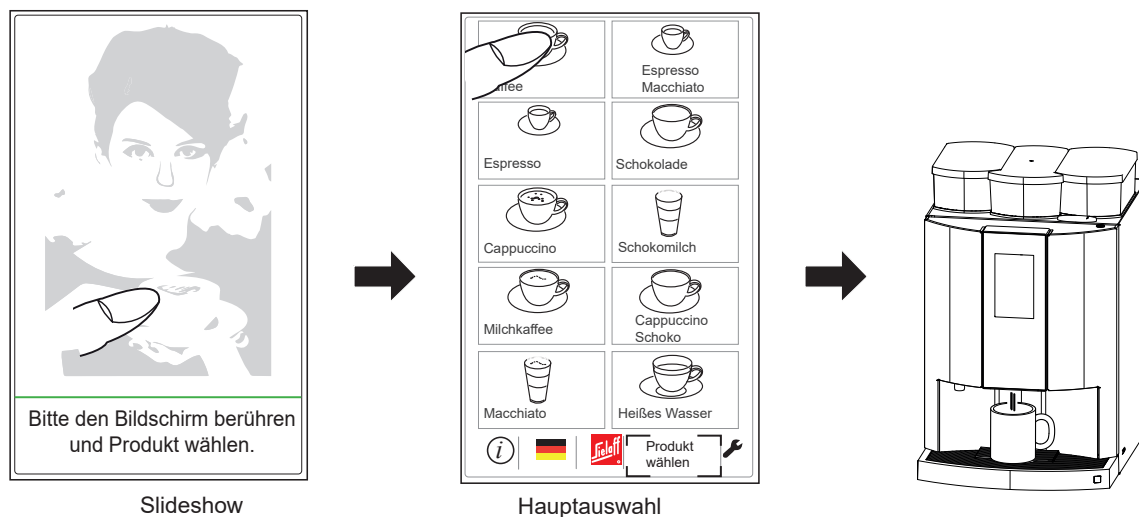
Der Automat ist betriebsbereit, wenn unten rechts [Produkt wählen!] angezeigt wird. Wenn z. B. der Boiler nachheizt, kann der Automat kurzzeitig [außer Betrieb] gehen.

Betriebsbereit	Nicht betriebsbereit
   Produkt wählen! 	   außer Betrieb 

7.2 Produkt ausgeben

Bei der Siamonie handelt es sich um einen vollautomatischen Heißgetränkeautomaten. Dies bedeutet, dass für eine Produktabgabe ein Tippen auf dem Touchscreen genügt. Die anschließende Getränkezubereitung erfolgt vollautomatisch.

Je nach Programmierung erfolgt die Abgabe des Produkts sofort nach dem Tippen des Produkts (wie z.B. Kaffee) oder man gelangt in das Produkt-Untermenü. Im Untermenü können weitere Einstellungen vorgenommen werden, wie z.B. Änderung der Getränkestärke, sowie die Auswahl einer großen oder kleinen Portion. Erst nach Tippen auf [Produktabgabe starten] erfolgt die Produktabgabe.



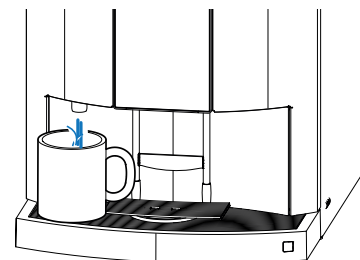
7.3 Heißwasser ausgeben

Am linken Auslaufstutzen kann heißes Wasser bezogen werden. Über die Taste [Produktabgabe stoppen] kann vorzeitig beendet werden.

1. Tasse oder Gefäß unter den linken Auslauf stellen
 2. Taste [Heißes Wasser] drücken.
 3. Zum vorzeitigen Beenden Taste [Produktabgabe stoppen] drücken.
- ✓ Die Tasse wird befüllt und kann entnommen werden.



VORSICHT! Heiße Flüssigkeit!



7.4 Anpassung an Tasse

Die ausgegebenen Mengen können an die eigenen Tassen angepasst werden.

Eine Veränderung der Füllmenge von ca. 20% ist hier vorgesehen. Damit wird ermöglicht, die Tassen etwas mehr oder weniger zu füllen.

Tätigkeiten

1. *Automatentür öffnen.*
 2. *[Techniker] - [Produkte/Probeverkauf] - [Tassenanpassung].*
 3. *Produkt wählen*
 4. *Anpassung vornehmen (80% - 120%)*
 5. *[Probeverkauf starten], [Anpassung übernehmen]*
 6. Mit  *das Menü schließen.*
- ✓ Die Füllmenge für das Gefäß wurde dauerhaft angepasst. Die neue Füllmenge wird als 100% angezeigt.

7.5 Dosierung

Das Eingreifen in das Menü Dosierung erfordert Fachwissen und wird daher nicht empfohlen. Durch Veränderung der Rezept-Parameter kann der Automat blockieren.

7.6 Produktabgabe stoppen

Die Taste [Produktabgabe stoppen] wird bei einigen Produkten angeboten. Der Automat stoppt nicht sofort, sondern muss aus hygienischen Gründen noch Restmengen abgeben (z.B. Wasser bei Kakao).

Mixgetränke aus ganzen Bohnen und Instant können nicht vorzeitig abgebrochen werden.

7.7 Probeverkauf

Zu Einstellungszwecken können Sie einen Probeverkauf vornehmen.

Tätigkeiten

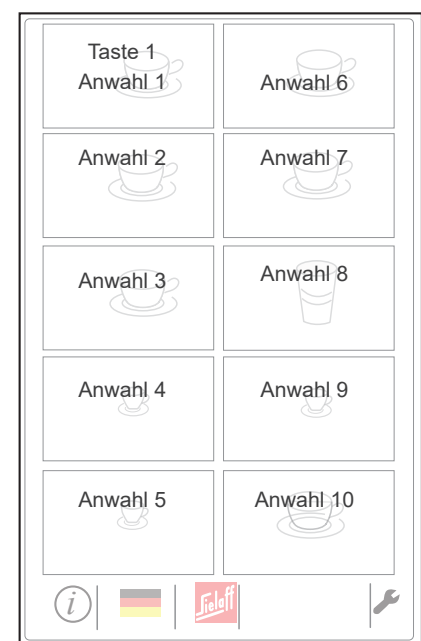
1. *Gefäß unterstellen*
 2. *[Techniker] - [Produkte/Probeverkauf]*
 3. *Produkt wählen*
 4. *Servicekey stecken*
 5. *[Probeverkauf starten]*
- ✓ Das Getränk wird abgegeben

7.8 Anwahlen verändern

Die Produkte der Hauptauswahl können Ihren Wünschen angepasst werden. Es können Produkte auf den einzelnen Wahlen neu belegt oder Verfeinerungen hinzugefügt werden.

Unter Verfeinerungen wird die Zuwahl von Kakao, Weißer oder Zucker verstanden.

Um die Vielfalt an Espressi anzubieten, steht eine spezielle Espressi-Ebene zur Verfügung. Siehe „7.8.4 Espresso und dessen Varianten“ auf Seite 31



Hauptauswahl

7.8.1 Abkürzungen Hauptprodukte

Bei der Programmierung wird mit Abkürzungen gearbeitet. Die wichtigsten Abkürzungen finden Sie hier.

Hauptprodukte	Kurzbezeichnung	große Menge	Bemerkung
Kaffee	CAF1	CA1g	Kaffee Mühle 2
Kaffee Classico	CAF6	CA6g	Instantkaffee
Espresso	ESP	-	Espresso ohne Zucker
Espresso mit Zucker	-	ESPg *	Espresso mit Zucker
Cappuccino	CAP1	CP1g	Milch, dann Espresso
Cappuccino Schoko	CAP2	CP2g	Milch, dann Espresso, dann Schoko
Cappuccino Italiano	CAP3	CP3g	Espresso, dann Milch
Milchkaffee	CAL	CALg	Kaffee, dann Milch
Milchkaffee Classic	CAL3	CA3g	Instantkaffee, dann Milch
Latte Macchiato	MAC	-	im Becher mit 180 ml; Zuwahl Zucker möglich
Latte Macchiato	-	MACg *	im Glas; Zuwahl Zucker möglich
Latte Macchiato Classic	MAC4	MA4g	im Glas mit Instant zubereitet
Schokolade	CHOC	CHOg	Kakao und Wasser
Schokomilch	COM	COMg	Milch, dann Kakao
Uni	UNI1	UN1g	universell einsetzbar
Espresso Macchiato	ESMA	ESMg	Milch, dann Espresso; 3 Steps Zucker
Espresso Mac. Schoko	ESCO	ESCg	Milch, dann Espresso, dann Kakao
Milch	MIL	MILg	extra abzugeben
Americano	AMI	AMlg	wie CAF1, jedoch Wasser hinzu
Heißes Wasser	HW	HWg	-
Doppio	DOPI	DOPg	doppelter Espresso
Lungo	LUN	LUNg	Espresso wird mit Wasser gestreckt
Ristretto	RIS	RISg	starker Espresso

* Ausnahme: der Buchstabe „g“ steht hier nicht für „groß“

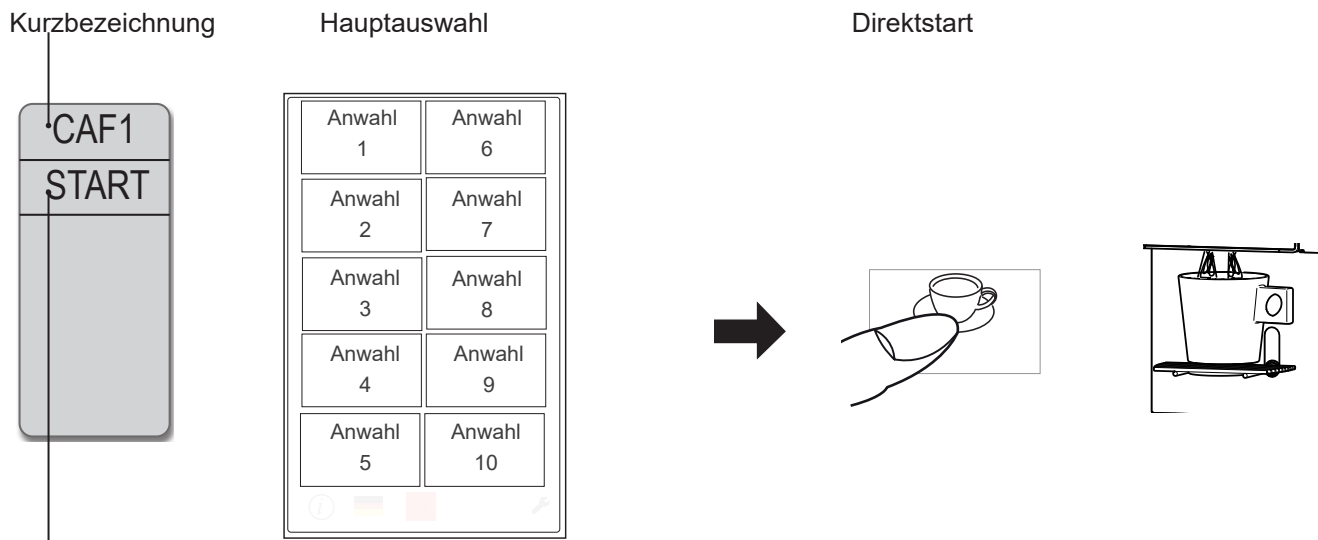
7.8.2 Verfügbare Vorwahlen

Verfügbare Vorwahlen	Funktion
ZU>>	Zucker (drei Stufen)
WE>>	Weißer (drei Stufen)
PREM	Premium
ZU	Zucker (eine Stufe)
WE	Weißer (eine Stufe)
>>	stärker
Kanne	Vielfaches vom Standardvolumen
<<	schwächer
ST - START	Start der Getränkeabgabe
Doppelt **	Doppelt
UM1	Umschalter in Wahlebene 2 (Wahl 31-40)
FM	Milch (Frischmilch)

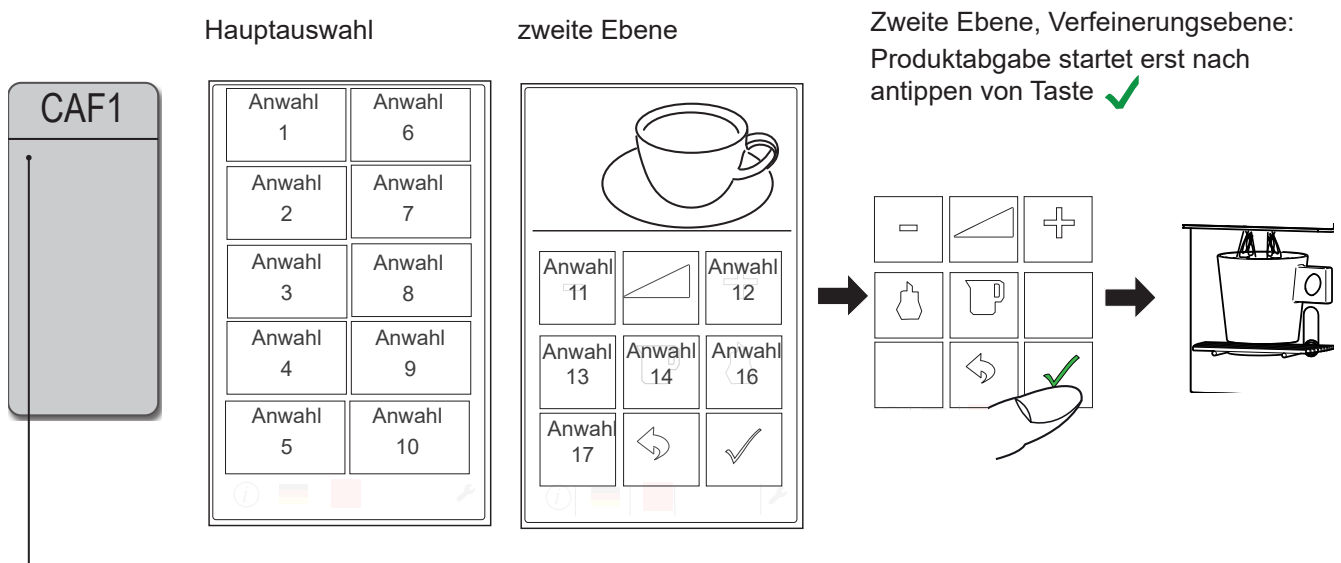
** Doppelt: das doppelte Volumen wird abgegeben. Bei Produkten mit Instantpulver wird die doppelte Menge verwendet, bei Produkten mit ganzen Bohnen finden zwei Brühvorgänge hintereinander statt

7.8.3 Hauptprodukte, Rezepte, Zuwahlen

- Zur Programmierung eines Getränkes muss die Kurzbezeichnung verwendet werden. Z.B. [CAF1] für Kaffee, [ESP] für Espresso, [HW] für Heißwasser, etc.
Siehe Tabelle „7.8.1 Abkürzungen Hauptprodukte“ auf Seite 29.
Siehe Tabelle „7.8.2 Verfügbare Vorwahlen“ auf Seite 29.
- Ein **Rezept** beginnt immer mit einem Hauptprodukt, eventuell gefolgt von einer Nachwahl (zweite Ebene), einer Verfeinerung, etc. Das Rezept ist eine Folge von Maschinenbefehlen, damit ein Getränk entsteht. Rezepte sind nicht veränderbar!
- Eine **Zuwahl** ist eine eigenständige Kurzbezeichnung, die dem Hauptprodukt folgt um das Getränk zu verfeinern.



Die Kurzbezeichnung START bewirkt, dass nach dem Antippen einer Anwahl sofort mit der Zubereitung begonnen wird.



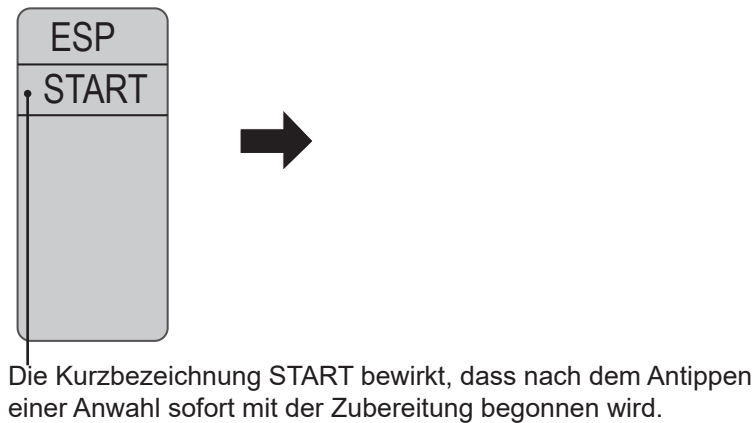
Wenn die Kurzbezeichnung START (ST) weggelassen wird, wird eine zweite Ebene angeboten.

7.8.4 Espresso und dessen Varianten

Es gibt zwei Möglichkeiten, Espresso und dessen Varianten anzubieten.

Möglichkeit 1:

Es wird nur ein Espresso angeboten.

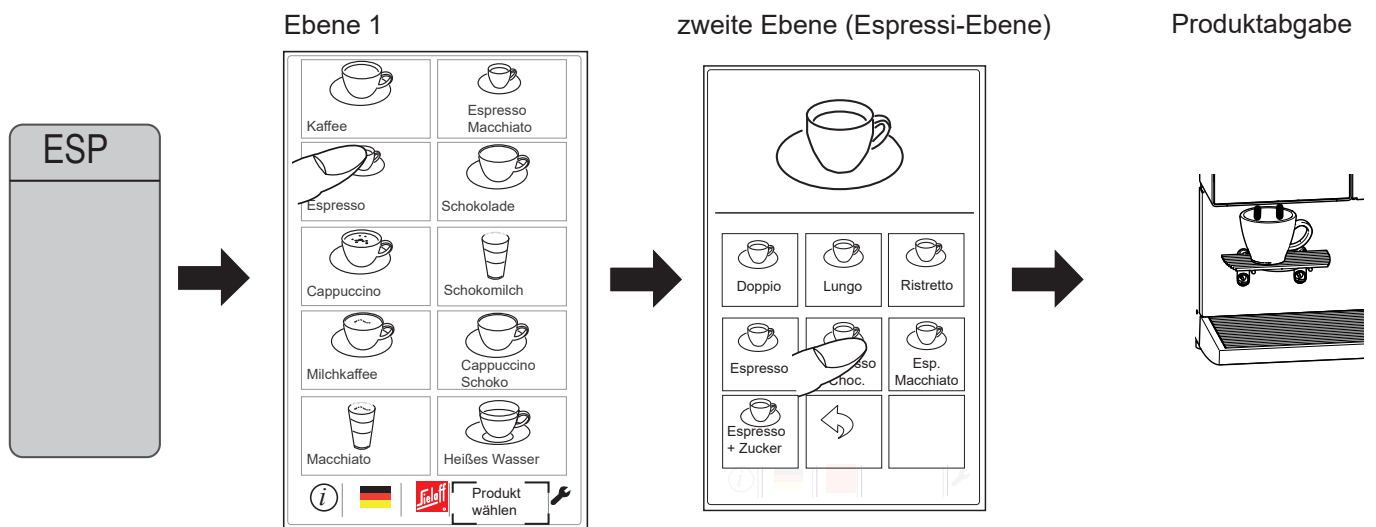


Direktstart

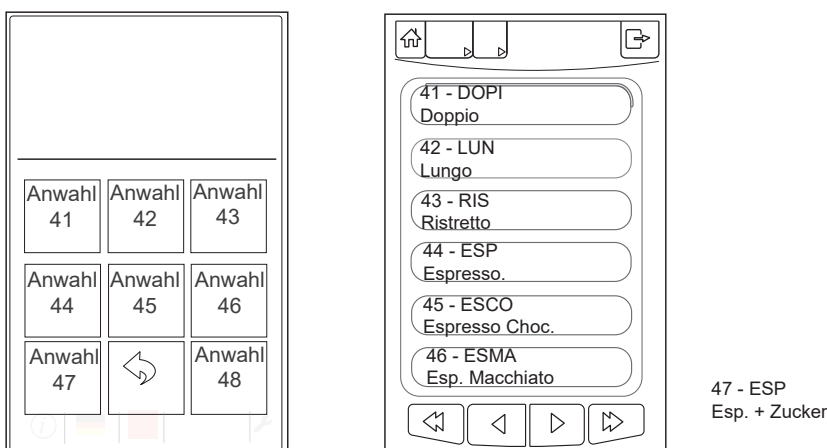


Möglichkeit 2

Nach dem Anwählen von Espresso am Hauptbildschirm, wird eine weitere Auswahl Ebene angeboten (Espressi-Ebene). Dort finden sich dann Variationen, z.B. Doppio, Lungo, Ristretto.



Beachten Sie die nachfolgenden Abbildungen für die Programmierung der Espressi-Ebene:

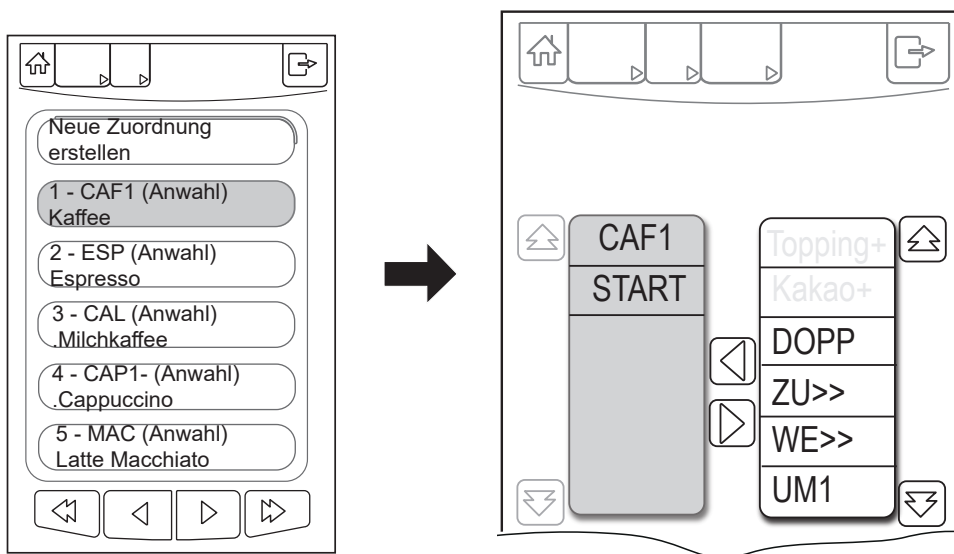


7.8.5 Preise/ Zuordnung

Wenn Sie einer Anwahl ein anderes Rezept (Produkt) zuordnen wollen, so können Sie das folgendermaßen direkt programmieren (ohne Sielector).

Schritt 1

1. Automatentür öffnen.
 2. [Techniker] - [Produkte/Probeverkauf] - [Preise/Zuordnung]
 3. Eine Wahl anwählen (z.B. Wahl1 Kaffee)
 4. Kurzbezeichnung antippen, damit sie angewählt ist (hellgrau).
Mit der Taste nach rechts  die Kurzbezeichnung von [Aktiv] in [Verfügbar] verschieben.
- Das linke Fenster [Aktiv] ist leer und kann neu belegt werden.



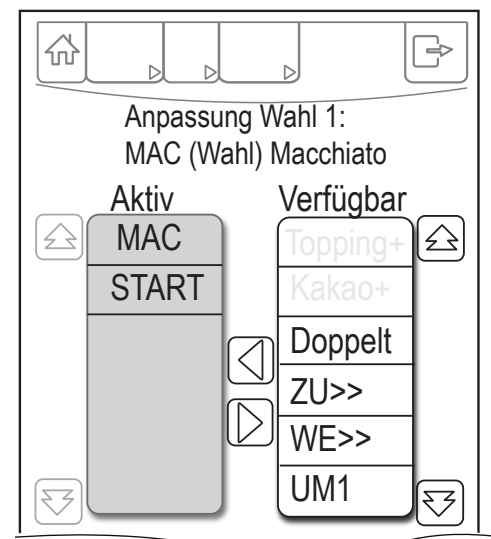
Schritt 2:

1. Mit der Taste nach links  die Kurzbezeichnung von [Verfügbar] in [Aktiv] verschieben.
Im Fenster [Aktiv] wird die Taste auf der Hauptauswahl definiert.
Die Kurzbezeichnungen stehen untereinander und werden in dieser Reihenfolge abgearbeitet.
 2. Mit  das Menü schließen.
 3. Die Frage [Wollen Sie Änderungen speichern?] mit [ja] beantworten.
- ✓ Die entsprechende Anwahl wurde mit einem neuen Rezept belegt.



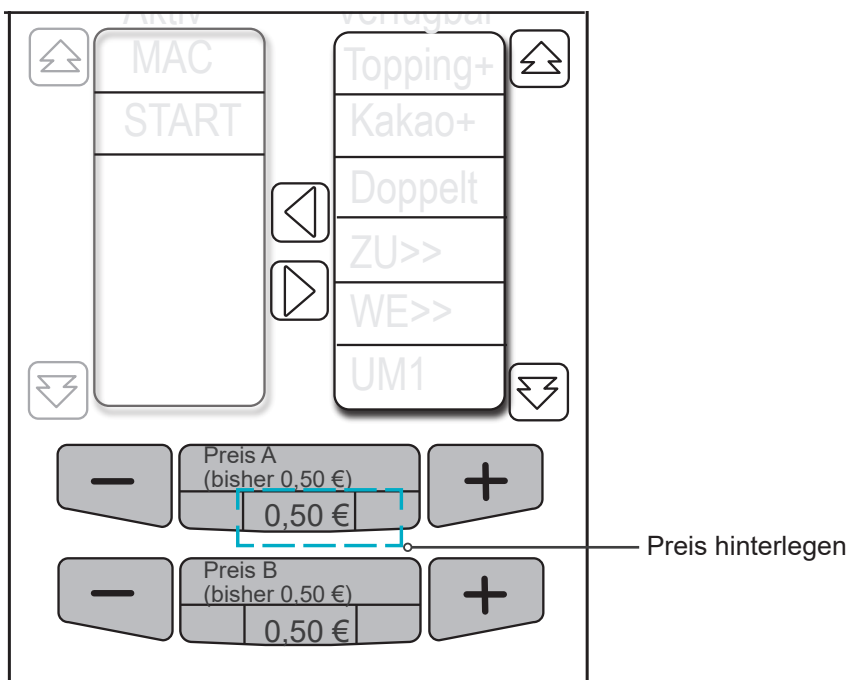
TIPP

Wenn der Servicekey gesteckt wird, kann die Änderung sofort durch einen Probeverkauf überprüft werden.



Schritt 3:**Preise hinterlegen**

- Im unteren Bereich des Bildschirms werden Preis A und Preis B hinterlegt. Die Minus- oder Plus-Taste dazu verwenden oder direkt auf den Preis tippen und anschließend über die eingeblendete numerische Tastatur den Preis bestimmen.
- Preis A ist der Standardpreis.
Preis B kann für ein Cashless-System genutzt werden.
- ✓ Bei der entsprechenden [Anwahl] wurde die Preise hinterlegt. Die Einstellung [MDB] oder [Freiverkauf] befindet sich in Menüpunkt [Techniker] - [Automatenkonfiguration] - [Kreditsystem]

**Namen ändern**

- Über [Namen ändern...] kann die Bezeichnung für eine Anwahl neu vergeben werden.
- Mit Taste  bestätigen.

7.9 Tägliche Handgriffe

7.9.1 Produktbehälter auffüllen

Das Auffüllen der Bohnen und der Instantprodukte ist weiter vorne beschrieben.

Siehe „6.5.11 Bohnenbehälter befüllen“ auf Seite 23

Siehe „6.5.12 Instantproduktbehälter befüllen“ auf Seite 23



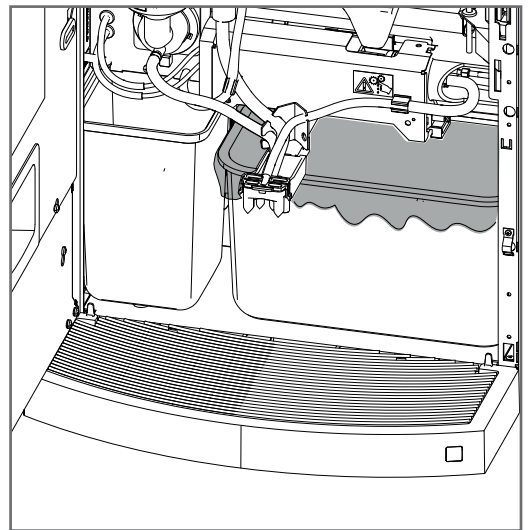
TIPP

Nur die jeweilige Behälterabdeckung zum Auffüllen abheben. Damit wird vermieden, dass versehentlich Bohnen in die Instantproduktbehälter gelangen. Niemals Flüssigkeit einfüllen.

7.9.2 Restwasserbehälter und Satzbehälter

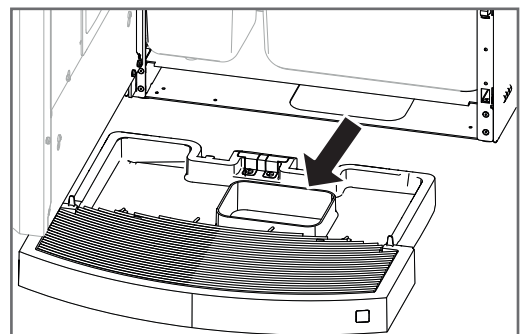
Nach einer bestimmten Anzahl von Brühungen erscheint im Display eine Aufforderung, die Behälter zu leeren.

1. *Automatentür öffnen.*
 2. *Satzbehälter und dann Restwasserbehälter entnehmen.*
 3. *Die Behälter leeren. Es wird die Verwendung eines Müllbeutels für den Satzbehälter empfohlen.*
 4. *Restwasserbehälter links einsetzen und nach hinten schieben.*
 5. *Satzbehälter einsetzen und nach hinten schieben.*
 6. *Automatentür schließen.*
- ✓ Der Automat ist wieder betriebsbereit.



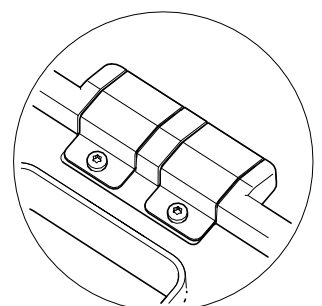
7.9.3 Tropfwanne

1. *Automatentür öffnen.*
 2. *Tropfwanne nach vorne entnehmen.*
 3. *Tropfgitter abheben.*
 4. *Tropfwanne entleeren*
 5. *Beide Teile reinigen.*
 6. *Tropfgitter auf die Tropfwanne zurücksetzen.*
 7. *Die Tropfwannenkontakte müssen trocken sein.*
 8. *Tropfwanne in den Automaten einschieben.*
 9. *Automatentür schließen.*
- ✓ Der Automat ist wieder betriebsbereit.



TIPP

Der Automat arbeitet nicht, wenn die Tropfwanne oder der Satzbehälter nicht korrekt eingesetzt sind.



Tropfwannenkontakte müssen trocken sein

7.9.4 Tassentisch bei verschiedenen Automatentypen

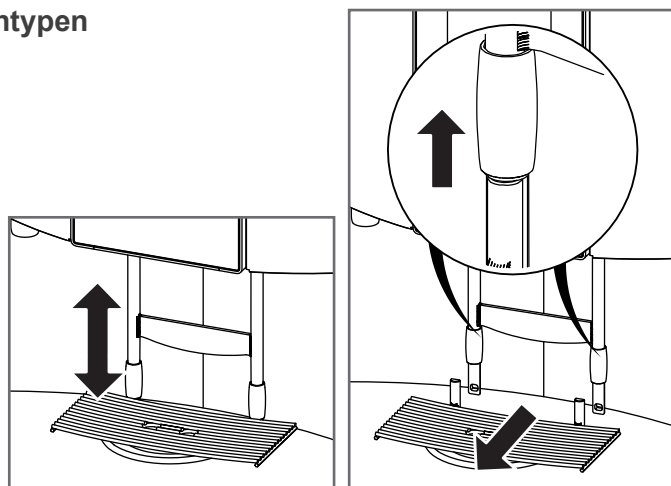
HO Siamonie Touch 01

Der Tassentisch lässt sich in der Höhe verschieben, damit eine Anpassung an die Tasse erfolgen kann.

Der Tassentisch besitzt 2 kreisrunde Aussparungen. Diese Aussparungen symbolisieren die Ausgabeposition des Doppelauslaufs bei Brühprodukten.

Zur Entnahme des Tassentisches die beiden Hülsen nach oben schieben. Die Halterungen sind dann frei.

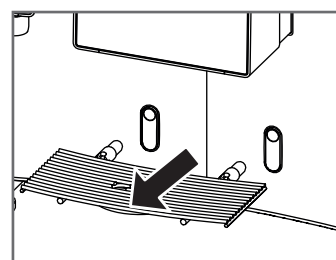
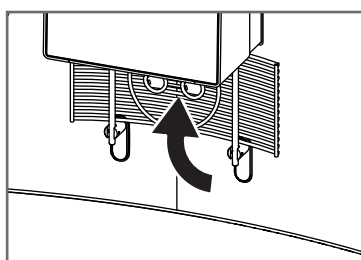
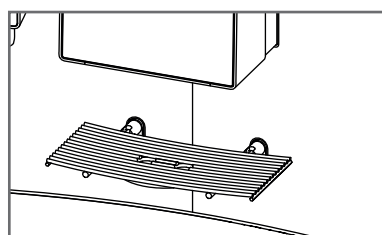
Beim Einsetzen den Tassentisch in der ursprünglichen Position ansetzen und die beiden Hülsen nach unten schieben.



HO Siamonie TS AD01

Der Tassentisch lässt sich nach oben klappen um hohe Gefäße unter zu stellen.

Zur Entnahme einfach am Tassentisch ziehen damit die Magnetkraft überwunden wird.

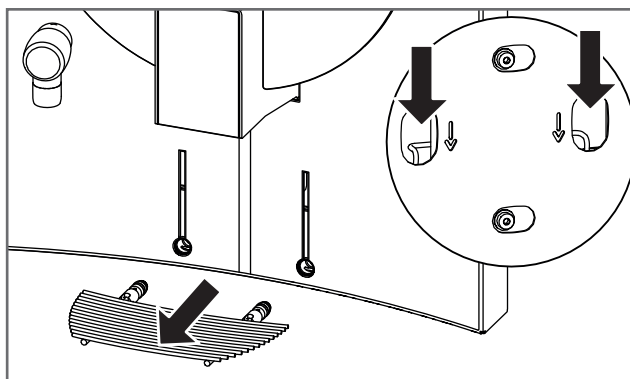
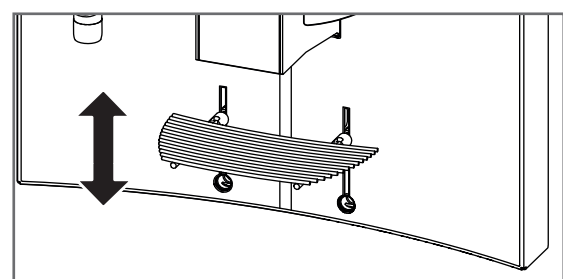


HO Siamonie TS ML01

Der Tassentisch lässt sich in der Höhe verschieben, damit eine Anpassung an die Tasse erfolgen kann.

Zur Entnahme den Tassentisch ganz nach unten schieben. Auf der Türinnenseite die beiden Bügel drücken, damit die Verriegelung gelöst wird. Der Tassentisch lässt sich dann entnehmen.

Bei Einsetzen die beiden Halterungen vom Tassentisch in die Halterung hinein drücken, bis diese einrasten.



7.9.5 Anzeige bei geöffneter Tür

(A)

[Reinigung]

Der Automat springt in das Reinigungsmenü.

(B)

[Statistik auf USB-Stick]

Bei gestecktem USB-Stick kann mittels dieser Funktion die Kurzzeitstatistik auf einen mobilen Datenträger übertragen werden.

(C)

Zugangsrechte [Bediener], [Befüller], [Operator], [Techniker]

Um ins Servicemenü zu gelangen, müssen Sie sich verifizieren. Wählen Sie ihre Position durch Antippen. Anschließend kann eine Codeabfrage erscheinen (falls aktiviert).

(D)

[Automatenstatus]

Bei vorhanden Fehlern oder Warnungen können dieser hier abgerufen und ggf. gelöscht werden.

[OK] bedeutet, dass keine Fehler oder Warnungen vorliegen.

(E)

Auf einen Blick

Im unteren Teil des Displays werden wichtige Informationen angezeigt, wie z.B. die Anzahl der Gesamtverkäufe oder die Zeit bis zur nächsten Wartung.

Das Diagramm zeigt das Menü eines Automaten. Es besteht aus mehreren horizontalen Abschnitten, die durch Linien getrennt sind. In der oberen rechten Ecke befindet sich ein Icon für das Zurückgehen. Der erste Abschnitt enthält zwei Optionen: 'Reinigung' (markiert mit A) und 'Statistik auf USB-Stick' (markiert mit B). Der zweite Abschnitt enthält zwei Optionen: 'Bediener' (markiert mit C) und 'Befüller'. Der dritte Abschnitt enthält zwei Optionen: 'Operator' und 'Techniker'. Der vierte Abschnitt enthält die Option 'Automatenstatus' (markiert mit D) und 'OK'. Der fünfte Abschnitt zeigt eine Liste von Informationen: 'Automatennummer' (markiert mit E) mit dem Wert 123, 'Datum/Uhrzeit' mit dem Wert 11:55:00, 'Gesamtverkäufe' mit dem Wert 1000, 'Verkäufe bis Service' mit dem Wert 15000 und 'Liter bis Filterwechsel' mit dem Wert 5000.

7.9.6 Zugangsrechte/ Einloggen

Das Servicemenü ist nicht für jeden Nutzer identisch. Für jeden Benutzer sind gewisse Funktionen freigeschaltet. Die Programmierung der Zugangscode ist in Kap. „9.7 Zugangscode“ auf Seite 54 beschrieben.

Zur Anmeldung eines Benutzers folgendermaßen vorgehen:

1. Automatenöffnung
 2. Auf einen Benutzer ihrer Wahl tippen:
 - Bediener
 - Befüller
 - Operator
 - Techniker
 3. Den vierstelligen Code eingeben.
 - Mit Taste bestätigen
- Es wurde eingeloggt

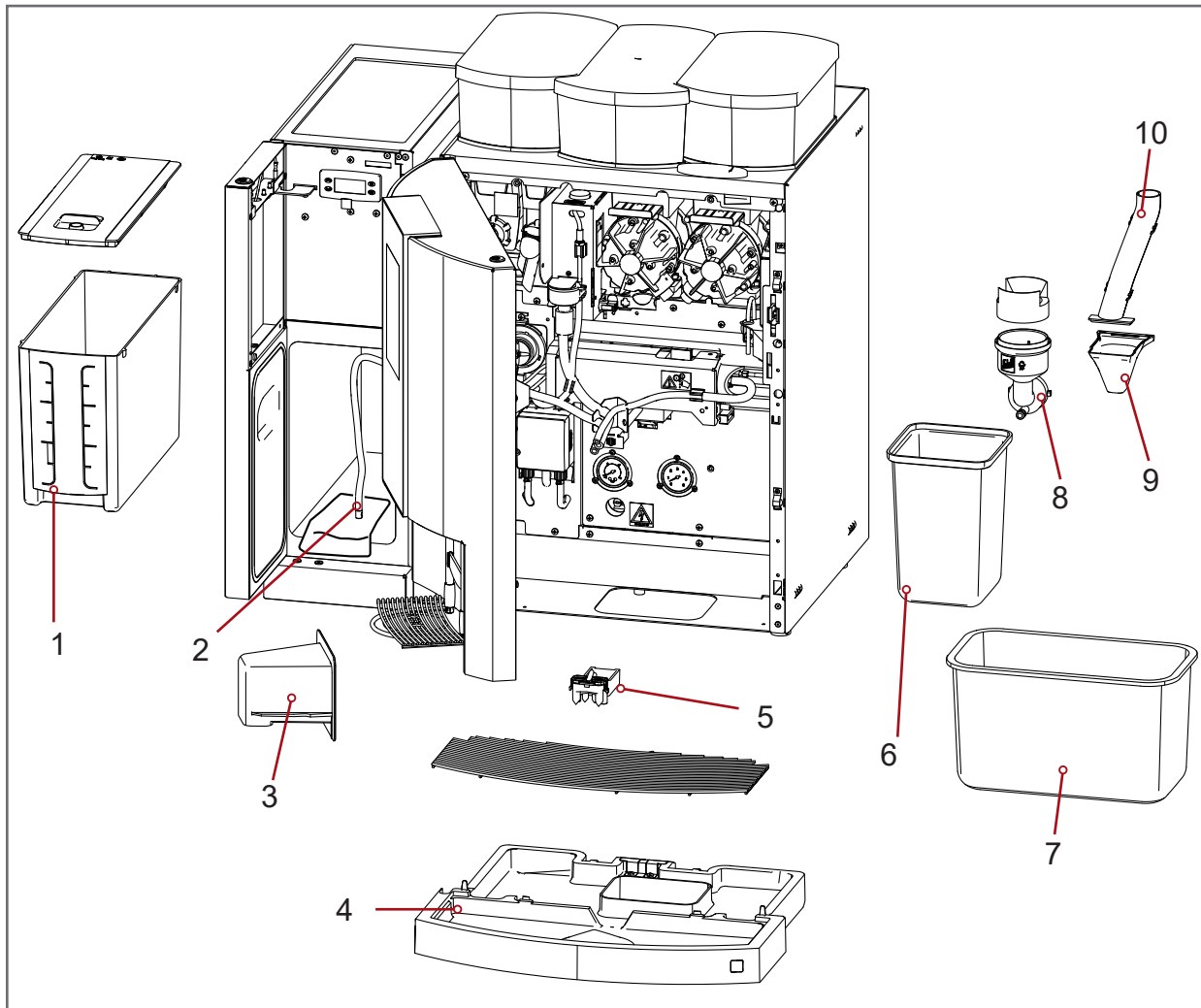
- Zum Löschen eines Zeichens Taste verwenden.
- Zum Löschen der gesamten Eingabe Taste verwenden
- Zum Verlassen des Menüs Taste verwenden

7.9.7 Automat vorübergehend außer Betrieb nehmen (Wochenende)

7.9.7.1. Übersicht der Teile

Aus hygienischen Gründen empfehlen wir bei Außerbetriebnahme z.B. über das Wochenende die folgenden Teile auszubauen und gereinigt auf einem sauberen Küchentuch zu lagern.

Zur Wiederinbetriebnahme müssen die Teile ohne Werkzeug korrekt eingesetzt werden.

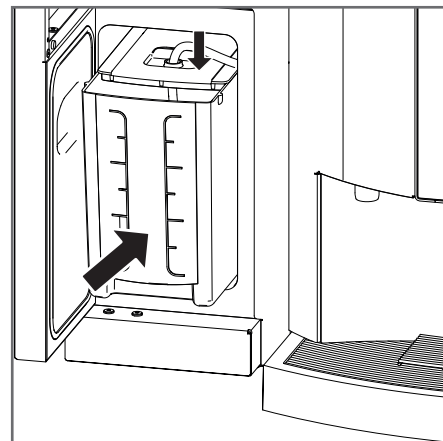


- 1 Milchbehälter mit Deckel (optional)
- 2 Milchschauch auf einem sauberen Küchentuch ablegen
- 3 Auslaufverkleidung
- 4 Tropfwanne mit Tropfgitter
- 5 Auslauf
- 6 Restwasserbehälter
- 7 Satzbehälter
- 8 Mixereinheit
- 9 Pulverrutsche
- 10 Einwurfrohr

7.9.7.2. Teile ausbauen/ einsetzen

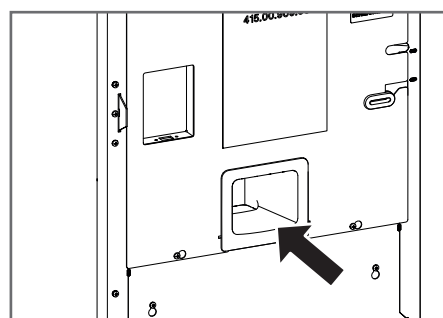
Milchbehälter (optional)

- Den sauberen Milchbehälter mit vorgekühlter Milch befüllen.
- Milchbehälter mit aufgesetztem Deckel in das Kühlmodul hineinschieben.
- Beim Hineinschieben den sauberen Milchschauch in die Deckelöffnung einsetzen. Der Ansaugstutzen muss am Boden aufliegen.
- Tür schließen.



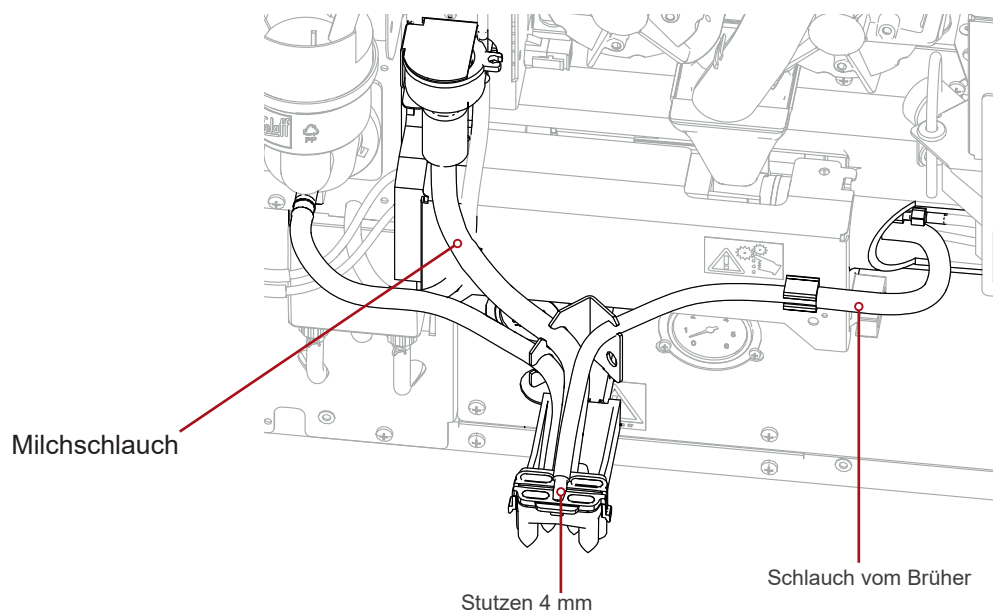
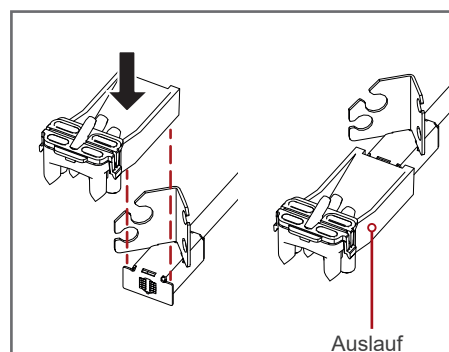
Auslaufverkleidung

- Die Auslaufverkleidung in die Tür einsetzen und andrücken bis sie einrastet.



Auslauf mit Schläuchen

- Die Schläuche lassen sich einfach von den Stutzen am Auslauf abziehen.
- Beim Zusammenbau lassen sich die Schläuche leichter aufstecken, wenn die Stutzen mit Wasser befeuchtet sind.
Bitte beachten: der Schlauch vom Brüher hat einen kleinen Durchmesser mit 4 mm und wird am Auslauf auf den vordersten kleinen Stutzen aufgesteckt.
- Der Auslauf ist auf die Halterung aufgesteckt. Er wird nach oben entnommen.
- Für eine saubere Milchabgabe wird der Milchschauch (optional) mittig aufgesteckt.

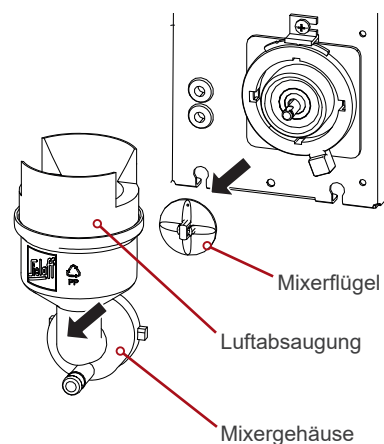
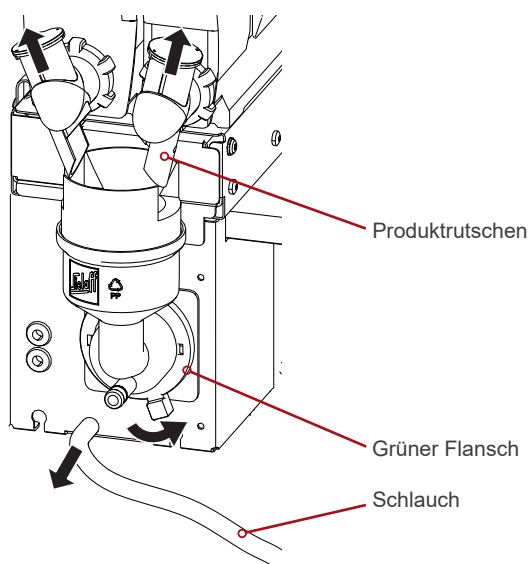


Mixereinheit ausbauen

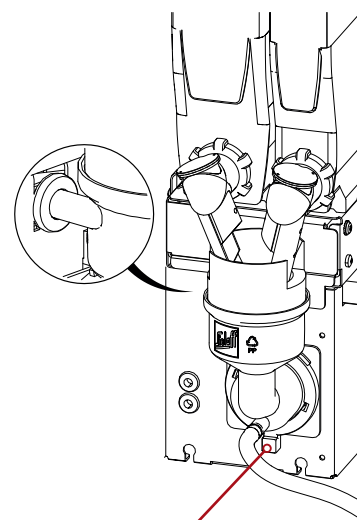
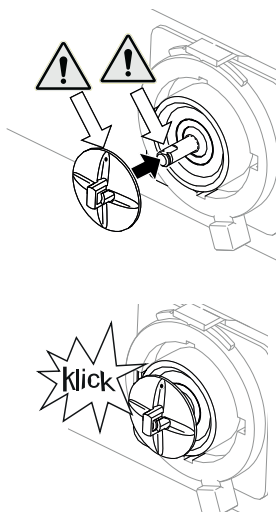
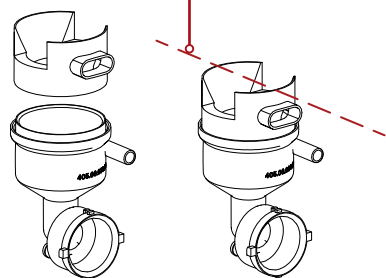
- Produktrutschen nach oben schieben, um das Herausrieseln zu verhindern
- Schlauch unten vom Mixer abziehen
- Grünen Flansch von der Raststellung 6 Uhr auf 5 Uhr drehen
- Mixergehäuse mit Luftabsaugung nach vorn abziehen
- Mixerflügel abziehen

Mixereinheit einbauen

- Mixerflügel so auf die Achse schieben, dass die Abflachung der Achse und die Markierung des Mixerflügels übereinstimmen.
- Mixerflügel muss deutlich spürbar einrasten; „Klick“ ist hörbar.
- Mixergehäuse und Luftabsaugung zusammensetzen.
- Mixergehäuse auf den grünen Flansch setzen
- Griff am grünen Flansch im Uhrzeigersinn bis zur Grundstellung 6 Uhr drehen.
- Schlauch wieder aufstecken
- Produktrutschen nach unten schieben (Verkaufsstellung)



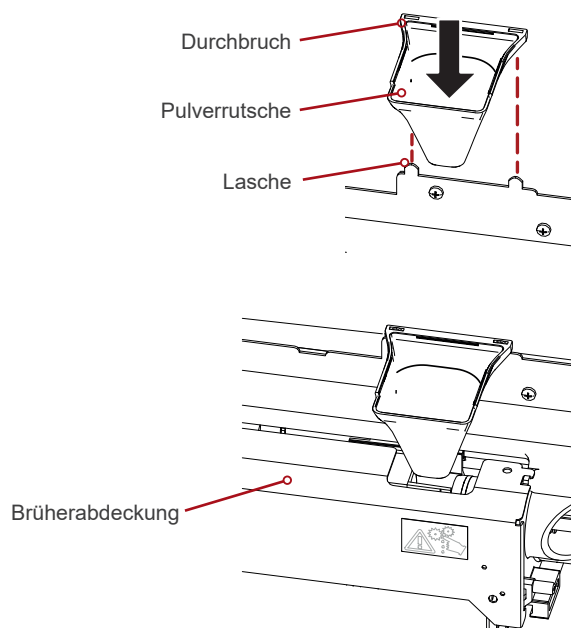
Luftabsaugung und Mixergehäuse müssen „in einer Flucht“ zusammengesteckt werden



grüner Flansch in Grundstellung 6 Uhr

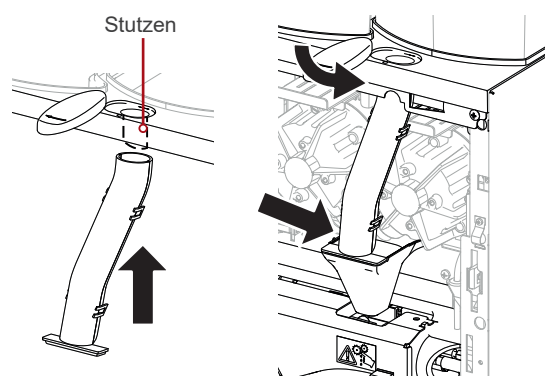
Pulverrutsche

- Die Pulverrutsche wird nach oben entnommen.
- Kontrollieren, ob die Brüherabdeckung korrekt eingehängt ist.
- Zum Einsetzen die Pulverrutsche einfach einhängen.



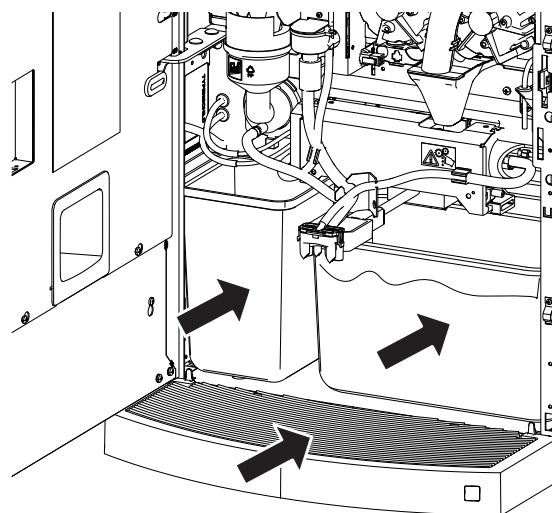
Einwurfrohr

- Zum Entnehmen das Einwurfrohr geringfügig anheben und dann schräg nach außen ziehen. Es ist an der Oberseite lediglich gesteckt.
- Zur einfachen Handhabung den Deckel öffnen. Das Einwurfrohr von unten auf den Stutzen setzen und dann nach innen schwenken. Das Unterteil vom Einwurfrohr wird in die passende Kontur der Pulverrutsche abgelegt.
- Deckel schliessen.



Restwasserbehälter, Satzbehälter und Tropfwanne mit Tropfgitter

- Die Teile in den Automaten einsetzen



8. Reinigung

Tägliche Maßnahmen

Bauteil	Maßnahme	Kapitel	Hilfsmittel
Brüheinheit, Pulverrutsche, Produkttrutschen	Pulver entfernen	8.1.1 auf Seite 42	Pinsel
Tropfwanne, Tropfgitter	entleeren bzw. reinigen	8.1.2 auf Seite 42	Spülwasser
Reinigungsprogramm durchführen (ohne Kühlmodul)	Programm starten	8.1.3 auf Seite 43	Reinigungstablette
Reinigungsprogramm durchführen (mit Kühlmodul)	Programm starten	8.1.4 auf Seite 44	Reinigungstablette Reiniger für Milchaufschäumer
Milchbehälter	gründlich reinigen	8.1.5 auf Seite 45	Spülwasser
Restwasserbehälter und Satzbehälter	entleeren und reinigen	8.1.6 auf Seite 45	Spülmittel, Tuch
Getränkeauslauf	zerlegen und reinigen	8.1.7 auf Seite 45	Spülmittel, Tuch
Glasfront, Außenflächen	reinigen	8.1.8 auf Seite 45	Glasreiniger, Tuch

Wöchentliche Maßnahmen

Bauteil	Maßnahme	Kapitel	Hilfsmittel
Mixereinheit	zerlegen und reinigen	8.2.1 auf Seite 46	Spülmittel, Tuch
Gehäuse außen	reinigen	8.2.2 auf Seite 47	feuchtes Tuch
Milchaufschäumer (optional)	zerlegen und reinigen (auch öfter)	8.2.3 auf Seite 47	Reinigungslösung

Monatliche Maßnahmen

Bauteil	Maßnahme	Kapitel	Hilfsmittel
Absaugschubblade	reinigen	8.3.1 auf Seite 48	Spülmittel, Tuch
Dampfboiler spülen	Reinigungsprogramm ausführen	8.3.2 auf Seite 48	

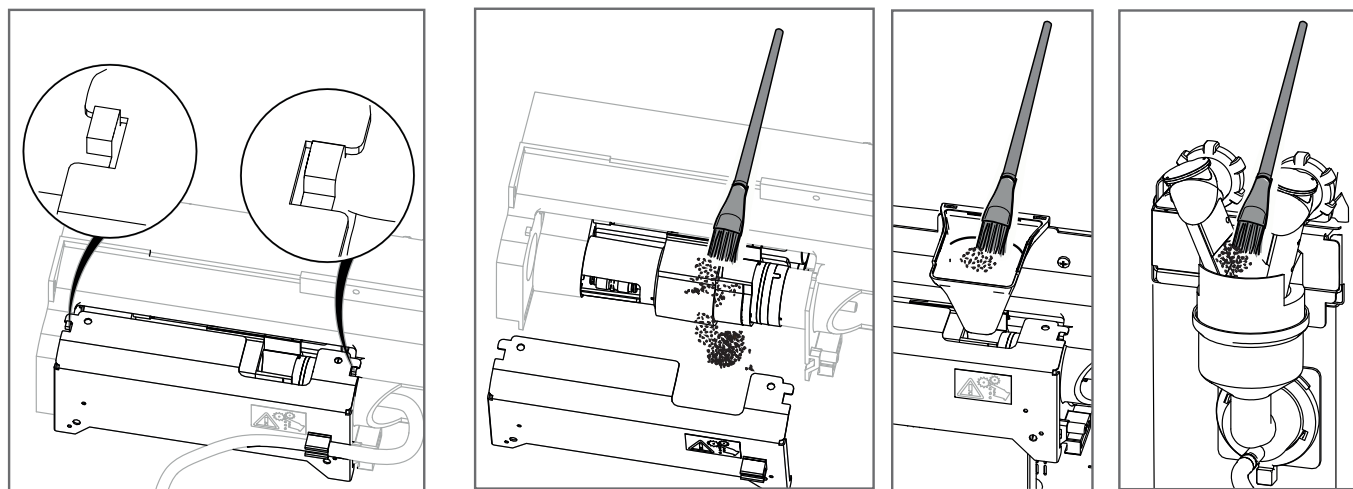
Halbjährliche Maßnahmen

Bauteil	Maßnahme	Kapitel	Hilfsmittel
Bohnenbehälter und Instantproduktbehälter	reinigen	8.4.1 auf Seite 49	Spülmittel, Tuch

8.1 Tägliche Maßnahmen

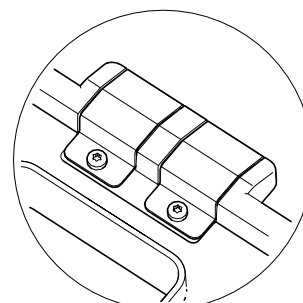
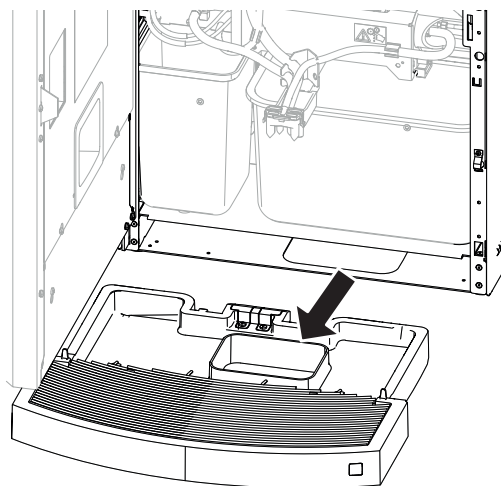
8.1.1 Brüheinheit, Pulverrutsche, Produktrutschen

1. Automatentür öffnen.
2. Den Schlauch an der Brüherabdeckung aus der Klemmstelle lösen.
3. Brüherabdeckung abnehmen.
4. Mit dem Pinsel das Kaffeepulver von der Oberseite des Brühers entfernen.
5. Brüherabdeckung wieder korrekt einsetzen, Schlauch befestigen.
6. Reste aus der Pulverrutsche entfernen.
7. Reste aus den Produktrutschen entfernen. Die Reste fallen in die Mixerschale und werden im nachfolgenden Reinigungsprogramm entfernt.



8.1.2 Tropfwanne leeren

1. Automatentür öffnen.
2. Tropfwanne nach vorne aus dem Automaten ziehen.
3. Tropfgitter abheben.
4. Tropfwanne über einem Abfluss leeren.
5. Die beiden Teile mit Spülwasser reinigen und trocknen.
6. Speziell die Tropfwannenkontakte trocknen; sie dürfen nicht feucht sein.
7. Tropfgitter zurück auf die Tropfwanne setzen.
8. Die Tropfwanne in den Automaten einschieben.
9. Automatentür schließen.



Tropfwannenkontakte müssen trocken sein

8.1.3 Reinigungsprogramm durchführen (ohne Kühlmodul)



TIPP

Das Reinigungsprogramm dauert einige Minuten. Wurde das Reinigungsprogramm unterbrochen oder vorzeitig beendet, erscheint eine Hinweismeldung. Das Reinigungsprogramm muss erneut gestartet werden.

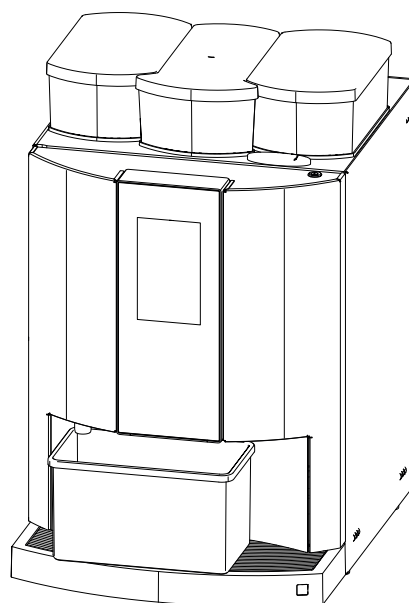
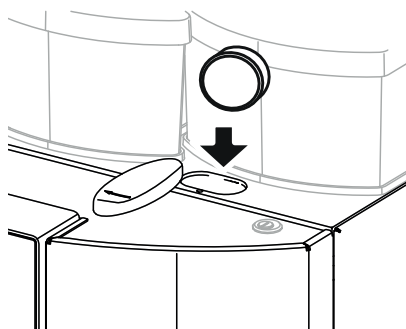
Bei dem Reinigungsprogramm werden der Brühler und die Mixerschalen mit heißem Wasser gereinigt.

Hilfsmittel

Reinigungstabletten Art.Nr.: 402 00 919 00

Tätigkeiten

1. Tassentisch abnehmen oder hoch schwenken (siehe Kap. 7.9.4 auf Seite 35)
2. Den Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf stellen
3. Die Service-Kurzmenü-Taste  drücken
4. [Reinigung...].
5. [Gesamtreinigung durchführen].
6. [Reinigung starten].
7. Die Vorspülung findet statt.
- Es wird aufgefordert, eine Reinigungstablette in den Brühler zu geben.
8. Den Deckel für das Einwurfrohr öffnen, Reinigungstablette einwerfen, Deckel schließen.
9. [Reinigung fortsetzen].
10. Entfernen Sie den Reinigungsbehälter, wenn die Reinigung beendet ist.
11. Restwasserbehälter, Satzbehälter und Tropfwanne entleeren und wieder einsetzen
- Der Automat geht in Betriebsbereitschaft.
- ✓ Das tägliche Reinigungsprogramm wurde durchgeführt



8.1.4 Reinigungsprogramm durchführen (mit Kühlmodul)



TIPP

Das Reinigungsprogramm dauert einige Minuten. Wurde das Reinigungsprogramm unterbrochen oder vorzeitig beendet, erscheint eine Hinweismeldung. Das Reinigungsprogramm muss erneut gestartet werden.

Bei dem Reinigungsprogramm werden der Brüher, die Mixerschalen und der Milchansaugschlauch gereinigt.

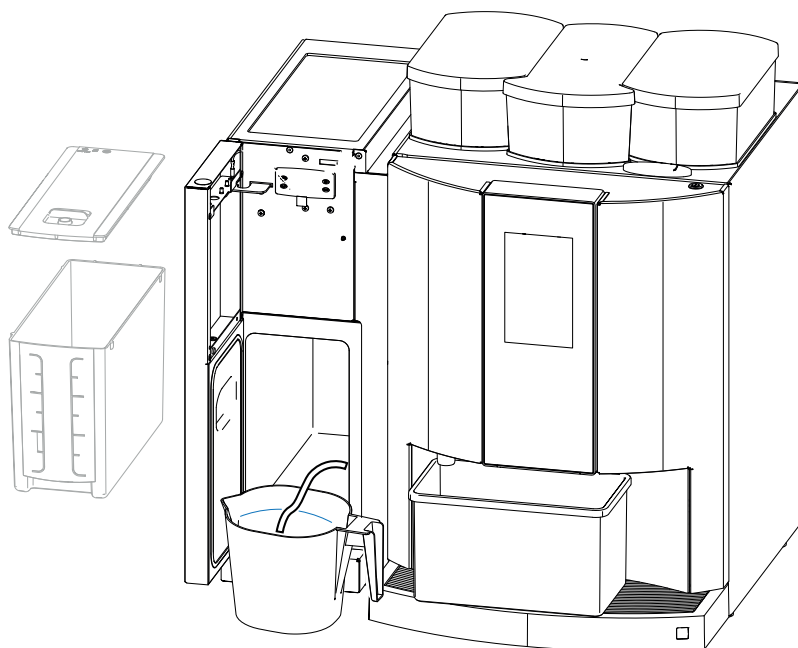
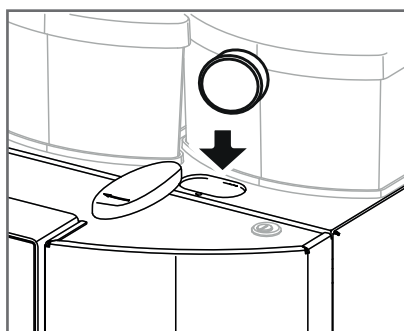
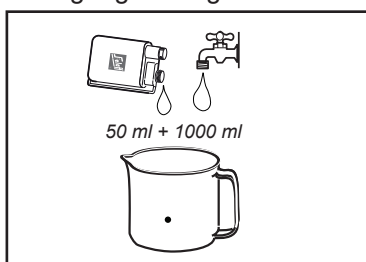
Hilfsmittel

- Reinigungstabletten Art.Nr.: 402 00 919 00
- Reiniger für Milchaufschäumer Art.Nr.: 998 00 119 57
- Reinigungslösung: Wasser und Reiniger für Milchaufschäumer im richtigen Mischungsverhältnis in der Messkanne herstellen

Tätigkeiten

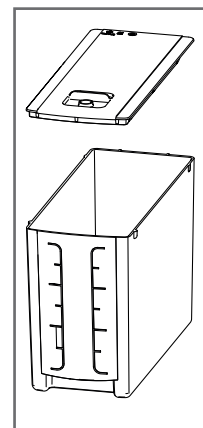
1. Den Behälter mit Milch entfernen (nicht zwingend erforderlich).
 2. Die Messkanne mit der Reinigungslösung vor dem Kühlmodul platzieren.
 3. Den Milchansaugschlauch in die Messkanne geben.
 4. Den Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf stellen.
 5. Die Service-Kurzmenü-Taste  drücken.
 6. [Reinigung...].
 7. [Gesamtreinigung durchführen].
 8. [Reinigung starten].
 9. Die Vorspülung findet statt.
- Es wird aufgefordert, eine Reinigungstablette in den Brüher zu geben.
10. Den Deckel für das Einwurfrohr öffnen, Reinigungstablette einwerfen, Deckel schließen.
 11. [Reinigung fortsetzen].
 12. Wenn die Reinigung beendet ist, den Reinigungsbehälter und die Messkanne entfernen.
 13. Restwasserbehälter, Satzbehälter und Tropfwanne entleeren, reinigen und wieder einsetzen.
- Der Automat geht in Betriebsbereitschaft.
- ✓ Das tägliche Reinigungsprogramm wurde durchgeführt

Reinigungslösung herstellen



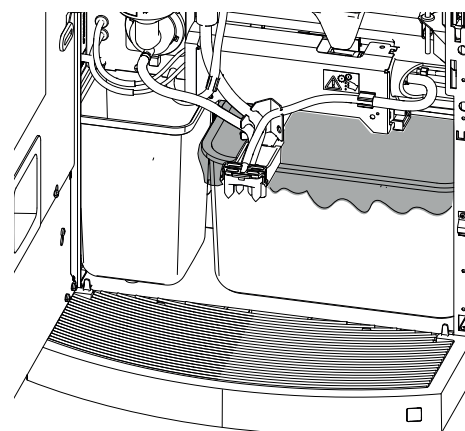
8.1.5 Milchbehälter (optional)

1. Milchbehälter entnehmen und entleeren.
2. Milchbehälter gründlich reinigen und mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
3. Den Milchbehälter mit vorgekühlter Milch befüllen.
4. Beim Hineinschieben den sauberen Milchschauch in die Deckelöffnung einsetzen. Der Ansaugstutzen muss am Boden aufliegen.



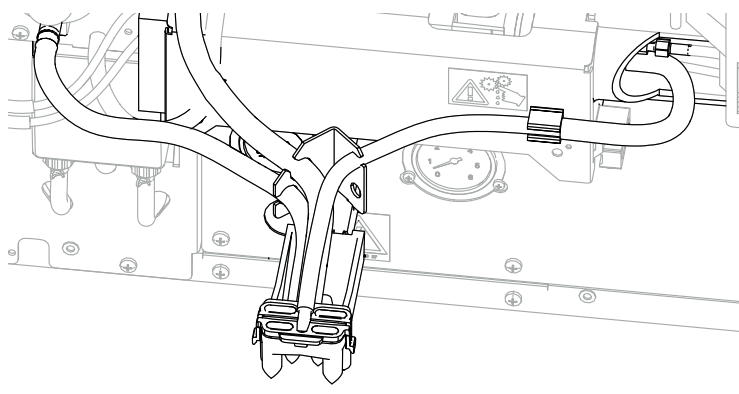
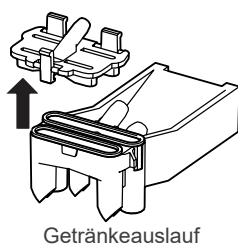
8.1.6 Restwasserbehälter und Satzbehälter

1. Satzbehälter und dann Restwasserbehälter entnehmen.
2. Die Behälter leeren. Es wird die Verwendung eines Müllbeutels für den Satzbehälter empfohlen.
3. Restwasserbehälter links einsetzen und nach hinten schieben.
4. Satzbehälter einsetzen und nach hinten schieben.



8.1.7 Getränkeauslauf

1. Die Schlauchbelegung merken. Die montierten Schläuche vom Getränkeauslauf abziehen.
2. Den Getränkeauslauf in zwei Teile zerlegen.
3. Den Getränkeauslauf gründlich reinigen. Der Getränkeauslauf kann in der Spülmaschine bei max. 65°C gereinigt werden.
4. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Zusammenbau lassen sich die Schläuche leichter aufstecken, wenn die Stutzen mit Wasser befeuchtet sind.



8.1.8 Glasfront, Außenflächen reinigen

Der Bildschirm kann für wenige Sekunden mit einem feuchten Lappen gereinigt werden. Die Restzeit, in der gereinigt werden kann, wird angezeigt.

1. Die Service-Kurzmenü-Taste  drücken
2. [Reinigung] - [Bildschirm reinigen]
3. Die Frontfläche des Automaten reinigen, damit der Automat sauber und gepflegt ist.

8.2 Wöchentliche Maßnahmen

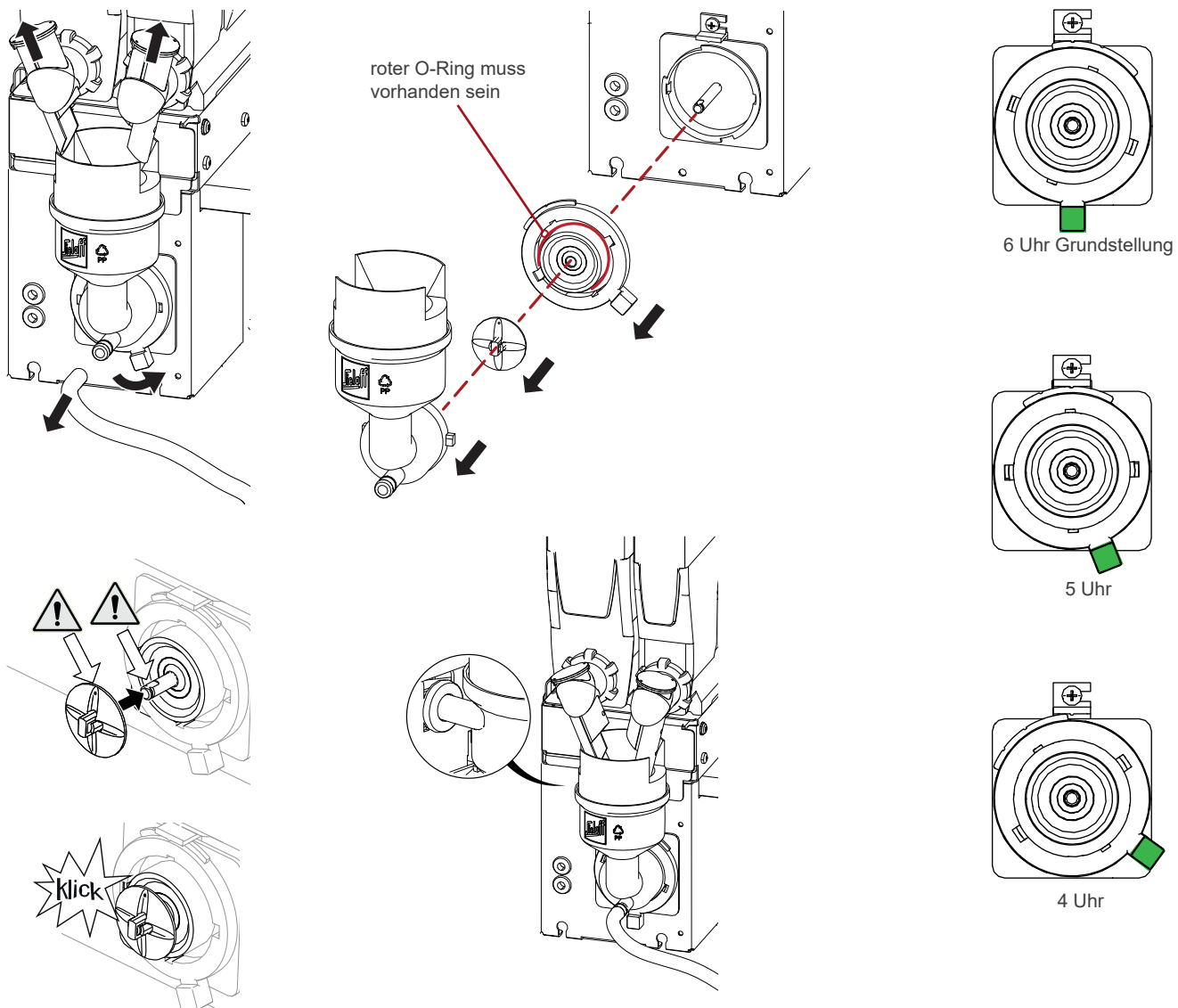
8.2.1 Mixereinheit

Ausbauen

- Produkttrutschen nach oben schieben, um das Herausrieseln zu verhindern.
- Schlauch unten vom Mixer abziehen.
- Grünen Flansch von der Raststellung 6 Uhr auf 5 Uhr drehen.
- Mixergehäuse mit Luftabsaugung nach vorn abziehen.
- Mixerflügel abziehen.
- Grünen Flansch entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur nächsten Raststellung drehen (siehe Abbildung: von 5 Uhr auf 4 Uhr).
- Grünen Flansch von der Achse abziehen.
- Die Teile gründlich mit heißem Wasser und handelsüblichem Geschirrspülmittel reinigen. Mit heißem Wasser abspülen und dann mit einem sauberen Geschirrtuch gut abtrocknen.

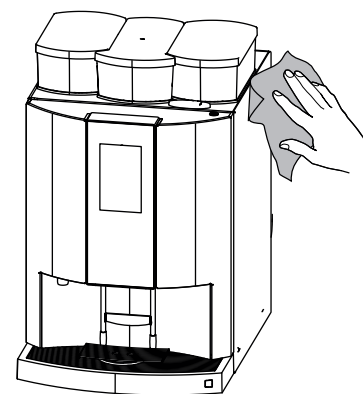
Mixereinheit einbauen

- Die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
- Es sollte besonders auf den korrekten Sitz des Mixerflügels geachtet werden. Der Markierungspunkt muss auf die Abflachung der Achse ausgerichtet sein. Es muss beim Aufstecken ein deutliches Einrastgeräusch („Klick“) zu hören sein.



8.2.2 Gehäuse außen

Das Gehäuse mit entsprechenden passenden Pflegemittel pflegen und reinigen.



8.2.3 Milchaufschäumer (nur Kühlmodul)

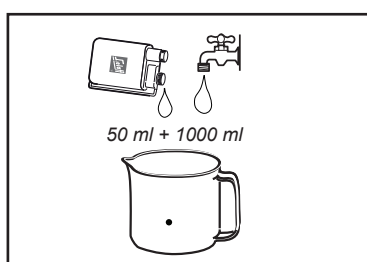
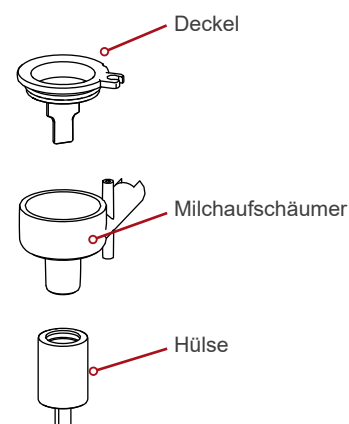
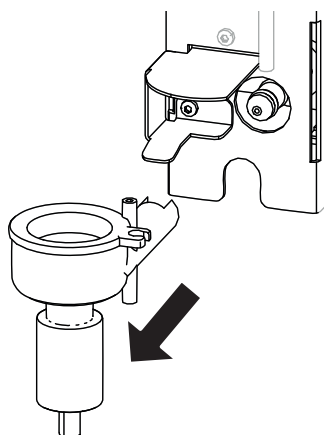
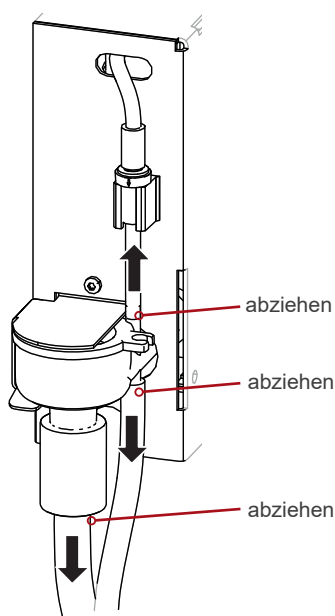
Tätigkeiten

1. Schläuche abziehen (3 Stück).
2. Milchaufschäumer kräftig aus der Halterung ziehen (dabei nicht drehen).
3. Den Deckel und die Hülse abziehen.
4. Einzelteile in eine Reinigungslösung für einige Minuten einlegen.
5. Einzelteile von Hand gründlich reinigen und mit klarem Wasser nachspülen.

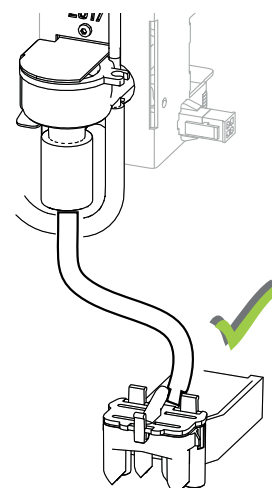
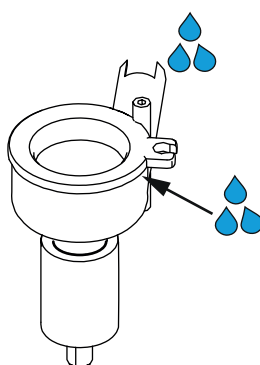
Zusammenbau

Tätigkeiten

1. Dichtung vom Deckel mit Wasser befeuchten und Deckel mit kräftigem Druck auf den Milchaufschäumer drücken (Dichtung darf nicht gequetscht werden).
2. Die Hülse aufstecken.
3. Das Rohr vom Milchaufschäumer mit Wasser befeuchten und dann mit kräftigem Druck in die Halterung drücken (dabei nicht drehen).
4. Schläuche aufstecken (3 Stück).



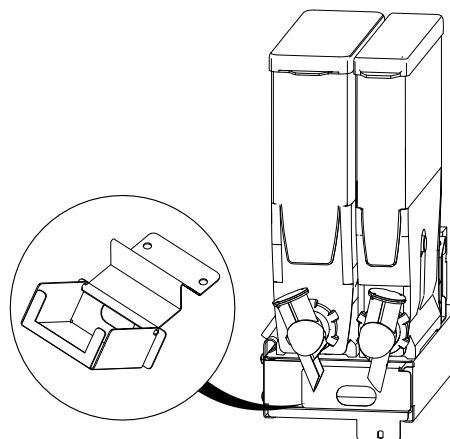
Reinigungslösung herstellen



8.3 Monatliche Maßnahmen

8.3.1 Absaugschublade

1. Mixereinheit ausbauen
2. Absaugschublade herausziehen
3. Absaugschublade reinigen
4. Die Teile wieder einsetzen



8.3.2 Dampfboiler spülen (nur wenn ein Kühlmodul vorhanden ist)



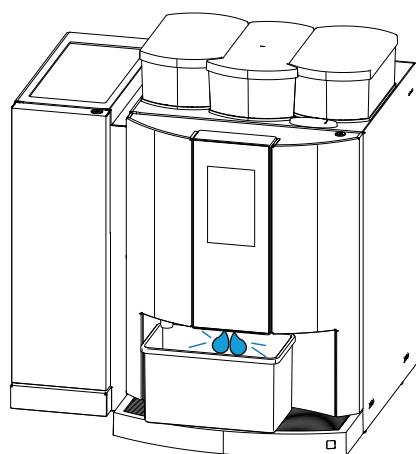
TIPP

Wenn der einstellbare Zeitraum der maximalen Tage ohne Dampfboilerspülung um 72 h überschritten wurde, wird der Automat zwangsweise außer Betrieb genommen. Deshalb muss die Dampfboilerspülung regelmäßig durchgeführt werden.

- Es werden ca. 2,5 Liter Wasser ausgegeben.
- Die Dampfboilerspülung dauert wenige Minuten.

Tätigkeiten

1. Tassentisch abnehmen oder hoch schwenken (siehe Kap. 7.9.4 auf Seite 35)
 1. Den Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf stellen.
 2. Die Service-Kurzmenü-Taste  drücken.
 3. [Reinigung...] - [Dampfboiler spülen] - [Spülungen starten]
- Die Dampfboilerspülung startet.
- Es wird Wasser und Dampf abgegeben.
- ✓ Anschließend ist der Automat wieder betriebsbereit.



8.4 Halbjährliche Maßnahmen

8.4.1 Bohnenbehälter und Instantproduktbehälter

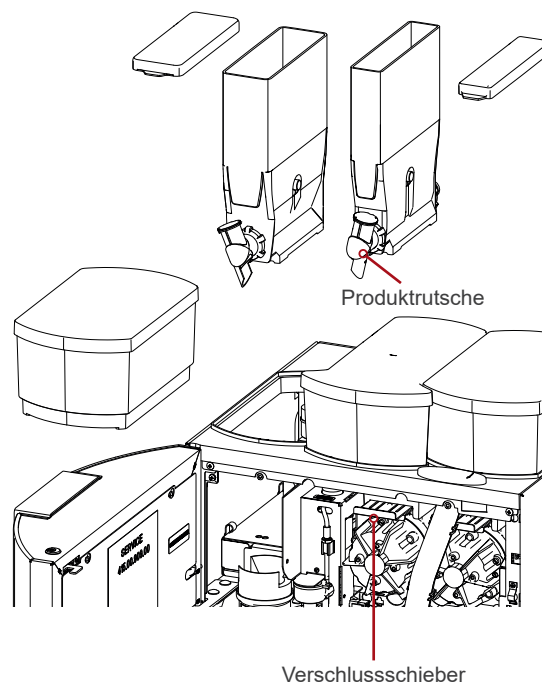
Die Behälter müssen zeitweise gereinigt werden.

Voraussetzung

- Geschirrtuch/ Einwegtuch
- Wasser und Spülmittel

Tätigkeiten

1. *Produkttrutschen nach oben schieben, um das Herausrieseln zu verhindern*
 2. *Abdeckung um die beiden Instantbehälter nach oben abheben.*
 3. *Behälter entnehmen*
 4. *Behälter entleeren; mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.*
 5. *Behälter gründlich trocknen (weil die Schnecken schwer trocknen, evtl. über Nacht trocken lassen)*
 6. *Behälter korrekt einsetzen und befüllen.*
 7. *Produkttrutschen nach unten schieben (Verkaufsstellung)*
 8. *Verschlussschieber nach hinten drücken.*
 9. *Abdeckung korrekt auflegen.*
- ✓ Bohnenbehälter und Instantproduktbehälter sind gereinigt worden.



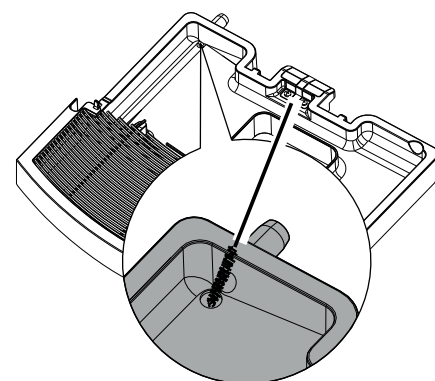
8.4.2 Direktablauf (optional)

Optional ist der Automat mit einem Direktablauf ausgestattet. Das Abwasser in der Tropfwanne kann somit direkt ablaufen. Die Tropfwanne muss somit nicht mehr geleert werden.

Der Direktablauf kann entweder nach unten oder nach hinten angeschlossen sein. Je nach Ausführung muss die Durchführung mit einer Bürste gereinigt werden.

Tätigkeit

1. *Automatentür öffnen.*
2. *Tropfwanne und Tropfgitter entnehmen.*
3. *Reinigen Sie den Direktablauf sowie die Schlauchführungen.*
4. *Mit der mitgelieferten Bürste den Direktablauf und die Schlauchführungen reinigen.*
5. *Die Teile wieder zurückstellen.*



Tropfwannenkontakte müssen trocken sein.

9. Programmierung Automat

9.1 Abbildungen HMI

Bootscreen

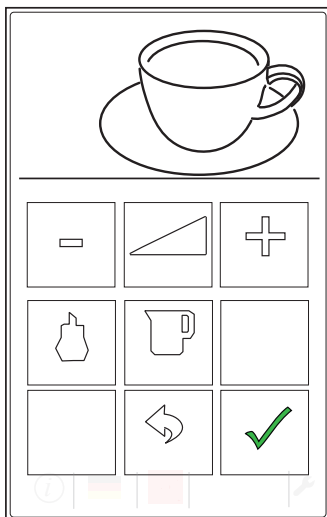


Hauptauswahl



Wird immer angezeigt.

Verfeinerungsebene

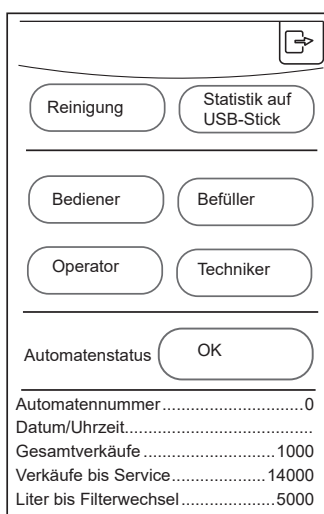


Espressi-Ebene



Diese beiden Ebenen werden je nach Programmierung angezeigt.

Service-Menü



Servicearbeiten

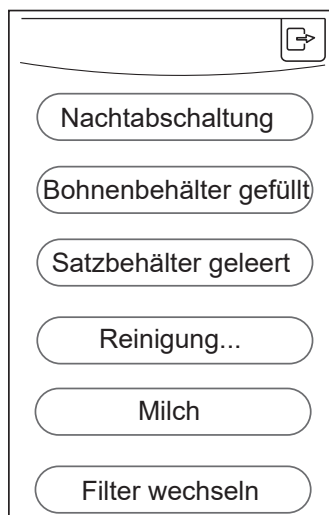
Zugangsrechte

Warnungen/Fehlermeldungen

Wichtige Informationen auf einen Blick

Dieses Menü erscheint, wenn die Tür geöffnet wird.
Wenn die Taste [Statistik auf USB-Stick] grau hinterlegt ist, dann wurde vom HMI kein USB-Stick erkannt.

Service-Kurzmenü

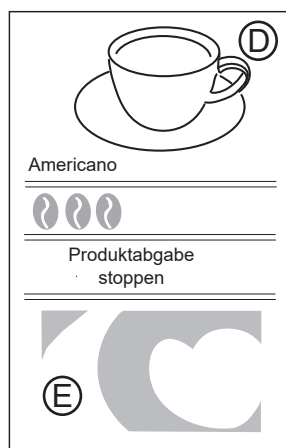


Die Service-Kurzmenü-Taste  drücken, um in das Service-Kurzmenü zu gelangen.

Slideshow



Produktausgabe



Slideshow: läuft zwischen Verkäufen

Produktausgabe: im unteren Teil wird eine kleine Slideshow angezeigt
Im oberen Teil wird das Produktbild angezeigt.

9.2 Bildformate Produktabbildungen und Slideshow

Zur Übertragung der Bilder auf den Automaten sollte die Größe der Bildformate eingehalten werden. Die Programme SiDesigner und der Sielector skalieren nicht maßstabsgetreu. Deshalb sollten die Bilder vorab mit gewöhnlichen Programmen zur Bildbearbeitung bearbeitet werden.

Es werden die Formate jpg und png unterstützt.

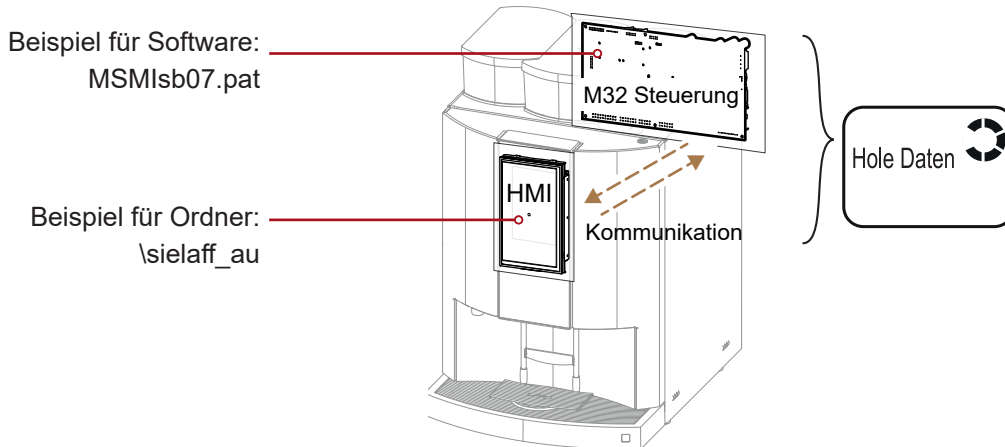
Produktbild/ Slideshow	siehe...	Größe [pixel]
Slideshow zwischen Verkäufen	(A)	480 x 800 pixel
Hauptauswahl, Größe der Produktbilder	(B)	222 x 139 pixel
Espressi-Ebene Größe der Produktbilder	(C)	146 x 139 pixel
Produktbild oben während Ausgabe	(D)	452 x 286 pixel
Slideshow unten während Ausgabe	(E)	452 x 286 pixel

9.3 VMC- und HMI-Steuerung



TIPP

Beim Updaten von Software sollten Sie immer beide Softwares aktualisieren, weil sie aufeinander abgestimmt sind.
Siehe Menüpunkte [Steuerung Softwareupload] und [HMI Softwareupload].



9.4 Softwareupdate Siamonie



TIPP

- Es wird empfohlen, immer die aktuelle HMI Software aufzuspielen. Die aktuelle HMI Software wird im Download-Center auf der Homepage bereitgestellt.
- Es sollte immer ein leerer, formatierter USB-Stick verwenden werden.
- Auf dem Stick dürfen nur die Ordner HMI und sielaff_au vorhanden sein.

Das Download-Center wird registrierten Kunden bereitgestellt. Sie müssen eine E-Mail-Adresse mit einem Passwort bereithalten.

Tätigkeiten

1. Sielaff Homepage aufrufen: www.sielaff.de
2. Den Anweisungen auf der Homepage folgen, um sich anzumelden.
3. Download-Center aufrufen: Heißgetränkeautomaten - Table Top - Siamonie-Serie - Software - Siamonie
4. Download ausführen

→ Die gezippte Datei wird i.d.R. im Windows Ordner „Downloads“ abgelegt.

5. Am PC: gezippte Datei im Windows Explorer mit Doppelklick öffnen.
6. Die beiden Ordner **HMI** und **sielaff_au** auf den leeren USB-Stick in den Hauptpfad kopieren
7. USB-Stick sicher entfernen.
8. Am Automaten: Automatentür öffnen.
9. USB-Stick anschließen.

→ Die Software vom HMI erkennt den USB-Stick und bietet Software-Update an.

10. [ja] auswählen

→ Die Software wurde aktualisiert



TIPP

Falls eine neue M32 Steuerung eingebaut wurde, startet der automatische Upload nicht, weil eine unbekannte bzw. fremde Software auf der Steuerung vorhanden ist.

Der Sielector Art.Nr 000 98 000 43 muss verwendet werden, um die Software zu installieren.

Die Optionen [Bootsektor ignorieren] und [Kennung überschreiben] anwählen.

9.5 Steuerung Softwareupload

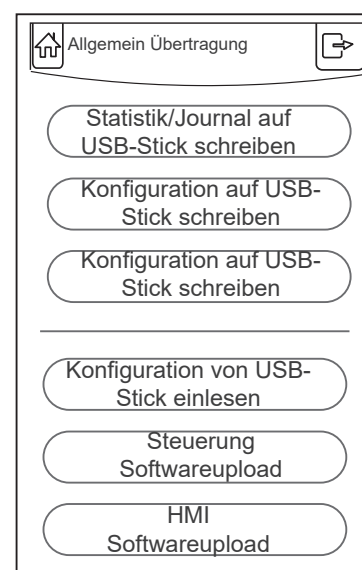
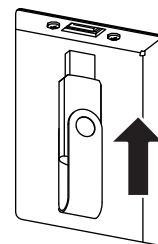
Die M32 Steuerung hinten im Automaten wird auch durch Software gesteuert. Das Aufspielen der aktuellen Software muss i.d.R. manuell ausgelöst werden. Die Software heißt beispielsweise „MSMIsb07.pat“ und befindet sich im Unterordner VMC.

Voraussetzung

USB-Stick mit den Ordnern HMI und sielaff_au.

Tätigkeiten

1. Am Automaten: Automatentür öffnen.
 2. USB-Stick anschließen.
- Es erscheint die Frage: Wollen Sie das Update jetzt installieren?
3. [nein] auswählen.
 4. [Allgemeines] [HMI Datenübertragung] [Steuerung Softwareupload] wählen.
 5. Software auswählen (muss blau hinterlegt sein)
 6. [Senden] wählen.
- Die Software wird zur Steuerung gesendet. Den USB-Stick nicht entfernen!
- ✓ Die Software der Steuerung wurde aktualisiert.



9.6 Software Version bestimmen

Tätigkeiten

1. Automatentür öffnen
 2. [Techniker]
 3. [Allgemeines]
 4. [Versionsinformationen]
 5. [Version]
- z.B. pat/T/MSMALS915 wird angezeigt

Tätigkeiten alternativ

1. Automatentür öffnen
 2. [Servicefunktionen]
 3. [Direkteingabe]
 4. [21L]
 5. ✓ drücken
- z.B. pat/T/MSMALS915 wird angezeigt

9.7 Zugangscodes

Sie können den Personen, die mit dem Automat zu tun haben, Zugangscodes zuweisen. Der Aufbau der Rechte ist hierarchisch. Das Bearbeiten dieses Menüs ist nur Operatoren oder Technikern vorbehalten: [Techniker] [Allgemeines] [Zugangscodes].

Voraussetzung

Das Editieren des Menüs [Zugangscodes] ist zweifach abgesichert. Der Techniker-Code wird abgefragt.

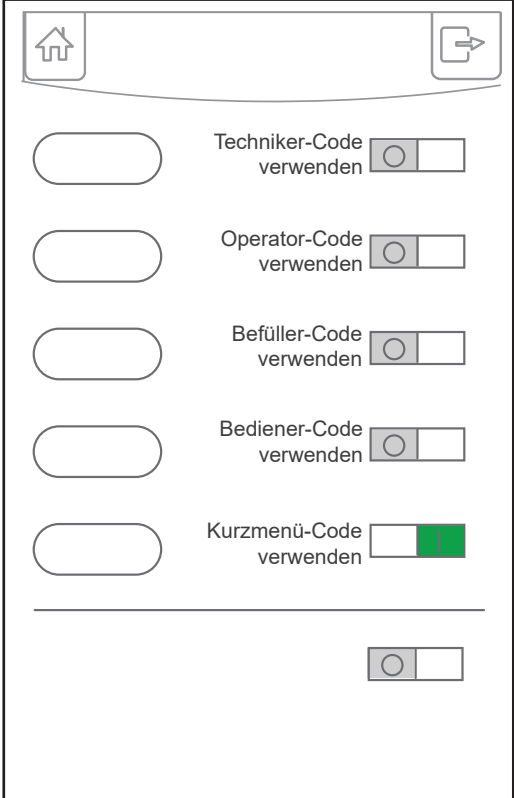
Zugangsrechte

Das gesamte Servicemenü ist nicht für jeden Nutzer identisch. Für jeden Benutzer sind gewisse Funktionen freigeschaltet.

Anmeldung eines Benutzers

1. Automatentür öffnen
2. Auf einen Benutzer ihrer Wahl tippen
3. Den vierstelligen Code eingeben.
Mit Taste  bestätigen

- Zum Löschen eines Zeichens Taste  verwenden.
- Zum Löschen der gesamten Eingabe Taste  verwenden
- Mit  das Menü schliessen.



The interface displays a list of user roles with toggle switches to enable or disable their access codes. The roles are: Techniker-Code, Operator-Code, Befüller-Code, Bediener-Code, and Kurzmenü-Code. Each role has a corresponding empty oval input field for a code. At the bottom right, there is a small toggle switch.



TIPP

Bei Vergessen des Codes muss die Steuerung ausgebaut werden und ins Werk geschickt werden. Notieren Sie sich deshalb unbedingt den eingegebenen Code.

10. Sondereinstellungen

Tätigkeiten

1. Automatentür öffnen.
2. [Techniker] - [Automatenkonfiguration] - [Sondereinstellungen]

Sondereinstellungen B

16	Preis B für Cashless (MDB) verwenden	Default [aus] Nur bei angeschlossenen Kartensystemen relevant. Wenn [an] wird der Preis B als Kartenpreis verwendet. Kostet der Kaffee mit Bargeld 1,00 €, so kann der Preis mit Karte von 0,90 € hinterlegt werden, um den Kartenverkauf günstiger zu machen.
----	--------------------------------------	---

Sondereinstellungen C

16	Wassermangelerkennung über Messturbine deaktivieren	Default [an] Wenn [an] werden nicht die Impulse der Messturbine gezählt, sondern der Kaffee (das Produkt) hat 120 Sekunden Zeit, um abgegeben zu werden. Vorteil: Espresso darf sehr fein gemahlen sein. Nachteil: bei Wassermangel (z. B. der Wasserhahn ist zu) läuft die Pumpe 120 Sekunden ohne Wasser. Die Pumpe kann geschädigt werden.
64	MDB mit 100ms Pollingrate	Bei Kommunikationsproblemen zwischen dem Münzschaftgerät und der Automatensteuerung kann durch eine Verkürzung der Pollingrate das Problem beseitigt werden
128	MDB mit 50ms Pollingrate	Die Aktivierung von 50ms gewinnt gegenüber der Aktivierung von 100ms

Sondereinstellungen D

8	Kartensystem im Multivend kein cancel session, wenn Kredit stehen bleibt	Normalerweise muss nach jedem Kartenverkauf die Karte vom Bezahlssystem entfernt werden. Ist diese Funktion aktiviert, kann die Karte hingehalten oder gesteckt bleiben und es können mehrere Produkte hintereinander bezogen werden, ohne die Karte jedes mal zu entfernen.
16	bei -Milch leer- automatisch auf Weißer umschalten	Default [an] Nur wenn ein Milchmodul vorhanden ist. Varianten Siamonie Smart 2101 FM/ 3201/ 3202 FM Sobald die Milch leer ist, wird auf Weißer umgeschaltet damit der Verkauf weiter gehen kann.
32	Brühventil zwischen Preinfusion und Brühung offen lassen	Das Ventil vor dem Brüher öffnet bei der Preinfusion für die eingestellte Zeit und schaltet wieder aus und entlüftet. Bei der Einwirkzeit liegt kein Druck am Kaffeekuchen an. Wird diese Sondereinstellung [aktiviert] bleibt auch nach der eingestellten Zeit das Ventil offen. Vorteil: Weniger Wasser in der Tropfschale / Restwasserbehälter. Nachteil: Kaffeekuchen steht unter der Einwirkzeit auch unter Wasser/Druck. Der Geschmack verändert sich.

Sondereinstellungen E

1	generell Kartenzahlung Münzen nicht zulassen	Default [deaktiviert] Ist die Sondereinstellung [aktiviert] kann nur mit Karte oder mit Münzen bezahlt werden. Dies wird verwendet wenn in der Statistik die Kartenverkäufe exakt ausgewertet werden müssen
2	Kein Kartenrevalue mit Value Token	Wenn Sondereinstellung [aktiviert] wird das Aufbuchen von Werttoken auf eine Karte unterbunden
4	Schlüsselposition Freiverkauf als Freiverkauf (nicht Schlüsselverkauf) zählen	Steht der Schlüsselschalter auf „Freiverkauf“ wird der Verkauf auch als Freiverkauf gezählt, nicht als Schlüsselverkauf
8	Keine Milchleermeldung und außer Betriebnahme der Milchprodukte	Nur wenn ein Milchmodul vorhanden ist. Varianten Siamonie Smart 2101 FM/ 3201/ 3202 FM (Frischmilch) Wenn die Milch leer ist, findet das automatische Umschalten auf Weißer nicht statt. Vorteil: Automat wird immer versuchen Milch abzugeben. Kunde muss keinen Wert für die Milchmenge eingeben. Wenn die Milch leer läuft, kann evtl. Restmilch spritzen.

11. Index

A		M	
Abkürzungen Hauptprodukte.....	29	Mixerdrehzahl.....	61
Abmessungen.....	61	Monatliche Maßnahmen.....	41
Absicherung.....	61	P	
Anwahlen verändern.....	28	Preis einstellen.....	33
Aufstellbedingungen.....	15	Produktbehälter.....	61
Aufstellfläche.....	16	R	
Automaten Variante.....	5	Reinigungsliste.....	41
B		Reinigungsprogramm.....	43, 44
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7	Rezept.....	30
Bildformate.....	51	S	
Boilertemperatur.....	61	Satzbehälter.....	61
C		Servicekey stecken.....	60
CAF1 (Kurzbezeichnung).....	29	Service-Kurzmenü-Taste.....	51
D		Sicherheit.....	6
Dampfboiler spülen.....	48	Software Stand auslesen.....	53
Direktstart.....	30	Steuerung-Softwareupload.....	53
E		T	
Einloggen.....	36	Tägliche Maßnahmen.....	41
Elektrischer Anschluss.....	61	Tropfwanne.....	34
Elektroanschluss.....	61	Tropfwannenkontakte.....	34, 42
Espressi-Ebene.....	31, 50	Typenbezeichnung.....	4
F		U	
Fehlercodes.....	62	Umgebungstemperatur.....	61
G		V	
Getränkemenge.....	61	Variante.....	5
Gewicht.....	61	Verfeinerung.....	28
H		Verfeinerungsebene.....	50
Hauptauswahl.....	50	W	
Hotline.....	4	Wasseranschluss.....	61
K		Wasserdruck.....	61
Kurzbezeichnung.....	30	Wasserhärte.....	61
L		Wöchentliche Maßnahmen.....	41
Leistungsaufnahme.....	61	Z	
		Zugangscode.....	54
		Zuwahl.....	30

12. Menü-Struktur

Aktion bzw. Berechtigungsstufe	Ebene 1 Hauptmenü	Ebene 2 Untermenü
[Reinigung]	[Gesamtreinigung durchführen]	
	[Bildschirm reinigen]	
	[Mixer spülen]	
[Bediener]	Tassenanpassung	
[Befüller]	[Allgemeines]	
	[Statistik]	
[Operator]	[Allgemeines]	[Versionsinformation]
		[Journal]
		[HMI Einstellungen]
		[HMI Datenübertragung]
		[Slideshow Playlist]
		[Zugangscode]
	[Statistik]	[Tubenstände]
		[Kurzstatistik]
		[Gesamtstatistik]
	[Produkte/Probeverkauf]	[Tassenanpassung]
		[Dosierung]
		[Preise/Zuordnung]
		[Kalibrierung]
	[Automatenkonfiguration]	[Datum/Uhrzeit/Verkaufszeiten]
		[Allgemeine Einstellungen]
		[Sensoreinstellung]
		[Heizung/Wassersystem]
		[Kreditsystem]
		[Sondereinstellungen]
	[Serviceinformationen]	[Direkteingabe]
		[Kreditsystem]
		[Ventile]
		[Motoren]
		[Sensoren]
		[Sonstiges]
	[Wartung]	[Filter wechseln]
		[Wartung durchgeführt]

Aktion bzw. Berechtigungsstufe	Ebene 1 Hauptmenü	Ebene 2 Untermenü
[Techniker]	[Allgemeines]	[Versionsinformation]
		[Journal]
		[HMI Einstellungen]
		[HMI Datenübertragung]
		[Zugangscode]
	[Statistik]	[Tubenstände]
		[Kurzstatistik]
		[Gesamtstatistik]
	[Produkte/Probeverkauf]	[Tassenanpassung]
		[Dosierung]
		[Preise/Zuordnung]
		[Kalibrierung]
	[Automatenkonfiguration]	[Datum/Uhrzeit/Verkaufszeiten]
		[Allgemeine Einstellungen]
		[Sensoreinstellung]
		[Heizung/Wassersystem]
		[Kreditsystem]
		[Sondereinstellungen]
	[Servicefunktionen]	[Direkteingabe]
		[Kreditsystem]
		[Ventile]
		[Motoren]
		[Sensoren]
		[Sonstiges]
	[Wartung]	[Filterwechseln]
		[Wartung durchgeführt]

13. Glossar

Statistik/Journal

Die Statistik enthält die Daten seit der letzten Löschung der Statistik.

Das Journal enthält Daten, die nur den Automaten und den Umgang protokollieren. Diese Daten sind für den Service-Techniker bestimmt.

Konfiguration

Die Konfiguration ist eine Sammlung von Rezepten, die den einzelnen Wahlen zugeordnet sind. Jeder Kunde legt für seinen Automaten eine Konfiguration an.

HMI

„Mensch-Maschine Schnittstelle“.

Gemeint ist der Touchbildschirm in der Tür. Er besitzt einen PC und benötigt eine Software.

VMC

Die M32 Steuerung im Automat

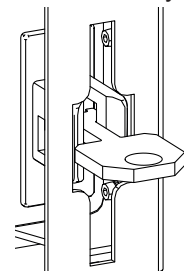
MDB Schnittstelle

Ein MDB Anschluss befindet sich auf jeder M32 Steuerung, welche hinten verbaut ist.

Die Variante XL hat den MDB Anschluss in der Tür.

Servicekey stecken

Die Verwendung des Servicekeys ist ausschließlich geschulten Personen vorbehalten. Bei gestecktem Servicekey wird eine Schutzeinrichtung überbrückt!



14. Technische Daten

Abmessungen	Siamonie 01 (H x B x T)	710 x 450 x 570 mm	
	Kühlmodul (H x B x T)	600 x 215 x 425 mm	
	Tassenwärmer (H x B x T)	600 x 330 x 430 mm	
	Kreditsystem (H x B x T)	600 x 175 x 425 mm	
Gewicht Siamonie 01	ca. 70 kg (ohne Anbaumodule)		
Produktanzahl	10 Wahlen, erweiterbar über Umschaltung auf 2. Ebene		
Getränkemenge	frei einstellbar, max. 300 ml pro Portion, Heißwasser max. 500 ml		
Boilertemperatur	einstellbar 70 - 98 °C, Standardeinstellung 95 °C		
Mixerdrehzahl	frei einstellbar 0 - 17.000 U/min		
Produktbehälter	mit Frischmilch	mit Frischmilch	ohne Frischmilch
Bohnenbehälter, ca.	2x 1,2 kg	2x 1,2 kg	2x 1,2 kg
Toppingbehälter, ca.	1,2 kg/0,9 kg	-	1,2 kg
Kakaobehälter, ca.	0,9 kg/ 1,2 kg	2,2 kg	1,2 kg
Satzbehälter	ca. 100 Portionen (bei 9 g)		
Elektrischer Anschluss	220-230 V ~ 50/60 Hz		
Leistungsaufnahme	Boilerheizung 2,7 kW, gesamt max. 2,9 kW		
Wasseranschluss	R 3/4“ Außengewinde am Automat flexibler Wasserschlauch mit Metallgewebemantel R 3/8“ Innengewinde ph-Wert des Wasser: 6,0 bis 8,0		
Elektroanschluss	Gerätezuleitung mit Schutzkontaktstecker/ Schutzkontakt-Steckdose (nach VDE installiert), siehe Typenschuld		
Umgebungstemperatur	5 - 32 °C, max. relative Luftfeuchtigkeit 65 % (keine Betauung)		
Absicherung bauseitig	16 A Charakteristik B		
Wasserdruck bauseitig	max. 0,6 MPa (6 bar); Empfehlung: Einbau Druckminderer, AquaStop		
Wasserhärte bauseitig	max. 6 °dH; Ab einer Wasserhärte von 6°dH (°KH) ist ein Wasserfilter vorzuschalten		
Maximaler Schalldruck	< 70 dB (A)		

A-bewerteter Emissions-Schalldruckpegel am Arbeitsplatz $L_{pA} < 70 \text{ dB(A)}$

Unsicherheit $K_{pA} = 6 \text{ dB}$

Die Werte wurden nach EN 60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006+A2:2008+A12:2010 i.V. mit EN ISO 11202:2010 ermittelt.

Anmerkung: Die Summe aus Geräuschemissionswert und zugehöriger Unsicherheit stellt eine obere Grenze der Werte dar, die bei Messungen auftreten können.

15. FAQ

Der Kaffee / der Espresso schmeckt überhaupt nicht?

- Wurde eine neue Bohnensorte verwendet? Sind die Bohnen veraltet? Andere/ frische Sorte Bohnen verwenden.
- Die Einstellungen im Datensatz prüfen

Standard Kaffee

8,0g Bohnenmenge

180ml Wassermenge

Mahlgrad so einstellen, dass die Laufzeit zwischen 20 und 25 Sekunden liegt. Kalibrierung nicht vergessen

Standard Espresso

8,5g Bohnenmenge

50ml Wassermenge

Preinfusion 10 ml mit 1 Sekunde Einwirkzeit

Mahlgrad so einstellen, dass die Laufzeit zwischen 18 und 25 Sekunden liegt. Kalibrierung nicht vergessen.

Der Kaffee oder der Espresso ist zu kalt?

- Kaffeetassen oder Kaffeebecher haben weniger Wärmeverluste als große Kaffeeschalen (Kaffeeapot). Ggf. Tassenwärmer verwenden.
- Boilertemperatur prüfen.

Der Kaffee/ der Espresso läuft zu langsam oder zu schnell?

- Bohnenmenge prüfen
- Kalibrierung erneut durchführen
- Die Brühersiebe kontrollieren bzw. reinigen
- Die Preinfusion aktivieren
- Den Mahlgrad verändern (gröber oder feiner)
- Den Anpressdruck verändern

Die Tasse wird nur halb voll?

- Ist die Brüherdichtung beschädigt, d.h. O-Ringe des Brühers sind defekt?
- Ist die Brühерentlüftung am Auslauf fehlerhaft
- Überdruckventil öffnet zu früh
- Den Schlauch am Entlüftungsventil überprüfen. Milchschauch verstopft? Evtl Milchschauch kneten
- Schaltet das Entlüftungsventil ?
- Ist der Volumenstrom zu groß? Der Strom teilt sich zwischen Auslauf und Entlüftung auf

Kommt beim Brühen von Kaffee oder Espresso nur Wasser?

- Ist der Bohnenbehälter leer? Bitte auffüllen.
- Prüfen, ob der Schieber des Bohnenbehälters geöffnet ist
- Ist der Kaffeetrichter eingebaut
- Steht der Brüher in Befüllposition?

Kommt beim Brühen kein Wasser mehr?

- Sind die Brühsiebe verschmutzt? Eine Brühерreinigung mit der Reinigungstablette durchführen.
- Die Servicefunktion 88M aufrufen um den Boiler zu füllen und um zu prüfen ob Wasser aus dem Auslauf kommt. Die Wasserpumpe muss deutlich zu hören sein (Laufgeräusch).
- Die Servicefunktion 21M wählen, um zu prüfen ob das Brühventil deutlich hörbar öffnet (Klick).

Es hat sich Kaffee- oder Instantpulver im ganzen Automat verteilt?

- Sind die Flapper Auslaufrohr des Mühlenkopfs vorhanden bzw. in Ordnung?
- Ist der Kaffeetrichter richtig eingehängt?
- Ist der Kaffeetrichter verstopft? Siehe auch „Der Kaffeetrichter ist mit Kaffeemehl verstopft?“

Erscheint in der Anzeige der Brüherpositionsfehler?

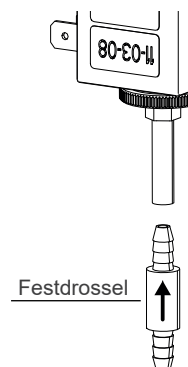
- Der Satzbehälter wurde überfüllt bzw. die Sollmenge ist zu hoch eingestellt
- Die Laufschiene des Brühers reinigen:
Servicefunktion 58M - der Brüher fährt auf.
Servicefunktion 57M - der Brüher fährt zu.
- Den Automat aus- und dann wieder einschalten, wodurch der Brüher standardmäßig eine Referenzfahrt durchführt.
- Die Einstellung der Kaffeemehlmenge des Produktes prüfen.
- Eine Kalibrierung der Mühle durchführen.

Ist der Milchschaum zu kalt?

- Den Dampfdruck prüfen(default 1,2 bar)
- Die Milchpumpendrehzahl im Produkt prüfen. Die Milchpumpendrehzahl so einstellen, dass bei 1,2bar Dampfdruck die Milch eine Auslauftemperatur von 63-68°C hat. Es ist wichtig, nur vorgekühlte Milch zu verwenden.
- Die verwendete vorgekühlte Milch sollte stets die gleiche Temperatur haben.

Schäumt die Milch wenig oder gar nicht?

- Prüfen, ob der Luftschlauch im Schlauchklemmventil verklebt ist. Ruhezustand geschlossen - der Schlauch ist zusammen gedrückt. Den Luftschlauch herausnehmen, kneten und dann wieder einsetzen.
- Den Milchaufschäumer reinigen oder einen anderen, gereinigten Milchaufschäumer einsetzen.
- Wenn die nachgefüllte Milch zu warm ist, wird sie im Aufschäumprozess zu heiß (über 70°C).
- Die Milchpumpendrehzahl im Produkt prüfen. Die Milchpumpendrehzahl so einstellen, dass bei 1,2bar Dampfdruck die Milch eine Auslauftemperatur von 63-68°C hat. Es ist wichtig, nur vorgekühlte Milch zu verwenden.
- Die Festdrossel auf Durchgängigkeit prüfen.

**Kommt keine Milch?**

- Den Ansaugschlauch zum Milchbehälter prüfen ob er geknickt bzw. verstopft ist.
- Die Angabe der Milchmenge im Service-Kurzmenü prüfen
- Bei Neu- oder Nachbefüllung der Milch ist es notwendig, dass die Milchmenge eingegeben wird und dass die Milch angesaugt wird. Siehe Service-Kurzmenü.
- Hört man die Schlauchpumpe (walkendes Geräusch)?
- In der Schlauchpumpe nachschauen, ob der Schlauch defekt ist. Der Schlauch ist ein Verschleißteil. Der Rotor der Schlauchpumpe kann auch gebrochen sein.

Welche Parameter sollten im Zusammenhang mit Milch eingestellt werden?

- Die Milch muss zwischen 4 °C und 8 °C vorgekühlt sein
- Der Dampfdruck sollte auf 1,2 bar eingestellt sein. Siehe rechtes Manometer hinter dem Satzbehälter.
- Die Milchpumpendrehzahl so einstellen, dass bei 1,2 bar Dampfdruck die Milch eine Auslauftemperatur von 63-68 °C hat.

Der Kakao ist zu wässrig?

- Prüfen, ob die Instanttrutschen versehentlich geschlossen sind.
- Sind die Instantbehälter leer?
- Ist der Mixer verstopft oder verschmutzt?
- Die Instanttrutschen müssen exakt auf den Mixer ausgerichtet sein.
- Ist das Pulver im Behälter verklebt oder fest?
- Dreht sich der Produktmotor?

Ist der Kakaomixer verstopft

- Ist das Pulver im Behälter verklebt oder fest?
- Ist der Auslaufschlauch vom Mixer mit einem Fremdkörper (z.B. Kaffeebohne) verstopft?
- Ist das Auslaufrohr verklebt?
- Kommt ausreichend Wasser in den Mixer?

Kein oder wenig Dampfvolumen?

- Der Füllstand im Dampfboiler wurde nicht erkannt weil ein Vollentsalzungsfilter anstatt eines Teilentsalzungsfilter eingesetzt wurde.

Tropfwanne voll mit Wasser?

- Der Dampfboiler wurde überfüllt und das Überdruckventil hat ausgelöst
- Das Überdruckventil des Espresso boilers hat ausgelöst?
- Ursache: Es wurde ein Vollentsalzungsfilter anstatt eines Teilentsalzungsfilter eingesetzt.

Der Kaffeemehltrichter ist mit Kaffeemehl verstopft?

- Den Flapper im Auslaufrohr des Mühlenkopfs prüfen. Es ist möglich, dass dieser beschädigt oder nicht mehr vorhanden ist. Den Flapper erneuern.
- Sind die O-Ringe des Brühers undicht, wird der Trichter von unten feucht und das Kaffeemehl haftet an.
- Ist bei allen Produkten Doppelpressen aktiviert?
- Die Kaffeemehlmenge darf auf maximal 14 g eingestellt sein.

16. Fehlercodes

Klartext:	Telemetriespeicher voll, bitte auslesen	DTS: EIO	Gruppe: 1	Nr.: 1
Ursache:	Telemetriespeicher ist voll			
Maßnahmen:	Telemetriespeicher auslesen (von extern, kann nicht intern gelöscht werden)			
Klartext:	Datenfehler 81, Service anfordern	DTS: ECM	Gruppe: 1	Nr.: 81
Ursache:	- Flashrestaurierung beim Einschalten der Maschine fehlgeschlagen - Fehler bei laufendem Gerät: Hardware / Steuerung defekt			
Maßnahmen:	Steuerung sollte getauscht werden			
Klartext:	Datenfehler 82, Service anfordern	DTS: ECN	Gruppe: 1	Nr.: 82
Ursache:	- Automat steht auf Test - keine Variante eingestellt - kein Datensatz aufgespielt			
Maßnahmen:	- Variante einstellen - kompletten Datensatz aufspielen			
Klartext:	Fernwartung aktiv, Bitte warten...	DTS: OAB	Gruppe: 1	Nr.: 85
Ursache:	Onlinemodul ist aktiv / Übertragung läuft			
Maßnahmen:	- Warten bis Übertragung beendet / Automat wieder freigegeben ist - Wenn keine Reaktion über einen längeren Zeitraum, Automat aus/ein			
Klartext:	Einstellung des Kreditsystems prüfen (Kommunikation)	DTS: EIC	Gruppe: 2	Nr.: 64
Ursache:	Kommunikation mit Kreditsystem nicht korrekt			
Maßnahmen:	Einstellungen des Kreditsystems überprüfen			
Klartext:	Hinweis: Verkaufsabbruch aufgetreten	DTS: ECE	Gruppe: 3	Nr.: 8
Ursache:	Es lag ein Verkaufsabbruch vor, z.B. Ausschalten während der Produktabgabe			
Maßnahmen:	- Hinweis, hat keinen Einfluss auf System - muss manuell gelöscht werden			
Klartext:	Gerät heizt auf... Bitte warten...	DTS: EDO	Gruppe: 5	Nr.: 32
Ursache:	- Temperatur im Boiler ist zu niedrig - Gerät befindet sich in Aufheizphase; Heizung nicht eingeschaltet; Servicekey nicht gesteckt bzw. Tür geöffnet - STBs haben ausgelöst; Temperaturfühler defekt; Kabel oder Triac im Netzteil defekt			
Maßnahmen:	- Aufheizphase abwarten - Heizung einschalten - Servicekey stecken bzw. Tür schließen			
Klartext:	Wassermangel	DTS: EDP	Gruppe: 6	Nr.: 32
Ursache:	- Zu wenige/keine Impulse vom Flowmeter - Flowmeter ist defekt - Einlassventil ist blockiert - Brühventil ist blockiert - Heißwasserventil ist blockiert - Instantventil ist blockiert - Wassereingangsdruck zu hoch (max. 8 bar)			
Maßnahme:	- Wasseranschluss prüfen - Brühzeit ist zu lange, evtl. Mahlgrad zu fein - Kabelverbindungen zu den Ventilen prüfen			
Klartext:	Kanister leer, Bitte füllen	DTS: EDP_3	Gruppe: 6	Nr.: 128
Ursache:	Kanister wird als leer erkannt			
Maßnahmen:	- Kanister auffüllen - Schwimmerschalter und die dazugehörigen Kabel und Steckverbindungen prüfen			
Klartext:	[wird nicht angezeigt]	DTS: EEE	Gruppe: 7	Nr.: 1
Ursache:	wird beim Einschalten, Erreichen der Solltemperatur oder Trockenlaufschutz ausgelöst			
Maßnahmen:	- kann als Fehler nicht stehen bleiben - wird nach erfolgter Referenzfahrt gelöscht - wird bei Fehler bei Referenzfahrt als Brüherpositionsfehler weiterbehandelt			

Klartext:	Brüherposition? Dosierungen und mechanischen Freigang prüfen	DTS: EEA	Gruppe: 7	Nr.: 2
Ursache:	▪ Brüherpositionsfehler ▪ Referenzfahrt fehlgeschlagen oder Sollposition während der Zubereitung nicht erreicht ▪ Satzbehälter voll ▪ Kabelbruch am Brühermotor/Encoder ▪ defekter Brühermotor/Encoder			
Maßnahmen:	▪ behebt sich bei Aus/Einschalten der Maschine ▪ manuelles Reinigen des Brühers bei Bedarf ▪ Satzbehälter leeren ▪ bei Bedarf Prüfung und Anpassung von Mahlgrad und Dosierung			
Klartext:	Bitte Tropfschale leeren und Kontakte trocknen	DTS: EFJ	Gruppe: 10	Nr.: 128
Ursache:	▪ Feuchtesensor an Tropfschale löst aus ▪ Tropfschale voll ▪ Kontakte an Tropfschale von Wasser benetzt			
Maßnahmen:	▪ Tropfschale leeren ▪ Kontakte trocknen ▪ ggf. Kabel zum Tropfschalensensor auf Beschädigung prüfen			
Klartext:	Temperaturüberwachung Espresso boiler fehlerhaft	DTS: EDO_2	Gruppe: 12	Nr.: 32
Ursache:	▪ Störung Temperatursensor Boiler ▪ Kabelbruch ▪ Temperatursensor defekt ▪ Kabelverbindung nicht gesteckt			
Maßnahmen:	Kabelverbindung überprüfen			
Klartext:	Nachtabsenkung aktiv... Bitte bis zur Aktivierung warten...	DTS: EDK	Gruppe: 13	Nr.: 32
Ursache:	Die Nachtabsenkung ist aktiviert. Das Gerät befindet sich im Standby Modus.			
Maßnahmen:	Programmierung ändern			
Klartext:	Bitte Tropfschale einsetzen	DTS: EFK	Gruppe: 14	Nr.: 32
Ursache:	▪ Tropfschalenkontakt ist nicht betätigt ▪ Tropfschalen nicht korrekt eingesetzt ▪ Kontaktflächen verschmutzt			
Maßnahmen:	▪ Tropfschale korrekt einsetzen ▪ Kontaktflächen reinigen ▪ ggf. Kabelverbindung auf Beschädigung prüfen			
Klartext:	Bitte Satzbehälter einsetzen	DTS: EFK_2	Gruppe: 14	Nr.: 64
Ursache:	▪ Satzbehälterkontakt ist nicht betätigt ▪ Satzbehälter nicht korrekt eingesetzt			
Maßnahmen:	▪ Satzbehälter korrekt einsetzen ▪ ggf. Kabelverbindung auf Beschädigung prüfen			
Klartext:	Reinigungsunterbrechung Bitte mit betriebsbereiter Maschine neu starten	DTS: OAJ	Gruppe: 15	Nr.: 32
Ursache:	Die Reinigung wurde unterbrochen			
Maßnahmen:	▪ Tropfschale ggf. entleeren ▪ Reinigung erneut starten ▪ ggf. Satzbehälterschalter überprüfen und anstehende Fehler (z.B. Wassermangel) vorher beheben			
Klartext:	Tür geöffnet, Bitte schließen	DTS: ECA	Gruppe: 23	Nr.: 32
Ursache:	▪ Türkontaktschalter ist nicht betätigt ▪ Schalter defekt			
Maßnahmen:	▪ Tür schließen ▪ Servicekey stecken ▪ Position des Schalters zur Tür einstellen/prüfen ▪ Kabel überprüfen			
Klartext:	Heizung ausgeschaltet	DTS: EDK_2	Gruppe: 24	Nr.: 32
Ursache:	Heizung ist ausgeschaltet (im Installationsmenü)			
Maßnahmen:	Heizung im Installationsmenü einschalten			
Klartext:	Satzeimer bald voll	DTS: EGN	Gruppe: 27	Nr.: 1
Ursache:	▪ Softwareüberwachung meldet sich: „Warnung Satzeimer voll“ ▪ Satzeimer wird demnächst voll			
Maßnahmen:	▪ Satzeimer leeren ▪ ggf. Einstellung für Vormeldung im Installationsmenü prüfen (Standard: 70)			

Klartext:	Satzeimer voll, bitte leeren	DTS: EGN_2	Gruppe: 27	Nr.: 32
Ursache:	Softwareüberwachung sagt: „Satzeimer voll“			
Maßnahmen:	Satzeimer leeren			
Klartext:	Bitte Bohnen im linken Behälter nachfüllen	DTS: EDJ	Gruppe: 28	Nr.: 1
Ursache:	▪ Brühler kann zu weit zu fahren, mutmaßlich zu wenig Kaffeemehl im Brühler ▪ Bohnen leer ▪ Schieber am Bohnenbehälter zu ▪ Mühle verstopft			
Maßnahmen:	▪ Bohnenbehälter füllen ▪ Schieber am Bohnenbehälter öffnen			
Klartext:	Bitte Bohnen im rechten Behälter nachfüllen	DTS: EDJ_2	Gruppe: 28	Nr.: 4
Ursache:	▪ Brühler kann zu weit zu fahren, mutmaßlich zu wenig Kaffeemehl im Brühler ▪ Bohnen leer ▪ Schieber am Bohnenbehälter zu ▪ Mühle verstopft			
Maßnahmen:	▪ Bohnenbehälter füllen ▪ Schieber am Bohnenbehälter öffnen			
Klartext:	Wasserfilter erneuern	DTS: OAK	Gruppe: 30	Nr.: 1
Ursache:	Filterzähler (I) abgelaufen			
Maßnahmen:	▪ Wasserfilter erneuern ▪ Filterzähler im Servicemenü zurücksetzen			
Klartext:	Gerätewartung muss durchgeführt werden. Bitte Service anfordern.	DTS: OAK	Gruppe: 30	Nr.: 2
Ursache:	Servicezähler abgelaufen			
Maßnahmen:	Die Gerätewartung sollte durchgeführt werden.			
Klartext:	Fehler vom Kreditsystem: MDB coinmech	DTS: EAU/EAZ	Gruppe: 65	Nr.: 0
Ursache:	Fehler vom Kreditsystem			
Maßnahmen:	siehe Bedienungsanleitung des Kreditsystems			
Klartext:	Fehler vom Kreditsystem: MDB cardreader	DTS: EKU/EKZ	Gruppe: 66	Nr.: 0
Ursache:	Fehler vom Kreditsystem			
Maßnahmen:	siehe Bedienungsanleitung des Kreditsystems			
Klartext:	Fehler vom Kreditsystem: MDB bill validator	DTS: NEU/ENZ	Gruppe: 67	Nr.: 0
Ursache:	Fehler vom Kreditsystem			
Maßnahmen:	siehe Bedienungsanleitung des Kreditsystems			
Klartext:	Fehler vom Kreditsystem: MDB slave machine	DTS: EYZ	Gruppe: 69	Nr.: 0
Ursache:	Fehler vom Kreditsystem			
Maßnahmen:	siehe Bedienungsanleitung des Kreditsystems			

G50 und G51 Fehler

Klartext:	Bohnenbehälter leer	DTS: EDT_1_1	Gruppe: 50	Nr.: 1
Ursache:	Bohnenbehälter leer			
Maßnahmen:	Fehler tritt in der Regel nicht auf, weil die Leererkennung über den Brühlerweg ermittelt wird			
Klartext:	Mühle Spannungsversorgung	DTS: EDT_1_2	Gruppe: 50	Nr.: 2
Ursache:	Netzspannung zu niedrig			
Maßnahmen:	▪ Fehler löschen, Tür mindestens 10 Sekunden öffnen ▪ Überprüfung der Spannung an der Steckdose ▪ Versorgungsspannung muss größer 200V sein			
Klartext:	Mühle Überlast	DTS: EDT_1_3	Gruppe: 50	Nr.: 3
Ursache:	Mühle ist schwergängig, Stromaufnahme zu hoch			
Maßnahmen:	▪ Fehler löschen, Tür mindestens 10 Sekunden öffnen ▪ Bohnensorte geändert, Mahlgrad prüfen ggf. gröber stellen ▪ Mahlring verschlissen, ggf. Mahlring tauschen ▪ Lebensdauer Mühle überschritten, Mühle tauschen			

Klartext:	Mühle blockiert	DTS: EDT_1_4	Gruppe: 50	Nr.: 4
Ursache:	Mühlenmotor ist blockiert, Stromaufnahme sehr hoch			
Maßnahmen:	▪ Fehler löschen, Tür mindestens 10 Sekunden öffnen ▪ Prüfen ob Fremdkörper im Mahlwerk sind ▪ Bohnensorte geändert, Mahlgrad prüfen ggf. gröber stellen ▪ Mahlring verschlissen, ggf. Mahlring tauschen ▪ Lebensdauer Mühle überschritten, Mühle tauschen			
Klartext:	Mühle zu lang gelaufen, Steuersignal Zeitüberschreitung	DTS: EDT_1_5	Gruppe: 50	Nr.: 5
Ursache:	Laufzeit der Mühle ist überschritten (max. 12,75 Sekunden)			
Maßnahmen:	▪ Fehler löschen, Tür mindestens 10 Sekunden öffnen ▪ Überprüfung der Produkteinstellungen			
Klartext:	Mühle aktiv, Steuersignal zu früh aktiv	DTS: EDT_1_6	Gruppe: 50	Nr.: 6
Ursache:	verfrühter Mühlenanlauf, Steuerung Mühle noch nicht bereit			
Maßnahmen:	▪ Fehler löschen, Tür mindestens 10 Sekunden öffnen ▪ Neustart der Maschine (Hauptschalter)			
Klartext:	Mühle Kurzschluss	DTS: EDT_1_7	Gruppe: 50	Nr.: 7
Ursache:	Es wurde Stromfluss am Motorausgang festgestellt, obwohl keine Ansteuerung stattgefunden hat. MOSFET Transistor auf der Mühlensteuerung defekt			
Maßnahmen:	▪ Fehler löschen, Tür mindestens 10 Sekunden öffnen ▪ Netzteil tauschen durch geschultes Fachpersonal			
Klartext:	Bohnenbehälter leer	DTS: EDT_2_1	Gruppe: 51	Nr.: 1
Ursache:	Bohnenbehälter links leer			
Maßnahmen:	Fehler tritt in der Regel nicht auf, weil die Leererkennung über den Brüherweg ermittelt wird			
Klartext:	Mühle Spannungsversorgung	DTS: EDT_2_2	Gruppe: 51	Nr.: 2
Ursache:	Netzspannung zu niedrig			
Maßnahmen:	▪ Fehler löschen, Tür mindestens 10 Sekunden öffnen ▪ Überprüfung der Spannung an der Steckdose ▪ Versorgungsspannung muss größer 200V sein			
Klartext:	Mühle Überlast	DTS: EDT_2_3	Gruppe: 51	Nr.: 3
Ursache:	Mühle ist schwergängig, Stromaufnahme zu hoch			
Maßnahmen:	▪ Fehler löschen, Tür mindestens 10 Sekunden öffnen ▪ Bohnensorte geändert, Mahlgrad prüfen ggf. gröber stellen ▪ Mahlring verschlissen, ggf. Mahlring tauschen ▪ Lebensdauer Mühle überschritten, Mühle tauschen			
Klartext:	Mühle blockiert	DTS: EDT_2_4	Gruppe: 51	Nr.: 4
Ursache:	Mühlenmotor ist blockiert, Stromaufnahme sehr hoch			
Maßnahmen:	▪ Fehler löschen, Tür mindestens 10 Sekunden öffnen ▪ Prüfen ob Fremdkörper im Mahlwerk sind ▪ Bohnensorte geändert, Mahlgrad prüfen ggf. gröber stellen ▪ Mahlring verschlissen, ggf. Mahlring tauschen ▪ Lebensdauer Mühle überschritten, Mühle tauschen			
Klartext:	Mühle zu lang gelaufen, Steuersignal Zeitüberschreitung	DTS: EDT_2_5	Gruppe: 51	Nr.: 5
Ursache:	Laufzeit der Mühle ist überschritten (max. 12,75 Sekunden)			
Maßnahmen:	▪ Fehler löschen, Tür mindestens 10 Sekunden öffnen ▪ Überprüfung der Produkteinstellungen			
Klartext:	Mühle aktiv, Steuersignal zu früh aktiv	DTS: EDT_2_6	Gruppe: 51	Nr.: 6
Ursache:	verfrühter Mühlenanlauf, Steuerung Mühle noch nicht bereit			
Maßnahmen:	▪ Fehler löschen, Tür mindestens 10 Sekunden öffnen ▪ Neustart der Maschine (Hauptschalter)			
Klartext:	Mühle Kurzschluß	DTS: EDT_2_7	Gruppe: 51	Nr.: 7
Ursache:	Es wurde Stromfluss am Motorausgang festgestellt, obwohl keine Ansteuerung stattgefunden hat. MOSFET Transistor auf der Mühlensteuerung defekt			
Maßnahmen:	▪ Fehler löschen, Tür mindestens 10 Sekunden öffnen ▪ Netzteil tauschen durch geschultes Fachpersonal			

17. Lagerung, Außerbetriebnahme, Stilllegung und Entsorgung

Lagerung

Der Automat sollte an einem sauberen und trockenen Ort gelagert werden. Vor Verschmutzung, Feuchtigkeit und Schäden durch geeignete Abdeckung schützen.

Produkte entfernen und die Automatentür einen Spalt geöffnet lassen, damit Feuchtigkeit entweichen kann.

Außerbetriebnahme

Der Automat kann vorübergehend außer Betrieb genommen werden.

- Netzstecker ziehen
- Produkte entfernen
- Automatentür einen Spalt geöffnet lassen
- Zur Wiederinbetriebnahme siehe Kap. Inbetriebnahme

Stilllegung

Wenn der Automat ausgedient hat, erfolgt die Stilllegung:

- Ggf. personenbezogene Daten vom Automaten löschen
- Netzstecker ziehen
- Netzanschlussleitung entfernen
- Batterien fachgerecht ausbauen und entsorgen

Entsorgung

Zur fachgerechten Entsorgung des Automaten wenden Sie sich bitte an den Kundendienst unter +49 9825 - 18 31 5108

Sie können den Automaten auf eigene Kosten zum Hersteller (Stammsitz Herrieden, Deutschland) senden. Dieser wird dann die fachgerechte Entsorgung veranlassen.

Auf Wunsch können Sie beim Hersteller geeignete Entsorgungsunternehmen erfragen, um die Entsorgung in Eigenregie vorzunehmen.



Dieses Symbol bedeutet, dass das jeweils gekennzeichnete Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss. Einzelheiten können in Ihrem Land abweichend geregelt sein.



EU-/EG-Konformitätserklärung für Maschinen

Hiermit erklären wir,

Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau
Münchener Str. 20
D- 91567 Herrieden

als Hersteller, dass der nachstehend bezeichnete Verkaufsautomat in seiner Konzipierung und Bauart, sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung konform ist mit den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsschutzanforderungen der EG-Richtlinie Maschinen und der EU-Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit, sowie die Vorschriften zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten erfüllt.

Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Bezeichnung: Heissgetränkeautomat
Typenreihe: HG..., HO...

Aufkleber für Seriennummer

Zutreffende EU-/EG-Richtlinien:

EG-Richtlinie Maschinen: 2006/42/EG
Angewandte harmonisierte Normen:
EN 60335-1:2012

Aufkleber für Typenschild

EU-Richtlinie EMV: 2014/30/EU
Angewandte harmonisierte Normen:
EN 55011:2016
EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013
EN 62233:2008

EU-Richtlinie RoHS: 2011/65/EU

Der Automat entspricht der VO (EG) Nr. 1935/2004 und der VO (EU) Nr. 10/2011.

Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU werden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG eingehalten.

Dokumentationsbevollmächtigter: Hr. Dipl.-Ing. Manfred Murr, Entwicklungsleiter, Sielaff GmbH & Co. KG, Münchener Str. 20, D-91567 Herrieden.

Herrieden, 21.01.2019
Ort, Datum

Hr. Robert Zahn
Geschäftsführer

Hr. Dipl.-Ing. Manfred Murr
Entwicklungsleiter

SIELAFF GMBH & CO. KG
AUTOMATENBAU
Postfach 20
91565 Herrieden
Münchener Straße 20
91567 Herrieden
☎ 0 98 25 / 18-0
Fax 0 98 25 / 1 81 55
Firmenstempel



Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau Herrieden
Münchener Str. 20
91567 Herrieden
Deutschland

Telefon: +49 9825 18-0
Telefax: +49 9825 18-311155
info@sielaff.de
www.sielaff.de