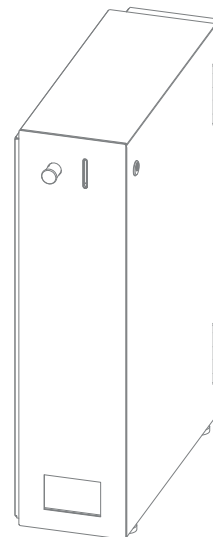
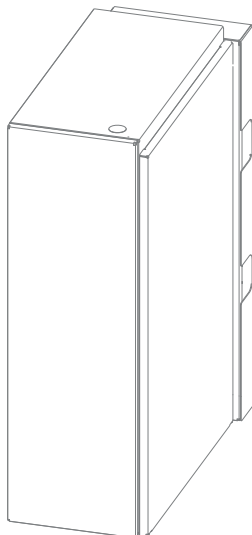
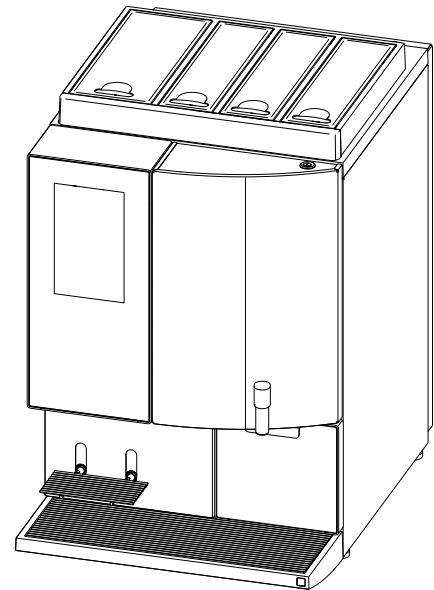
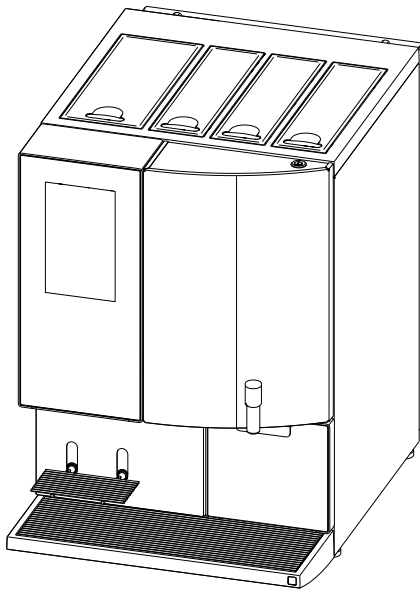




Original Betriebsanleitung

HO Siamonie Smart



de

24.03.2026

417 67 010 00 _ 111



Inhalt

1. Allgemein.....	4
2. Sicherheitshinweise	6
2.1 Allgemeinen Hygieneanforderungen.....	7
2.2 Symbol- und Hinweiserklärung.....	8
3. Automatenabbildung.....	9
4. Transport und Aufbau	13
5. Montage	14
5.1 Bedingungen	14
5.2 Aufstellfläche.....	15
5.3 Teile einsetzen	15
5.4 Wasser- und Stromversorgung.....	16
5.5 Wassertank (Option)	16
5.6 Automat und Tür ausrichten	17
5.7 Inbetriebnahme.....	19
5.7.1 Wasserzufuhr	19
5.7.2 Netzstecker	19
5.7.3 Automat einschalten.....	19
5.7.4 Espressoboiler befüllen	20
5.7.5 Heizung einschalten	20
5.7.6 Bohnenbehälter befüllen	21
5.7.7 Instantproduktbehälter befüllen	21
5.7.8 Mahlgrad einstellen	22
5.7.9 Mühlen kalibrieren	23
5.7.10 Instantproduktbehälter kalibrieren.....	24
6. Bedienung	25
6.1 Betriebsbereitschaft.....	25
6.2 Produkt ausgeben	25
6.3 Heißwasser ausgeben.....	25
6.4 Tassenanpassung	26
6.5 Dosierung.....	26
6.6 Produktabgabe stoppen	26
6.7 Probeverkauf	26
6.8 Anwahlen verändern	26
6.8.1 Abkürzungen Hauptprodukte	27
6.8.2 Verfügbare Vorwahlen.....	27
6.8.3 Rezepte/ Automaten-Varianten (ohne Milchmodul).....	28
6.8.4 Rezepte/ Automaten-Varianten (mit Milchmodul).....	29
6.8.5 Default Anwahlen	30
6.8.6 Hauptprodukte, Rezepte, Zuwahlen.....	32
6.8.7 Espresso und dessen Varianten.....	33
6.8.8 Preise/ Zuordnung.....	34
6.8.9 Milchmodul: universeller Behälter	36
6.8.10 Verwendung Kürzel „FM“	36
6.9 Tägliche Handgriffe.....	37
6.9.1 Bohnenbehälter auffüllen	37
6.9.2 Satzbehälter leeren	37

6.9.3 Tropfwanne	37
6.9.4 Anzeige bei geöffneter Tür	38
6.9.5 Zugangsrechte/ Einloggen	38
6.9.6 Wassertank (optional)	39
6.9.7 Milchmodul (optional)	40
6.9.8 Automat vorübergehend stilllegen (Wochenende)	41
7. Reinigung	44
7.1 Tägliche Maßnahmen	45
7.1.1 Brüheinheit, Produktrutschen	45
7.1.2 Reinigungsprogramm durchführen (kein Milchmodul beigelegt)	45
7.1.3 Reinigungsprogramm durchführen (mit Milchmodul)	46
7.1.4 Tropfwanne und Tropfgitter	47
7.1.5 Satzbehälter	47
7.1.6 Tassentisch	47
7.1.7 Getränkeauslauf	47
7.1.8 Pulverrutsche	47
7.1.9 Glasfront, Außenflächen reinigen	47
7.2 Wöchentliche Maßnahmen	48
7.2.1 Mixereinheit	48
7.2.2 Gehäuse außen	48
7.2.3 Milchaufschäumer (nur Milchmodul)	49
7.3 Monatliche Maßnahmen	50
7.3.1 Absaugschublade	50
7.3.2 Direktablauf (optional)	50
7.3.3 Laufflächen Tassentisch	50
7.3.4 Wassertank (optional)	51
7.3.5 Dampfboiler spülen (nur Milchmodul)	52
7.4 Halbjährliche Maßnahmen	53
7.4.1 Bohnenbehälter und Instantproduktbehälter	53
8. Programmierung Automat	54
8.1 Abbildungen HMI	54
8.2 Bildformate Produktabbildungen und Slideshow	55
8.3 VMC- und HMI-Steuerung	56
8.4 Softwareupdate Siamonie Smart	56
8.5 Steuerung Softwareupload	57
8.6 Software Version bestimmen	57
8.7 Zugangscodes	58
9. Sondereinstellungen	59
10. Index	61
11. Menü-Struktur	62
12. Glossar	64
13. Technische Daten	65
14. Fehlercodes	66
15. Lagerung, Außerbetriebnahme, Stilllegung und Entsorgung	70
16. EG-Konformitätserklärung	71

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

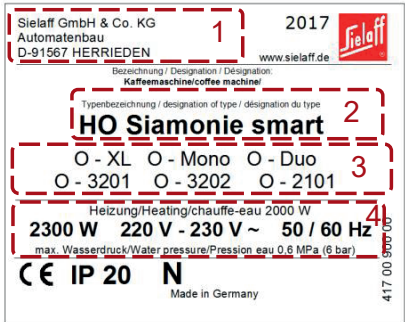
Varianten

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	Variante	Sielaff Art. Nr.
HO Siamonie smart	Mono 3201	417 00 000 00
HO Siamonie smart	Mono 3202	
HO Siamonie smart	Duo 2101	
HO Siamonie smart XL	Mono 3201	417 00 000 10
HO Siamonie smart XL	Mono 3202	
HO Siamonie smart XL	Duo 2101	
VS Kreditmodul SI Smart		417 00 000 20
VS Milchmodul SI Smart		417 00 000 30

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 Smart bereitet verschiedene Kaffee- und Schokoladengetränke zu, die durch optionale Zusätze verfeinert werden können.

Der Kaffee wird hierbei aus frisch gemahlene Bohnen nach dem Espressoverfahren gebrüht.

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.

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 16 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 (Brüheinheit, 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 Automaten 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, Montage, 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, Montage

- Automaten auf einer waagerechten, für das Gewicht ausreichend stabilen Unterlage aufstellen.
- 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 Automaten dürfen nur von dafür geschultem Servicepersonal durchgeführt werden.
- Aus Sicherheitsgründen muss die Steckdose des Automaten gut zugänglich sein, um das Ziehen des Steckers zu ermöglichen.
- Hinter dem Automat muss für die Luftzirkulation ein Freiraum von 30 mm vorhanden sein

Bedienung

- Dieser Automat 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 Automaten 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 Automat spielen. Der Automat 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.
- Zusätzlich zu den Reinigungsarbeiten müssen Wartungsarbeiten am Automaten durchgeführt werden.

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 Abschaltvorrichtung 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:	15.000 Produktabgaben
maximale Jahresleistung:	20.000 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 Gefahrensymbole 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!

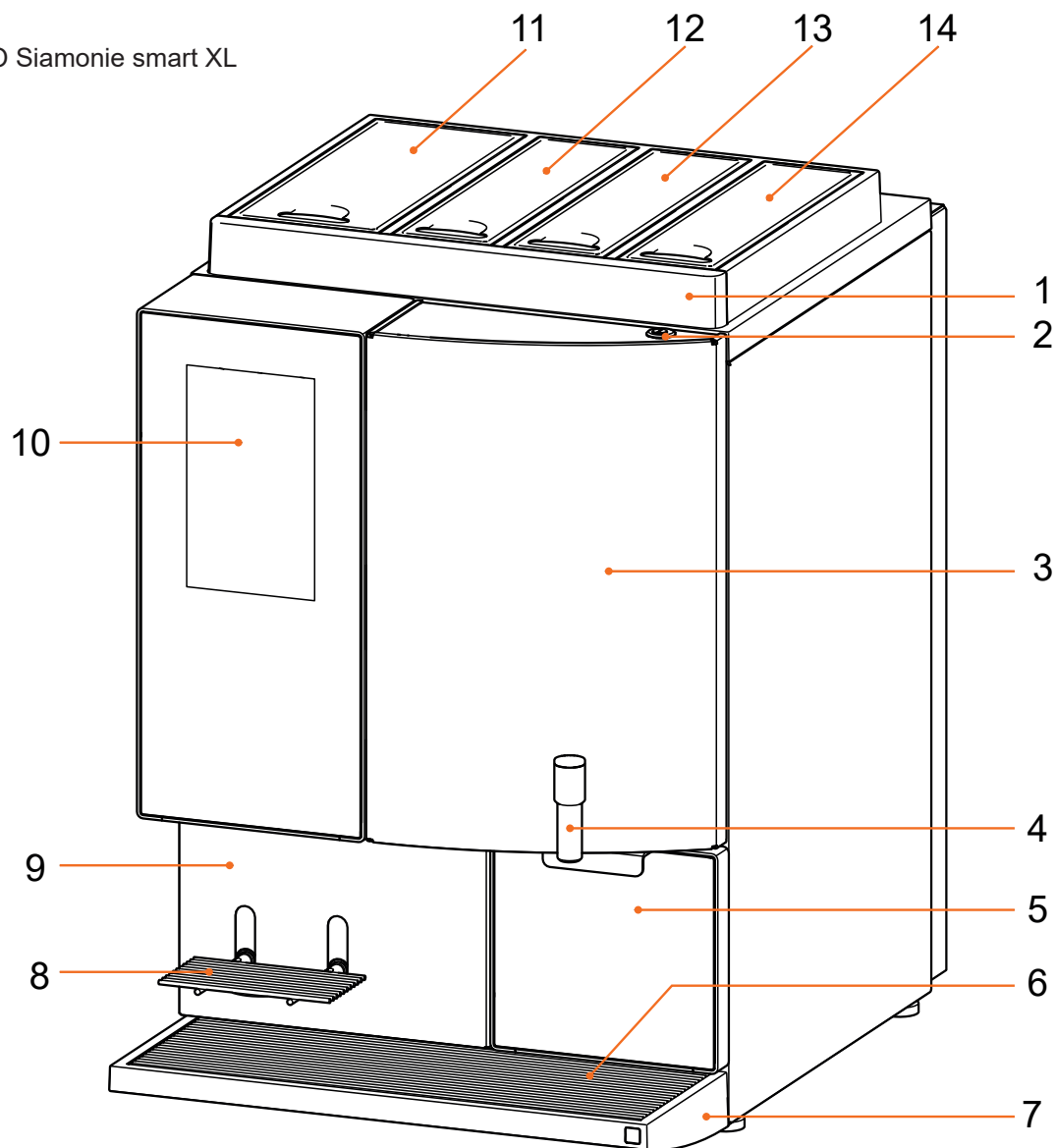
Bei gestecktem Servicekey wird eine Abschalteinrichtung überbrückt. An der Brüheinheit besteht die Gefahr von Quetschungen. Die Verwendung des Servicekeys ist ausschließlich geschulten Personen vorbehalten.



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. Automatenabbildung

HO Siamonie smart XL



1 Bohnenschauglas (nur HO Siamonie smart XL)

2 Türschloss

3 Tür

4 Heißwasserauslauf

5 Blende/ Wassertank (optional)

6 Tropfgitter

7 Tropfwanne

8 Tassentisch (höhenverstellbar)

9 Satzbehälterschublade und Satzbehälter

10 Touchscreen

11 Bohnenbehälter (Kaffeebohnen)

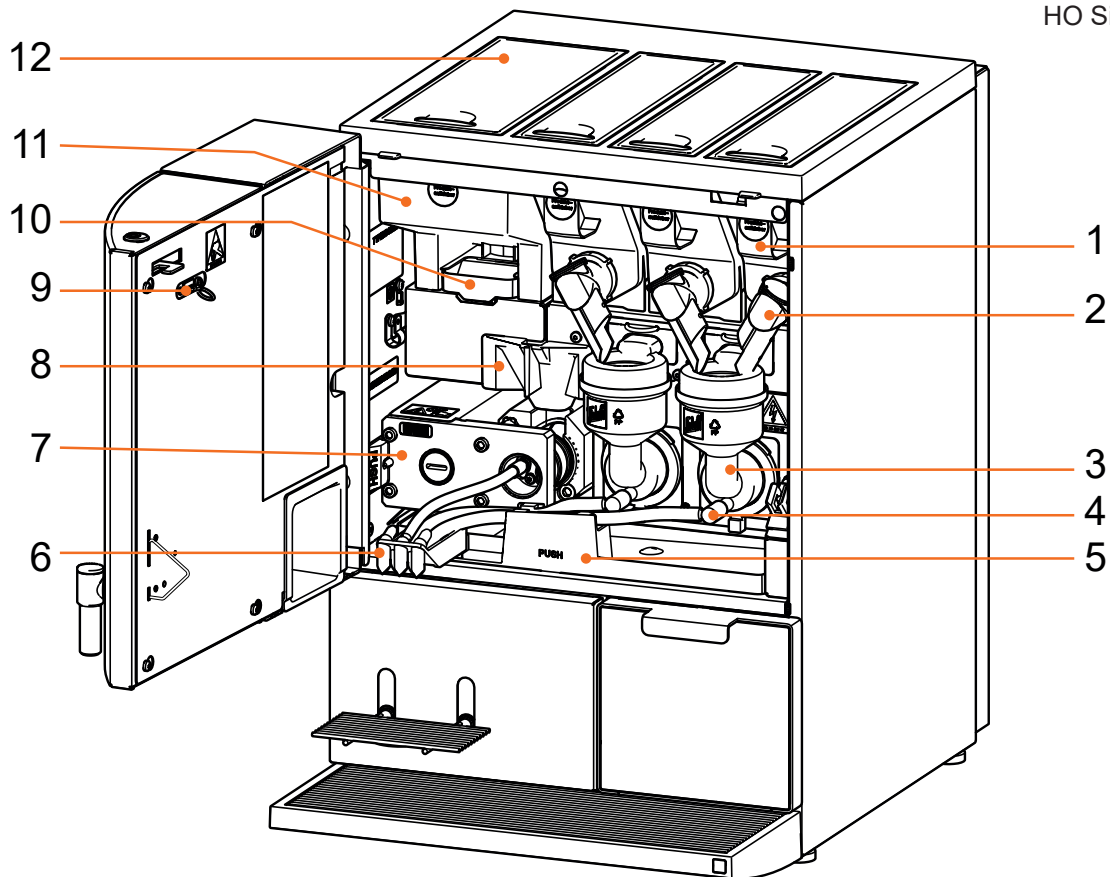
12 Instantproduktbehälter* Kakao bzw. universell

13 Instantproduktbehälter* Trockenzucker bzw. Kakao

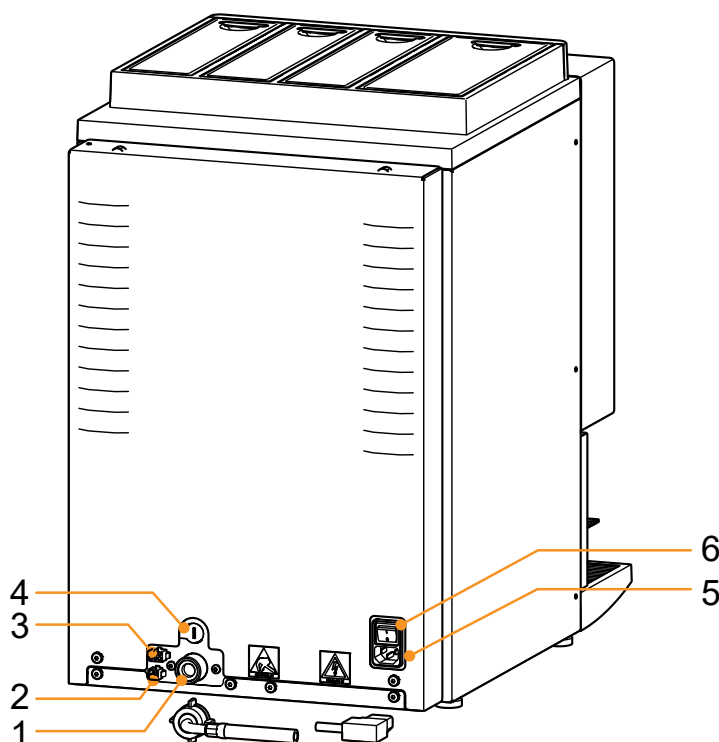
14 Instantproduktbehälter* Topping

* siehe Varianten auf Seite 11

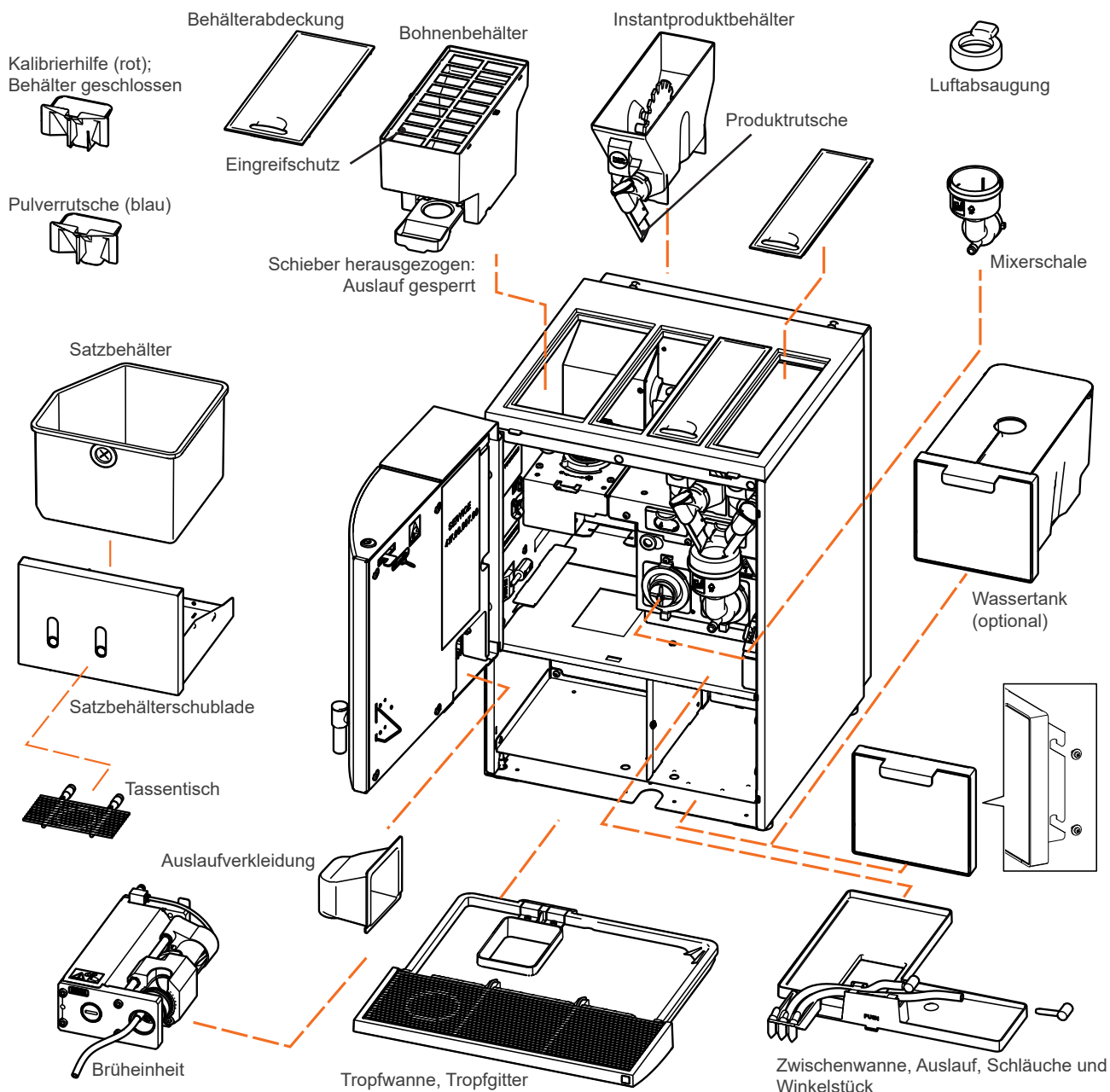
HO Siamonie smart



- | | | |
|-------------------------------|-------------------|---------------------|
| 1 Instantproduktbehälter | 5 Zwischenwanne | 9 USB Schnittstelle |
| 2 Produktrutsche | 6 Getränkeauslauf | 10 Schieber |
| 3 Mixerschale | 7 Brüheinheit | 11 Bohnenbehälter |
| 4 Winkelstück Auslaufschlauch | 8 Pulverrutsche | 12 Deckel |

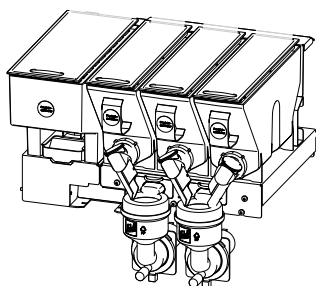


- | |
|---|
| 1 Wasseranschluss |
| 2 Anschluss Sensor Kanisterbetrieb (optional) |
| 3 MDB-Anschluss (nur XL Variante) |
| 4 Durchführung Netzkabel |
| 5 Netzspannungseingang (Buchse) |
| 6 Hauptschalter |

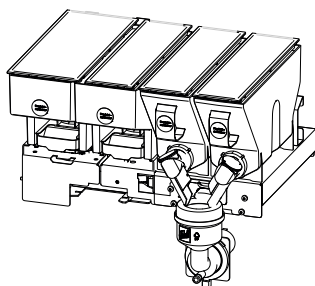


Varianten

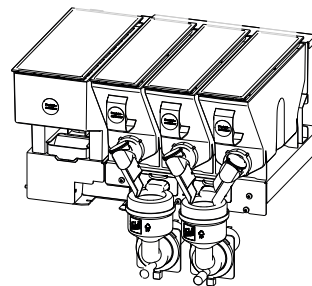
Mono 3201
eine Mühle



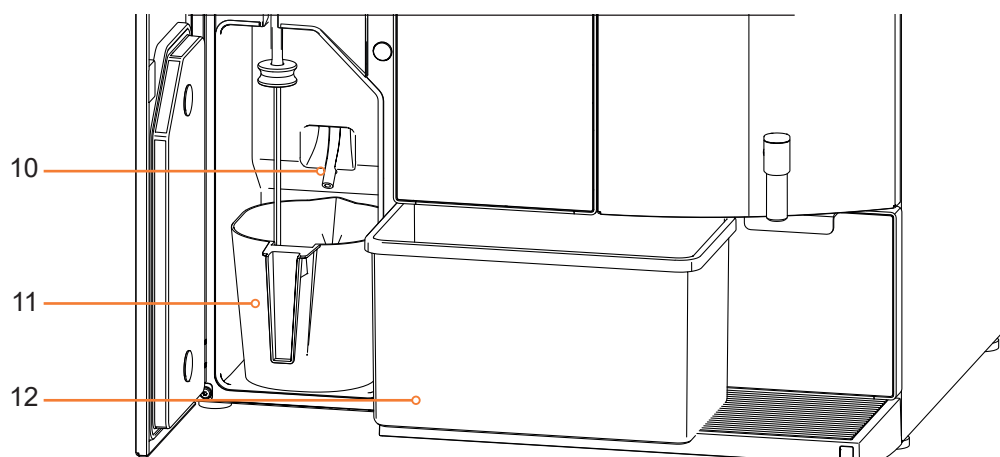
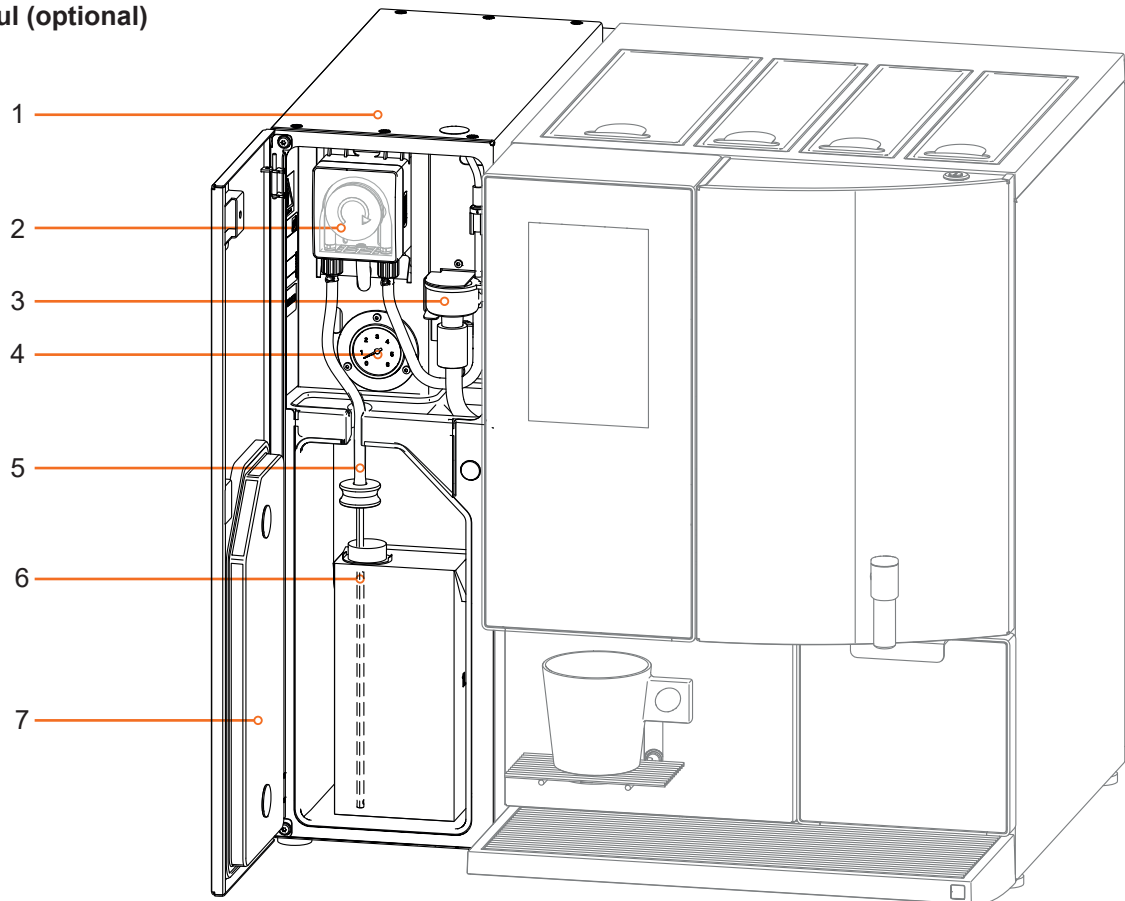
Duo 2101
zwei Mühlen



Mono 3202
eine Mühle



VS Milchmodul (optional)

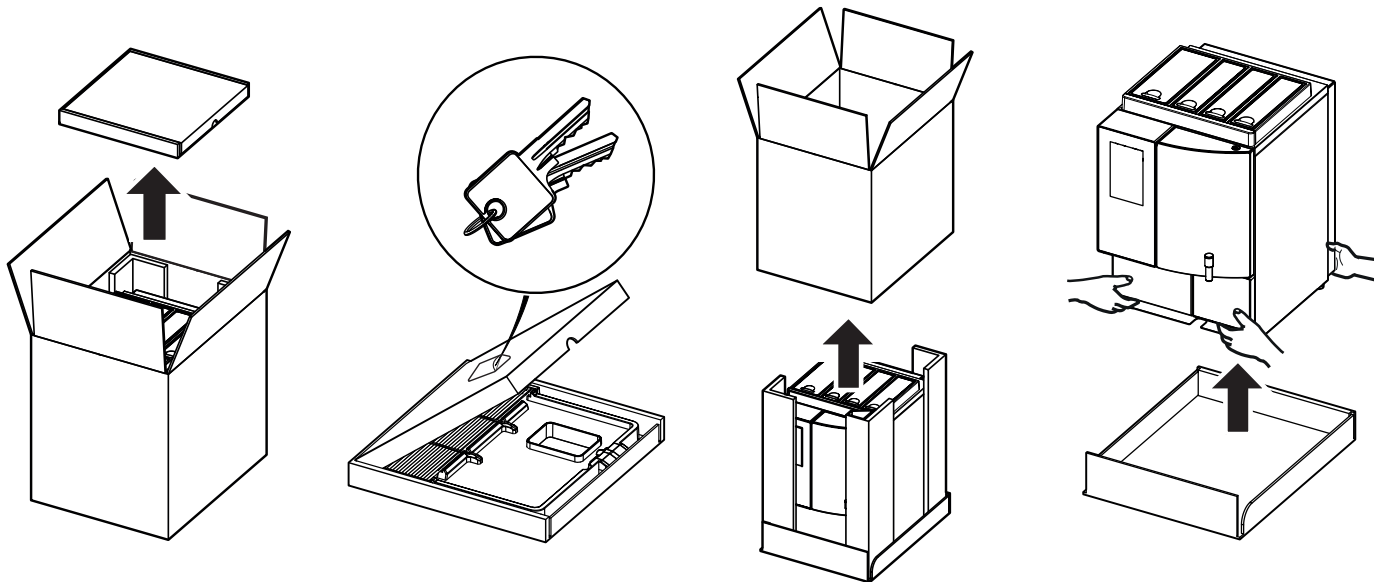


- 1 Milchmodul
- 2 Pumpe
- 3 Milchaufschäumer
- 4 Manometer
- 5 Ansaugschlauch mit Lanze
- 6 Getränkekarton für Milch

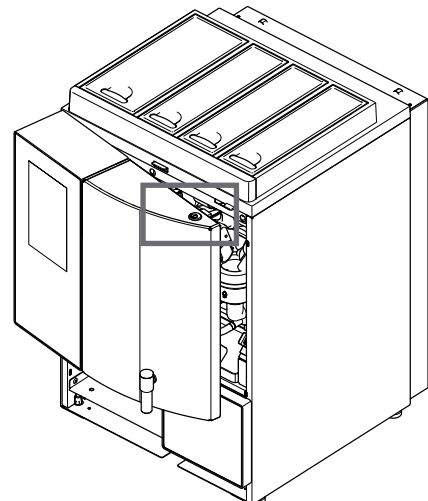
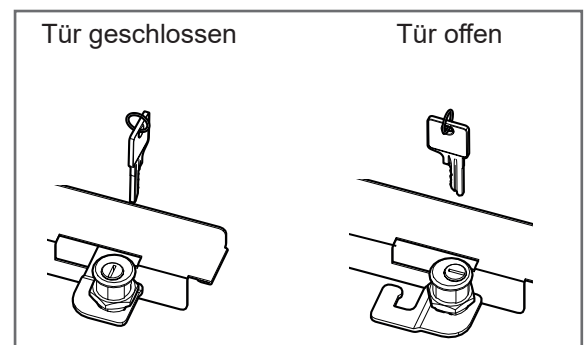
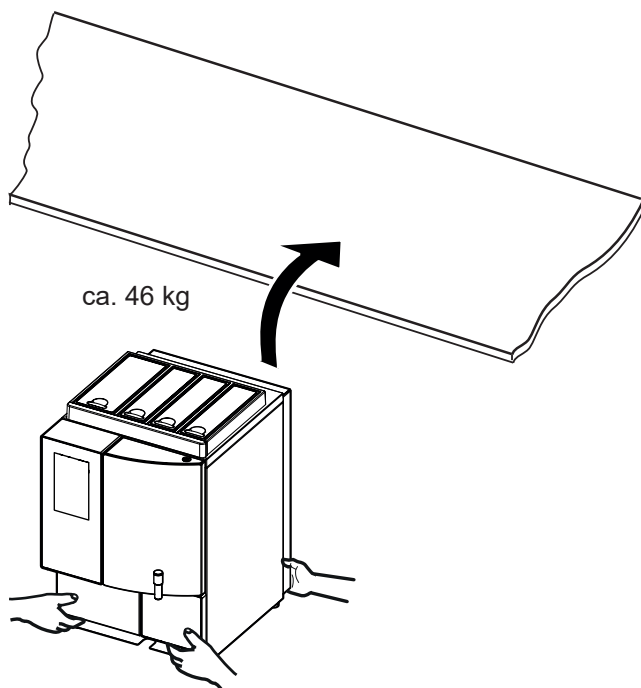
- 7 Tür mit Dämmung
- 8 Reinigungstabletten Brüheinheit
- 9 Reiniger für Milchaufschäumer
- 10 Austritt Flüssigkeit bei Reinigung
- 11 Messkanne
- 12 Reinigungsbehälter

4. Transport und Aufbau

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



- Weil der Automat schwer ist, sollte es von zwei Personen auf die Aufstellfläche gehoben werden.
- Zum Öffnen der Tür den mitgelieferten Schlüssel verwenden.



5. Montage

5.1 Bedingungen

Berechtigte Personen

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

Allgemeine Aufstellbedingungen

- Der Automat darf nur in trockenen, beheizten und gut belüfteten Räumen aufgestellt und betrieben werden.
- Der Automat ist nicht zur Montage im Freien geeignet.
- Bei der Wahl des Aufstellplatzes darauf achten, dass der Automat für die Bedienung, Befüllung, Reinigung und Wartung leicht zugänglich ist.
- Die Aufstellfläche muss waagrecht, stabil, tragfähig und erschütterungsfrei sein.
- Damit die Funktion gewährleistet ist, muss der Automat genau waagrecht 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 Automaten muss gut zugänglich sein, um das Ziehen des Steckers zu ermöglichen.
- Umgebungsbedingungen Temperatur 5°C bis 32°C; Luftfeuchtigkeit max. 65 %
- Vor Inbetriebnahme muss der Automat 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 65 beachten.

Aufstellbedingungen: Wassertank (optional)

- Der Wassertank darf nur mit frischem Trinkwasser befüllt werden.
- Der Einsatz des Wasserfilters Art. Nr. 417 00 079 00 wird empfohlen. Siehe „6.9.6 Wassertank (optional)“ auf Seite 39

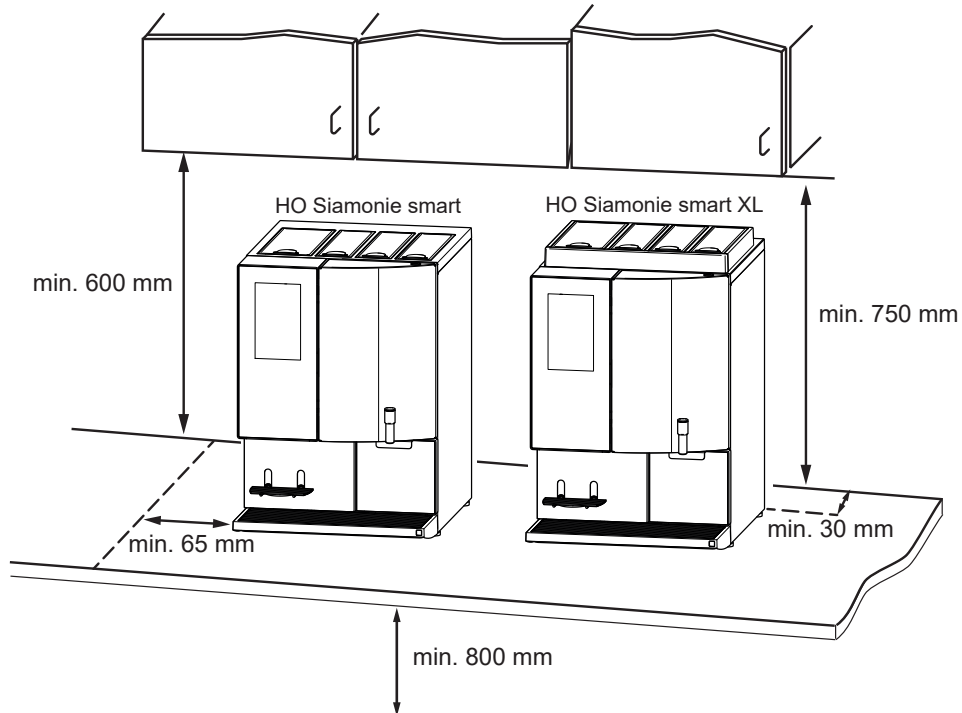
Aufstellbedingungen: Elektrisch

- Den Stecker an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose einstecken (siehe Technische Daten).
- Die „Technische Daten“ auf Seite 65 beachten.

5.2 Aufstellfläche

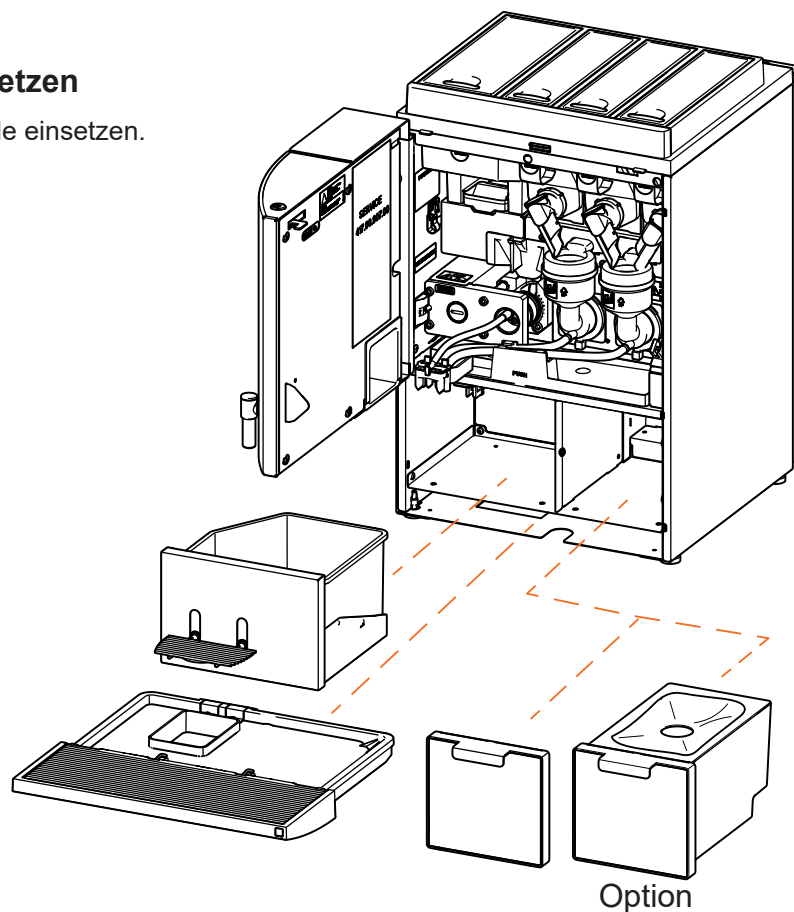
Der Automat muss auf einer waagerechten, für das Automaten­gewicht ausreichend stabilen Unterlage aufgestellt werden.

- Seitliche Abstände zu Gegenständen links 70 mm; rechts 50 mm
- Für die Versorgungsleitungen werden hinter dem Automaten mind. 30 mm benötigt
- Zum Öffnen der Tür werden nach vorne etwa 400 mm benötigt



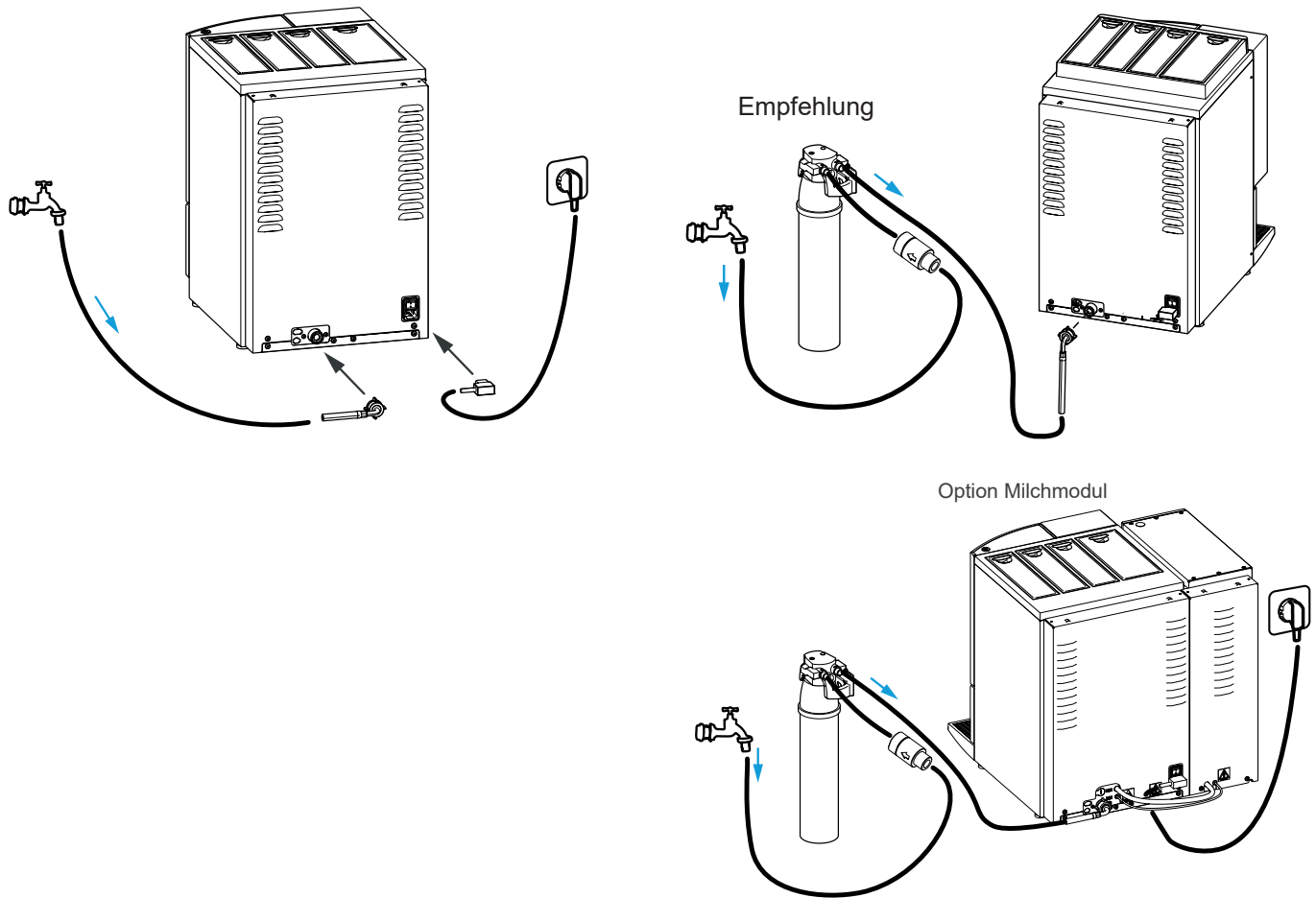
5.3 Teile einsetzen

Die abgebildeten Teile einsetzen.



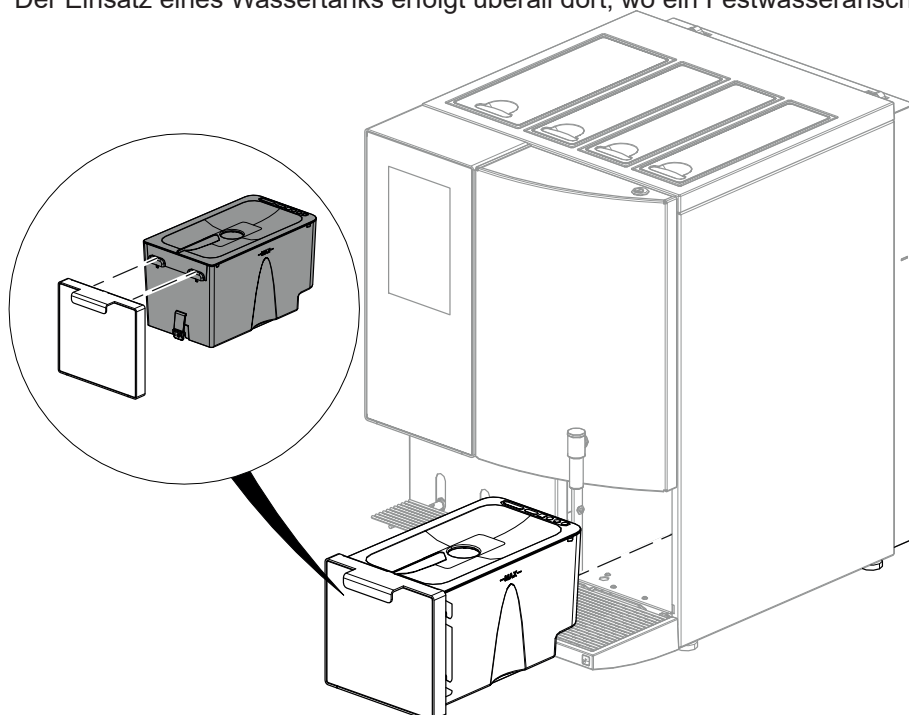
5.4 Wasser- und Stromversorgung

Der Automat muss mit Wasser und Strom versorgt werden. Die Aufstellbedingungen sind in Kap. „5.1 Bedingungen“ auf Seite 14 beschrieben.



5.5 Wassertank (Option)

Der Einsatz eines Wassertanks erfolgt überall dort, wo ein Festwasseranschluss zu aufwendig ist.



5.6 Automat und Tür ausrichten

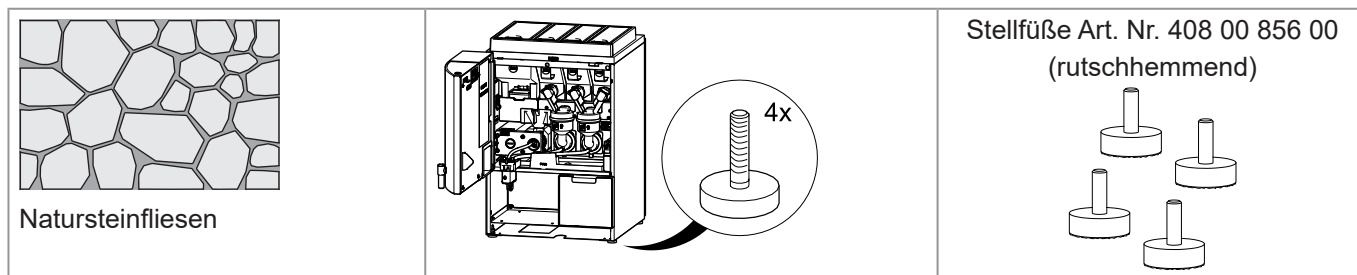
Durch Transport und Montage des Automaten kann ein Ausrichten notwendig sein.

Aufgabe

Der Automat steht auf Fliesen oder Naturstein und wackelt.

Tätigkeit

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

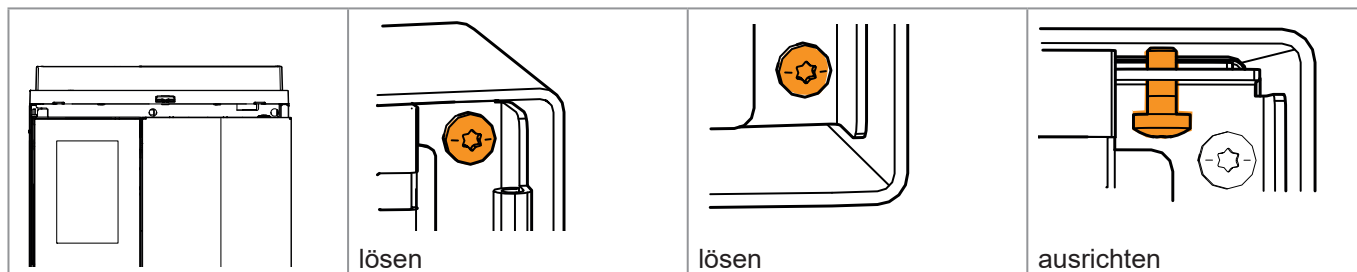


Aufgabe, Lösung

Die ganze Tür hängt parallel nach unten. Die Tür sollte ausgerichtet werden, weil die Parallelität zum Automatendeckel nicht gegeben ist.

Tätigkeit

1. *Muttern auf der Innenseite lösen*
2. *An der oberen Schraube drehen um auszurichten*
3. *Muttern auf der Innenseite fest ziehen.*

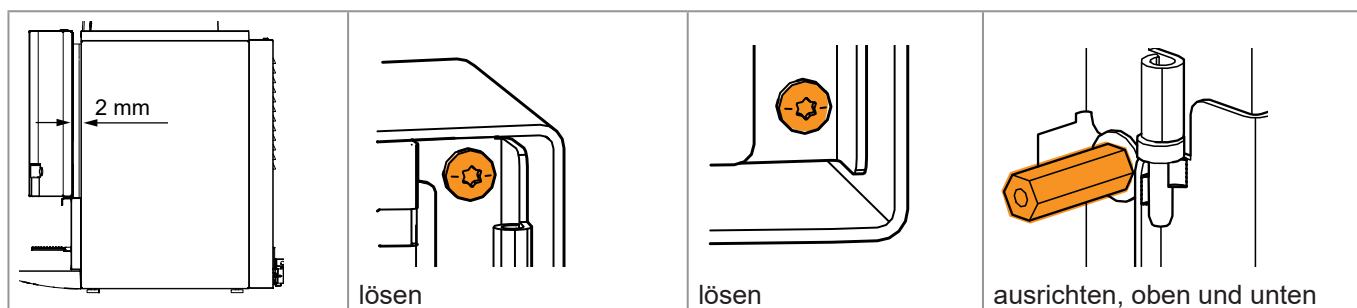


Aufgabe, Lösung

Bei seitlicher Betrachtung ist der Spalt zwischen Tür und Rahmen zu groß (soll: ca. 2 mm). Die Tür muss parallel näher an den Automaten gerückt werden.

Tätigkeit

1. *Muttern auf der Innenseite lösen*
2. *An den beiden Schrauben drehen*
3. *Muttern auf der Innenseite fest ziehen*

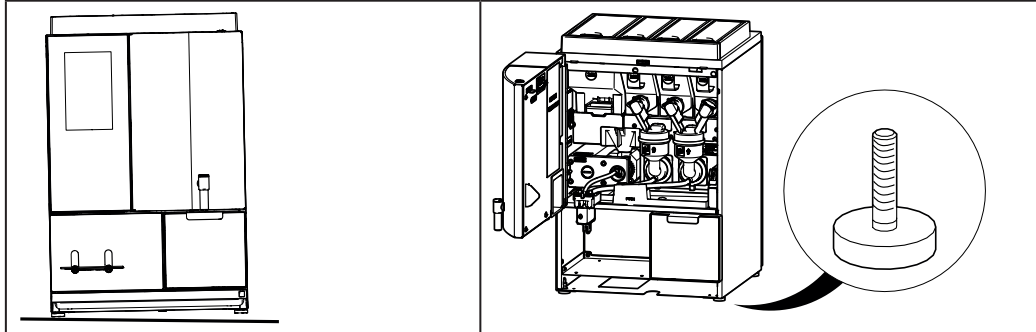


Aufgabe

Der Automat steht schief, weil die Aufstellfläche schief ist

Tätigkeit

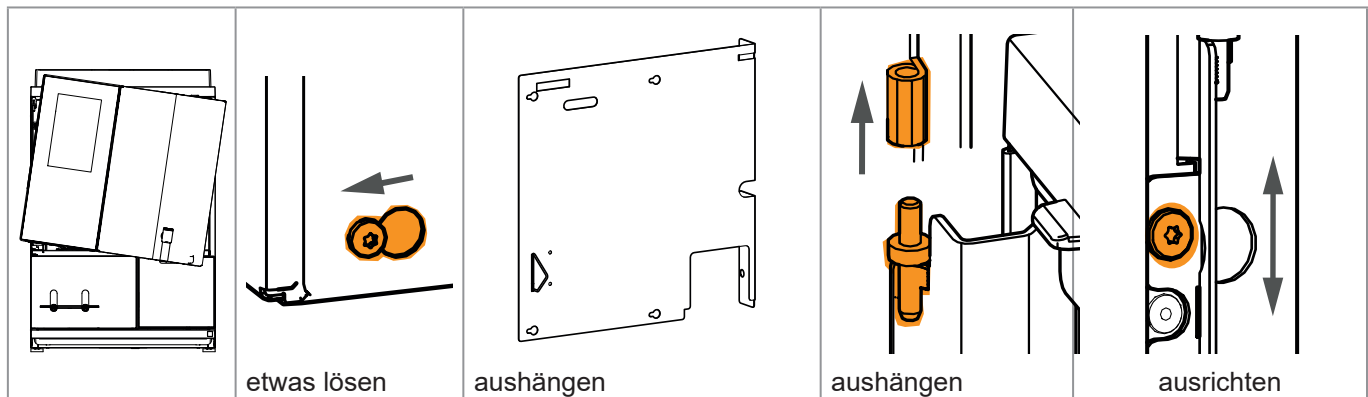
1. *Automat etwas anheben*
2. *Stellfüße rechts oder links gleichmäßig heraus drehen, bis der Automat waagrecht steht.*

**Aufgabe, Lösung**

Die Maßnahmen bisher haben nicht zum Erfolg geführt, weil die Einstellmöglichkeiten am Gewindevorrat erschöpft sind. Das Türscharnier muss erneut ausgerichtet werden.

Tätigkeit

1. *Schrauben der Türverkleidung etwas lösen und Türverkleidung aushängen.*
2. *Die Tür nach oben aushängen und in Position halten. Nicht an den Leitungen vom Automaten ziehen!*
3. *Schrauben am Türscharnier lösen und Scharnier neue Position geben. Schrauben wieder fest ziehen.*
4. *Tür einhängen*
5. *Türverkleidung einsetzen*



5.7 Inbetriebnahme

5.7.1 Wasserzufuhr

Wasserhahn öffnen und die Dichtigkeit der Verbindungen kontrollieren. Bei Einsatzes eines Wassertanks den Wassertank mit frischem Leitungswasser befüllen und in den Automaten einsetzen.

5.7.2 Netzstecker

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

5.7.3 Automat einschalten

- Der Hauptschalter befindet sich an der Rückseite.
- Nach dem Einschalten des Automaten beginnt die Aufheizphase, wenn der Espressoboiler befüllt wurde. Siehe „5.7.4 Espressoboiler befüllen“ auf Seite 20.
Ist diese abgeschlossen, geht der Automat in die Betriebsbereitschaft.



Die Software wird geladen



Die Betriebsbereitschaft wird unten rechts angezeigt

5.7.4 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.

5.7.5 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.*

5.7.6 Bohnenbehälter befüllen

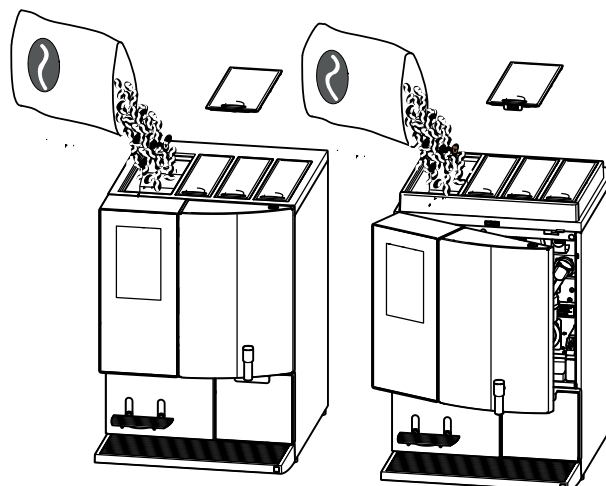


TIPP

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

Tätigkeiten

1. Automatentür öffnen (nur bei Siamonie Smart XL).
 2. Behälterabdeckung eines Bohnenbehälters öffnen.
 3. Bohnen einfüllen.
 4. Behälterabdeckung wieder aufsetzen.
 5. Service-Kurzmenü  öffnen.
 6. [Bohnenbehälter gefüllt] antippen.
 7. Automatentür schließen (nur bei Siamonie Smart XL).
- Die Mühlen laufen kurz an.
8. Mit [OK]  das Menü schließen.
- Bohnenbehälter ist aufgefüllt.



HO Siamonie smart

HO Siamonie smart XL:
Tür öffnen

Variante Mono 3201			
Kaffeebohnen	Kakao	Trockenzucker	Topping
(A)	(B)	(B)	(B)

Variante Duo 2101			
Kaffeebohnen	Espressobohnen	Kakao	Topping
(A)	(A)	(B)	(B)

Variante Mono 3202			
Kaffee	universell/ Kaffee (Instant)	Kakao	Topping
(A)	(B)	(B)	(B)

(A) Kaffeebohnen oder Espressobohnen nachfüllen

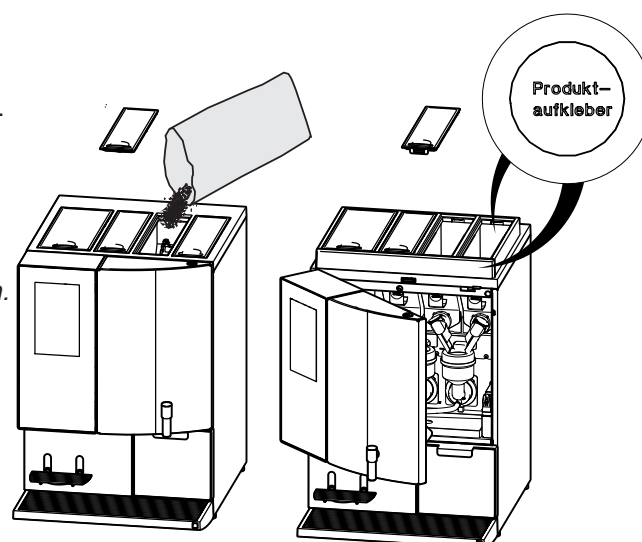
(B) Kakaopulver, Topping, Trockenzucker etc. für Heißgetränkeautomaten nachfüllen

5.7.7 Instantproduktbehälter befüllen

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

Tätigkeiten

1. Automatentür öffnen (nur bei Siamonie Smart XL).
2. Behälterabdeckung eines Instantproduktbehälters öffnen.
3. Instantpulver einfüllen.
4. Behälterabdeckung wieder aufsetzen.
5. Automatentür schließen (nur bei Siamonie Smart XL).



HO Siamonie smart

HO Siamonie smart XL:
Tür öffnen

5.7.8 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.

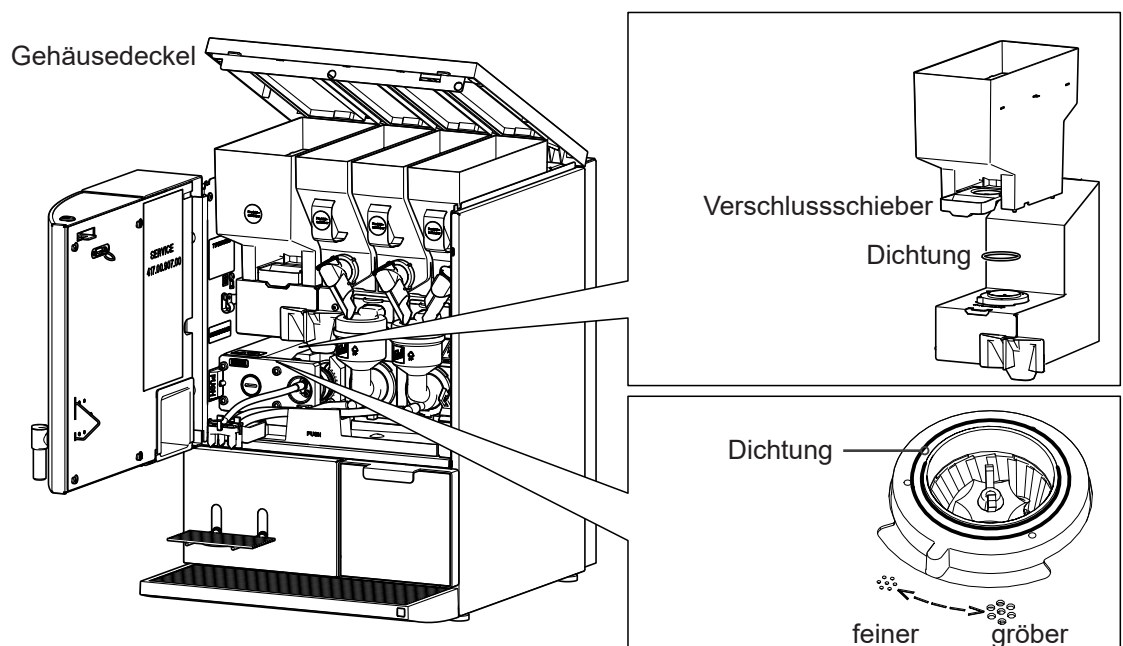


TIPP

Wenn der Mahlgrad verstellt wird, kann sich Kaffeepulver im Mahlwerk verklemmen. Um dies zu vermeiden, muss die Mühle vor Verstellung leer sein.

Tätigkeiten

1. Automatentür öffnen.
 2. Verschlusschieber nach vorne ziehen.
 3. Gehäusedeckel entnehmen.
 4. [Techniker] - [Servicefunktionen] - [Motoren] - [58M - Brühkammer öffnen].
 5. Servicekey stecken.
 6. [Senden].
 7. [Techniker] - [Servicefunktionen] - [Motoren] - [10M - Mühle 1 (Espresso) rechts] oder [11M - Mühle 2 (Kaffee) links].
 8. [Senden] mehrmals drücken.
Die Mühle so lange laufen lassen, bis kein Kaffeepulver aus der Pulverrutsche fällt.
Das Kaffeepulver fällt in den Satzbehälter.
 9. Bohnenbehälter und Dichtung entnehmen.
 10. Einstellring der Mühle schrittweise verdrehen, um den Mahlgrad zu ändern.
Drehung nach rechts → Pulver gröber → Brühzeit kürzer
Drehung nach links → Pulver feiner → Brühzeit länger
→ Der Mahlgrad wurde verstellt
 11. Dichtung auf den Einstellring legen. Bohnenbehälter wieder einsetzen.
 12. Verschlusschieber nach hinten drücken.
 13. [Techniker] - [Servicefunktionen] - [Motoren] - [10M - Mühle 1 (Espresso) rechts] oder [11M - Mühle 2 (Kaffee) links].
 14. [Senden] mehrmals drücken um den Mahlgrad zu prüfen.
 15. Gehäusedeckel einsetzen.
- ✓ Wenn der gewünschte Mahlgrad erreicht ist, muss die Mühle neu kalibriert werden.



5.7.9 Mühlen kalibrieren

Die Mühlen müssen mit Pulver gefüllt sein, bevor die Kalibrierung startet.

Tätigkeiten

1. [Servicefunktionen] - [Motoren].

Variante Mono 3201

10M [Mühle]

Variante Duo 2101

10M [Mühle 1 (Espresso) rechts]

11M [Mühle 2 (Kaffee) links]

Variante Mono 3202

10M [Mühle]

2. [Senden] mehrmals drücken

→ Das Pulver wird gemahlen

- ✓ Die Mühlen sind mit Pulver gefüllt, so dass die nachfolgende Kalibrierung sinnvolle Werte liefern kann.

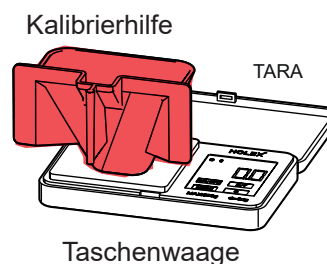
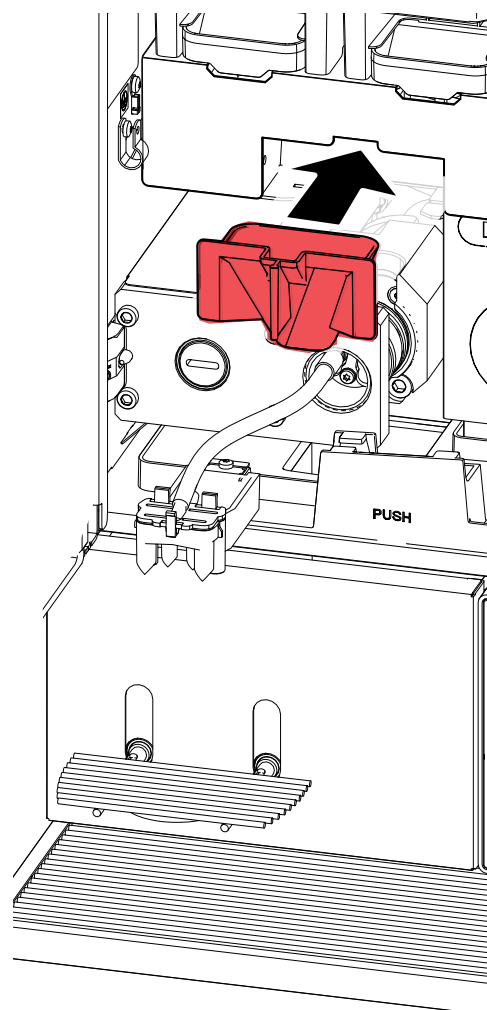
Hilfsmittel

- Waage (Ablesegenauigkeit 0,1g)
- Kalibrierhilfe

Tätigkeiten

1. Automatenür öffnen.
2. [Techniker]
3. Servicekey stecken.
4. Die rote Kalibrierhilfe auf eine Waage stellen und tarieren.
5. Die blaue Pulverrutsche herausziehen und statt dessen die rote Kalibrierhilfe einsetzen.
6. [Produkte/Probeverkauf] - [Kalibrierung] - [Kalibrierung Espressomühle].
7. [Kalibrierung starten]
8. Die rote Kalibrierhilfe auf eine Waage stellen und das Gewicht ablesen
9. Das Gewicht in Gramm [g] mit Hilfe der Zahlentastatur eingeben
10. Die Eingabe mit  bestätigen.
11. Die Kalibrierung noch zweimal wiederholen.

- ✓ Die Mühlen (Kaffeemühle bzw. Espressomühle) wurden kalibriert



5.7.10 Instantproduktbehälter kalibrieren

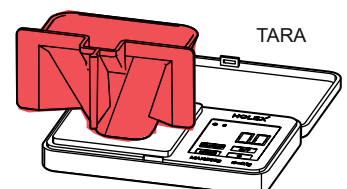
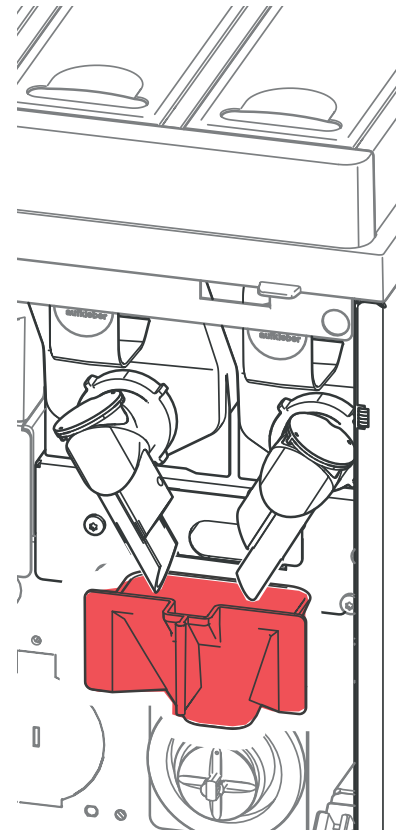
Beim Wechsel von Produkten ist ein erneutes Kalibrieren notwendig.
Die Förderschnecken müssen mit Pulver gefüllt sein, bevor die Kalibrierung startet.

Tätigkeiten

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

1. Automatentür öffnen.
 2. [Techniker]
 3. Servicekey stecken.
 4. Die rote Kalibrierhilfe auf eine Waage stellen und tarieren.
 5. Blaue Mixerschale entnehmen
 6. [Produkte/Probeverkauf] - [Kalibrierung] - [Kalibrierung Instant].
 7. [Kalibrierung starten] und mit roter Kalibrierhilfe das Pulver auffangen
 8. Die rote Kalibrierhilfe auf eine Waage stellen und das Gewicht ablesen.
 9. Das Gewicht in Gramm [g] mit Hilfe der Zahlentastatur eingeben
 10. Die Eingabe mit ✓ bestätigen.
 11. Die Kalibrierung noch zweimal wiederholen.
- ✓ Die Motoren der Instantproduktbehälter wurden kalibriert



6. Bedienung

6.1 Betriebsbereitschaft

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

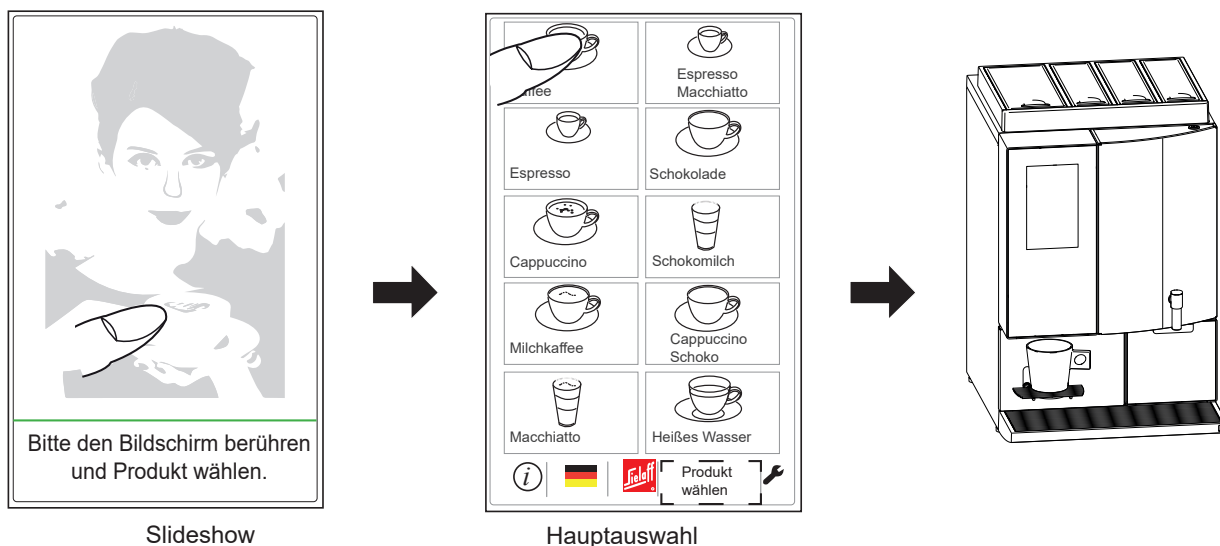
Betriebsbereit	Nicht betriebsbereit
   Produkt wählen! 	   außer Betrieb 

6.2 Produkt ausgeben

Bei der Siamonie Smart 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.

Sollte der Heißwasserauslauf oder das Auslaufrohr eines Mixers während eines Kaffee Brühvorganges tropfen, kann es sein, dass der maximal Systemdruck von 16 bar überschritten ist. In diesem Fall muss der Mahlgrad größer gestellt werden. Siehe Kap.5.7.8



6.3 Heißwasser ausgeben

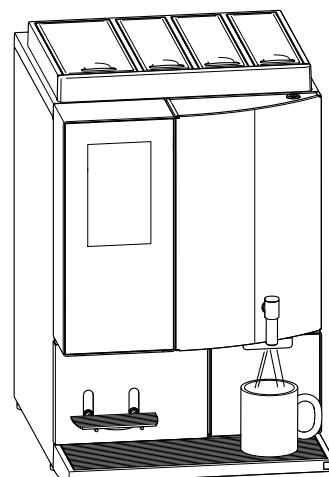
Am rechten Auslaufstutzen kann heißes Wasser bezogen werden. Es wird eine Standardmenge ausgegeben. Über die Taste [Produktabgabe stoppen] kann vorzeitig beendet werden.

1. Tasse oder Gefäß unter den rechten 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!



6.4 Tassenanpassung

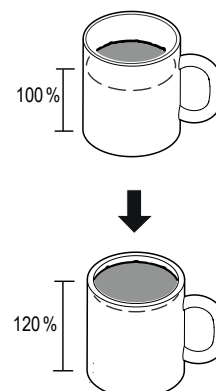
Die ausgegebenen Mengen können an die eigenen Tassen angepasst werden.

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

Tätigkeiten

1. Automatenür öffnen.
2. [Bediener] oder [Techniker] - [Produkte/Probeverkauf] - [Tassenanpassung].
3. Produkt wählen
4. Anpassung vornehmen mit Minus-/ Plus-Taste (80%-120%)
5. [Probeverkauf starten], [Anpassung übernehmen]
6. Mit  das Menü schließen.

✓ Die Füllmenge für das Gefäß wurde dauerhaft angepasst. Die neue Füllmenge wird 100%.



6.5 Dosierung

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

6.6 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.

6.7 Probeverkauf

Zu Einstellungszwecken können Sie einen Probeverkauf vornehmen.

Tätigkeiten

1. Gefäß unterstellen
2. [Techniker] - [Produkte/Probeverkauf] - [Tassenanpassung]
3. Produkt wählen
4. Servicekey stecken
5. [Probeverkauf starten]

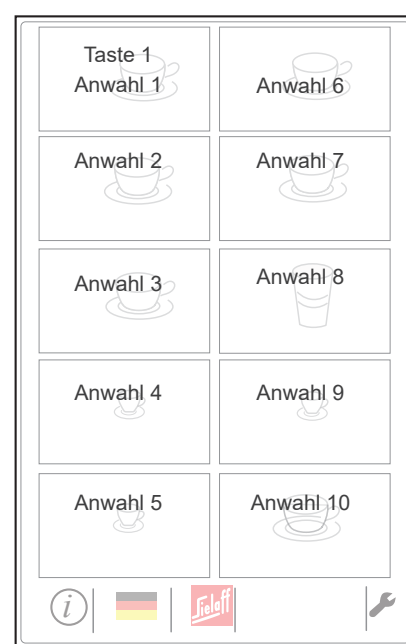
✓ Das Getränk wird abgegeben

6.8 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, Topping oder Trockenzucker verstanden.

Um die Vielfalt an Espressi anzubieten, steht eine spezielle Espressi-Ebene zur Verfügung. Siehe „6.8.7 Espresso und dessen Varianten“ auf Seite 33



Hauptauswahl

6.8.1 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 Trockenzucker
Espresso mit Trockenzucker	-	ESPg *	Espresso mit Trockenzucker
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 Trockenzucker möglich
Latte Macchiato	-	MACg *	im Glas; Zuwahl Trockenzucker 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 Trockenzucker
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	extra abzugeben
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“

6.8.2 Verfügbare Vorwahlen

Verfügbare Vorwahlen	Funktion
ZU>>	Trockenzucker (drei Stufen)
WE>>	Weißer (drei Stufen)
PREM	Premium
ZU	Trockenzucker (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)

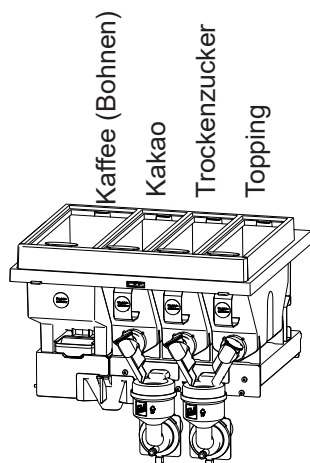
** Doppelt: das doppelte Volumen wird abgegeben. Bei Produkten mit Instantpulver wird die doppelte Menge verwendet, bei Produkten mit ganzen Bohnen finden zwei Brühvorgänge hintereinander statt

6.8.3 Rezepte/ Automaten-Varianten (ohne Milchmodul)

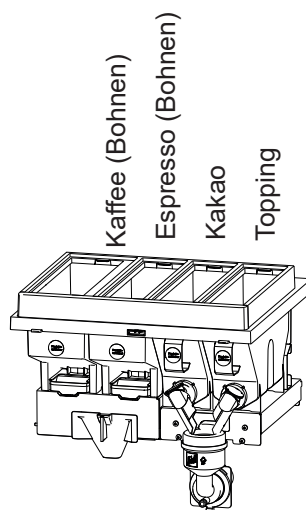
	Variante Mono 3201				Variante Duo 2101				Variante Mono 3202				Kurz- bezeichnung
	Kaffee (Bohnen)	Kakao	Trockenzucker	Topping	Kaffee (Bohnen)	Espresso (Bohnen)	Kakao	Topping	Kaffee (Bohnen)	universell	Kakao	Topping	
Kaffee	X		Z	Z	X			Z	X			Z	CAF1
Espresso	X					X			X				ESP
Cappuccino	X		Z	X		X		X	X			X	CAP1
Capp. Schoko	X	X	Z	X		X	X	X	X		X	X	CAP2
Cappuccino Itali.	X	X	Z	X		X		X	X			X	CAP3
Milchkaffee	X		Z	X	X			X	X			X	CAL
Macchiato	X		Z	X		X		X	X				MAC
Schokolade		X					X				X		CHOC
Schokomilch		X		X			X	X			X	X	COM
Uni										X			UNI1
Esp. Macchiato			Z	X		X		X	X			X	ESMA
Espresso Choc.	X	X	Z	X		X	X	X	X		X	X	ESCO
Milch				X				X				X	MLT
Americano	X		Z	Z	X			Z	X			Z	AMI
Heißes Wasser													HW
Doppio	X					X			X				DOPI
Lungo	X					X			X				LUN
Ristretto	X					X			X				RIS
Kaffee Instant										X		Z	CAF6
Cappuccino										X		X	CAP5
Capp. Schoko										X	X	X	CAP6
Macchiato										X			MAC4
Milchkaffee										X		X	CAL3

X - wird angewendet

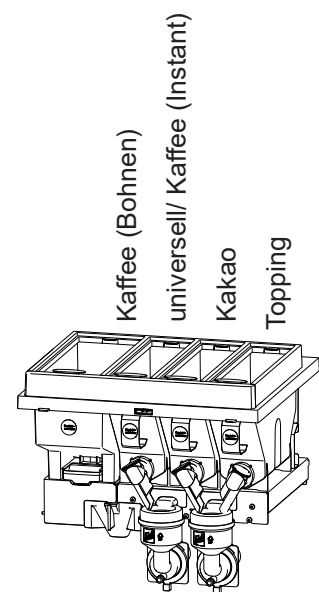
Z - mögliche Zuwahl



Variante Mono 3201



Variante Duo 2101



Variante Mono 3202

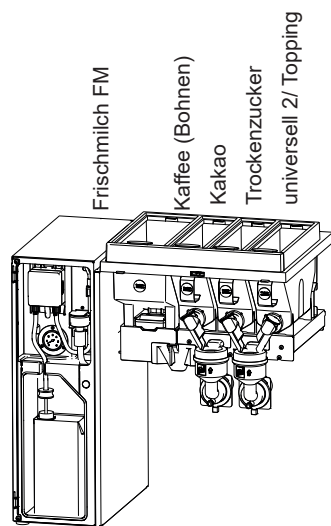
6.8.4 Rezepte/ Automaten-Varianten (mit Milchmodul)

	Variante Mono 3201 FM					Variante Duo 2101 FM					Variante Mono 3202 FM					Kurzbe- zeichnung
	Frischmilch FM	Kaffee (Bohnen)	Kakao	Trockenzucker	universell 2/ Topping	Frischmilch FM	Kaffee (Bohnen)	Espresso (Bohnen)	Kakao	universell 2/ Topping	Frischmilch FM	Kaffee (Bohnen)	universell/ Inst. Kaffee	Kakao	universell 3/ Topping	
Kaffee	Z	X		Z	Z	Z	X			Z	Z	X			Z	CAF1
Espresso		X						X				X				ESP
Cappuccino	X	X		Z	X	X		X		X	X	X			X	CAP1
Cappuccino Schoko	X	X	X	Z	X	X		X	X	X	X	X		X	X	CAP2
Cappuccino Itali.	X	X	X	Z	X	X		X		X	X	X			X	CAP3
Milchkaffee	X	X		Z	X	X	X			X	X	X			X	CAL
Macchiato	X	X		Z	X	X		X		X	X	X			X	MAC
Schokolade			X						X					X		CHOC
Schokomilch	X		X		X	X			X	Z	X			X	X	COM
Uni					X					X			X			UNI1
Esp. Macchiato	X	X		Z	X	X		X		Z	X	X			X	ESMA
Espresso Choc.	X	X	X	Z	X	X		X	X	X	X	X		X	X	ESCO
Milch	X				X	X				X	X				X	MLT
Americano	Z	X		Z	Z	Z	X			Z	Z	X			Z	AMI
Heißes Wasser																HW
Doppio		X						X				X				DOPI
Lungo		X						X				X				LUN
Ristretto		X						X				X				RIS
Kaffee Instant											Z		X		Z	CAF6
Cappuccino											X		X		X	CAP5
Cappuccino Schoko											X		X	X	X	CAP6
Macchiato											X		X		X	MAC4
Milchkaffee											X		X		X	CAL3

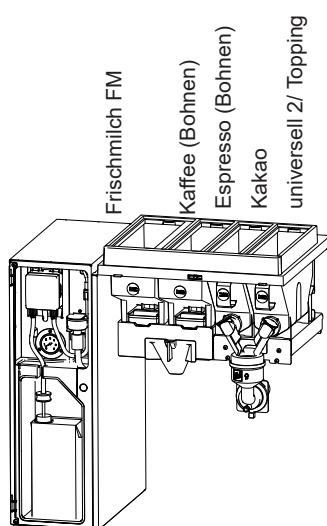
X - wird angewendet

Z - mögliche Zuwahl

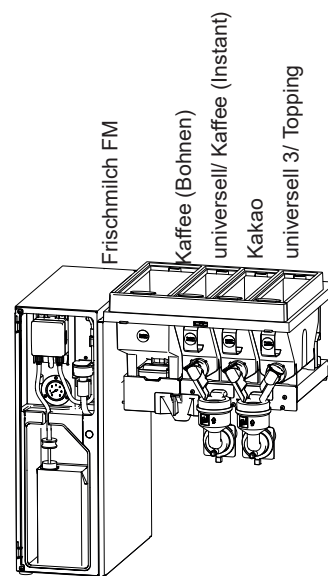
Siehe „6.8.9 Milchmodul: universeller Behälter“ auf Seite 36



Variante Mono 3201 FM



Variante Duo 2101 FM



Variante Mono 3202 FM

6.8.5 Default Anwahlen

Ab Werk sind die Anwahlen standardmäßig mit einem Getränk belegt (engl.: default).

Die Zahl gibt die Anwahl an, danach folgt die Abkürzung für das Rezept.

Siehe „6.8.1 Abkürzungen Hauptprodukte“ und „6.8.2 Verfügbare Vorwahlen“

Variante Mono 3201

Ebene 1

1 CAF1	6 ESMA+ST
2 ESP+ST	7 CHOC+ST
3 CAP+ST	8 COM+ST
4 CAL+ST	9 MIL+ST
5 MACg+ST	10 HW+ST

Ebene 2

Verfeinerungsebene

11 schwächer		12 stärker
13 ZU>>	14 WE>>	16 Kanne
17 UM1		

15 - nicht verwendbar

Ebene große Produkte

32 AMI *	36 ESMg+ST
32 LUNg+ST	37 CHOg+ST
33 CP1g+ST	38 COMg+ST
34 CALg+ST	39 MILg+ST
35 MACg+ST	40 HWg+ST

* ohne Start

Ebene „Espresso“

41 DOPI+ST	42 LUN+ST	43 RIS+ST
44 ESCO+ST	45 ESMA+ST	46 ESP+ST
47 ESPg+- ZU+ST	zurück	48 leer

Variante Duo 2101

Ebene 1

1 CAF1	6 ESMA+ST
2 ESP+ST	7 CHOC+ST
3 CAP+ST	8 COM+ST
4 CAL+ST	9 MIL+ST
5 MACg+ST	10 HW+ST

Ebene 2

Verfeinerungsebene

11 schwächer		12 stärker
13	14 WE>>	16 Kanne
17 UM1		

15 - nicht verwendbar

Ebene große Produkte

32 AMI *	36 ESMg+ST
32 LUNg+ST	37 CHOg+ST
33 CP1g+ST	38 COMg+ST
34 CALg+ST	39 MILg+ST
35 MACg+ST	40 HWg+ST

* ohne Start

Ebene „Espresso“

41 DOPI+ST	42 LUN+ST	43 RIS+ST
44 ESCO+ST	45 ESMA+ST	46 ESP+ST
47 leer	zurück	48 leer

Variante Mono 3202

Ebene 1

1 CAF1	6 ESMA+ST
2 ESP+ST	7 CHOC+ST
3 CAP1+ST	8 COM+ST
4 CAL+ST	9 MIL+ST
5 MACg+ST	10 HW+ST

Ebene 2

Verfeinerungsebene

11 schwächer		12 stärker
13	14 WE>>	16 Kanne
17 UM1		

15 - nicht verwendbar

Ebene große Produkte

32 AMI *	36 ESMg+ST
32 LUNg+ST	37 CHOg+ST
33 CP1g+ST	38 COMg+ST
34 CALg+ST	39 MILg+ST
35 MACg+ST	40 HWg+ST

* ohne Start

Ebene „Espresso“

41 DOPI+ST	42 LUN+ST	43 RIS+ST
44 ESCO+ST	45 ESMA+ST	46 ESP+ST
47 leer	zurück	48 leer

Variante Mono 3201 FM (mit Milchmodul)

Ebene 1

1 CAF1+FM	6 ESMA+ST+FM
2 ESP+ST	7 CHOC+ST
3 CAP1+ST+FM	8 COM+ST+FM
4 CAL+ST+FM	9 MIL+ST+FM
5 MACg+ST+FM	10 HW+ST

Ebene 2

Verfeinerungsebene

11 schwächer		12 stärker
13 ZU>>	14 FM/WE>>	16 Kanne
17 UM1		

15 - nicht verwendbar

Ebene große Produkte

32 AMI+FM *	36 ESMg+ST+FM
32 LUNg+ST	37 CHOg+ST
33 CP1g+ST+FM	38 COMg+ST+FM
34 CALg+ST+FM	39 MILg+ST+FM
35 MACg+ST+FM	40 HWg+ST

* ohne Start

Ebene „Espresso“

41 DOPI+ST	42 LUN+ST	43 RIS+ST
44 ESCO+ST +FM	45 ESMA+ST +FM	46 ESP+ST
47 ESPg+ ZU+ST	zurück	48 leer

Variante Duo 2101 FM (mit Milchmodul)

Ebene 1

1 CAF1+FM	6 ESMA+ST+FM
2 ESP+ST	7 CHOC+ST
3 CAP+ST+FM	8 COM+ST+FM
4 CAL+ST+FM	9 MIL+ST+FM
5 MACg+ST+FM	10 HW+ST

Ebene 2

Verfeinerungsebene

11 schwächer		12 stärker
13	14 FM/WE>>	16 Kanne
17 UM1		

15 - nicht verwendbar

Ebene große Produkte

32 AMI+FM *	36 ESMg+ST+FM
32 LUNg+ST	37 CHOg+ST
33 CP1g+ST+FM	38 COMg+ST+FM
34 CALg+ST+FM	39 MILg+ST+FM
35 MACg+ST+FM	40 HWg+ST

* ohne Start

Ebene „Espresso“

41 DOPI+ST	42 LUN+ST	43 RIS+ST
44 ESCO+ST +FM	45 ESMA+ST +FM	46 ESP+ST
47 leer	zurück	48 leer

Variante Mono 3202 FM (mit Milchmodul)

Ebene 1

1 CAF1+FM	6 ESMA+ST+FM
2 ESP+ST	7 CHOC+ST
3 CAP1+ST+FM	8 COM+ST+FM
4 CAL+ST+FM	9 MIL+ST+FM
5 MACg+ST+FM	10 HW+ST

Ebene 2

Verfeinerungsebene

11 schwächer		12 stärker
13	14 FM/ WE>>	16 Kanne
17 UM1		

15 - nicht verwendbar

Ebene große Produkte

32 AMI+FM *	36 ESMg+ST+FM
32 LUNg+ST	37 CHOg+ST
33 CP1g+ST+FM	38 COMg+ST+FM
34 CALg+ST+FM	39 MILg+ST+FM
35 MACg+ST+FM	40 HWg+ST

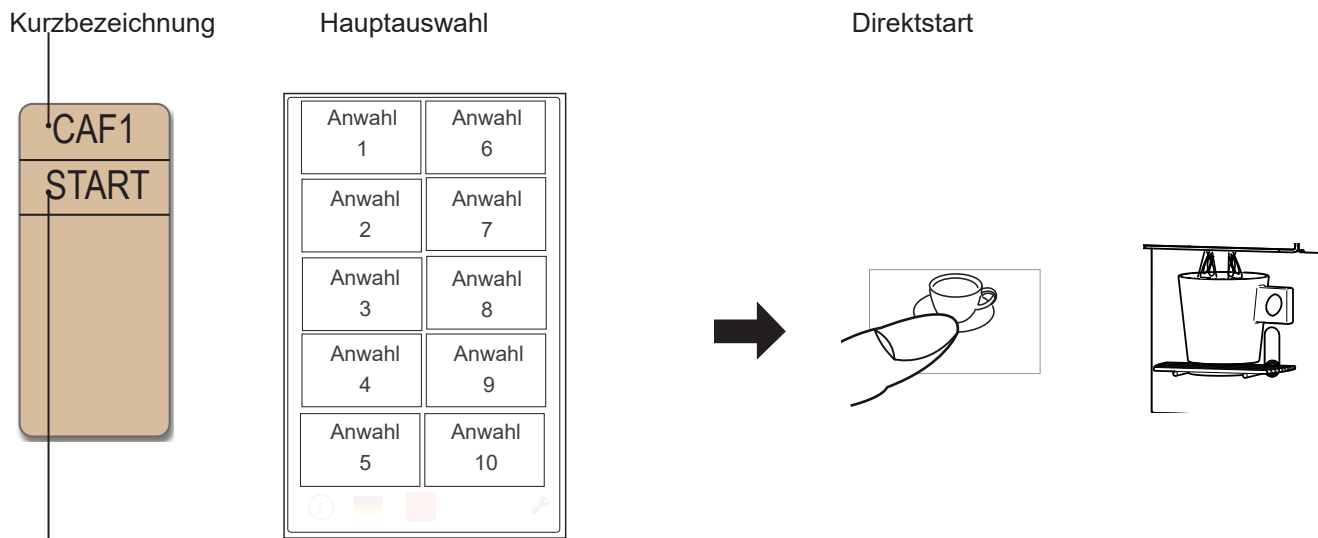
* ohne Start

Ebene „Espresso“

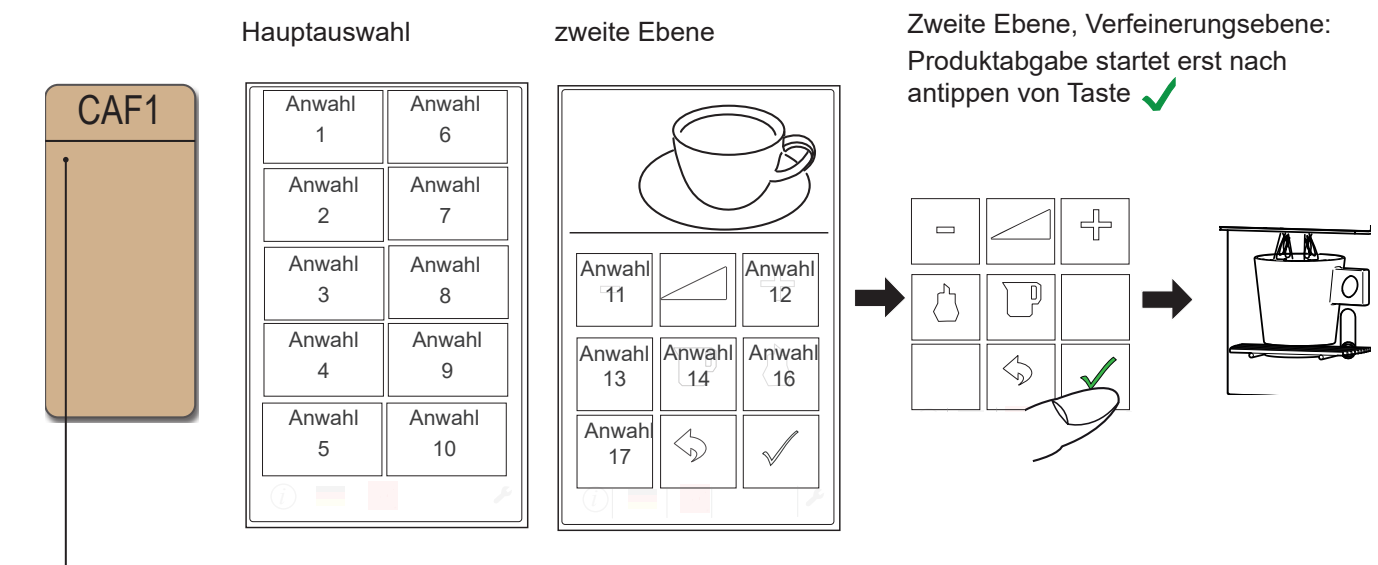
41 DOPI+ST	42 LUN+ST	43 RIS+ST
44 ESCO+ST +FM	45 ESMA+ST +FM	46 ESP+ST
47 leer	zurück	48 leer

6.8.6 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 „6.8.1 Abkürzungen Hauptprodukte“ auf Seite 27.
Siehe Tabelle „6.8.2 Verfügbare Vorwahlen“ auf Seite 27.
- 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.

6.8.7 Espresso und dessen Varianten

Es gib zwei Möglichkeiten, Espresso und dessen Varianten anzubieten.

Möglichkeit 1:

Es wird nur ein Espresso angeboten.



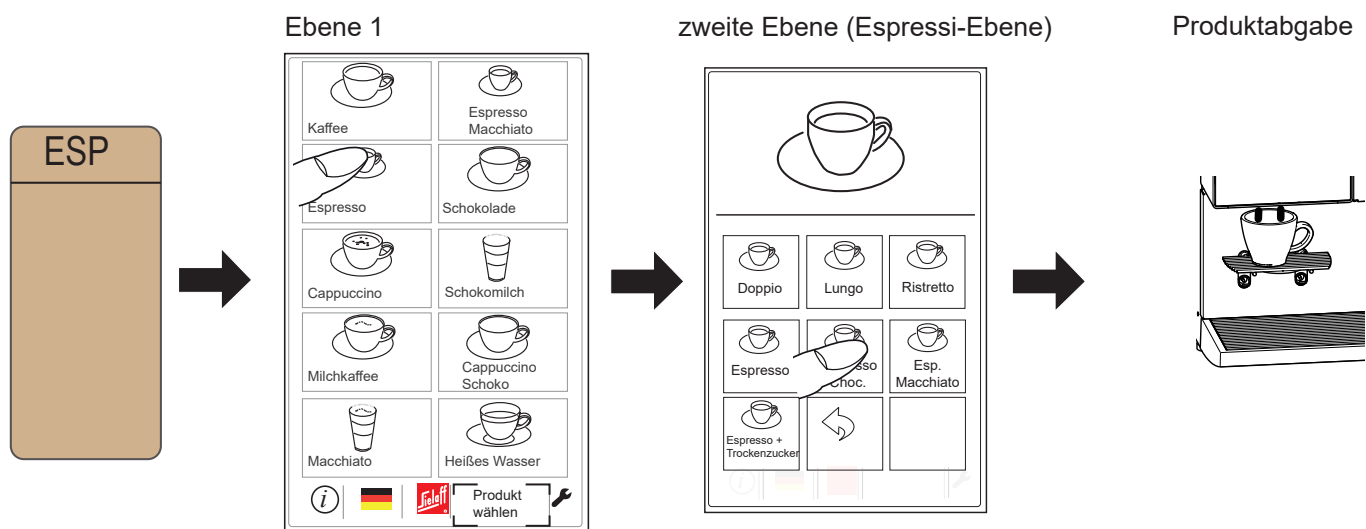
Die Kurzbezeichnung START bewirkt, dass nach dem Antippen einer Auswahl sofort mit der Zubereitung begonnen wird.

Direktstart

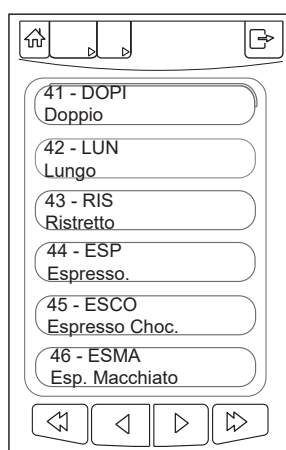
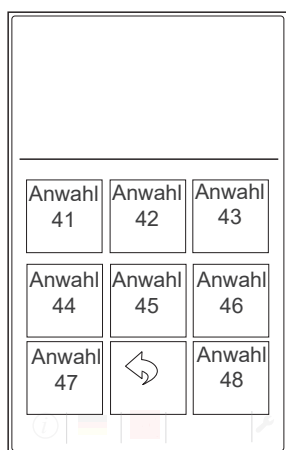


Möglichkeit 2

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:



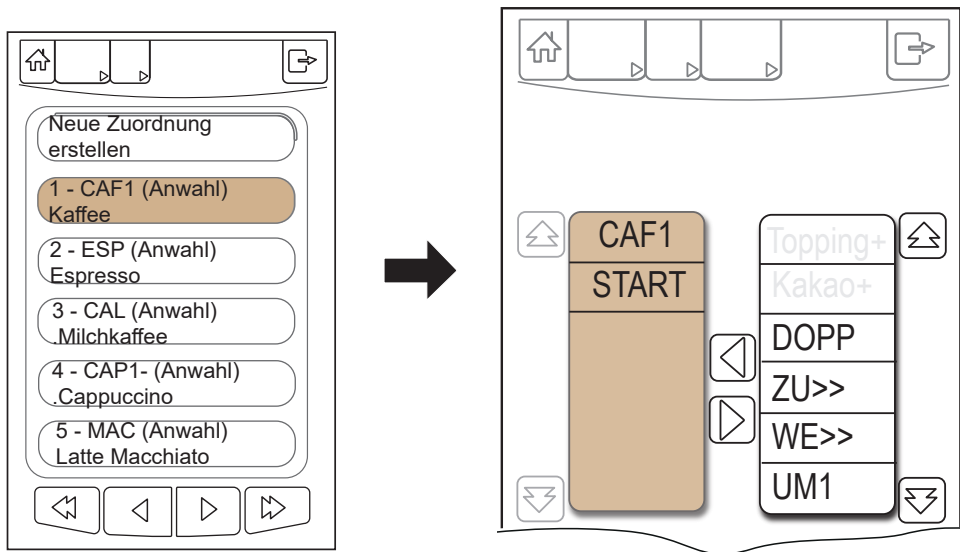
47 - ESP
Esp. + Trockenzucker

6.8.8 Preise/ Zuordnung

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

Schritt 1

1. [Techniker] - [Produkte/Probeverkauf] - [Preise/Zuordnung]
 2. Eine Wahl anwählen (z.B. Wahl1 Kaffee)
 3. 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.



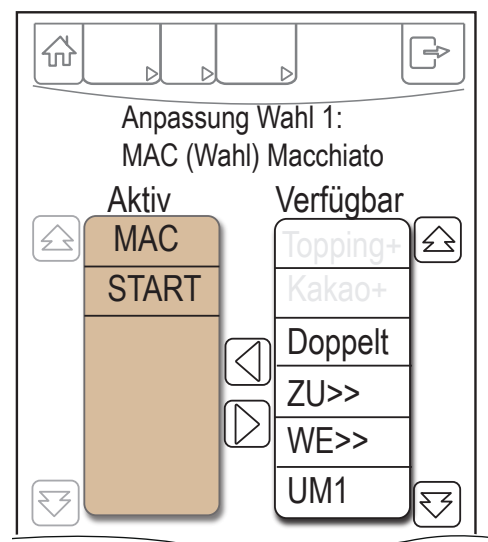
Schritt 2:

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.



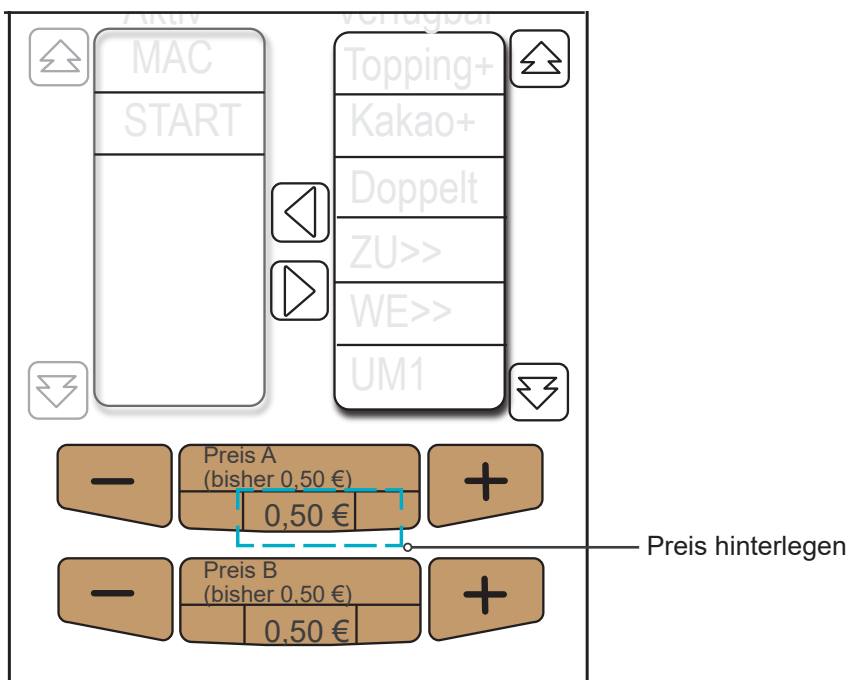
TIPP

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.

6.8.9 Milchmodul: universeller Behälter

Beim Automaten Siamonie Smart ist oben der rechte Behälter für Topping vorgesehen. Durch den Anbau des Milchmoduls wird dieser Behälter nicht mehr benötigt, weil Topping durch flüssige Milch ersetzt wird.

Der rechte Behälter kann folgende neue Funktionen übernehmen:

- 1 Der rechte Behälter wird mit Topping befüllt (alle Varianten).
In der Software muss nichts zusätzlich eingestellt werden, weil die Sondereinstellung D16 bereits aktiviert ist. Wenn die Milch leer ist, wird automatisch auf Topping umgeschaltet. Der Konsument bekommt sein Getränk dann mit Topping zubereitet, solange die Milch nicht aufgefüllt wird.
- 2 Der Behälter bleibt leer (alle Varianten).
Dann muss die Sondereinstellung D16 (default) (wenn Milch leer, auf Topping umschalten) wieder herausgenommen werden.
- 3 Es soll laktosefreie Milch oder Vanillemilch (beide als Pulver) eingesetzt werden (alle Varianten).
- Sondereinstellung D16 muss ausgewählt werden
- Behälter universell 2/ Topping wird verwendet
- 4 Variante Mono 3202 FM:
Bei dieser Variante sind zwei Behälter universell befüllbar (siehe „universell/ Instant Kaffee“ und „universell 3/ Topping“ in „6.8.4 Rezepte/ Automaten-Varianten (mit Milchmodul)“ auf Seite 29).
Die Rezepte mit dem Kürzel UNI1, CAF6, CAP5, CAP6, MAC4, CAL3 werden aus dem Behälter „universell/ Instant Kaffee“ bedient.
Andere Rezepte werden aus dem neu hinzu gekommenen Behälter „universell 3/ Topping“ bedient.

6.8.10 Verwendung Kürzel „FM“

Bei Einstellung der Varianten mit Milchmodul muss zu den Anwahlen dem Rezept (CAP1) das Kürzel „FM“ hinzu programmiert werden.

Nur so wird der Cappuccino mit frischer Milch aus dem Milchmodul abgegeben, wenn diese verfügbar ist.

Wird das Kürzel „FM“ nicht mit auf die Anwahl programmiert, so wird der Toppingbehälter verwendet, auch wenn ein Milchmodul beigelegt ist.

Beispiele

Programmierung auf Anwahl	Bedeutung
Anwahl 3: CAP1 + ST	Produkt wird mit Topping abgegeben
Anwahl 3: CAP1 + ST + FM	Produkt wird mit frischer Milch abgegeben
Anwahl 1 : FM (als Vorwahl / Zuwahl) + Anwahl 3: CAP1 +ST	Produkt wird mit frischer Milch abgegeben
Anwahl 1 : FM (als Vorwahl / Abwahl) + Anwahl 3: CAP1 +ST + FM	Produkt wird mit Topping abgegeben

6.9 Tägliche Handgriffe

6.9.1 Bohnenbehälter auffüllen

Das Auffüllen der Bohnen und der Vending-Produkte ist weiter vorne beschrieben.

Siehe „5.7.6 Bohnenbehälter befüllen“ auf Seite 21

Siehe „5.7.7 Instantproduktbehälter befüllen“ auf Seite 21



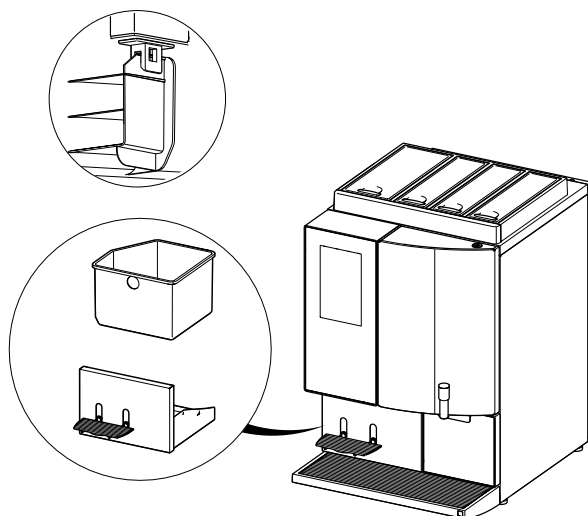
TIPP

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

6.9.2 Satzbehälter leeren

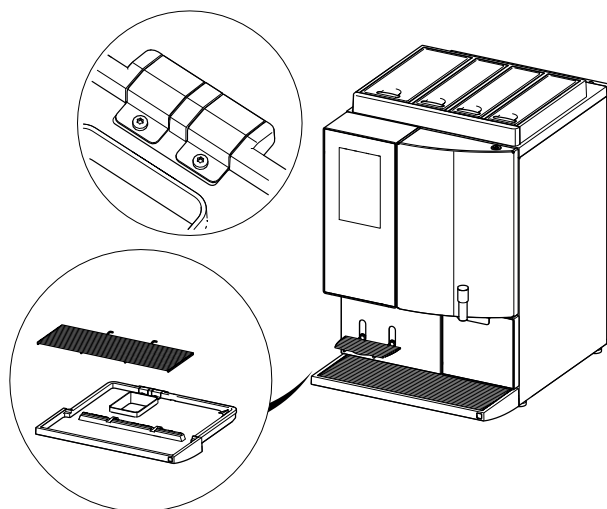
Der Kaffee Kuchen und Flüssigkeit wird im Satzbehälter gesammelt. Nach einer bestimmten Anzahl von Brühungen erscheint im Display eine Aufforderung, den Satzbehälter zu leeren.

1. Satzbehälterschublade nach vorne entnehmen
 2. Müllbeutel mit dem Kaffee Kuchen entnehmen
 3. Neuen Müllbeutel in den Satzbehälter einsetzen. Satzbehälter zurück in den Automaten stellen.
Beim Zurücksetzen darauf achten, dass der Satzbehälterkontakt betätigt wird.
 4. Die Abfrage [Satzbehälter geleert] mit [ja] beantworten
- ✓ Der Automat ist wieder betriebsbereit.



6.9.3 Tropfwanne

1. Die Tropfwanne nach vorne entnehmen.
 2. Tropfwanne und Tropfgitter mit einem Tuch und Spülmittel reinigen.
 3. Tropfgitter auf die Tropfwanne zurücksetzen.
 4. Die Tropfwannenkontakte müssen trocken sein.
 5. Tropfwanne in den Automaten einschieben.
- ✓ Der Automat ist wieder betriebsbereit.



TIPP

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

6.9.4 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 Service-Menü 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 Service-Menü eines Automaten. Es ist in mehrere Abschnitte unterteilt:

- Oben rechts:** Ein Icon für das Verlassen des Menüs (Pfeil nach rechts).
- Erster Abschnitt:** Zwei große, abgerundete Rechtecke. Das linke Rechteck ist mit (A) markiert und enthält den Text "Reinigung". Das rechte Rechteck ist mit (B) markiert und enthält den Text "Statistik auf USB-Stick".
- Zweiter Abschnitt:** Zwei weitere große, abgerundete Rechtecke. Das linke Rechteck ist mit (C) markiert und enthält den Text "Bediener". Das rechte Rechteck enthält den Text "Befüller".
- Dritter Abschnitt:** Zwei weitere große, abgerundete Rechtecke. Das linke Rechteck enthält den Text "Operator". Das rechte Rechteck enthält den Text "Techniker".
- Vierter Abschnitt:** Ein großer, abgerundeter Rechteck mit der Aufschrift "Automatenstatus" und (D) OK.
- Fünfter Abschnitt:** Eine Liste von Informationen mit (E) markierten Werten:
 - Automatennummer 0
 - Datum/Uhrzeit 11:55:00
 - Gesamtverkäufe 1000
 - Verkäufe bis Service 15000
 - Liter bis Filterwechsel 5000

6.9.5 Zugangsrechte/ Einloggen

Das gesamte Service-Menü ist nicht für jeden Nutzer identisch. Für jeden Benutzer sind gewisse Funktionen freigeschaltet.

Die Programmierung der Zugangscode ist in Kap. „8.7 Zugangscode“ auf Seite 58 beschrieben.

Zur Anmeldung eines Benutzers folgendermaßen vorgehen:

1. *Automatentür öffnen*
 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

6.9.6 Wassertank (optional)

6.9.6.1. Wassertank einsetzen

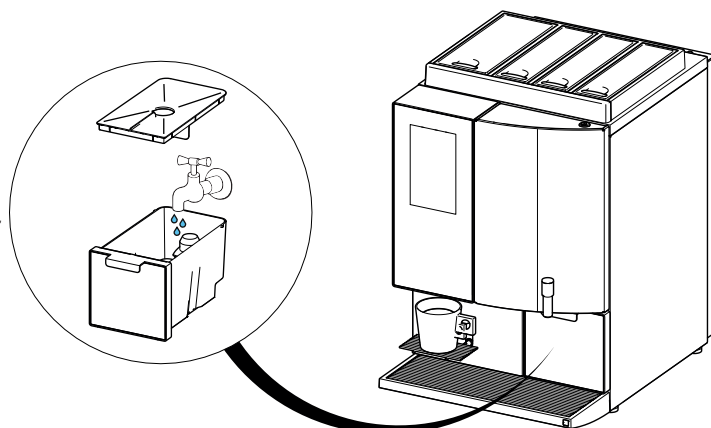
Bei leerem Tank erscheint eine Meldung im Display.

1. Den Einschub mit Wassertank entnehmen.
2. Frischwasser auffüllen; dazu kann der Deckel abgehoben werden.
3. Wassertank in den Automaten auf Anschlag einschieben.



VORSICHT! Verbrühungsgefahr

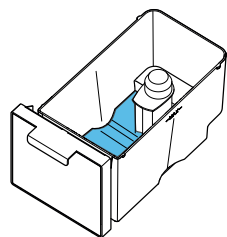
Heiße Flüssigkeit wird ausgegeben. Nicht unter den Getränkeauslauf greifen.



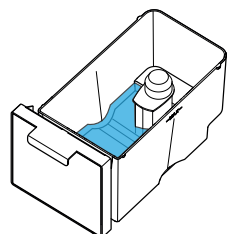
✓ Wassertank ist eingesetzt.

6.9.6.2. Füllstandshöhe beachten

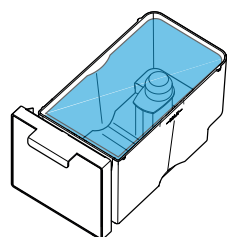
Bitte beachten Sie Füllstandshöhen im Wassertank. Technisch bedingt bleibt eine Restmenge Wasser übrig, wenn die Meldung „Wassertank leer“ erscheint.



Mindestwassermenge ca. 0,5 Liter
Der Filteranschluss muss immer unter Wasser bleiben.



Restwassermenge ca. 0,8 Liter
Die „Wassertank leer“ Meldung kommt unterhalb von diesem Niveau.
Damit wird sichergestellt, dass ein Produkt mit maximal 0,3 Liter vollständig abgegeben werden kann.



Gesamtvolumen ca. 3,5 Liter
Nachfüllvolumen ca 2,6 Liter

6.9.6.3. Neuen Wasserfilter einsetzen

Wenn Sie keine Möglichkeit haben das Wasser vorher zu filtern, muss im Wassertank ein Wasserfilter installiert werden.

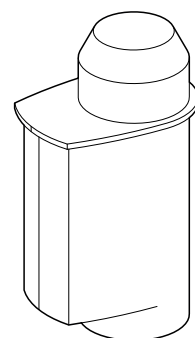
Hilfsmittel:

Wasserfilter Brita, Art.Nr.: 417 00 079 00

Tätigkeit:

1. Automatentür öffnen.
2. [Operator] / [Wartung] / [Filterwechsel] auswählen.
3. Anweisungen des Bildschirms befolgen.

✓ Wasserfilter ist im Wasserbehälter eingesetzt.



6.9.7 Milchmodul (optional)

Milch im Getränkekarton oder Glasflaschen verwenden

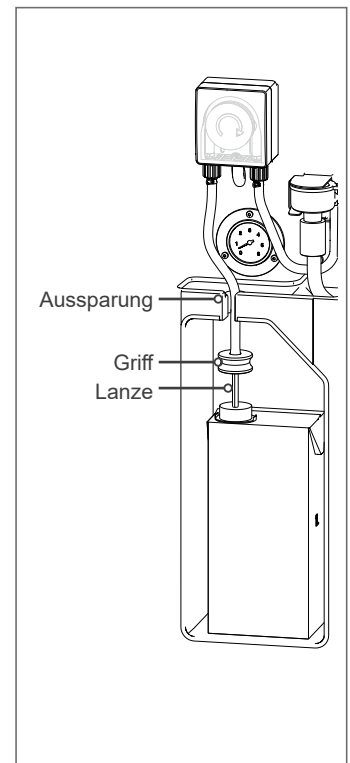
Tätigkeit:

1. Tür vom Milchmodul öffnen.
2. Frisch geöffneten und vorgekühlten Behälter mit Milch im Milchmodul abstellen
3. Die Lanze mit einem sauberen Einweglappen abwischen und dann gleich -ohne weitere Berührung- in den geöffneten Behälter stecken. Das Ende der Lanze sollte am Boden aufliegen, um die Milch möglichst vollständig aufzunehmen.
4. Den Schlauch in die Aussparung einlegen
5. Tür vom Milchmodul schließen

Der Software melden

Tätigkeiten

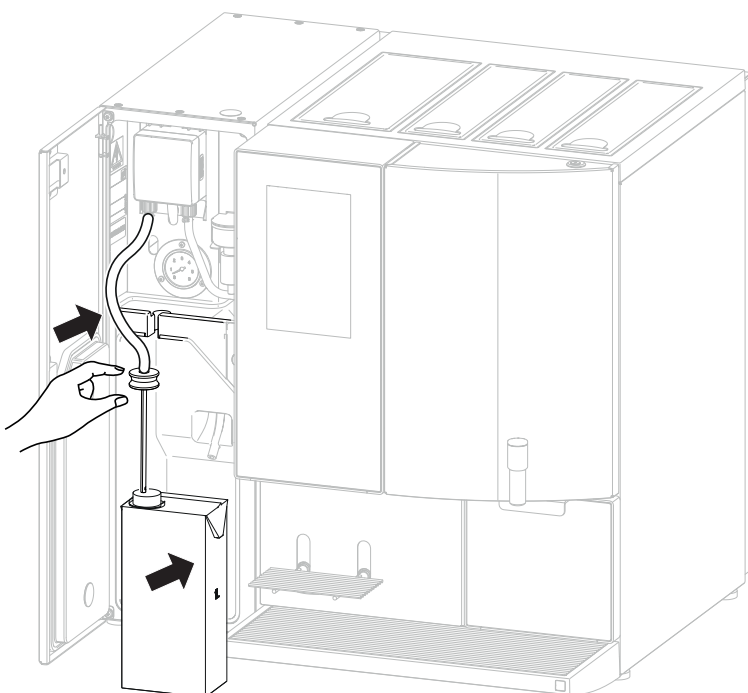
1. Service-Kurzmenü  öffnen.
 2. [Milch] antippen.
 3. Die Minus-/ Plus-Taste verwenden, um die absolute Milchmenge einzugeben.
 4. [Milchmenge übernehmen] oder [Milchmenge übernehmen und ansaugen] antippen
 5. Mit  das Menü schließen.
- Der Behälter mit Milch wurde ersetzt



TIPP

Vor dem Eintauchen der Lanze sollte diese mit einem feuchten Einwegtuch gereinigt werden. Die Lanze dazu am Griff anfassen.

Es wird empfohlen, die Milch ansaugen zu lassen. Eine Tasse unterstellen um die Milch aufzufangen.

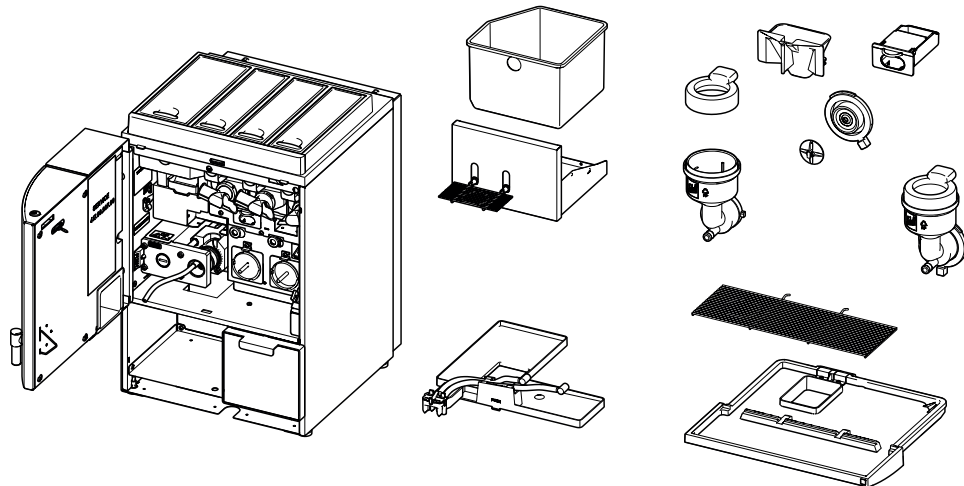


6.9.8 Automat vorübergehend stilllegen (Wochenende)

6.9.8.1. Übersicht der Teile

Aus hygienischen Gründen empfehlen wir bei Stilllegung z.B. über das Wochenende die folgenden Teile auszubauen und gereinigt an einem sauberen Ort auf einem Küchentuch liegen zu lassen.

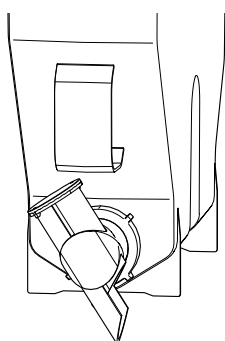
Zur Wiederinbetriebnahme müssen die Teile ohne Werkzeug korrekt eingesetzt werden.



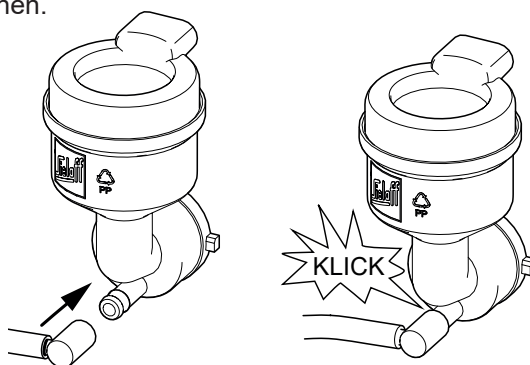
Produktrutsche/ Winkelstück ein- und ausbauen

Produktrutsche nach oben schieben: der Auslauf ist verschlossen.

Winkelstück vom Auslauf des Mixers abziehen.



Auslauf verschlossen

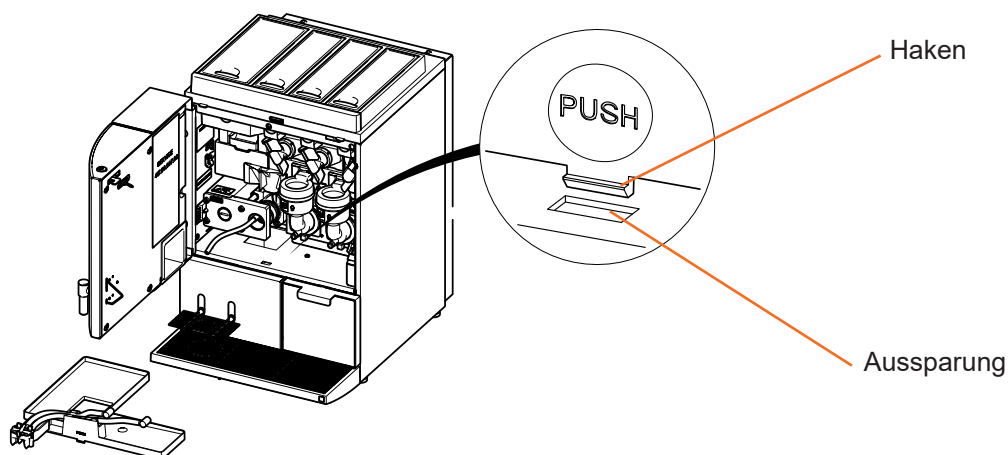


beim Zusammenbau kräftig auf das Winkelstück drücken (klick)

Zwischenwanne ein- und ausbauen

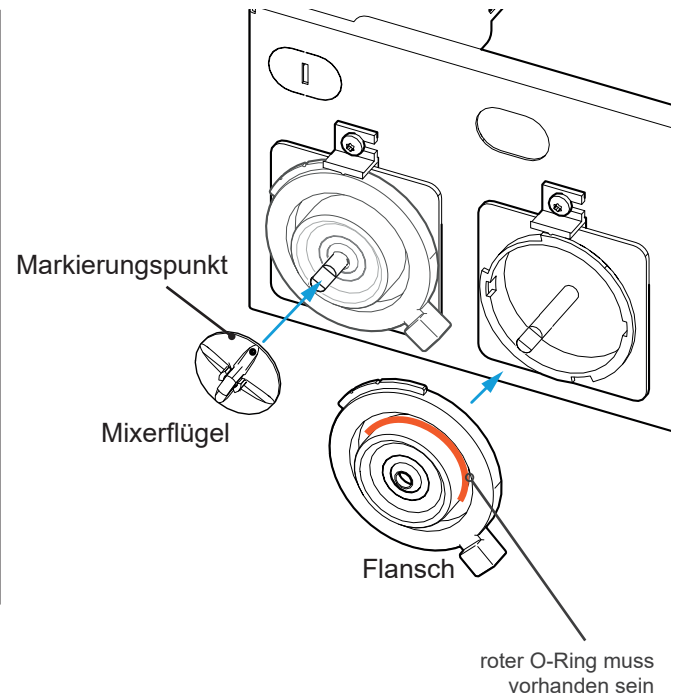
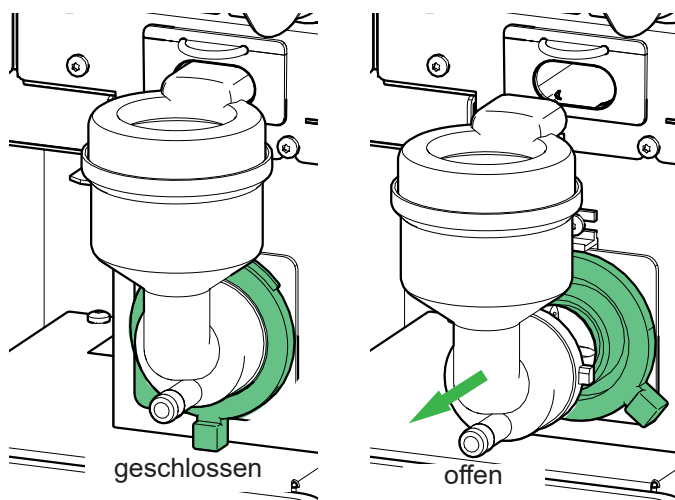
Zum Entnehmen der Zwischenwanne muss auf den Druckpunkt mit PUSH gedrückt werden und die Zwischenwanne leicht angehoben werden.

Beim Einsetzen der Zwischenwanne muss der Haken in die Aussparung einrasten.



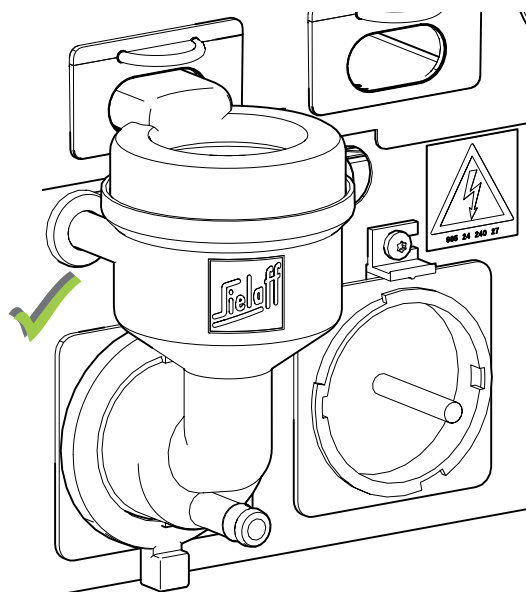
Mixereinheit ein- und ausbauen

- Grünen Flansch von der Raststellung 6 Uhr auf 5 Uhr drehen
- Mixergehäuse nach vorn abziehen
- Mixerflügel abziehen
- Grünen Flansch bis zur nächsten Raststellung drehen
- Flansch abziehen



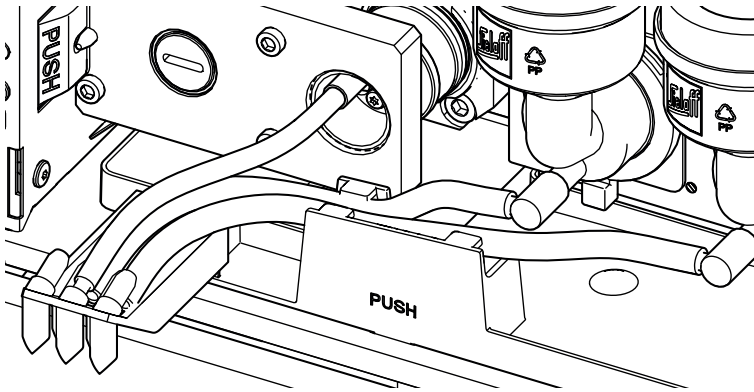
- Auf der Rückseite des Flansches muss ein O-Ring vorhanden sein
- Flansch auf die Achse setzen (Griff muss auf 5-Uhr Stellung stehen)
- Mixerflügel auf die Achse stecken. Markierungspunkt am Mixerflügel muss mit der Abflachung der Achse übereinstimmen!
Ein deutliches Einrastgeräusch muss zu hören sein (Klick); nur dann sitzt der Mixerflügel richtig.

- Mixergehäuse so zusammen bauen, dass die Stützen hinten in einer Flucht sind.
- Das Mixergehäuse im Automaten ansetzen: oben muss die Luftabsaugung einrasten. Der Stutzen für Wasser muss in die Dichtung einrasten.
- Den Griff vom Flansch von 5 Uhr auf 6-Uhr Stellung drehen. Das Mixergehäuse wird fest geklemmt.

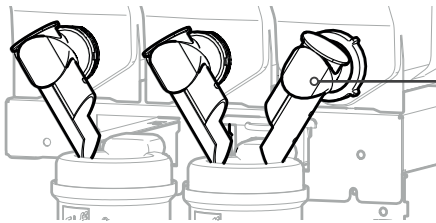


Schläuche verlegen

Es ist wichtig, dass die Schläuche nach unten abfallen, damit keine Flüssigkeit in Vertiefungen stehen bleibt.

**Produkrutschen öffnen**

Produkrutschen nach unten schieben (Verkaufsstellung) und auf das Zentrum der Mixerschale ausrichten. Das Öffnen der Produktrutschen nicht vergessen, ansonsten treten Funktionsstörungen auf!



Produktrutschen geöffnet; Verkaufsstellung

7. Reinigung

Tägliche Maßnahmen

Bauteil	Maßnahme	Kapitel	Hilfsmittel
Brüheinheit, Produktrutschen	Pulver außen entfernen	„7.1.1 Brüheinheit, Produktrutschen“ auf Seite 45	Pinself
Brüheinheit, Mixerschale	Reinigungsprogramm ausführen	„7.1.2 Reinigungsprogramm durchführen (kein Milchmodul beigelegt)“ auf Seite 45	Reinigungstablette
Optional: Brüheinheit, Mixerschale, Milchmodul		„7.1.3 Reinigungsprogramm durchführen (mit Milchmodul)“ auf Seite 46	Reinigungstablette Reiniger für Milchaufschäumer
Tropfwanne, Tropfgitter	entleeren bzw. reinigen	„7.1.4 Tropfwanne und Tropfgitter“ auf Seite 47	Spülmittel, Tuch
Satzbehälter	entleeren und reinigen	„7.1.5 Satzbehälter“ auf Seite 47	Spülmittel, Tuch
Tassentisch	reinigen	„7.1.6 Tassentisch“ auf Seite 47	Spülmittel, Tuch
Getränkeauslauf	zerlegen und reinigen	„7.1.7 Getränkeauslauf“ auf Seite 47	Spülmittel, Tuch
Pulverrutsche	reinigen	„7.1.8 Pulverrutsche“ auf Seite 47	Pinself
Glasfront, Außenflächen	reinigen	„7.1.9 Glasfront, Außenflächen reinigen“ auf Seite 47	Glasreiniger, Tuch

Wöchentliche Maßnahmen

Bauteil	Maßnahme	Kapitel	Hilfsmittel
Mixereinheit	zerlegen und reinigen	„7.2.1 Mixereinheit“ auf Seite 48	Spülmittel, Tuch
Gehäuse außen	reinigen	„7.2.2 Gehäuse außen“ auf Seite 48	feuchtes Tuch
Milchaufschäumer (optional)	zerlegen und reinigen (auch öfter)	„7.2.3 Milchaufschäumer (nur Milchmodul)“ auf Seite 49	Reinigungslösung

Monatliche Maßnahmen

Bauteil	Maßnahme	Kapitel	Hilfsmittel
Absaugschublade	reinigen	„7.3.1 Absaugschublade“ auf Seite 50	Spülmittel, Tuch
Direktablauf (optional)	prüfen, ggf. reinigen	„7.3.2 Direktablauf (optional)“ auf Seite 50	Spülmittel, Bürste
Laufflächen des Tassentisches	prüfen, ggf. reinigen	„7.3.3 Laufflächen Tassentisch“ auf Seite 50	Spülmittel, Tuch
Wassertank (optional)	reinigen	„7.3.4 Wassertank (optional)“ auf Seite 51	Spülmittel, Tuch
Dampfboiler spülen	Reinigungsprogramm ausführen	„7.3.5 Dampfboiler spülen (nur Milchmodul)“ auf Seite 52	

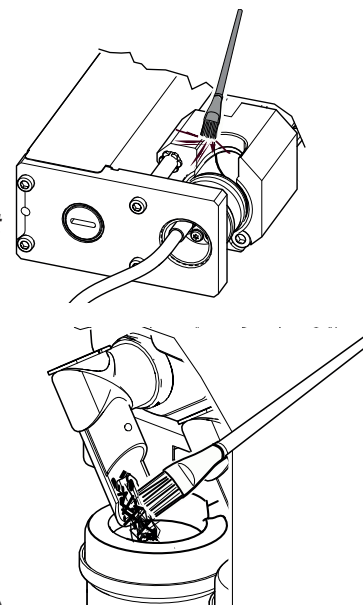
Halbjährliche Maßnahmen

Bauteil	Maßnahme	Kapitel	Hilfsmittel
Bohnenbehälter und Instantproduktbehälter	reinigen	„7.4.1 Bohnenbehälter und Instantproduktbehälter“ auf Seite 53	Spülmittel, Tuch

7.1 Tägliche Maßnahmen

7.1.1 Brüheinheit, Produktrutschen

1. Automatenür öffnen.
2. Mit dem mitgelieferten Pinsel das Kaffeepulver von der Oberseite der Brüheinheit entfernen.
3. Pulverreste aus den Produktrutschen entfernen. Die Reste fallen in die Mixerschale und werden im nachfolgenden Reinigungsprogramm entfernt.



7.1.2 Reinigungsprogramm durchführen (kein Milchmodul beigelegt)



TIPP

Das Reinigungsprogramm dauert insgesamt etwa 7 Minuten. Wurde das Reinigungsprogramm unterbrochen oder vorzeitig beendet, erscheint eine Hinweismeldung. Das Reinigungsprogramm muss erneut gestartet werden.

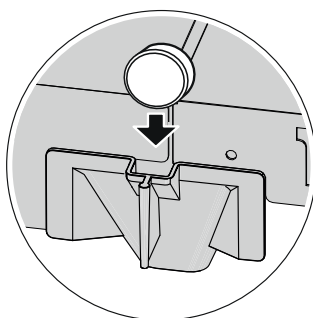
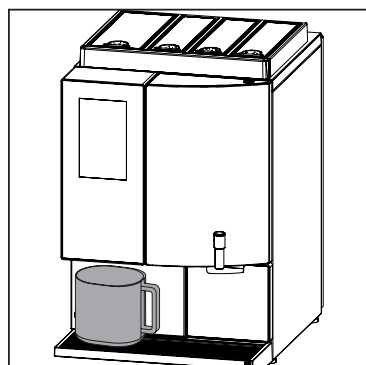
Bei dem Reinigungsprogramm werden die Brüheinheit und die Mixerschalen mit heißem Wasser gereinigt.

Hilfsmittel

Reinigungstabletten Art.Nr.: 402 00 919 00

Tätigkeiten

1. Den Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf stellen
 2. Die Service-Kurzmenü-Taste  drücken
 3. [Reinigung...].
 4. [Gesamtreinigung durchführen].
 5. [Reinigung starten].
 6. Die Vorspülung findet statt.
- Es wird aufgefordert, eine Reinigungstablette in die Brüheinheit zu geben.
7. Automatenür öffnen.
 8. Eine Reinigungstablette in die Öffnung der Pulverrutsche geben.
 9. [Reinigung fortsetzen].
 10. Entfernen Sie den Reinigungsbehälter, wenn die Reinigung beendet ist.
 11. Satzbehälter und Tropfwanne entleeren und wieder einsetzen
- Der Automat geht in Betriebsbereitschaft.
- ✓ Das tägliche Reinigungsprogramm wurde durchgeführt



7.1.3 Reinigungsprogramm durchführen (mit Milchmodul)



TIPP

Das Reinigungsprogramm dauert insgesamt etwa 6 Minuten. Wurde das Reinigungsprogramm unterbrochen oder vorzeitig beendet, erscheint eine Hinweismeldung. Das Reinigungsprogramm muss erneut gestartet werden.

Bei dem Reinigungsprogramm werden die Brüheinheit, die Mixerschalen und das Milchmodul gereinigt.

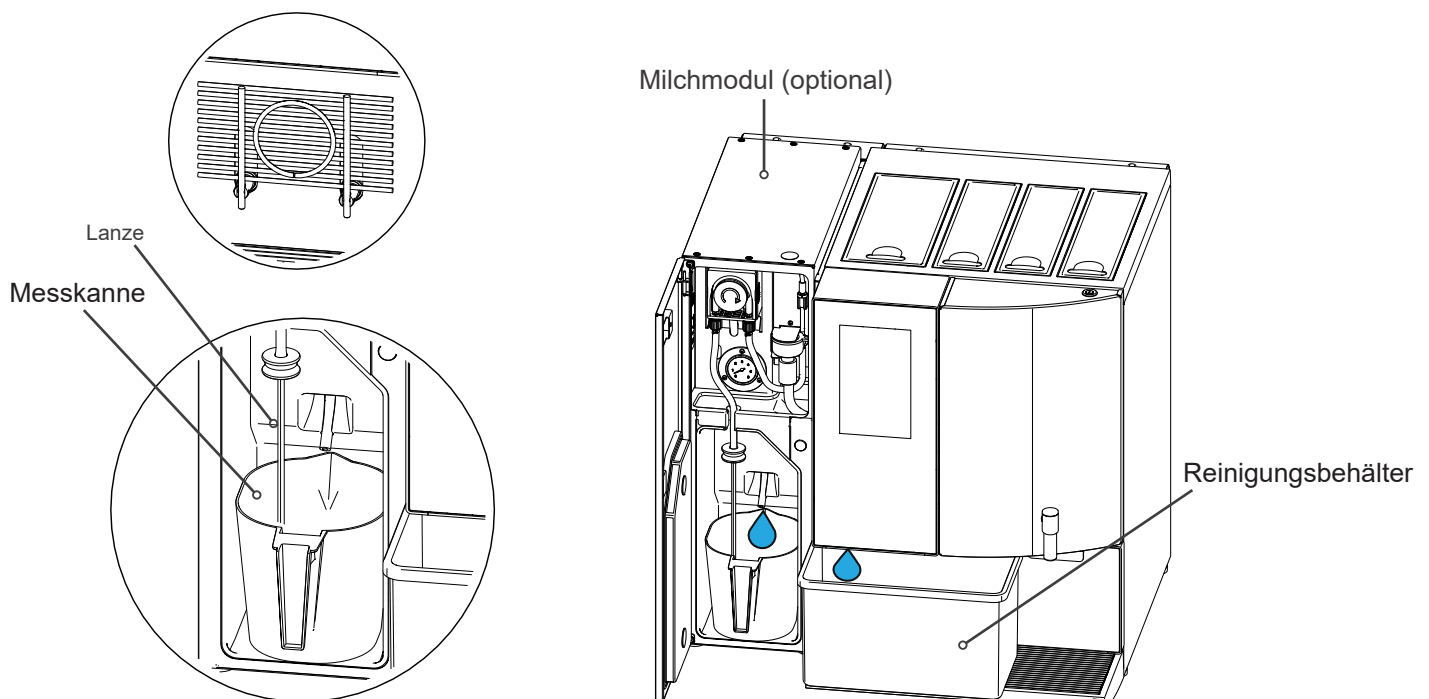
Hilfsmittel

Reinigungstabletten Art.Nr.: 402 00 919 00

Reiniger für Milchaufschäumer Art.Nr.: 998 00 119 57

Tätigkeiten

1. Den Behälter im Milchmodul entfernen
 2. Die Messkanne mit Lanze in das Milchmodul einsetzen
 3. Den Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf stellen
 4. Die Service-Kurzmenü-Taste  drücken
 5. [Reinigung...].
 6. [Gesamtreinigung durchführen].
 7. [Reinigung starten].
 8. Die Vorspülung findet statt.
 - Es wird aufgefordert, eine Reinigungstablette in die Brüheinheit zu geben.
 - Es wird aufgefordert Reiniger für Milchaufschäumer in die Messkanne zu geben
 9. Automatenür öffnen.
 10. Eine Reinigungstablette in die Öffnung der Pulverrutsche geben.
 11. Reiniger für Milchaufschäumer in die Messkanne geben
 12. [Reinigung fortsetzen].
 13. Wenn die Reinigung beendet ist, den Reinigungsbehälter und die Messkanne entfernen
 14. Satzbehälter und Tropfwanne entleeren und wieder einsetzen
 - Der Automat geht in Betriebsbereitschaft.
- ✓ Das tägliche Reinigungsprogramm wurde durchgeführt



7.1.4 Tropfwanne und Tropfgitter

1. Entnehmen Sie die Tropfwanne nach vorne aus dem Automaten.
2. Reinigen Sie die Tropfwanne und das Tropfgitter mit einem Tuch und Spülmittel.
3. Setzen Sie das Tropfgitter zurück auf die Tropfwanne.
4. Achten Sie darauf, dass die Tropfwannenkontakte trocken sind.
5. Schieben Sie die Tropfwanne in den Automaten ein.

✓ Die Tropfwanne und das Tropfgitter wurden gereinigt

7.1.5 Satzbehälter

1. Entnehmen Sie die Satzbehälterschublade mit dem Satzbehälter nach vorne aus dem Automaten.
2. Entnehmen Sie den Müllbeutel mit dem Kaffee Kuchen aus dem Satzbehälter.
3. Setzen Sie einen neuen Müllbeutel in den Satzbehälter ein und stellen Sie den Satzbehälter zurück in den Automaten. Achten Sie darauf, dass der Satzbehälter beim Zurücksetzen den Satzbehälterkontakt betätigt!

▪ Falls Sie keinen Müllbeutel verwenden, müssen Sie den Satzbehälter täglich reinigen!

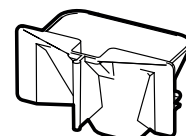
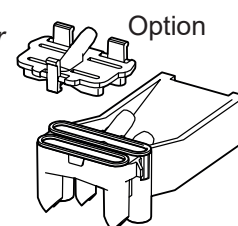
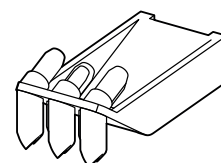
✓ Der Satzbehälter ist wieder einsatzbereit

7.1.6 Tassentisch

1. Entnehmen Sie den Tassentisch durch ziehen.
2. Reinigen Sie den Tassentisch
3. Setzen Sie den Tassentisch wieder ein (Magnet)

7.1.7 Getränkeauslauf

1. Öffnen Sie die Automatentür.
2. Ziehen Sie alle montierten Schläuche vom Getränkeauslauf ab. Achten Sie auf die Schlauchbelegung.
3. Entnehmen Sie die Zwischenwanne mit Getränkeauslauf nach vorn.
Der Getränkeauslauf kann nach oben aus der Führung geschoben werden.
4. Reinigen Sie den Getränkeauslauf gründlich (ggf. erst zerlegen) mit einem Tuch und Spülmittel. Der Getränkeauslauf kann in der Spülmaschine bei max. 65°C gereinigt werden. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



7.1.8 Pulverrutsche

1. Entnehmen Sie die Pulverrutsche nach vorn.
2. Reinigen Sie die Pulverrutsche heißem Wasser und Spülmittel.
3. Achten Sie darauf, dass die Pulverrutsche nach der Reinigung komplett trocken ist.
4. Achten Sie nach der Reinigung bei der Montage auf den korrekten Sitz der Pulverrutsche (ganz hineindrücken).

7.1.9 Glasfront, Außenflächen reinigen

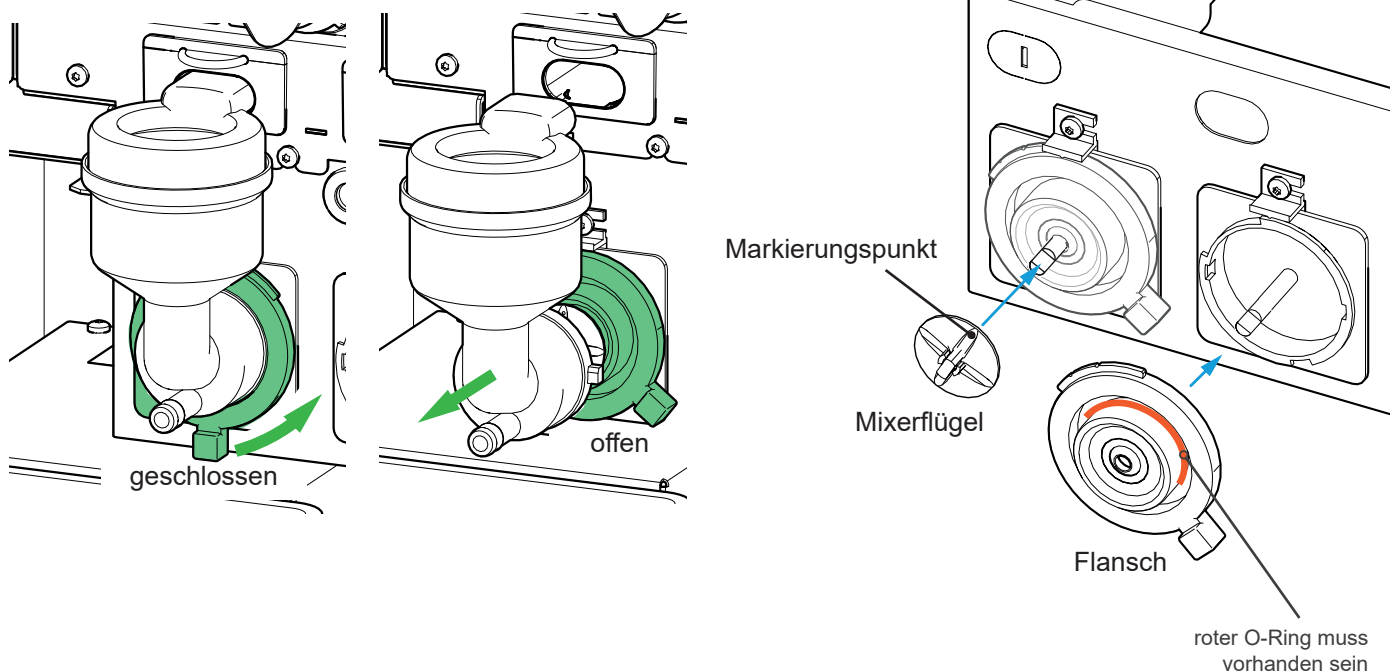
Der Bildschirm kann für wenige Sekunden mit einem feuchten Lappen gereinigt werden. Die Restzeit, in der gereinigt werden kann, wird angezeigt.

1. Die Service-Kurzmenü-Taste  drücken
2. Gehen Sie zum Menüpunkt [Reinigung] - [Bildschirm reinigen]
3. Reinigen Sie die Frontfläche des Automaten, damit der Automat sauber und gepflegt aussieht.

7.2 Wöchentliche Maßnahmen

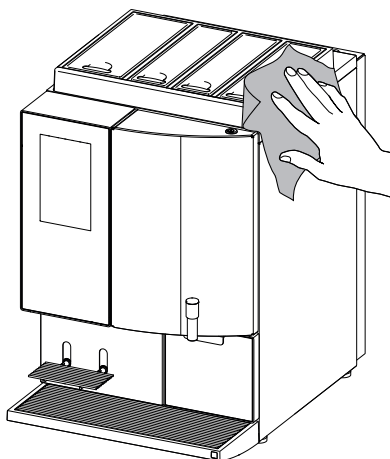
7.2.1 Mixereinheit

1. Schieben Sie die Produktrutschen nach oben.
2. Ziehen Sie das Winkelstück vom Auslauf ab.
3. Drehen Sie den grünen Flansch entgegen dem Uhrzeigersinn (Raststellung; von 6 Uhr auf 5 Uhr).
4. Ziehen Sie das Mixergehäuse nach vorn ab.
5. Ziehen Sie den Mixerflügel von der Achse ab.
6. Drehen Sie den grünen Flansch entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur nächsten Raststellung.
7. Ziehen Sie den grünen Flansch von der Achse ab.
8. Reinigen Sie die Teile gründlich.
9. Setzen Sie alle Einzelteile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
Achten Sie dabei besonders auf den korrekten Sitz des Mixerflügels (Markierungspunkt Mixerflügel muss auf die Abflachung der Achse ausgerichtet sein).



7.2.2 Gehäuse außen

Reinigen und pflegen Sie das Gehäuse außen mit entsprechenden passenden Pflegemittel.



7.2.3 Milchaufschäumer (nur Milchmodul)

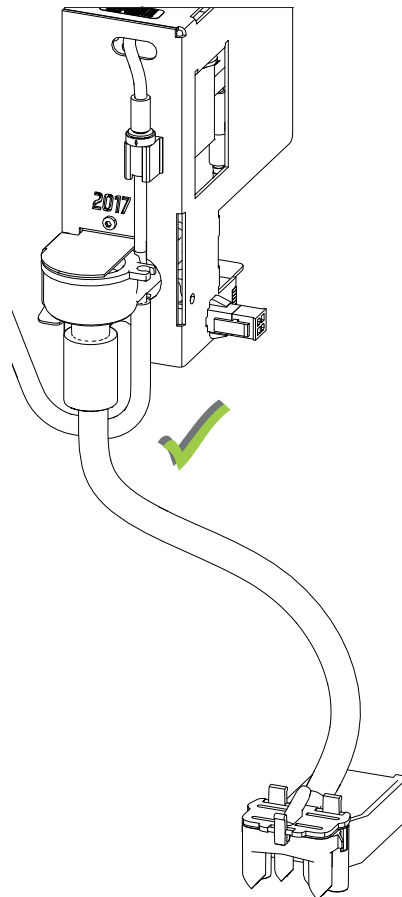
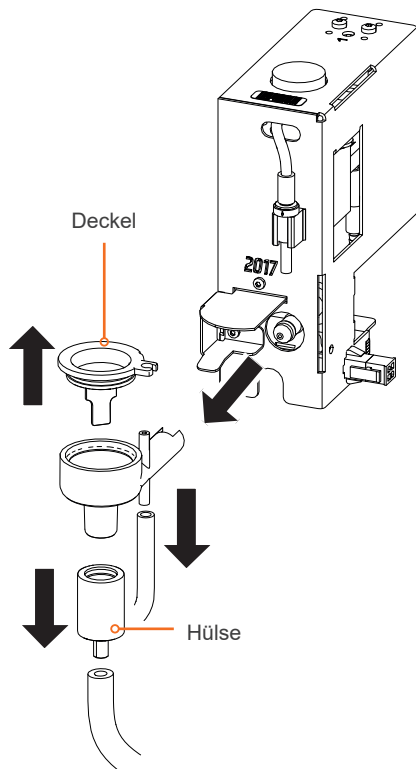
Tätigkeiten

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

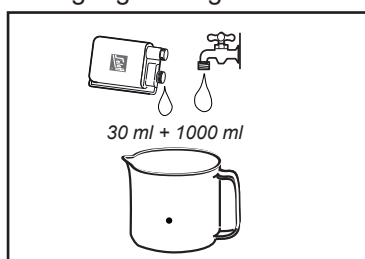
Zusammenbau

Tätigkeiten

1. Den Deckel mit der Aussparung an dem senkrechten Stutzen ausrichten und anschließend gut hinein drücken (Dichtung darf nicht gequetscht werden; evtl. Dichtung mit Wasser befeuchten).
2. Die Hülse aufstecken
3. Milchaufschäumer kräftig in die Halterung drücken (dabei nicht drehen)
4. Schläuche gut aufstecken (3 Stück)



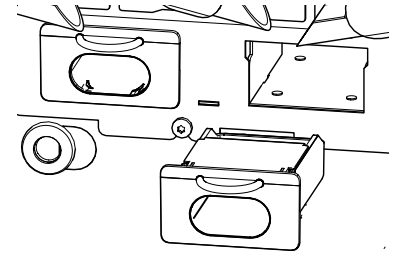
Reinigungslösung herstellen



7.3 Monatliche Maßnahmen

7.3.1 Absaugschublade

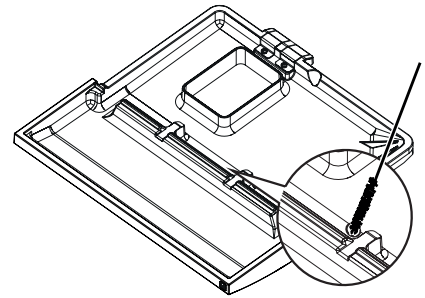
1. Bauen Sie die Mixereinheit aus
2. Ziehen Sie die Absaugschublade heraus
3. Reinigen Sie die Absaugschublade
4. Setzen Sie die trockenen Teile wieder ein



7.3.2 Direktablauf (optional)

Optional ist Ihre Maschine mit einem Direktablauf ausgestattet. Das Abwasser in der Tropfwanne kann somit direkt ablaufen. Die Tropfwanne muss nicht mehr geleert werden. Die Durchführung muss mit einer Bürste gereinigt werden.

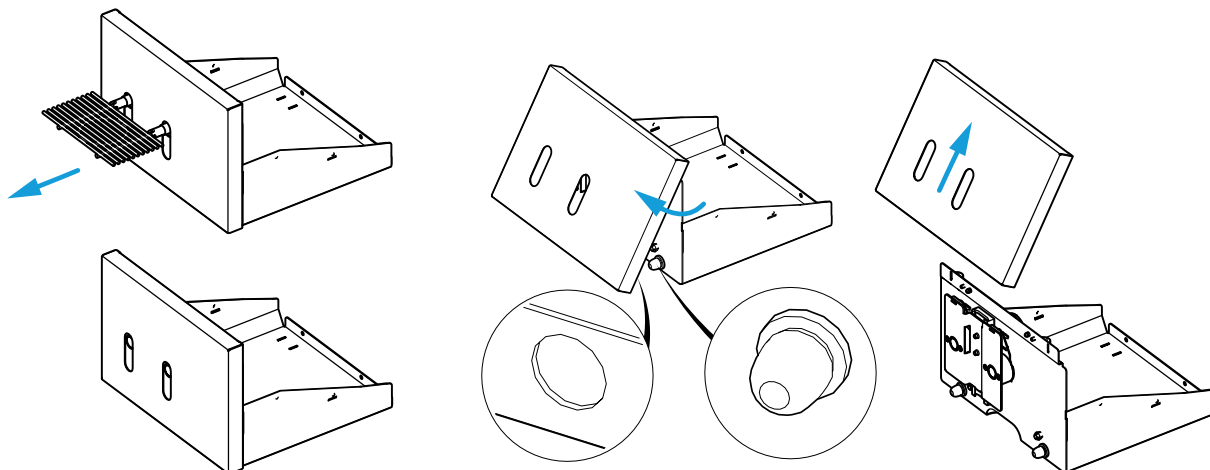
1. Entnehmen Sie die Tropfwanne mit Tropfgitter.
2. Reinigen Sie die Tropfwanne.
3. Reinigen Sie den Direktablauf sowie die Schlauchführungen mit der mitgelieferten Bürste.



7.3.3 Laufflächen Tassentisch

Bei Bedarf kann die Blende an der Satzbehälterschublade entfernt werden, um die Laufflächen des Tassentisches zu reinigen.

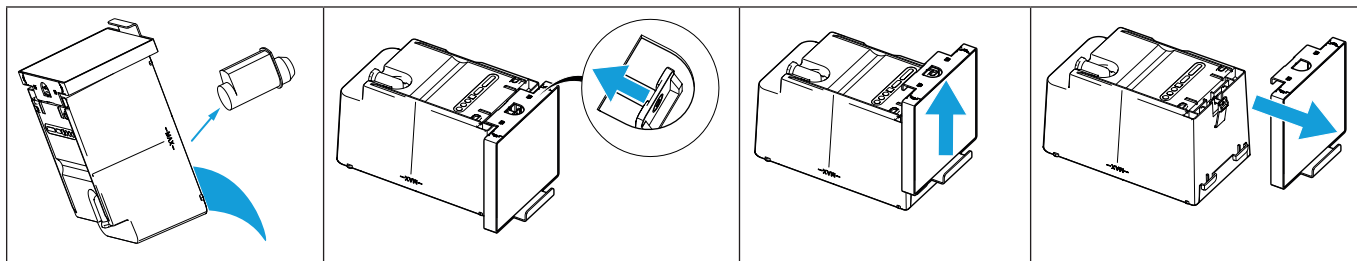
1. Schieben Sie den Tassentisch nach oben und entnehmen Sie ihn anschließend (Magnetkraft muss überwunden werden).
2. Schwenken Sie die Blende unten nach vorne.
3. Entnehmen Sie die Blende nach oben.
4. Reinigen Sie die Laufflächen mit einem Tuch und Spülmittel. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



7.3.4 Wassertank (optional)

7.3.4.1. Wassertank zerlegen

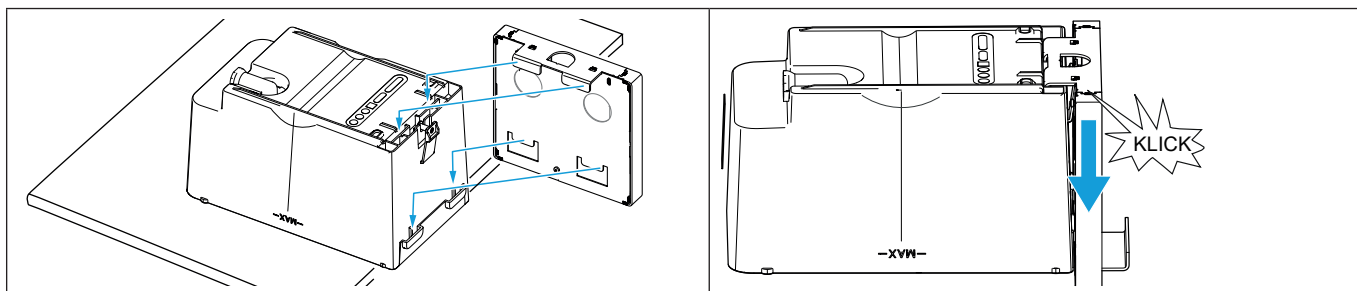
1. Wassertank aus dem Automaten entnehmen und entleeren.
 2. Wasserfilter (optional) entnehmen und darauf achten, dass das Wasser im Wasserfilter nicht ausläuft.
 3. Entriegelungslasche an der Unterseite betätigen und Frontblende vom Behälter aushängen.
- Frontblende und Behälter sind zur Reinigung getrennt.



7.3.4.2. Wassertank zusammen bauen

1. Den Wassertank umdrehen und an einer Tischkante ablegen.
2. Die Frontblende an den Wassertank ansetzen, so dass die Bügel in die dafür vorgesehenen Aussparungen greifen.
3. Die Frontblende nach unten drücken, bis ein Einrastgeräusch zu hören ist.

✓ Der Wassertank ist zusammen gebaut



7.3.4.3. Wassertank reinigen

Der optionale Wasserfilter wird **nicht** gereinigt.

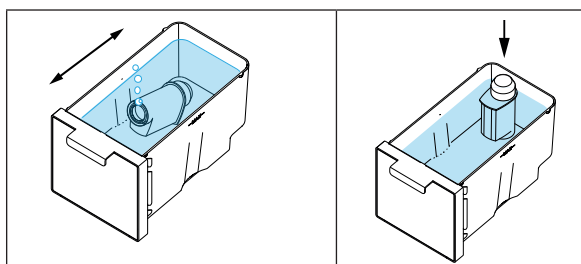
1. Wassertank mit Spülmittellösung gut reinigen.
2. Mit klarem Wasser sorgfältig nachspülen.
3. Wassertank außen trocknen.

✓ Der Wassertank wurde gereinigt.

7.3.4.4. Hinweis Wasserfilter (optional)

Der Wasserfilter sollte nach Möglichkeit mit Wasser gefüllt bleiben. Eventuell kann er unter Wasser geschwenkt werden.

Der Wasserfilter wird unter Wasser lediglich in die dafür vorgesehene Aufnahme im Wassertank gedrückt.



7.3.5 Dampfboiler spülen (nur Milchmodul)

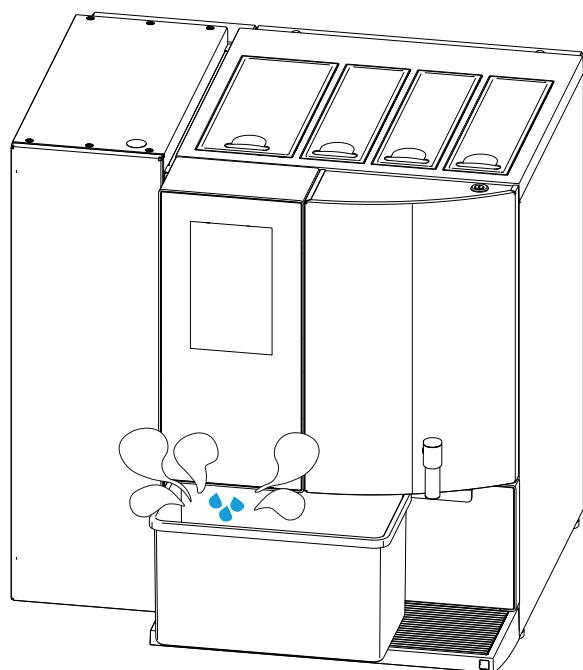
**TIPP**

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

- Es werden ca. 2,5 Liter Wasser ausgegeben.
- Der Wassertank (optional) muss bis „Max“-Markierung aufgefüllt sein.
- Die Dampfboilerspülung dauert ca. 5 Minuten.

Tätigkeiten

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.



7.4 Halbjährliche Maßnahmen

7.4.1 Bohnenbehälter und Instantproduktbehälter

Die Behälter müssen zeitweise gereinigt werden.

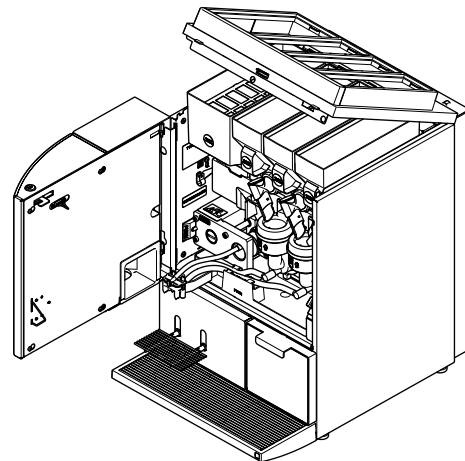
Sie benötigen

- Geschirrtuch/ Einwegtuch
- Wasser und Spülmittel

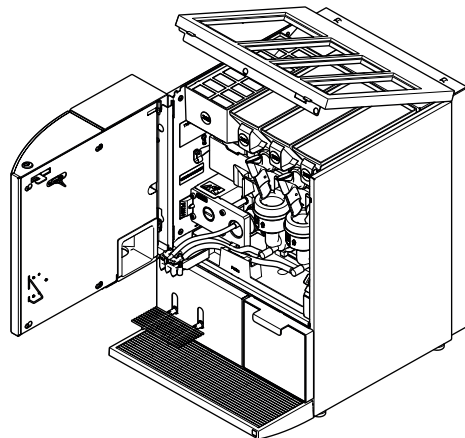
Führen Sie nachfolgende Schritte durch:

1. Automatenür öffnen.
 2. Verschlusschieber nach vorne ziehen.
 3. Gehäusedeckel entnehmen.
 4. Die Behälter nach oben entnehmen.
 5. Behälter entleeren; mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.
 6. Behälter gründlich trocknen.
 7. Behälter korrekt einsetzen und befüllen.
 8. Verschlusschieber nach hinten drücken.
 9. Gehäusedeckel korrekt auflegen.
- ✓ Bohnenbehälter und Instantproduktbehälter sind gereinigt worden.

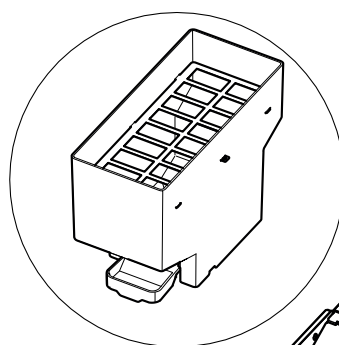
Gehäusedeckel
HO Siamonie smart



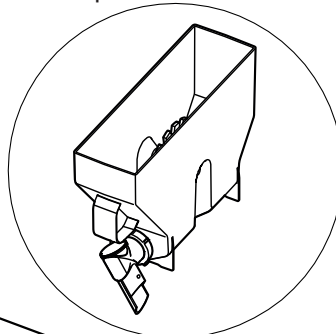
Gehäusedeckel
HO Siamonie smart XL



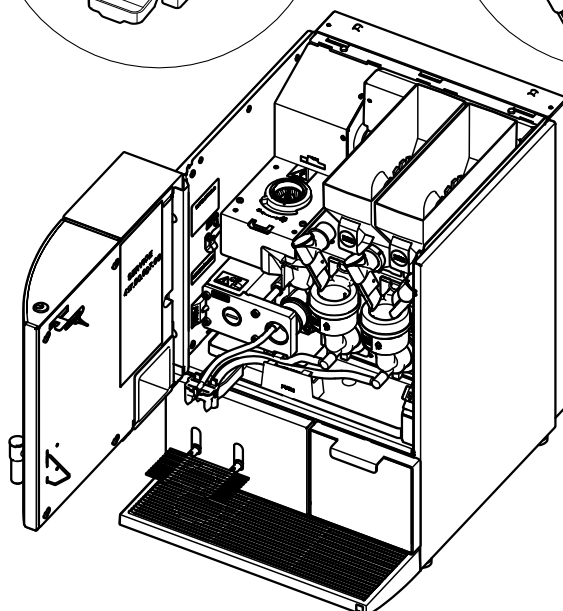
Bohnenbehälter



Instantproduktbehälter



Verschlusschieber



8. Programmierung Automat

8.1 Abbildungen HMI

Bootscreen

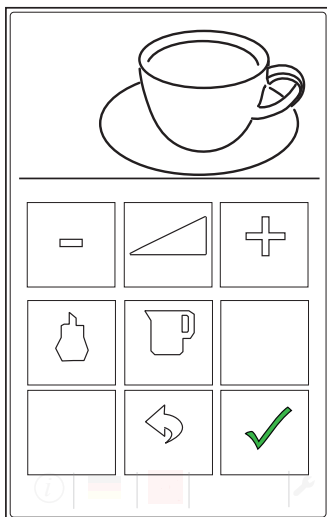


Hauptauswahl

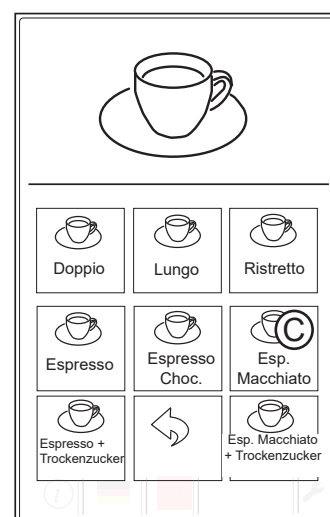


Wird immer angezeigt.

Verfeinerungsebene

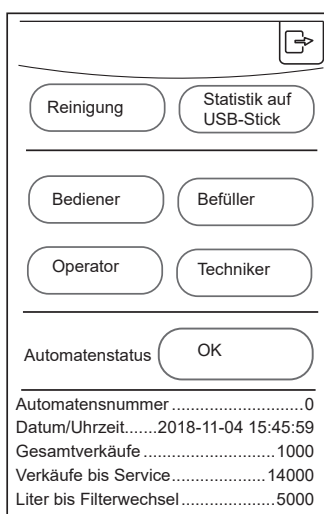


Espressi-Ebene



Diese beiden Ebenen werden je nach Programmierung angezeigt.

Service-Menü



Servicearbeiten

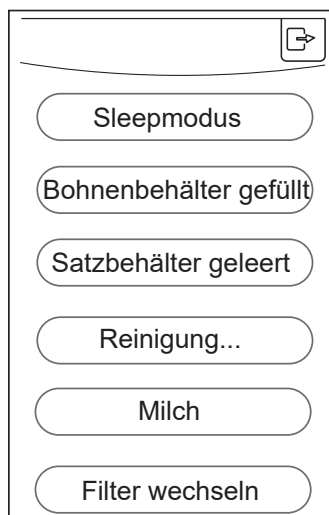
Zugangsrechte

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

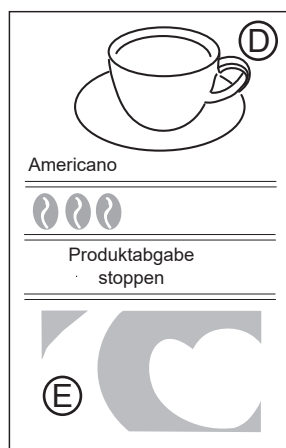


Die Service-Kurzmenü-Taste  drücken, um in das Service-Kurzmenü zu gelangen.

Slideshow



Produktausgabe



Slideshow: zwischen Verkäufen

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

8.2 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.

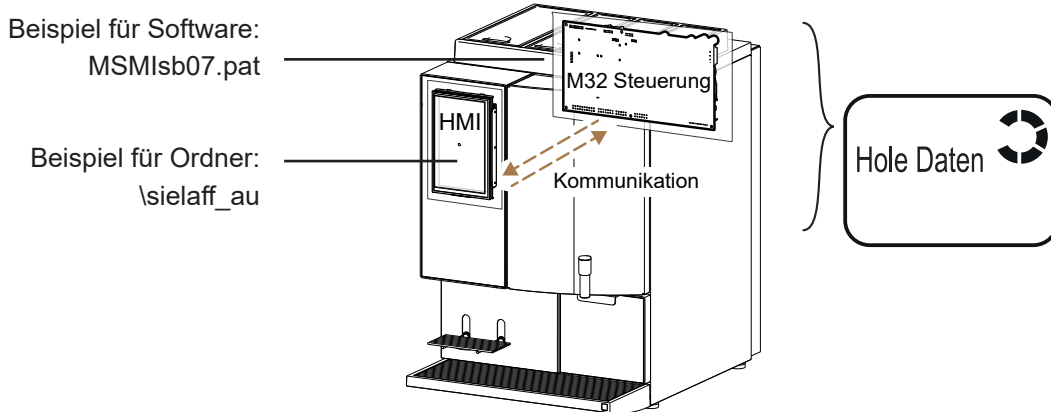
Produktbild/ Slideshow	siehe...	Größe [pixel]
Slideshow zwischen Verkäufen		480 x 800 pixel
Hauptauswahl, Größe der Produktbilder		222 x 139 pixel
Espressi-Ebene Größe der Produktbilder		146 x 139 pixel
Produktbild oben während Ausgabe		452 x 286 pixel
Slideshow unten während Ausgabe		452 x 286 pixel

8.3 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].



8.4 Softwareupdate Siamonie Smart



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 verwendet 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 Smart - Software - Siamonie Smart
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.

8.5 Steuerung Softwareupload

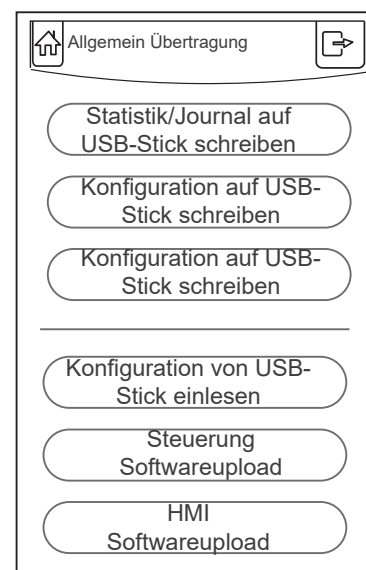
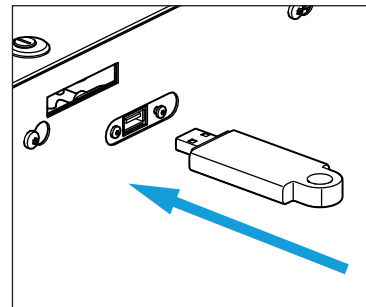
Die M32 Steuerung hinten im Automaten wird auch durch Software gesteuert. Das Aufspielen der aktuellen Software muss i.d.R. manuell ausgelöst werden. Die Software heißt beispielsweise „MSMIsb07.pat“ und befindet sich im Unterordner VMC.

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.



8.6 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

8.7 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.

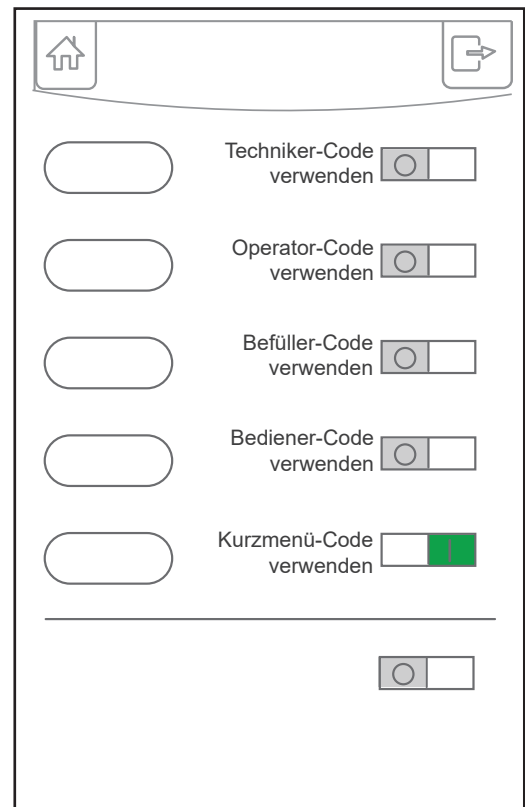
Zugangsrechte

Das gesamte Service-Menü 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.




TIPP

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

9. 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 Topping umschalten	Default [an] Nur wenn ein Milchmodul vorhanden ist. Varianten Siamonie Smart 2101 FM/ 3201/ 3202 FM Sobald die Milch leer ist, wird auf Topping 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 Topping 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.

10. Index

A		P	
Abkürzungen Hauptprodukte	27	Preis einstellen	35
Abmessungen	65	R	
Absicherung	65	Reinigungsliste	44
Anwahlen verändern	26	Reinigungsprogramm	45, 46
Aufstellfläche	15	Rezept	32
Automaten Variante	5	S	
B		Satzbehälter	65
Bestimmungsgemäße Verwendung	7	Servicekey stecken	64
Bildformate	55	Service-Kurzmenü-Taste	55
Bohnenbehälter	65	Sicherheit	6
Boilertemperatur	65	Software Stand auslesen	57
C		Steuerung-Softwareupload	57
CAF1 (Kurzbezeichnung)	27	T	
D		Tägliche Maßnahmen	44
Dampfboiler spülen	52	Tropfwanne	37
Direktstart	32	Tropfwannenkontakte	37, 47
E		Tür mit Schlüssel öffnen	13
Einloggen	38	Typenbezeichnung	4
Elektrischer Anschluss	65	U	
Elektroanschluss	65	Umgebungstemperatur	65
Espressi-Ebene	33, 54	V	
F		Variante	5
Fehlercodes	66	Verfeinerung	26
G		Verfeinerungsebene	54
Getränkemenge	65	W	
Gewicht	65	Wasseranschluss	10, 65
H		Wasserdruck	65
Hauptauswahl	54	Wasserfilter einsetzen	51
Hauptschalter	10	Wasserfilter (neu) einsetzen	39
Hotline	4	Wasserhärte	65
K		Wassertank (Option)	16
Kurzbezeichnung	32	Wassertank reinigen	51
L		Wöchentliche Maßnahmen	44
Leistungsaufnahme	65	Z	
M		Zugangscodes	58
MDB-Anschluss	10	Zuwahl	32
Mixerdrehzahl	65	Zwischenwanne	41
Monatliche Maßnahmen	44		

11. 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]
		[Zugangscodes]
	[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]

12. 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

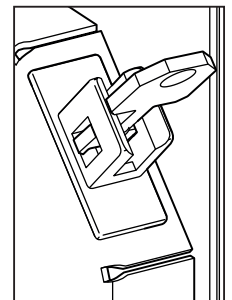
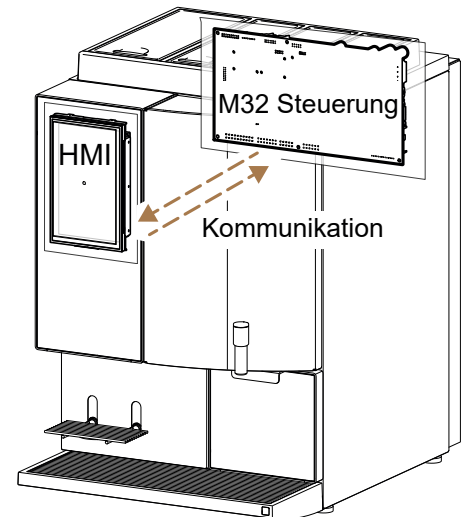
MDB Schnittstelle

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 Abschalteneinrichtung überbrückt!



13. Technische Daten

Abmessungen	Siamonie Smart TS-01 (H x B x T) 545 x 380 x 540 mm			
	HO Siamonie Smart TS-01 XL (H x B x T) 580 x 380 x 540 mm			
Gewicht	ca. 46 kg			
Produktanzahl	60 Wahlen, erweiterbar über Umschaltung auf weitere Ebenen			
Getränkemenge	frei einstellbar, max. 300 ml pro Portion			
Boilertemperatur	einstellbar 70 - 98 °C, Standardeinstellung 95 °C			
Mixerdrehzahl	frei einstellbar 0 - 17.000 U/min			
Bohnenbehälter	Siamonie Smart Mono	Siamonie Smart Duo	Siamonie Smart XL Mono	Siamonie Smart XL Duo
Bohnenbehälter, ca.	1 x 0,7 kg	2 x 0,4 kg	1 x 1,0 kg	2 x 0,6 kg
Toppingbehälter, ca.	0,9 kg	0,9 kg	1,3 kg	1,3 kg
Kakaobehälter, ca.	1,0 kg	1,0 kg	1,4 kg	1,4 kg
Trockenzuckerbehälter	1,0 kg	-	1,0 kg	-
Satzbehälter	ca. 60 Portionen (bei 9 g)			
Elektrischer Anschluss	220-230 V ~ 50/60 Hz			
Leistungsaufnahme	Boilerheizung 2,0 kW, gesamt max. 2,3 kW			
Wasseranschluss	R 3/4" Außengewinde am Automat flexibler Wasserschlauch mit Metallgewebemantel R 3/8" Innengewinde Optional Wassertank			
Elektroanschluss	Gerätezüleitung mit Schutzkontaktstecker/ Schutzkontakt-Steckdose (nach VDE installiert), siehe Typenschuld			
Umgebungstemperatur	5 - 35 °C, max. relative Luftfeuchtigkeit 65 % (keine Betauung)			
Absicherung bauseitig	16 A			
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.

14. 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:	- Flashrestauration beim Einschalten der Maschine fehlgeschlagen - Fehler bei laufendem Automat: 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 einstelle - 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 kein Reaktion über einen längeren Zeitraum, Automat ein/aus			
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:	Automat heizt auf... Bitte warten...	DTS: EDO	Gruppe: 5	Nr.: 32
Ursache:	- Temperatur im Boiler ist zu niedrig - Automat 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, siehe Reparatur]	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 Ein/Ausschalten der Maschine ▪ manuelles Reinigen der Brühereinheit 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 ▪ Kabel zum Tropfschalensensor auf Beschädigung prüfen			
Klartext:	Temperaturüberwachung Espressoboiler fehlerhaft	DTS: EDO_2	Gruppe: 12	Nr.: 32
Ursache:	▪ Störung Temperatursensor Boiler ▪ Kabelbruch ▪ Temperatursensor defekt ▪ Kabelverbindung nicht gesteckt			
Maßnahmen:	Kabelverbindung überprüfen			
Klartext:	Nachtabenkung aktiv... Bitte bis zur Aktivierung warten...	DTS: EDK	Gruppe: 13	Nr.: 32
Ursache:	Die Nachtabenkung ist aktiviert. Der Automat befindet sich im Standby Modus.			
Maßnahmen:	Programmierung ändern			
Klartext:	Bitte Tropfschale einsetzen	DTS: EFK	Gruppe: 14	Nr.: 32
Ursache:	▪ Tropfschalenskontakt 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 sagt: „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:	• Brüher kann zu weit zu fahren, mutmaßlich zu wenig Kaffeepulver in der Brüheinheit • 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:	• Brüher kann zu weit zu fahren, mutmaßlich zu wenig Kaffeepulver in der Brüheinheit • 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 Service-Menü 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: ECU/ 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 Brüherweg 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 Leerererkennung 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			

15. 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 Wiedereinbetriebnahme siehe Kap. Inbetriebnahme

Stilllegung

Wenn der Automat ausgedient hat, erfolgt die Stilllegung:

- Den Wasserzulauf schließen und die Wasserzuleitung vom Automaten abtrennen.
- 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 Herrieden
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 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 +
 A14:2019 + A2:2019

Aufkleber für Typenschild

EU-Richtlinie EMV: 2014/30/EU
 Angewandte harmonisierte Normen:
 EN 55011:2016 + A1:2017 + A11:2020
 EN 55014-1:2017 + A11:2020
 EN 55014-2:2015
 EN 61000-3-2:2014
 EN 61000-3-3:2013
 EN 62233:2008

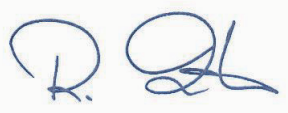
EU-Richtlinie RoHS: 2011/65/EU

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, 02.01.2024
 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