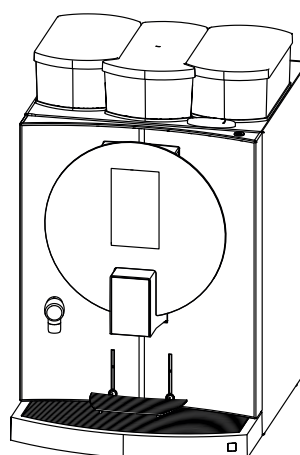
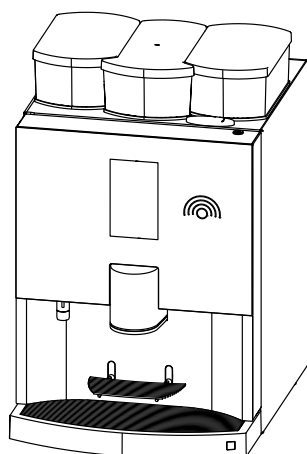
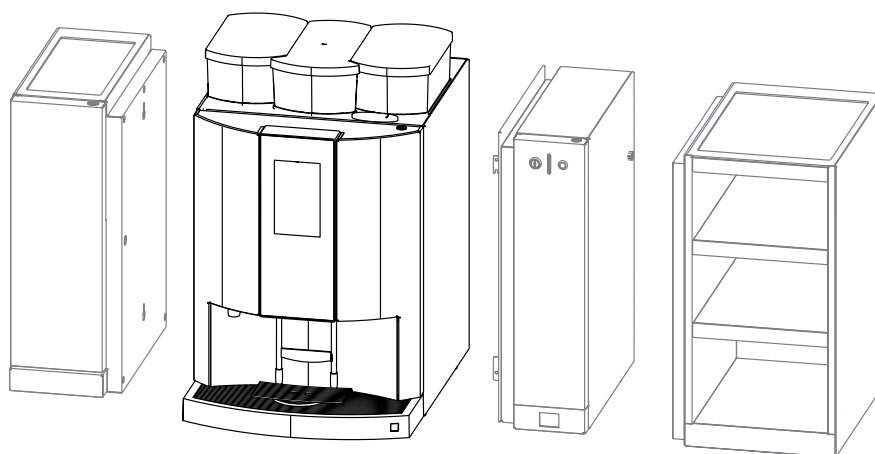




Manuel d'utilisation original

HO Siamonie



FR

11.05.2023

415 67 030 00 _ 071



Contenu

1. Généralités	4
2. Conseils de sécurité	6
2.1 Exigences générales en matière d'hygiène	7
2.2 Explication des symboles et indications	8
3. Schéma du distributeur	9
4. Transport et installation	14
5. Installation	15
5.1 Critères d'installation	15
6. Conditions d'installation générales	15
6.1 Surface d'installation	16
6.2 Installer le module frigorifique	16
6.3 Alimentation en eau et en électricité	17
6.4 Ajuster le distributeur et la porte	18
6.5 Mise en service	19
6.5.1 Alimentation en eau	19
6.5.2 Prise électrique	19
6.5.3 Contrôler le tuyau de la vanne pince-tuyau	19
6.5.4 Mettre le distributeur en marche	19
6.5.5 Remplir le chauffe-eau des expressos	20
6.5.6 Allumer le chauffage	20
6.5.7 Régler la pression dynamique	21
6.5.8 Contrôler la pression à vapeur	22
6.5.9 Distribuer des boissons contenant du lait (uniquement en combinaison avec un module frigorifique)	22
6.5.10 Préparer une boisson infusée avec de la mouture de café	22
6.5.11 Remplir le bac à grains	23
6.5.12 Remplir les bacs de produits solubles	23
6.5.13 Régler la mouture	24
6.5.14 Calibrer le moulin	25
6.5.15 Calibrer les bacs de produits solubles	26
7. Utilisation	27
7.1 Etat de fonctionnement	27
7.2 Distribuer la boisson	27
7.3 Distribution d'eau chaude	27
7.4 Adaptation à la tasse	28
7.5 Dosage	28
7.6 Arrêter la distribution de produit	28
7.7 Vente test	28
7.8 Modifier les sélections	28
7.8.1 Abréviations produits principaux	29
7.8.2 Présélections disponibles	29
7.8.3 Produits principaux, recettes, additifs	30
7.8.4 L'expresso et ses variantes	31
7.8.5 Attribution/prix	32

7.9 Interventions quotidiennes	34
7.9.1 Remplir les bacs de produits	34
7.9.2 Bac d'eau résiduelle et bac à marc de café	34
7.9.3 Bac d'égouttement	34
7.9.4 Repose-tasses selon les types de machines	35
7.9.5 Affichage lorsque la porte est ouverte	36
7.9.6 Droits d'accès/ se connecter	36
7.9.7 Mettre la machine provisoirement en hors service (week-end)	37
8. Nettoyage	41
8.1 Interventions journalières	42
8.1.1 Infuseur, entonnoir pour café moulu, becs de distribution	42
8.1.2 Vider le bac d'égouttement	42
8.1.3 Lancer le programme de nettoyage (sans module frigorifique)	43
8.1.4 Lancer le programme de nettoyage (machine avec module frigorifique)	44
8.1.5 Bac de lait (optionnel)	45
8.1.6 Bac d'eau résiduelle et bac à marc de café	45
8.1.7 Distribution des boissons	45
8.1.8 Nettoyer la partie frontale et les surfaces extérieures	45
8.2 Interventions hebdomadaires	46
8.2.1 Unité de mixage	46
8.2.2 Extérieur du caisson	47
8.2.3 Mousseur de lait (pour les machines avec un module frigorifique)	47
8.3 Interventions mensuelles	48
8.3.1 Tiroir d'aspiration	48
8.3.2 Rincer le chauffe-eau à vapeur (uniquement pour les machines avec un module frigorifique)	48
8.4 Interventions semestrielles	49
8.4.1 Bacs à grains et de produits instantanés	49
8.4.2 Nettoyer l'écoulement direct (en option)	49
9. Programmation de la machine	50
9.1 Illustrations IHM	50
9.2 Formats requis pour les images de produits et le diaporama	51
9.3 Commande VMC et IHM	52
9.4 Mise à jour du logiciel Siamonie	52
9.5 Téléchargement du logiciel	53
9.6 Trouver la version de logiciel	53
9.7 Codes d'accès	54
10. Programmations spéciales	55
11. Index	57
12. Structure du menu	58
13. Glossaire	60
14. Fiche technique	61
15. FAQ	62
16. Codes d'erreurs	65
17. Stockage, arrêt de fonctionnement, mise hors service et recyclage	69
18. Certificat de conformité de l'UE	70

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 72 pages. Votre document est complet quand toutes les pages sont présentes et numérotées de manière consécutive.

Accessibilité de ce manuel

Le manuel doit toujours se trouver à portée de main de l'utilisateur pour garantir sa sécurité. Ce manuel est à conserver dans un endroit facilement accessible sur le lieu d'installation où il peut être consulté à tout moment.

Ce manuel peut également être consulté sur Internet, dans le centre de téléchargement protégé : ([http : // www.sielaff.de/download-center/](http://www.sielaff.de/download-center/)).

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	Hotline SAV
	service@sielaff.de	
N° de fax	+49 9825 18-315499	SAV
	+49 9825 18-315299	Service pièces détachées
	export@sielaff.de ; www.sielaff.com	

Variantes

Veuillez tenir compte du fait que le contenu de ce manuel s'applique à différentes variantes du distributeur. C'est pourquoi il est possible que certaines informations ne concernent pas votre machine.

Ce manuel est valable pour les variantes de machines suivantes :

Désignation du type	Version	N° de réf. Sielaff
HO Siamonie Touch 01 IN	Instantané	415 00 000 70
HO Siamonie Touch 01 FM	Version lait frais	415 00 000 80
HO Siamonie TS AD01 IN	Instantané	416 00 000 00
HO Siamonie TS AD01 FM	Version lait frais	416 00 000 10
HO Siamonie TS ML01 IN	Instantané	416 00 000 20
HO Siamonie TS ML01 FM	Version lait frais	416 00 000 30

Modules annexes	Installation	N° de réf. Sielaff
VS module de réfrigération KB12 Siamonie Module frigorifique	à gauche de la machine	415 00 000 20
VS Chauffe-tasses 4 plateaux	à droite de la machine	415 00 000 30
VS Module de paiement Siamonie ST01	à droite de la machine	415 00 000 40

Identification

	1 Fabricant 2 Modèle de machine 3 Variante (désignée par un x) 4 Données de raccordement Sur la plaque signalétique, une croix indique de quelle variante de machine il s'agit.
---	---

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.

Caractéristiques de l'appareil

Le distributeur Siamonie 01 prépare différentes boissons de café et de chocolat dont le goût peut être affiné grâce à l'ajout d'ingrédients optionnels. Le café est infusé de la même manière qu'un expresso avec des grains fraîchement moulus.

La machine peut être livrée avec un module de réfrigération en option. Dans ce module, un mélange de vapeur d'eau et d'air permet de faire mousser le lait. Il ne peut être installé qu'à gauche de la machine.

D'autres modules comme la caisse ou le chauffe-tasses sont disponibles en tant qu'options. Ceux-ci seront cependant montés à droite du distributeur.

La sélection des boissons s'effectue confortablement par l'intermédiaire d'un écran tactile, les messages affichés dépendant du contexte. Il suffit de toucher l'écran du doigt pour faire une sélection. La machine fonctionne automatiquement après la sélection du produit.

Toutes les fonctions du distributeur sont commandées et contrôlées par un boîtier à microprocesseur. La commande dispose d'une mémoire de stockage des statistiques de vente et d'erreurs.

L'écran tactile avec l'interface IHM est commandé par un ordinateur interne.

Il est possible d'avoir un module en ligne pour la télétransmission de données, en option.

Les grains de café sont moulus par un broyeur intégré puis versés dans l'infuseur.

Le café est infusé à une température d'eau de 95°C et une pression d'eau allant jusqu'à 10 bar, ce qui lui confère un goût et un arôme uniques.

Après le processus d'infusion, la poudre de café séchée est rejetée dans le bac à marc de café.

La poudre de cacao ou de lait en poudre est transportée du bac de produit vers le bol du mélangeur. De là il est dissous dans de l'eau chaude. La boisson chaude préparée coule ensuite vers la sortie des boissons en passant par l'écoulement.

Le programme de nettoyage automatique facilite le nettoyage du distributeur (infuseur, système de lait optionnel, mixeur). La préparation requiert juste quelques gestes manuels, le reste se déroule ensuite entièrement automatiquement. La fonction « Rincer le mixeur » facilite le nettoyage.

2. Conseils de sécurité

Généralités

- Avant de mettre l'appareil en service, vous devez avoir lu et compris la notice d'utilisation.
- Le manuel d'utilisation est à conserver dans un endroit facilement accessible sur le lieu d'installation pour pouvoir être consulté à tout moment.
- 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 (BestrSichV), Ordonnance allemande sur les lieux de travail (ArbStättV).

Transport, installation

- La machine doit être placée sur une surface horizontale et suffisamment stable pour supporter le poids de l'appareil.
- Le distributeur n'est conçu que pour être utilisé en intérieur, dans des pièces sèches et chauffées.
- Le distributeur ne doit être raccordé qu'à une conduite d'eau froide potable.
- L'installation et les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.
- Pour des raisons de sécurité, il faut que la prise de courant de l'appareil doit être facilement accessible pour pouvoir être débranchée à tout moment.
- Respecter une distance d'aération de 30 mm derrière le distributeur.

Utilisation

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes à capacités physique, sensorielle ou mentale réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de cet appareil et comprennent les dangers pouvant en résulter. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants que sous surveillance.
- Veiller à ce qu'aucun enfant ne joue avec l'appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants de moins de 3 ans.
- La fiche secteur doit être facilement accessible. Ne jamais brancher la fiche secteur de l'appareil dans la prise de courant si elle est humide et ne jamais la saisir avec les mains mouillées.
- N'utiliser que du lait pasteurisé ou chauffé à ultra-haute température (uniquement pour les machines en variante lait frais).
- En plus des travaux de nettoyage, des travaux de maintenance doivent être effectués sur le distributeur automatique.
- Pour les personnes qui manipulent du lait à titre professionnel, la loi sur la protection contre les infections prévoit qu'elles doivent être informées tous les deux ans par le service de santé et par l'employeur. Respectez éventuellement les directives divergentes du pays dans lequel la machine est exploitée.

Nettoyage

- La machine distribue des denrées alimentaires. Pour éviter tout risque d'infection pour le consommateur, le distributeur doit être nettoyé régulièrement.
- 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.

Réparation

- Il peut y avoir des arêtes vives et des bords saillants à l'intérieur du distributeur. Porter des gants de protection pour effectuer les travaux d'entretien sur la machine.
- 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 !
- Si la prise de courant est abîmée, elle doit être remplacée par le fabricant, son SAV ou une personne avec les mêmes qualifications pour éviter tout danger.
- N'utiliser que les pièces originales
- N'utiliser que des produits agréés par SIELAFF.
- Toute modification ou transformation de la machine est interdite ! La société SIELAFF décline toute responsabilité pour toute défaillance résultant d'un tel cas de figure.

Usage conforme

Le distributeur ne doit être utilisé que pour la distribution de boissons chaudes dans le secteur professionnel. Toute utilisation dépassant les indications ci-dessus est considérée comme non conforme.

Rendement annuel en tasses :

rendement annuel moyen :	40.000 boissons
rendement annuel maximal :	60.000 boissons

2.1 Exigences générales en matière d'hygiène

- Avant toute manipulation de denrées alimentaires, se laver et bien se désinfecter les mains.
- 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.
- Éliminer tout reste de produit.
- Entreposer les produits de manière séparée, au sec et au frais.

2.2 Explication des symboles et indications

Le distributeur bénéficie 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 de légères blessures ou d'endommager l'appareil.



INDICATION

Cette note signale qu'il y a des risques de dégâts matériels sur le distributeur.



CONSEIL

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

De plus, les symboles 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 !



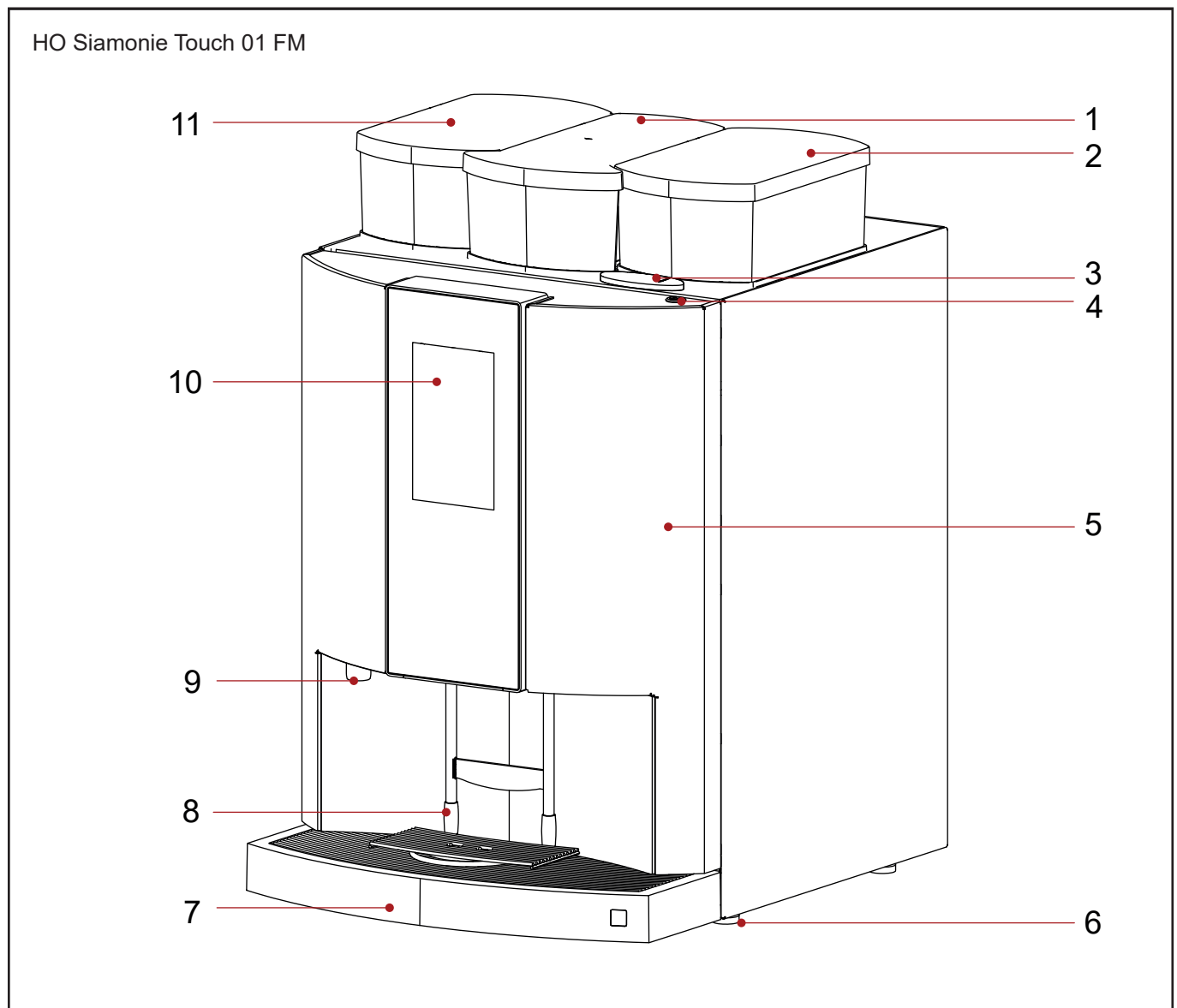
PRUDENCE ! Risque d'écrasement !

Un dispositif protecteur se met en marche lorsque la clé de service est insérée. Il y a des risques de coincement au niveau de l'infuseur. L'usage de la clé de service est réservé exclusivement aux personnes qualifiées.

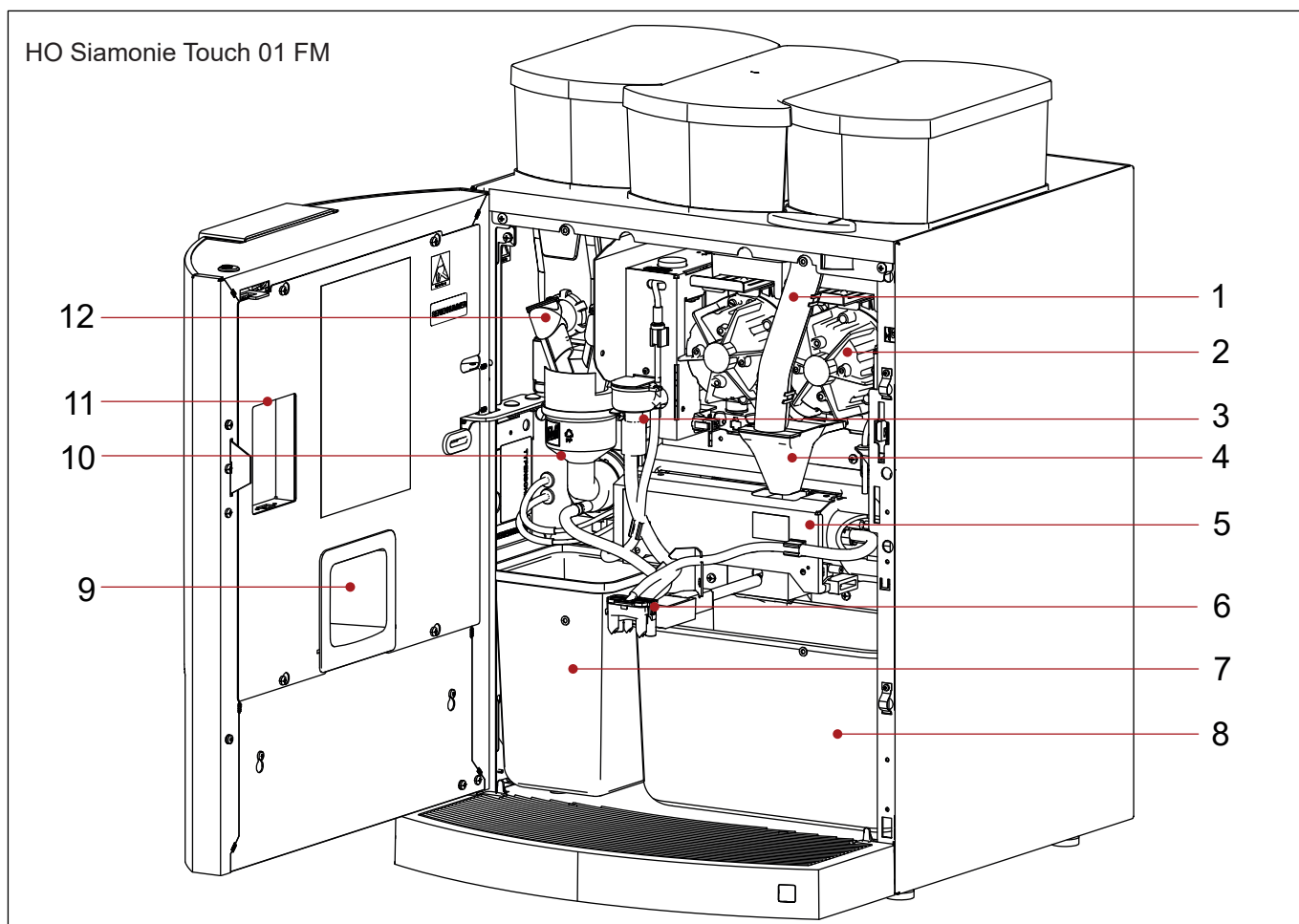


Ce symbole signifie que le produit désigné ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais qu'il doit faire l'objet d'un tri séparé. Veuillez contrôler et respecter les prescriptions différentes concernant votre pays.

3. Schéma du distributeur

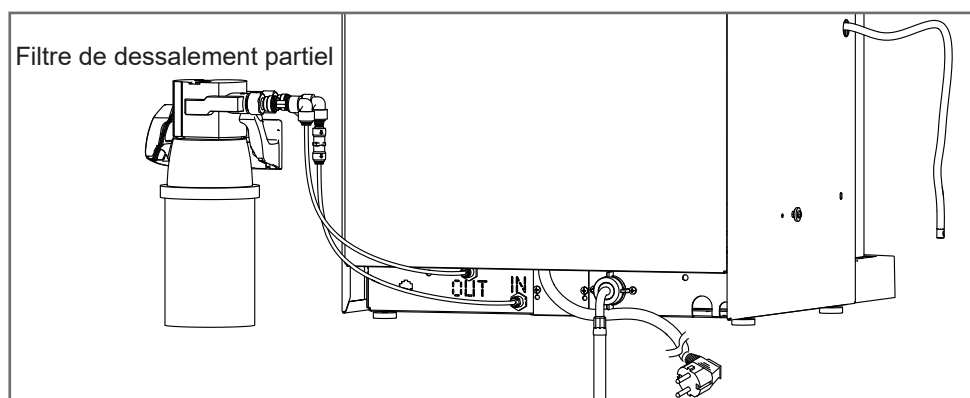


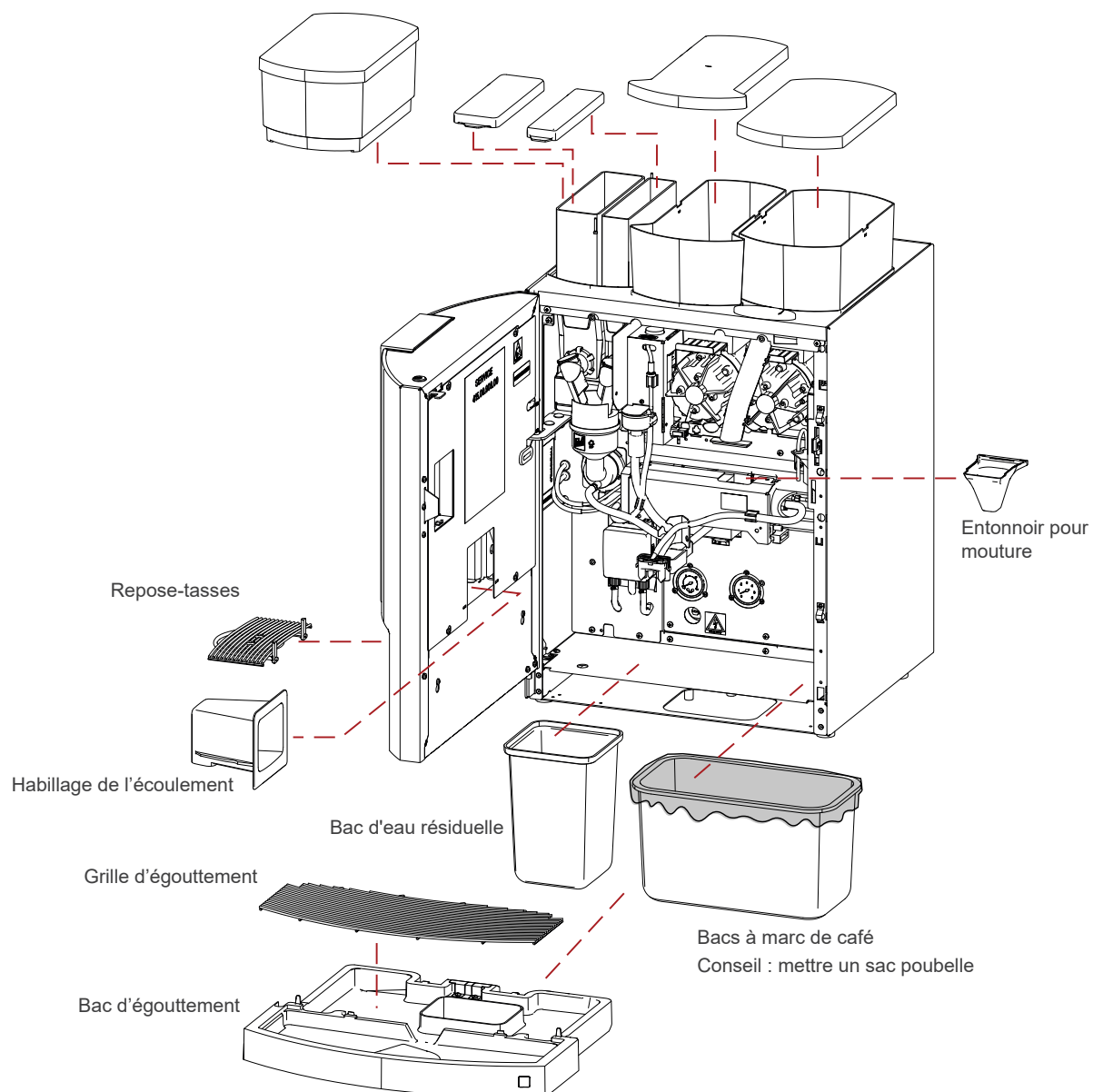
- | | |
|--|--|
| 1 Bac à grains (grains de café) | 8 Repose-tasses (à hauteur réglable) |
| 2 Bac à grains (grains d'expresso) en option | 9 Distribution d'eau chaude |
| 3 Fente d'introduction de café moulu / de tablettes de nettoyage | 10 Écran tactile |
| 4 Serrure de porte | 11 Couvercle du bac de produits solubles |
| 5 Porte | |
| 6 Pied de la machine (réglable en hauteur) | |
| 7 Bac d'égouttement | |

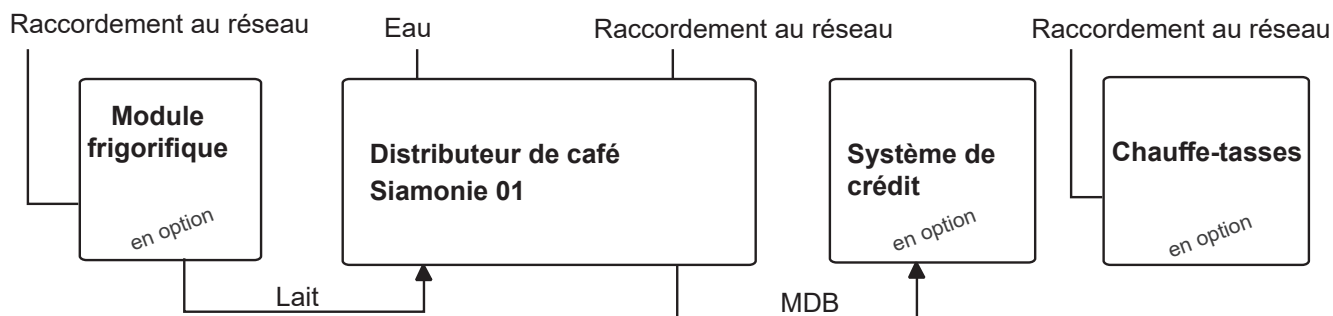


- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 Tube d'introduction (mouture ou tablette pour le nettoyage) | 7 Bac d'eau résiduelle |
| 2 Moulin | 8 Bacs à marc de café |
| 3 Mousseur de lait | 9 Habillage de l'écoulement |
| 4 Entonnoir pour poudre de café | 10 Aspiration d'air avec bol mixeur |
| 5 Recouvrement de l'infuseur, infuseur | 11 Prise USB |
| 6 Écoulement des boissons | 12 Rampe de produit |

Un filtre de dessalement partiel sera raccordé dans les machines utilisant du lait frais.





Principe de fonctionnement / vue d'ensemble des modules**Module frigorifique**

- système de réfrigération : produit du froid pour conserver le lait
- bac lait : stockage du lait

Distributeur de café Siamonie 01

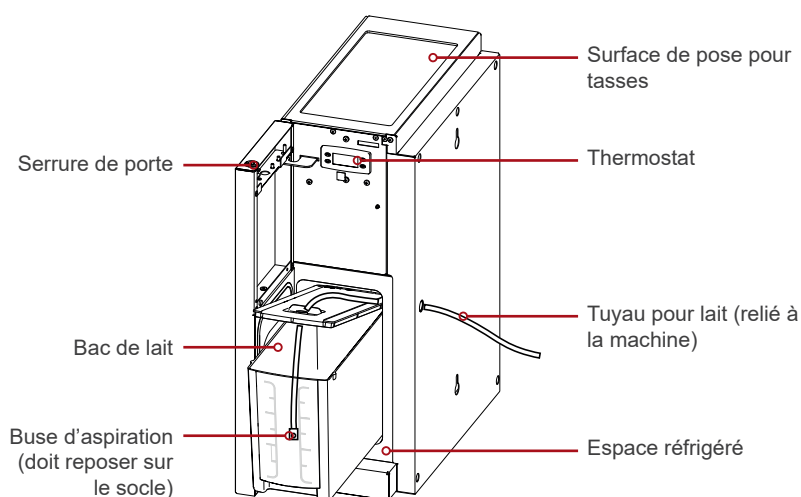
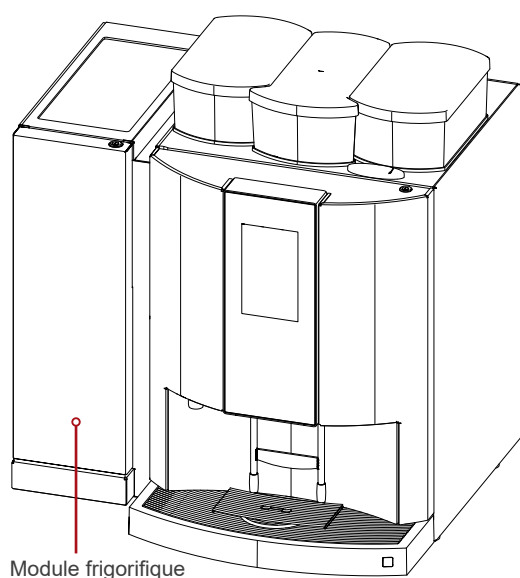
- distribue du café, de l'expresso, du chocolat et d'autres boissons chaudes
- chauffe-eau à vapeur : produit de la vapeur pour mousser le lait

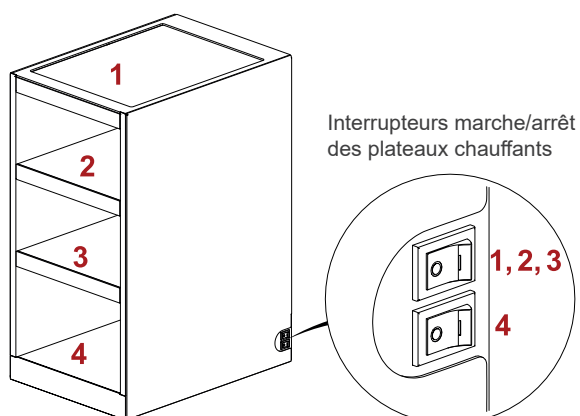
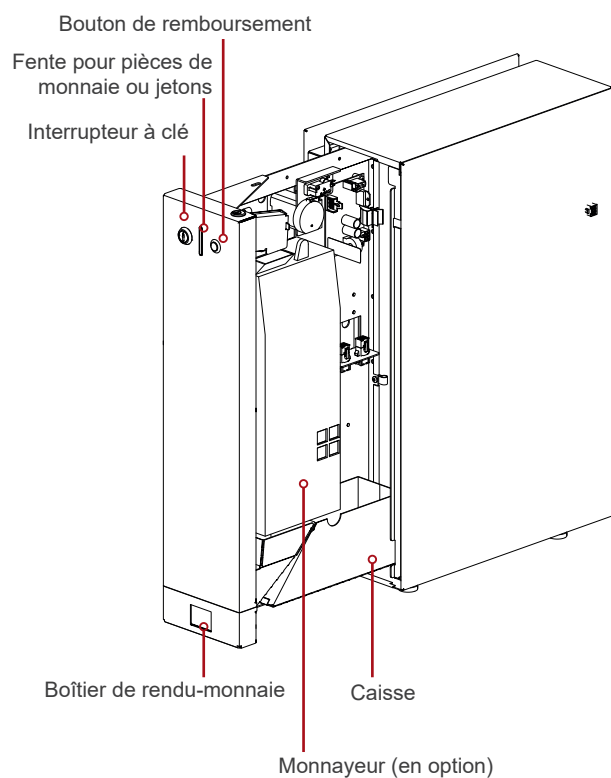
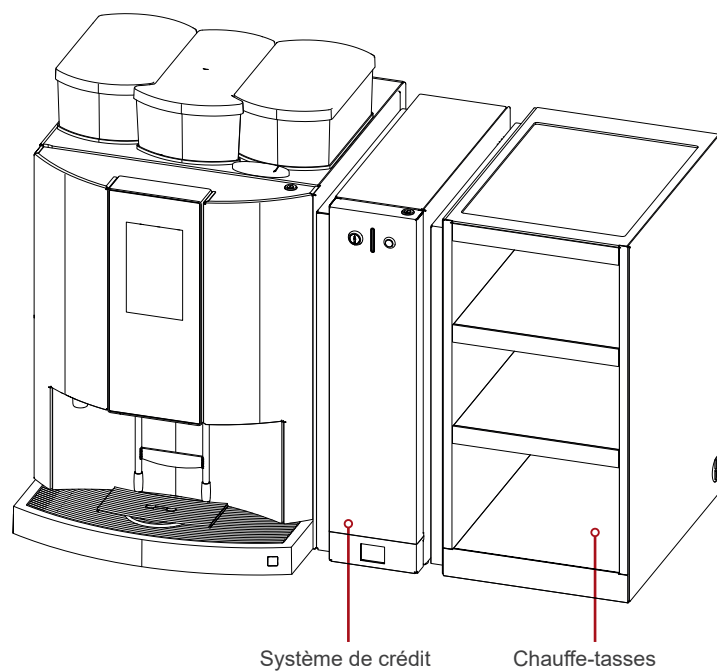
Chaufe-tasses

- les tasses sont placées sur une surface chauffée
- doit être allumé et éteint séparément

Système de crédit

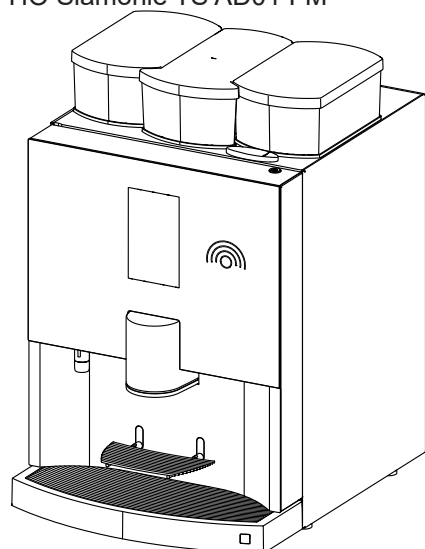
- rend possible, selon la variante, un paiement par espèces ou par carte
- acceptation de jetons possible

Module frigorifique (option)

Module de paiement (option) et chauffe-tasses (option)**Autres types de machines**

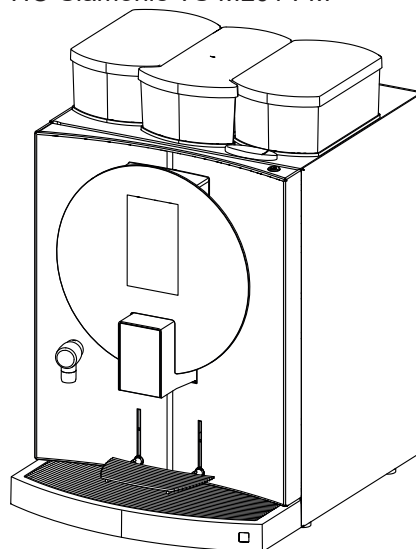
HO Siamonie TS AD01 IN

HO Siamonie TS AD01 FM

**Moonlight**

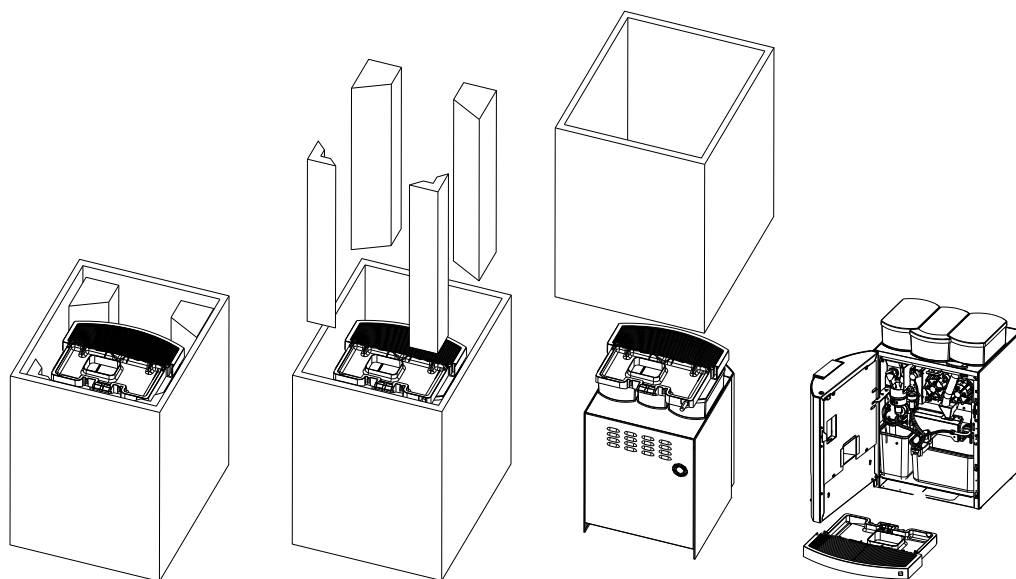
HO Siamonie TS ML01 IN

HO Siamonie TS ML01 FM

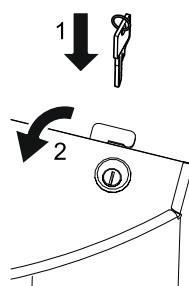
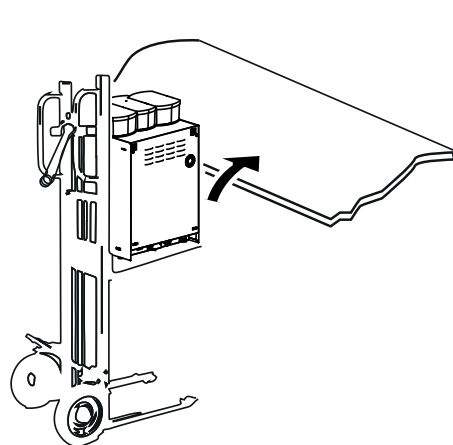


4. Transport et installation

Le distributeur est livré au départ de l'usine sur une palette. Après avoir retiré les bandes de cerclage, il suffit de retirer l'emballage cartonné en le soulevant. Les accessoires emballés doivent ensuite être retirés en premier.



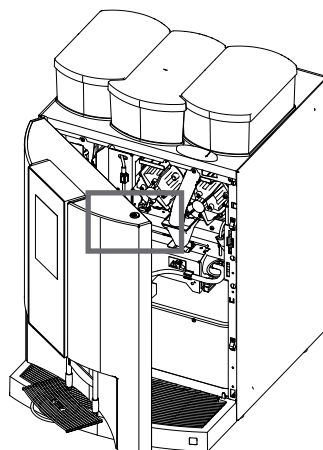
- Après le déballage, la machine doit être soulevée sur la surface d'installation à l'aide d'une aide au levage (par ex. un diable avec aide au levage).
- Pour ouvrir la porte, utiliser la clé fournie avec la machine.



Ouvrir la porte.

1. Insérer la clé.
2. Tourner la clé de 90° vers la gauche.

Si elle résiste, appuyer légèrement sur la porte en haut à droite avec l'autre main.



5. Installation

5.1 Critères d'installation

Personnes autorisées

L'installation et la mise en service de l'appareil ne doivent être effectuées que par un personnel qualifié. Pour cela, il faut lire attentivement et dans son intégralité le présent manuel d'utilisation et le comprendre.

6. Conditions d'installation générales

- Le distributeur ne doit être placé et exploité que dans des pièces sèches, chauffées et bien aérées.
- Le distributeur n'est pas conçu pour être placé à l'extérieur.
- Le choix du site d'installation est déterminé par la facilité d'utilisation, de remplissage, de nettoyage et d'entretien du distributeur.
- L'emplacement doit être horizontal, stable, porteur et sans secousses.
- Pour garantir un bon fonctionnement du DA, il faut le positionner de façon exactement horizontale. Ajuster avec les quatre pieds existants.
- Le distributeur ne doit pas glisser. En cas de surface glissante (p. ex. en marbre, en inox), des pieds antidérapants sont disponibles. Veuillez vous adresser au SAV (service@sielaff.de).
- La prise de l'appareil doit être facilement accessible pour que la fiche puisse être retirée.
- Conditions ambiantes : température entre 5° C et 32° C ; humidité de l'air de 65 % max.
- Avant sa mise en service, le distributeur doit être mis à la température ambiante.

Critères d'installation : raccord d'eau fixe

- 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. Voir les instructions de montage Brita Purity C300, n° de réf.Nr. 408 00 287 00.
- L'installation d'eau doit être appropriée de par son montage et sa disposition, les exigences en matière d'hygiène de l'eau potable doivent toujours être respectées. 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.
- Voir la « Fiche technique » à la page 61.

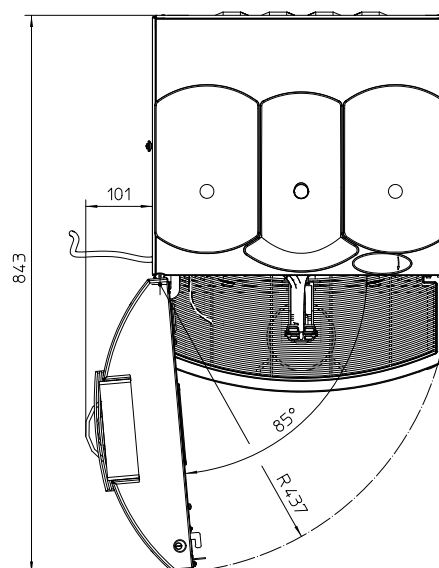
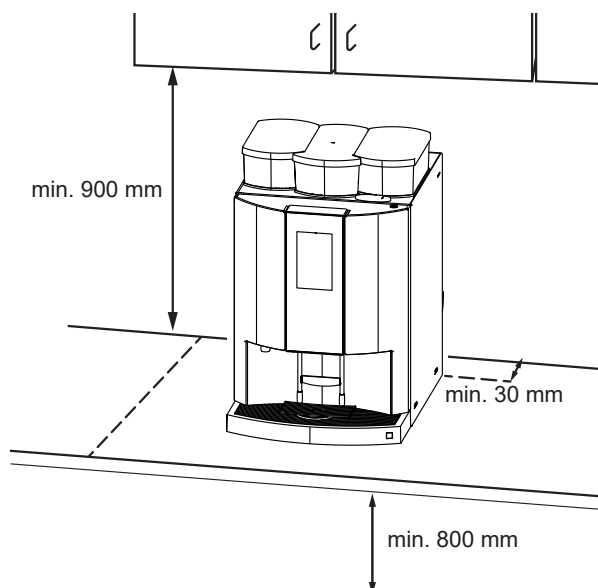
Critères d'installation : Électrique

- N'exploiter le DA qu'avec une prise protégée réglementaire (voir fiche technique).
- Voir la « Fiche technique » à la page 61.

6.1 Surface d'installation

La machine doit être placée sur une surface horizontale et suffisamment stable pour supporter le poids de l'appareil.

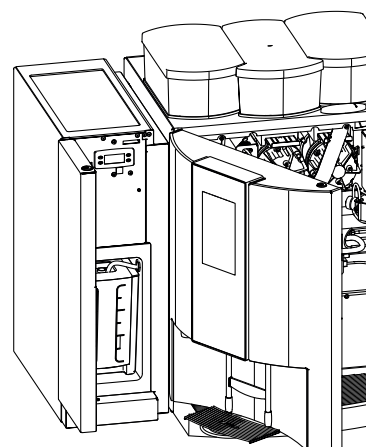
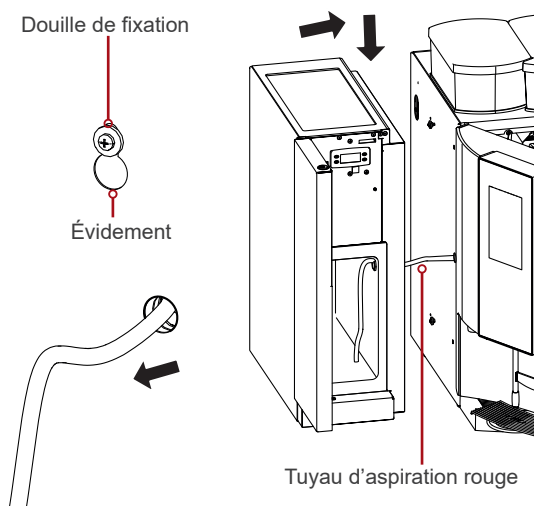
- Il faut au moins 30 mm d'emplacement libre à l'arrière du distributeur pour les câbles d'alimentation.



6.2 Installer le module frigorifique

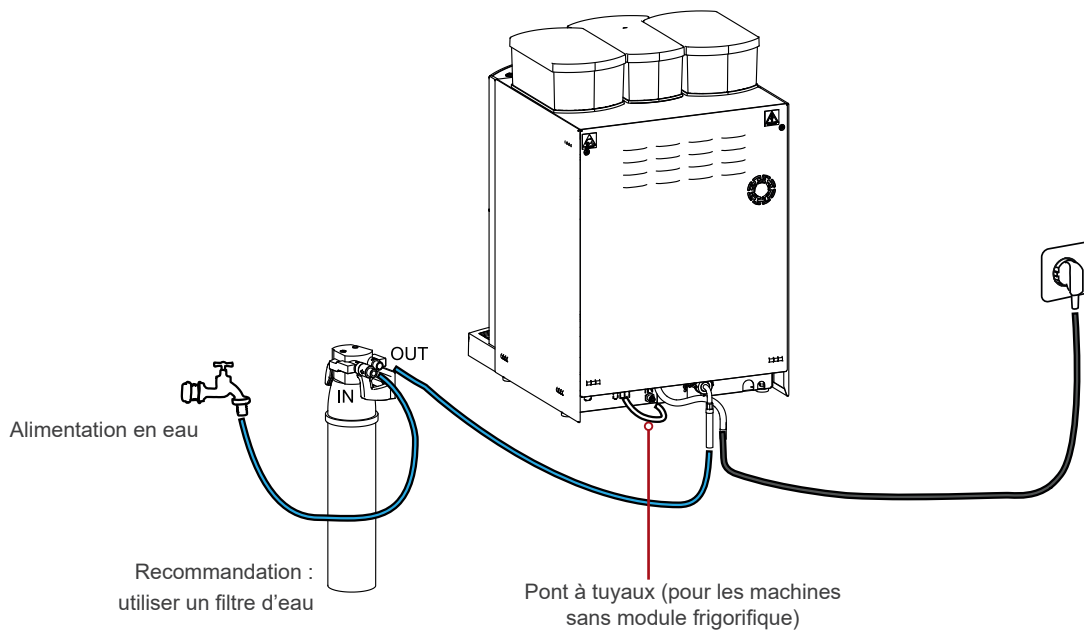
(en option)

- Ouvrir la porte de la machine
- Introduire le tuyau rouge d'aspiration de lait à travers l'ouverture se trouvant sur le côté gauche.
- Pousser le module frigorifique contre la machine.
- Introduire le tuyau rouge d'aspiration de lait à travers l'ouverture du module frigorifique.
- Soulever légèrement le module frigorifique, le pousser contre la Siamonie puis le baisser : les deux douilles de fixation doivent s'accrocher dans les fentes.
- Remplir le bac de lait puis le mettre dans le module.
- Poser le couvercle puis passer le tuyau d'aspiration rouge à travers celui-ci.

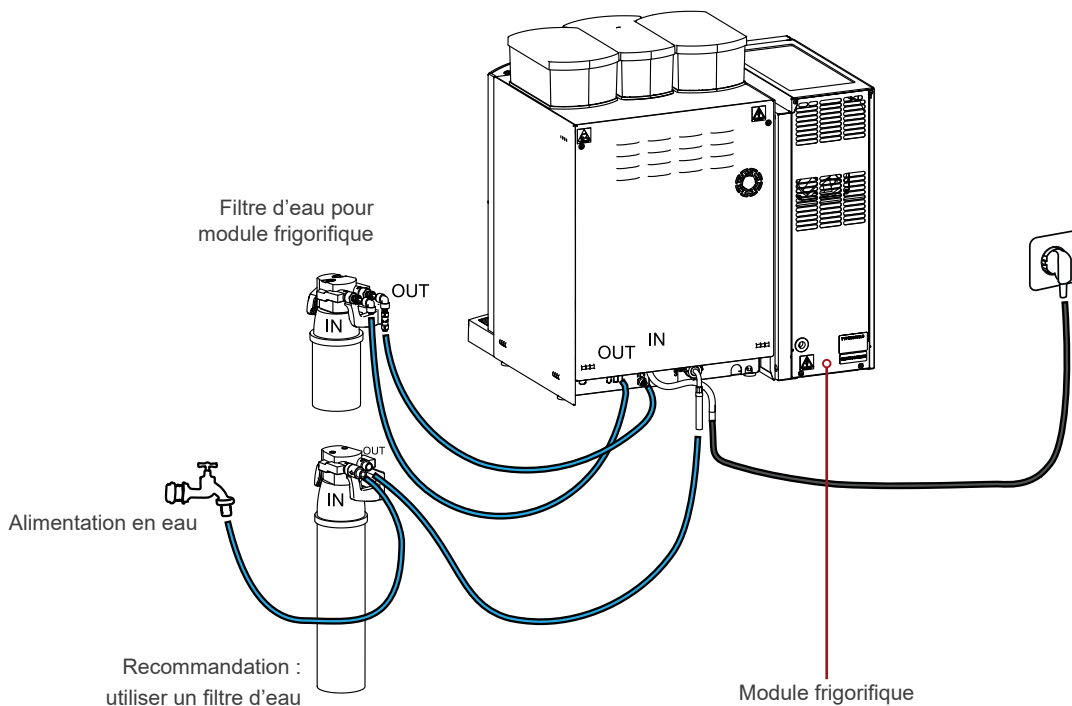


6.3 Alimentation en eau et en électricité

Il faut alimenter la machine en eau et en électricité. Les critères d'installation sont décrits au chap. « 5.1 Critères d'installation » à la page 15.



L'option module frigorifique



6.4 Ajuster le distributeur et la porte

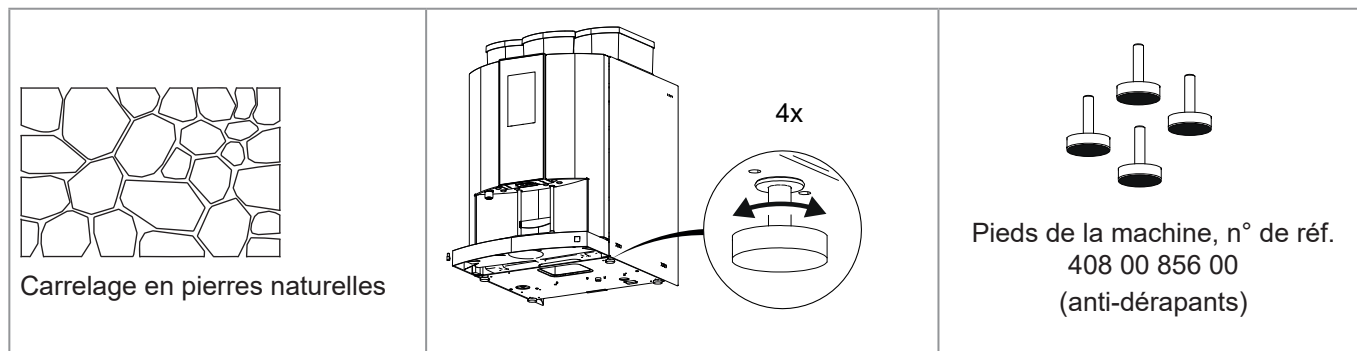
Un ajustement du distributeur est peut-être nécessaire après son transport et son installation.

Cas 1

Le distributeur est instable car posé sur du carrelage ou de la pierre naturelle.

Action

1. Soulever légèrement la machine
2. Tourner les pieds pour ajuster la machine aux inégalités du sol.

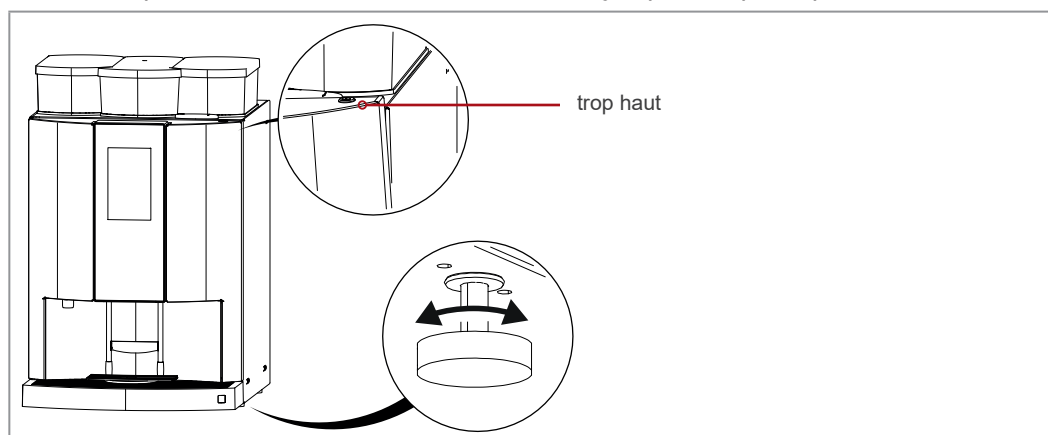


Cas 1

Le côté droit de la porte est trop haut et n'est donc pas parallèle au caisson.

Action

1. Sortir le pied droit de la machine en le tournant jusqu'à ce que le parallélisme soit assuré.

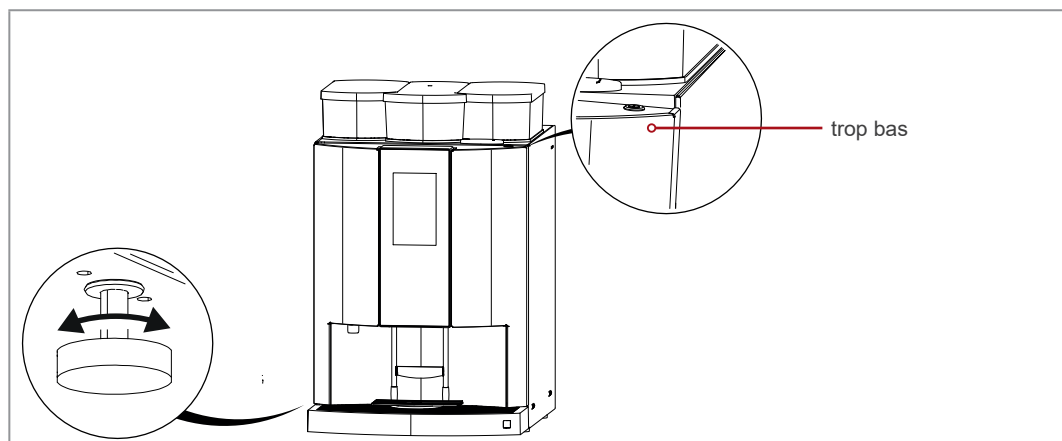


Cas 1

Le côté droit de la porte est trop bas et n'est donc pas parallèle au caisson.

Action

1. Sortir le pied gauche de la machine en le tournant jusqu'à ce que le parallélisme soit assuré.



6.5 Mise en service

6.5.1 Alimentation en eau

Ouvrir le robinet puis contrôler l'étanchéité des raccords.

6.5.2 Prise électrique

Une prise de courant est livrée avec la machine. Raccorder la machine à une prise de courant de sécurité conforme.

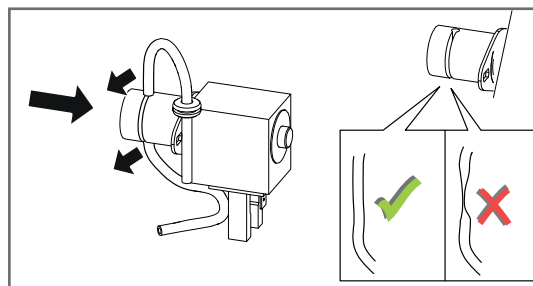
6.5.3 Contrôler le tuyau de la vanne pince-tuyau

Si le distributeur n'a pas été utilisé pendant un long moment, il se peut que le tuyau dans la vanne pince-tuyau colle.

Contrôle

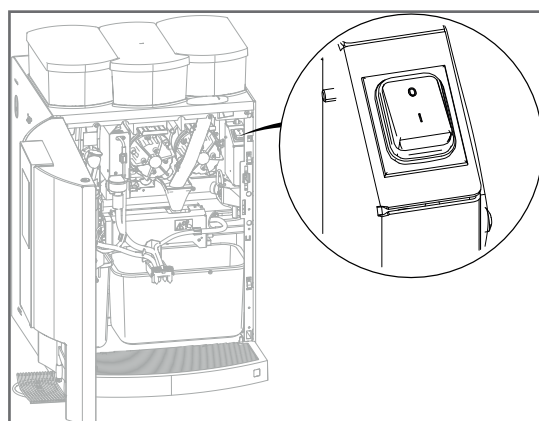
1. Sortir le tuyau de sa fixation

- ✓ Si le tuyau prend une forme ronde tout de suite, le remettre à sa place.
- ✓ S'il est collé, le remplacer.



6.5.4 Mettre le distributeur en marche

- L'interrupteur principal se trouve à l'intérieur, à droite.
 - Lorsque le distributeur est allumé, il se met d'abord à chauffer si le chauffe-eau a été rempli. Voir « 6.5.5 Remplir le chauffe-eau des expressos » à la page 20.
- La machine se met ensuite en mode d'exploitation.



Le logiciel est en cours de chargement



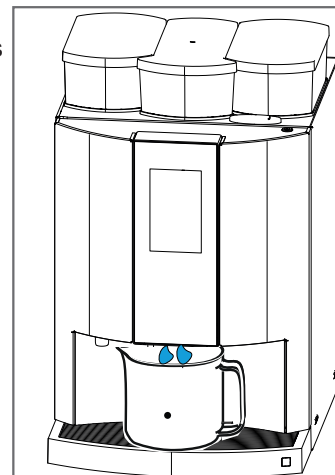
Le mode d'exploitation s'affiche en bas à droite.

6.5.5 Remplir le chauffe-eau des expressos

Le distributeur a été vidé au départ usine pour éviter des dommages dûs au gel. Après l'ouverture de la conduite d'eau, il faut remplir d'eau le chauffe-eau des expressos.

Procédure

1. Ouvrir la porte.
 2. [Technicien] - [Fonctions de service] - [Valves] - [88M Remplir le chauffe-eau].
 3. Insérer la clé de service.
 4. Mettre un récipient sous l'écoulement d'eau.
 5. Appuyer sur [Envoyer].
→ La pompe tourne et de l'eau s'écoule du bec de distribution de boissons. Attendre jusqu'à l'écoulement s'arrête.
 6. Quitter le menu avec .
- ✓ Le chauffe-eau des expressos est rempli et le chauffage est allumé automatiquement, sauf si vous appuyez encore une fois [Envoyer] pour stopper prématurément le processus.



CONSEIL

S'assurer qu'il y a assez d'eau dans le chauffe-eau en laissant couler une quantité minimum. C'est la condition pour que le chauffage se mette en marche automatiquement.

6.5.6 Allumer le chauffage

Pour des raisons de sécurité, le chauffage du chauffe-eau des expressos est éteint. Si le chauffage ne s'allume pas automatiquement (voir chapitre précédent), il faudra l'allumer manuellement.

Procédure

1. Ouvrir la porte.
2. [Technicien] - [Configuration du distributeur] - [Chauffage/Système d'eau]
3. Sélectionner [Chauffage].
4. Appuyer sur [oui]
5. Quitter le menu avec .
6. Confirmer la modification avec [oui].

6.5.7 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

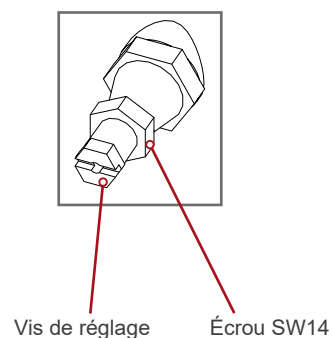
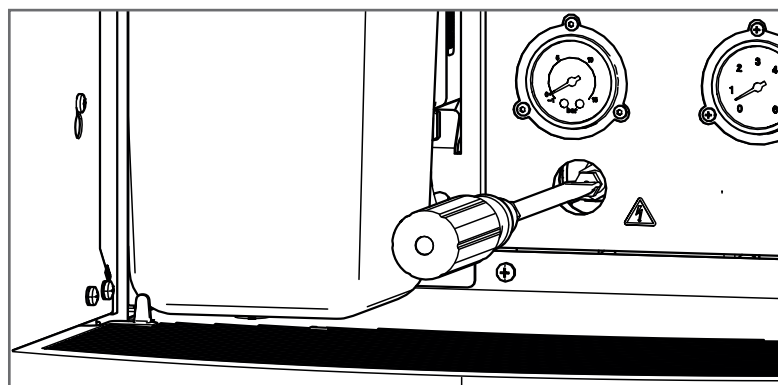
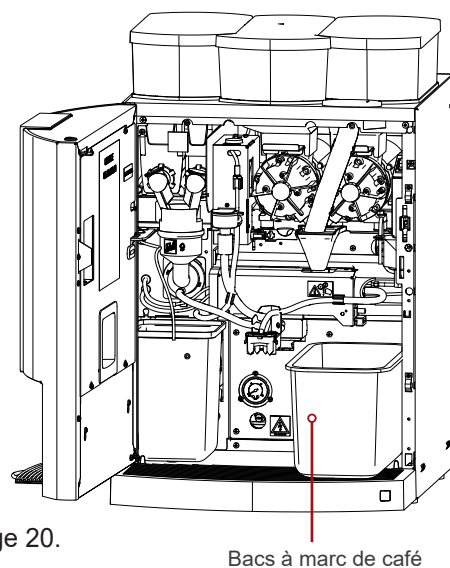
- Le chauffage du chauffe-eau pour l'expresso doit être éteint, Voir« 6.5.6 Allumer le chauffage » à la page 20.
- Tournevis (plat)
- Clé à douille SW 14 mm avec logement adapté

Procédure

1. Ouvrir la porte.
2. Sortir le bac à marc de café, le tourner de 90° puis le réinstaller tout en veillant à ce que le manomètre gauche soit encore visible.
3. [Technicien] - [Fonctions de service] - [Valves] - [86M - Test de la pression dynamique de la pompe].
4. Insérer la clé de service.
5. Lancer avec [Envoyer]
- La pression augmente de façon audible. Le manomètre gauche doit indiquer une valeur théorique de 9,5 bar.
6. Pour stopper, appuyer de nouveau sur [Envoyer]
7. [21 M Soupape infuseur]
- La pression diminue, le manomètre indique environ 0 bar.
8. Régler la pression dynamique : une rotation vers la gauche diminue la pression ; une rotation vers la droite l'augmente.
9. [86 M - test de pression (pression dynamique) de la pompe]
- ✓ Le réglage peut être contrôlé. Valeur théorique de 9,5 bar

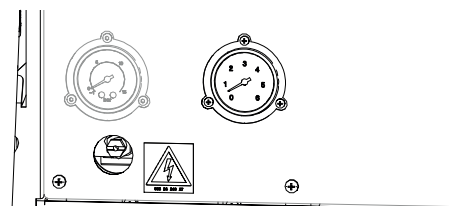
Pour finir :

- Remonter le bac à marc correctement.
- Retirer la clé de service.
- Remettre le chauffage en marche. Voir« 6.5.6 Allumer le chauffage » à la page 20.



6.5.8 Contrôler la pression à vapeur

- La pression à vapeur peut être lue sur le manomètre de droite derrière le bac à marc de café.
- La pression à vapeur est programmée au départ usine sur 1,2 bar (-0,2).
- Ne pas modifier la pression de la vapeur.

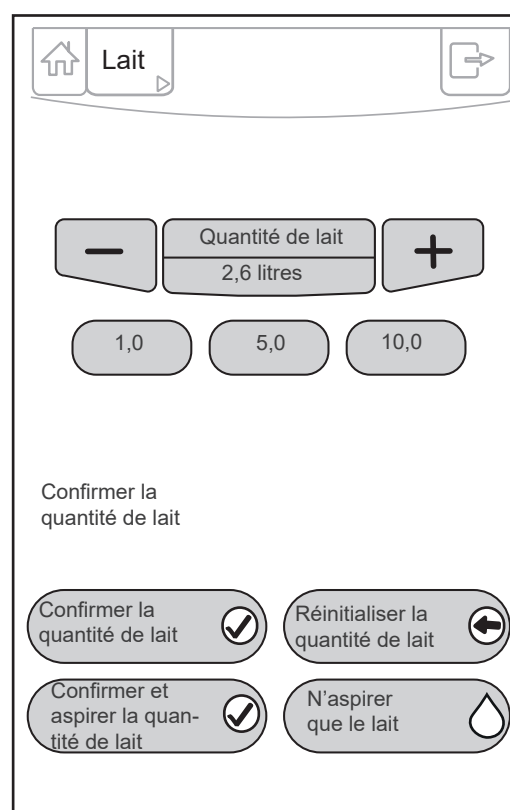


6.5.9 Distribuer des boissons contenant du lait (uniquement en combinaison avec un module frigorifique)

Si le lait n'est pas disponible, soit parce qu'il n'y en a plus soit parce qu'il n'a pas encore été aspiré, les sélections seront bloquées. Celles-ci seront « indisponibles » et marquées de gris.

Procéder de la manière suivante pour activer les produits laitiers :

- S'assurer tout d'abord que le bac de lait soit rempli avec du lait préréfrigéré et que le tuyau d'aspiration du lait touche le fond du bac de lait. Il suffit de jeter un rapide coup d'oeil dans le module frigorifique.
Voir chap. 7.9.7.2 à la page 38
 - Appeler le menu abrégé de service .
 - Appuyer sur la touche [Lait]
 - Choisir la quantité de lait avec les touches + et - (en litres absolus)
 - Mettre un récipient ou une tasse sous la distribution de boissons.
 - Appuyez ensuite sur [Valider quantité de lait + aspirer].
- ✓ Le lait va être aspiré et la machine pourra alors distribuer des boissons contenant du lait.
- Retirer le récipient/la tasse puis fermer la porte du distributeur.
 - Utiliser la touche  pour quitter le menu.
- Après une courte phase de chauffe, le distributeur se met en mode d'exploitation.
- Les boissons contenant du lait peuvent maintenant être sélectionnées.

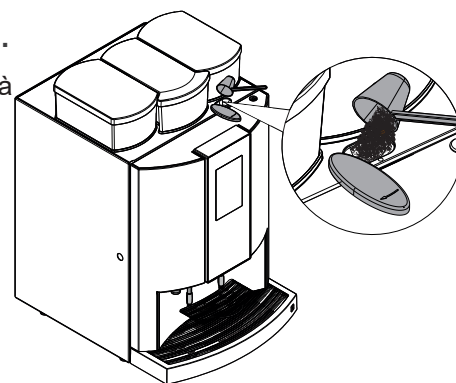


6.5.10 Préparer une boisson infusée avec de la mouture de café.

La Siamonie 01 peut aussi préparer des boissons infusées avec du café déjà moulu (p. ex. du décaféiné).

Procédure

- Ouvrir le bouchon en haut de la machine.
 - Verser max. 10g de mouture.
 - Refermer le bouchon.
 - Appuyer sur une sélection.
- ✓ Une boisson infusée sera distribuée avec la mouture versée.



INDICATION

Ne pas verser de poudre soluble ! Verser max. 10g de mouture.

6.5.11 Remplir le bac à grains

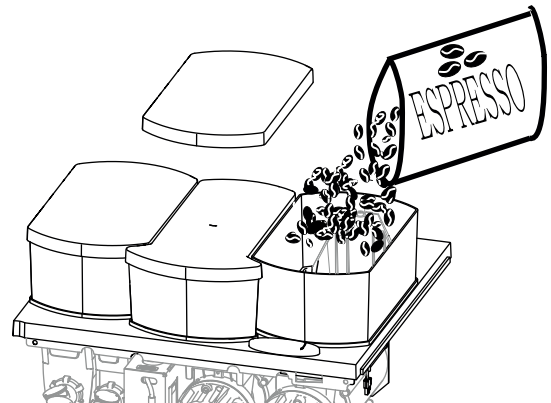
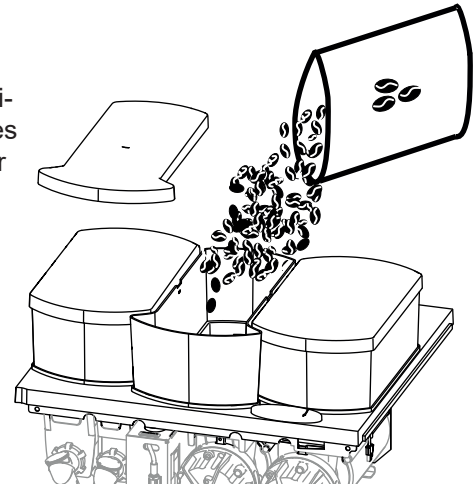


CONSEIL

Pour le remplissage, il suffit de soulever le couvercle du récipient correspondant. Il faut en effet éviter de faire tomber des grains dans les bacs de produits solubles. Ne jamais remplir de liquide.

Procédure

1. Ouvrir le couvercle du bac à grains de café.
2. Remplir de grains.
3. Remettre le couvercle.
4. Appeler le menu abrégé de service .
5. Appuyer sur [Bac à grains plein].
- Une confirmation s'affiche
6. Fermer le menu avec [OK] .
- Le bac à grains est plein.



6.5.12 Remplir les bacs de produits solubles



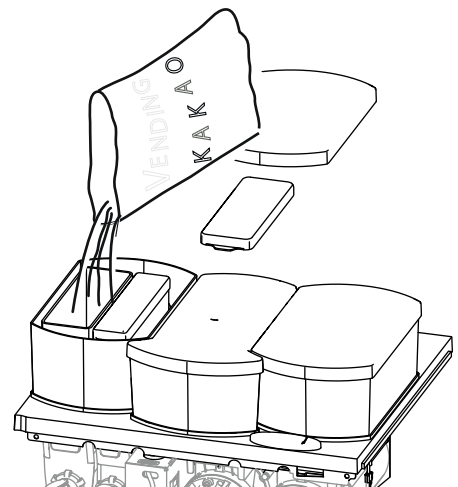
CONSEIL

Ne soulever qu'un couvercle de bac à la fois pour remplir celui-ci et ne pas mélanger les produits entre eux.

- N'utilisez que des produits à écoulement facile adaptés aux distributeurs automatiques.
- Remplir de produits sans tasser et compresser.

Procédure

1. Ouvrir le couvercle du bac de produit soluble.
2. Remplir de produit soluble.
3. Remettre le couvercle.



Ne jamais verser des liquides ou des grains dans les bacs de produits solubles !

6.5.13 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. Le moulin réagit différemment selon les différentes sortes de café. C'est pourquoi il faut ajuster le degré de mouture à votre sorte de café.



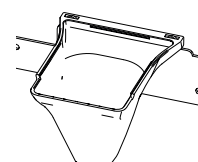
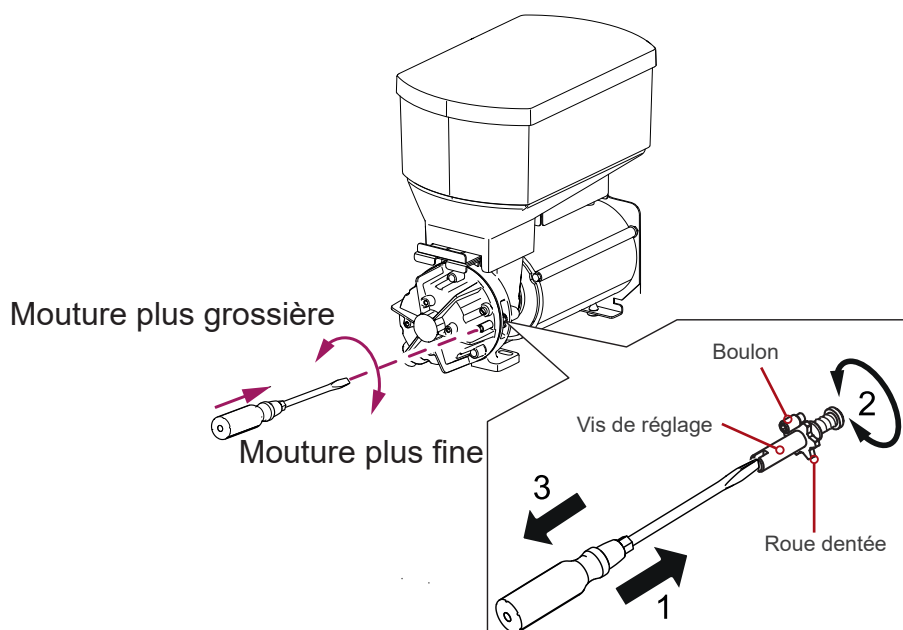
CONSEIL

Lorsque le degré de mouture est plus fin, de la mouture peut se coincer dans les moulin car les meules se rapprochent. Pour éviter cela, le moulin doit tourner pendant le réglage.

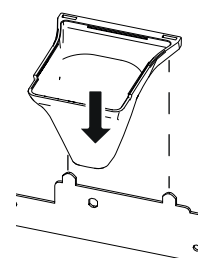
Après le réglage du degré de mouture, il faut recalibrer le moulin.

Procédure

1. Ouvrir la porte.
2. [Technicien] - [Fonctions de service] - [Moteurs] - [58 M - ouvrir chambre d'infusion].
3. Insérer la clé de service.
4. [Envoyer].
- ✓ La chambre d'infusion s'ouvre, la mouture tombe dans le bac à marc.
5. [Technicien] - [Fonctions de service] - [Moteurs] -
[10M - Moulin 1 (Espresso) droite]
[11M - Moulin 2 (café) gauche].
6. [Envoyer]
- Le moulin tourne tant que la touche [Envoyer] est pressée.
7. Enfoncer la vis de réglage du moulin avec un tournevis et la tourner progressivement :
rotation vers la droite → poudre plus fine → durée d'infusion plus longue
rotation vers la gauche → poudre plus grossière → durée d'infusion plus courte
8. Retirer la clé de service.
- ✓ Lorsque le degré de mouture souhaité est atteint, il faudra recalibrer le moulin.



Entonnoir pour mouture



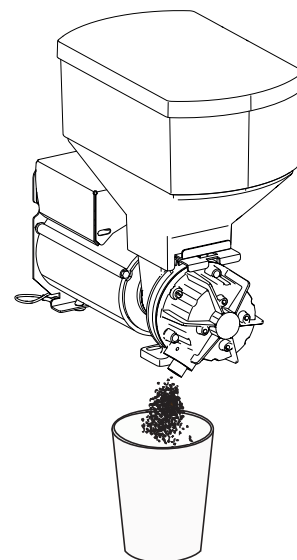
L'entonnoir peut être enlevé pour que la mouture puisse être recueillie à des fins de contrôle.

6.5.14 Calibrer le moulin

Remplir le moulin de mouture avant de commencer le calibrage.

Procédure - préparation

1. *[Technicien] - [Fonctions de service] - [Moteurs] - [58 M - ouvrir chambre d'infusion].*
2. *Insérer la clé de service.*
3. *[Envoyer]*
✓ La chambre d'infusion s'ouvre, la mouture tombe dans le bac à marc.
4. *[Technicien] - [Fonctions de service] - [Moteurs] - [10M - Moulin 1 (Expresso) droite] [11M - Moulin 2 (café) gauche].*
5. *[Envoyer]*
✓ Les moulins sont remplis de mouture, il est maintenant possible de procéder au calibrage car les valeurs obtenues seront pertinentes.

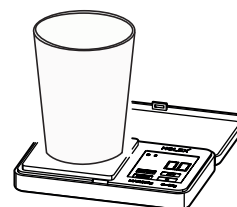


Moyen utilisé

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

Procédure - calibrage

1. *[Technicien] - [Produits/vente test] - [Calibrage].*
2. *Choisir le bac (moulin à expresso, moulin à café)*
→ La quantité 1 s'affiche toujours
3. *Insérer la clé de service.*
4. *Tarer le gobelet sur la balance.*
5. *Tenir un gobelet sous la distribution de boissons.*
6. *Entrer quantité [1], [2] ou [3].*
La quantité est multipliée en conséquence et distribuée dans le gobelet.
7. *Sélectionner [Démarrer]*
8. *Recueillir la mouture dans un gobelet.*
9. *Peser la quantité pesée.*
10. *Entrer la valeur lue et confirmer.*
✓ Le moulin a été calibré.



Balance de poche



CONSEIL

- Même en cas de quantité multipliée, veuillez ne saisir que la valeur pesée.
- Entrer la valeur avec sa décimale.
- Saisir le poids en grammes [g] à l'aide du clavier numérique.

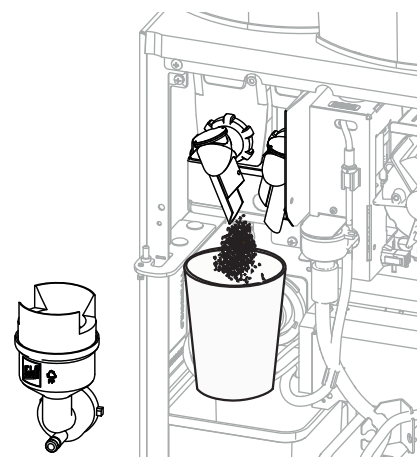
6.5.15 Calibrer les bacs de produits solubles

En cas de changement de produit, il est nécessaire de procéder à un nouveau calibrage.

Pour cela, il faut tout d'abord remplir les vis transporteuses de produit soluble.

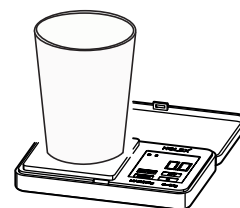
Procédure - préparation

1. Insérer la clé de service.
 2. [Fonctions de service] - [Moteurs].
 3. Sélectionner un bac de produit soluble.
 4. Appuyer plusieurs fois sur [Envoyer].
- ✓ Les vis transporteuses se remplissent de poudre, afin que le calibrage ultérieur puisse fournir des valeurs utiles.



Procédure - calibrage

1. Ouvrir la porte.
 2. Retirer l'aspiration d'air avec le bol mixeur
 3. [Technicien]
 4. Insérer la clé de service.
 5. [Produits/Vente test] - [Calibrage]
 6. Choisir le bac (poudre de cacao, blanchisseur, lait, etc...)
 7. Poser un gobelet approprié sur une balance puis le tarer.
 8. Tenir un gobelet sous la distribution de boissons.
 9. Choisir le niveau souhaité (niveau 3 recommandé)
 10. [Démarrer le calibrage]
- Du produit est distribué dans le gobelet.
11. Lire le poids du gobelet sur la balance.
 12. Entrer le poids en grammes [g] avec le clavier numérique qui s'affiche.
 13. Confirmer la saisie avec .
- ✓ Les moteurs des bacs de produits solubles ont été calibrés.



Balance de poche

7. Utilisation

7.1 Etat de fonctionnement

Le distributeur est opérationnel lorsque [Faites une sélection !] s'affiche en bas à droite. Si, par exemple, le chauffe-eau continue à chauffer, la machine peut se mettre [Hors service] pendant un court laps de temps.

En service	Non opérationnel
   Faites une sélection ! 	   Hors service 

7.2 Distribuer la boisson

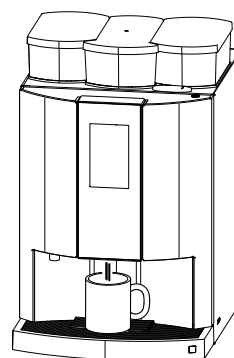
La Siamonie est un distributeur de boissons chaudes entièrement automatique. Il suffit en effet d'appuyer sur l'écran tactile pour obtenir la distribution d'une boisson. Celle-ci sera préparée automatiquement par la machine. Selon la programmation, soit la boisson est distribuée tout de suite après sa sélection (comme le café p.ex.), soit un sous-menu s'affiche. Dans le sous-menu, d'autres programmations peuvent être effectuées, comme p. ex. la modification du dosage de la boisson ainsi que la sélection d'une grande ou petite portion. La boisson n'est alors distribuée qu'après que la touche [Lancer distr. de produit] ait été appuyée.



Diaporama



Écran de sélection principal



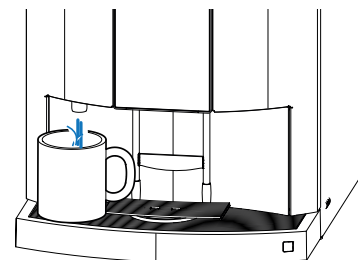
7.3 Distribution d'eau chaude

Il est possible de se servir en eau chaude au bec de distribution à gauche. Il est possible d'arrêter tout de suite la distribution à l'aide de la touche [Arrêtez la distribution].

1. Placer une tasse ou un récipient sous le bec de distribution de gauche.
 2. Appuyer sur la touche [Eau chaude].
 3. Pour stopper prématurément, appuyer sur la touche [Arrêtez la distribution].
- ✓ La tasse va être remplie et peut alors être retirée.



PRUDENCE ! Liquides chauds !



7.4 Adaptation à la tasse

Les quantités distribuées peuvent être adaptées à vos propres tasses.

Une modification de la quantité de remplissage d'env. 20 % est prévue ici. Il est ainsi possible de remplir plus ou moins les tasses.

Procédure

1. Ouvrir la porte.
 2. [Technicien] - [Produits/Vente test] - [Adaptation à la tasse].
 3. Faites une sélection.
 4. Ajuster (80 % - 120 %)
 5. [Lancer vente test], [Accepter le réglage]
 6. Quitter le menu avec .
- ✓ La quantité de remplissage pour ce récipient a été ajustée de manière permanente. La nouvelle quantité de remplissage s'affiche avec une valeur de 100%.

7.5 Dosage

Le menu Dosage nécessite des connaissances spécialisées, il n'est donc pas recommandé d'y effectuer des modifications. La machine peut se bloquer lors de modifications de paramètres de recettes.

7.6 Arrêter la distribution de produit

La touche [Arrêtez la distribution] est proposée pour beaucoup de produits. Le distributeur ne s'arrête cependant pas tout de suite car, pour des raisons hygiéniques, il va distribuer les restes des produits (p. ex. de l'eau pour le chocolat chaud).

Les boissons mixtes à base de grains entiers et de produit soluble, quant-à-elles, ne peuvent pas être stoppées prématurément.

7.7 Vente test

Vous pouvez faire une vente test à des fins d'ajustement.

Procédure

1. Placer un récipient.
 2. [Technicien] - [Produits/Vente test]
 3. Faites une sélection.
 4. Insérer la clé de service.
 5. [Lancer vente test].
- ✓ La boisson va être distribuée.

7.8 Modifier les sélections

Les produits de l'écran de sélection principal peuvent être modifiés selon vos besoins. Vous pouvez affecter d'autres produits aux sélections ou peaufiner le goût des boissons.

Peaufiner signifie le rajout d'additifs tels que la poudre de cacao, le blanchisseur ou le sucre.

Il est possible de proposer plusieurs variétés d'expressos, il existe pour cela un niveau spécial. Voir « 7.8.4 L'expresso et ses variantes » à la page 31.



Écran de sélection principal

7.8.1 Abréviations produits principaux

Des abréviations ont été utilisées lors de la programmation. Vous trouverez les abréviations les plus importantes ici.

Produits principaux	Abréviation	Grande quantité	Remarque
Café	CAF1	CA1g	Moulin à café 2
Café	CAF6	CA6g	Café soluble
Expresso	EXP	-	Expresso sans sucre
Expresso	-	ESPg *	Expresso
Cappuccino	CAP1	CP1g	Lait en premier puis expresso
Cappuccino choco	CAP2	CP2g	Lait en premier puis expresso, puis boisson chocolatée
Cappuccino	CAP3	CP3g	Expresso en premier puis lait
Café au lait	CAL	CALg	Café en premier puis lait
Café au lait	CAL3	CA3g	Café soluble en premier puis lait
Macchiato	MAC	-	Dans gobelet de 180 ml, sélection supplémentaire de sucre possible
Macchiato	-	MACg *	Servi dans un verre, sélection supplémentaire de sucre possible
Latte Macchiato classique	MAC4	MA4g	Boisson soluble servi dans un verre
Chocolat	CHOC	CHOg	Cacao et eau
Chocolat chaud et lait	CHL	COMg	Lait en premier puis chocolat chaud
Uni	UNI1	UN1g	À usage universel
Exp. Macchiato	EXMA	ESMg	Lait en premier puis expresso : 3 niveaux de sucre
Expresso Mac. choco	ESCO	ESCg	Lait en premier puis expresso, puis chocolat chaud
Lait	MIL	MILg	Distribution supplémentaire
Café américain	AMI	AMlg	Comme CAF1 mais avec de l'eau en plus
Eau chaude	Eau chaude	HWg	-
Double	DOPI	DOPg	Expresso double
Long	LUN	LUNg	L'expresso est rallongé avec de l'eau.
Ristretto	RIS	RISg	Expresso serré

Exception : la lettre « g » ici ne signifie pas « grand ».

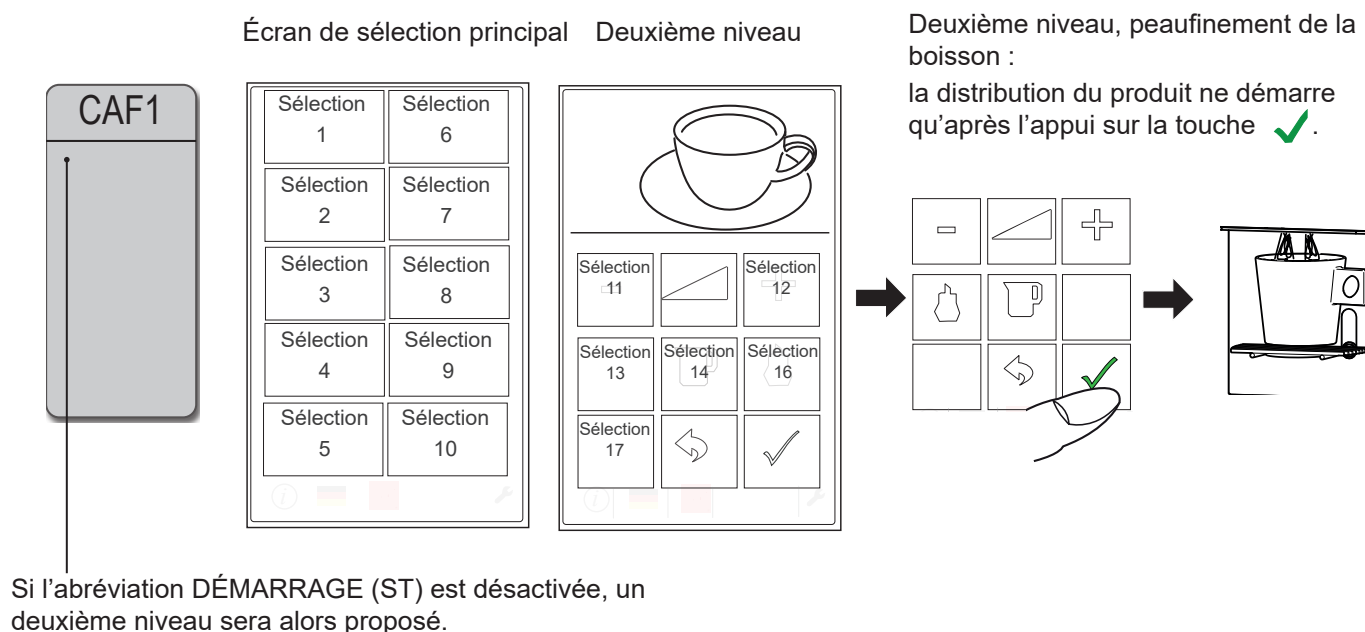
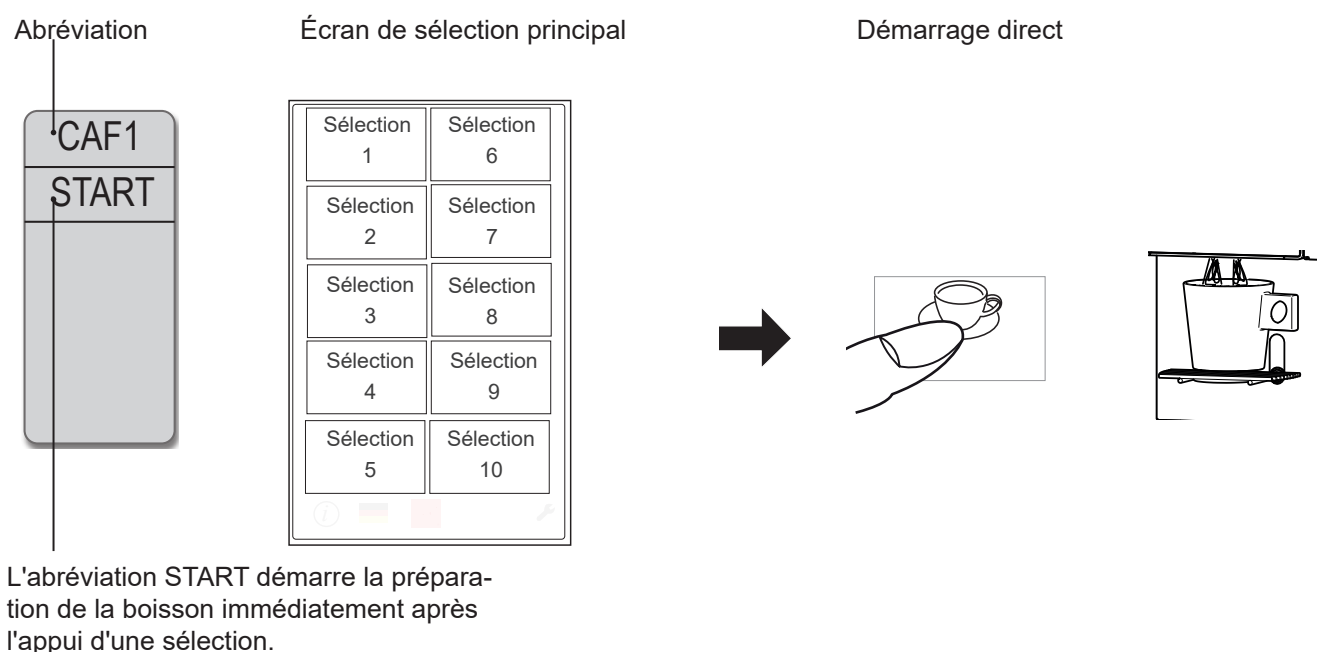
7.8.2 Présélections disponibles

Présélections disponibles.	Fonction
ZU>>	Sucre (trois quantités)
WE>>	Blanchisseur (3 quantités)
PREM	Premium
ZU	Sucre (une quantité)
BL	Blanchisseur (une quantité)
>>	Plus corsé
Pichet	Plusieurs fois le volume standard
<<	Moins corsé
ST - START	Démarrage de la distribution des boissons
Double **	Double
UM1	Touche de basculement vers le niveau de sélection 2 (sélections 31 à 40)
FM	Lait (lait frais)

** Double : le volume sera doublé ici. La quantité utilisée sera doublée pour les produits solubles, tandis que pour les produits contenant des grains entiers, deux infusions seront réalisées successivement.

7.8.3 Produits principaux, recettes, additifs

- Pour programmer une boisson, utiliser l'abréviation correspondante. p.ex. [CAF1] pour le café, [ESP] pour l'expresso, [HW] pour l'eau chaude etc...
voir tableau « 7.8.1 Abréviations produits principaux » à la page 29.
Voir tableau « 7.8.2 Présélections disponibles » à la page 29.
- Une **recette** commence toujours par un produit principal, suivi éventuellement par une sélection complémentaire (deuxième niveau), l'ajout d'un ingrédient pour peaufiner le goût etc. La recette est ainsi une série d'ordres donnés à la machine pour créer une boisson. Les recettes ne sont pas modifiables !
- Un **additif** est une désignation courte propre qui suit le produit principal pour affiner la boisson.



7.8.4 L'expresso et ses variantes

Il y a deux façons de proposer un expresso et ses variantes.

1ère façon :

seul l'expresso sera proposé.



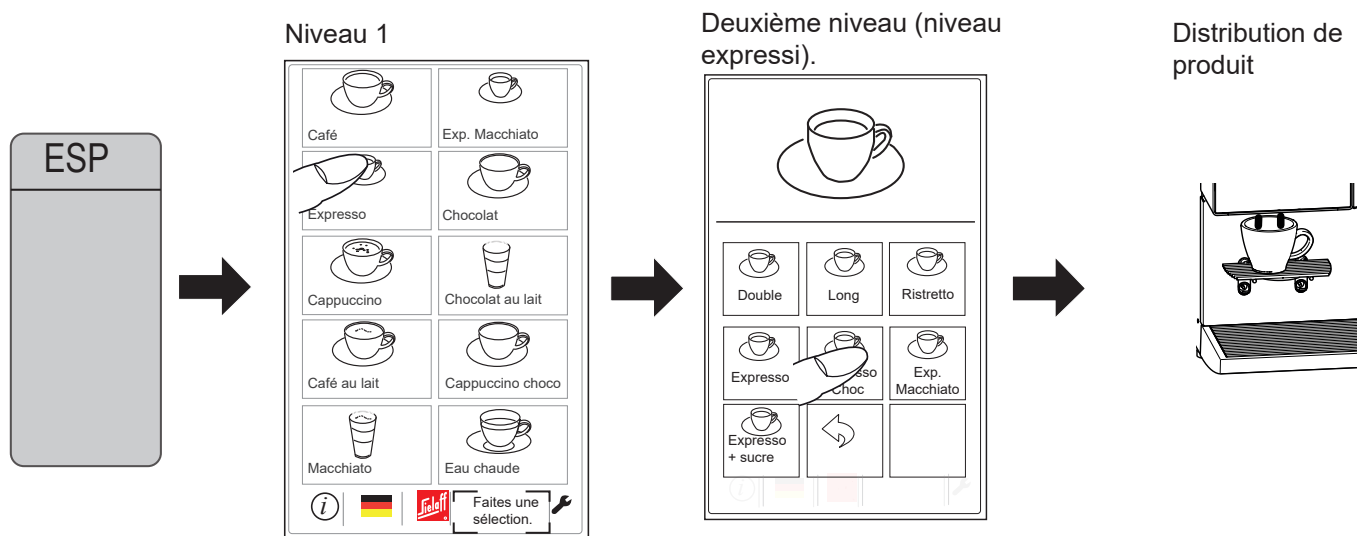
L'abréviation START démarre la préparation de la boisson immédiatement après l'appui d'une sélection.

Démarrage direct

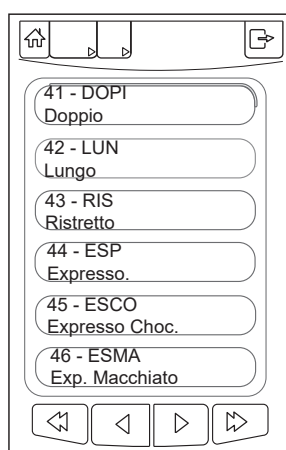
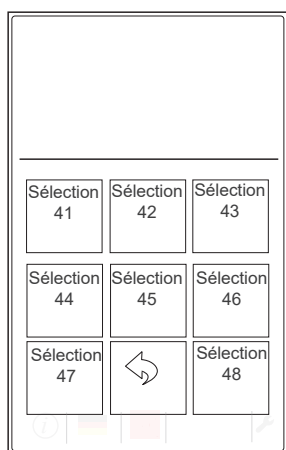


Possibilité 2 :

Après la sélection de l'expresso sur l'écran de sélection principal, un deuxième écran sera proposé (niveau expressi). Les variations telles que le doppio, le lungo ou le ristretto s'y trouvent.



Veuillez consulter les illustrations ci-après pour la programmation du niveau Expressi :



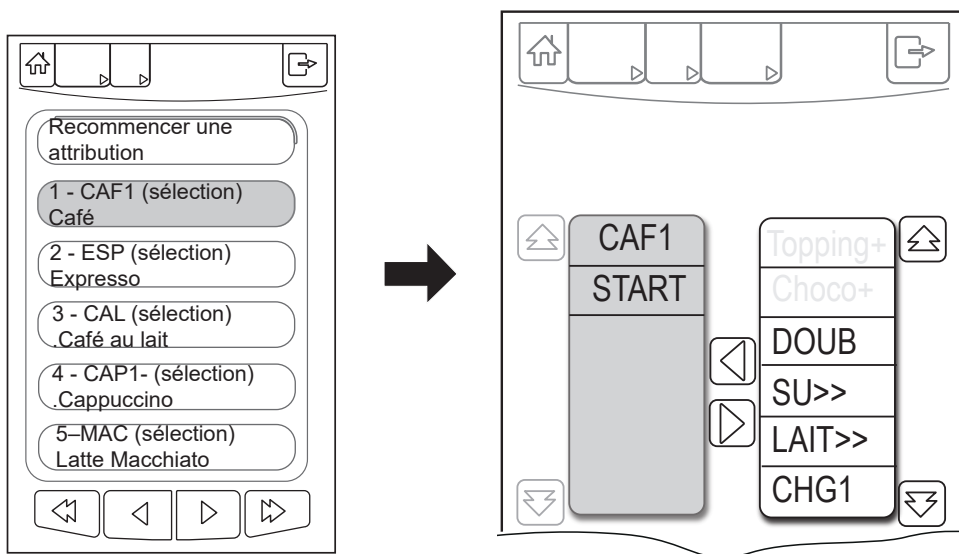
47 - ESP
Exp. + sucre

7.8.5 Attribution/prix

Si vous souhaitez attribuer une autre recette (boisson) à une sélection, vous pouvez effectuer cette programmation directement de la manière suivante (sans le Sielector).

Étape 1

1. Ouvrir la porte.
 2. [Technicien] - [Produits/vente test] - [Attribution/Prix].
 3. Choisir une sélection (p. ex. la sélection 1 café)
 4. Appuyer sur l'abréviation pour la sélectionner (gris clair).
Avec la touche vers la droite , déplacer l'abréviation de [Activé] vers [Disponible].
- La fenêtre gauche [Activé] sera alors vide et pourra être occupée de nouveau.



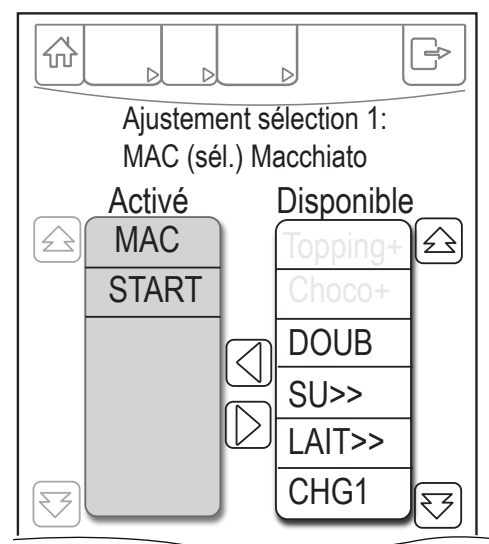
2ème étape :

1. Avec la touche vers la gauche , déplacer l'abréviation de [Disponible] vers [Activé].
La touche sur l'écran de sélection principal sera définie dans la fenêtre [Activé].
Les abréviations se succèdent et seront traitées dans cet ordre.
 2. Quitter le menu avec .
 3. Répondre avec [oui] à la question [Voulez-vous sauvegarder les modifications ?].
- ✓ Une nouvelle recette a été programmée à la sélection correspondante.



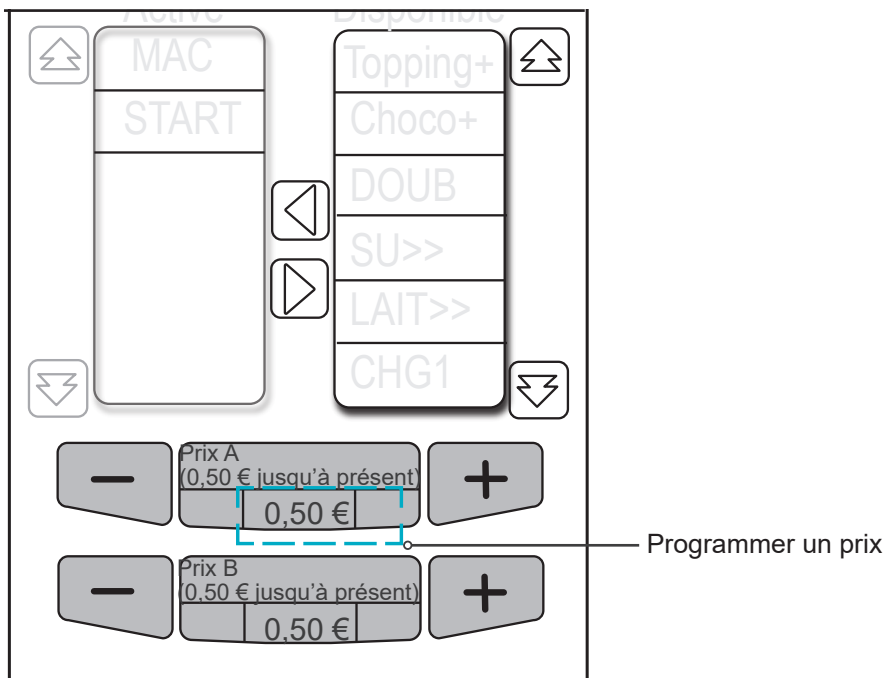
CONSEIL

Si la clé de service est insérée, il sera possible de voir la modification tout de suite et d'effectuer une vente test.



3ème étape :**Programmer des prix**

- Les prix A et prix B seront programmés dans la partie inférieure de l'écran. Utiliser pour cela les touches moins ou plus ou appuyer directement sur le prix pour faire apparaître le clavier numérique et saisir un prix.
- Le prix A est le prix standard.
Le prix B peut être utilisé pour un système cashless.
- ✓ Les prix ont été programmés pour la [sélection] correspondante. Les modes [MDB] ou [Vente gratuite] se trouvent dans la rubrique du menu [Technicien] - [Configuration du DA] - [Système de crédit].

**Modifier le nom**

- Avec [Modifier le nom...] il est possible de redonner une désignation à une sélection.
- Confirmer avec la touche ✓.

7.9 Interventions quotidiennes

7.9.1 Remplir les bacs de produits

Le remplissage des grains et des produits solubles est décrit plus haut.

Voir « 6.5.11 Remplir le bac à grains » à la page 23.

Voir « 6.5.12 Remplir les bacs de produits solubles » à la page 23.



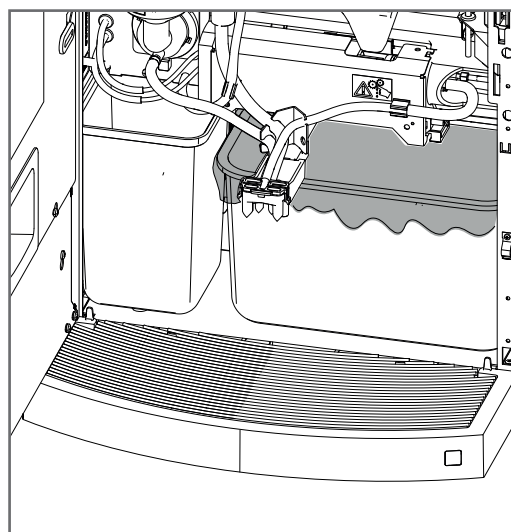
CONSEIL

Ne soulever que le couvercle du bac à remplir. Cela permet d'éviter que des grains ne tombent par inadvertance dans les bacs de produits solubles. Ne jamais remplir de liquide.

7.9.2 Bac d'eau résiduelle et bac à marc de café

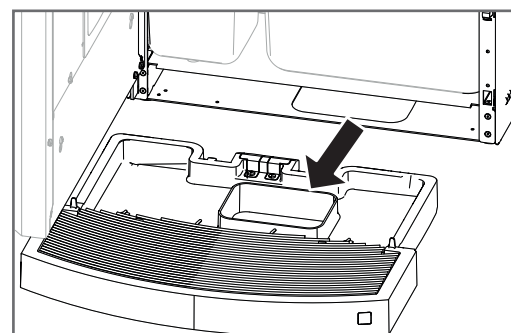
Après un certain nombre d'infusions, un message apparaîtra sur l'écran demandant de vider le bac à marc.

1. Ouvrir la porte.
 2. Retirer le bac d'eau résiduelle puis le de café
 3. Les vider. Il est recommandé d'utiliser un sac poubelle pour le bac à marc de café.
 4. Monter le bac d'eau résiduelle à gauche puis le pousser vers l'arrière.
 5. Faire de même pour le bac à marc de café mais à droite.
 6. Fermer la porte de la machine.
- ✓ Le distributeur est de nouveau opérationnel.



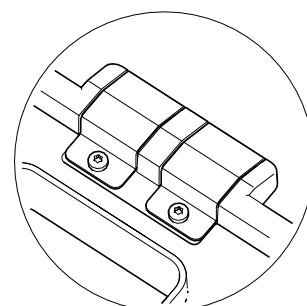
7.9.3 Bac d'égouttement

1. Ouvrir la porte.
 2. Retirer le bac d'égouttement vers l'avant.
 3. Soulever la grille d'égouttement.
 4. Vider le bac d'égouttement.
 5. Nettoyer les deux pièces.
 6. Remettre ensuite la grille sur le bac d'égouttement.
 7. Les contacts du bac d'égouttement doivent être vides.
 8. Pousser le bac d'égouttement dans la machine.
 9. Fermer la porte de la machine.
- ✓ Le distributeur est de nouveau opérationnel.



CONSEIL

Le distributeur n'est pas opérationnel si le bac d'égouttement ou le bac à marc ne sont pas placés correctement.



Les contacts du bac d'égouttement doivent être secs

7.9.4 Repose-tasses selon les types de machines

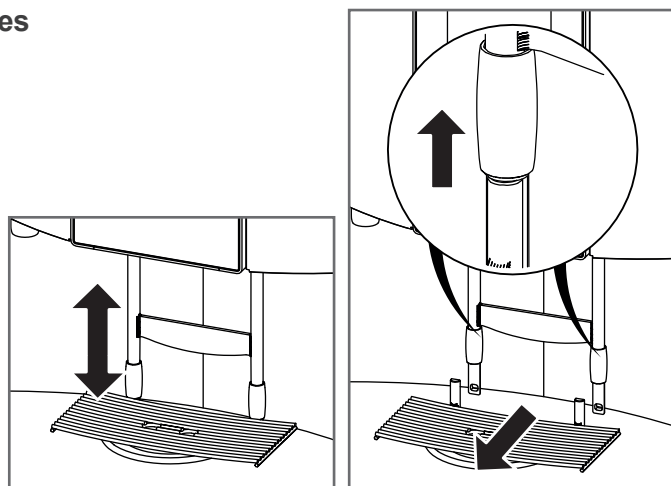
HO Siamonie Touch 01

Le repose-tasses est ajustable en hauteur pour permettre la pose de tasses de tailles différentes.

Le repose-tasses est constitué de deux échancrures rondes. Ces échancrures montrent la position de distribution de l'écoulement double pour les boissons infusées.

Pour retirer le repose-tasses, pousser les deux douilles vers le haut. Les deux fixations sont alors libérées.

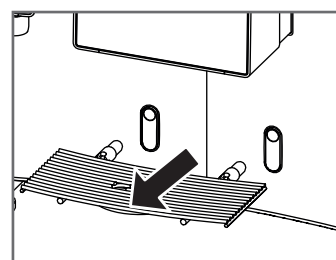
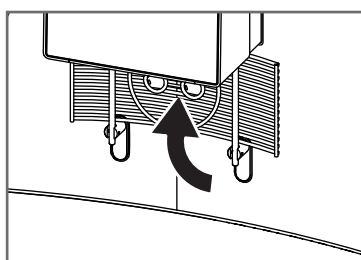
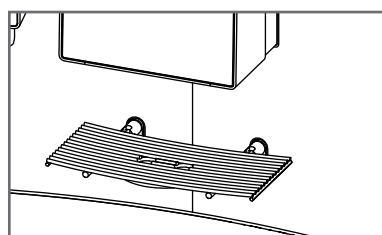
Pour remonter le repose-tasses, le placer dans sa position initiale, puis pousser les deux douilles vers le bas.



HO Siamonie TS AD01

Le repose-tasses peut être relevé pour de grands récipients.

Pour retirer le repose-tasses, il suffit de le tirer pour le libérer de son aimant.

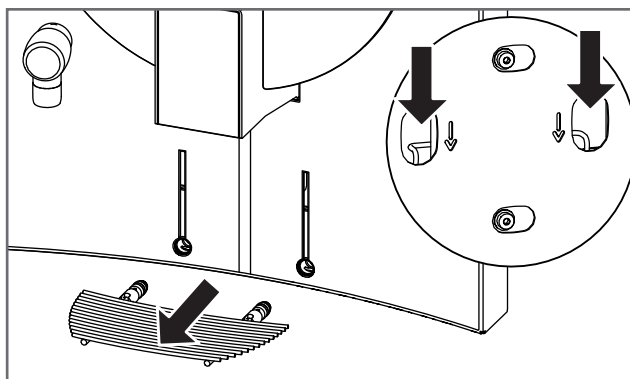
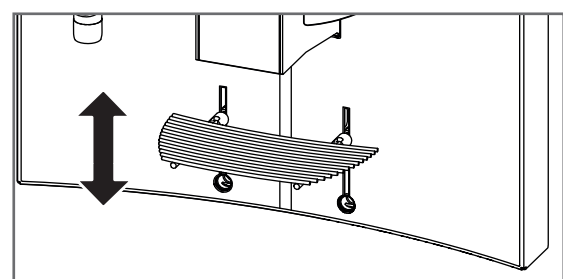


HO Siamonie TS ML01

Le repose-tasses est ajustable en hauteur pour permettre la pose de tasses de tailles différentes.

Pour retirer le repose-tasses, il faut le pousser complètement vers le bas. Appuyer ensuite sur les deux étriers se trouvant à l'intérieur de la porte pour libérer le verrouillage. Le repose-tasses peut maintenant être retiré.

Pour remonter le repose-tasses, le pousser dans la fixation jusqu'à ce qu'il soit enclenché.



7.9.5 Affichage lorsque la porte est ouverte

(A)

[Nettoyage]

Le distributeur bascule dans le menu de nettoyage.

(B)

[Statistiques sur clé USB]

Cette fonction permet de transférer les statistiques à court terme sur un support de données mobile lorsqu'une clé USB est insérée.

(C)

Droits d'accès [Utilisateur], [Approvisionnement], [Gestionnaire], [Technicien]

Pour accéder au menu de service, vous devez vous identifier. Sélectionnez votre position en la touchant du doigt. Ensuite une demande de code peut apparaître (si fonction activée).

(D)

[Statut machine :]

Cette fonction permet d'afficher et en l'occurrence effacer les erreurs ou avertissements survenus.

[OK] signifie qu'il n'y a pas eu d'erreur ou d'avertissement.

(E)

Aperçu

Les informations importantes comme p. ex. le nombre de ventes totales ou la durée restante jusqu'au prochain entretien sont affichées dans la partie inférieure de l'afficheur.

Nettoyage (A) Statistiques sur la clé USB (B)

Utilisateur (C) Approvisionnement

Gestionnaire Technicien

Statut machine (D) OK

Numéro de distributeur (E) 123
 Date/heure 11:55:00
 Ventes totales 1000
 Ventes jusqu'à entretien 15000
 Litres jusqu'au changement de filtre 5000

7.9.6 Droits d'accès/ se connecter

Le menu de service n'est pas identique pour tous les utilisateurs. Chaque utilisateur a accès à des fonctions déterminées.

La programmation du code d'accès est décrit au chap. « 9.7 Codes d'accès » à la page 54.

Pour s'identifier, procéder de la manière suivante :

1. Ouvrir la porte de la machine
2. Choisir la personne souhaitée :
 Utilisateur
 Approvisionneur
 Gestionnaire
 Technicien
3. Saisir le code à quatre chiffres. Confirmer avec la touche (✓).

→ La connexion est établie.

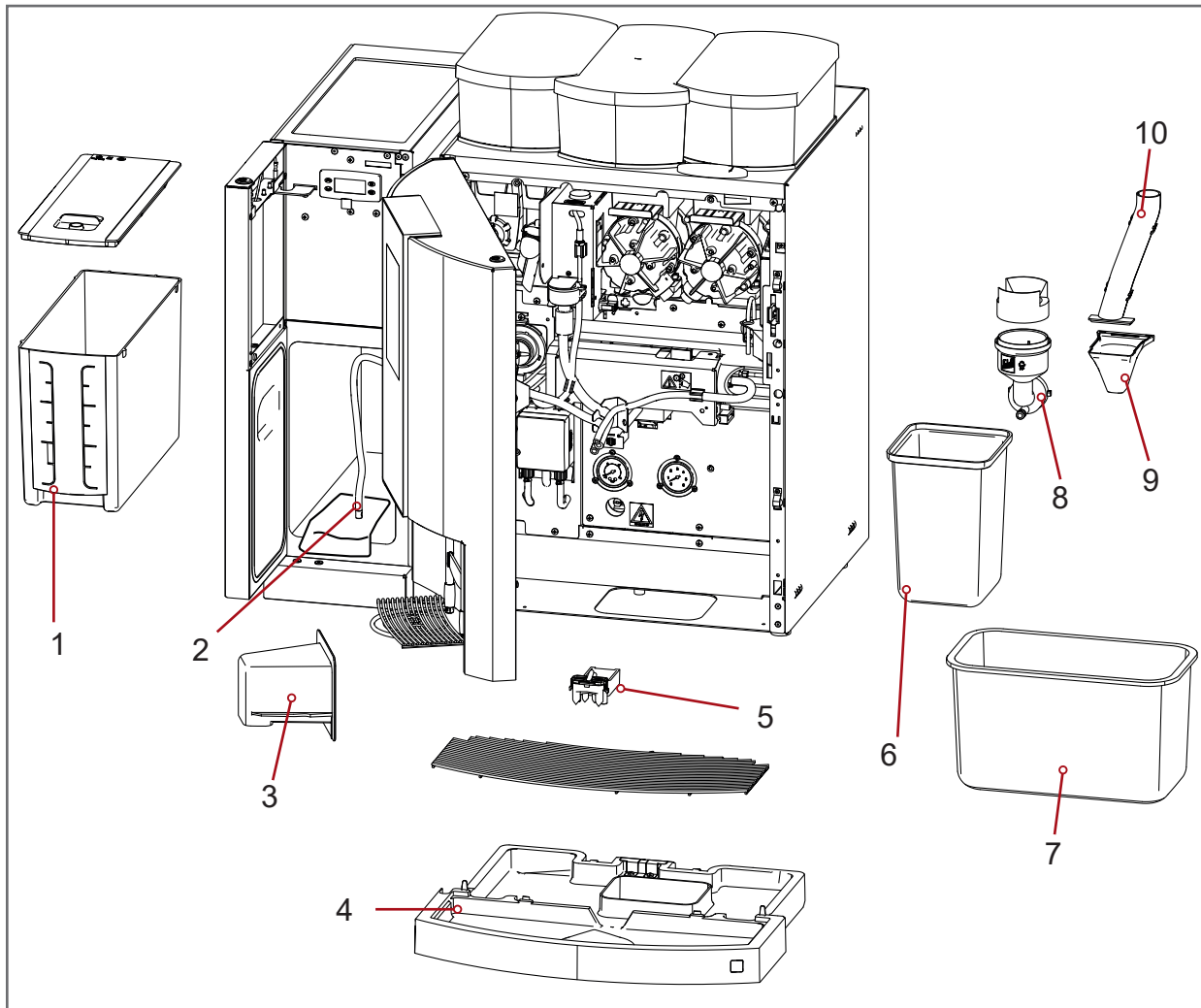
- Pour effacer un caractère, utiliser la touche (←).
- Pour effacer toute la saisie, utiliser la touche (X).
- Utiliser la touche (↩) pour quitter le menu.

7.9.7 Mettre la machine provisoirement en hors service (week-end)

7.9.7.1. Vue d'ensemble des pièces

Pour des raisons d'hygiène, nous recommandons, en cas d'arrêt de la machine pendant le week-end p. ex., de démonter les pièces suivantes, de les nettoyer et de les conserver sur un torchon de cuisine propre.

Lors de la remise en service de la machine, il faudra remonter correctement les pièces sans l'aide d'outils.

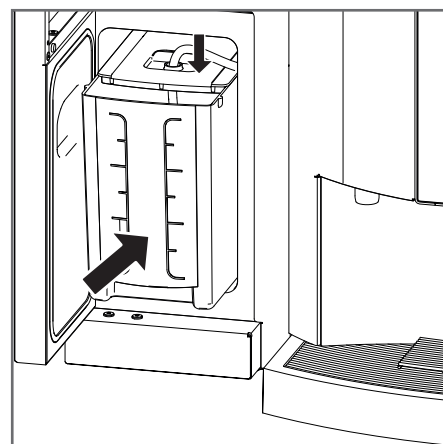


- 1 Bac de lait avec couvercle (option)
- 2 Poser le tuyau de lait sur un torchon propre
- 3 Habillage de l'écoulement
- 4 Bac d'égouttement avec sa grille
- 5 Écoulement des boissons
- 6 Bac d'eau résiduelle
- 7 Bac à marc de café
- 8 Unité de mixage
- 9 Entonnoir pour poudre de café
- 10 Tube d'écoulement

7.9.7.2. Démonter/monter des pièces

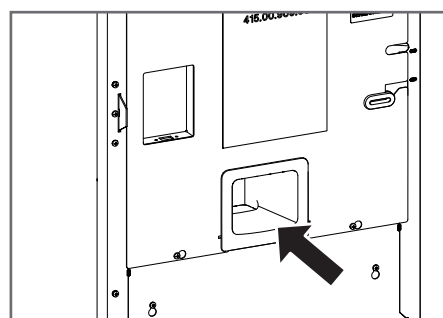
Bac de lait (en option)

- Remplir le bac de lait propre avec du lait préréfrigéré
- Rentrer le bac de lait avec son couvercle dans le module frigorifique.
- Insérez le tuyau à lait propre dans l'ouverture du couvercle lorsque le bac est rentré. Le tube d'aspiration doit reposer sur le socle.
- Fermer la porte.



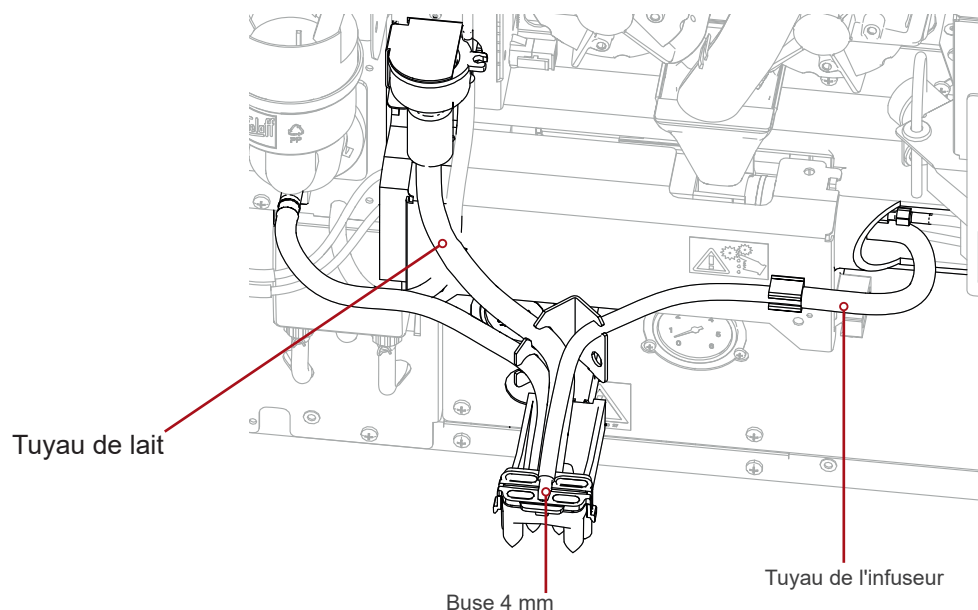
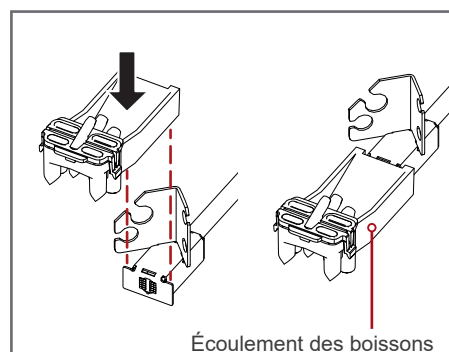
Habillage de l'écoulement

- Positionner l'encadrement de l'écoulement et le pousser pour l'enclencher.



Écoulement avec tuyaux

- Pour retirer les tuyaux, il suffit de les déconnecter des buses de l'écoulement.
- Ils se remontent plus facilement si les buses sont humidifiées avec de l'eau. Attention : le tuyau de l'infuseur a un petit diamètre de 4 mm et se fixe sur la buse la plus en avant de l'écoulement.
- L'écoulement est monté sur la fixation. Il faut le retirer vers le haut.
- Pour que le lait distribué soit propre, le tuyau de lait (option) doit être branché au centre.

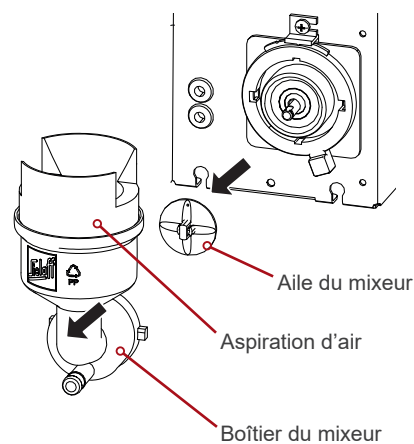
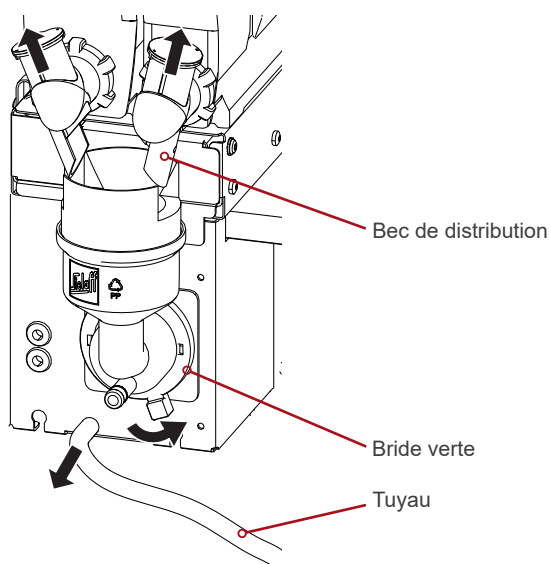


Démonter le bloc mixeur

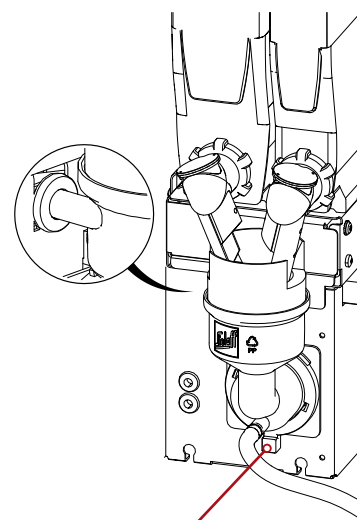
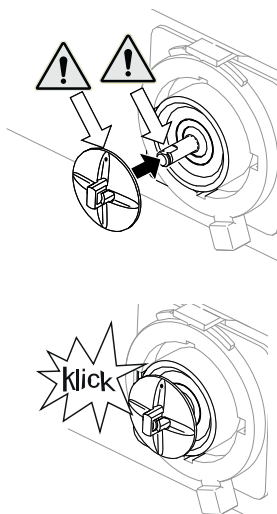
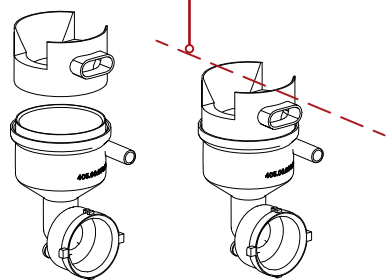
- Tourner les becs de produits vers le haut pour éviter le giclement de ceux-ci.
- Retirer en bas le tuyau du mixeur
- Tourner la bride verte de la position 6h00 à la position 5h00.
- Tirer le mixeur avec l'aspiration d'air vers l'avant
- Retirer l'aile du mixeur.

Monter le bloc mixeur

- Fixer l'aile du mixeur sur l'axe de manière à ce que le méplat de l'axe et le repère de l'aile du mixeur coïncident.
- L'aile du mixeur doit s'enclencher de manière audible ; un « clic » doit se faire entendre.
- Assembler le boîtier du mixeur et l'aspiration d'air.
- Monter le boîtier du mixeur sur la bride verte.
- Tourner la poignée de la bride verte dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position initiale de 6 h.
- Rebrancher le tuyau
- Tourner les becs de distribution vers le bas (position de vente).



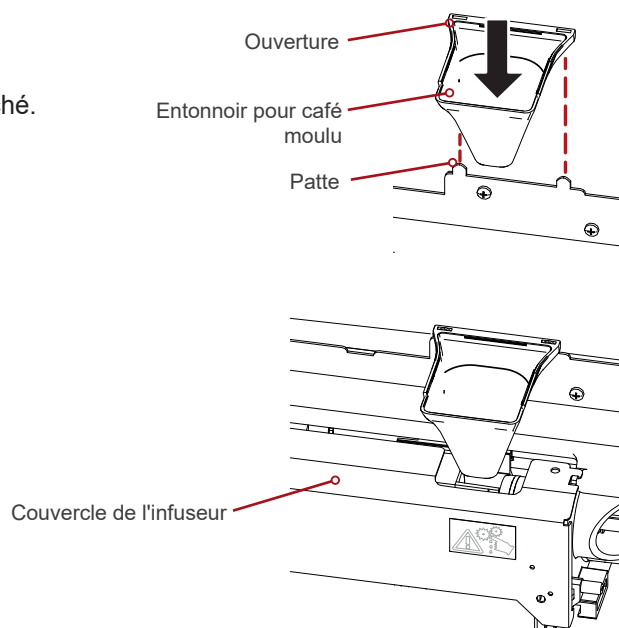
L'aspiration d'air et le boîtier du mixeur doivent être assemblés bien alignés.



Bride verte en position initiale de 6 h

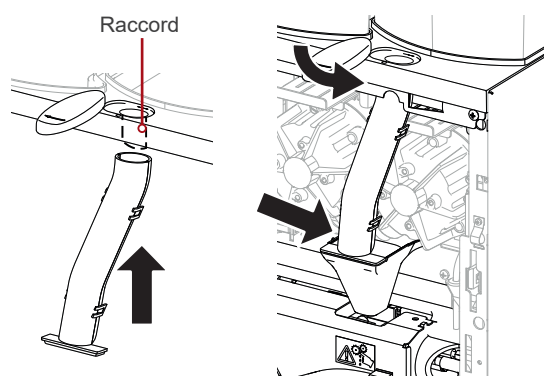
Entonnoir pour café moulu

- Retirer l'entonnoir vers le haut.
- Vérifier que le couvercle de l'infuseur est correctement accroché.
- Pour monter l'entonnoir, il suffit de l'accrocher.



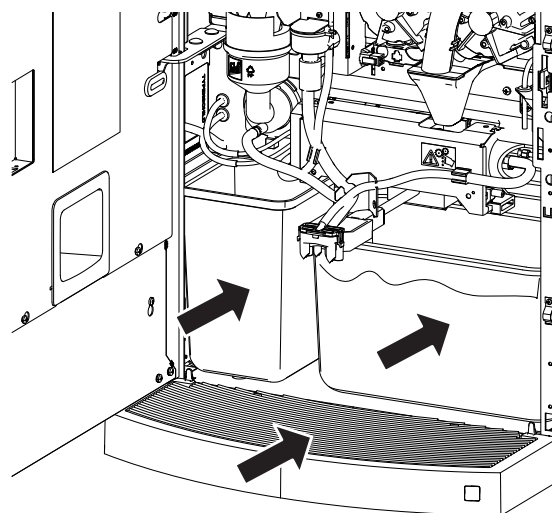
Tube d'écoulement

- Pour retirer le tube d'écoulement, le soulever légèrement puis le tirer en biais vers l'extérieur. Il est juste enfiché par le haut.
- Ouvrir le recouvrement pour faciliter le travail. Introduire le tube dans le manchon par en bas puis le pivoter vers l'intérieur. Fixer la partie inférieure du tube d'écoulement dans les clips prévus à cet effet.
- Fermer le recouvrement.



Bac d'eau résiduelle, bac à marc de café et bac d'égouttement avec grille

- Monter ces pièces dans la machine



8. Nettoyage

Interventions journalières

Pièce de montage	Mesure	Chapitre	Moyen utilisé
Infuseur, entonnoir pour café moulu, becs de distribution	Retirer la poudre	8.1.1 à la page 42	Pinceau
Bac, grille d'égouttement	Vider et nettoyer le cas échéant	8.1.2 à la page 42	Eau de rinçage
Lancer le programme de nettoyage (sans module de réfrigération)	Lancer le programme	8.1.3 à la page 43	Pastille de nettoyage
Lancer le programme de nettoyage (avec module de réfrigération)	Lancer le programme	8.1.4 à la page 44	Pastille de nettoyage Nettoyant pour mousser de lait
Bac de lait	Nettoyer à fond	8.1.5 à la page 45	Eau de rinçage
Bac d'eau résiduelle et bac à marc de café	Vider et nettoyer	8.1.6 à la page 45	Liquide vaisselle, chiffon
Écoulement des boissons	désassembler et nettoyer	8.1.7 à la page 45	Liquide vaisselle, chiffon
Partie frontale, surfaces extérieures	Nettoyer	8.1.8 à la page 45	Nettoyant pour vitre, chiffon

Interventions hebdomadaires

Pièce de montage	Mesure	Chapitre	Moyen utilisé
Unité de mixage	désassembler et nettoyer	8.2.1 à la page 46	Liquide vaisselle, chiffon
Extérieur du caisson	Nettoyer	8.2.2 à la page 47	Chiffon humide
Mousseur de lait (en option)	Désassembler et nettoyer (plus d'une fois si possible)	8.2.3 à la page 47	Solution de nettoyage

Interventions mensuelles

Pièce de montage	Mesure	Chapitre	Moyen utilisé
Tiroir d'aspiration	Nettoyer	8.3.1 à la page 48	Liquide vaisselle, chiffon
Rincer le chauffe-eau à vapeur	Lancer programme de nettoyage	8.3.2 à la page 48	

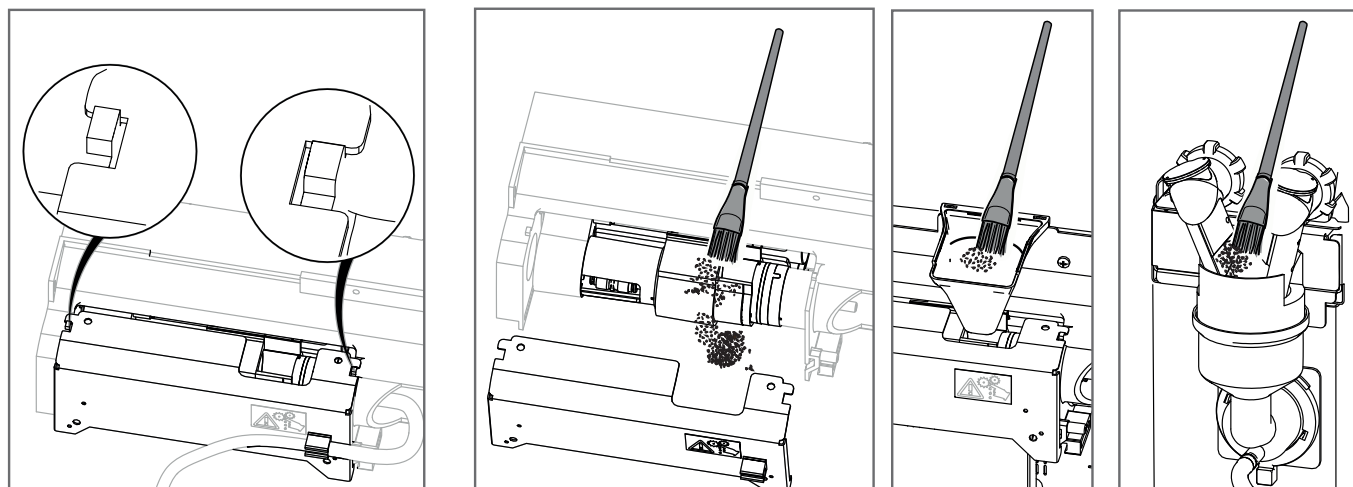
Interventions semestrielles

Pièce de montage	Mesure	Chapitre	Moyen utilisé
Bacs à grains et à produits solubles	Nettoyer	8.4.1 à la page 49	Liquide vaisselle, chiffon

8.1 Interventions journalières

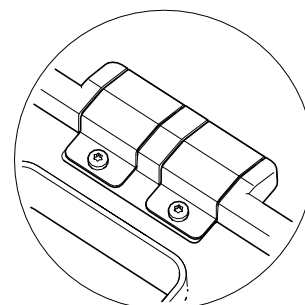
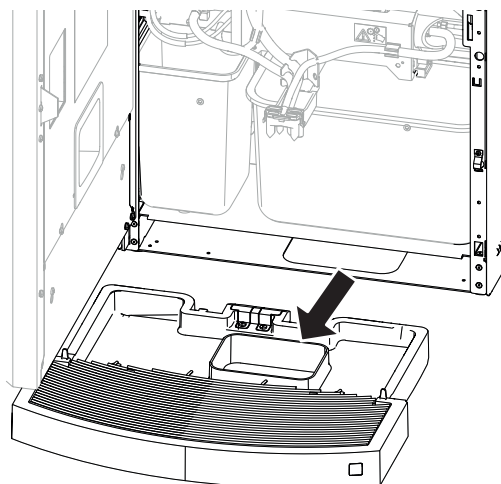
8.1.1 Infuseur, entonnoir pour café moulu, becs de distribution

1. Ouvrir la porte.
2. Détacher le tuyau du couvercle de l'infuseur de son point de serrage.
3. Retirer le couvercle de l'infuseur.
4. Retirer le café moulu se trouvant au-dessus de l'infuseur à l'aide du pinceau.
5. Remonter le couvercle de l'infuseur correctement, refixer le tuyau.
6. Enlever tout reste de café de l'entonnoir.
7. Enlever tout reste de café des becs de distribution. Les restes tombent dans le bol mélangeur et seront éliminés avec le programme de nettoyage décrit ci-après.



8.1.2 Vider le bac d'égouttement

1. Ouvrir la porte.
2. Retirer vers l'avant le bac d'égouttement de la machine.
3. Soulever la grille d'égouttement.
4. Vider le bac dans un évier.
5. Nettoyer les deux pièces avec de l'eau et du liquide vaisselle puis les sécher.
6. Bien sécher surtout les contacts du bac d'égouttement ; ils ne doivent pas être humides.
7. Remettre ensuite la grille sur le bac d'égouttement.
8. Remonter le bac d'égouttement dans la machine.
9. Fermer la porte de la machine.



Les contacts du bac d'égouttement doivent être secs

8.1.3 Lancer le programme de nettoyage (sans module frigorifique)



CONSEIL

Le programme de nettoyage dure quelques minutes. Un message s'affiche lorsque le programme de nettoyage est interrompu ou stoppé prématurément. Il faudra alors le relancer.

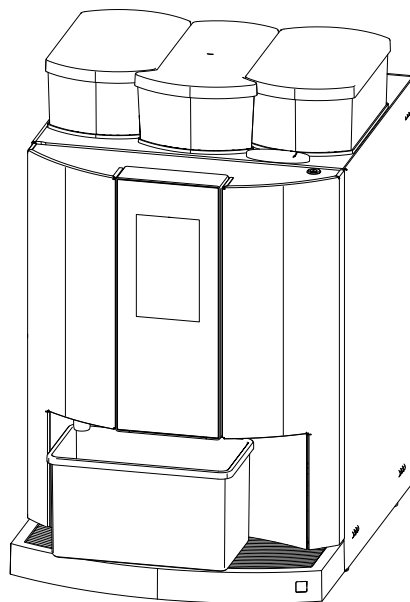
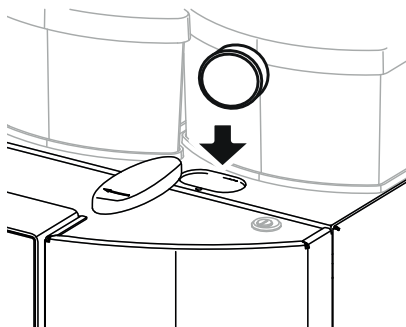
L'infuseur et les bols mélangeurs vont être nettoyés à l'eau bien chaude.

Moyen utilisé

Pastilles de nettoyage, n° de réf. : 402 00 919 00

Procédure

1. Retirer le repose-tasses ou le relever (voir chap. 7.9.4 à la page 35)
2. Placer le récipient de nettoyage sous l'écoulement des boissons.
3. Appuyer sur la touche du menu abrégé de service .
4. [Nettoyage...].
5. [Effectuer le nettoyage complet].
6. [Lancer le nettoyage].
7. La machine fait un prérinçage.
→ Elle demandera ensuite de mettre une pastille de nettoyage dans l'infuseur.
8. Ouvrir le couvercle du tube d'écoulement, y introduire une tablette de nettoyage, fermer le couvercle.
9. [Continuer le nettoyage].
10. Retirer le récipient après la fin du nettoyage.
11. Vider les bacs d'eau résiduelle, de marc de café et d'égouttement.
→ Le distributeur se remet ensuite en mode d'exploitation.
✓ Le programme de nettoyage quotidien a été effectué.



8.1.4 Lancer le programme de nettoyage (machine avec module frigorifique)



CONSEIL

Le programme de nettoyage dure quelques minutes. Un message s'affiche lorsque le programme de nettoyage est interrompu ou stoppé prématurément. Il faudra alors le relancer.

Le programme de nettoyage comprend le nettoyage de l'infuseur, les bols mélangeurs et le tuyau d'aspiration du lait.

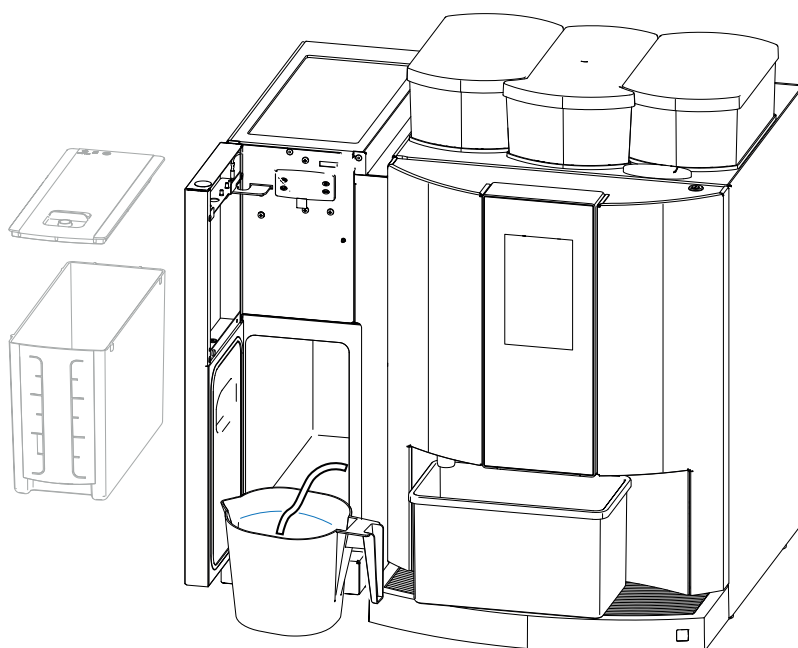
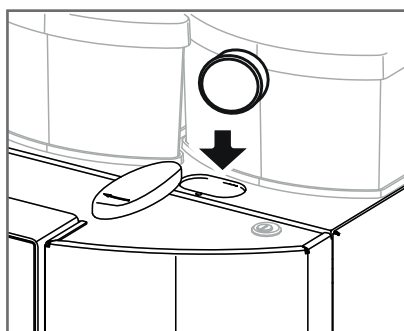
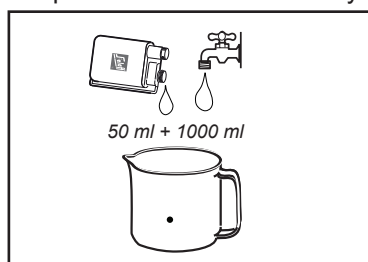
Moyen utilisé

- Pastilles de nettoyage, n° de réf. : 402 00 919 00
- Nettoyant pour mousser de lait, n° de réf. : 998 00 119 57
- Solution de nettoyage : mélanger l'eau et le nettoyant pour mousser de lait dans le gobelet gradué selon les proportions indiquées

Procédure

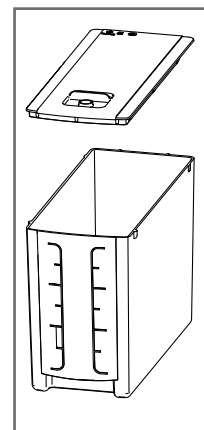
1. *Éloigner le bac de lait (si souhaité).*
2. *Placer le gobelet gradué contenant la solution de nettoyage devant le module frigorifique.*
3. *Placer le tuyau d'aspiration du lait dans le gobelet.*
4. *Placer le bac de nettoyage sous la distribution de boisson.*
5. *Appuyer sur la touche du menu abrégé de  service.*
6. *[Nettoyage...].*
7. *[Effectuer le nettoyage complet].*
8. *[Lancer le nettoyage].*
9. *La machine fait un prérinçage.*
→ Elle demandera ensuite de mettre une tablette de nettoyage dans l'infuseur.
10. *Ouvrir le couvercle du tube d'écoulement, y introduire une tablette de nettoyage, fermer le couvercle.*
11. *[Continuer le nettoyage].*
12. *Quand le nettoyage est terminé, retirer le bac de nettoyage et le gobelet gradué.*
13. *Vider les bac d'eau résiduelle, de marc de café et d'égouttement, les nettoyer et les remettre.*
→ Le distributeur se remet ensuite en mode d'exploitation.
✓ Le programme de nettoyage quotidien a été effectué.

Préparer la solution de nettoyage



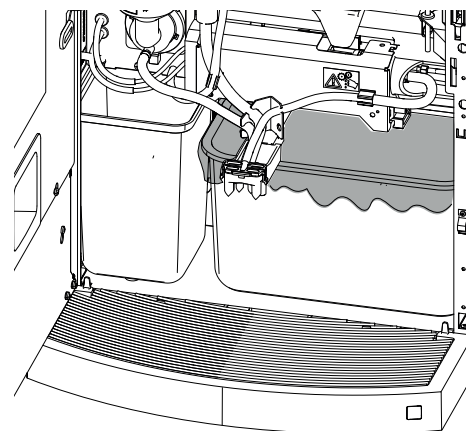
8.1.5 Bac de lait (optionnel)

1. Retirer et vider le bac de lait.
2. Nettoyer à fond le bac de lait puis le rincer abondamment à l'eau fraîche.
3. Remplir le bac de lait avec du lait prérefrigéré.
4. Insérez le tuyau à lait propre dans l'ouverture du couvercle lorsque le bac est rentré. Le tube d'aspiration doit reposer sur le socle.



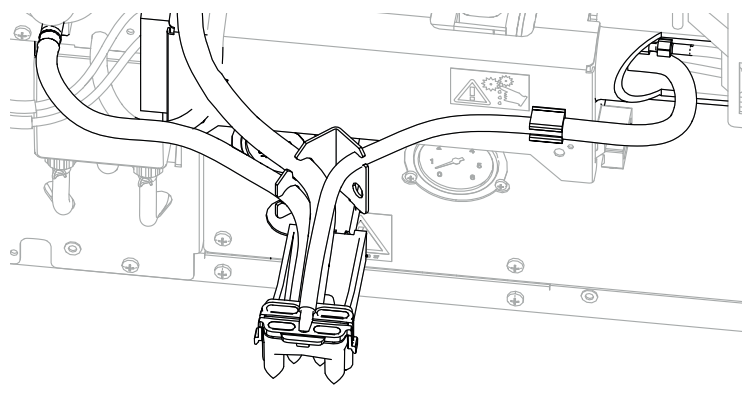
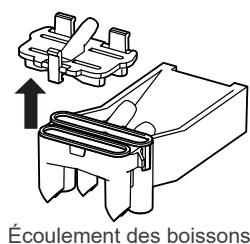
8.1.6 Bac d'eau résiduelle et bac à marc de café

1. Retirer le bac d'eau résiduelle puis le bac à marc de café
2. Les vider. Il est recommandé d'utiliser un sac poubelle pour le bac à marc de café.
3. Monter le bac d'eau résiduelle à gauche puis le pousser vers l'arrière.
4. Faire de même pour le bac à marc de café mais à droite.



8.1.7 Distribution des boissons

1. Retenir la position de montage des tuyaux. Retirer les tuyaux de l'écoulement des boissons.
2. Démonter l'écoulement des boissons en deux parties.
3. Le nettoyer à fond. Il peut aussi être nettoyé en machine à 65°C max.
4. Le remontage s'effectue dans l'ordre inverse. Ils se remontent plus facilement si les buses sont humidifiées avec de l'eau.



8.1.8 Nettoyer la partie frontale et les surfaces extérieures

Il n'est accordé que quelques secondes pour nettoyer l'écran avec un chiffon humide. Un minuteur s'affiche.

1. Appuyer sur la touche du menu abrégé de service .
2. [Nettoyage] - [Nettoyer l'écran]
3. Nettoyer la surface frontale de la machine pour qu'elle ait un aspect propre et soigné.

8.2 Interventions hebdomadaires

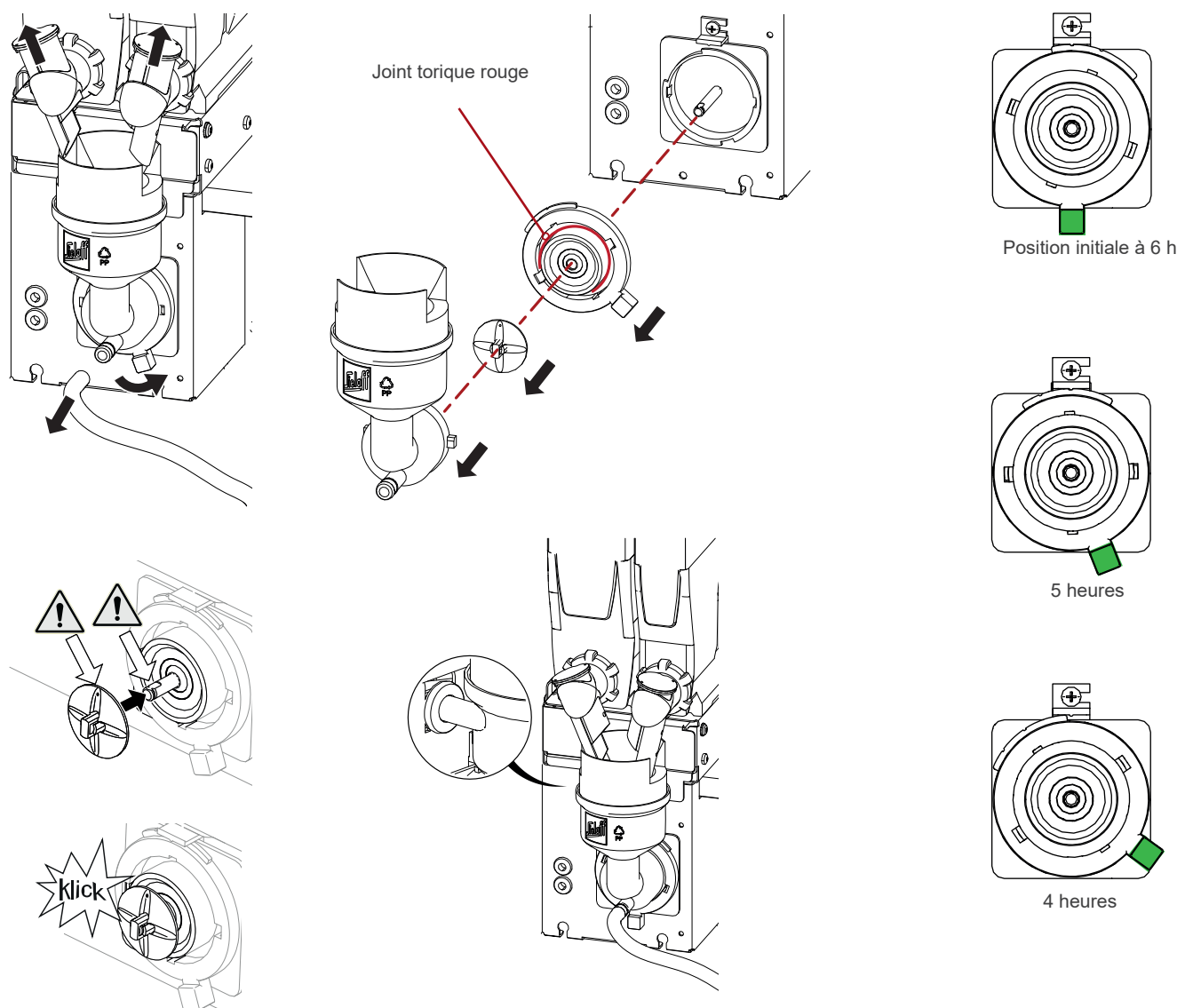
8.2.1 Unité de mixage

Démontage

- Tourner les becs de produits vers le haut pour éviter le giclement de ceux-ci.
- Retirer en bas le tuyau du mixeur.
- Tourner la bride verte de la position 6h00 à la position 5h00.
- Tirer le boîtier du mixeur avec l'aspiration d'air vers l'avant.
- Retirer l'aile du mixeur.
- Tourner la bride verte dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la prochaine position d'enclenchement (voir l'illustration : de la position 5h00 à la position 4h00).
- Sortir la bride verte de l'axe.
- Nettoyer les pièces ensuite soigneusement à l'eau bien chaude et du liquide vaisselle courant. Ensuite rincer à l'eau chaude courante et bien sécher avec un torchon propre.

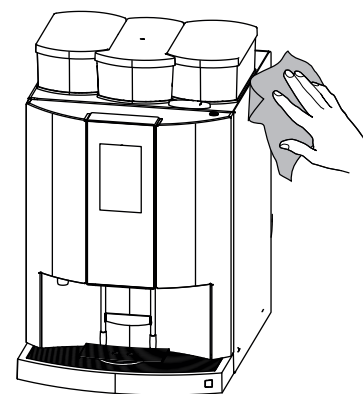
Monter le bloc mixeur

- Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse.
- Veiller tout particulièrement au bon positionnement de l'aile du mixeur. Le repère se trouvant sur l'aile du mixeur doit être aligné sur le méplat de l'axe. Lors de l'enfichage, un déclic doit se faire entendre de manière bien audible (« clic »).



8.2.2 Extérieur du caisson

Entretien et nettoyer le caisson avec les produits d'entretien appropriés.



8.2.3 Mousseur de lait (pour les machines avec un module frigorifique)

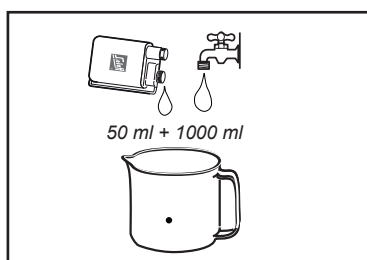
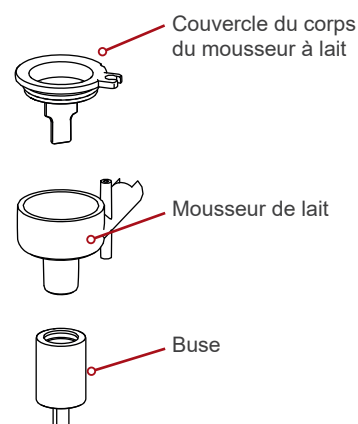
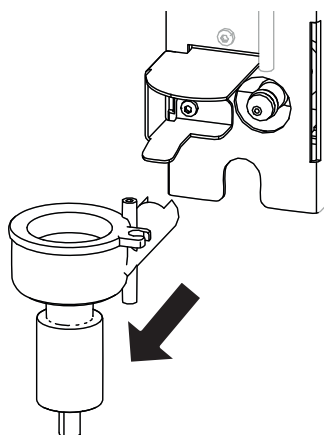
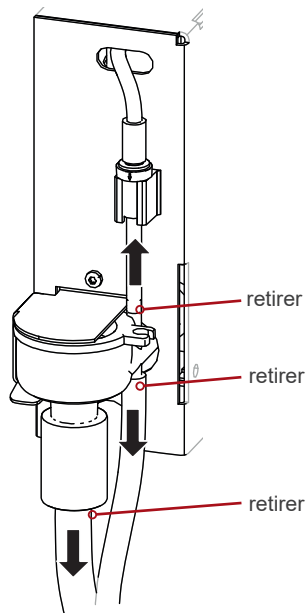
Procédure

1. Retirer les tuyaux (3 tuyaux).
2. Tirer vigoureusement sur le mousseur de lait pour le sortir de son support (ne pas le tourner).
3. Retirer le couvercle et la douille.
4. Tremper toutes les pièces dans une solution de nettoyage pendant quelques minutes.
5. Nettoyer à fond chaque pièce puis les rincer à l'eau fraîche.

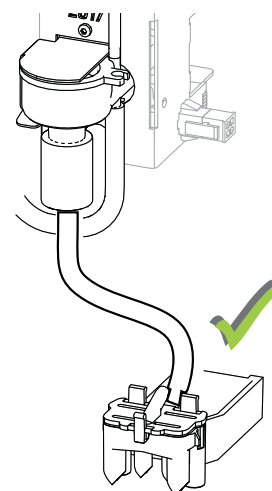
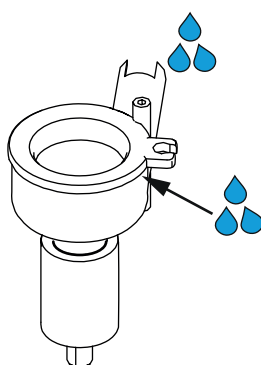
Remontage

Procédure

1. Humidifier le joint du recouvrement avec de l'eau puis presser le recouvrement sur le mousseur à lait en exerçant une forte pression (le joint ne doit cependant pas être écrasé).
2. Monter la douille.
3. Humidifier le tube du mousseur à lait avec de l'eau puis le presser fortement dans la fixation (sans le tourner).
4. Raccorder les tuyaux (3 tuyaux).



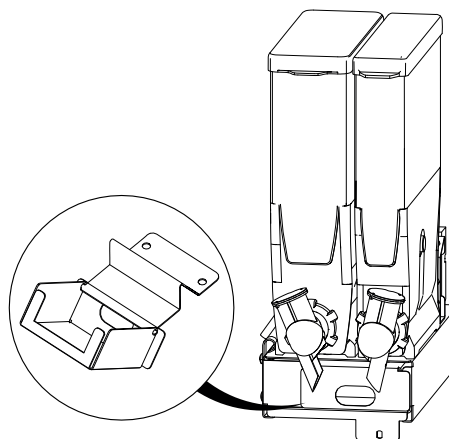
Préparer la solution de nettoyage



8.3 Interventions mensuelles

8.3.1 Tiroir d'aspiration

1. Démontez le bloc mixeur
2. Retirez le tiroir d'aspiration.
3. Le nettoyez.
4. Remontez toutes les pièces.



8.3.2 Rincer le chauffe-eau à vapeur (uniquement pour les machines avec un module frigorifique)



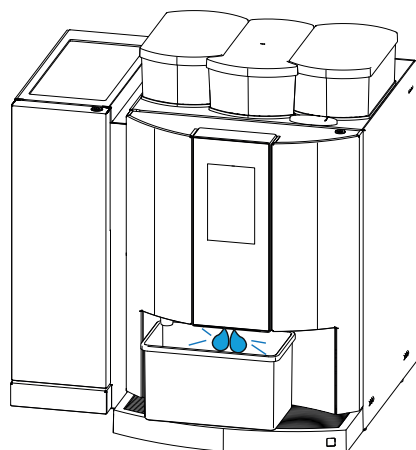
CONSEIL

Si le nombre de jours programmés dans la machine a été dépassé de 72 h et que le chauffe-eau n'a toujours pas été rincé, la machine va se mettre automatiquement en hors service. C'est pourquoi il faut rincer le chauffe-eau régulièrement.

- 2,5 l d'eau vont être utilisés.
- Le rinçage du chauffe-eau à vapeur dure quelques minutes.

Procédure

1. Retirez le repose-tasses ou le relever (voir chap. 7.9.4 à la page 35)
 2. Placer le bac de nettoyage sous la distribution de boisson.
 3. Appuyer sur la touche du menu abrégé de  service.
 4. [Nettoyage...] - [Rincer le chauffe-eau à vapeur] - [Lancer les rinçages]
- Le rinçage du chauffe-eau à vapeur démarre.
- De l'eau et de la vapeur vont être émises.
- ✓ Ensuite le distributeur est de nouveau prêt à la vente.



8.4 Interventions semestrielles

8.4.1 Bacs à grains et de produits instantanés

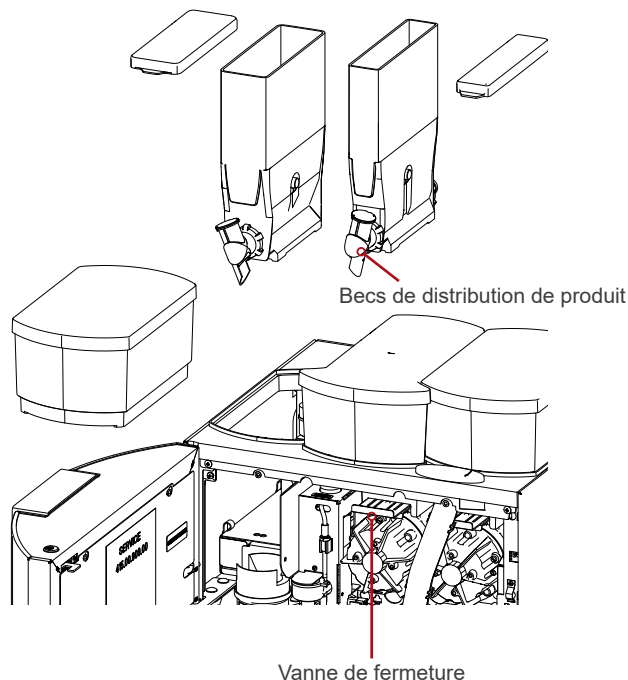
Les bacs doivent être nettoyés de temps en temps.

Condition

- Torchon de cuisine / chiffon à usage unique
- Eau et liquide vaisselle

Procédure

1. *Tourner les becs de produits vers le haut pour éviter le giclement de ceux-ci.*
 2. *Soulever le couvercle des deux bacs de produits solubles.*
 3. *Retirer les bacs.*
 4. *Les vider puis les nettoyer à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle.*
 5. *Bien les sécher ensuite (les vis sans fin sèchent difficilement, laisser éventuellement sécher toute la nuit).*
 6. *Les remonter correctement et les remplir.*
 7. *Tourner les becs de distribution vers le bas (position de vente).*
 8. *Pousser la vanne de fermeture vers l'arrière.*
 9. *Remettre le couvercle correctement.*
- ✓ Les bacs à grains et de produits instantanés ont été nettoyés.



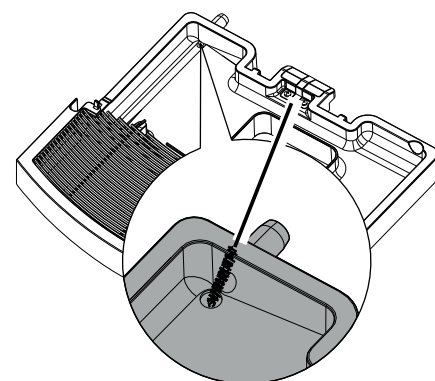
8.4.2 Nettoyer l'écoulement direct (en option)

Votre machine peut être équipée en option avec un écoulement direct. L'eau résiduelle se trouvant dans le bac d'égouttement peut ainsi s'évacuer directement. Ainsi, le bac d'égouttement ne doit plus être vidé.

L'écoulement direct peut être connecté soit vers le bas soit vers l'arrière. Selon la version, la conduite doit être nettoyée avec une brosse.

Action

1. *Ouvrir la porte.*
2. *Retirer le bac et la grille d'égouttement.*
3. *Nettoyer l'écoulement direct et les guidages de tuyaux.*
4. *Utiliser pour cela le pinceau fourni.*
5. *Remonter toutes les pièces.*



Les contacts du bac d'égouttement doivent être secs.

9. Programmation de la machine

9.1 Illustrations IHM

Écran de démarrage

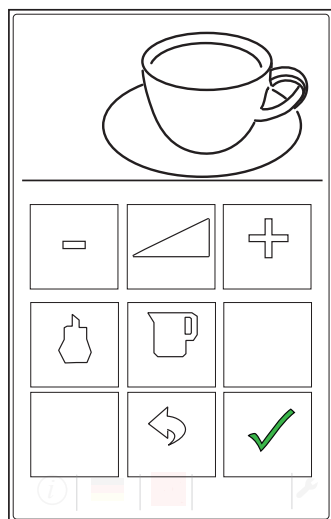


Écran de sélection principal

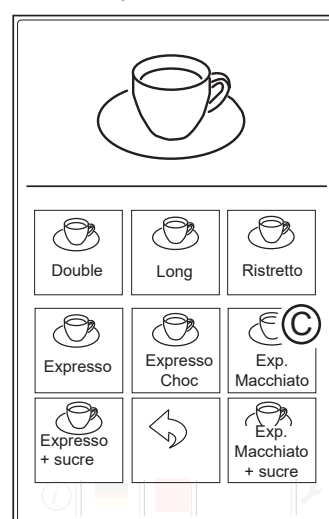


Ces deux écrans s'affichent toujours.

Niveau d'affinement

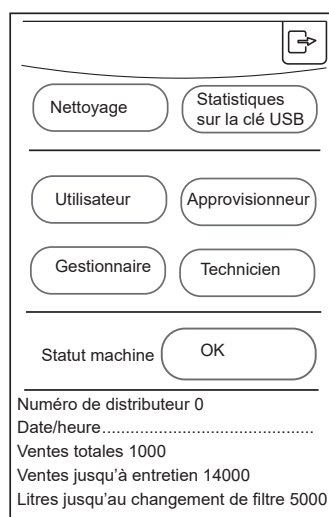


Niveau Expressi



Ces deux écrans (niveaux) s'affichent selon la programmation de la machine.

Menu de Service



Travaux de maintenance

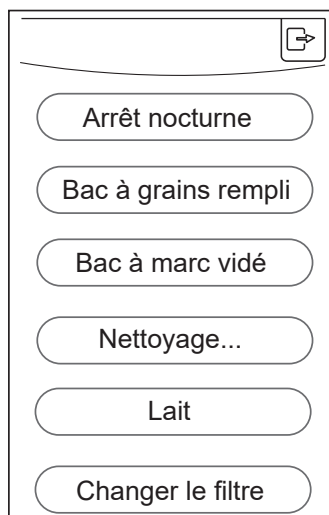
Droits d'accès

Avertissements/messages d'erreurs

Aperçu des informations importantes

Le menu s'affiche quand la porte est ouverte.
Si la touche [Statistiques sur clé USB] est grisée, cela signifie que l'IHM n'a détecté aucune clé USB.

Menu abrégé de service

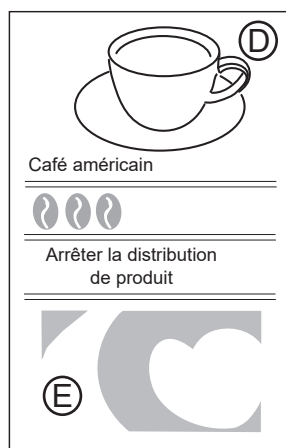


Appuyer sur la touche du menu abrégé de service  pour y accéder.

Diaporama



Distribution de produits



Diaporama : passe entre chaque vente

Distribution de produit : un petit diaporama se déroulera au bas de l'écran.
La photo du produit sera affichée en haut de l'écran.

9.2 Formats requis pour les images de produits et le diaporama

Pour transférer les images à la machine, il faudra respecter la taille des formats d'image. Les programmes SiDesigner et Sielector ne sont pas à l'échelle. Par conséquent, les images doivent être éditées à l'avance avec des programmes d'édition d'images courants.

Les formats jpg et png peuvent être utilisés sur la machine.

Photo du produit / diaporama	voir...	Taille [pixel]
Diaporama entre les ventes		480 x 800 pixel
Écran de sélection principal, taille des photos des produits		222 x 139 pixel
Niveau Expressi, taille des photos des produits		146 x 139 pixel
Photo du produit en haut de l'écran lors de la distribution		452 x 286 pixel
Diaporama en bas de l'écran lors de la distribution		452 x 286 pixel

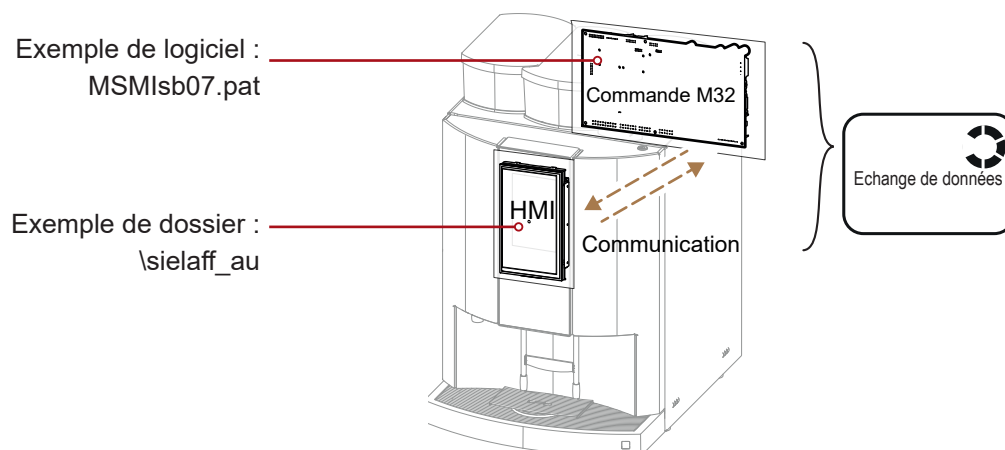
9.3 Commande VMC et IHM



CONSEIL

Lors de la mise à jour des logiciels, toujours mettre à jour les deux logiciels car ils sont compatibles l'un avec l'autre.

Voir les rubriques du menu [Téléchargement du logiciel] et [Téléchargement du logiciel IHM].



9.4 Mise à jour du logiciel Siamonie



CONSEIL

- Il est recommandé de toujours installer le logiciel IHM le plus récent. Le logiciel IHM actuel est disponible dans le centre de téléchargement sur la page d'accueil.
- Une clé USB vierge et formatée doit toujours être utilisée.
- Seuls les dossiers IHM et sielaff_au doivent se trouver sur la clé.

Le centre de téléchargement n'est accessible qu'aux clients enregistrés. Vous devrez disposer d'une adresse email et d'un mot de passe.

Procédure

1. Aller à la page d'accueil de Sielaff : www.sielaff.de
 2. Suivre les instructions de la page d'accueil pour vous enregistrer (rubrique « Se connecter »).
 3. Aller ensuite à la rubrique « Téléchargements » : Distributeurs automatiques de boissons chaudes - Table Top - La gamme Siamonie - Logiciel - Siamonie
 4. Télécharger le logiciel.
- Le fichier zippé sera sauvegardé dans le dossier Windows « Téléchargements ».
5. Sur un PC : ouvrir le fichier zippé dans Windows Explorer en cliquant deux fois dessus.
 6. Copier les deux dossiers **IHM** et **sielaff_au** dans le chemin principal d'une clé USB vide.
 7. Retirer ensuite la clé USB.
 8. Distributeur : ouvrir la porte.
 9. Brancher la clé USB.
- Le logiciel de l'IHM détecte la clé USB puis propose une mise à jour du logiciel.
10. Sélectionner [oui].
- Le logiciel a été mis à jour.



CONSEIL

Si une nouvelle commande M32 a été installée, il n'y aura pas de téléchargement automatique parce qu'un logiciel inconnu ou étranger est présent sur la commande.

Utiliser le Sielector avec le n° de réf. 000 98 000 43 pour installer le logiciel.

Sélectionner les options [Bootsektor ignorieren] (ignorer le secteur d'amorçage) et [Kennung überschreiben] (remplacer l'ID).

9.5 Téléchargement du logiciel

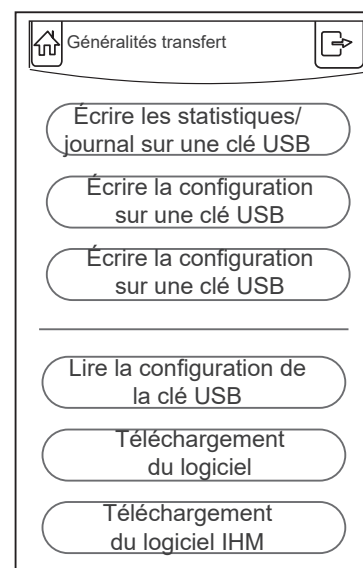
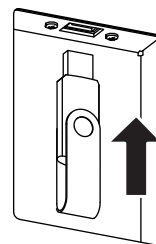
La commande M32 se trouvant à l'arrière du distributeur est aussi commandée par le logiciel. Le transfert du logiciel actuel doit être déclenché manuellement en général. Le logiciel peut s'intituler p. ex. « MSMIsb07.pat » et se trouver dans le sous-dossier VMC.

Condition

Clé USB avec les dossiers IHM et sielaff_au.

Procédure

1. Distributeur : ouvrir la porte.
2. Brancher la clé USB.
- Le message suivant s'affiche : voulez-vous effectuer la mise à jour maintenant ?
3. Sélectionner [non].
4. Sélectionner [Généralités] - [Transfert données IHM] - [Téléchargement du logiciel].
5. Sélectionner le logiciel (celui-ci doit apparaître sur fond bleu).
6. Sélectionner [Envoyer].
- Le logiciel sera transféré vers la commande. Ne pas retirer la clé USB !
- ✓ Le logiciel de la commande a été actualisé.



9.6 Trouver la version de logiciel

Procédure

1. Ouvrir la porte de la machine
2. [Technicien]
3. [Généralités]
4. [Informations sur la variante]
5. [Version]
- La version pat/T/MSMALs915 par exemple s'affiche.

Procédure alternative

1. Ouvrir la porte de la machine
2. [Fonctions de service]
3. [Saisie directe]
4. [21L]
5. Appuyer sur (✓)
- Par exemple, la version pat/T/MSMALs915 s'affiche.

9.7 Codes d'accès

Vous pouvez attribuer des codes d'accès aux personnes qui travaillent avec la machine. La structure des droits est hiérarchique. Ce menu n'est accessible et modifiable que pour les gestionnaires ou les techniciens : [Technicien] [Généralités] [Codes d'accès].

Condition

L'édition du menu [Codes d'accès] est doublement protégée. Le code du technicien sera demandé.

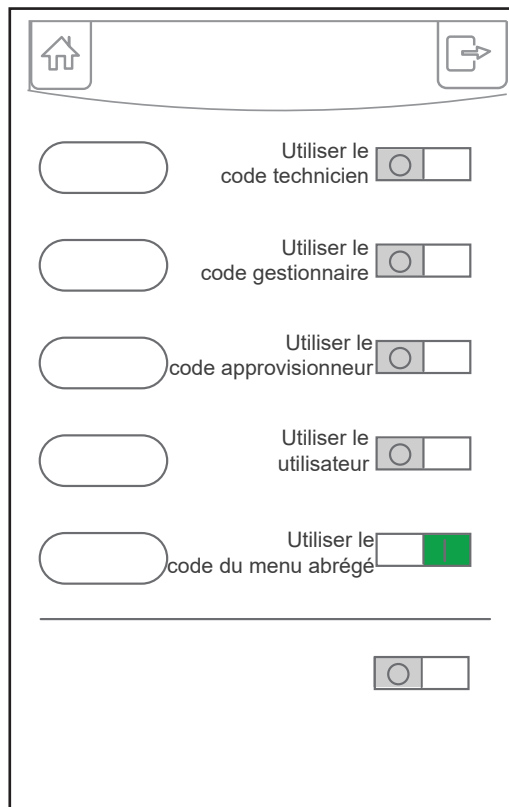
Droits d'accès

Le menu de service dans son entier n'est pas identique pour chaque utilisateur. Chaque utilisateur a accès à des fonctions déterminées.

Identification d'un utilisateur

1. Ouvrir la porte de la machine
2. Appuyer sur la personne souhaitée.
3. Saisir le code à quatre chiffres. Confirmer avec la touche .

- Pour effacer un caractère, utiliser la touche .
- Pour effacer toute la saisie, utiliser la touche .
- Quitter ce menu avec .




CONSEIL

En cas d'oubli du code, il faudra démonter la commande et l'envoyer à l'usine. C'est pourquoi il est impératif de noter le code programmé.

10. Programmations spéciales

Procédure

1. Ouvrir la porte.
2. [Technicien] - [Configuration du distributeur] - [Programmations spéciales]

Programmations spéciales B

16	Utiliser prix B pour Cashless (MDB)	À défaut [désactivé] Uniquement si des systèmes de paiement par carte sont utilisés. Si cette fonction est sur [activé], le prix B programmé sera le prix à payer par carte. Si le café coûte 1,00 €, il est possible de programmer 0,90 € à la place pour que la vente par carte soit plus avantageuse.
----	-------------------------------------	---

Programmations spéciales C

16	Désactiver détection de manque d'eau grâce à la turbine de mesure.	À défaut [activé] Si cette fonction est sur [activé], ce ne seront pas les impulsions de la turbine de mesure qui seront comptées, mais la boisson aura 120 secondes pour être distribuée. Avantage : les grains d'expresso seront très finement moulus. Inconvénient : en cas de manque d'eau (le robinet est p. ex. fermé), la pompe tournera 120 secondes sans eau. La pompe peut alors s'endommager.
64	MDB avec taux d'interrogation de terminaux de 100 ms	En cas de problèmes de communication entre le monnayeur et la commande du distributeur, une réduction du taux d'interrogation de terminaux permet de régler ce problème.
128	MDB avec taux d'interrogation de terminaux de 50 ms	L'activation des 50 ms gagne contre l'activation des 100 ms.

Programmations spéciales D

8	En mode Multivend, le système par carte n'annule rien quand il reste du crédit.	Normalement, la carte doit être retirée du terminal de paiement après la vente du produit. Si cette fonction est activée, la carte peut être tenue devant ou insérée dans la machine et il sera possible de retirer plusieurs produits à la suite sans devoir retirer la carte à chaque fois.
16	basculer automatiquement vers blanchisseur en cas de « lait indisponible ».	À défaut [activé] Uniquement si un module de lait est utilisé. Variantes Siamonie Smart 2101 FM/ 3201/ 3202 FM Dès qu'il n'y a plus de lait frais, la machine basculera automatiquement en mode « blanchisseur » pour que la vente puisse se poursuivre.

32	Laisser vanne d'infusion ouverte entre préinfusion et infusion.	Lors de la préinfusion, la vanne devant l'infuseur s'ouvre pendant la durée programmée, puis se referme et subit une purge. Pendant le temps d'action, le café moulu n'est pas mis sous pression. Si cette fonction est [activé], la vanne reste ouverte même après le temps programmé. Avantage : moins d'eau dans les bacs d'égouttement et d'eau résiduelle. Inconvénient : le café moulu est imbibé d'eau/sous pression pendant le temps d'action. Le goût change.
----	---	---

Programmations spéciales E

1	Ne pas autoriser en général paiement par carte et pièces.	Par défaut (désactivé) Si cette fonction est [activé], il n'est possible de payer que par carte ou avec des pièces de monnaie. Elle est utilisée si les ventes de carte dans les statistiques doivent être évaluées de manière exacte.
2	Pas de réévaluation des cartes de paiement avec des jetons de valeur.	Si cette fonction est [activé], des jetons de valeur ne pourront pas être crédités sur une carte.
4	Clé en position vente gratuite : l'article sera gratuit (pas de vente par clé).	Si l'interrupteur à clé est en position « vente gratuite », la vente est comptabilisée gratuitement et non pas effectuée par clé.
8	pas de message de lait vide et hors service des produits laitiers	Uniquement si un module de lait est utilisé. Variantes Siamonie Smart 2101 FM/ 3201/ 3202 FM (lait frais) Lorsqu'il n'y a plus de lait frais, il n'y aura pas de basculement vers le lait en poudre. Avantage : la machine essaiera toujours de distribuer du lait. Le client ne doit programmer aucune valeur de quantité de lait. Si le lait tourne à vide, un reste de lait peut éventuellement gicler.

11. Index

A		M	
Abréviations produits principaux.....	29	Régime des mixeurs.....	61
Dimensions.....	61	Interventions mensuelles.....	41
Coupe-circuit	61		
Modifier les sélections	28	P	
Conditions d'installation.....	15	Programmer le prix.....	33
Surface d'installation	16	Bac de produit	61
Variante de machine.....	5		
B		R	
Usage conforme	7	Liste de nettoyage	41
Formats d'image.....	51	Programme de nettoyage.....	43, 44
Température du chauffe-eau	61	Recette	30
C		S	
CAF1 (abréviation)	29	Bac à marc	61
D		Insérer la clé de service.....	60
Rincer le chauffe-eau	48	Touche menu abrégé de service	51
Démarrage direct.....	30	Consignes de sécurité	6
E		Lire l'état actuel du logiciel	53
Se connecter	36	Téléchargement du logiciel de la commande	53
Raccordement électrique.....	61	T	
Raccordement électrique.....	61	Interventions quotidiennes.....	41
Niveau Espresso.....	31, 50	Bac d'égouttement.....	34
F		Contacts bac d'égouttement.....	34, 42
Codes d'erreurs	62	Modèle de machine	4
G		U	
Quantité de boisson.....	61	Température ambiante.....	61
Poids	61	V	
H		Variante	5
Sélection principale	50	Compléter la boisson.....	28
Assistance téléphonique.....	4	Compléter la boisson par étapes.....	50
K		W	
Désignation abrégée	30	Raccordement d'eau	61
L		Pression d'eau.....	61
Puissance consommée	61	Dureté de l'eau	61
		Interventions hebdomadaires	41
		Z	
		Codes d'accès	54
		Additif	30

12. Structure du menu

Action / niveau d'accès	Niveau 1 Menu principal	Niveau 2 Sous-menu
[Nettoyage]	[Effectuer le nettoyage complet]	
	[Nettoyer l'écran]	
	[Rincer le mixeur]	
[Utilisateur]	Adaptation à la tasse	
[Approvisionnement]	[Généralités]	
	[Statistiques]	
[Gestionnaire]	[Généralités]	[Information sur la variante]
		[Journal]
		[Configurations IHM]
		[Transfert données IHM]
		[Liste de lecture diaporama]
		[Codes d'accès]
	[Statistiques]	[Niveaux des tubes]
		[Stat. courtes]
		[Statist. globales]
	[Produits/Vente test]	[Adaptation à la tasse]
		[Dosage]
		[Attribution/Prix]
		[Calibrage]
	[Paramètres machine]	[Date/Heure/Heures de vente]
		[Programmations générales]
		[Programmations capteurs]
		[Chauffage/Système d'eau]
		[Système de crédit]
		[Programmations spéciales]
	[Infos d'entretien]	[Saisie directe]
		[Système de crédit]
		[Vannes]
		[Moteurs]
		[Capteurs]
		[Autre]
	[Entretien]	[Remplacer le filtre]
		[Entretien effectué]

Action / niveau d'accès	Niveau 1 Menu principal	Niveau 2 Sous-menu
[Technicien]	[Généralités]	[Information sur la variante]
		[Journal]
		[Configurations IHM]
		[Transfert données IHM]
		[Codes d'accès]
	[Statistiques]	[Niveaux des tubes]
		[Stat. courtes]
		[Statist. globales]
	[Produits/Vente test]	[Adaptation à la tasse]
		[Dosage]
		[Attribution/Prix]
		[Calibrage]
	[Paramètres machine]	[Date/Heure/Heures de vente]
		[Programmations générales]
		[Programmations capteurs]
		[Chauffage/Système d'eau]
		[Système de crédit]
		[Programmations spéciales]
	[Fonctions de service]	[Saisie directe]
		[Système de crédit]
		[Vannes]
		[Moteurs]
		[Capteurs]
		[Autre]
	[Entretien]	[Changement filtre]
		[Entretien effectué]

13. Glossaire

Statistiques/Journal

Lest statistiques contiennent les données relevées depuis leur dernière suppression.

Le journal contient des données sur la machine et l'utilisation de la machine. Ces données sont destinées au technicien de service.

Configurations

La configuration est un ensemble de recettes qui sont attribuées aux différentes sélections. Chaque client crée une configuration pour sa machine.

IHM

« Interface Homme-Machine ».

Il s'agit de l'écran tactile se trouvant dans la porte de la machine. Il est composé d'un PC et d'un logiciel.

VMC

Il s'agit de la commande M32 dans le distributeur.

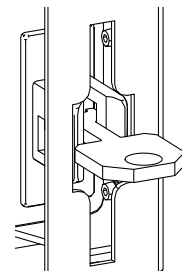
Interface MDB

Une prise MDB se trouve sur toute commande M32 montée à l'arrière.

Par contre, dans la variante XL, la prise se trouve dans la porte du distributeur.

Insérer la clé de service

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 !



14. Fiche technique

Dimensions	Siamonie 01 (H x L x P)	710 x 450 x 570 mm	
	Module de réfrigération (H x B x T)	600 x 215 x 425 mm	
	Chauffe-tasses (H x L x P)	600 x 330 x 430 mm	
	Système de crédit (H x L x P)	600 x 175 x 425 mm	
Poids Siamonie 01	ca. 70 kg (sans modules annexes)		
Quantité de produits	10 sélections, sélections en sus en basculant sur le 2ème niveau		
Quantité de boisson	Programmable au choix, mais max. 300 ml par boisson, 500 ml d'eau chaude max.		
Température du chauffe-eau	Programmable entre 70 et 98°C, programmation standard à 95°C		
Régime des mixeurs	Programmable au choix entre 0 et 17.000 rotations/minute		
Bacs de produits	avec du lait frais	avec du lait frais	sans lait frais
Bac à grains, env.	2 x 1,2 kg	2 x 1,2 kg	2 x 1,2 kg
Bac de lait en poudre, env.	1,2 kg/0,9 kg	-	1,2 kg
Bac à cacao, env.	0,9 kg / 1,2 kg	2,2 kg	1,2 kg
Collecteur de marc de café	env. 100 portions (de 9 g)		
Raccordement électrique	entre 220 et 230 V ~ 50/60 Hz		
Puissance consommée	Résistance du chauffe-eau de 2,7 kW, au total 2,9 kW max.		
Raccordement d'eau	R 3/4" filetage mâle sur le distributeur flexible d'eau gainé avec tressage métallique filetage intérieur R 3/8" Valeur ph de l'eau : entre 6,0 et 8,0		
Branchement électrique	Prise de courant avec terre/ prise de courant de sécurité (installé selon les directives du VDE), voir plaque signalétique		
Température ambiante	entre 5 et 32°C, humidité de l'air relative de 65 % (pas de condensation d'eau)		
Coupe-circuit sur place	16 A caractéristique B		
Pression d'eau sur place	max. 0,6 MPa (6 bar) Recommandation : montage d'un réducteur de pression, AquaStop.		
Dureté d'eau sur place	max. 6° dH ; Monter un filtre à eau en amont à partir d'une dureté d'eau de 6° dH (°KH).		
Niveau sonore maxi	< 70 dB (A)		

A - niveau sonore des émissions évalué sur le lieu de travail $L_{pA} < 70 \text{ dB(A)}$

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

Les valeurs ont été déterminées conformément à la norme EN 60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006+A2:2008+A12:2010 en liaison avec la norme EN ISO 11202:2010.

Remarque : la puissance acoustique maximale correspond à la somme résultant de la valeur d'émission sonore et de l'incertitude associée lors des mesurages.

15. FAQ

Le café / l'expresso n'est pas bon du tout ?

- Est-ce qu'une nouvelle sorte de grains a été utilisée ? Est-ce que les grains ne sont plus bons ? Utiliser d'autres grains/des grains frais.
- Vérifier les paramètres du fichier de données
café standard
8,0g de grains de café
180ml d'eau
régler le degré de mouture de sorte que la durée de fonctionnement se situe entre 20 et 25 secondes. Ne pas oublier le calibrage
Expresso standard
8,5g de grains de café
50ml d'eau
Préinfusion 10 ml, laisser agir 1 seconde
Régler le degré de mouture de sorte que la durée de fonctionnement se situe entre 18 et 25 secondes. Ne pas oublier le calibrage.

Le café ou l'expresso est trop froid ?

- Les tasses de café ou les gobelets ont moins de déperdition de chaleur que les grands bols à café. Utiliser un chauffe-tasses.
- Vérifier la température du chauffe-eau.

Le café / l'expresso coule trop lentement ou trop vite ?

- Vérifier la quantité de grains de café
- Recommencer un calibrage
- Contrôler et nettoyer si nécessaire les tamis de l'infuseur
- Activer la préinfusion
- Rectifier le degré de mouture (plus grossier ou plus fin)
- Modifier la pression

La tasse n'est remplie qu'à moitié ?

- Est-ce que le joint d'infusion est abîmé, c'est-à-dire que les joints toriques de l'infuseur sont défectueux ?
- Est-ce que la ventilation de l'infuseur sur l'écoulement est défectueux ?
- La soupape de surpression s'ouvre trop tôt.
- Vérifier le tuyau au niveau de la valve d'échappement. Tuyau de lait bouché ? Malaxer le tuyau éventuellement pour le déboucher.
- Est-ce que la valve d'échappement fonctionne ?
- Est-ce que le débit volumétrique est trop grand ? Le courant se répartit entre l'écoulement et l'échappement

L'infusion du café ou de l'expresso ne produit que de l'eau ?

- Si le bac à grains est vide il faut le remplir.
- Vérifier si la vanne du bac à grains est ouverte
- Est-ce que l'entonnoir du café est monté ?
- Est-ce que l'infuseur est en position de remplissage ?

L'eau ne s'écoule plus lors de l'infusion ?

- Est-ce que le tamis d'infusion est sale ? Nettoyer l'infuseur avec une tablette de nettoyage.
- Activer la fonction de service 88M pour remplir le chauffe-eau et vérifier si de l'eau est distribuée de l'écoulement. La pompe d'eau doit être bien audible (bruit de fonctionnement).
- Sélectionner la fonction de service 21M pour vérifier si la soupape d'infusion s'ouvre de manière nettement audible (clic).

Est-ce que du café ou de la poudre de produit soluble s'est répandu(e) dans tout le DA ?

- Les clapets du tube de sortie de la tête du moulin sont-ils présents ou en bon état ?
- Est-ce que l'entonnoir du café est bien accroché ?
- Est-ce que l'entonnoir du café est bouché ? Voir aussi « L'entonnoir du café est bouché par de la poudre de café ? »

Est-ce que le message « erreur position infuseur » s'affiche ?

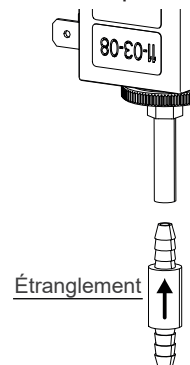
- Le bac à marc de café a débordé ou la quantité de consigne programmée est trop élevée
- Nettoyer les rails de l'infuseur :
fonction de service 58M - l'infuseur s'ouvre.
fonction de service 57M - l'infuseur se ferme.
- Éteindre puis rallumer la machine pour que l'infuseur effectue une course de référence.
- Vérifier la quantité de poudre de café programmée pour ce produit.
- Faire un calibrage du moulin.

Est-ce que la mousse de lait est trop froide ?

- Vérifier la pression de la vapeur (1,2 bar à défaut)
- Vérifier la vitesse de rotation de la pompe à lait. Régler la vitesse de rotation de la pompe à lait de manière à ce que la pression de la vapeur soit de 1,2 bar et que le lait ait une température de distribution de 63-68°C. Il est important de n'utiliser que du lait prérefrigéré.
- Le lait prérefrigéré utilisé devrait toujours avoir la même température.

Le lait mousse peu ou pas du tout ?

- Vérifier que le tuyau d'air n'est pas collé dans la valve de serrage du tuyau. Fermé au repos - le tuyau est comprimé. Sortir le tuyau d'air, le malaxer puis le remettre.
- Nettoyer le mousser de lait ou monter un autre mousser de lait nettoyé.
- Si le lait utilisé est déjà chaud, il va être encore plus chaud pendant le processus de fabrication de mousse (plus de 70°C).
- Vérifier la vitesse de rotation de la pompe à lait. Régler la vitesse de rotation de la pompe à lait de manière à ce que la pression de la vapeur soit de 1,2 bar et que le lait ait une température de distribution de 63-68°C. Il est important de n'utiliser que du lait prérefrigéré.
- Vérifiez que l'étranglement ne soit pas obstrué.

**Le lait ne s'écoule pas ?**

- Vérifiez que le tuyau d'aspiration menant au bac de lait ne soit ni plié ni bouché.
- Vérifier la quantité de lait programmée dans le menu de service abrégé
- Lors d'un nouveau remplissage ou d'un rajout de lait, il est nécessaire d'entrer la quantité de lait et de s'assurer qu'il soit aspiré. Voir menu abrégé de service.
- Est-ce qu'on entend la pompe péristaltique (bruit de fonctionnement) ?
- Regardez dans la pompe si le tuyau est défectueux. Le tuyau est une pièce sujette à l'usure. Le rotor de la pompe péristaltique peut également être cassé.

Quels paramètres doivent être programmés avec le lait ?

- Le lait doit être préréfrigéré entre 4 °C et 8 °C.
- La pression à vapeur doit être programmée sur 1,2 bar. Voir manomètre à droite derrière le bac à marc de café.
- Régler la vitesse de rotation de la pompe à lait de manière à ce que la pression de la vapeur soit de 1,2 bar et que le lait ait une température de distribution de 63-68°C.

La boisson chocolatée n'est pas assez concentrée ?

- Vérifiez si les becs de distribution de produits solubles ne sont pas fermés par inadvertance.
- Est-ce que les bacs de produits instantanés sont vides ?
- Est-ce que le mixeur est bouché ou sale ?
- Ils doivent être dirigés directement sur les mixeurs.
- Est-ce que la poudre dans le bac est collée ou tassée ?
- Est-ce que le moteur de produit tourne ?

Est-ce que le mixeur du cacao est bouché ?

- Est-ce que la poudre dans le bac est collée ou tassée ?
- Est-ce que le tuyau d'écoulement du mixeur est bouché par des corps étrangers (p. ex. des grains de café) ?
- Est-ce que le tuyau d'écoulement est bouché ?
- Est-ce que le mixeur est suffisamment alimenté en eau ?

Pas ou peu de volume de vapeur ?

- Le niveau de remplissage du chauffe-eau à vapeur n'a pas été détecté car un filtre de dessalement complet a été monté à la place d'un filtre partiel.

Bac d'égouttement rempli d'eau ?

- Le chauffe-eau à vapeur a débordé et la soupape de surpression s'est déclenchée.
- La soupape de surpression du chauffe-eau pour l'expresso s'est déclenché ?
- Cause : un filtre de dessalement complet a été monté à la place d'un filtre de dessalement partiel.

L'entonnoir pour café moulu est bouché ?

- Contrôler le clapet se trouvant dans le tuyau d'écoulement de la tête du moulin. Il est possible qu'il soit endommagé ou plus là. Le remplacer.
- Si les joints toriques de l'infuseur ne sont pas étanches, l'entonnoir va être humide d'en bas et la poudre de café va coller.
- Est-ce que le pressage double est activé pour tous les produits ?
- La quantité de café moulu doit être réglée sur max. 14g.

16. Codes d'erreurs

Message d'erreur :	Mémoire de télémetrie pleine, veuillez la lire.	DTS : EIO	Groupe : 1	de réf. : 1
Cause :	Mémoire de télémetrie pleine			
Mesures :	Lire la mémoire de la télémetrie (en externe, ne peut pas être effacé en interne)			
Message d'erreur :	Erreur de données 81, demander SAV	DTS : ECM	Groupe : 1	de réf. : 81
Cause :	- Restoration du flash lors de la mise en route du DA a échoué - Erreur lors du fonctionnement du DA : Hardware / commande défectueuse			
Mesures :	Il faut remplacer la commande			
Message d'erreur :	Erreur de données 82, demande d'entretien.	DTS : ECN	Groupe : 1	de réf. : 82
Cause :	- La machine se trouve en mode de test - Aucune variante programmée - Aucun jeu de données disponible			
Mesures :	- Programmer la variante - Transférer un jeu de données complet			
Message d'erreur :	Entretien à distance activé, veuillez patienter...	DTS : OAB	Groupe : 1	de réf. : 85
Cause :	Module en ligne activé / téléchargement en cours			
Mesures :	- Attendre la fin du téléchargement / que le DA soit à nouveau disponible - Si aucune réaction pendant un long laps de temps, éteindre/rallumer le DA			
Message d'erreur :	Vérifier la programmation du système de crédit (communication).	DTS : EIC	Groupe : 2	de réf. : 64
Cause :	Communication incorrecte avec le système de crédit			
Mesures :	Vérifier les programmations du système de crédit			
Message d'erreur :	Indication : vente annulée	DTS : ECE	Groupe : 3	de réf. : 8
Cause :	Une vente n'a pu être menée jusqu'au bout, due p. ex. à un arrêt du DA pendant la distribution du produit			
Mesures :	- Indication, n'a aucune influence sur le système - Doit être effacé manuellement			
Message d'erreur :	Machine chauffe... Veuillez patienter...	DTS : EDO	Groupe : 5	de réf. : 32
Cause :	- Température du chauffe-eau trop basse - Machine en phase de chauffe ; chauffage non allumé ; clé de service non insérée ou porte ouverte - Thermostats de sécurité déclenchés ; capteur thermique défectueux ; câble ou triac du bloc d'alimentation défectueux			
Mesures :	- Attendre la phase d'échauffement - Allumer le chauffage - Insérer la clé de service puis fermer la porte.			
Message d'erreur :	Manque d'eau	DTS : EDP	Groupe : 6	de réf. : 32
Cause :	- Trop peu/aucune impulsion du flowmètre - Le flowmètre est défectueux - Soupape d'admission bloquée - Vanne d'infusion bloquée - Vanne d'eau chaude bloquée - Vanne de produit instantané bloquée - Pression d'arrivée d'eau trop élevée (max. 8 bar)			
Mesure :	- Vérifier le raccordement d'eau - La durée d'infusion est trop longue, degré de mouture évent. trop fin - Vérifier les câblages des vannes			
Message d'erreur :	Bidon vide, veuillez le remplir.	DTS : EDP_3	Groupe : 6	de réf. : 128
Cause :	Détection bidon vide.			
Mesures :	- Remplir le bidon - Vérifier l'interrupteur à flotteur, les câbles et raccordements s'y rapportant			
Message d'erreur :	[aucun affichage à l'écran].	DTS : EEE	Groupe : 7	de réf. : 1
Cause :	est déclenchée lors de la mise en route, de l'obtention de la température théorique ou protection antimarche à vide.			
Mesures :	- Il faut corriger l'erreur - Sera effacée après une course de référence réussie - Sera considérée comme une erreur de position de l'infuseur si course de référence a échoué			

Message d'erreur :	Position infuseur ? Vérifier les dosages et la liberté de mouvement mécanique	DTS : EEA	Groupe : 7	de réf. : 2
Cause :	▪ Erreur de position de l'infuseur ▪ Echec course de référence ou position théorique pas atteinte pendant la préparation de la boisson ▪ Bac à marc plein ▪ Rupture de câble du moteur de l'infuseur / encodeur ▪ Moteur de l'infuseur / encodeur défectueux			
Mesures :	▪ Erreur corrigée en mettant la machine en marche/l'éteignant ▪ Nettoyage manuel de l'infuseur en cas de besoin ▪ Vider le bac à marc de café ▪ En cas de besoin contrôle et ajustement de la mouture et du dosage			
Message d'erreur :	Veuillez vider le bac d'égouttement et sécher les contacts	DTS : EFJ	Groupe : 10	de réf. : 128
Cause :	▪ Capteur d'humidité du bac d'égouttement déclenché ▪ Bac d'égouttement plein ▪ Contacts sur le bac d'égouttement aspergés d'eau			
Mesures :	▪ Vider le bac d'égouttement ▪ Sécher les contacts ▪ Vérifier si le câble du capteur de bac d'égouttement est endommagé			
Message d'erreur :	Surveillance température du chauffe-eau expresso défectueux	DTS : EDO_2	Groupe : 12	de réf. : 32
Cause :	▪ Débranchement capteur thermique du chauffe-eau ▪ Rupture de câble ▪ Capteur thermique défectueux ▪ Câblage non branché			
Mesures :	Vérifier le câblage.			
Message d'erreur :	Abaissement nocturne de la température activé... Attendre l'activation SVP...	DTS : EDK	Groupe : 13	de réf. : 32
Cause :	Abaissement nocturne de la température activé. L'appareil se trouve en mode de veille.			
Mesures :	Modifier la programmation.			
Message d'erreur :	Veuillez placer un bac d'égouttement.	DTS : EFK	Groupe : 14	de réf. : 32
Cause :	▪ Contact du bac d'égouttage n'est pas actionné ▪ Les bacs d'égouttage ne sont pas correctement insérés ▪ Surfaces de contact encrassées			
Mesures :	▪ Remonter le bac correctement ▪ Nettoyer les surfaces de contact ▪ Vérifier si le câblage est endommagé			
Message d'erreur :	placer SVP le bac à marc de café	DTS : EFK_2	Groupe : 14	de réf. : 64
Cause :	▪ Contact du bac à marc de café non actionné ▪ Le bac à marc de café n'est pas correctement inséré			
Mesures :	▪ Remonter le bac à marc correctement ▪ Vérifier si le câblage est endommagé			
Message d'erreur :	Interruption de nettoyage Veuillez redémarrer avec une machine prête à l'emploi.	DTS : OAJ	Groupe : 15	de réf. : 32
Cause :	Le nettoyage a été interrompu.			
Mesures :	▪ Vider le bac d'égouttement si nécessaire ▪ Recommencer le nettoyage ▪ Vérifier l'interrupteur du bac à marc et corriger les erreurs (p. ex. s'il n'y a pas eu assez d'eau)			
Message d'erreur :	porte ouverte, fermer SVP	DTS : ECA	Groupe : 23	de réf. : 32
Cause :	▪ Interrupteur de contact de porte non actionné ▪ Interrupteur défectueux			
Mesures :	▪ Fermer la porte ▪ Insérer la clé de service ▪ Régler/vérifier la position de l'interrupteur par rapport à la porte ▪ Vérifier le câble			
Message d'erreur :	Chauffage éteint	DTS : EDK_2	Groupe : 24	de réf. : 32
Cause :	Chauffage éteint (dans menu Installation).			
Mesures :	Allumer le chauffage dans le menu Installation.			
Message d'erreur :	Bac à marc bientôt plein	DTS : EGN	Groupe : 27	de réf. : 1
Cause :	▪ La détection du logiciel dit : « Avertissement bac à marc plein ». ▪ Le bac à marc de café est bientôt plein			
Mesures :	▪ Vider le bac à marc de café ▪ En l'occurrence vérifier le paramètre de la préalerte dans le menu Installation (standard :70)			

Message d'erreur :	Bac à marc plein, veuillez le vider !	DTS : EGN_2	Groupe : 27	de réf. : 32
Cause :	Détection du logiciel dit : « Bac à marc plein »			
Mesures :	Vider le bac à marc de café.			
Message d'erreur :	Veuillez remplir le bac à gauche de grains.	DTS : EDJ	Groupe : 28	de réf. : 1
Cause :	▪ L'infuseur peut avancer trop loin, probablement trop peu de poudre de café dans l'infuseur ▪ Il n'y a plus de grains ▪ Vanne du bac à grains fermée ▪ Moulin bouché			
Mesures :	▪ Remplir le bac à grains ▪ Ouvrir le volet du bac de grains			
Message d'erreur :	Veuillez remplir le bac à droite de grains.	DTS : EDJ_2	Groupe : 28	de réf. : 4
Cause :	▪ L'infuseur peut avancer trop loin, probablement trop peu de poudre de café dans l'infuseur ▪ Il n'y a plus de grains ▪ Vanne du bac à grains fermée ▪ Moulin bouché			
Mesures :	▪ Remplir le bac à grains ▪ Ouvrir le volet du bac à grains			
Message d'erreur :	Renouveler le filtre d'eau.	DTS : OAK	Groupe : 30	de réf. : 1
Cause :	Compteur de filtre (I) arrivé à expiration			
Mesures :	▪ Renouveler le filtre d'eau ▪ Remettre le compteur de filtre à zéro dans le menu Service			
Message d'erreur :	Lancer l'entretien de la machine. Demander SVP un entretien	DTS : OAK	Groupe : 30	de réf. : 2
Cause :	Compteur de service arrivé à expiration.			
Mesures :	Il est souhaitable d'effectuer l'entretien de l'appareil.			
Message d'erreur :	Erreur du système de crédit : monnayeur MDB	DTS : EAU/EAZ	Groupe : 65	de réf. : 0
Cause :	Erreur du système de crédit.			
Mesures :	voir instructions d'utilisation du système de crédit.			
Message d'erreur :	Erreur du système de crédit : lecteur de cartes MDB	DTS : ECU/EKZ	Groupe : 66	de réf. : 0
Cause :	Erreur du système de crédit.			
Mesures :	voir instructions d'utilisation du système de crédit.			
Message d'erreur :	Erreur du système de crédit : valideur de billets MDB	DTS : NEU/ENZ	Groupe : 67	de réf. : 0
Cause :	Erreur du système de crédit.			
Mesures :	voir instructions d'utilisation du système de crédit.			
Message d'erreur :	Erreur du système de crédit : machine esclave MDB	DTS : EYZ	Groupe : 69	de réf. : 0
Cause :	Erreur du système de crédit.			
Mesures :	voir instructions d'utilisation du système de crédit.			

Erreurs G50 et G51

Message d'erreur :	Bac à grains vide	DTS : EDT_1_1	Groupe : 50	de réf. : 1
Cause :	Bac à grains vide			
Mesures :	l'erreur ne se produit généralement pas, car la détection du vide est déterminée par la trajectoire de l'infuseur.			
Message d'erreur :	Alimentation électrique du moulin.	DTS : EDT_1_2	Groupe : 50	de réf. : 2
Cause :	Tension du réseau trop basse			
Mesures :	▪ Effacer l'erreur, ouvrir la porte au moins 10 secondes ▪ Vérification de la tension sur la prise de courant ▪ La tension d'alimentation doit être supérieure à 200 V			
Message d'erreur :	Surcharge du moulin.	DTS : EDT_1_3	Groupe : 50	de réf. : 3
Cause :	Le moulin tourne difficilement, consommation électrique trop élevée			
Mesures :	▪ Effacer l'erreur, ouvrir la porte au moins 10 secondes ▪ Changement de grains, vérifier le degré de mouture, choisir une mouture plus grossière le cas échéant ▪ Fermer la baquette de broyage, la remplacer si besoin ▪ La durée de vie du moulin a été dépassée, remplacer le moulin			

Message d'erreur :	Moulin bloqué.	DTS : EDT_1_4	Groupe : 50	de réf. : 4
Cause :	Moteur du moulin bloqué, consommation électrique très élevée			
Mesures :	▪ Effacer l'erreur, ouvrir la porte au moins 10 secondes ▪ Vérifier la présence de corps étrangers dans le broyeur ▪ Changement de grains, vérifier le degré de mouture, choisir une mouture plus grossière le cas échéant ▪ Fermer la baque de broyage, la remplacer si besoin ▪ La durée de vie du moulin a été dépassée, remplacer le moulin			
Message d'erreur :	Le moulin a tourné trop longtemps, signal de la commande que la durée de mouture a été dépassée	DTS : EDT_1_5	Groupe : 50	de réf. : 5
Cause :	La durée de fonctionnement du moulin a été dépassée (12,75 secondes max.)			
Mesures :	▪ Effacer l'erreur, ouvrir la porte au moins 10 secondes ▪ Vérification des paramètres du produit			
Message d'erreur :	Moulin activé, signal de la commande activé trop tôt	DTS : EDT_1_6	Groupe : 50	de réf. : 6
Cause :	Démarrage prématuré du moulin, commande du moulin pas encore prête			
Mesures :	▪ Effacer l'erreur, ouvrir la porte au moins 10 secondes ▪ Redémarrage de la machine (interrupteur principal)			
Message d'erreur :	Court-circuit du moulin	DTS : EDT_1_7	Groupe : 50	de réf. : 7
Cause :	Flux de courant constaté sur la sortie du moteur bien que le moulin soit à l'arrêt. MOSFET Transistor sur la commande du moulin défectueux			
Mesures :	▪ Effacer l'erreur, ouvrir la porte au moins 10 secondes ▪ Faire remplacer le bloc d'alimentation par un technicien de service ou un personnel qualifié			
Message d'erreur :	Bac à grains vide	DTS : EDT_2_1	Groupe : 51	de réf. : 1
Cause :	Bac à grains gauche vide.			
Mesures :	l'erreur ne se produit généralement pas, car la détection du vide est déterminée par la trajectoire de l'infuseur.			
Message d'erreur :	Alimentation électrique du moulin.	DTS : EDT_2_2	Groupe : 51	de réf. : 2
Cause :	Tension du réseau trop basse			
Mesures :	▪ Effacer l'erreur, ouvrir la porte au moins 10 secondes ▪ Vérification de la tension sur la prise de courant ▪ La tension d'alimentation doit être supérieure à 200 V			
Message d'erreur :	Surcharge du moulin.	DTS : EDT_2_3	Groupe : 51	de réf. : 3
Cause :	Le moulin tourne difficilement, consommation électrique trop élevée			
Mesures :	▪ Effacer l'erreur, ouvrir la porte au moins 10 secondes ▪ Changement de grains, vérifier le degré de mouture, choisir une mouture plus grossière le cas échéant ▪ Fermer la baque de broyage, la remplacer si besoin ▪ La durée de vie du moulin a été dépassée, remplacer le moulin			
Message d'erreur :	Moulin bloqué.	DTS : EDT_2_4	Groupe : 51	de réf. : 4
Cause :	Moteur du moulin bloqué, consommation électrique très élevée			
Mesures :	▪ Effacer l'erreur, ouvrir la porte au moins 10 secondes ▪ Vérifier la présence de corps étrangers dans le broyeur ▪ Changement de grains, vérifier le degré de mouture, choisir une mouture plus grossière le cas échéant ▪ Fermer la baque de broyage, la remplacer si besoin ▪ La durée de vie du moulin a été dépassée, remplacer le moulin			
Message d'erreur :	Le moulin a tourné trop longtemps, signal de la commande que la durée de mouture a été dépassée	DTS : EDT_2_5	Groupe : 51	de réf. : 5
Cause :	La durée de fonctionnement du moulin a été dépassée (12,75 secondes max.)			
Mesures :	▪ Effacer l'erreur, ouvrir la porte au moins 10 secondes ▪ Vérification des paramètres du produit			
Message d'erreur :	Moulin activé, signal de la commande activé trop tôt	DTS : EDT_2_6	Groupe : 51	de réf. : 6
Cause :	Démarrage prématuré du moulin, commande du moulin pas encore prête			
Mesures :	▪ Effacer l'erreur, ouvrir la porte au moins 10 secondes ▪ Redémarrage de la machine (interrupteur principal)			
Message d'erreur :	Court-circuit du moulin	DTS : EDT_2_7	Groupe : 51	de réf. : 7
Cause :	Flux de courant constaté sur la sortie du moteur bien que le moulin soit à l'arrêt. MOSFET Transistor sur la commande du moulin défectueux			
Mesures :	▪ Effacer l'erreur, ouvrir la porte au moins 10 secondes ▪ Faire remplacer le bloc d'alimentation par un technicien de service ou un personnel qualifié			

17. 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 31 5108

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.



DÉCLARATION UE/CE DE CONFORMITÉ DES MACHINES

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

Par la présente nous déclarons sous réserve que les distributeurs automatiques désignés ci-dessous, conçus, fabriqués et mis sur le marché par nous-mêmes, répondent aux exigences élémentaires sur la sécurité et sur la protection de la santé de la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique et de la directive européenne sur les machines et applique les règlements d'utilisation restreinte de certaines substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques.

Cette déclaration n'est bien sûr plus valable dès lors qu'un distributeur a été modifié sans notre consentement et accord écrits au préalable.

Description: Distributeurs automatiques de boissons chaudes

Gamme: HG ..., HO

Directives de l'Union Européenne concernées:

Directive EU Machines: 2006/42/CE

Normes harmonisées appliquées :

EN 60335-1:2012

Aufkleber für Seriennummer

Directive EU EMC: 2014/30/UE

Normes harmonisées appliquées :

EN 55011:2016

EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 62233:2008

Aufkleber für Typenschild

Directive EU RoHS: 2011/65/UE

Le distributeur est conforme aux règlements (CE) n° 1935/2004 et (UE) n° 10/2011.

Les exigences en matière de sécurité de la directive EU sur la basse tension 2014/35/UE sont observés conforme appendice I, n° 1.5.1 de la directive EU sur les machines 2006/42/CE.

Mandataire de la documentation: M. Dipl.-Ing. Manfred Murr, Chef de R & D, Sielaff GmbH & Co. KG, Münchener Str. 20, D-91567 Herrieden.

Herrieden, 21.01.2019
Lieu, Date

M. Robert Zahn
Chef d'entreprise

M. Dipl.-Ing. Manfred Murr
Chef de R & D

SELAFF 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

Tampon de la société



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

N° de tél. : +49 9825 18-0
N° de fax : +49 9825 18-311155
export@sielaff.de
www.sielaff.com