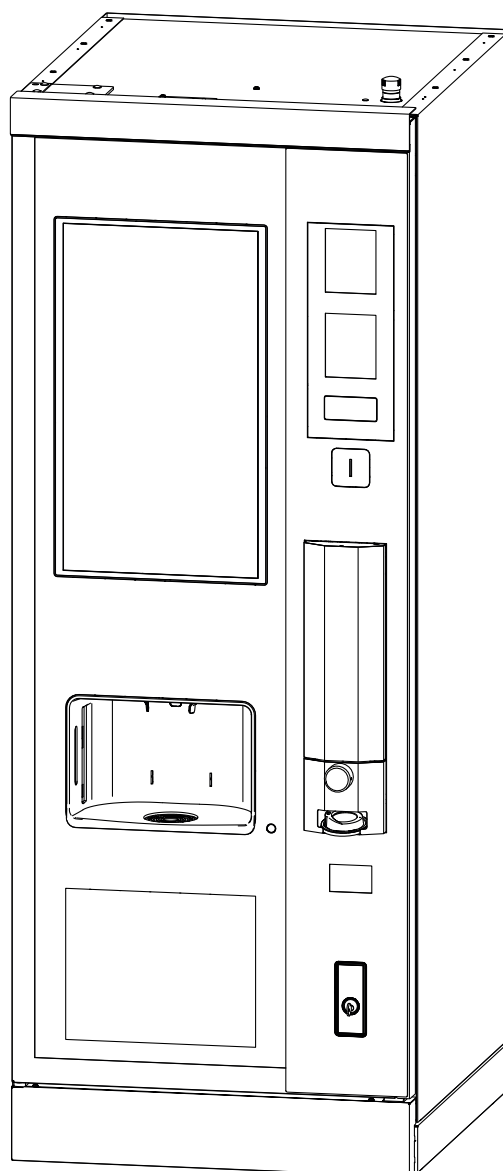




Manuel technique

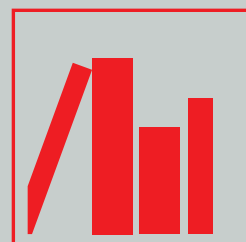
HG SiLine TS 27 ES



fr

04.04.2023

419 66 030 80 _ 011



Contenu

1. Généralités	4
2. Guide pratique	5
2.1 Conseils de sécurité.....	5
2.2 Explication des symboles et indications	6
2.3 Propreté et hygiène.....	7
2.4 Condition préalable pour l'entretien et les réparations	7
3. Schémas du distributeur	8
4. Liste d'entretien et kit d'entretien.....	10
5. Travaux d'entretien.....	14
5.1 Caisse	14
5.2 Bloc infuseur	16
5.3 Produits solubles.....	22
5.4 Porte.....	24
5.5 Électronique	25
5.6 Régler la pression dynamique	27
6. Composants	28
6.1 Infuseur	28
6.1.1 Décrocher l'infuseur	28
6.1.2 Échanger la sortie de piston	28
6.1.3 Échanger la dDouchette (entrée de piston).....	28
6.2 Support de la commande.....	31
6.3 Démonter l'écran tactile de 27"	32
6.4 Démonter la tourelle de gobelets.....	33
6.5 Volet inférieur de la vitre publicitaire	34
6.6 Filtre d'eau	35
6.7 Changer le moulin.....	36
6.8 Chauffe-eau, dispositif de chauffe	37
6.9 Bacs solubles	38

7. Plan de câblage du système d'eau	39
8. Schéma des connexions du système d'eau.....	40
9. Codes de service	41
10. Schémas électriques.....	44
11. Installation et mise en service	50
11.1 Conditions d'installation	50
11.2 Mise en service	51
11.3 Monter le monnayeur (en option)	55
11.4 Remplir le chauffe-eau.....	56
11.5 Allumer le chauffage	56
11.6 Régler la mouture	57
11.7 Calibrer le moulin à café	58
11.8 Calibrer les bacs de produits instantanés.....	59
11.9 Ajuster la pression dynamique.....	60
12. Transport, Stockage, arrêt de fonctionnement, mise hors service et recyclage	61
12.1 Indications concernant le transport.....	61
12.2 Moyens de transport appropriés	61
12.3 Centre de gravité du distributeur	61
12.4 Stockage, arrêt de fonctionnement, mise hors service et recyclage.....	62

1. Généralités

Modifications

Les textes, images et données contenues dans ce manuel correspondent à l'état de la technique du distributeur au moment de l'impression. Sous réserve de modifications ultérieures apportées au produit.

Intégralité du document

Ce document comporte en tout 64 pages. Votre document est complet quand toutes les pages sont présentes et numérotées de manière consécutive.

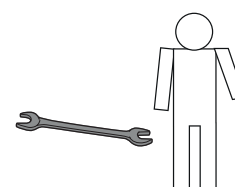
Fabricant

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

Assistance téléphonique

Les demandes d'information et les commandes sont traitées à l'adresse suivante :

N° de tél. : +49 9825 18-0 Standard téléphonique
+49 9825 18-315108 Assistance téléphonique
service@sielaff.de
N° de fax : +49 9825 18-315499 SAV
+49 9825 - 18 31 5299 Service pièces détachées
export@sielaff.de ; www.sielaff.com



Cible visée par ce document

Ce document s'adresse à un personnel technique qualifié et aux techniciens de service. Ceux-ci doivent donc déjà avoir reçu une formation sur les distributeurs.

Identification

	1 Fabricant 2 Modèle de machine 3 Données de raccordement
--	---

Copyright

© SIELAFF GmbH & Co. KG Automatenbau

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur. Sous réserve des droits qui en résultent, particulièrement des droits de traduction, d'impression, de prélèvement d'illustrations, d'émissions radio, de reproduction par voie photomécanique ou semblable et d'enregistrement dans des installations informatiques, même en cas d'utilisation partielle.

SIELAFF n'apporte aucune explication ni aucune garantie quant au contenu de cette notice d'utilisation et se dégage expressément de toute responsabilité pour tout droit découlant tacitement du constat d'un vice de fabrication. En outre, SIELAFF se réserve le droit d'actualiser cette publication et d'y effectuer des modifications sans contracter une obligation de devoir informer quiconque de ces modifications.

2. Guide pratique

2.1 Conseils de sécurité

- Respecter impérativement les règlements et les instructions ci-après - dans leur dernière version valable - lors du transport, du montage, de l'utilisation, de la maintenance et de la réparation du DA : Règlements de la société vous approvisionnant en électricité, UVV - Instructions pour la prévention des accidents, Directives de l'association de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles, Code de l'industrie et de l'artisanat, Directives de l'UE, Directives VDE (Association des électrotechniciens allemands), Respect des directives d'hygiène communes, Règlements nationaux, Règlement allemand sur la sécurité d'exploitation (Bestr-SichV), Ordonnance allemande sur les lieux de travail (ArbStättV).
- L'installation et les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.
- Les liquides versés par l'appareil sont brûlants. Pour se protéger de toute brûlure, ne jamais mettre la main sous la zone de distribution des boissons.
- N'introduisez jamais vos mains dans la chambre d'infusion ! Risque d'écrasement.
- La machine distribue des denrées alimentaires. Pour éviter tout risque d'infection pour le consommateur, le distributeur doit être nettoyé régulièrement.
Non seulement des travaux de nettoyage hebdomadaires et mensuels mais aussi des travaux d'entretien doivent être effectués sur la machine.
- Pour le nettoyage, n'utiliser que des produits et des outils agréés et non nocifs pour les aliments.
- Ne pas nettoyer le DA au jet d'eau ou avec un appareil à pression.
- Pour le nettoyage automatique de l'infuseur, seul le nettoyant avec le n° de réf. 998 00 119 93 est autorisé. D'autres nettoyants liquides pourraient entraîner une intoxication alimentaire du consommateur.
- L'usage de la clé de service est réservé exclusivement aux personnes qualifiées. Un dispositif protecteur se met en marche lorsque la clé de service est insérée ! Risque de blessure !
- Même lorsque l'interrupteur général est éteint, il se trouve encore sous tension, ainsi que la prise de maintenance et l'éclairage intérieur. Lors d'interventions à ces endroits, toujours retirer la prise d'alimentation !
- N'utiliser que les pièces originales.

2.2 Explication des symboles et indications

Le DA a bénéficié des derniers progrès de la technique. Sa conception, cependant, peut engendrer des risques ne pouvant pas être évités.

Pour garantir la sécurité suffisante de l'utilisateur, des instructions de sécurité supplémentaires sont signalées par les passages de texte mis en relief ci-après.

Seul leur respect garantit une sécurité de fonctionnement suffisante.

Les passages signalés ont les significations suivantes :



DANGER

Cette note signale un danger imminent susceptible d'entraîner de graves blessures, voire la mort.



AVERTISSEMENT

Cette note signale une situation potentiellement dangereuse, susceptible d'entraîner de graves blessures, voire la mort.



PRUDENCE

Cette note signale une situation dangereuse, susceptible d'entraîner des blessures légères.



INDICATION

Remarques indiquant que l'appareil est endommagé.



CONSEIL

Cette indication a pour but de faciliter l'utilisation de la machine.

De plus, les symboles de danger suivants sont signalés à certains endroits :



AVERTISSEMENT ! Énergie électrique ! Danger de mort !

Des pièces sous tension se trouvent à côté de ce symbole. Les couvercles portant ce symbole ne doivent être retirés que par un personnel qualifié en électricité.



PRUDENCE ! Surfaces brûlantes !

Ce symbole est apposé sur des surfaces pouvant être chaudes.

Risque de brûlures.

Les surfaces peuvent encore être chaudes après mise à l'arrêt de l'appareil. Des travaux ne sont à effectuer près de ces surfaces que quand elles se sont refroidies.



Respecter les directives de manipulation lors de contacts avec des éléments de construction et des groupes d'éléments de construction (ESD) sensibles.

Des éléments de construction et des groupes de construction soumis à des risques électrostatiques se trouvent derrière les couvercles portant le symbole ci-contre.

Évitez absolument de manipuler les fiches électriques, les circuits imprimés ou les broches des composants.

Seul un personnel qualifié ayant des connaissances ESD est autorisé à intervenir !



PRUDENCE ! Risque d'écrasement !

Ce symbole avertit d'un risque d'écrasement. Les zones marquées de ce symbole contiennent des pièces mobiles. En fonctionnement normal, il existe un risque d'écrasement dans ces zones.



Ce symbole signifie que le produit désigné ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais qu'il doit faire l'objet d'un tri séparé. Veuillez contrôler et respecter les prescriptions différentes concernant votre pays.

2.3 Propreté et hygiène

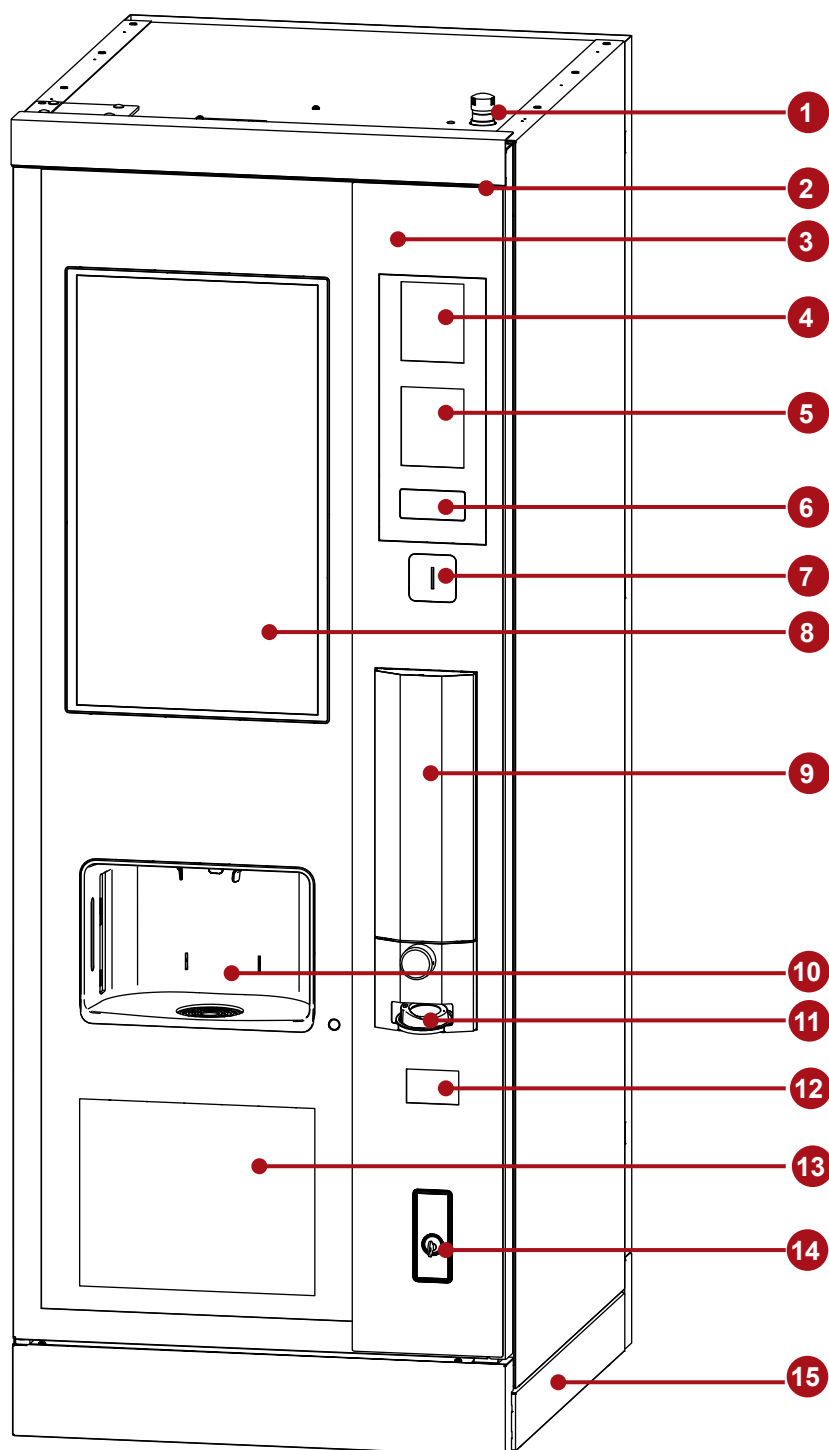
La **propreté du distributeur** relève de l'opérateur mais doit être surtout contrôlée par le personnel venant remplir la machine ! L'utilisation d'un distributeur de boissons exige le respect de règles d'hygiène générales.

- Avant toute manipulation de denrées alimentaires, se laver et bien se désinfecter les mains.
- Pour le nettoyage du distributeur, utiliser des produits nettoyants non nocifs pour les produits alimentaires.
- Ne plus toucher les pièces du DA étant en contact avec les produits alimentaires après leur nettoyage.
- Éviter d'éternuer ou de tousser lors de manipulation avec des produits alimentaires ouverts.
- Des produits ouverts doivent être refermés et conservés correctement.
- Les restes de produits doivent être jetés.
- Conserver les produits séparément dans un endroit sec et frais.
- Éviter tout contact direct avec le produit.
- La condition de base pour obtenir une qualité de boisson d'une hygiène irréprochable est le nettoyage consciencieux de la machine aux intervalles prescrits. Un nettoyage à fond et régulier, le cas échéant l'entretien, peuvent être effectués avec relativement peu de sacrifice de temps et de coûts.

2.4 Condition préalable pour l'entretien et les réparations

- Avant de procéder à la réparation, il faut retirer la prise électrique du distributeur. La prise secteur doit être placée de manière à être contrôlée pendant la réparation et à ne pas être rebranchée par inadvertance par une autre personne.

3. Schémas du distributeur



1 Bouton d'arrêt de secours (en option)

2 Éclairage LED

3 Porte

4 Emplacement EVA

5 Emplacement EVA

6 Lecteur de code-barre (optionnel)

7 Fente d'introduction de pièces

8 Écran tactile de 27"

9 Distributeur de couvercles de gobelets

10 Trappe de distribution des boissons

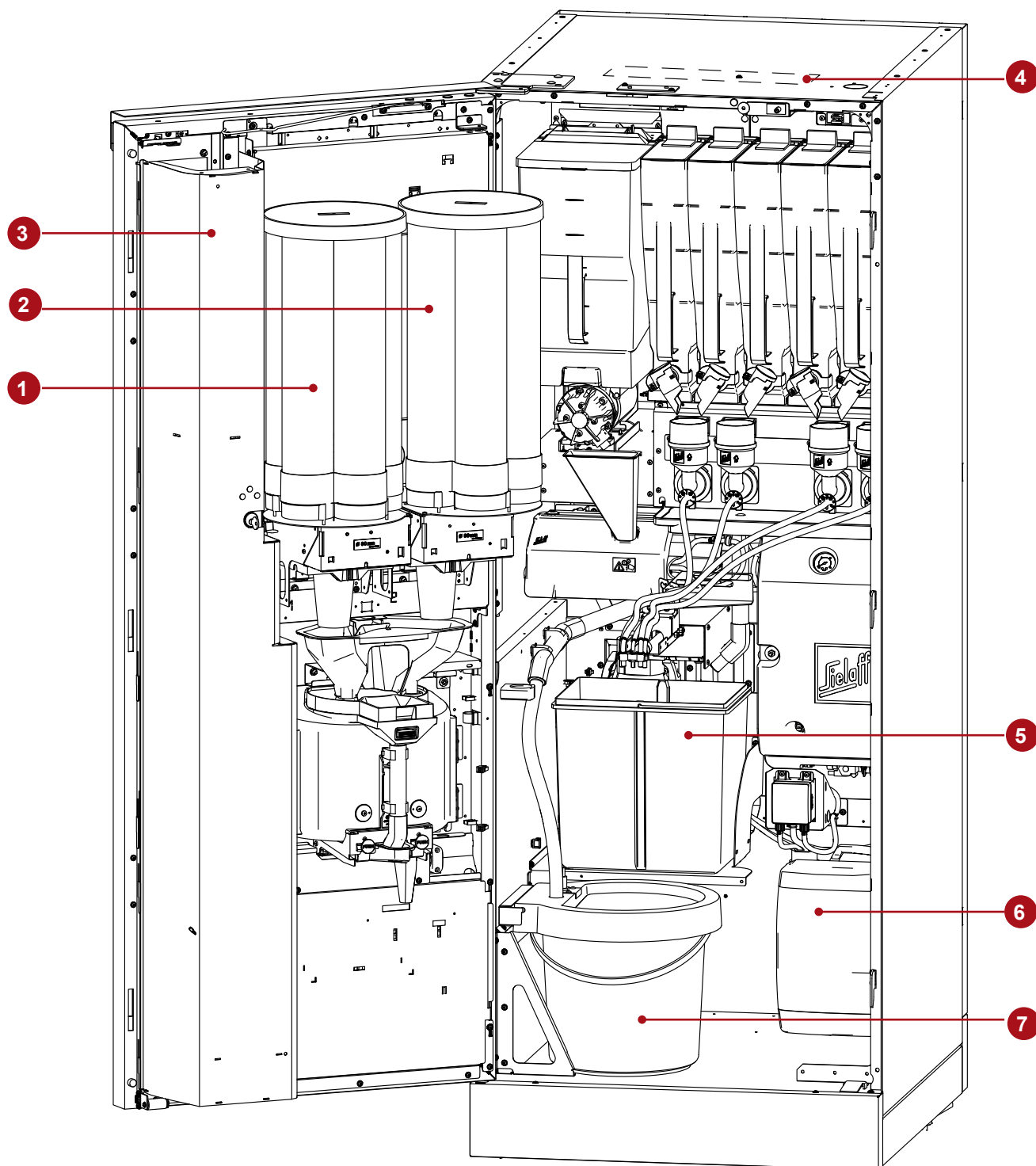
11 Distribution de couvercles de gobelets

12 Boîtier de remboursement éclairé

13 Panneau publicitaire/écran publicitaire (optionnel)

14 Serrure

15 Cache de socle



- 1 Tourelle de gobelets 1
- 2 Tourelle de gobelets 2
- 3 Porte de caisse
- 4 Éclairage intérieur
- 5 Bacs à marc de café
- 6 Nettoyant pour infuseur, n° n° de réf. 998 00 119 93
- 7 Seau de collecte d'eau résiduelle

4. Liste d'entretien et kit d'entretien

n° de réf. 419 50 000 03

Caisse (voir 5.1 à la page 14)

Pièce de montage	N° de référence	Mesure 1 = remplacer, 2 = nettoyer, 3 = ajuster, 4 = contrôler						OK
	Intervalles (en mois) Ventes	6 20.000	12 40.000	18 60.000	24 80.000	30 100.000	36 120.000	
Tuyau d'arrivée d'eau 3/8" (2m)	402 00 082 00	4	1	4	1	4	1	
Tuyau d'arrivée d'eau (en polyéthylène Ø 8,0 x Ø 6,0)	980 50 508 08 (0,3 m)	4	1	4	1	4	1	
Tuyau d'arrivée d'eau (en polyéthylène Ø 8,0 x Ø 6,0)	981 50 508 08 (2 x 0,75 m)	4	1	4	1	4	1	
Filtre d'eau		3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	
Filtre fin de l'épurateur	404 00 963 01	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4	
Clapet anti-retour	404 00 995 29	4	1	4	1	4	1	
Circuit d'eau	contrôler l'étanchéité	4	4	4	4	4	4	
Support écoulement boisson	412 00 184 00	4	4	4	4	4	4	
Tuyau d'écoulement (produits instantanés)	412 00 185 00	4	4	4	4	4	4	
Tuyau d'écoulement (café et eau chaude)	412 00 200 00	4	4	4	4	4	4	
Serrures	006 00 024 00	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	
Distributeur sécurisé, pas de basculement, fixation disponible ?	Contrôler	4	4	4	4	4	4	
Boulons de charnière de porte	Graisse lubrifiante spéciale	4	4	4	4	4	4	
Crochet de verrouillage	Microlube GL 261 n° de réf. 998 90 037 01	4	4	4	4	4	4	

Infuseur (uniquement pour la variante expresso) (voir chap. 5.2 à la page 16)

Pièce de montage	N° de référence	Mesure 1 = remplacer, 2 = nettoyer, 3 = ajuster, 4 = contrôler						OK
	Intervalles (en mois) Ventes	6 20.000	12 40.000	18 60.000	24 80.000	30 100.000	36 120.000	
Tamis de l'infuseur	407 00 608 00 407 00 644 00	4	1	4	1	4	1	
Bague de serrage (remplacer si endommagée)	407 00 609 00	4	1	4	1	4	1	
Tuyau en silicone Infuseur → réduction	985 13 420 45 (4 x 2 mm brun)	4	1	4	1	4	1	
Réduction de l'écoulement	412 00 146 00	4	1	4	1	4	1	
Tuyau en silicone Raccord-réducteur → écoulement	985 13 420 45 (4 x 2 mm brun)	4	1	4	1	4	1	
Tuyau en silicone Infuseur → clapet anti-retour	985 13 420 16 (4 x 2 mm, noir)	4	1	4	1	4	1	
Clapet anti-retour	412 00 322 00	4	1	4	1	4	1	
Tuyau en silicone Clapet de retenue → infuseur	985 13 420 16 (4 x 2 mm, noir)	4	1	4	1	4	1	
Moulin (ou nettoyant pour moulins)	998 00 119 55	2, 3	2, 3	2, 3	2, 3	2, 3	2, 3	
Clapet en silicone	406 00 348 01	4, 1	4, 1	4, 1	4, 1	4, 1	4, 1	
Meules pour EK21	407 00 011 01	4	4	4	4	4	4	
Soupape de surpression du chauffe-eau de l'expresso	414 00 942 00	4	4	4	4	4	4	
Partie produits instantanés : Raccord réducteur	408 00 380 00	4	1	4	1	4	1	
Tuyaux transparents en téflon	985 13 430 10	4	4	4	4	4	4	
Tuyaux rouges en téflon	985 13 434 04	4	4	4	4	4	4	
Tuyau dans la pompe péristaltique (nettoyant pour liquides)	415 50 932 00	4	1	4	1	4	1	
Clapet anti-retour	403 00 164 35	4	1	4	1	4	1	

Partie produits solubles (voir chap. 5.3 à la page 22)

Pièce de montage	N° de référence	Mesure 1 = remplacer, 2 = nettoyer, 3 = ajuster, 4 = contrôler						OK
	Intervalles (en mois) Ventes	6 20.000	12 40.000	18 60.000	24 80.000	30 100.000	36 120.000	
Ventilateur	Code de service 33M	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4	
Aile du mixeur	404 00 309 00	1	1	1	1	1	1	
Bride : Joint en V	404 00 331 01	1	1	1	1	1	1	
Bride : Joint torique	952 40 040 25	4	1	4	1	4	1	
Raccords d'eau du mixeur	402 00 326 00	4	1	4	1	4	1	
Tuyau en silicone Boîtier de mixeur → écoulement	985 13 420 31 (Ø 6 x 2 mm noir)	4	1	4	1	4	1	
Boîtier du mixeur	405 00 038 00	4	4	4	4	4	4	
Moteur du mixeur	404 00 330 00	4	4	4	4	4	4	
Bac de produit instantané y compris vis transporteuse et roues de malaxage		4	4	4	4	4	4	

Porte (voir 5.4 à la page 24)

Pièce de montage	N° de référence	Mesure 1 = remplacer, 2 = nettoyer, 3 = ajuster, 4 = contrôler						OK
	Intervalles (en mois) Ventes	6 20.000	12 40.000	18 60.000	24 80.000	30 100.000	36 120.000	
Serrure électronique (porte de distributeur)	Code de service 700112M	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	
Serrure électronique (porte de la caisse)	Code de service 700111M	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	

Électronique (voir chap. 5.5 à la page 25)

Pièce de montage	N° de référence	Mesure 1 = remplacer, 2 = nettoyer, 3 = ajuster, 4 = contrôler						OK
	Intervalles (en mois) Ventes	6 20.000	12 40.000	18 60.000	24 80.000	30 100.000	36 120.000	
Interrupteur de contact de porte	985 14 065 27	4	4	4	4	4	4	
Soupape d'admission d'eau	Code de service 32M	4	4	4	4	4	4	
Capteur de trop-plein	Code d'entretien 150L	4	4	4	4	4	4	
Version de logiciel de la platine	Code d'entretien 900L	4	4	4	4	4	4	
Écran tactile		4	4	4	4	4	4	
Module en ligne (en option)		4	4	4	4	4	4	
Éclairage LED Éclairage vitres publicitaires		4	4	4	4	4	4	
Éclairage LED (en option) Éclairage trappe de distribution		4	4	4	4	4	4	
Éclairage intérieur	Contrôler le sectionneur de sécurité	4	4	4	4	4	4	
Flowmètre	402 40 404 00	4	4	4	4	4	4	
Condensateur du moulin	MONO 1 x 407 00 011 03 DUO 2 x 407 00 011 03	4	4	4	1	4	4	
Condensateur pompe	985 53 300 24	4	4	4	1	4	4	

Ajustements (voir 5.6 à la page 27)

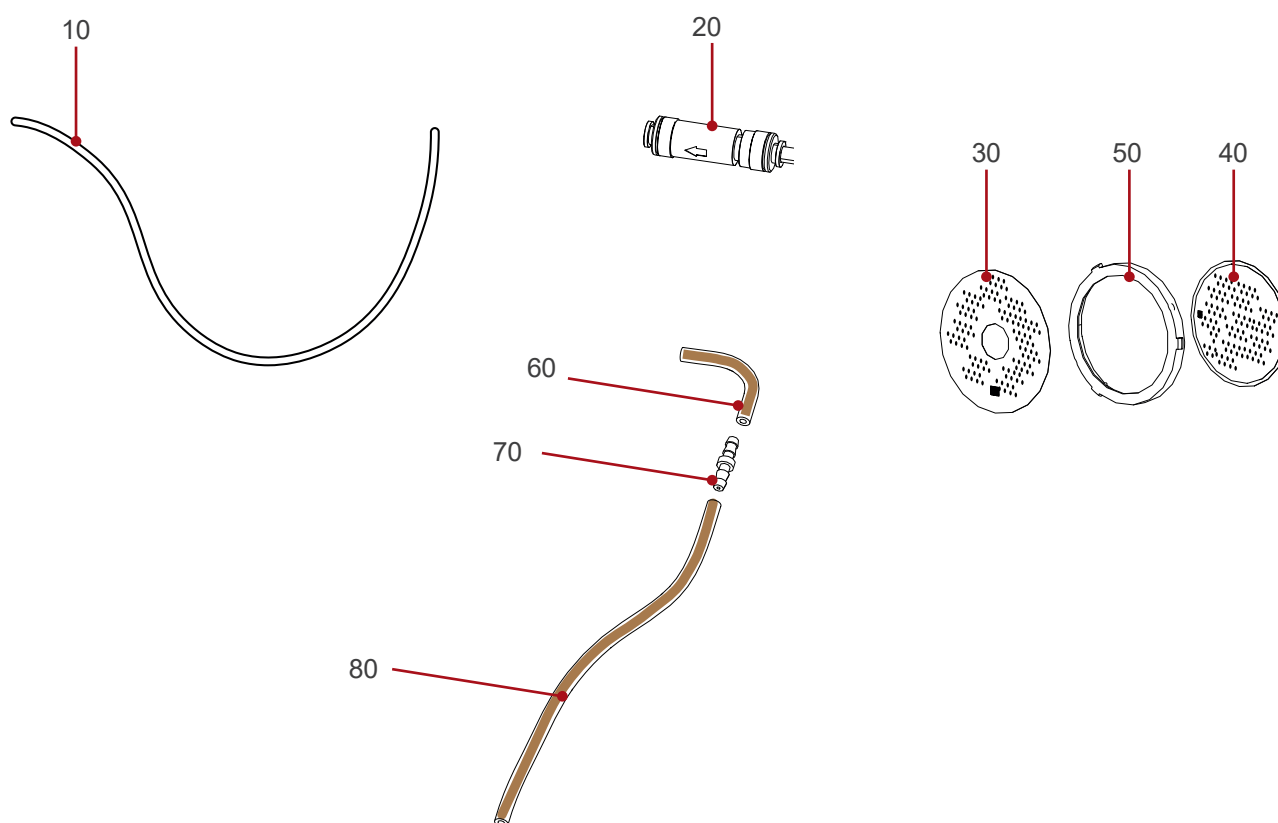
Pièce de montage	N° de référence	Mesure 1 = remplacer, 2 = nettoyer, 3 = ajuster, 4 = contrôler						OK
	Intervalles (en mois) Ventes	6 20.000	12 40.000	18 60.000	24 80.000	30 100.000	36 120.000	
Quantités d'eau	Gobelet gradué, balance	3	3	3	3	3	3	
Dosage, calibrage, degré de mouture	Gobelet gradué, balance avec une exactitude de 0,1 g	3	3	3	3	3	3	
Température d'infusion	Thermomètre	3	3	3	3	3	3	

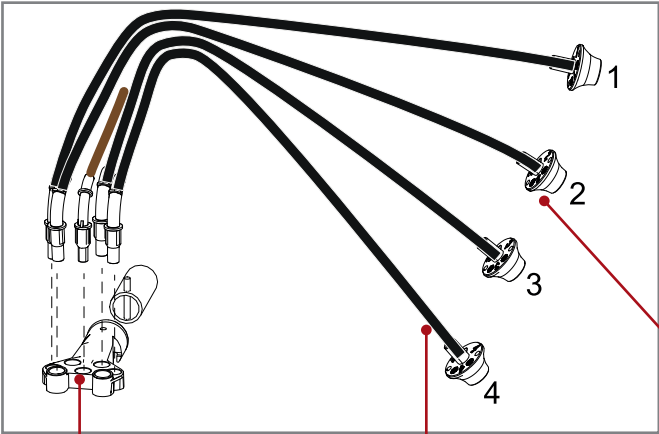
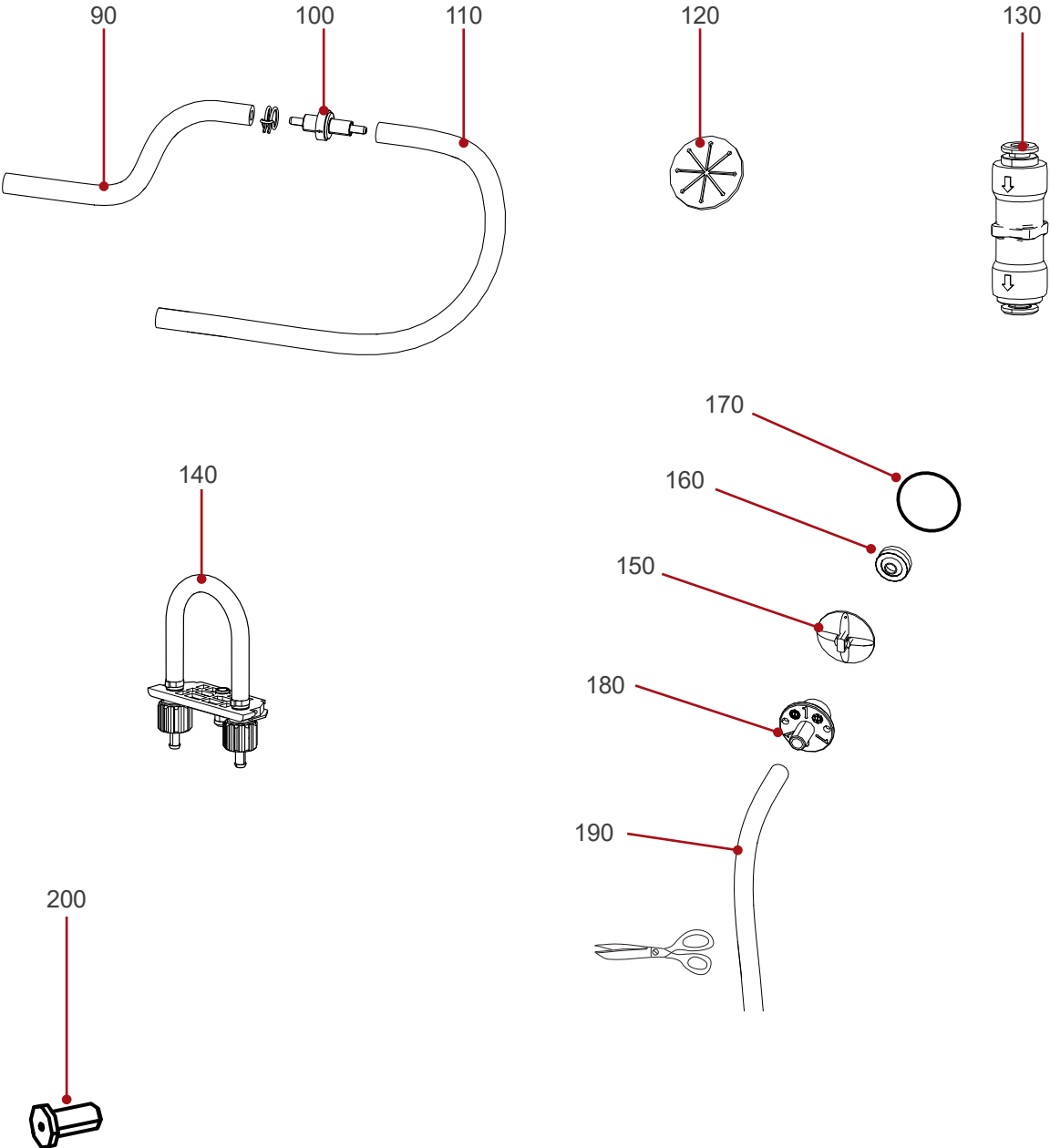
Kit d'entretien, n° de réf. 419 50 000 03

(tous les 12 mois ou 40000 boissons)

Le kit d'entretien est conforme à la date d'impression de ce document. Il se peut que sa composition soit modifiée ultérieurement en raison du développement constant et des modifications techniques apportées à la machine.

Pos.	Quantité	N° d'article	Désignation
10	2	980 50 508 08	Tube en polyéthylène Ø 8,0 x Ø 6,0 mm
20	1	404 00 995 29	Clapet anti-retour
30	1	407 00 644 00	Tamis complet Espresso dans infuseur HTP
40	1	407 00 608 00	Tamis de 35 mm de Ø
50	1	407 00 609 00	Bague de serrage
60	0,08 m	985 13 420 45	Tuyau silicone brun 4 mm de Ø x 2 mm
70	1	412 00 146 00	Réduction de l'écoulement Ø 2 mm
80	0,34 m	985 13 420 45	Tuyau silicone brun 4 mm de Ø x 2 mm
90	0,12 m	985 13 420 16	Tuyau silicone noir, 4 mm de Ø x 2 mm
100	1	412 00 322 00	Clapet anti-retour 12 mm x 31 mm
110	0,235 m	985 13 420 16	Tuyau silicone noir, 4 mm de Ø x 2 mm
120	2	406 00 348 01	Clapet silicone EK21
130	1	403 00 164 35	Clapet anti-retour
140	1	415 50 932 00	Kit tuyau pour pompe péristaltique (DSP 9911 Saier)
150	4	404 00 309 00	Aile du mixeur
160	4	404 00 331 01	Joint silicone rouge pour bride de mixeur
170	4	952 40 040 25	Joint torique silicone rouge p. bride, 37,6 mm de Ø x 2,6 mm
180	4	402 00 326 00	Raccord d'eau noir du mixeur
190	2,5 m	985 13 420 31	Tuyau silicone noir, 6 mm de Ø x 2 mm
200	1	408 00 380 00	Raccord réducteur





Écoulement des boissons

Tuyau d'écoulement

Pièce d'accouplement

N°	Longueur du tuyau (en-viron)
1	45 cm
2	48 cm
3	54 cm
4	60 cm

5. Travaux d'entretien

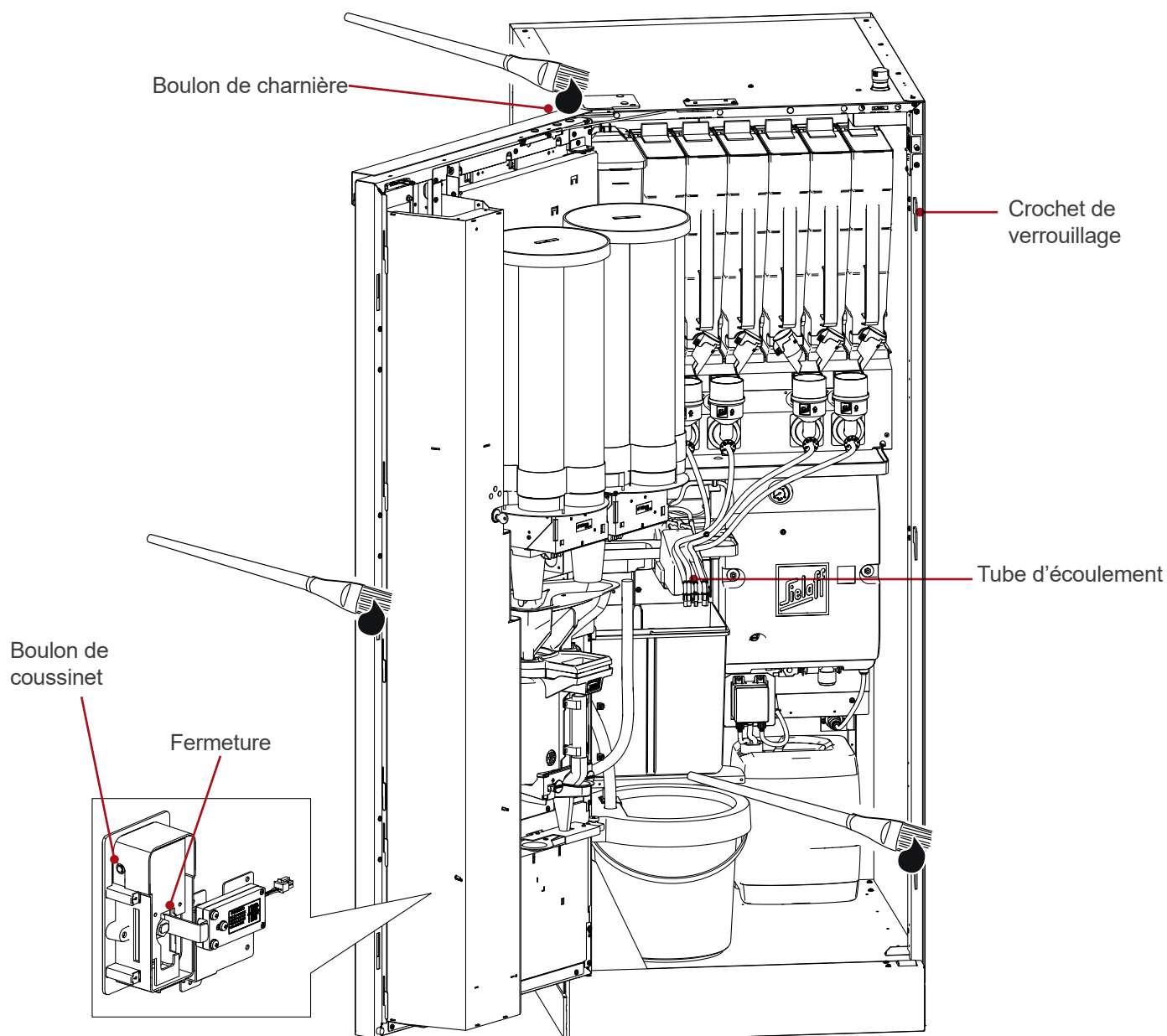
5.1 Caisse

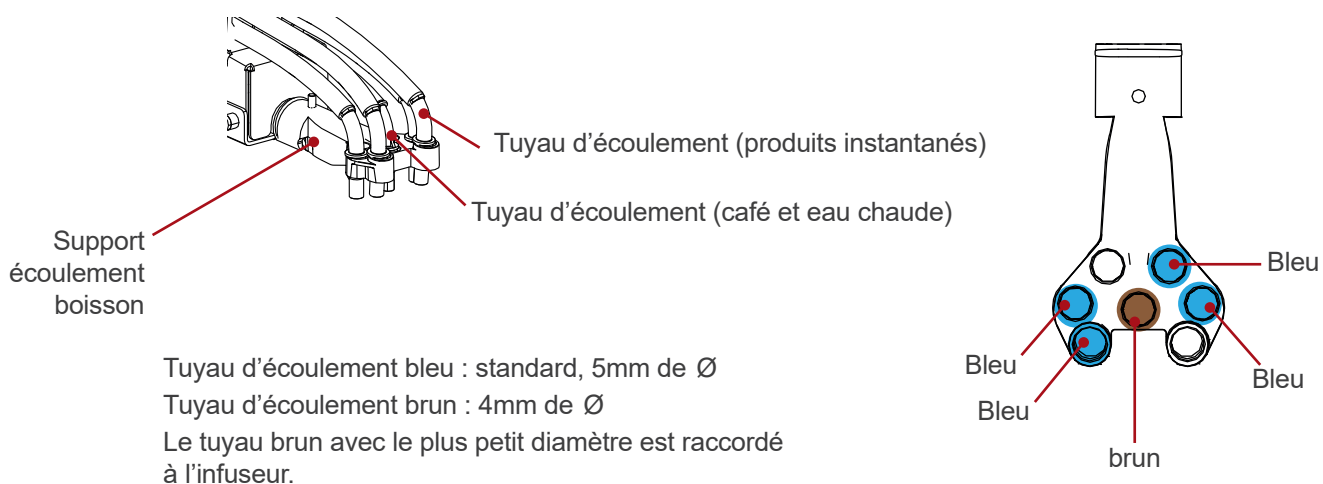
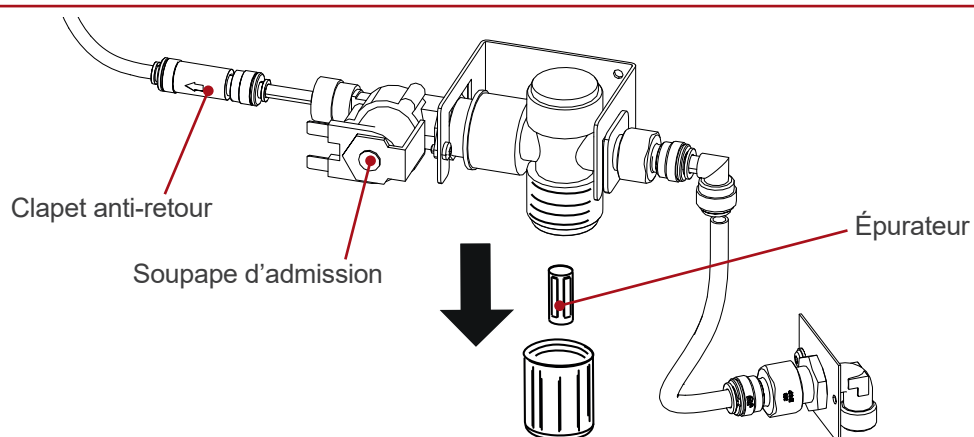
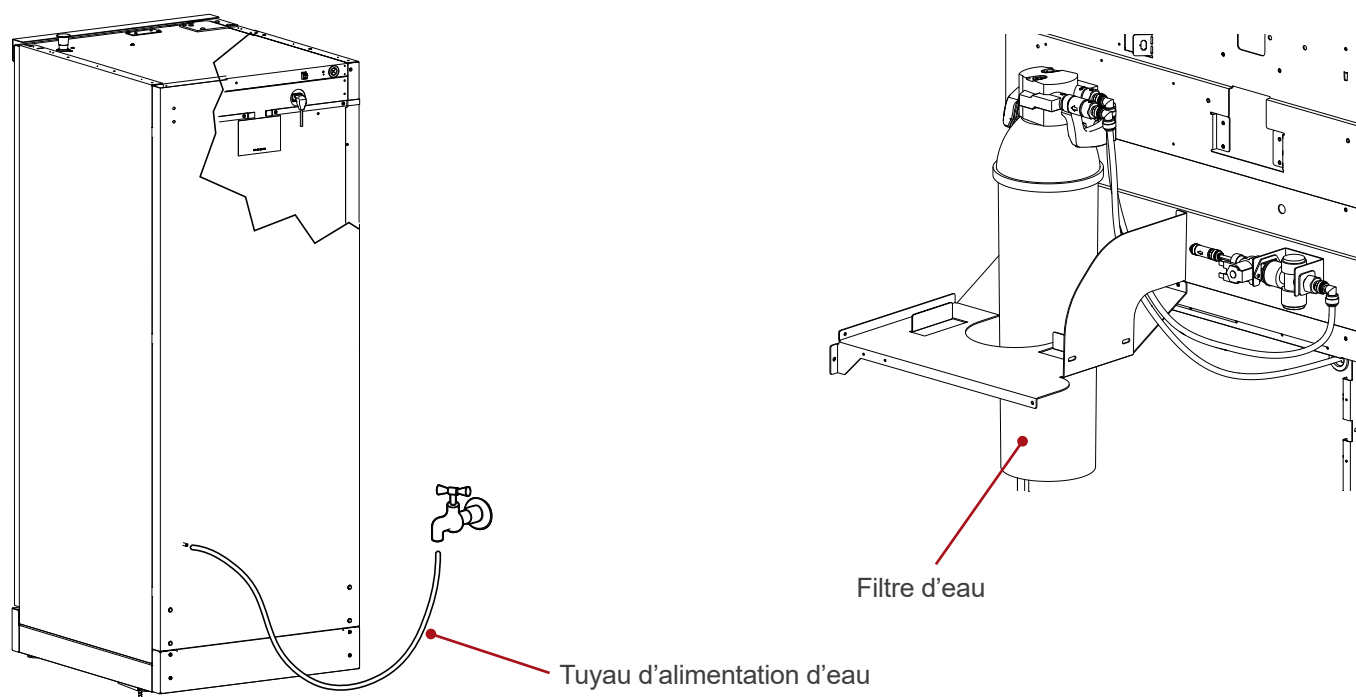
Moyen utilisé

- Graisse lubrifiante spéciale p. ex. Microlube GL 261 n° de réf. 998 90 037 01

Action

- Contrôler les fixations murales et au sol
- Contrôler le bon fonctionnement et le bon positionnement de la porte du distributeur quand elle est fermée.
- Contrôler le bon état des paliers de la porte du distributeur et les graisser.
- Graisser les surfaces d'appui du crochet de verrouillage avec le Microlube GL 261.
- Contrôler le bon fonctionnement puis graisser le système de fermeture, les boulons de coussinet avec du Microlube GL 261 .
- Entretenir la serrure selon les instructions du fabricant.





5.2 Bloc infuseur



PRUDENCE ! Risque d'écrasement !

Un dispositif protecteur se met en marche lorsque la clé de service est insérée. Si l'infuseur ferme, il y aura un risque de coincement. Ne pas mettre la main près de l'infuseur quand la clé de service est insérée.

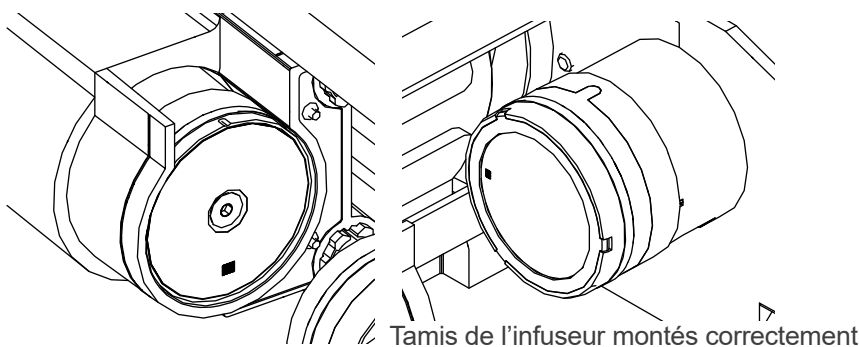
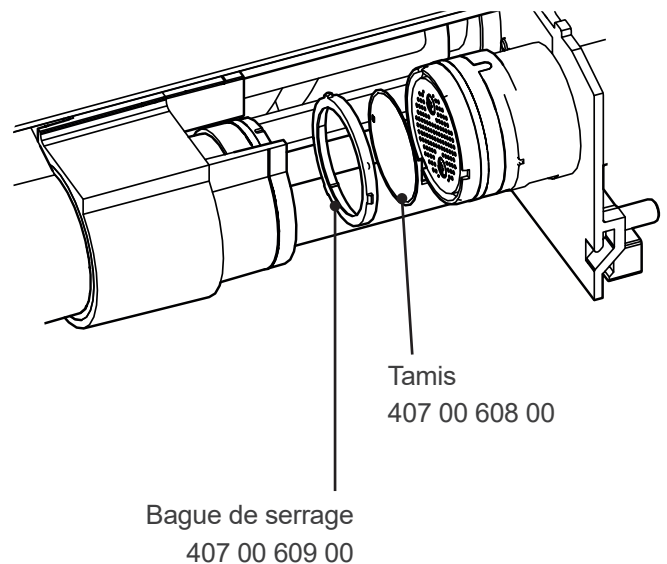
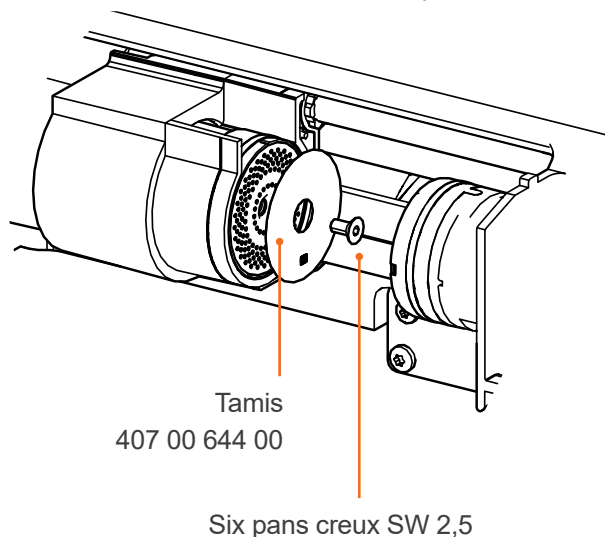
Contrôler le tamis / le joint de l'infuseur

- Les joints de l'infuseur ne sont pas soumis à une forte usure.
- Les pièces peuvent être contrôlées à l'œil nu. Des changements de couleurs des pièces sont tout-à-fait normaux et ne peuvent faire l'objet de réclamation.

Remplacer le tamis de l'infuseur

Action

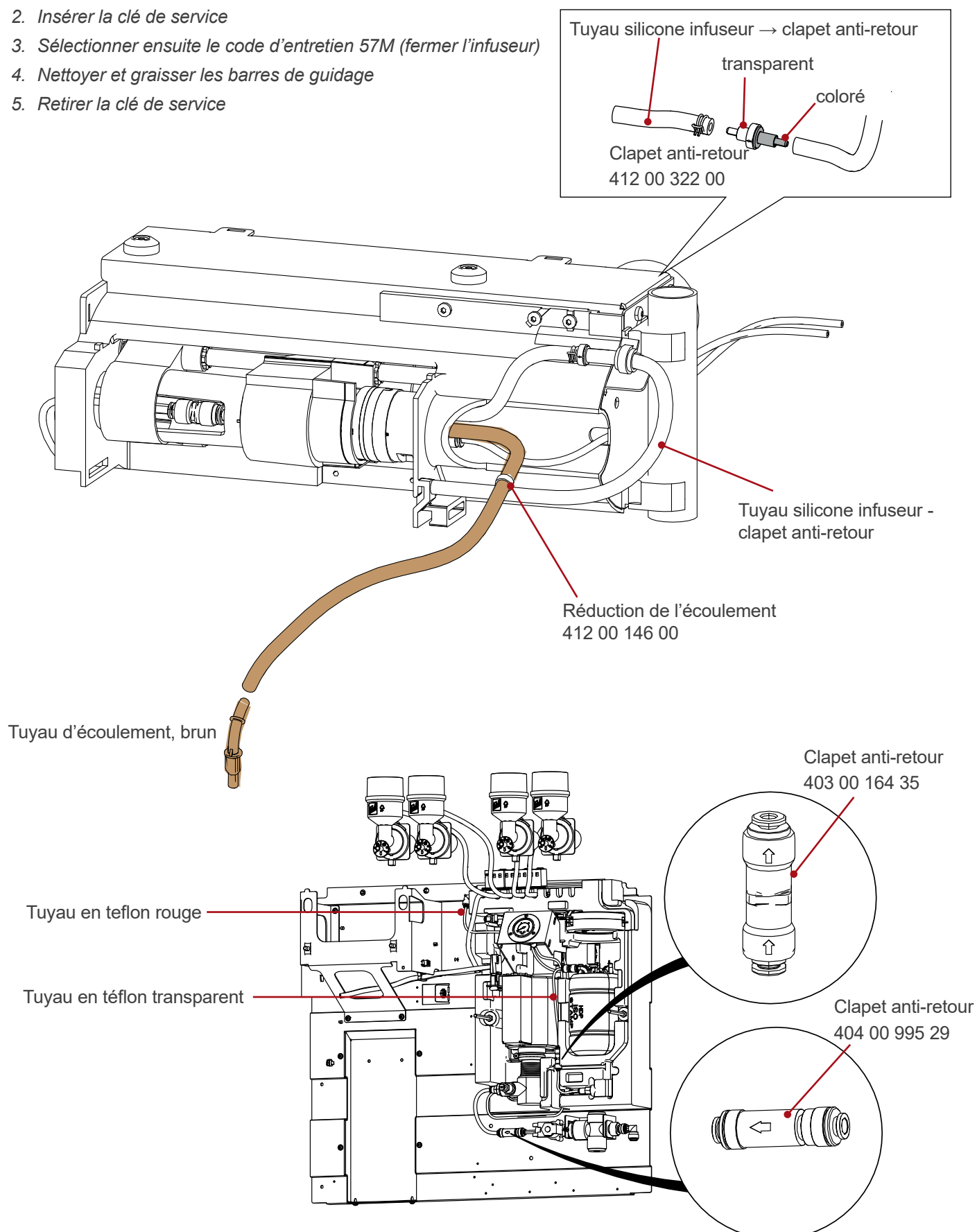
1. Insérer la clé de service
 2. Sélectionner le code d'entretien jusqu'à ce que l'infuseur se trouve en position de service (ouverte).
 3. Retirer la clé de service
 4. Remplacer le tamis de l'infuseur gauche à l'aide d'une clé à six pans creux (serrer la vis de fixation à la main).
 5. Enlever les impuretés (graisse de café) derrière les tamis de l'infuseur avec un chiffon humide.
 6. A l'aide d'un petit tournevis plat, dévisser avec précaution la bague de serrage du tamis d'infusion droit.
 7. Remplacer le tamis d'infusion (l'ancien contre le nouveau)
 8. Insérer la bague de serrage de manière à ce que les 3 ergots d'arrêt s'engagent dans les évidements du piston.
 9. Insérer la clé de service
 10. Sélectionner ensuite le code d'entretien 57M (fermer l'infuseur)
 11. Retirer la clé de service
- ✓ Les tamis de l'infuseur ont été remplacés.



Tuyaux en silicone, réduction de l'écoulement, clapet de retenue

Action

1. Sélectionner le code d'entretien 58M (ouvrir l'infuseur)
2. Insérer la clé de service
3. Sélectionner ensuite le code d'entretien 57M (fermer l'infuseur)
4. Nettoyer et graisser les barres de guidage
5. Retirer la clé de service



Nettoyer le moulin avec un nettoyant approprié

Nettoyer l'intérieur du moulin et les meules avec le nettoyant pour moulins, n° de réf. 998 00 119 55. Les meules doivent être nettoyées de temps en temps pour retirer des résidus éventuels de café à l'intérieur du moulin.

Le nettoyant pour moulins est composé de pastilles constituées de fibres de grains et de céréales.

Procédure :

1. Ouvrir la porte.
2. Tirer le volet de fermeture jusqu'à la butée (« clic »).
3. Saisir la poignée du bac à grains pour le soulever.
4. Vider le bac à grains.
5. Insérer la clé de service
6. Vider complètement le moulin avec le code d'entretien 9M (moulin à café) ou 19M (moulin à expresso). Il ne doit plus y avoir de poudre de café s'écoulant de la goulotte à café moulu !
7. Verser env. 40 g du nettoyant pour moulins dans le bac à grains.
8. Démarrer le nettoyage du moulin avec les codes d'entretien 9M ou 19M.

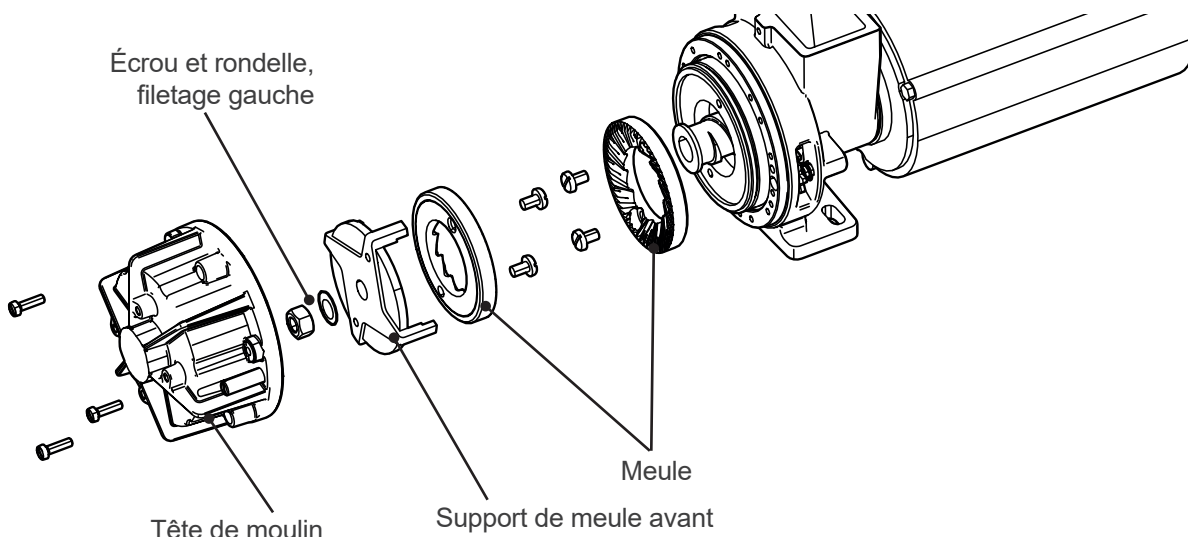
✓ Les pastilles de nettoyage moulues transportent les résidus de café vers l'extérieur pendant la mouture.

Pour finir :

- Remplir de grains de café frais
- Faire moudre env. 40 g de grains de café pour éliminer des restes éventuels de nettoyant.

Remplacement des meules pour le moulin encastrable EK 21

- Démonter la tête du moulin comme illustré ci-dessous.
- Avant de monter les nouvelles meules, s'assurer que les surfaces de pose soient propres et bien plates.
- Quand le moulin a été monté correctement, il faudra réajuster le degré de mouture.
- Il faudra aussi effectuer un calibrage.



position initiale

1. Tourner les meules ensemble complètement (fermer).
 2. Ouvrir de 12 crans environ.
- ✓ La position initiale a été réglée.

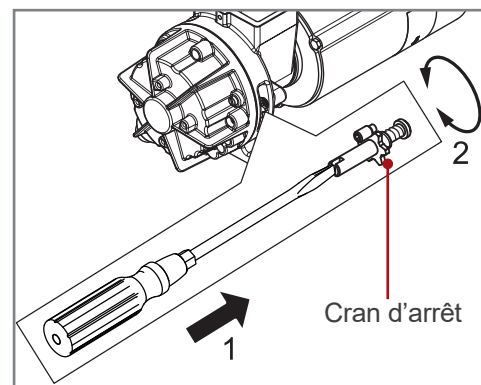
Mettre les meules en position initiale

Condition

- Il ne doit pas y avoir de restes de mouture dans le moulin.

Action

- Onglet 6 [Paramètres machine] - [Fonctions de service] - [Codes de service] [9M] pour le moulin à café ou [19M] pour le moulin à espresso.
 - Appuyer ensuite sur [Envoyer].
→ Le moulin se met à moudre.
 - Presser sur la vis de réglage avec un tournevis plat et tourner lentement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les disques de broyage se touchent et qu'un bruit se fasse entendre.
 - Appuyer maintenant sur [Envoyer] pour arrêter le moulin.
 - Tourner de 5 crans dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- ✓ La position initiale a été réglée.



Modifier le degré de mouture.

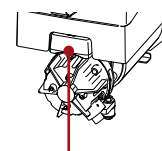
Condition

- Le bac est rempli de grains de café.
- Le volet de fermeture est rentré, la distribution de grains est dégagée.

Action

Pour modifier la mouture, rentrer un tournevis dans la vis de réglage du moulin puis tourner celle-ci progressivement.

Rotation vers la droite (le moulin doit moudre)	poudre plus fine	durée d'ébullition plus longue
Rotation vers la gauche	poudre moins fine	durée d'ébullition plus courte



Volet de fermeture rentré,
écoulement de grains
dégagé

Clapet (en silicone)

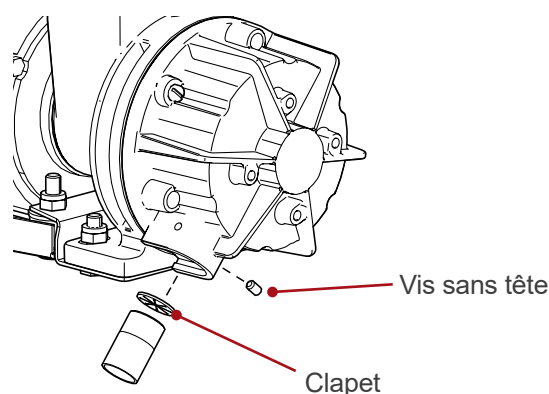
Le clapet en silicone est monté dans le tube de sortie de la tête du moulin et empêche la poudre de gicler de façon incontrôlable.



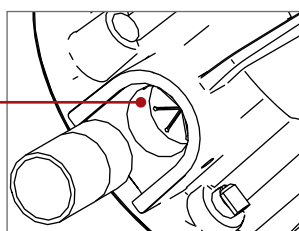
Clapet silicone EK21

406 00 348 01

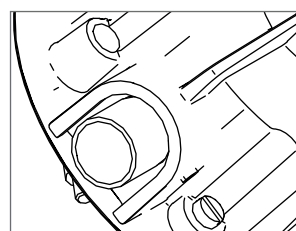
Le kit d'entretien contient 2 pièces pour
2 moulins



Encoche



Le clapet silicone doit être placée correctement dans la rainure sinon elle en sera expulsée.



Tube d'écoulement et vis sans tête
montés correctement

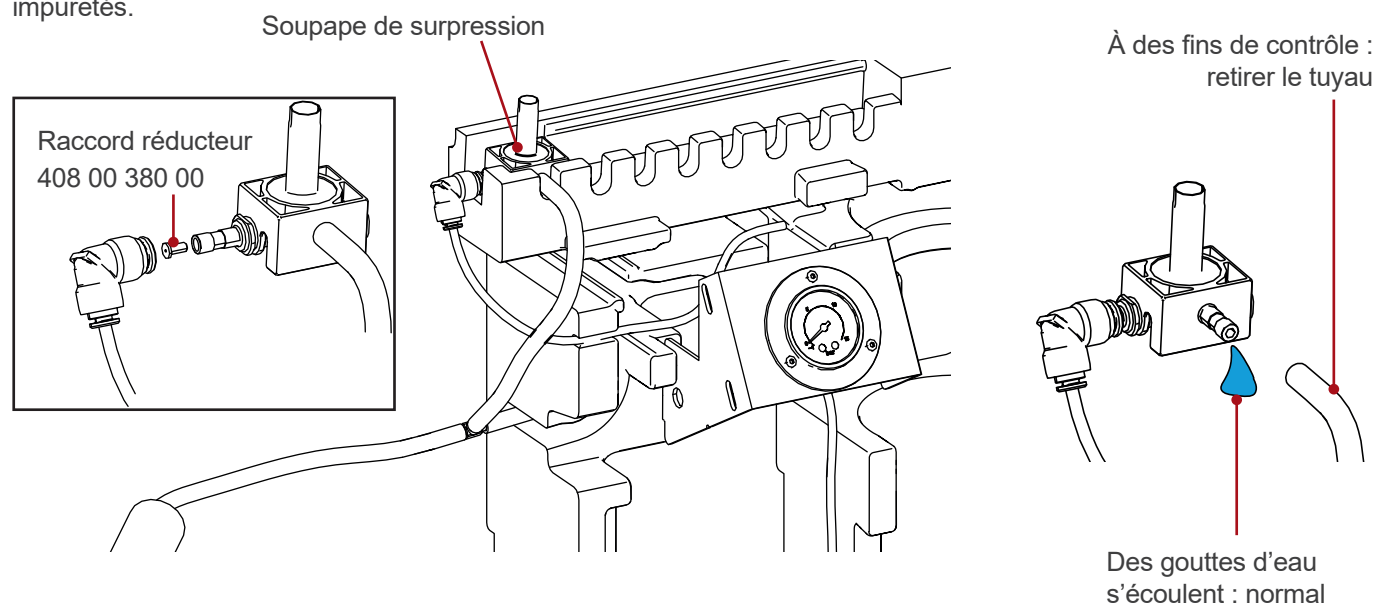
Vérifier la soupape de surpression

La soupape de surpression s'ouvre automatiquement à partir d'une certaine pression. Elle protège ainsi l'infuseur et le chauffe-eau.

Action

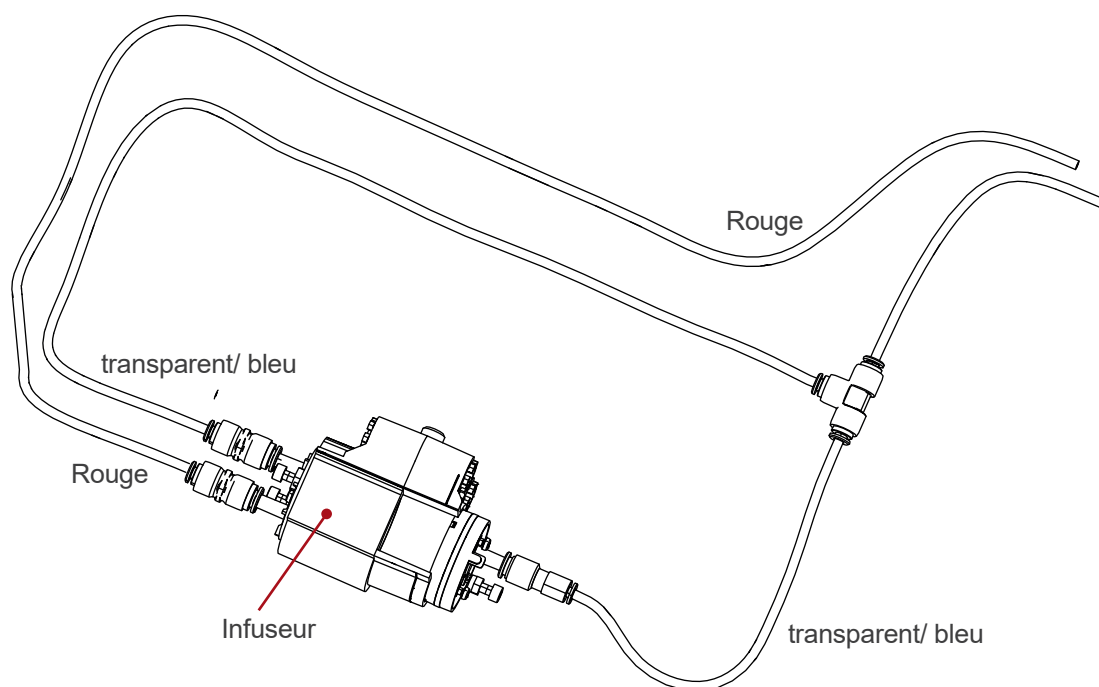
1. Retirer le tuyau de la soupape de surpression.
 2. Code d'entretien 87M (vider le chauffe-eau).
 3. Activer plusieurs fois le code d'entretien 88M (remplir le chauffe-eau).
- ✓ Une surpression se forme dans le système fermé et quelques gouttes s'écoulent.
 - ✓ La soupape de surpression fonctionne correctement car elle s'est ouverte.

Le raccord réducteur doit être remplacée régulièrement car elle s'encrasse facilement à cause du calcaire ou d'autres impuretés.



Tuyaux en téflon

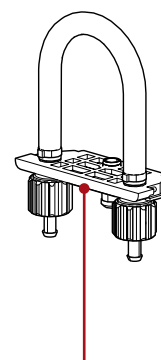
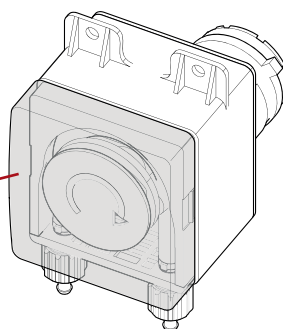
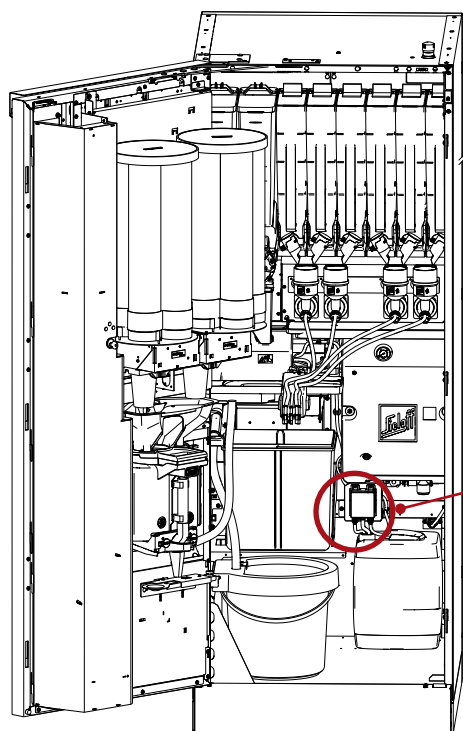
- Vérifier le bon état et la bonne étanchéité.
- Tuyau en téflon rouge : eau très chaude pour l'infusion.
- Tuyau en téflon transparent : eau froide pour joints auto-gonflants



DANGER, risque d'électrocution

Composants électriques sous tension. Blessures graves à mortelles. Avant de commencer, mettre l'appareil hors tension en retirant par exemple la prise de courant.

Tuyau pour pompe péristaltique



Tuyau pour pompe péristaltique (DSP 9911 Saier)

Kit de modification 415 50 932 00

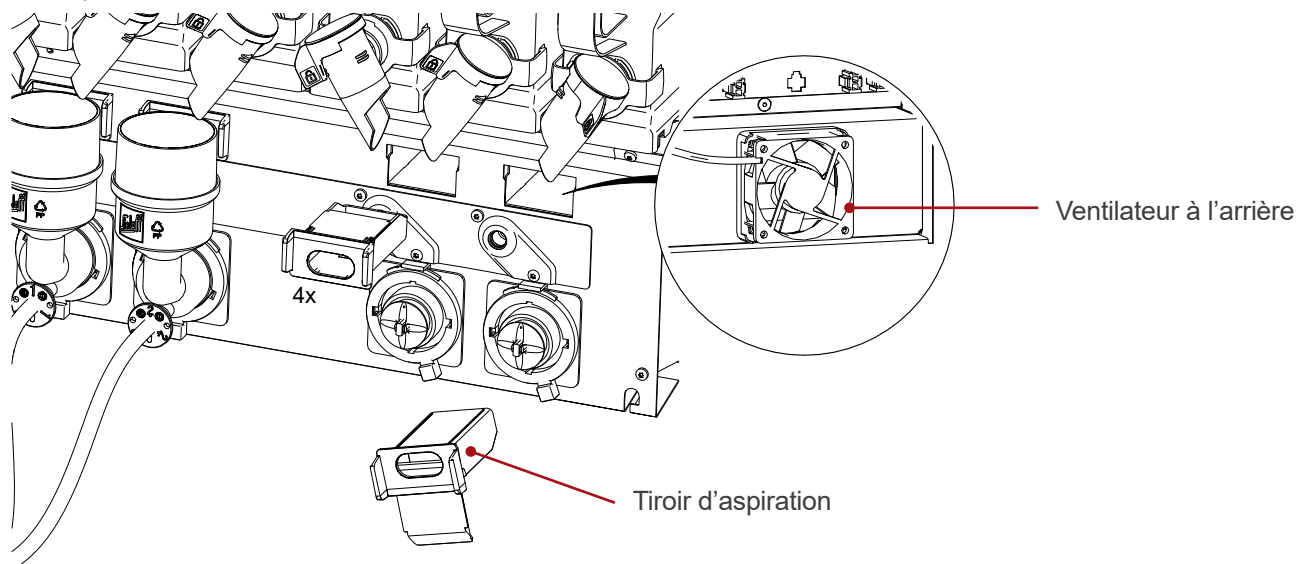
Le kit comprend aussi des instructions de montage.

5.3 Produits solubles

Ventilateur

Nettoyer de temps en temps le ventilateur et le conduit à air.

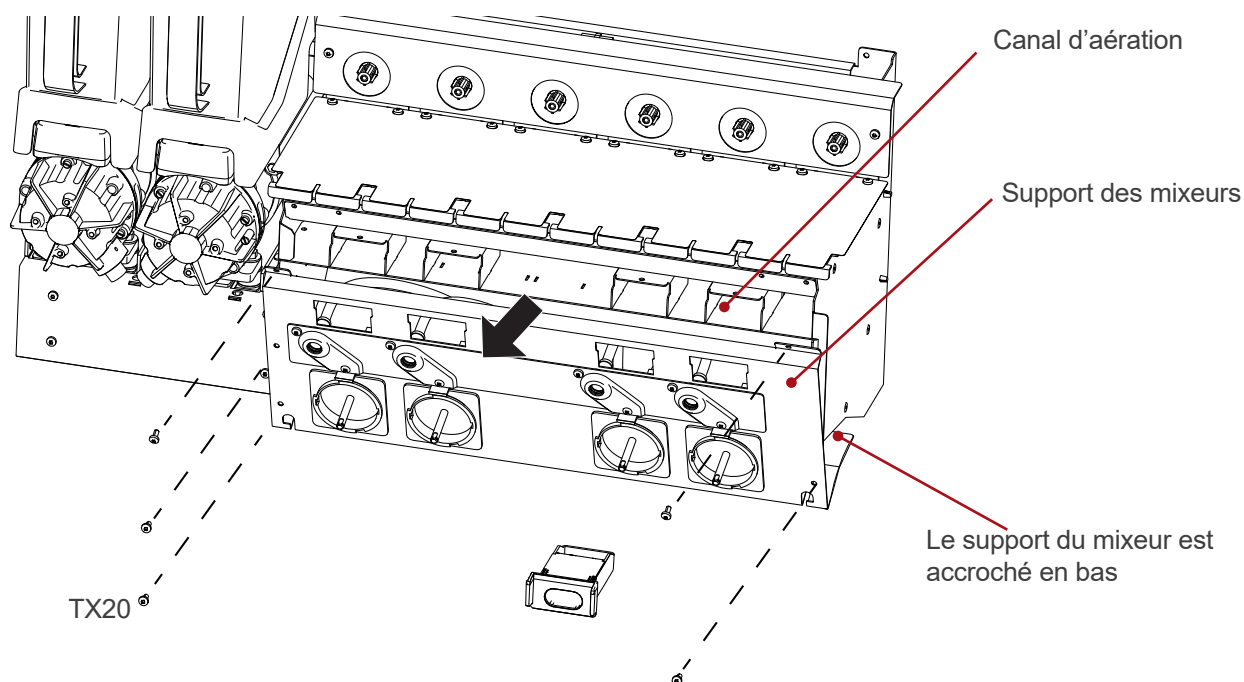
- Retirer le boîtier du mixeur et le tiroir d'aspiration.
- Ouvrir ensuite les tiroirs d'aspiration et les nettoyer.
- Ne remettre les tiroirs que lorsqu'ils sont bien secs.
- Enlever les résidus du canal d'air allant vers l'arrière du ventilateur avec un aspirateur ou en faisant souffler de l'air comprimé.



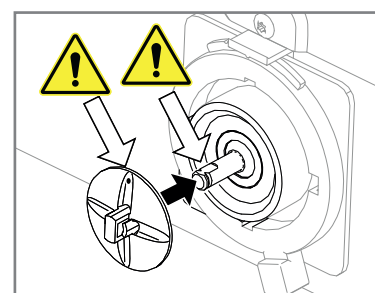
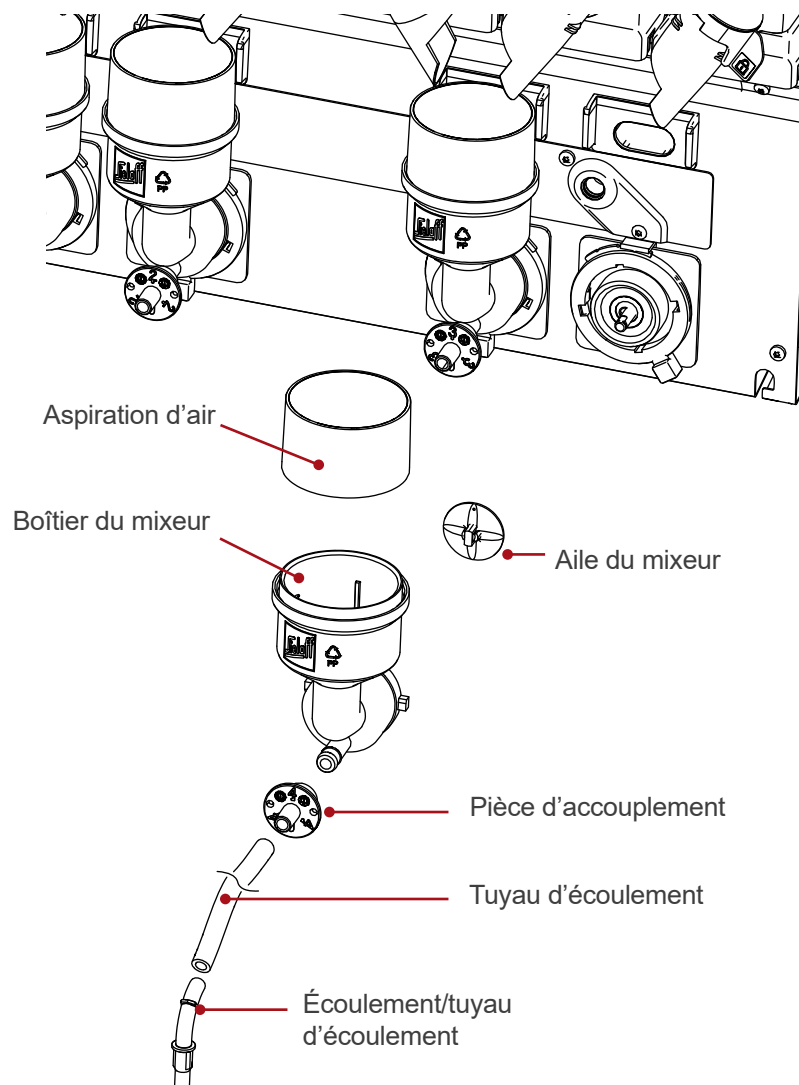
Si la machine est très fréquentée, il est recommandé d'ouvrir le support du mixeur afin que l'intérieur soit bien nettoyé.

Action

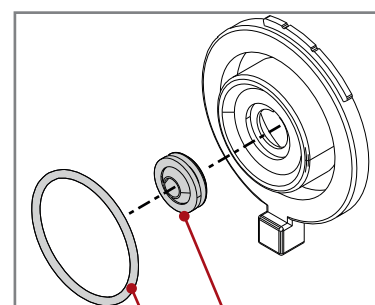
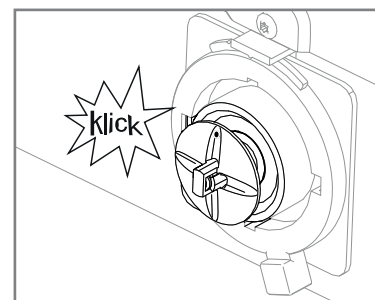
1. Retirer les vis (TX20)
 2. Pivoter les supports des mixeurs vers le haut (les raccords de tuyaux restent en place).
- ✓ Le conduit d'air dégagé peut maintenant être nettoyé avec l'aspirateur.



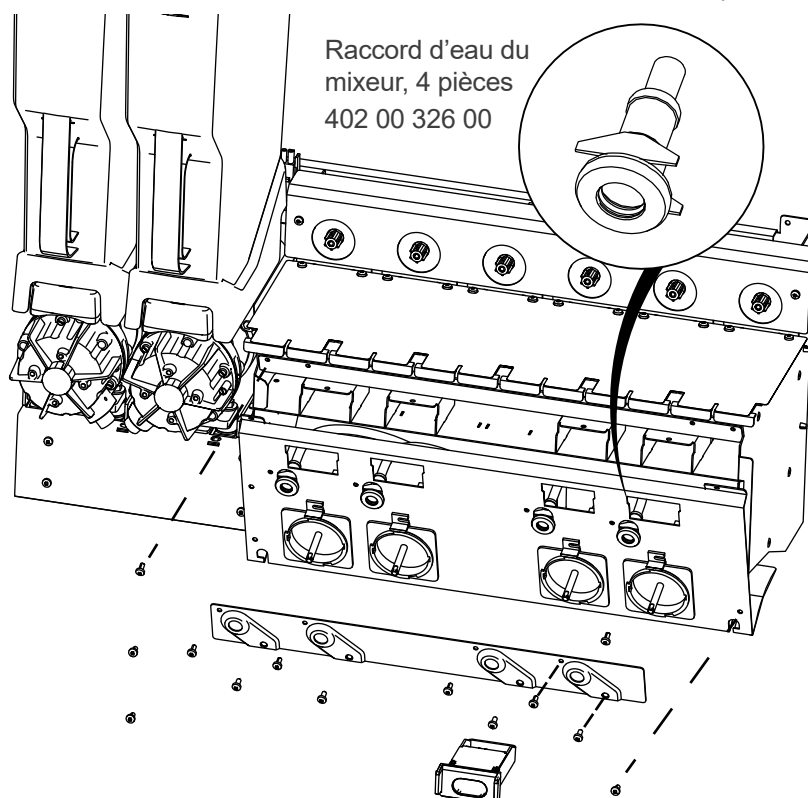
Aile du mixeur, bride, joints, raccord d'eau du mixeur...



Point de repère aligné sur le méplat de l'axe



Joint en V
Joint torique

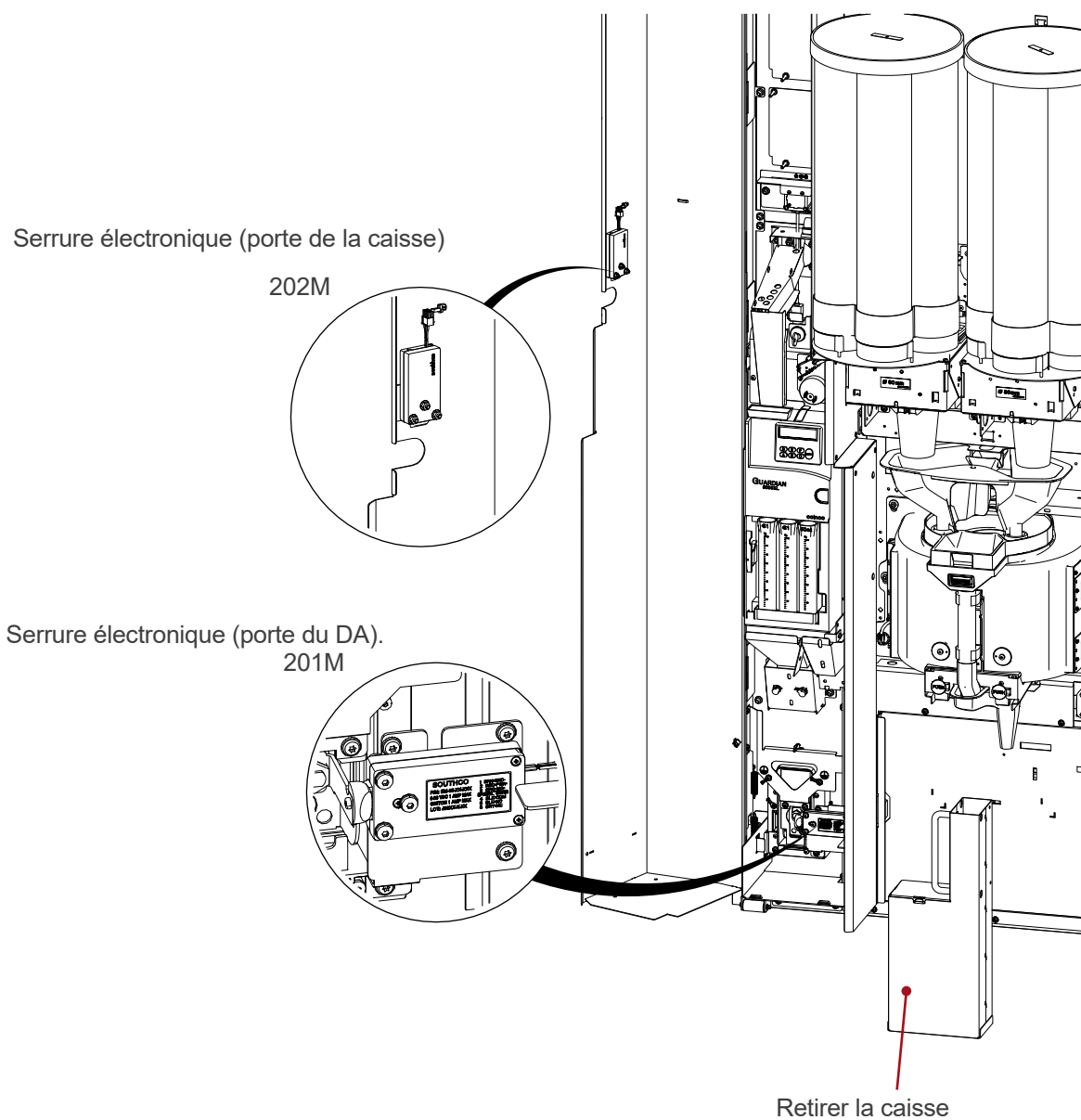


5.4 Porte

Serrure électronique

Vérifiez le bon fonctionnement de la serrure électronique de la porte du DA. Fermez le levier de serrure.

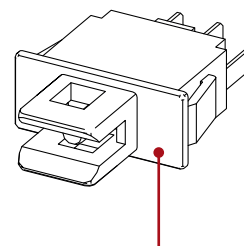
Sélectionner ensuite le code d'entretien 201M. Après la saisie du code, le moteur de la serrure électronique doit se mettre en marche de manière audible et le levier de serrure doit s'ouvrir.



5.5 Électronique

Interrupteur de contact de porte

Lorsque vous ouvrez la porte de la machine, le message [Porte ouverte, veuillez la refermer] s'affichera. Le code d'entretien 2L permet de connaître l'état de l'interrupteur de contact de porte.



Interrupteur de contact de porte 985 14 065 27
Se trouve en haut de la caisse de la machine

Soupape d'admission d'eau

Le code d'entretien 32M permet de vérifier le bon fonctionnement de la soupape d'admission d'eau. La confirmation du code entraîne un bruit de claquement de la soupape.

Capteur de trop-plein

Le code d'entretien 150L permet de faire un contrôle des capteurs.

Version de logiciel

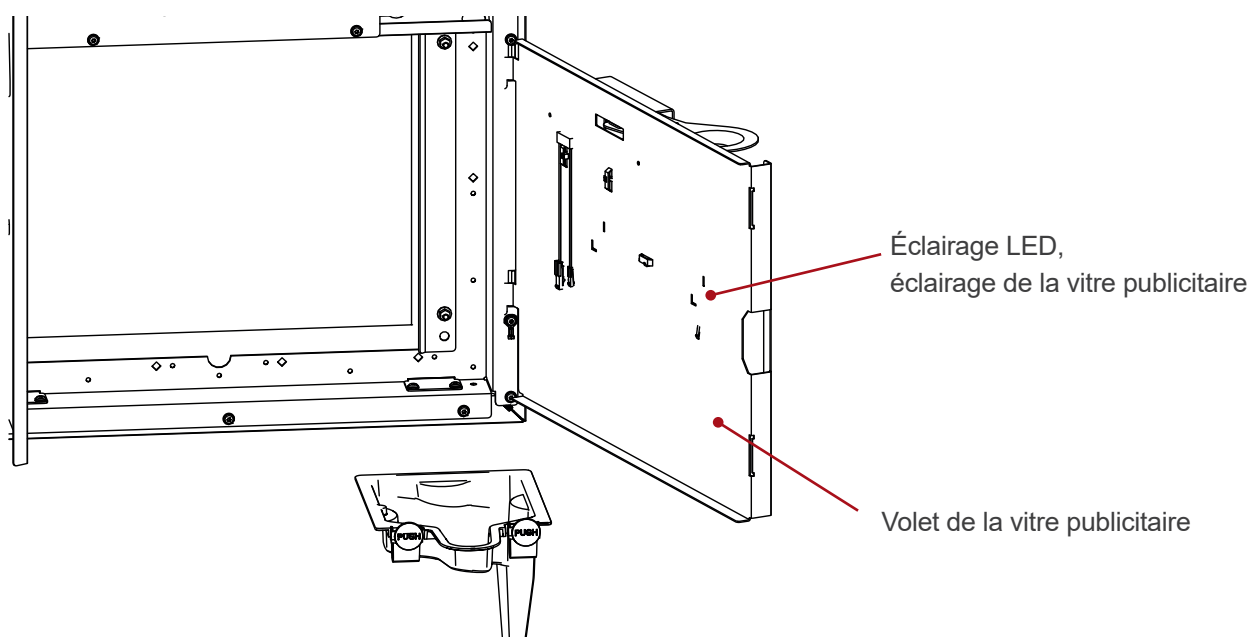
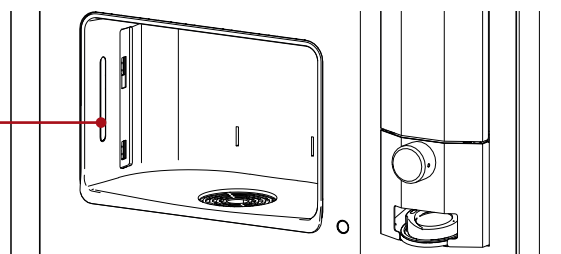
Code d'entretien 900L

Vérifier la version du logiciel.

Elle doit être actuelle (<http://www.sielaff.de/centre de téléchargement/>).

Éclairages de la vitre publicitaire et de la trappe de distribution

Éclairage zone de distribution



Éclairage LED,
éclairage de la vitre publicitaire

Volet de la vitre publicitaire

Flowmètre

Le flowmètre est un capteur de débit qui mesure la quantité d'eau.

Si le flowmètre est défectueux, le message « Il n'y a pas assez d'eau » s'affiche.

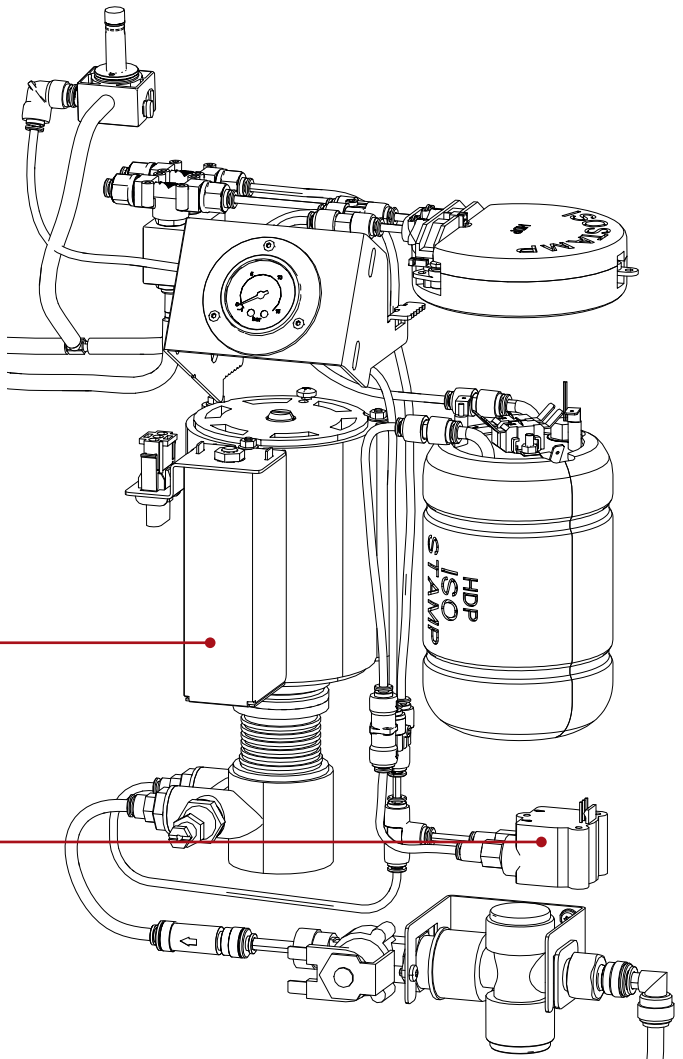
Contrôler le flowmètre

Action

1. Onglet 6 [Paramètres machine] [Fonctions de service] [Commande]
 2. Insérer la clé de service
 3. Entrer le code d'entretien 52L
 4. Appuyer sur envoyer
- ✓ Le débit moyen s'affiche.

Condensateur de la pompe sous le recouvrement.

Flowmètre

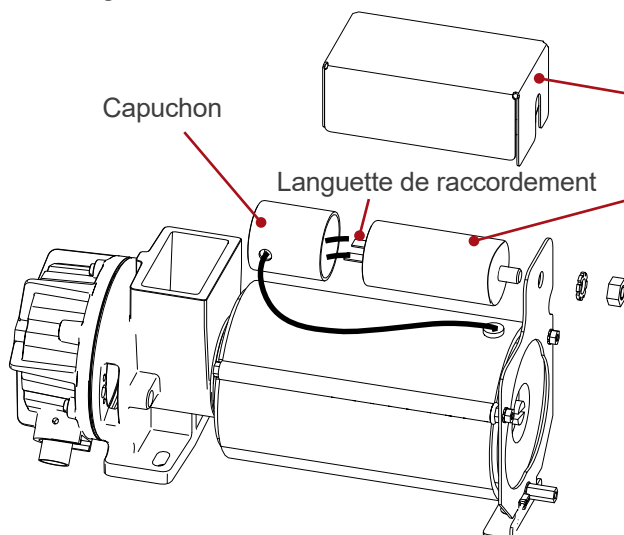


DANGER, risque d'électrocution

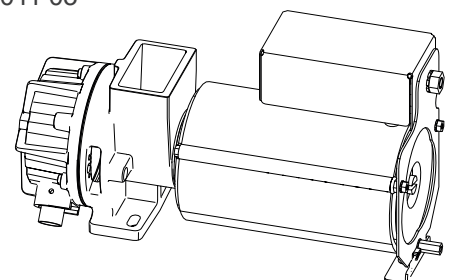
Composants électriques sous tension. Blessures graves à mortelles. Avant de commencer, mettre l'appareil hors tension en retirant par exemple la prise de courant.

Condensateur

- Décharger le condensateur avant de commencer les mesures.
- Débrancher les contacts électriques.
- Mesurer la capacité du condensateur.
- La tolérance de la capacité est indiquée sur le condensateur. Si la valeur de cette tolérance a été dépassée, il faudra échanger le condensateur.



Condensateur 12 μ F, 400 V
N° deréf. 407 00 011 03



Condensateur du moulin monté correctement

5.6 Régler la pression dynamique

La pression dynamique dépend de la pression de l'eau arrivant de la conduite. C'est pourquoi il faut contrôler la pression dynamique à chaque nouvelle installation de machine ou à chaque changement de site d'installation et en l'occurrence l'ajuster.

Les joints gonflables nécessitent une pression dynamique exacte de 9,5 bar.

Condition

- Le chauffage du chauffe-eau pour l'expresso doit être éteint, voir onglet 6 [Configuration de la machine] [Chauffage/Système d'eau] [Chauffage éteint]
- Tournevis (plat)
- Clé à douille SW 14 mm avec logement adapté

Action

1. *Ouvrir la porte de la machine.*
 2. *Onglet 6 [Configuration de la machine] [Fonctions de service] [87M] Vider le chauffe-eau*
 3. *Insérer la clé de service*
 4. *Appuyer sur [OK]*
 - La pression diminue et l'aiguille du manomètre doit montrer 0 bar.
 5. *Onglet 6 [Configuration de la machine] [Fonctions de service] [86M]*
 - La pression augmente.
 - La fonction de service enclenche un test de la pression (pression dynamique). Valeur théorique de 9,5 bar sur l'indicateur de pression.
 6. *Entrer [87M]*
 - La pression diminue.
 - ✓ Il est maintenant possible de corriger les réglages :
 - si la pression est plus élevée, il est possible de la réduire en tournant le tournevis vers la gauche.
 - si la pression est plus basse, il est possible de l'augmenter en tournant le tournevis vers la droite.
- Pour contrôler si la pression a été réglée correctement, recommencer un test de pression avec [86M].
 - Réallumer le chauffage. voir onglet 6 [Configuration de la machine] [Chauffage/Système d'eau] [Chauffage]
 - Pour finir, serrer l'écrou sur la vis de réglage (s'il est possible d'y accéder).

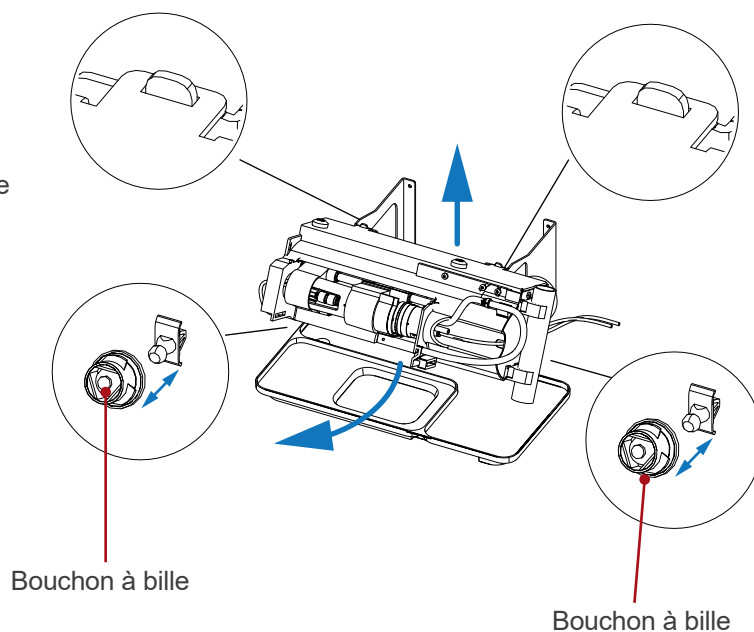
6. Composants

6.1 Infuseur

6.1.1 Décrocher l'infuseur

Saisir l'infuseur par le bas et tirer : le bouchon à bille doit être maintenant sorti.

Soulever l'infuseur et le décrocher par le haut.

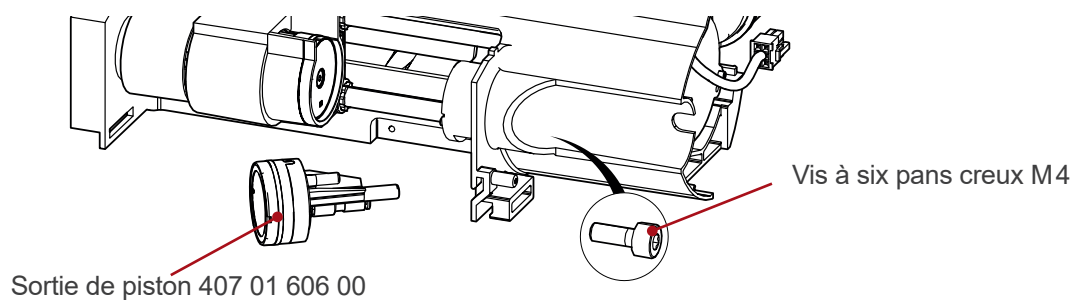


6.1.2 Échanger la sortie de piston

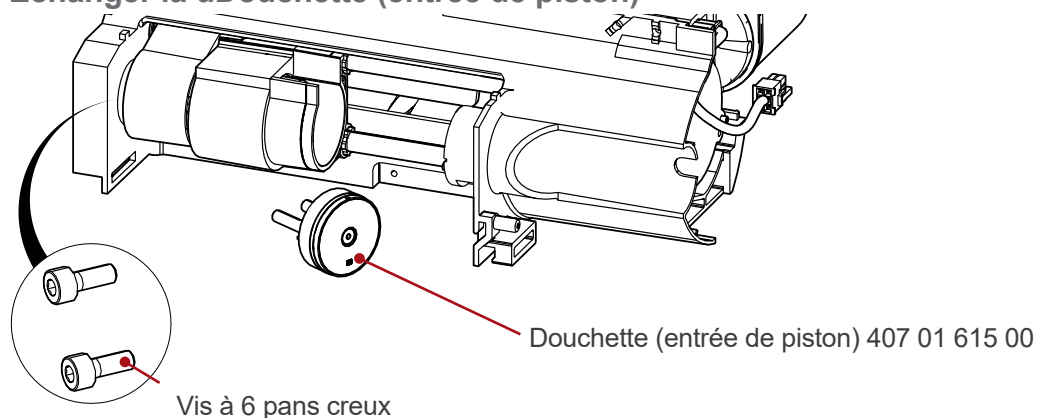


PRUDENCE ! Risque d'écrasement !

Un dispositif protecteur se met en marche lorsque la clé de service est insérée. Si l'infuseur ferme, il y aura un risque de coincement. Ne pas mettre la main près de l'infuseur quand la clé de service est insérée.



6.1.3 Échanger la dDouchette (entrée de piston)

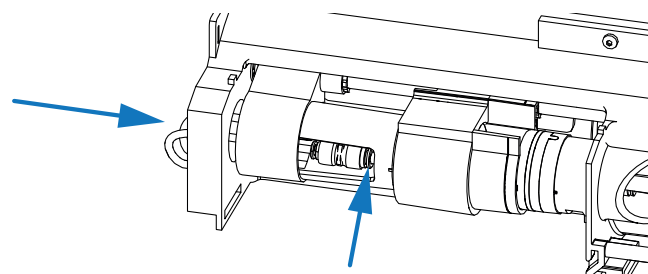


- Décrocher l'infuseur pour accéder au côté gauche.
- Insérer la clé à six pans M4 devant le côté gauche pour retirer les deux vis à six pans creux.

Codes d'entretien :

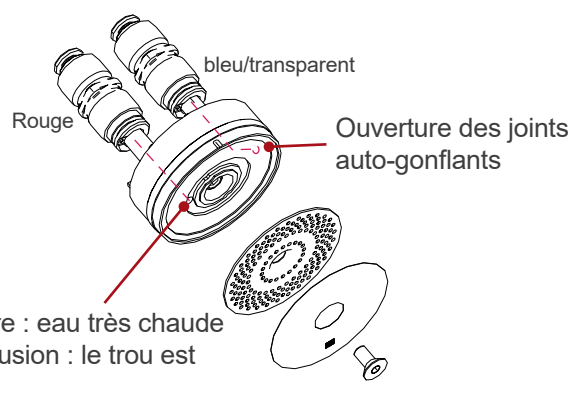
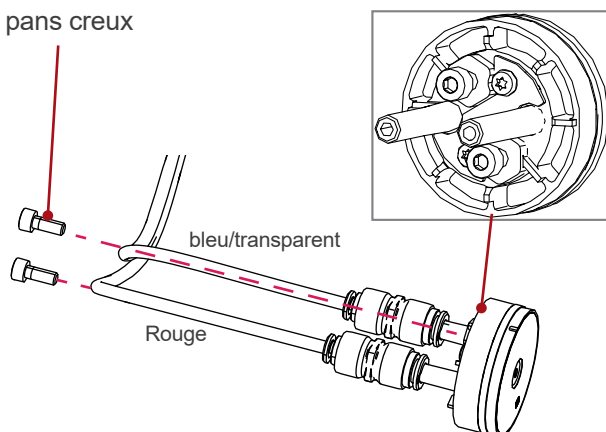
57M Fermer la chambre d'infusion

58M Ouvrir la chambre d'infusion



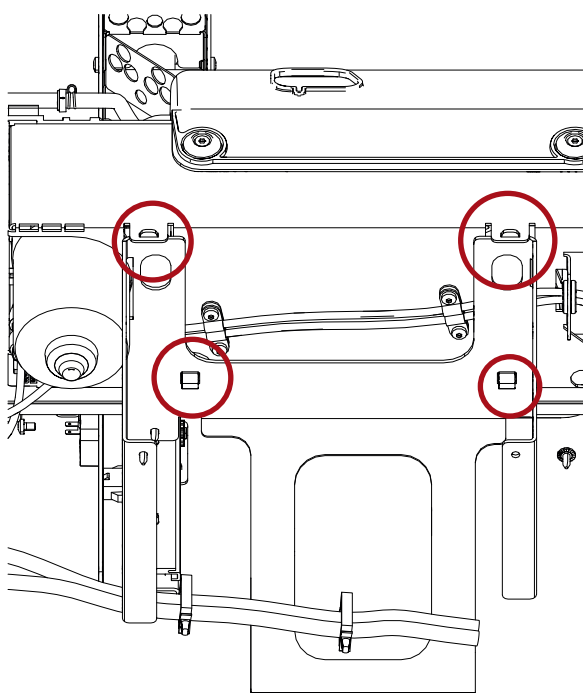
- Ouvrir l'infuseur avec 58M
- Enfoncer le verrouillage à l'aide d'une pince à bec effilé pour retirer le tuyau du raccord (y aller doucement pour ne pas endommager le tuyau).

Vis à 6 pans creux



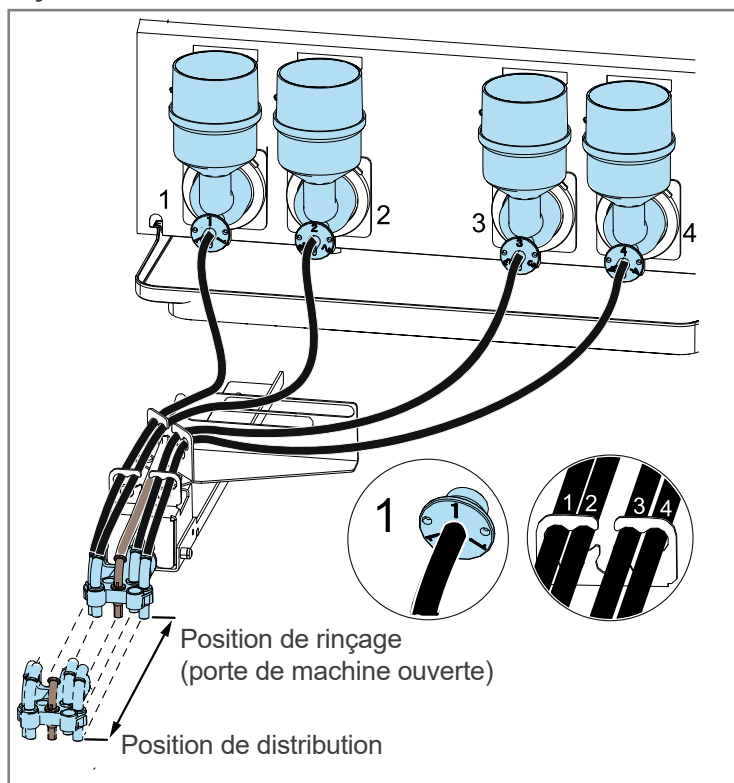
Infuseur monté

Les endroits marqués permettent de contrôler que l'infuseur a été monté correctement.



Vue de l'arrière

Tuyaux



Les tuyaux doivent :

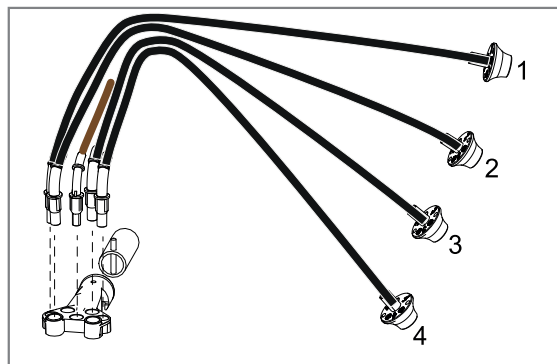
- être posés légèrement en pente (pour éviter que du liquide ne stagne).
- être raccordés dans le bon ordre 1 - 2 - 3 - 4 sur le mixeur.
- être posés de façon parallèle dans les points de fixation.

Action

1. Onglet 6 [Paramètres machine] [Fonctions de service] [Commande]
2. Insérer la clé de service
3. *Entre le code d'entretien :*
62L Voir la position du bras pivotant
62M Amener le bras pivotant vers la position de rinçage
63M Amener le bras amovible vers la position de distribution.

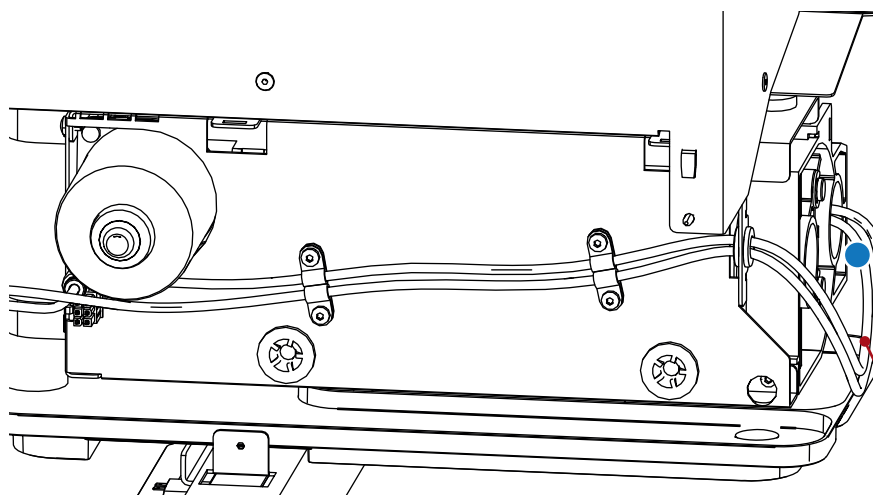
Indication :

le terme « bras pivotant » se réfère à la distribution de boissons mobile et provient des machines précédentes.

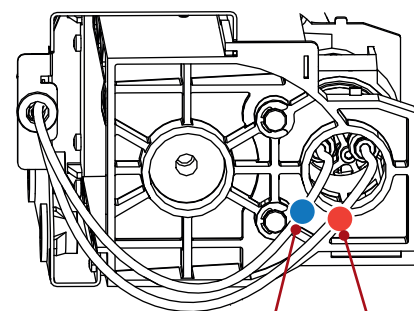


N°	Longueur du tuyau (environ)
1	45 cm
2	48 cm
3	54 cm
4	60 cm

Arrière de l'infuseur

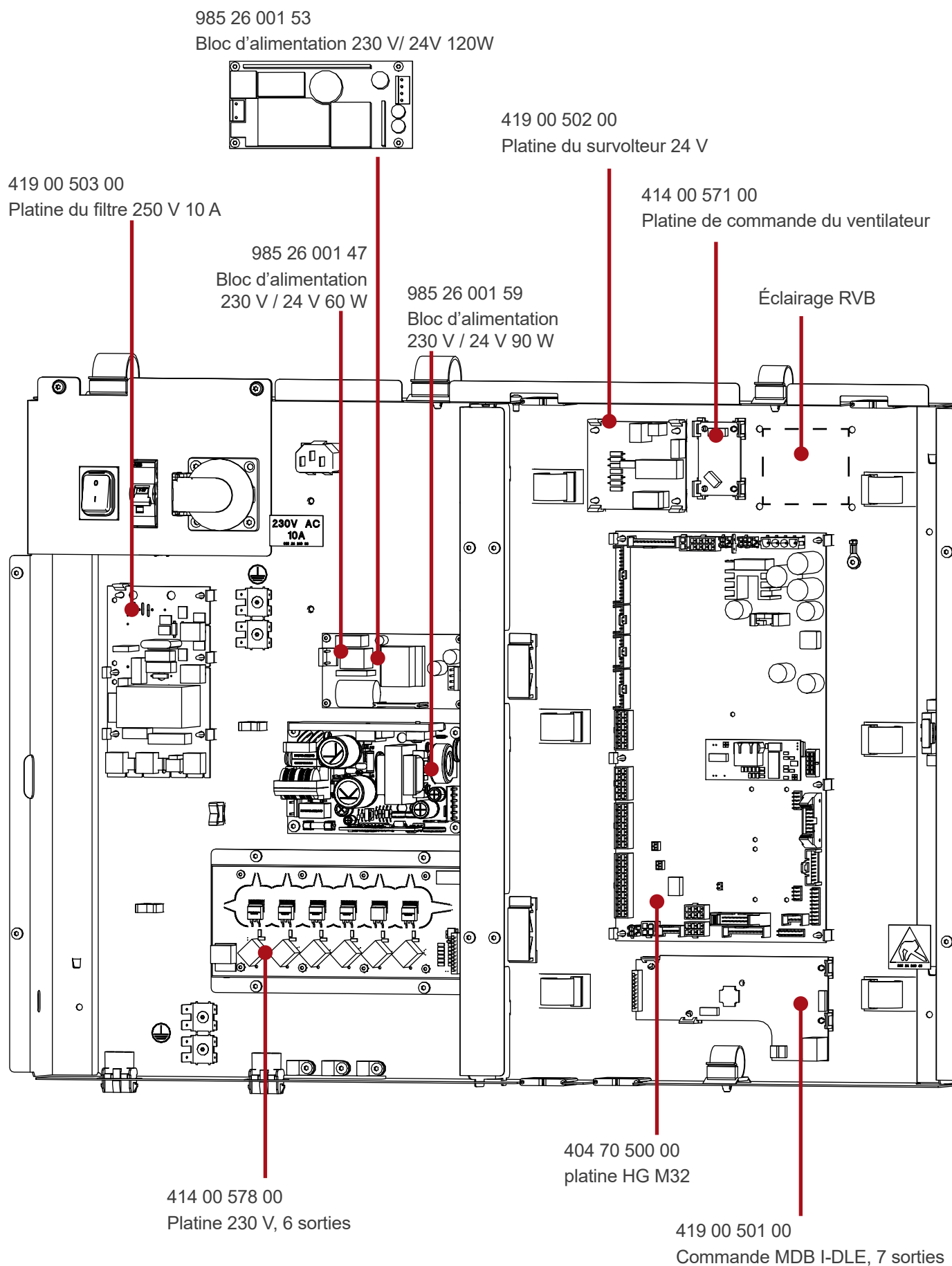


Entrée de l'infuseur

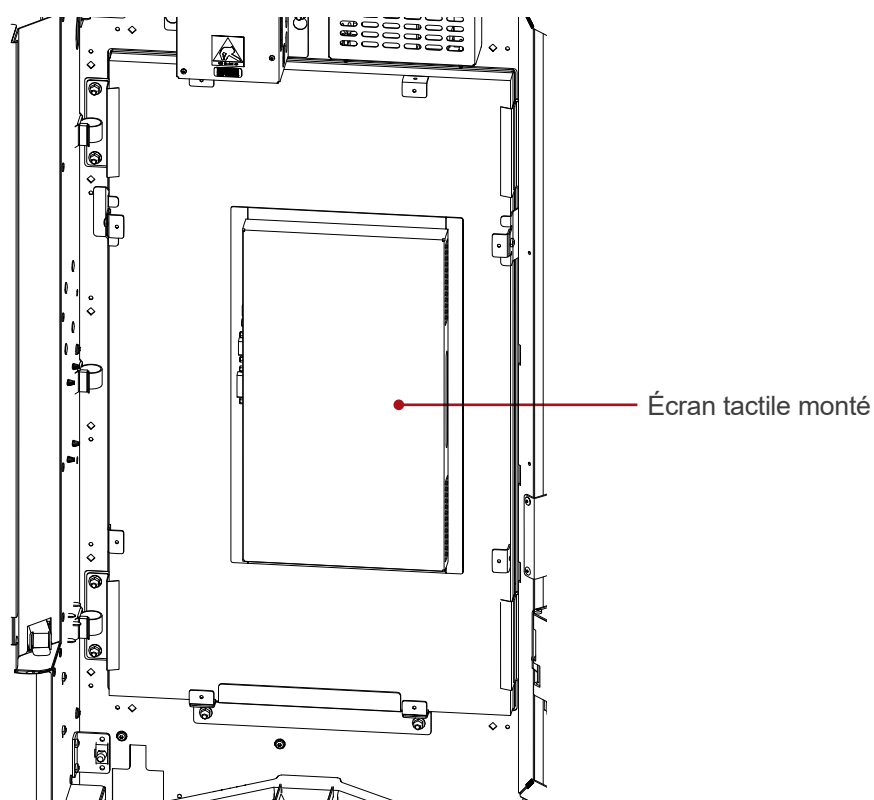
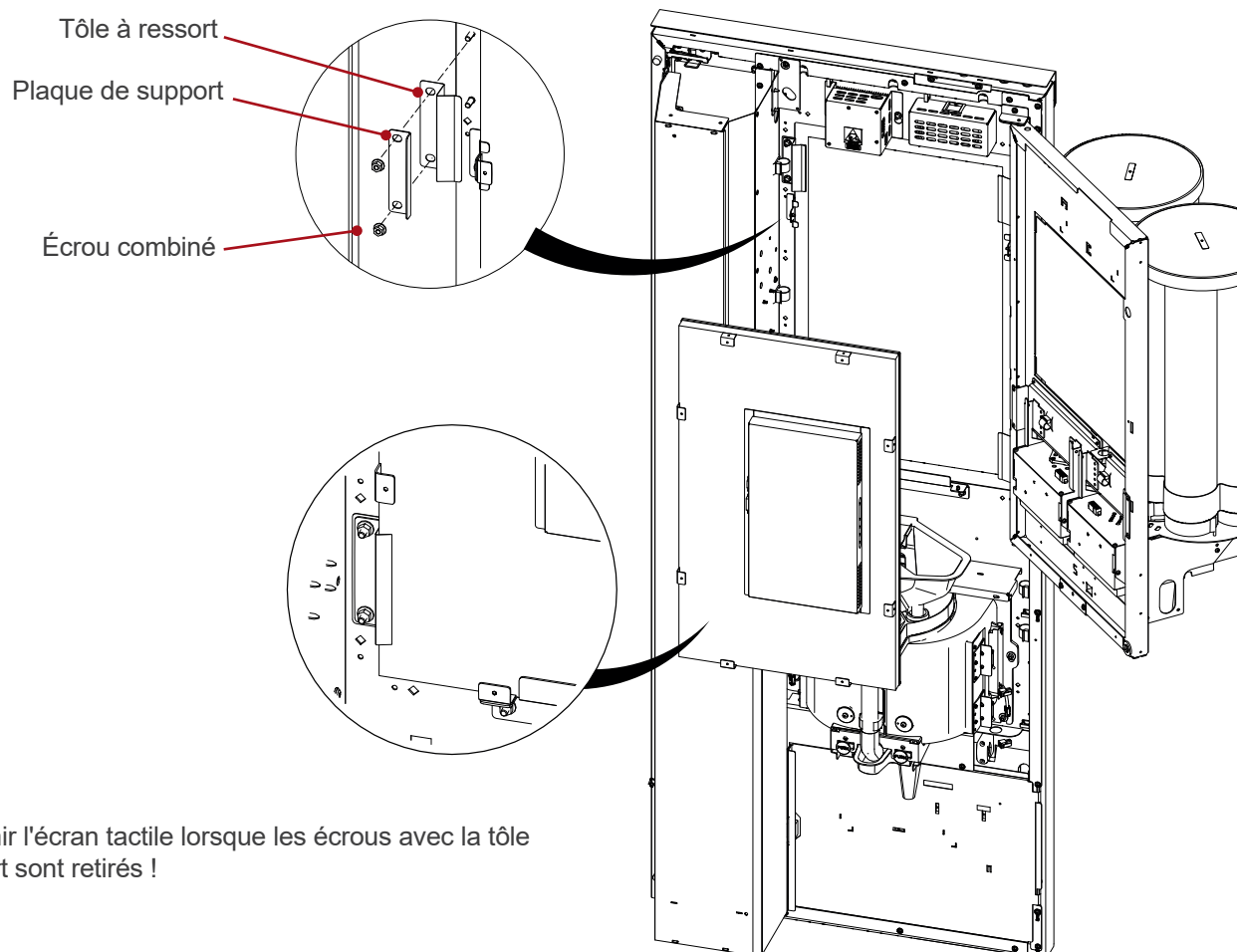


Bleu
rouge ou transparent
rouge ou transparent
Bleu

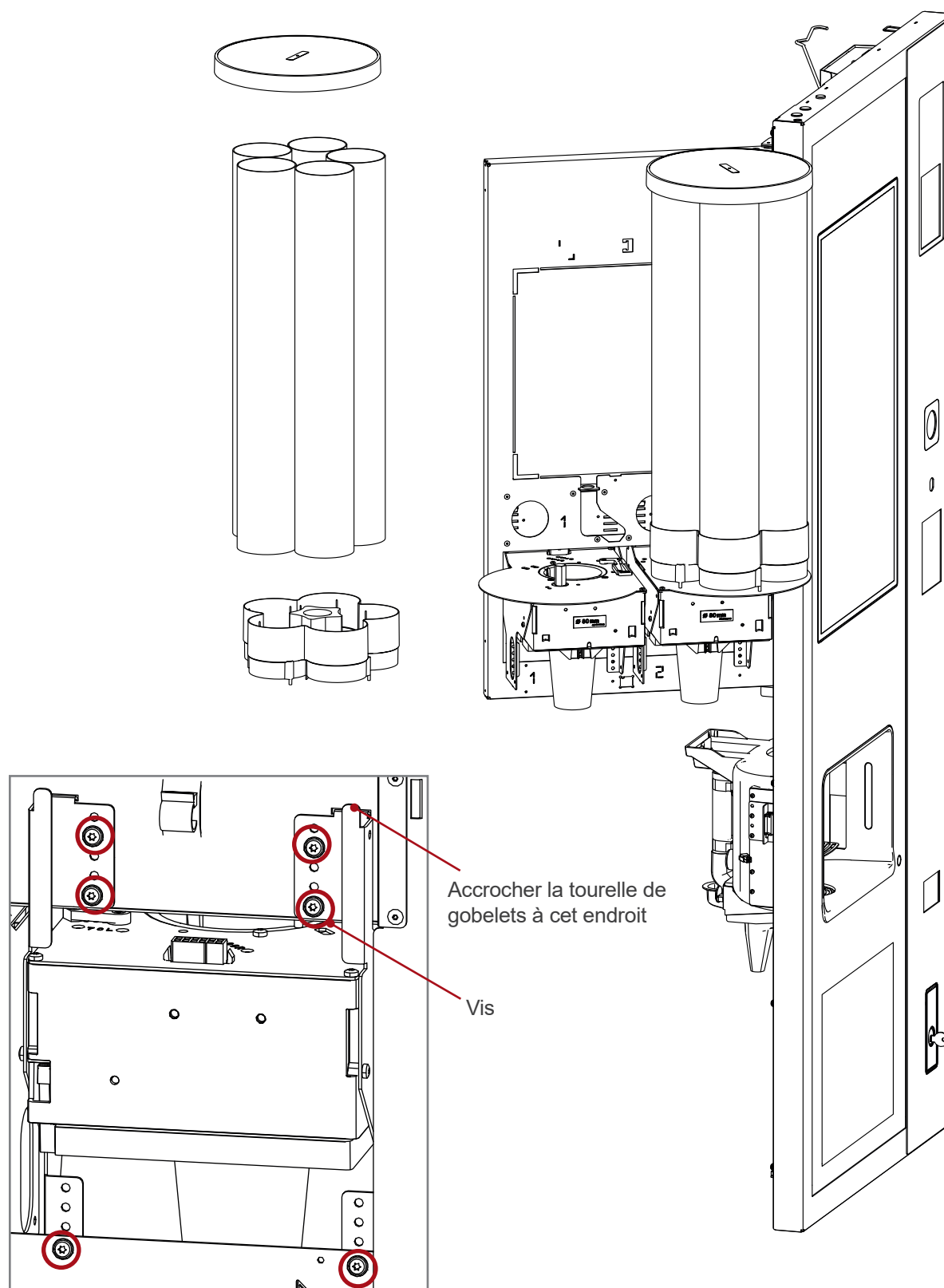
6.2 Support de la commande



6.3 Démonter l'écran tactile de 27"



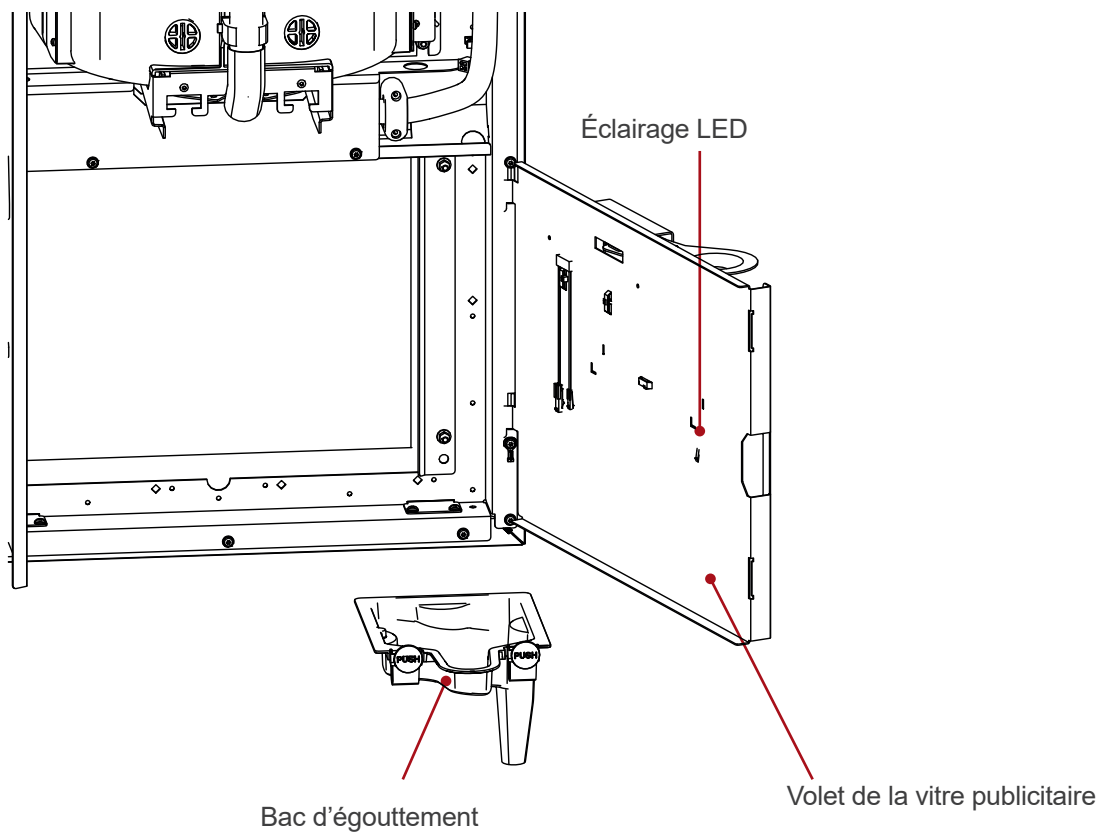
6.4 Démonter la tourelle de gobelets



6.5 Volet inférieur de la vitre publicitaire

Action

1. Retirer le bac de collecte
 2. Ouvrir le volet.
- ✓ L'éclairage LED est accessible.



6.6 Filtre d'eau

Monter un filtre à eau en amont à partir d'une dureté d'eau de 6° dH (°KH). Contrôlez la teneur en calcaire résiduel lors de l'installation d'un filtre à eau. Elle doit être d'environ 6°dH (°KH). Utilisez pour cela le réglage bypass de la tête du filtre.

Observer les instructions du fabricant.

Modification ultérieure pour l'utilisation d'un filtre à eau :

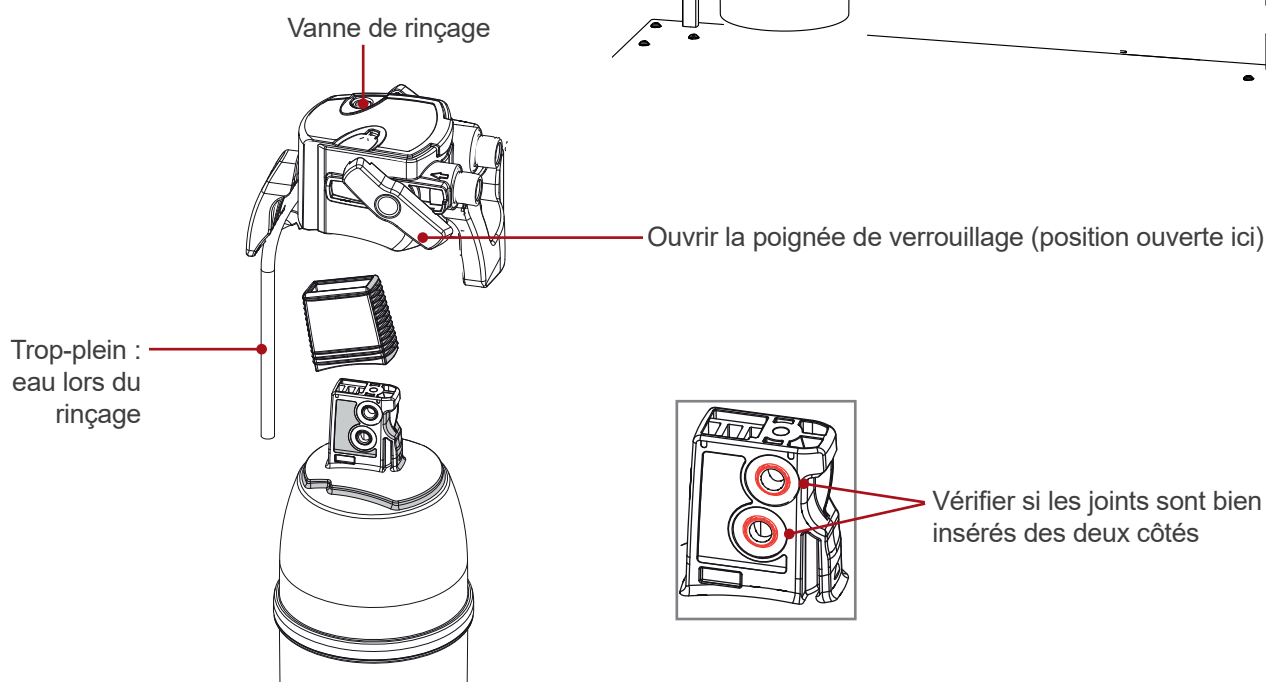
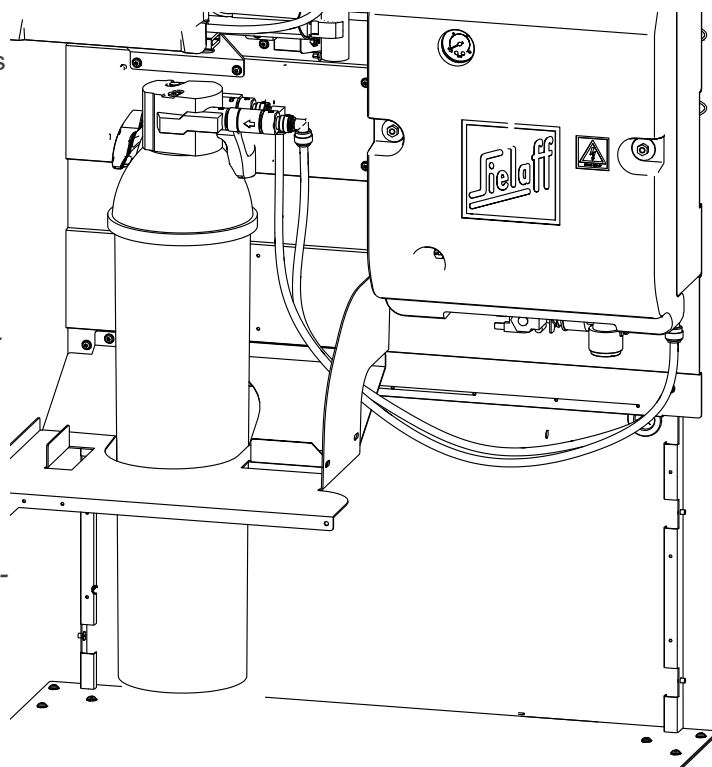
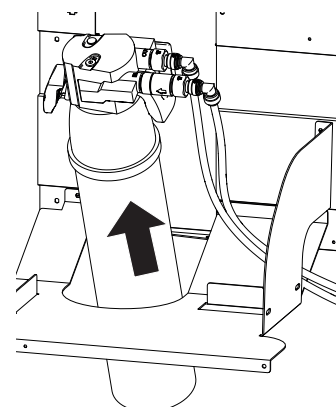
- Fermer l'arrivée d'eau
- Raccorder le tuyau de l'arrivée d'eau au raccord IN de la tête de filtre.
- Raccorder le raccord OUT au raccord rapide de la vanne d'admission principale à l'aide d'un tuyau.
- Ouvrir l'arrivée d'eau
- Rincer la cartouche du filtre, recueillir l'eau dans un seau

Échanger la cartouche du filtre

Lors du remplacement, examiner soigneusement toutes les pièces restantes. Remplacer les pièces défectueuses.

Procédure

1. Ouvrir la poignée de verrouillage
 2. Actionner la vanne de rinçage
 3. Soulever la tête de filtre
 4. Retirer la cartouche filtrante épuisée de son support.
 5. Placer une nouvelle cartouche de filtre
 6. Poser la tête du filtre en appuyant fortement
 7. Fermer la poignée de verrouillage
 8. Rincer la cartouche du filtre, recueillir l'eau dans un seau
- ✓ La nouvelle cartouche de filtre est maintenant opérationnelle.



6.7 Changer le moulin

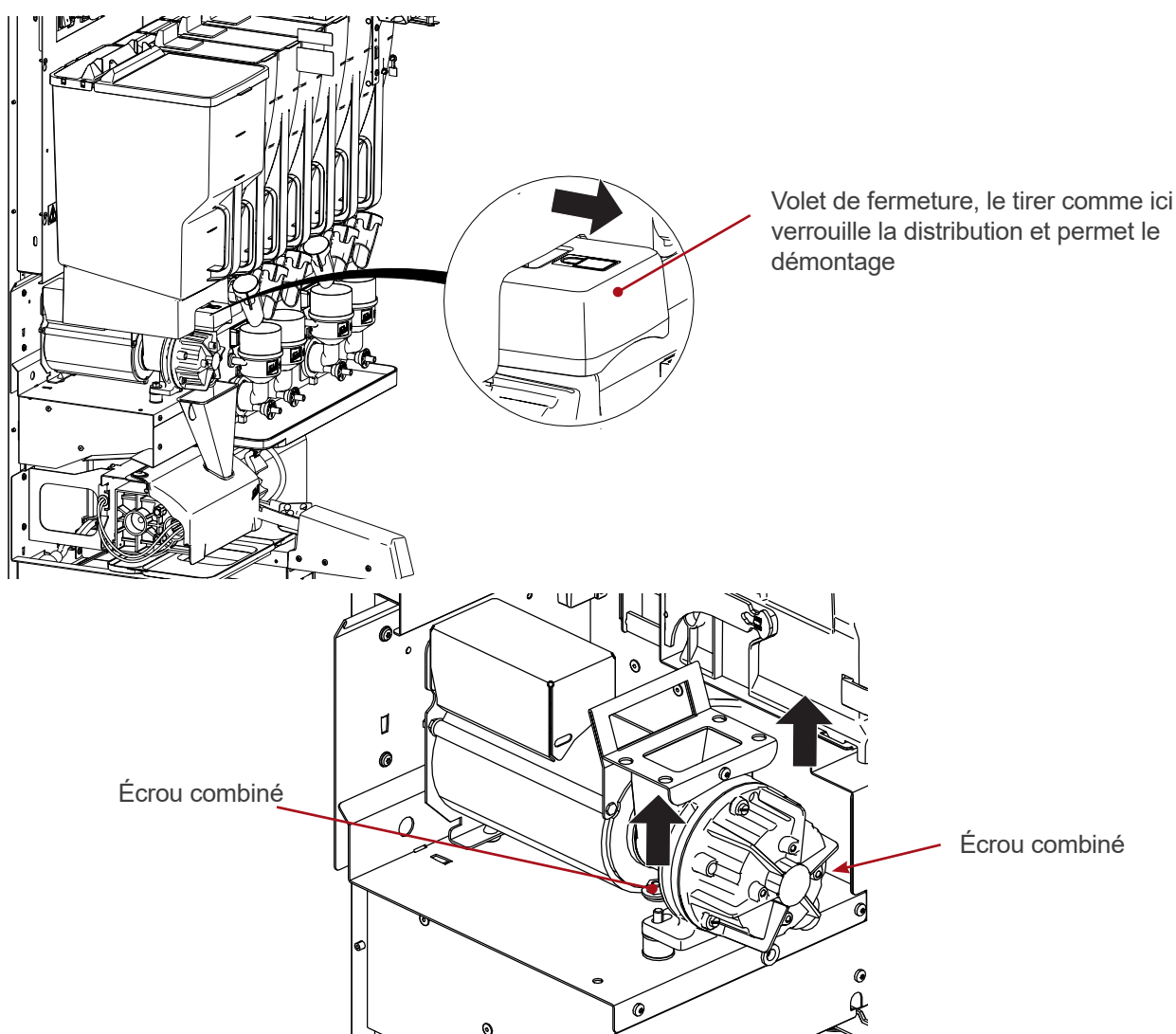


DANGER, risque d'électrocution

Composants électriques sous tension. Blessures graves à mortelles. Avant de commencer, mettre l'appareil hors tension en retirant par exemple la prise de courant.

Procédure

1. Tirer le volet de fermeture, la distribution de grains est bloquée
 2. Soulever le bac à grains
 3. Retirer l'entonnoir de distribution de poudre
 4. Retirer les deux écrous combinés
 5. Débrancher la prise électrique
 6. Débrancher le raccordement à la masse
- ✓ Le moulin est libéré et peut être retiré.



6.8 Chauffe-eau, dispositif de chauffe



DANGER, risque d'électrocution

Composants électriques sous tension. Blessures graves à mortelles. Avant de commencer, mettre l'appareil hors tension en retirant par exemple la prise de courant.

Condition

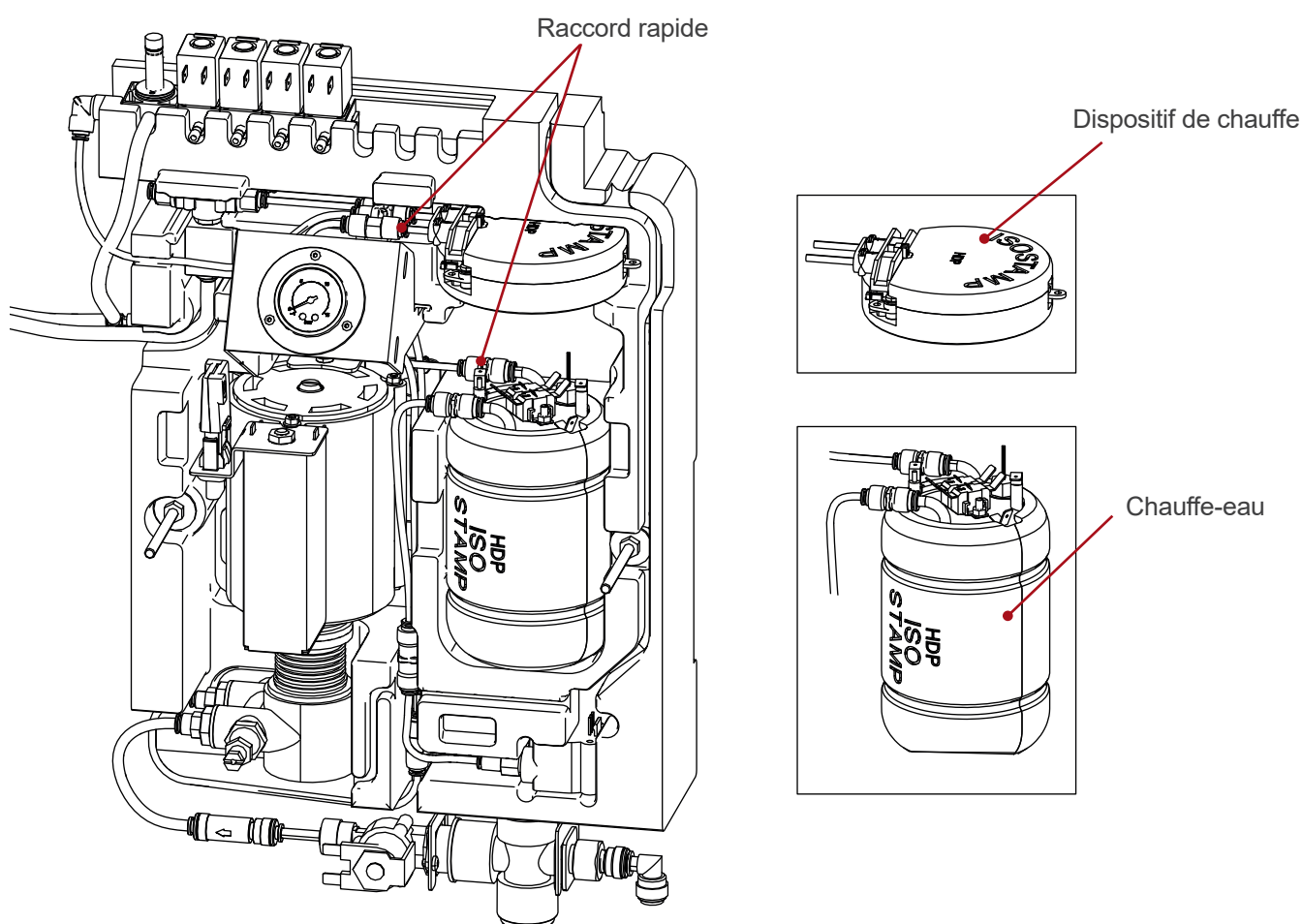
Éteindre le chauffage et rincer pendant 2 minutes pour que le système soit hors pression et refroidisse.

Code d'entretien : 87M Vider le chauffe-eau

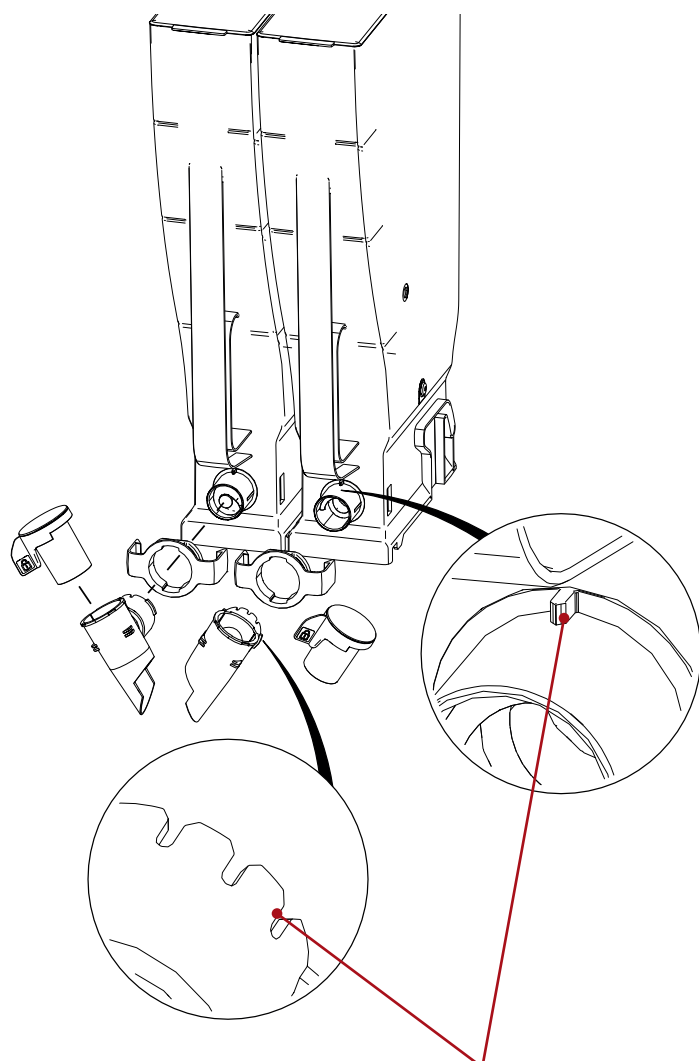
Procédure

1. Mettre la machine hors tension.
2. Retirer les écrous.
3. Retirer le recouvrement en mousse.
4. Desserrer le tuyau du raccord rapide
5. Sortir le tuyau
6. Débrancher la prise électrique
7. Sortir le chauffe-eau ou le dispositif de chauffe du recouvrement en mousse

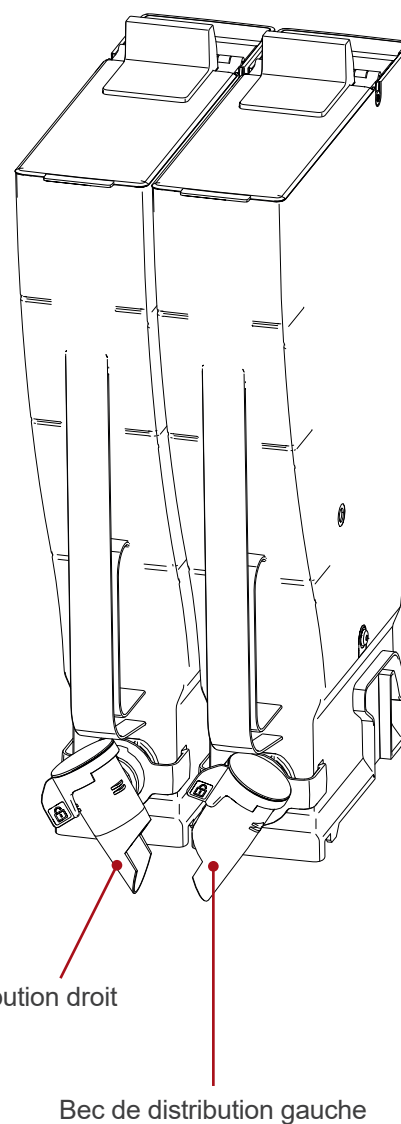
✓ Le chauffe-eau ou le dispositif de chauffe peut être échangé.



6.9 Bacs solubles

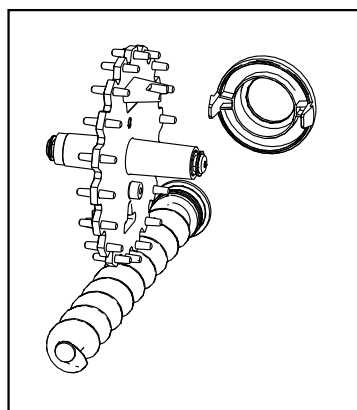


Lors de l'assemblage, le nez et l'encoche doivent s'enclencher l'un dans l'autre.

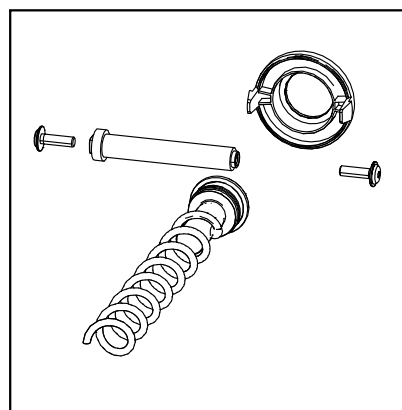


Bec de distribution droit

Bec de distribution gauche

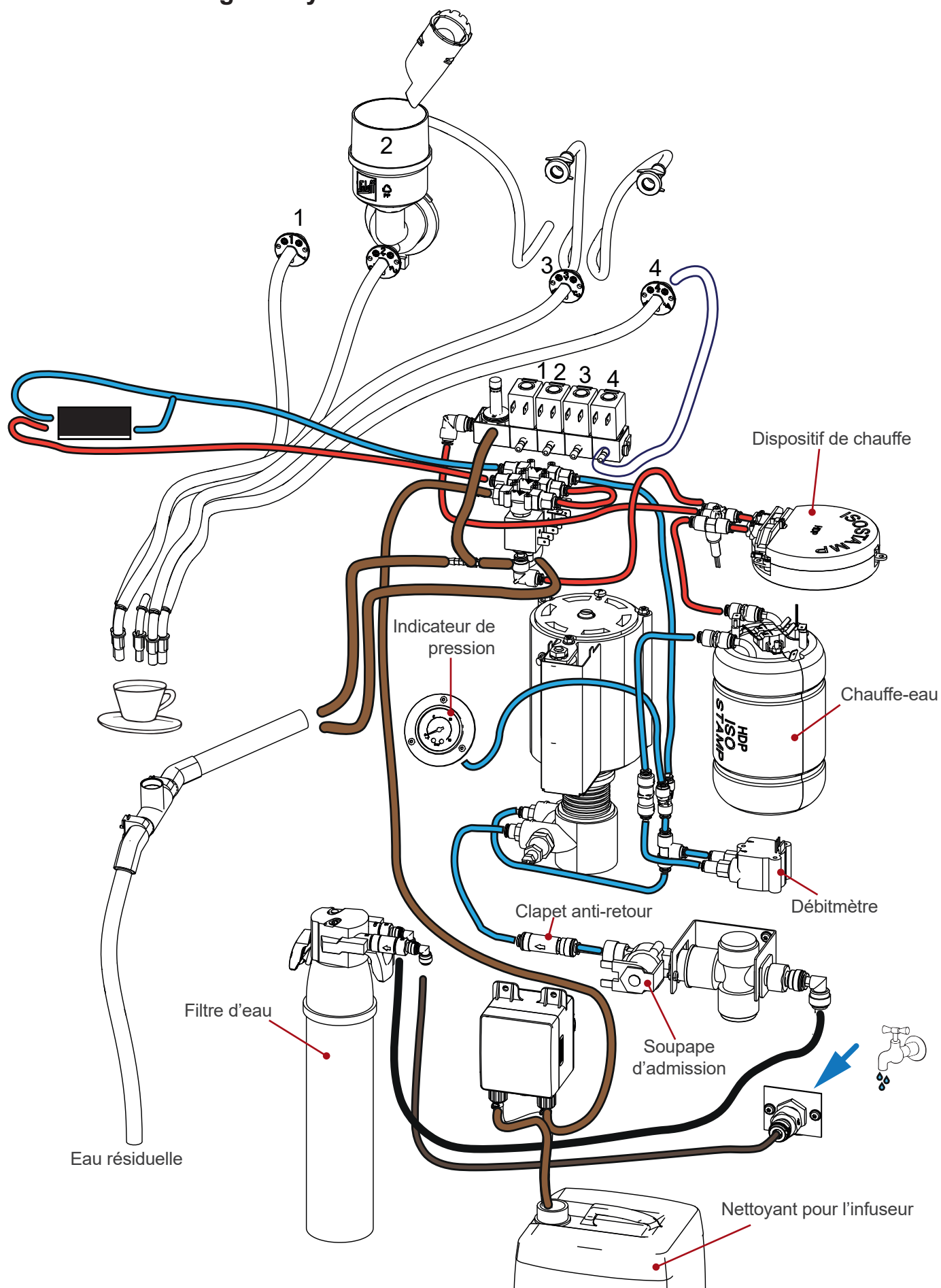


Intérieur du bac de produit instantané avec roue de malaxage



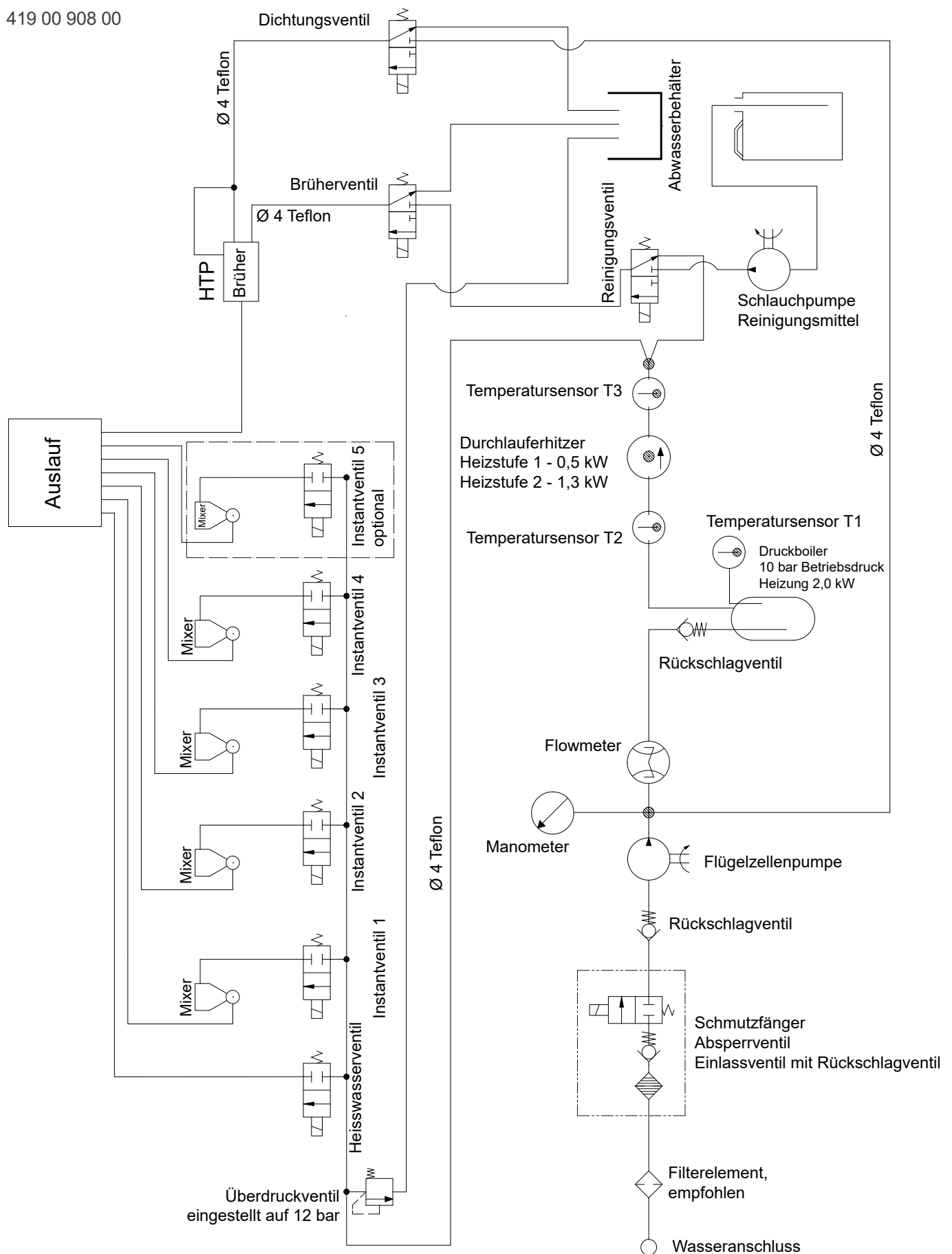
Intérieur du bac de produit instantané avec vis sans fin

7. Plan de câblage du système d'eau



8. Schéma des connexions du système d'eau

419 00 908 00



9. Codes de service

Selon le modèle de machine, certains codes d'entretien ne sont pas disponibles !

1L	Tension d'alimentation
2L	Statut de la porte
3L	Bloc d'alimentation du moteur
4L	Alimentation logique
9L	Température bloc d'alimentation
50L	Interrupteur de fin de course rendu-monnaie
277L	Version du logiciel
47M	Lumière
50M	Rendu-monnaie
91L	Statut des appareils MDB
91L1	Appareil MDB Debug
91L2	Debug appareil MDB suivant
101M	Changeur de pièces : tube 1 une fois
102M	Changeur de pièces : tube 2 une fois
103M	Changeur de pièces : tube 3 une fois
104M	Changeur de pièces : tube 4 une fois
105M	Changeur de pièces : tube 5 une fois
106M	Changeur de pièces : tube 6 une fois
110M	Changeur de pièces : vider tous les tubes
111M	Changeur de pièces : vider le tube 1
112M	Changeur de pièces : vider le tube 2
113M	Changeur de pièces : vider le tube 3
114M	Changeur de pièces : vider le tube 4
115M	Changeur de pièces : vider le tube 5
116M	Changeur de pièces : vider le tube 6
101M1	Changeur de billets : tube 1 une fois
102M1	Changeur de billets : tube 2 une fois
103M1	Changeur de billets : tube 3 une fois
104M1	Changeur de billets : tube 4 une fois
105M1	Changeur de billets : tube 5 une fois
106M1	Changeur de billets : tube 6 une fois
110M1	Changeur de billets : vider tous les tubes
111M1	Changeur de billets : vider le tube 1
112M1	Changeur de billets : vider le tube 2
113M1	Changeur de billets : vider le tube 3
114M1	Changeur de billets : vider le tube 4
115M1	Changeur de billets : vider le tube 5
116M1	Changeur de billets : vider le tube 6
L301L	Activer le mode de service
L302L	Désactiver le mode de service
L303L	Interrompre le service
L310L1	Activer le remplissage de pièces
L310L0	Désactiver le remplissage de pièces
L310L11	Remplissage de billets activé
L310L10	Remplissage de billets désactivé
L320L1	Activer les jetons de pièces
L320L0	Désactiver les jetons de pièces
L320L11	Activer les jetons de billets

L320L10	Désactiver les jetons de billets
L390L1	Fichier : écrire la configuration
L391L1	Fichier : écrire le Debug
L392L1	Fichier : écrire la communication
L392L0	Fichier : écrire fin de la communication
10C	Version de logiciel tri de pièces
32M	Soupape d'admission 1
20M	Soupape infuseur
21M	Soupape café instantané
22M	Soupape poudre de cacao
23M	Soupape thé
24M	Vanne soupe
25M	Vanne Cappuccino spécial
26M	Vanne sucre
27M	Vanne lait en poudre
28M	Rincer la vanne d'eau chaude
14L	Reconnaissance des tasses
30M	Pompe
66M	Infuseur vanne d'étanchéité
67M	Vanne pour l'Americano
86M	Ajuster la pression dynamique
87M	Vider le chauffe-eau
88M	Remplir chauffe-eau à pression (café) + soupape crème 1
1M	Mixeur café instantané
2M	Mixeur poudre de cacao
3M	Mixeur thé
4M	Mixeur soupe
5M	Mixeur Cappuccino spécial
6M	Mixeur sucre/blanchisseur
7M	Mixeur lait en poudre
9M	Moulin à café
19M	Moulin expresso
9M0M	Remplir le moulin à café
19M0M	Remplir le moulin de l'expresso
9M10M	moudre 10 g du moulin à café
19M10M	moudre 10 g du moulin à expresso
10M	Moteur pour le café instantané
11M	Moteur de produit poudre de cacao
12M	Moteur de produit thé
13M	Moteur pour le produit soupe
14M	Moteur de produit Cappuccino spécial
15M	Moteur de produit sucre
16M	Moteur pour le lait en poudre
55L	Compartiment de gobelets 1 vide
56L	Tourelle de gobelets 2 vide

57L	Interrupteur de fin de course tourelle de gobelets1, chariot de séparation avant / arrière
58L	Interrupteur de fin de course tourelle de gobelets2, chariot de séparation avant / arrière
55M	Distribution d'un gobelet 1
56M	Distribution d'un gobelet 2
57M	Fermer chambre d'infusion
58M	Ouvrir chambre d'infusion
59M	Vanne nettoyage de l'infuseur
60M	Pompe liquide nettoyant
60M0M	Aspirer le liquide de nettoyage
62L	Chercher la position du bras pivotant
62M	Amener bras pivotant vers la position de rinçage
63M	Amener bras pivotant vers la position de distribution
64M	Moteur pour le sucre sec
65M	Distribution de spatules
90M	Course de référence du support de gobelet
92M	Position du support de gobelets pour les gobelets provenant de la tourelle de gauche
93M	Position du support de gobelets pour gobelets provenant du mécanisme de distribution de droite
94M	Position du support de gobelets pour propre tasse
95M	Ouvrir le support de gobelets
96M	Fermer le support de gobelets
90L	Position du support de gobelets
92L	Position du support de gobelets pour gobelet gauche
93L	Position du support de gobelets pour gobelets de droite
94L	Position du support de gobelets pour propre gobelet
21L	Afficher version de logiciel
23L	Affichage des heures d'exploitation
26L	Ouvertures de porte
28L	5 dernières ouvertures de porte et 5 derniers nettoyages
29L	Statut vanne d'eau chaude
29M	Soupape eau chaude
30L	Statut des pompes
40L	Date dernière modification de prix
45L	Établir une connexion en ligne
51L	Émetteur d'impulsions
52L	Débit
53L	Débit de l'infuseur
54L	Quantité d'eau
69L	Rendre le journal de nouveau lisible
79L	Demander les données des capteurs de pesage
80L	Remettre à zéro l'heure du dernier nettoyage

81L	Cashless Save ID activé/désactivé
82L	Collecteur vidé
85L	Remettre à zéro le compteur de filtres
86L	Remettre le compteur de service à zéro
87L	Remettre à zéro le compteur des nettoyages effectués
88L	Remettre le compteur de marc de café à zéro
89L	Réinitialiser les erreurs
33M	Ventilateur
150M	Course de référence de l'infuseur
215M	Rincer le mixeur
217M	Test de l'instantané
96M10M	Aspiration du lait
100L	Connexion de la communication
101L	VMI
100M0M	Actualisation VMI
100M2M	Statut de livraison VMI
102L	Statistiques de mémoire cache
103L	Statistiques Kbus
104L	Statistiques de diffusion
105L	Statistiques MDB
106L	ID VMI
107L	Numéro de série VMI
122L	Chauffe-eau rempli
150L	Capteur d'humidité
151L	Interrupteur à clé 1
152L	Interrupteur à clé 2
153L	Bac d'eau
900L	Version du logiciel
901L	Statut de la machine
902L	Configuration de la machine
903L	Statut d'initialisation de la machine
904L	Charge de calcul
81M	Mettre la machine en mode d'entretien
82M	Réinitialiser le mot de passe IR
83M	Distribution sans tambour
222M	Mettre en mode démo
99M40M	Sauvegarder la banque de données
99M41M	Restaurer la banque de données
99M42M	Effacer les statistiques
99M43M	Effacer le journal
99M44M	Effacer la configuration
99M45M	Effacer les statistiques relatives aux sélections
99M46M	Nouvelle initialisation des sélections

99M47M	Effacer le paramètre du processus
99M48M	Réinitialiser le numéro de version de la banque de données
99M49M	Effacer tous les noms de produits de la banque de données
99M50M	Mettre les sélections sur enable
99M55M	Mettre la machine en marche puis effacer le code d'erreur EC_1002
99M56M	Mettre hors service la machine avec le code d'erreur EC_1002
99M57M	Effacer tous les droits d'accès
99M60M	Enregistrer la configuration en tant que fichier de sauvegarde
99M61M	Transférer la configuration du fichier de sauvegarde
99M78M	Effacer l'historique des erreurs
99M80M	Télécharger la configuration par défaut
99M81M	Effacer la banque de données et redémarrer le processus de données
99M85M	Réinitialiser l'historique des erreurs et le compteur
99M86M	Mettre les appels du client Tcp à 0.
99M87M	Effacer les données de consigne
99M91M	Effacer le tableau du journal de la banque de données
99M92M	Statut de livraison
50000L	Statut bac ID 0
50001L	Statut bac ID 1
50010L	Vue d'ensemble état de remplissage du bac
50020L	Calibrage bac mesure point zéro bac 0
50030L	Calibrage bac mesure deuxième poids bac 0
50031L	Calibrage bac mesure deuxième poids 1
70011M	Verrouillage électrique de la porte, ouvrir le compartiment de pièces
700112M	Verrouillage électrique de la porte, ouvrir l'avant de la machine
700101M	Les pièces tombent dans le compartiment n° 1
700102M	Les pièces tombent dans le compartiment n° 2
505031L	Valeur actuelle pesée par la cellule de pesage 1

The diagram illustrates the electrical wiring for a laboratory system. Key components and their connections are as follows:

- Power Supply (TB1):** Connected to a 24V source. It provides power to the control unit (A7) and the flowmeter (BF1).
- Control Unit (A7):** The central processing unit, connected to various sensors and actuators.
- Flowmeter (BF1):** Measures flow rate, connected to the control unit and the pumps.
- Pumps (HU1, HU2):** Two pumps used for fluid circulation, connected to the control unit and the flowmeter.
- Boiler (EB1):** A heating element connected to the control unit and the heater.
- Heater (EB2):** A heating element connected to the control unit and the boiler.
- Sensors (BT1, BT2, BT3):** Temperature sensors connected to the control unit.
- Service Light (EA8):** A light indicator connected to the control unit.
- Service Socket (A1):** A socket for service equipment, connected to the control unit.
- Fuse (SF1):** A fuse protecting the main power line.
- Safety Switch (SF2):** A switch for safety, connected to the main power line.

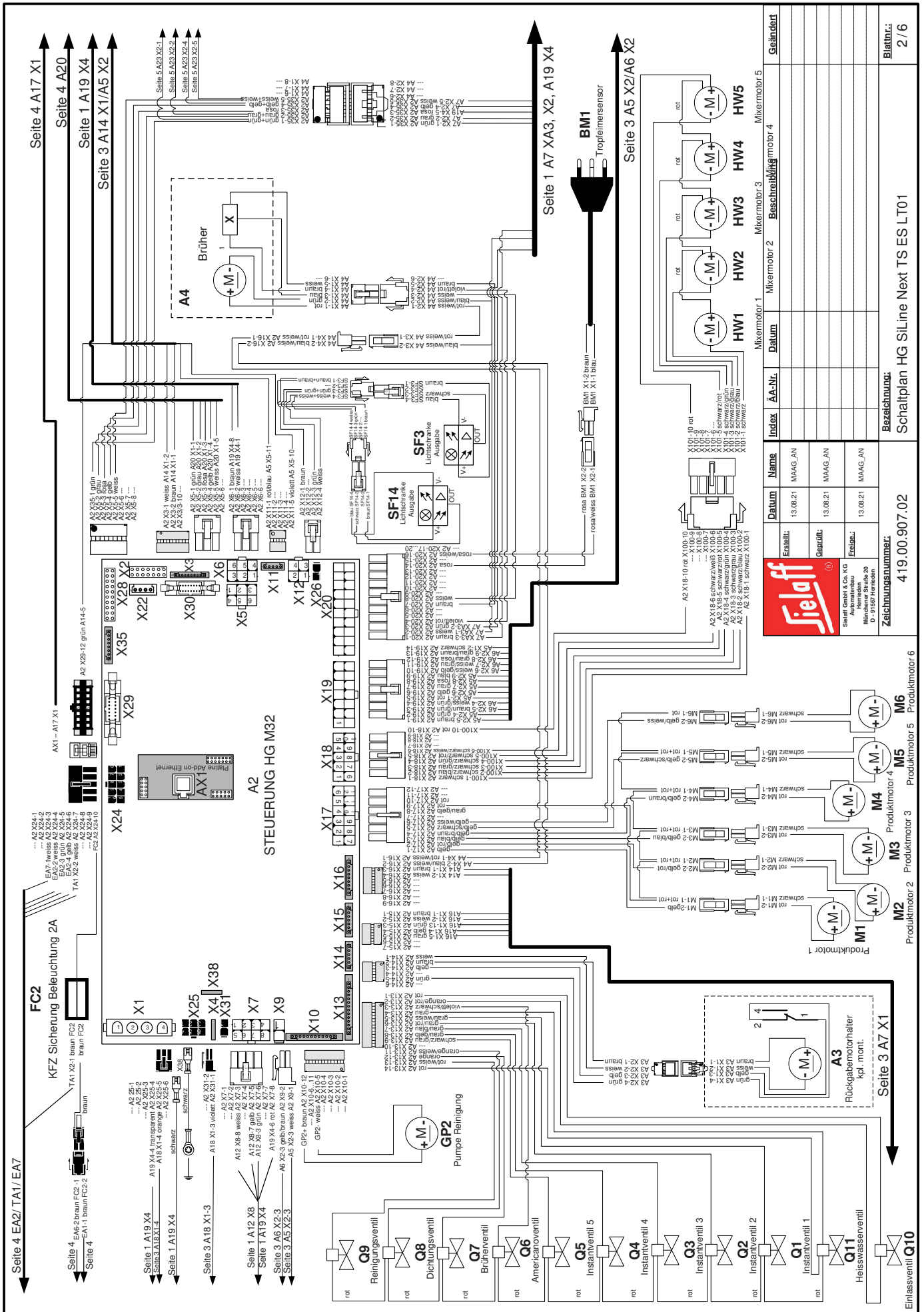
The diagram is organized into sections with labels like 'Seite 1' and 'Seite 2'. A table at the bottom right provides a legend for the components and their connections.

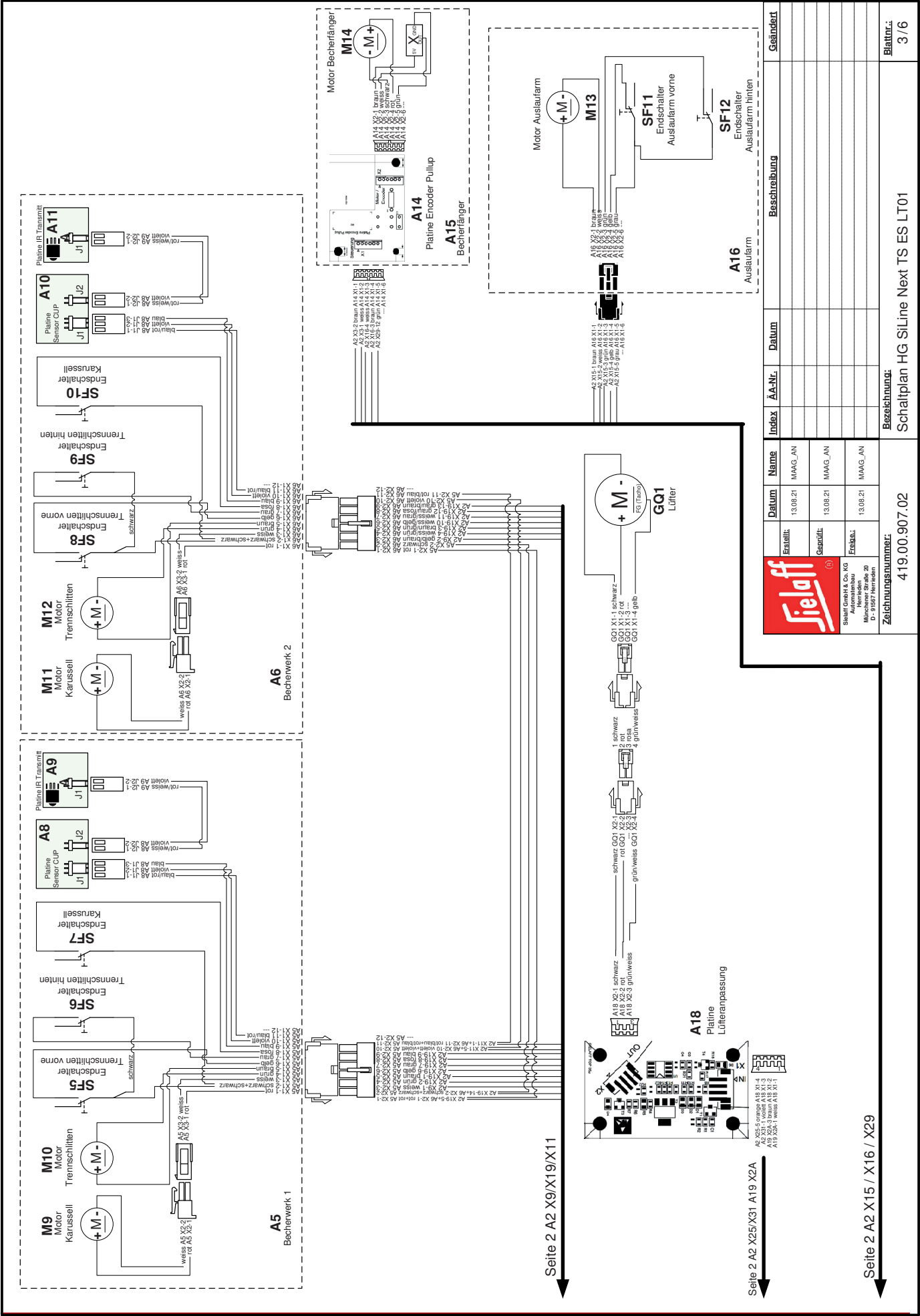
Index	Name	AA-Nr.	Datum	Beschreibung	Geändert
1	MAAG AN		13.08.21		
2	MAAG AN		13.08.21		
3	MAAG AN		13.08.21		

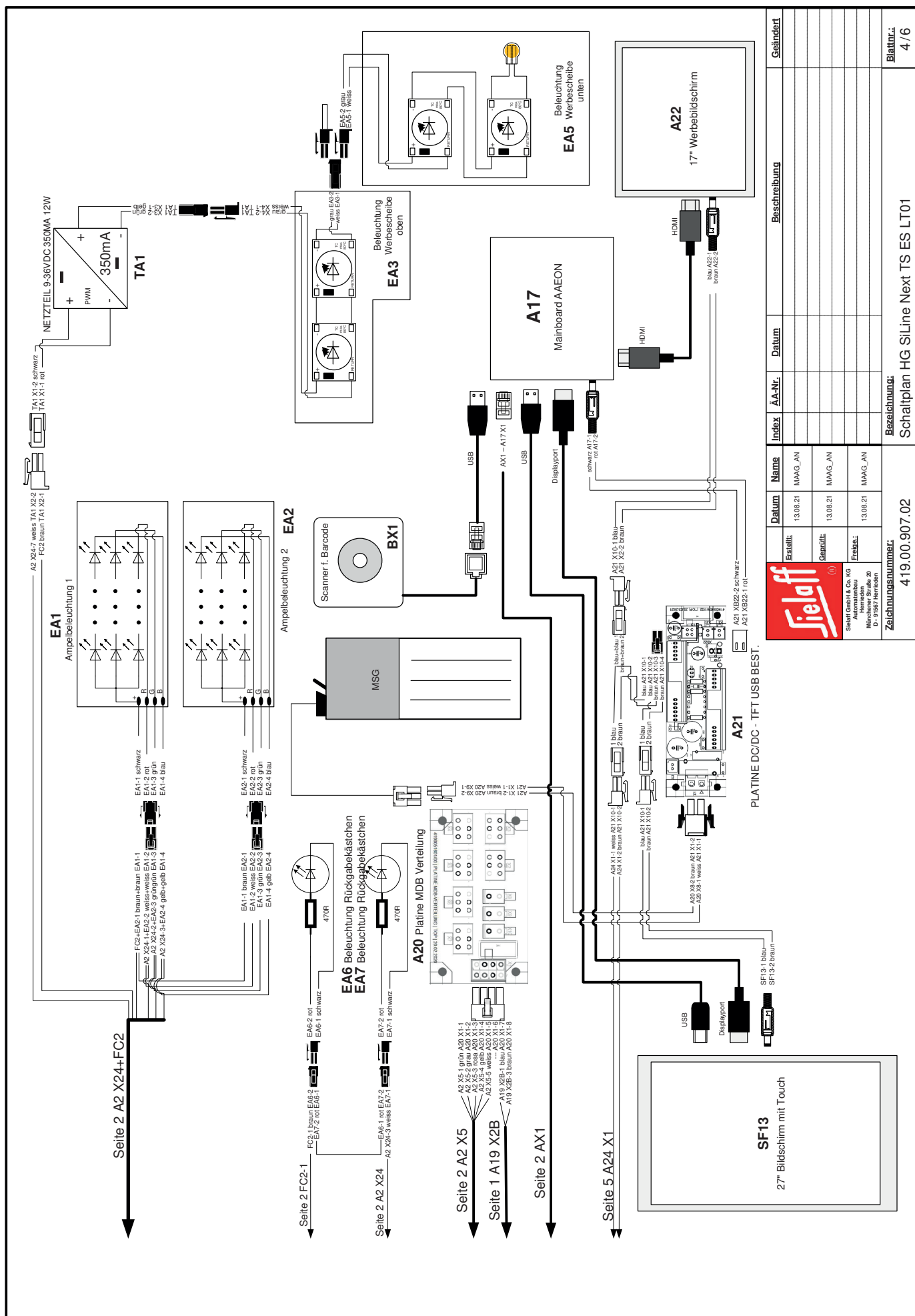
Zeichnungsnummer: 419.00.907.02

Bezeichnung: Schaltplan HG SiLine Next TS ES LT01

Blatt: 1/6









FC1	9852043003	SICHERUNGSAUTOMAT 1-POLIG 10A	B10 - 1TE
FC2	9852133900	KFZ-SICHERUNG	32V /2A /GRAU
GP1	4090501400	FLÜGELZELLENPUMPE MONT.	
GP2	4150203700	Schlauchpumpe vorm.	
SF1	9851429029	Wippschalter bel.Snap-In 2 pol	16A 250V 6,3 * 0,8 Ausschalter
SF2	9851406525	Taster 1-Wechsler Snap-In	10A /250V
SF3	9855535300	LICHTSCHRANKE	REFLEXLICHT 0-2,5M
SF4	9851406527	Sicherheits Trennschalter Snap	
SF5	9851406020	Mikroschalter Wechsler	mit UL-Prüfzeichen
SF6	9851406020	Mikroschalter Wechsler	mit UL-Prüfzeichen
SF7	9851406020	Mikroschalter Wechsler	mit UL-Prüfzeichen
SF8	9851406020	Mikroschalter Wechsler	mit UL-Prüfzeichen
SF9	9851406020	Mikroschalter Wechsler	mit UL-Prüfzeichen
SF10	9851406020	Mikroschalter Wechsler	mit UL-Prüfzeichen
SF11	9851406020	Mikroschalter Wechsler	mit UL-Prüfzeichen
SF12	9851406020	Mikroschalter Wechsler	mit UL-Prüfzeichen
SF13	9855596391	Touchscreen 27Zoll	616,6*364,6*42,0MM
SF14	9855535300	LICHTSCHRANKE	REFLEXLICHT 0-2,5M
SF15	4190162100	NOT-AUS MONT.	
EB1	4047816700	BOILER VORM.	2,0 KW /HG NEXT
EB2	4190012300	DURCHLAUFERHITZER	DUAL
BT1	9851540014	Temperaturfühler NTC-300C	1500C G1/8 Leitung0,3m+Molex
BT3	4190012800	TEMPERATURSENSOR AVS	
A1	4190050300	PLATINE FILTER 250V 10A BEST.	ZWEISTUFIG VG:2 Üsk:2
A2	4047050000	Steuerung HG M32	
A3	4190161800	RÜCKGABEMOTORHALTER MONT.	
A4	4140306400	BRÜHER MONT.	
A5	4190306900	BECHERWERK LI. 80MM MONT.	
A6	4190406900	BECHERWERK RE. 80MM MONT.	
A7	4190050100	STEUERUNG MDB I-DLE 7AUSG.	137*68MM /BESTÜCKT
A8	4140050800	Platine Sensor Cup kpl. best.	5V /Empfänger /SiLine
A9	4130050300	Platine IR Transmitt kpl.Best.	IR Sender B-Stapel /Sensor Cup
A10	4140050800	Platine Sensor Cup kpl. best.	5V /Empfänger /SiLine
A11	4130050300	Platine IR Transmitt kpl.Best.	IR Sender B-Stapel /Sensor Cup
A12	4190110500	LEISTUNGSPLATINE VORM.	
A14	4190057000	Platine Encoder Pullup kpl.	
A15	4190113800	TS ANTRIEB BECHERFÄNGER MONT.	
A16	4190109100	AUSLAUFARM MONT.	
A17	4190118200	Mainboard AAEON mont.	
A18	4140057100	PLATINE LÜFTERANPASSUNG BEST.	PWM DC
A19	4190050200	PLATINE ZUSCHALTUNG 24V BEST.	
A20	4190051600	PLATINE MDB VERTEILUNG BEST.	90*50MM
A21	4190056700	PLATINE DC/DC - TFT USB BEST.	120x38x30mm
A22	4190051400	DISPLAY 17 ZOLL OH. TOUCH	DMX X5542 /12V DC
A23	6500052400	PLATINE STRG. MDB RGB BEST.	62X75MM
A24	4190056900	Platine Münzsortierung best.	HG Next
AX1	4140050600	PLAT.ADD-ON ETHERNET M32 BEST.	F. M32 67,5*27,5MM
TB1	9852600153	Netzteil 230VAC 24VDC 120W	SNP-G129, L*B*H 107*51*36mm
TB2	9852600159	Netzteil 230VAC 24VDC 90W	TP156A / TPSF-90-1-A
TA1	4140055000	NETZTEIL LED VORM.	
BF1	4024140400	FLOWMETER VORM.	

HU1	4080139400	Einbaumühle EK21 kpl.mont.	Auslauf nach rechts
HU2	4080139300	Einbaumühle EK21 kpl.mont.	Auslauf nach links
Q1	4140094000	Magnetventil 2/2	D 6mm (0 -16,0 Bar) Anreihbar
Q2	4140094000	Magnetventil 2/2	D 6mm (0 -16,0 Bar) Anreihbar
Q3	4140094000	Magnetventil 2/2	D 6mm (0 -16,0 Bar) Anreihbar
Q4	4140094000	Magnetventil 2/2	D 6mm (0 -16,0 Bar) Anreihbar
Q5	4140094000	Magnetventil 2/2	D 6mm (0 -16,0 Bar) Anreihbar
Q6	4140094000	Magnetventil 2/2	D 6mm (0 -16,0 Bar) Anreihbar
Q7	4140194100	MAGNETVENTIL 3/2 VORM.	
Q8	4140194100	MAGNETVENTIL 3/2 VORM.	
Q9	4140194100	MAGNETVENTIL 3/2 VORM.	
Q10	4040118600	Halte f Einlassventil 1 kpl.	
Q11	4140094000	Magnetventil 2/2	D 6mm (0 -16,0 Bar) Anreihbar
M1	4120052600	GETRIEBEMOTOR DC 24V	TROCKENZUCKERANTRIEB
M2	4120052600	GETRIEBEMOTOR DC 24V	TROCKENZUCKERANTRIEB
M3	4120052600	GETRIEBEMOTOR DC 24V	TROCKENZUCKERANTRIEB
M4	4120052600	GETRIEBEMOTOR DC 24V	TROCKENZUCKERANTRIEB
M5	4120052600	GETRIEBEMOTOR DC 24V	TROCKENZUCKERANTRIEB
M6	4120052600	GETRIEBEMOTOR DC 24V	TROCKENZUCKERANTRIEB
M9	9852797210	Getriebemotor DC 24V	2,2 Min^-1, Flachst.2,8x0,5
M10	9852703568	Getriebemotor DC 18V m.Zahnrad	1.61.065.064
M11	9852797210	Getriebemotor DC 24V	2,2 Min^-1, Flachst.2,8x0,5
M12	9852703568	Getriebemotor DC 18V m.Zahnrad	1.61.065.064
M13	9852703568	Getriebemotor DC 18V m.Zahnrad	1.61.065.064
M14	4120053000	GETRIEBEMOTOR MONT. M. ZAHNRAD	Z9 / ANTRIEB BECHERWERK
M15	4047066900	Fallenschloss Elektromech. m.	Schalter 73,5(81,26)x37,5x15,5
M16	4047066900	Fallenschloss Elektromech. m.	Schalter 73,5(81,26)x37,5x15,5
BW1	4040054200	Tropfwassersensor kpl.	
HW1	4040033000	Mixerhalterung inkl.Motor	
HW2	4040033000	Mixerhalterung inkl.Motor	
HW3	4040033000	Mixerhalterung inkl.Motor	
HW4	4040033000	Mixerhalterung inkl.Motor	
HW5	4040033000	Mixerhalterung inkl.Motor	
GQ1	4140052600	LUEFTER VORM.	
EA1	9852201600	LED MODUL RGB STREIFEN 24V	14,4W/M /100*10MM/KV 0,14M
EA2	9852201600	LED MODUL RGB STREIFEN 24V	14,4W/M /100*10MM/KV 0,14M
EA3	4190054800	KV LED BELEUCHTUNG SCHEIBE	OBERN
EA4	3440053300	LED MODUL RGB STREIFEN 6-FACH	LACKIERT
EA5	4140056100	KV LED BELEUCHTUNG SCHEIBE	
EA6	4080052200	LED-Leuchte 12 V kpl.mont.	150 mm
EA8	4040053500	Lampe vorm. 2-pol.Litze	
BX1	9855500700	SCANNER F. BARCODE	Honeywell HF521



Smart GmbH & Co. KG
Am Markt 1
41900
Herrnstein
Bensheim Straße 20
41900
Herrnstein

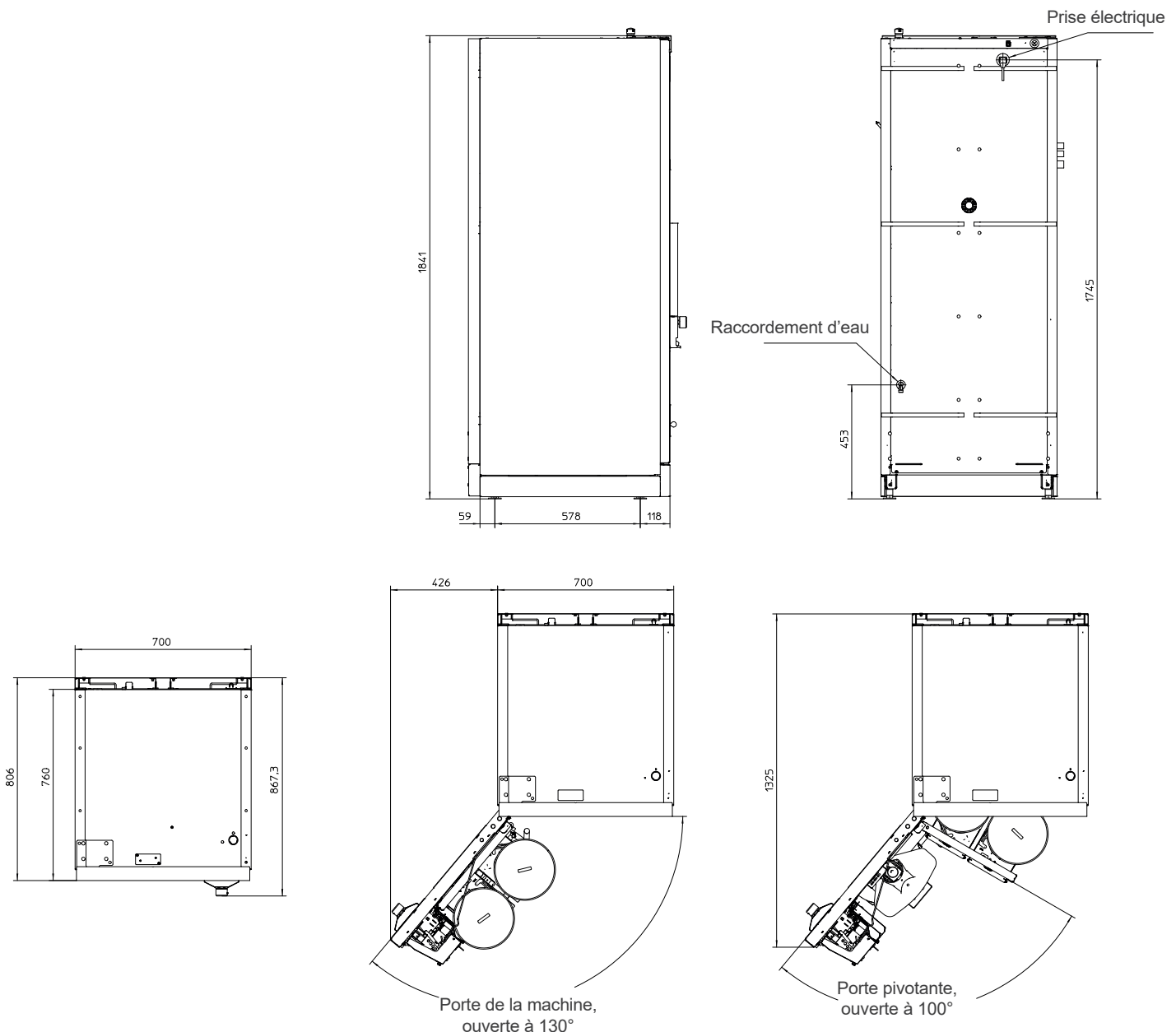
Erstellt:		13.08.21	MAAG_AN
Geprüft:		13.08.21	MAAG_AN
Freigegeben:		13.08.21	MAAG_AN
Zeichnungsnummer:		419.00.907.02	
Bezeichnung:		Schaltplan HG SiLine Next TS ES LT01	
Index		AA-Nr.	Datum
Name		Beschreibung	
Geändert			

Blattnr.:	6 / 6
-----------	-------

11. Installation et mise en service

11.1 Conditions d'installation

- Les exigences relatives à la tension du réseau, au raccordement à l'eau et à la température ambiante se trouvent dans les caractéristiques techniques du manuel d'utilisation.
- Une alimentation insuffisante en électricité peut endommager le distributeur.
- Le réseau électrique existant doit correspondre aux informations figurant sur la plaque signalétique
- Ne faites fonctionner le distributeur que sur une prise de courant correctement installée et reliée à la terre
- Ne pas utiliser des prises multiples ou des rallonges électriques.
- Pour des raisons de sécurité, la prise de raccordement de l'appareil doit être facilement accessible afin de permettre le débranchement de la fiche d'alimentation.
- Avant sa mise en service, le distributeur doit être mis à la température ambiante.
- L'emplacement doit être horizontal, stable, porteur et sans secousses.
- L'appareil doit être facile d'accès pour l'utilisation, le remplissage, le nettoyage et l'entretien.
- Une fois installé, l'appareil doit être placé parfaitement droit. Ajuster avec les quatre pieds existants.
- Le distributeur ne doit pas bouger.
- Il faut respecter les écarts suivants par rapport aux murs ou à d'autres objets (voir illustrations).



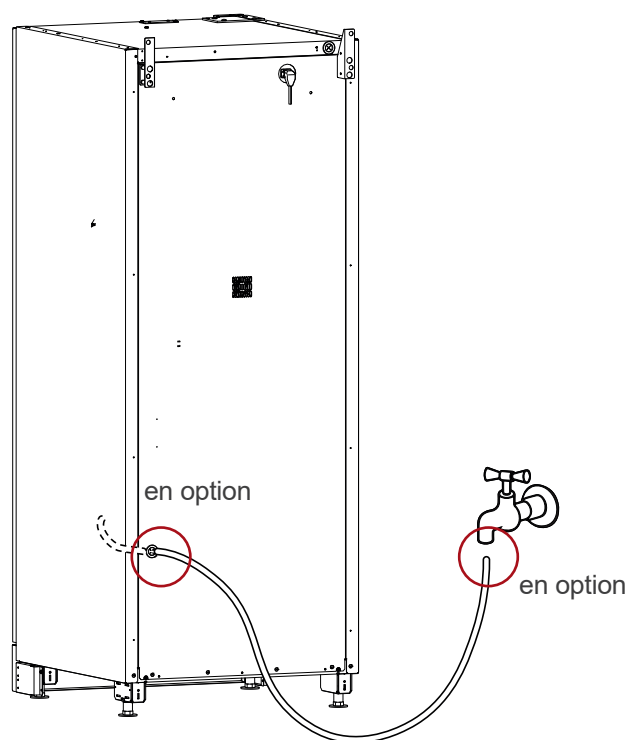
11.2 Mise en service

Fixation de sécurité pour le transport

Après le déballage du distributeur, il faut retirer éventuellement les fixations pour le transport. Des cartons et des bandes adhésives maintiennent les bacs de produits instantanés. Il faut les retirer.

Monter le tuyau d'eau

- Raccorder le robinet d'eau à la machine
- Le distributeur ne doit être raccordé qu'à une conduite d'eau potable.
- La pression d'alimentation doit se situer entre 2 et 6 bar (0,6 MPa). Des pressions moindres ou plus élevées ne sont pas autorisées. En cas de pression moindre, le distributeur ne fonctionne pas, en cas de pression plus élevée, il faut installer un réducteur de pression.
- Nous recommandons le montage d'un système AquaStop.
- Le montage en amont d'un filtre d'eau est obligatoire pour adoucir l'eau et filtrer les grandes particules.
- La structure et l'agencement de l'installation d'eau potable doivent être propres à respecter constamment les exigences d'hygiène de l'eau potable. Si nécessaire, monter des systèmes de circulation.
- En particulier en cas de bâtiments neufs, il faut faire couler le robinet d'eau longtemps avant de raccorder la machine. Ceci permet d'empêcher que des restes de salissures se trouvant dans la conduite d'eau ne s'introduisent dans le distributeur.
- Veillez à bien raccorder les conduites pour éviter des inondations.

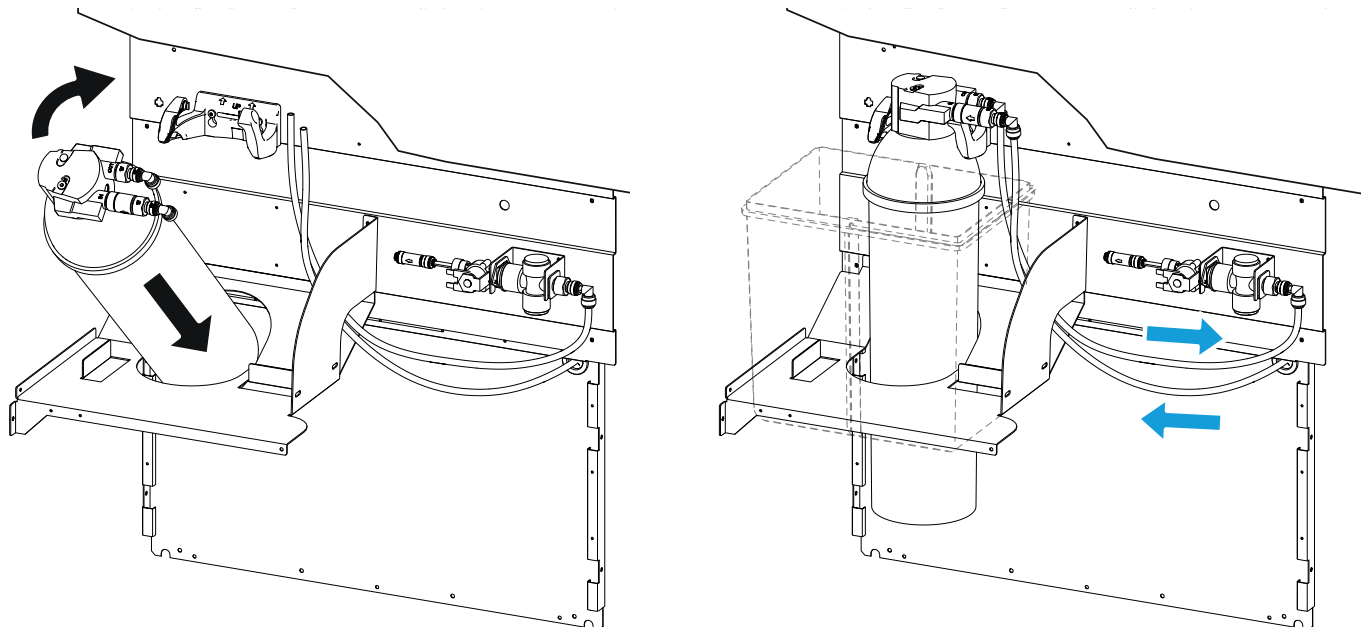


En option :

- Tuyau d'arrivée d'eau 3/8 pouce (2m), n° de réf. 402 00 082 00
- Tuyau d'arrivée d'eau (en polyéthylène Ø 8,0 x Ø 6,0), n° de réf. 980 50 508 08

Montage du filtre d'eau

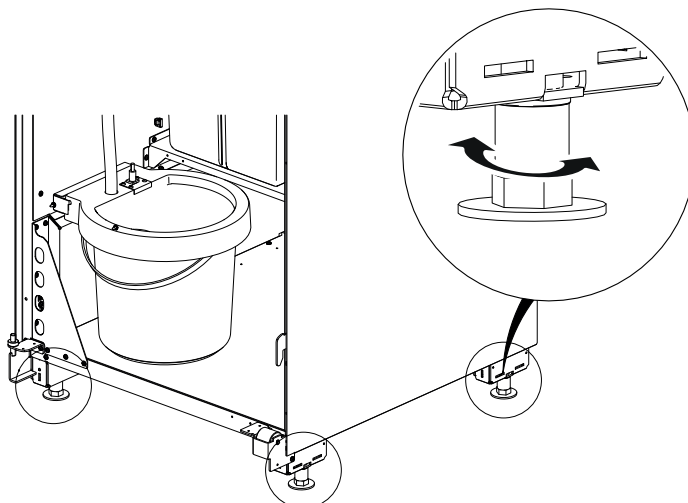
La machine est préparée pour le montage du filtre à eau Brita® Purity C300/C500.



Ajuster la machine

Le déconsigneur doit être ajusté de façon à respecter les critères suivants :

- position horizontale et stable
- ajustement de la hauteur en cas de stations de distributeurs
- la porte doit pouvoir s'ouvrir et se fermer **sans blocage** !



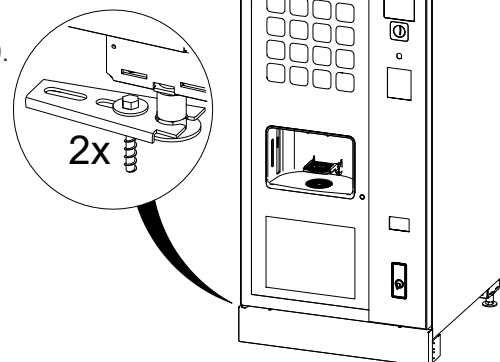
Fixer la machine



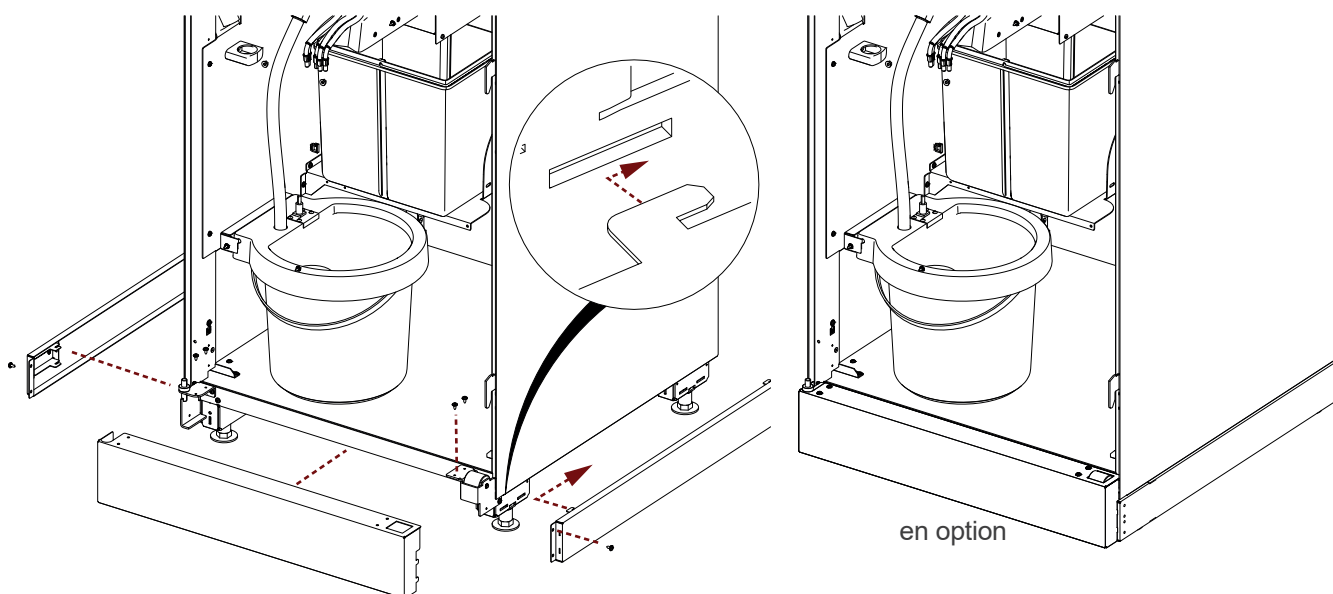
AVERTISSEMENT Risque de basculement !

Le distributeur peut basculer sur le site d'installation. Risque d'écrasement. Fixer le distributeur au mur ou au sol.

Fixer la machine avec le kit de fixation référencé sous le n° 603 02 639 00.



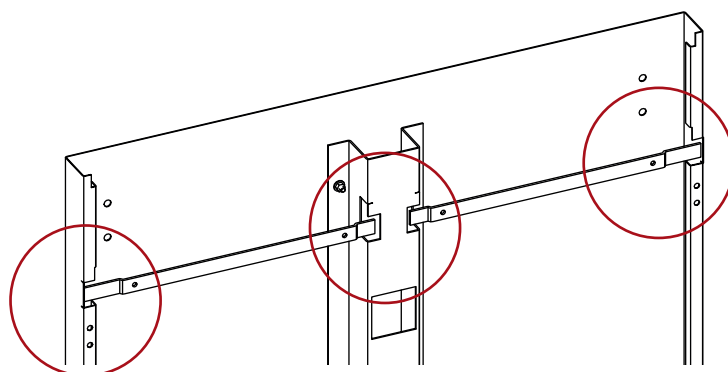
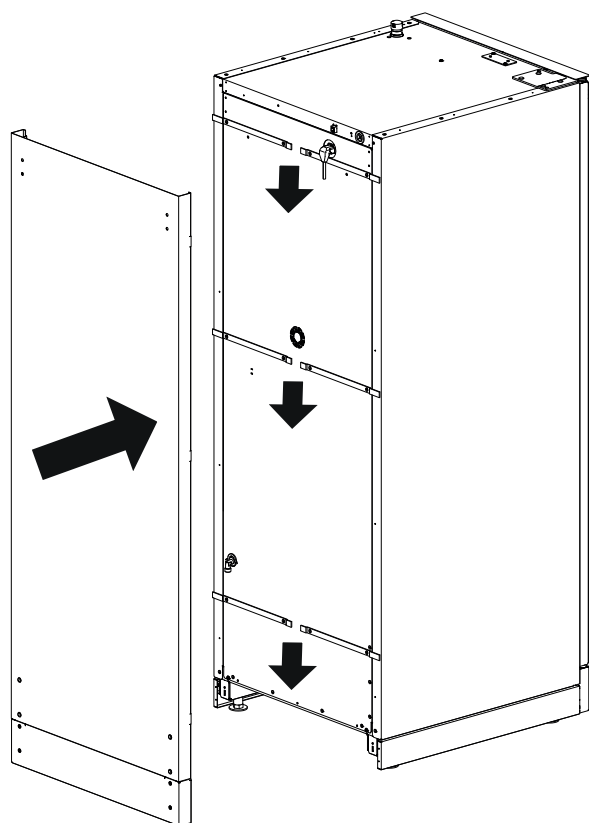
Monter les caches



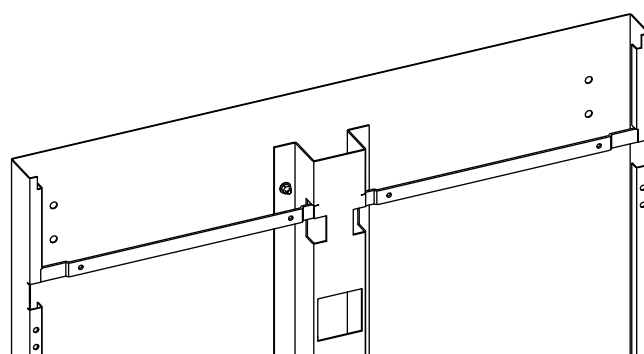
Monter la paroi arrière

La paroi arrière doit être placée contre la machine puis glissée vers le bas pour être verrouillée mécaniquement. Elle ne sera donc pas vissée.

Important : ne pas coincer les câbles et tuyaux !



La paroi arrière doit s'accrocher aux endroits marqués



Pousser la paroi arrière vers le bas pour terminer l'installation

Mettre le distributeur en marche

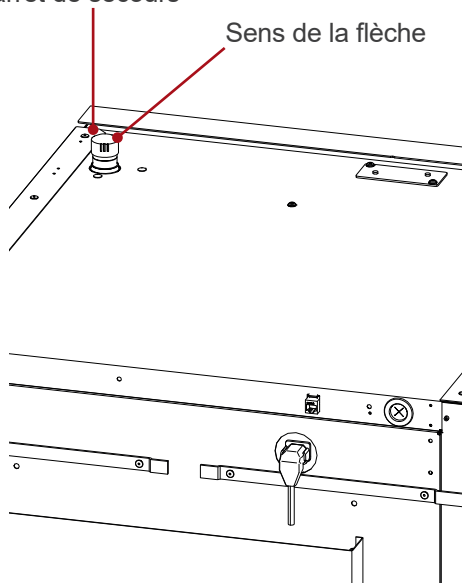
Condition

- La prise électrique est branchée

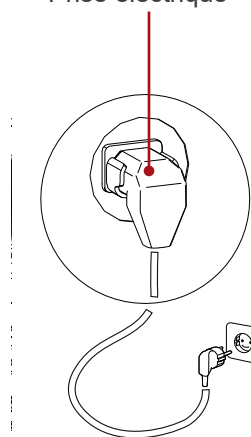
Action

1. *L'interrupteur d'arrêt d'urgence (en option) doit être activé : le tourner dans le sens de la flèche.*
 2. *Enclencher le disjoncteur.*
 3. *Allumer l'interrupteur général.*
- ✓ La machine est mise sous tension électrique.

Bouton d'arrêt de secours

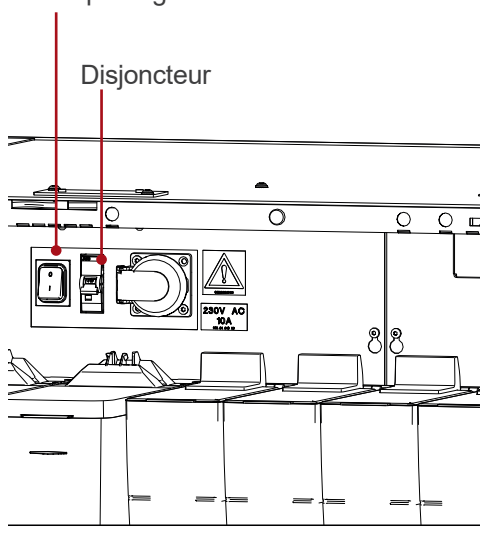


Prise électrique



Interrupteur général

Disjoncteur



11.3 Monter le monnayeur (en option)

Montage mécanique du monnayeur

Action

1. Suivre les instructions du manuel du fabricant du monnayeur.
2. Accrocher le monnayeur sur son support de maintien.
3. Maintenir l'ensemble avec la vis de sécurité (M4x8).

Ajuster le disque de came

Ajuster le rendu-monnaie motorisé de manière à ce que le levier de remboursement du monnayeur soit bien actionné quand la touche de remboursement a été pressée.

Raccorder le kit d'adaptation

Le monnayeur et la commande (VMC) doivent être raccordés électriquement. Avant de commencer, mettre l'appareil hors tension en retirant par exemple la prise de courant.

Exemple : Kit de modification convertisseur MDB-Executive, n° de réf. 414 01 507 00

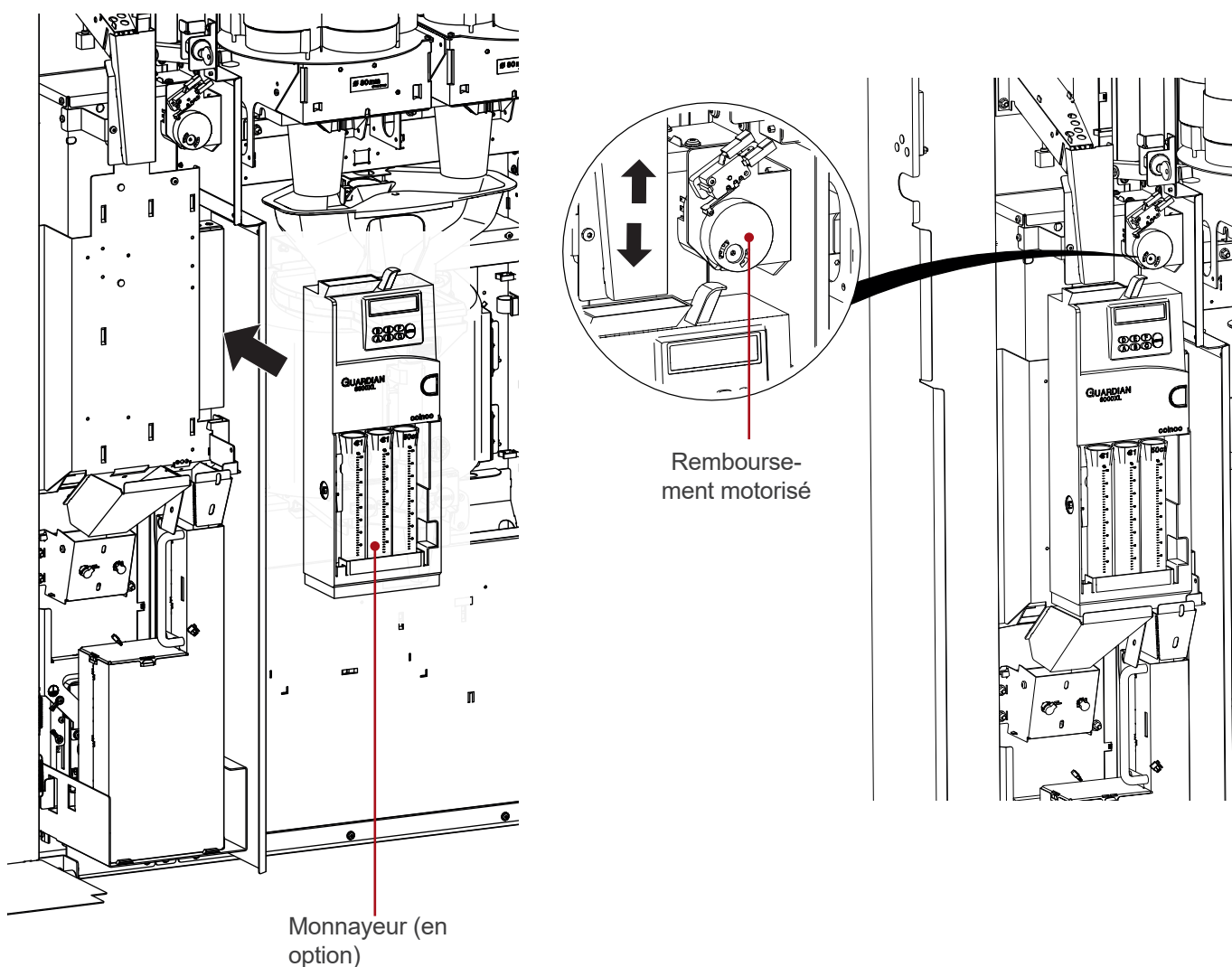
D'autres kits d'adaptation sont disponibles sur demande.

Brancher les fiches et prises de courant appropriées correctement.

Configurer le protocole du système de paiement

Action

1. Sélectionner l'onglet 5 [Systèmes de paiement] puis [Généralités] - [Protocole système de crédit]
2. Sélectionner soit [MDB] soit [Executive] soit [Vente gratuite] soit [BDV] puis confirmer



11.4 Remplir le chauffe-eau

Le distributeur a été vidé au départ usine, pour éviter des dommages dûs au gel lors du transport et du stockage. C'est pourquoi il faut remplir au moins une fois manuellement le chauffe-eau avec de l'eau.

Condition

- Le distributeur est sous tension
- Le raccordement d'eau a été effectué.

Action

1. *Ouvrir la porte de la machine.*
 2. *Onglet 6 [Paramètres machine] - [Chauffage/Système d'eau] - [Mode] - [arrêt] puis confirmer.*
 3. *Onglet 6 [Paramètres machine] - [Fonctions de service] - [Codes de service] - [88M] - [OK]*
- La pompe se met en marche. L'eau s'écoule ensuite dans le seau d'eau résiduelle. Env. 1 litre d'eau va s'écouler avant que la pompe ne s'arrête toute seule.
- ✓ Le chauffe-eau est maintenant rempli d'eau.

11.5 Allumer le chauffage

Action

1. *Ouvrir la porte de la machine.*
 2. *Dans l'onglet 6 [Configuration de la machine], sélectionner [Chauffage/Système d'eau] - [Mode] - [marche].*
 3. *Appuyer sur [Sauvegarder]*
- ✓ Le chauffage a été branché

11.6 Régler la mouture

Le degré de mouture est réglé au départ usine et n'a donc plus besoin d'être réglé à nouveau lors de la mise en service. Cependant, le moulin réagit très différemment aux différentes sortes de café lors de la mouture. Il est peut-être alors nécessaire d'ajuster le degré de mouture.



CONSEIL

Si la mouture a été modifiée, du café moulu peut se coincer dans le broyeur. Pour éviter ceci, faites tourner le moulin à vide avant de modifier la mouture.

Faire moudre le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide.

Action

1. Sortir la vanne de fermeture jusqu'à la butée.
 2. Onglet 6 [Configuration de la machine] - [Fonctions de service] - [Commande] - [9M] pour le moulin à café ou [19M] pour le moulin à espresso.
 3. Appuyer ensuite sur [Envoyer].
- Le moulin tourne pour distribuer les restes de poudre. Le broyeur se vide.

Modifier le degré de mouture.

Action

Pour modifier la mouture, rentrer un tournevis dans la vis de réglage du moulin puis tourner celle-ci progressivement.

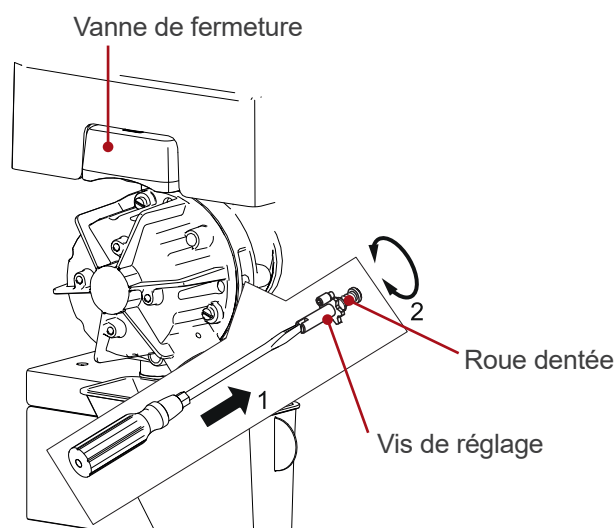
Rotation vers la droite (le moulin doit moudre !)	poudre plus fine	durée d'ébullition plus longue
Rotation vers la gauche	poudre moins fine	durée d'ébullition plus courte

Vérifier la configuration

Action

1. Rentrer le volet de fermeture jusqu'à la butée.
 2. Onglet 6 [Configuration de la machine] - [Fonctions de service] - [Codes de service]
- Saisir le code
3. Saisir [9M] ou [19M]
 4. Appuyer ensuite sur [Envoyer].
- Le moulin se met à moudre.

Contrôlez le degré de mouture. Recommencez le réglage du degré de mouture jusqu'à obtenir le degré de mouture souhaité.



11.7 Calibrer le moulin à café

Il faut calibrer le moulin à café.

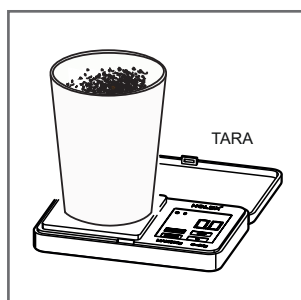
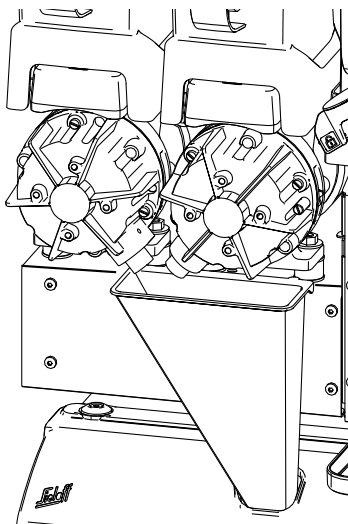
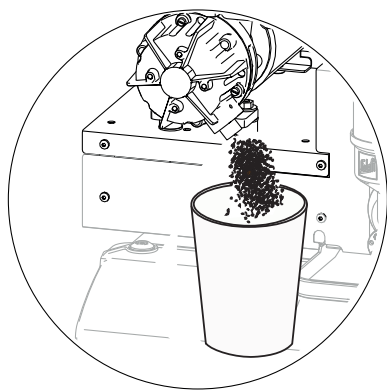
Avant que le calibrage ne démarre, il faut que le système soit complètement rempli de poudre. De cette manière, les valeurs mesurées seront correctes. Utiliser pour cela la touche [Préremplir].

Moyen utilisé

- Balance (précision de lecture de 0,1 g)
- Gobelet

Action

1. Ouvrir la porte de la machine.
 2. Soulever légèrement l'entonnoir de distribution de poudre et le retirer.
 3. Sélectionner [Technicien] - [Produits/vente test] - [Calibrage].
 4. Sélectionner [Moulin]
 5. Insérer la clé de service
 6. Poser le gobelet sur une balance puis le tarer.
 7. Le tenir ensuite sous la distribution de boisson
 8. Sélectionner [Démarrage]
 9. Recueillir la poudre moulue dans le gobelet.
 10. Contrôler le poids au 0,1 g près.
 11. Saisir la valeur puis confirmer.
 12. Suivre les instructions suivantes.
- ✓ Le moulin à café a été calibré



		1	2	3	4	5	6
Distribution 1				Distribution 2			
						Préremplir	
1	2	3	4	5	6		
7	8	9	0	,	<x		
						Démarrage	

11.8 Calibrer les bacs de produits instantanés

Il faut calibrer les moteurs de dosage des bacs de produits instantanés. Ceci est en effet nécessaire lors d'un changement des produits. Les produits se comportent différemment selon leurs consistances.

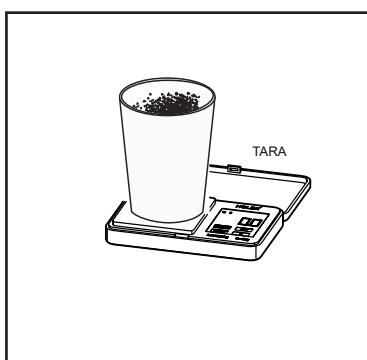
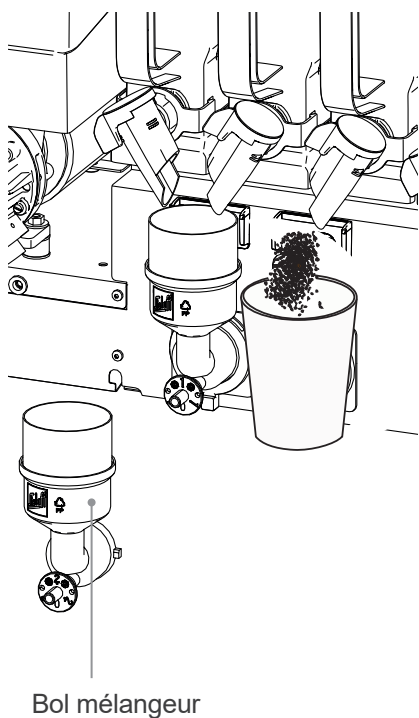
Avant que le calibrage ne démarre, il faut que le système soit complètement rempli de poudre. De cette manière, les valeurs mesurées seront correctes. Utiliser pour cela la touche [Préremplir].

Moyen utilisé

- Balance (précision de lecture de 0,1 g)
- Gobelet

Action

1. Ouvrir la porte de la machine.
 2. Retirer le bol mixeur
 3. Sélectionner [Technicien] - [Produits/vente test] - [Calibrage].
 4. Sélectionner p. ex. [Moteur du produit cacao en poudre]
 5. Insérer la clé de service
 6. Poser le gobelet sur une balance puis le tarer.
 7. Le tenir ensuite sous la distribution de boisson
 8. Sélectionner [Démarrage]
 9. Recueillir la poudre dans le gobelet
 10. Contrôler le poids au 0,1 g près.
 11. Saisir la valeur puis confirmer.
 12. Suivre les instructions suivantes.
- ✓ Le moteur de dosage pour un produit a été calibré.



☐		☐		☐		☐		☐		☐	
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Distribution 1						Distribution 2					
										Préremplir	
1	2	3	4	5	6						
7	8	9	0	,	<x						
						Démarrage					

11.9 Ajuster la pression dynamique

La pression dynamique dépend de la pression de l'eau arrivant de la conduite. C'est pourquoi il faut contrôler la pression dynamique à chaque changement de site d'installation et en l'occurrence l'ajuster.

Action

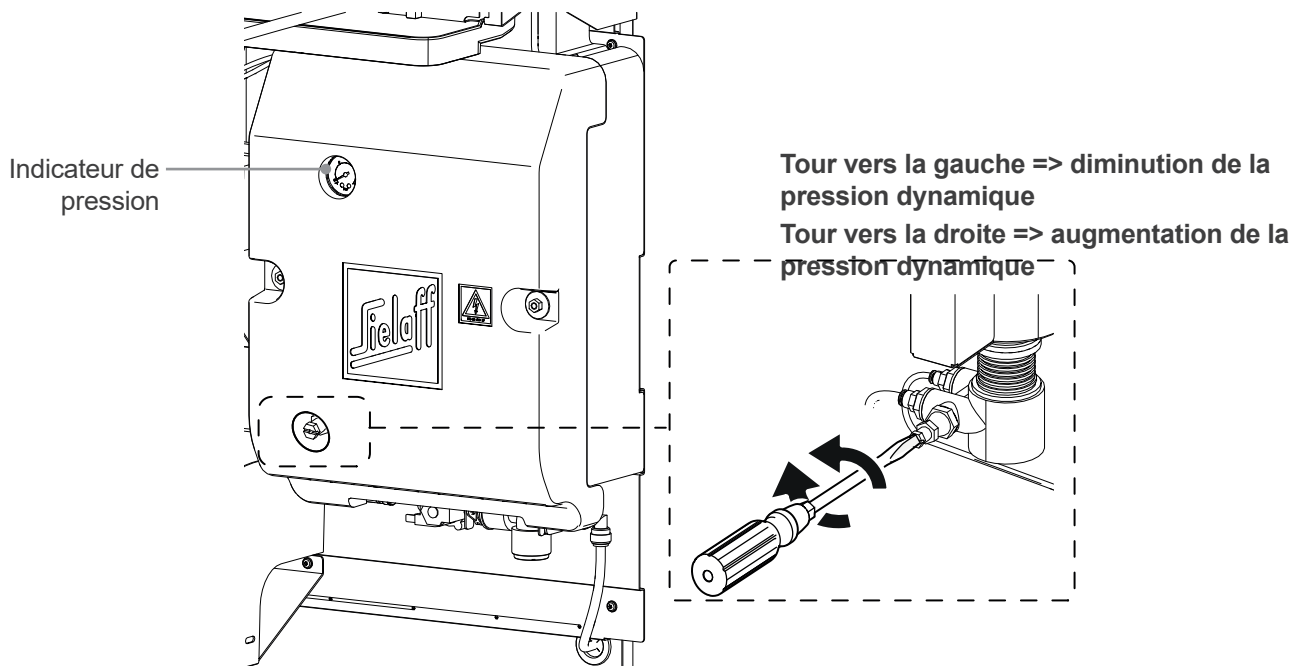
1. Ouvrir la porte de la machine.
2. Onglet 6 [Paramètres machine] - [Chauffage/Système d'eau] - [Mode] - [arrêt] puis confirmer
 - ✓ Le chauffage doit être éteint car un contrôle ne peut être effectué qu'avec un chauffage éteint.
3. Insérer la clé de service
4. Onglet 6 [Paramètres machine] - [Fonctions de service] - [Codes de service] - [20M] - [OK]
 - Fonction de service pour [Soupape infuseur]
 - La pression diminue et l'aiguille du manomètre doit montrer 0 bar.
 - ✓ Si le manomètre n'affiche pas 0 bar, il faudra le remplacer.
5. Appuyer sur [30M] et [OK]
 - Fonction de service pour le test de pression (pression dynamique)
 - La pompe se met en marche.
 - La pression augmente : la valeur théorique doit atteindre 9,5 bar.
6. Appuyer sur [OK]
 - La pompe s'arrête.
7. [20M] - [OK]
 - La pression diminue.

Ajuster la pression dynamique

- si la pression est plus élevée, il est possible de la réduire en tournant le tournevis vers la gauche,
- si la pression est plus basse, il est possible de l'augmenter en tournant le tournevis vers la droite.

Contrôle de la pression dynamique, travaux de contrôle

1. Recommencer un test de pression
 2. Remettre le chauffage en marche (voir „11.5 Allumer le chauffage“ à la page 56).
- ✓ La pression dynamique a été ajustée.



12. Transport, Stockage, arrêt de fonctionnement, mise hors service et recyclage

12.1 Indications concernant le transport



AVERTISSEMENT

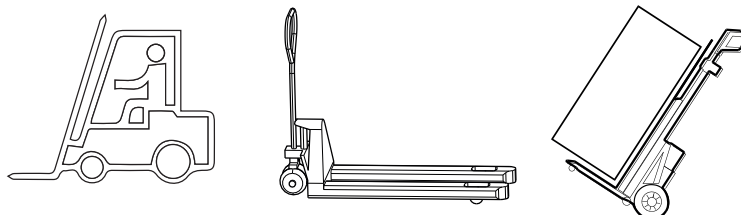
Le distributeur peut basculer lors du transport. Risque d'écrasement. Ne transporter le distributeur qu'avec des moyens de transport appropriés.

Lors du transport, ainsi que des chargement et déchargement, suivre impérativement les consignes de sécurité suivantes :

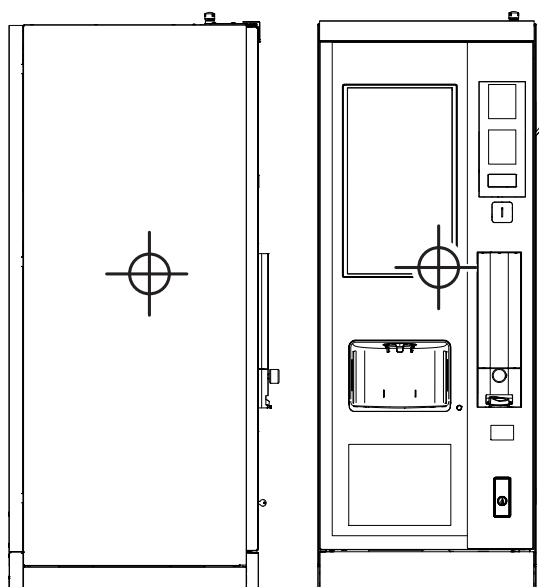
- Ne transporter le distributeur qu'avec un chariot élévateur ou un chariot élévateur à fourche. Retirer les caches de socle avant et arrière. Abaisser le distributeur lentement.
- Ne pas transporter le distributeur en suspension dans l'air.
- Toujours déplacer le distributeur avec beaucoup de soin et de précaution.
- Empêcher qu'il ne dérape sur le côté.
- Ne pas déplacer le distributeur sur des rampes en pente mais utiliser des ascenseurs.
- Tenir compte du centre de gravité du distributeur. Le centre de gravité peut être élevé selon le modèle de distributeur. La machine peut se renverser.

12.2 Moyens de transport appropriés

- Chariot élévateur à fourche
- Chariot élévateur
- Diable à sacs pour distributeur automatique



12.3 Centre de gravité du distributeur



12.4 Stockage, arrêt de fonctionnement, mise hors service et recyclage

Stockage

Il est recommandé de stocker le distributeur dans un lieu propre et sec. Le protéger de la saleté, de l'humidité et des dommages grâce à un recouvrement approprié.

Retirer les produits et laisser la porte du distributeur entrouverte pour que l'humidité puisse s'échapper.

Mise hors service

La machine peut être arrêtée provisoirement.

- Retirer la prise électrique
- Retirer les produits
- Laisser la porte du distributeur entrouverte
- Pour remettre la machine en service, voir le chapitre Mise en service.

Arrêt de fonctionnement

Le jour où le déconsigne ne sera plus opérationnel, il faudra le mettre hors service :

- Effacer toutes les données relatives à des personnes
- Retirer la prise électrique
- Retirer le cordon d'alimentation
- Retirer les batteries et les recycler correctement.

Elimination

Pour un recyclage approprié du distributeur, veuillez vous adresser au SAV au n° de téléphone +49 9825 18-315108.

Vous pouvez retourner le distributeur à vos frais au fabricant (siège : Herrieden, Allemagne). Celui-ci s'occupera de le recycler correctement.

Sur demande, vous pouvez demander au fabricant l'adresse d'une entreprise de recyclage pour vous occuper vous-même du recyclage.



Ce symbole signifie que le produit désigné ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais qu'il doit faire l'objet d'un tri séparé. Veuillez contrôler et respecter les prescriptions différentes concernant votre pays.

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