

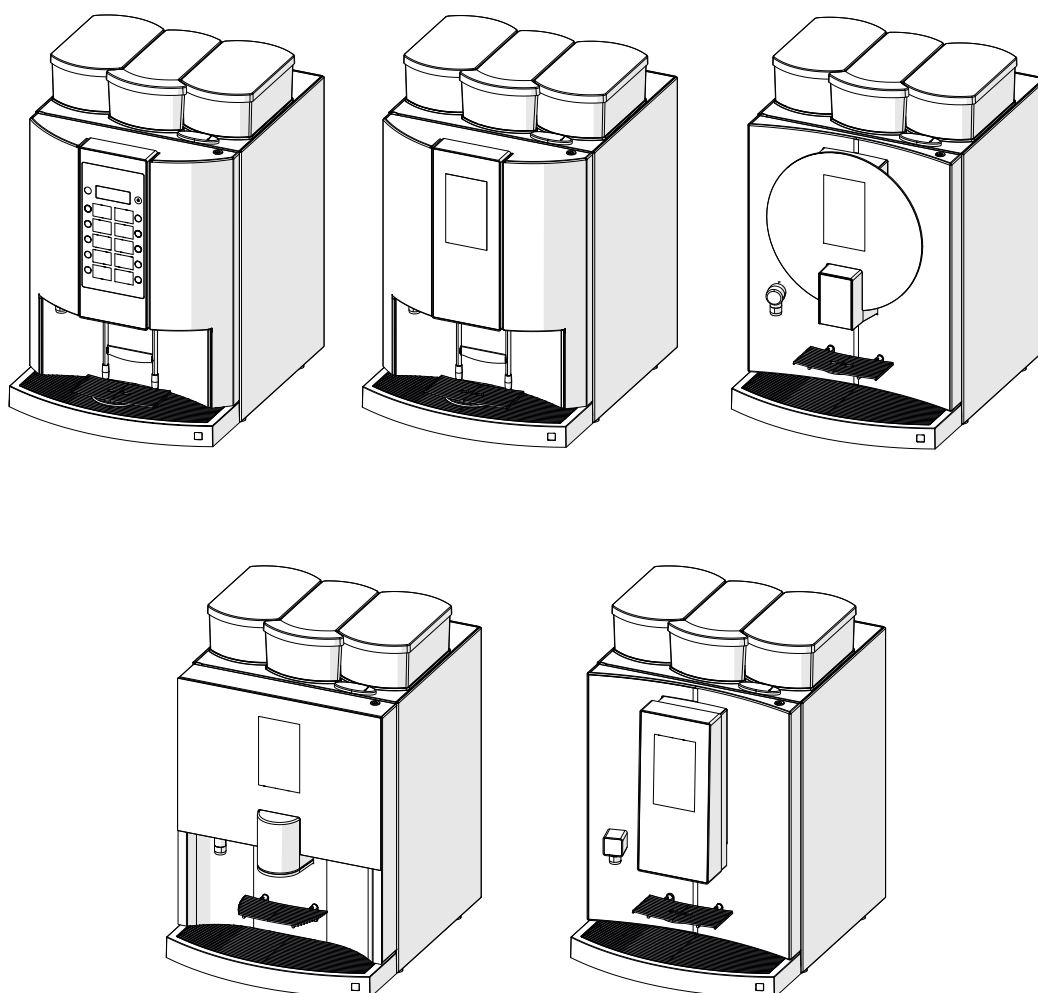
HO Siamonie 01

HO Siamonie Touch 01

Variante lait frais

Variante instantanée

Distributeur automatique de boissons chaudes



Sommaire

1	Consignes de sécurité	5
2	Entretien	5
2.1	Liste d'entretien	6
2.2	Travaux de maintenance	10
2.2.1	Système lait	10
2.2.1.1	Kit tuyau pour pompe péristaltique.....	10
2.2.1.2	Kit étranglement fixe	10
2.2.1.3	Kit soupape de retenue	11
2.2.1.4	Milchschlauch mélangeur - écoulement.....	11
2.2.1.5	Tuyau de lait vanne de rinçage - pièce en T	11
2.2.1.6	Tuyau de lait pompe péristaltique - mélangeur	11
2.2.1.7	Tuyau de lait conduite d'aspiration - pièce en T	11
2.2.1.8	Tuyau de lait pièce en T - pompe péristaltique.....	11
2.2.1.9	Pièce en T sur la pompe de lait.....	11
2.2.1.10	Joint torique en O (petit) du mélangeur.....	12
2.2.1.11	Joint torique en O (grand) du mélangeur.....	12
2.2.1.12	Tuyau à vapeur du chauffe-eau à vapeur - système de lait	12
2.2.1.13	Pompe péristaltique	12
2.2.2	Bloc infuseur	13
2.2.2.1	Barres de guidage.....	13
2.2.2.2	Remplacer le tamis de l'infuseur	13
2.2.2.3	Contrôler le flowmètre	14
2.2.2.4	Vérification du clapet de retenue.....	14
2.2.2.5	Tuyau silicone infuseur - écoulement.....	14
2.2.2.6	Moulin à gauche/droite.....	14
2.2.2.7	Meules.....	14
2.2.2.8	Clapet en silicone	15
2.2.2.9	Tuyaux en téflon joint d'infuseur.....	16
2.2.2.10	Clapet de retenue.....	16
2.2.3	Partie produits instantanés	16
2.2.3.1	Ventilateur	16
2.2.3.2	Aile de mixeur, joint V et joint torique	16
2.2.3.3	Raccord d'eau du mixeur	17
2.2.3.4	Tuyau en silicone boîtier du mixeur - écoulement.....	17
2.2.3.5	Remplacer la réduction pour produits instantanés.....	17
2.2.4	Électronique.....	17
2.2.4.1	Contact du bac de marc de café, capteur du bac d'égouttement, capteur d'introduction de poudre de café, interrupteur de contact de porte	17
2.2.4.2	Échanger le relais print du bloc d'alimentation.....	18

3	Démonter les composants.....	19
3.1	Démonter le module de lait frais (uniquement en cas de variante avec lait frais).....	19
3.2	Démonter le bloc d'alimentation	20
3.3	Retirer les parties latérales du distributeur.....	20
3.4	Démonter l'infuseur	21
3.5	Démonter les moteurs pour produits instantanés.....	22
3.6	Démonter les moulins.....	22
3.7	Démonter la pompe péristaltique (uniquement en cas de variante avec lait frais).....	23
3.8	Échange de la commande.....	23
3.9	Démonter le bloc de distribution (uniquement en cas de variante avec lait frais)	24
3.10	Démonter le bloc des valves de distribution.....	24
3.11	Démonter le chauffe-eau à vapeur (uniquement en cas de variante avec lait frais)	25
3.12	Démonter le chauffe-eau pour les expressos.....	25
3.13	Ajuster l'élément de friction (uniquement repose-tasse ajustable).....	25
3.14	Démonter l'écran tactile (uniquement Siamonie 01 avec écran tactile)	26
3.15	Démonter le clavier souple à membrane (uniquement Siamonie 01)	26
3.16	Démonter l'afficheur (uniquement Siamonie 01)	26
3.17	Remplacer les étiquettes de produits (uniquement Siamonie 01).....	26
4	Fonctions de service.....	27
4.1	Aperçu de tous les numéros de service	27
4.2	Moteurs	31
4.3	Valves.....	32
5	Programmations spéciales	33
6	Dessins et plans	35
6.1	Plan de circuit d'eau	35
6.2	Variante lait frais.....	36
6.3	Variante instantanée.....	38
6.4	Vannes de distribution	39
6.5	Vannes à vapeur	40
6.6	Plan circuit électrique Siamonie 01 avec clavier souple à membrane	41
6.7	Plan circuit électrique Siamonie 01 avec écran tactile	44
6.8	Dessin technique de l'ouverture pour éjecteur de café et écoulement direct.....	47

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.

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 ne fournit aucune déclaration ou garantie quant au contenu de ce manuel d'utilisation et refuse explicitement d'assumer sa responsabilité pour toutes les réclamations tacites pour vice.

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.

Assistance téléphonique

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

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

N° de tél. : +49 9825 18-0
+49 9825 18-31 51 08

Standard téléphonique
Assistance téléphonique

N° de fax : +49 9825 18-31 54 99
+49 9825 18-31 52 99

SAV
Service pièces détachées

E-Mail : export@sielaff.de

www : www.sielaff.com

1 Consignes de sécurité

- Lire attentivement le manuel d'utilisation et le comprendre avant d'effectuer la mise en service de l'appareil.
- Respecter impérativement les règlements et les instructions ci-après - dans leur dernière version valable - lors du transport, du montage, 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), Règlements nationaux
- 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.
- Le distributeur doit être placé sur un socle bien horizontal et stable.
- Respecter une distance d'aération de 30 mm derrière le distributeur.
- Le distributeur n'est conçu que pour être utilisé en intérieur, dans des pièces sèches et chauffées.
- Avant sa mise en service, le distributeur doit être mis à la température ambiante.
- Le DA ne doit pas être placé dans des endroits qui sont nettoyés au jet d'eau ou avec un appareil à haute pression.
- Les liquides versés par l'appareil sont brûlants. Pour se protéger de toute brûlure au cours d'une distribution, ne jamais tendre la main sous la sortie des boissons.
- L'installation et les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.
- L'usage de la clé de service est réservé exclusivement aux techniciens qualifiés. Un dispositif protecteur se met en marche lorsque la clé de service est insérée. Attention, risque de blessure !
- 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 ou la saisir avec les mains mouillées.
- N'utiliser que les pièces originales.
- N'utiliser que des produits agréés par SIELAFF.
- Chaque modification effectuée sur le DA est interdite ! La société SIELAFF exclut à ce sujet toutes les réclamations de garantie pour vices !

2 Entretien

Effectuer tous les travaux de réparation et d'entretien avec beaucoup de soin et de prudence. Respecter les consignes de sécurité. N'utiliser et ne monter que les pièces originales de la société SIELAFF.



DANGER ! Composants électriques sous tension
Danger de mort !

Débrancher le distributeur et retirer la prise électrique avant les travaux d'entretien et de réparation !



PRUDENCE ! Surfaces brûlantes
Risque de brûlure !

Laisser le distributeur se refroidir avant de commencer des travaux d'entretien et de réparation.



Pièces de montage sensibles ESD
En cas de manipulation inappropriée, des éléments de construction peuvent être détruits !
Seul un personnel qualifié ayant des connaissances ESD est autorisé à intervenir.



REMARQUE

Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens qualifiés ! Les travaux d'entretien et de réparation sur l'équipement électrique de l'appareil ne doivent être effectués que par un personnel électronique qualifié autorisé !

2.1 Liste d'entretien

Caisson

Pièce de montage	Moyens utilisés Numéro de pièce détachée	Action 1 = échanger 2 = nettoyer 3 = ajuster 4 = contrôler					
		6 mois	12 mois	18 mois	24 mois	30 mois	36 mois
		ou 20 000	ou 40 000	ou 60 000	ou 80 000	ou 100 000	ou 120 000
Tuyau d'alimentation d'eau	403.00.858.00	4	1	4	1	4	1
Tuyau d'eau résiduelle*	408.00.151.00	4	1	4	1	4	1
Filtre d'eau principal		3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4
Filtre de dessalement partiel Brita Purity C 50 (uniquement pour la variante lait frais)	404.70.278.00**	4	1	4	1	4	1
Serrures	408.00.113.00	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4
Soupape de retenue après pompe	403.00.164.35	4	4	4	4	4	4

* si disponible

** cartouche de filtre non incluse dans le kit d'entretien

Système lait

Toutes les numérotations se réfèrent aux numéros provenant du plan de pose des tuyaux avec le marquage *

Pièce de montage	Moyens utilisés Numéro de pièce détachée	Action 1 = échanger 2 = nettoyer 3 = ajuster 4 = contrôler					
		6 mois	12 mois	18 mois	24 mois	30 mois	36 mois
		ou 20 000	ou 40 000	ou 60 000	ou 80 000	ou 100 000	ou 120 000
Kit Tuyau pour pompe péristaltique	415.50.932.00	1	1	1	1	1	1
Kit étranglement fixe	407.50.944.00	4	1	4	1	4	1
Kit soupape de retenue	412.50.322.00	4	1	4	1	4	1
Tuyau de lait Écoulement du mélangeur (n° 14)	985.13.420.35	1	1	1	1	1	1
Tuyau de lait Vanne de rinçage - pièce en T (n° 11)	958.13.420.33	1	1	1	1	1	1
Tuyau de lait Pompe péristaltique - mélangeur (n° 13)	958.13.420.33	1	1	1	1	1	1
Tuyau de lait Conduite d'aspiration - pièce en T (n° 15)	958.13.420.33	1	1	1	1	1	1

Tuyau de lait pièce en T - pompe péristaltique (n° 12)	958.13.420.33	1	1	1	1	1	1
pièce en Y sur la pompe de lait	404.00.970.05	1	1	1	1	1	1
Mélangeur : joint torique petit	2 * 952.40.006.26	1	1	1	1	1	1
Mélangeur : Joint torique grand	1 * 952.40.030.18	1	1	1	1	1	1
Rallonge mélangeur joint torique	952.40.015.02	1	1	1	1	1	1
Tuyau à vapeur Chauffe-eau à vapeur - système de lait (n° 10)	985.13.430.05	1	1	1	1	1	1
Pompe péristaltique	407.01.037.00 N° de service 30M	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4	3, 4
Valve magnétique 3/2	409.00.947.00 N° de service 73M	4	4	4	4	4	4
Vanne à pincement 2/2	404.00.949.00 N° de service 75M	4	4	4	4	4	4
Soupape de surpression du chauffe-eau à vapeur	408.00.955.01	4	4	4	4	4	4
Valve magnétique 2/2 (grande vapeur)	408.00.946.01 N° de service 37M	4	4	4	4	4	4
Valve magnétique 2/2 (petite vapeur)	408.00.946.01 N° de service 74M	4	4	4	4	4	4
Douille d'aspiration	408.00.074.00	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4

Bloc infuseur

Pièce de montage	Moyens utilisés Numéro de pièce détachée	Action 1 = échanger 2 = nettoyer 3 = ajuster 4 = contrôler					
		6 mois ou 20 000	12 mois ou 40 000	18 mois ou 60 000	24 mois ou 80 000	30 mois ou 100 000	36 mois ou 120 000
Barres de guidage	Vaseline 998.90.009.00	2	2	2	2	2	2
Tamis de l'infuseur	407.00.644.00 407.00.608.00	4	1	4	1	4	1
Flowmètre		4	4	4	4	4	4
Tuyau en silicone Infuseur - écoulement (n° 9)	985.13.420.16	4	1	4	1	4	1
Moulin gauche, moulin droite	408.01.393.00 408.01.394.00	2, 3	2, 3	2, 3	2, 3	2, 3	2, 3

Meules	407.00.011.01	4, 1	4, 1	4, 1	4, 1	4, 1	4, 1
Clapet en silicone	406.00.348.01	1	1	1	1	1	1
Soupape de surpression du chauffe-eau de l'expresso	404.00.633.00	4	4	4	4	4	4
Tuyaux en téflon joint d'infuseur	985.13.430.10	4	4	4	4	4	4
Soupape de retenue	403.00.164.35	4	1	4	1	4	1

Partie produits instantanés

Pièce de montage	Moyens utilisés Numéro de pièce détachée	Action 1 = échanger 2 = nettoyer 3 = ajuster 4 = contrôler					
		6 mois	12 mois	18 mois	24 mois	30 mois	36 mois
		ou 20 000	ou 40 000	ou 60 000	ou 80 000	ou 100 000	ou 120 000
Ventilateur	407.00.406.00 Code d'entretien 33M	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4
Aile du mixeur	404.00.309.00	1	1	1	1	1	1
Bride : Joint V	404.00.331.01	1	1	1	1	1	1
Bride : Joint torique	952.40.040.25	4	1	4	1	4	1
Raccord d'eau du mixeur	402.00.326.00	4	1	4	1	4	1
Tuyau en silicone Boîtier du mixeur - écoulement (n° 4)	985.13.420.31	4	1	4	1	4	1
Boîtier du mixeur	405.00.038.00	4	4	4	4	4	4
Moteur du mixeur	404.00.330.00 Numéro de service 3M	4	4	4	4	4	4
Bac de produit	Numéro de service 12M Numéro de service 15M	4	4	4	4	4	4
Partie produits instantanés : réduction	408.00.952.00	4	1	4	1	4	1

Électronique

Pièce de montage	Moyens utilisés Numéro de pièce détachée	Action 1 = échanger 2 = nettoyer 3 = ajuster 4 = contrôler					
		6 mois	12 mois	18 mois	24 mois	30 mois	36 mois
		ou 20 000	ou 40 000	ou 60 000	ou 80 000	ou 100 000	ou 120 000

Collecteur de marc de café : Microcontact	985.14.060.20	4	4	4	4	4	4
Interrupteur de contact de porte	985.14.065.27	4	4	4	4	4	4
Soupape d'admission d'eau	403.00.951.00 Numéro de service 19M	4	4	4	4	4	4
Capteur du bac d'égouttement	N° de service 17L	4	4	4	4	4	4
3 x relais print	985.25.319.07	Remplacer toutes les 200.000 ventes					
Version de logiciel de la platine	N° de service 21L	4	4	4	4	4	4
Module en ligne		4	4	4	4	4	4
Clavier souple à membrane		4	4	4	4	4	4
Éclairage LED		4	4	4	4	4	4
Monnayeur	867.17.230.00	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4	2, 4
Condensateur du moulin	DUO : 2 x 407.00.011.03 MONO : 1 x 407.00.011.03	4	4	4	1	4	4
Condensateur pompe	985.53.300.24	4	4	4	1	4	4
Pièce de montage	Moyens utilisés Numéro de pièce détachée	Action 1 = échanger 2 = nettoyer 3 = ajuster 4 = contrôler					
		6 mois ou 20 000	12 mois ou 40 000	18 mois ou 60 000	24 mois ou 80 000	30 mois ou 100 000	36 mois ou 120 000
Quantités d'eau	Gobelet gradué	3	3	3	3	3	3
Dosage, calibrage, degré de mouture	Gobelet gradué, Balance avec une exactitude de 0,1 g	3	3	3	3	3	3
Température d'infusion	Thermomètre	3	3	3	3	3	3



REMARQUE

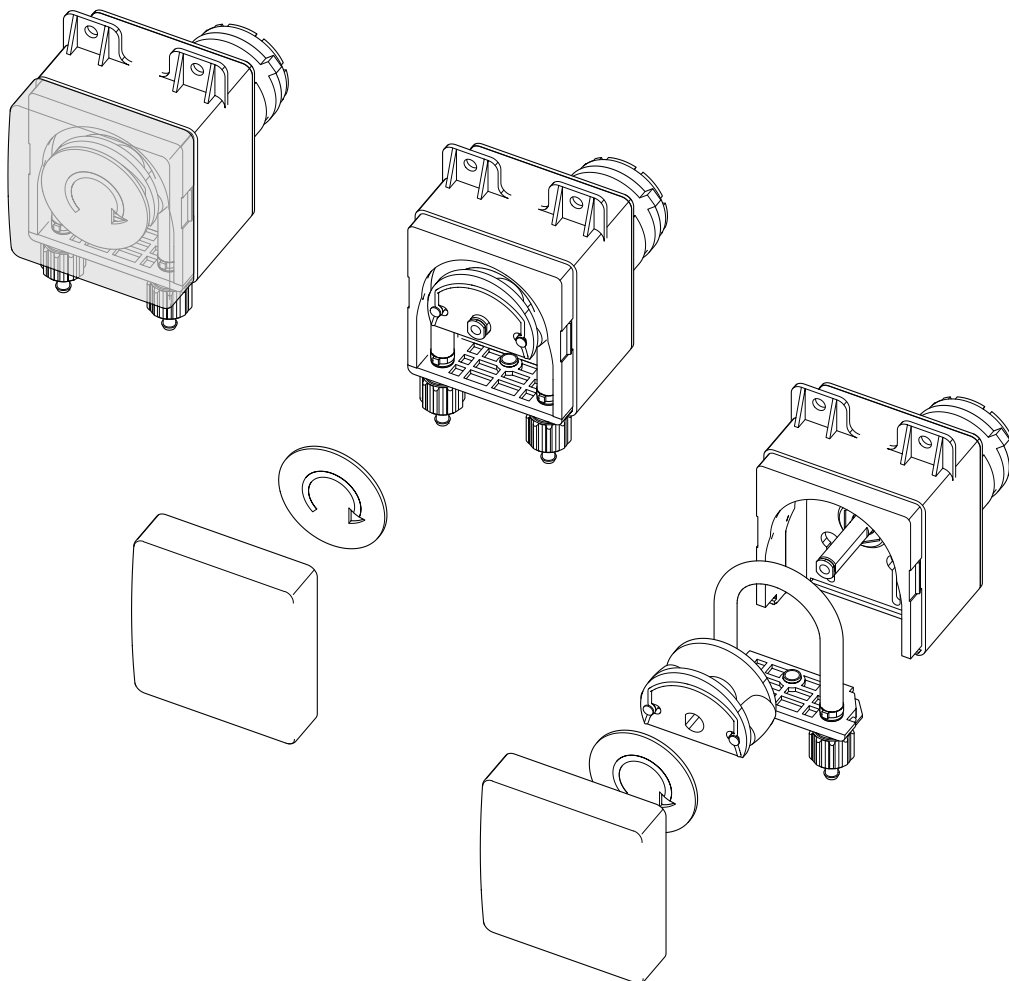
Des kits d'entretien prédéfinis peuvent être commandés sous les numéros de référence suivants :

- 415.50.000.00 Kit d'entretien Siamonie 01 produits instantanés, 6 mois / 20.000 ventes
- 415.50.000.01 Kit d'entretien Siamonie 01 produits instantanés, 12 mois / 40.000 ventes
- 415.50.000.02 Kit d'entretien Siamonie 01 lait frais, 6 mois / 20.000 ventes
- 415.50.000.03 Kit d'entretien Siamonie 01 lait frais, 12 mois / 40.000 ventes

2.2 Travaux de maintenance

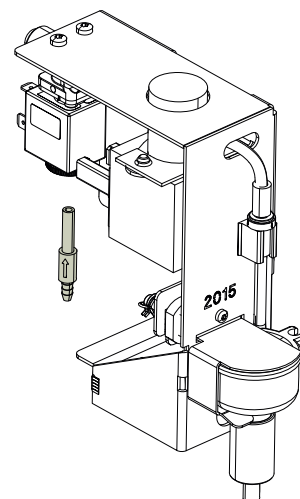
2.2.1 Système lait

2.2.1.1 Kit tuyau pour pompe péristaltique



Videz toujours en premier le tuyau de pompe et les conduites. Veillez à ce que le nouveau tuyau ne soit pas abîmé par les extrémités coupantes des ressorts/de la bride.

1. Retirez le couvercle.
2. Tournez le rotor dans la position indiquée.
3. Sortez le tuyau par la droite en premier.
4. Tournez le rotor de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Retirez le tuyau par en-dessous.
6. Tournez le rotor de nouveau de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Sortez maintenant le côté gauche du tuyau.

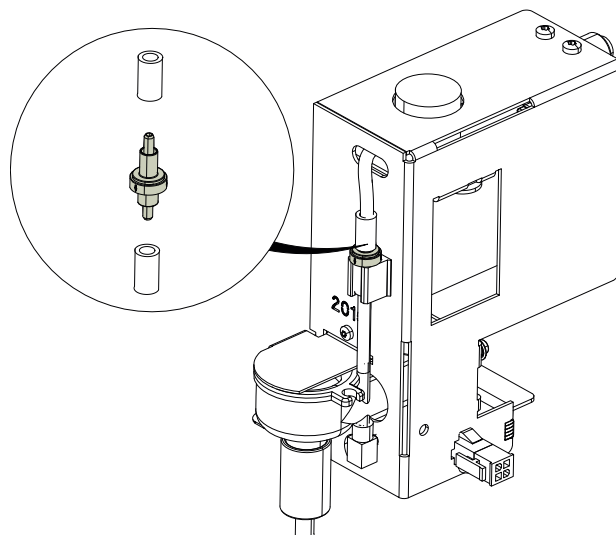


2.2.1.2 Kit étranglement fixe

Retirez l'étranglement fixe avec le tuyau de la valve magnétique et remplacez-le par un nouvel étranglement.

2.2.1.3 Kit soupape de retenue

1. Sortez du support la soupape de retenue et les tuyaux.
2. Retirez les deux tuyaux.
3. Retirez ensuite les deux tuyaux courts raccordés à la soupape.
4. Remplacez la soupape de retenue : veillez à ce que la soupape de retenue soit montée correctement (la flèche doit montrer vers le bas).



2.2.1.4 Milchschlauch mélangeur - écoulement

Remplacez le tuyau de lait allant du mélangeur vers l'écoulement (voir le tuyau 14 sur le plan de pose des tuyaux « 6.2 Variante lait frais » à la page 36, 37).

2.2.1.5 Tuyau de lait vanne de rinçage - pièce en T

Remplacez le tuyau de lait allant de la vanne de rinçage vers la pièce en T (voir le tuyau 11 sur le plan de pose des tuyaux « 6.2 Variante lait frais » à la page 36, 37).

2.2.1.6 Tuyau de lait pompe péristaltique - mélangeur

Remplacez le tuyau de lait allant de la pompe péristaltique vers le mélangeur (voir le tuyau 13 sur le plan de pose des tuyaux « 6.2 Variante lait frais » à la page 36, 37).

2.2.1.7 Tuyau de lait conduite d'aspiration - pièce en T

Remplacez le tuyau de lait allant de la conduite d'aspiration vers la pièce en T (voir le tuyau 15 sur le plan de pose des tuyaux « 6.2 Variante lait frais » à la page 36, 37).

2.2.1.8 Tuyau de lait pièce en T - pompe péristaltique

Remplacez le tuyau de lait allant de la pièce en T vers la pompe péristaltique (voir le tuyau 12 sur le plan de pose des tuyaux « 6.2 Variante lait frais » à la page 36).

2.2.1.9 Pièce en T sur la pompe de lait

Remplacez la pièce en T de la pompe de lait.

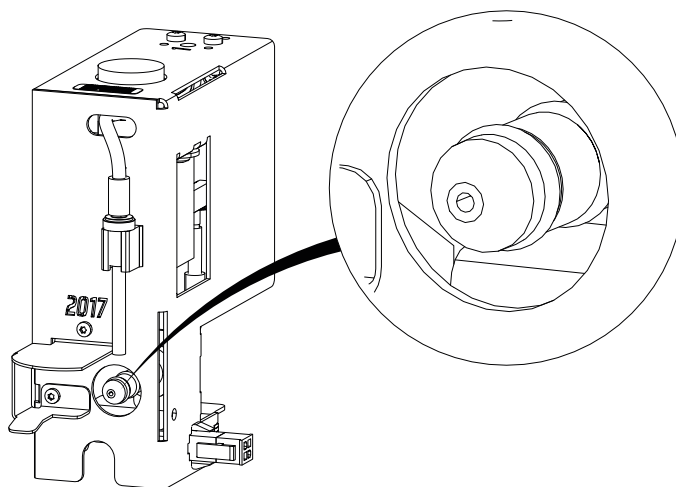
2.2.1.10 Joint torique en O (petit) du mélangeur



REMARQUE

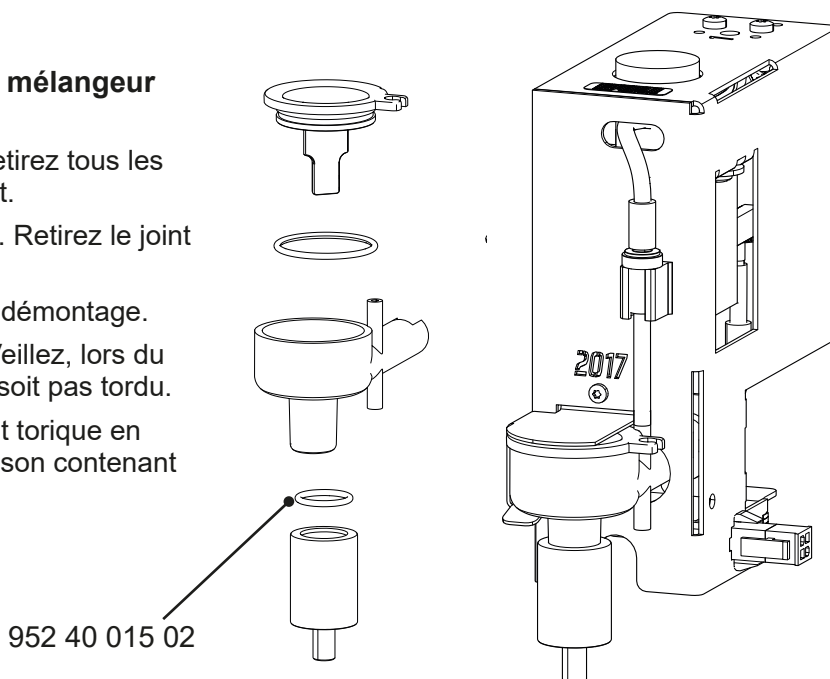
Pour faciliter le démontage des joints toriques, il est recommandé de démonter le module de lait frais. Voir à ce sujet le chapitre « 3.1 Démonter le module de lait frais (uniquement en cas de variante avec lait frais) » à la page 19“.

1. Démontez le module de lait frais.
2. Retirez le mélangeur vers l'avant et retirez tous les tuyaux.
3. Retirez les deux joints toriques. Glissez un objet pointu sous les joints toriques et décollez-les de la buse à vapeur.
4. Découpez les joints toriques après le démontage.
5. Placez de nouveaux joints toriques. Veillez à ce qu'ils ne soient pas tordus lors du montage.
6. Vérifiez s'ils sont bien positionnés en effectuant une vente test d'une boisson contenant du lait.



2.2.1.11 Joint torique en O (grand) du mélangeur

1. Retirez le mélangeur vers l'avant et retirez tous les tuyaux montés sur le mousser de lait.
2. Démontez le couvercle du mélangeur. Retirez le joint torique
3. Découpez les joints toriques après le démontage.
4. Placez de nouveaux joints toriques. Veillez, lors du montage, à ce que le joint torique ne soit pas tordu.
5. Vérifiez le bon positionnement du joint torique en effectuant un test de vente d'une boisson contenant du lait.



952 40 015 02

2.2.1.12 Tuyau à vapeur du chauffe-eau à vapeur - système de lait

Remplacez le tuyau à vapeur allant du chauffe-eau à vapeur vers le système de lait (voir le tuyau 10 sur le plan de pose des tuyaux « 6.2 Variante lait frais » à la page 36“).

2.2.1.13 Pompe péristaltique

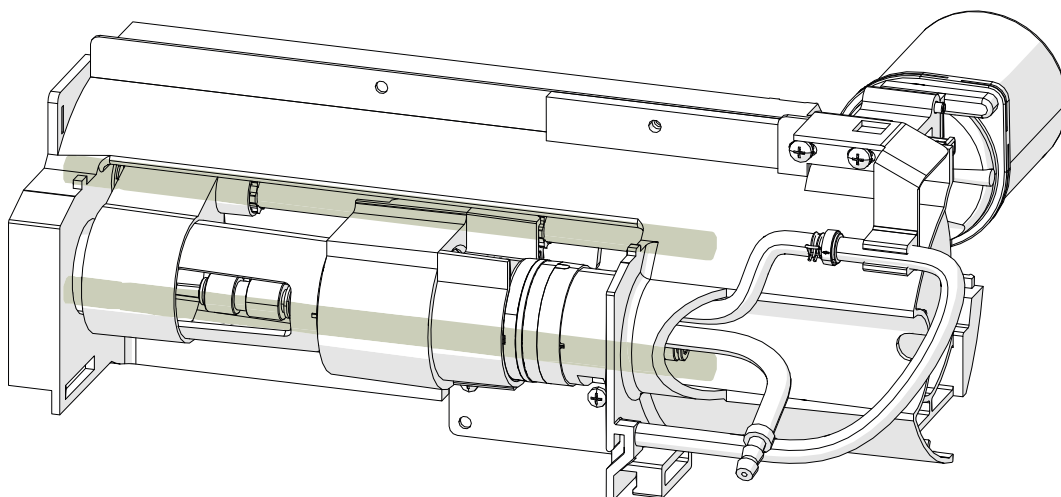
Vérifiez le bon fonctionnement de la pompe péristaltique et effectuez un calibrage (voir manuel d'utilisation).

2.2.2 Bloc infuseur

2.2.2.1 Barres de guidage

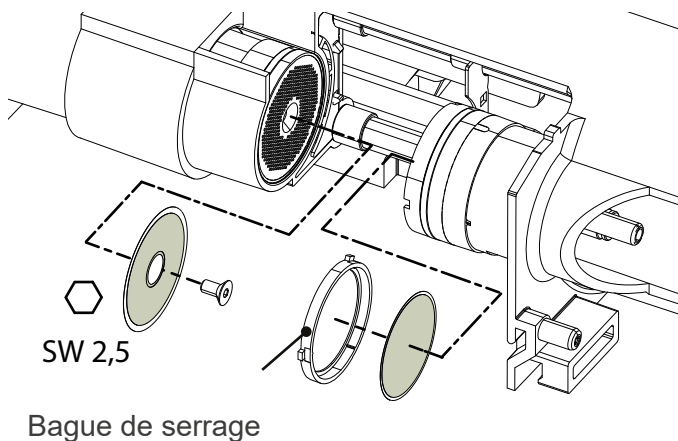
Pour mieux accéder aux rails de guidage, vous pouvez ouvrir et fermer l'infuseur en sélectionnant la fonction de service [58M] et [57M] !

- Ouvrir la porte du distributeur.
- Retirer les tuyaux se trouvant sur le recouvrement de l'infuseur.
- Démontez l'écoulement de boisson et le recouvrement de l'infuseur.
- Retirer les bacs d'eau résiduelle et de marc de café.



2.2.2.2 Remplacer le tamis de l'infuseur

1. Ouvrez la chambre d'infusion en appelant plusieurs fois la fonction de service 58M jusqu'à ce que l'infuseur se trouve en position de service (voir illustration) (l'activation de cette fonction implique que la clé de service soit insérée).
2. **IMPORTANT** si l'infuseur se trouve en position de service, il faut retirer la clé de service !
3. Retirez les vis de fixation du tamis de l'infuseur (tamis gauche) à l'aide d'une clé à six pans creux. Remplacez le tamis puis serrez bien la vis de fixation à la main.
4. Retirez la bague de serrage se trouvant à droite. Utilisez pour cela un petit tournevis plat.
5. Retirez le vieux tamis.
6. Placez le nouveau tamis dans la bague de serrage et montez celle-ci. **REMARQUE** : Les trois griffes de blocage se trouvant sur la bague de serrage doivent accrocher dans les fentes du piston. Insérez enfin la clé de service.
7. Fermez la chambre d'infusion en activant la fonction 57M du menu de service.



2.2.2.3 Contrôler le flowmètre



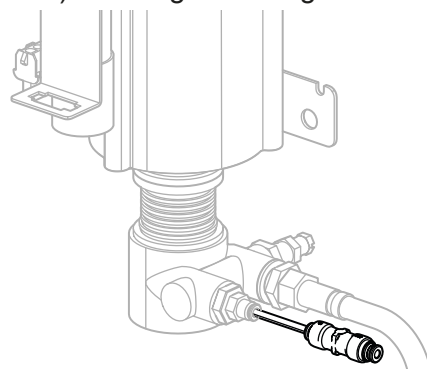
REMARQUE

Le flowmètre est un capteur d'écoulement mesurant la quantité d'eau lors d'une infusion. Une quantité de boisson homogène est assurée uniquement si le flowmètre mesure la quantité d'eau correctement. C'est pourquoi la fonction du flowmètre doit être vérifiée de temps à autre.

Si, lors du remplissage du chauffe-eau, aucune quantité distribuée ne s'affiche, vous devez exécuter la fonction de service 99M121M une fois.

- Ouvrez la porte du DA et insérez la clé de service.
- Maintenez ensuite un gobelet sous la distribution de boisson.
- Activez une fois la fonction de service 88M pendant env. 5 s.
- Videz le gobelet avant de le peser sur une balance et d'appuyer sur la touche tare.
- Tenez de nouveau un gobelet sous la distribution de boisson.
- Activez de nouveau la fonction de service puis recueillez la quantité distribuée avec le gobelet.
- Remettez ensuite le gobelet sur la balance et notez le poids. La valeur sur la balance doit être la même que celle affichée par le distributeur (1 ccm correspondant à 1 ml). Une légère divergence est autorisée.

Si la quantité d'eau diverge trop de la valeur affichée, il doit s'agir d'un défaut du flowmètre. Échangez le flowmètre et recommencez l'opération.



2.2.2.4 Vérification du clapet de retenue

- Branchez la pompe à palettes (comme un test de pression dynamique).
- Retirez le tuyau entre la pompe à palettes et la soupape de retenue. La pression du manomètre ne doit pas tomber et de l'eau ne doit pas s'écouler de la soupape de retenue.

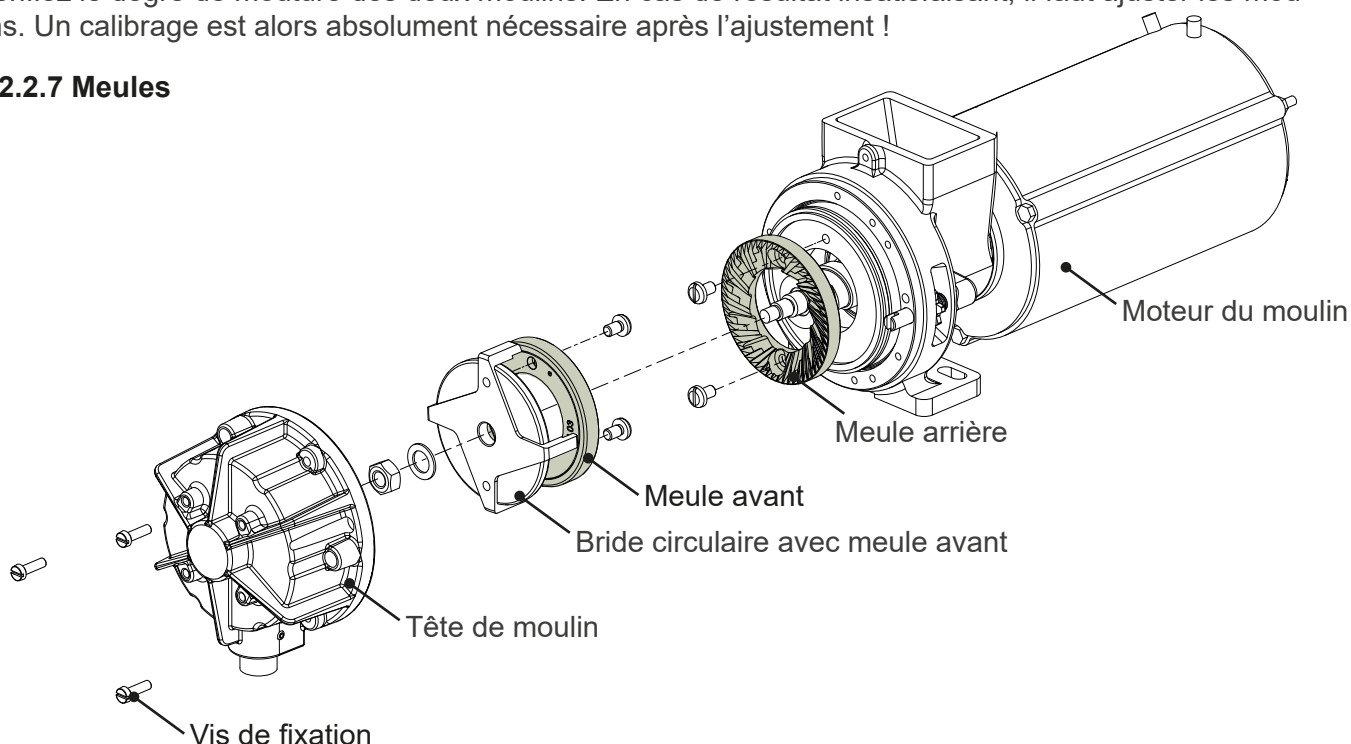
2.2.2.5 Tuyau silicone infuseur - écoulement

Remplacez le tuyau en silicone allant de l'infuseur vers l'écoulement (voir le tuyau 9 sur le plan de pose des tuyaux « 6.2 Variante lait frais » à la page 36").

2.2.2.6 Moulin à gauche/droite

Vérifiez le degré de mouture des deux moulins. En cas de résultat insatisfaisant, il faut ajuster les moulins. Un calibrage est alors absolument nécessaire après l'ajustement !

2.2.2.7 Meules



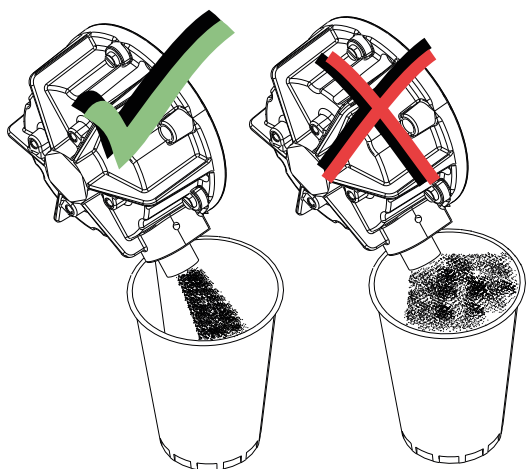
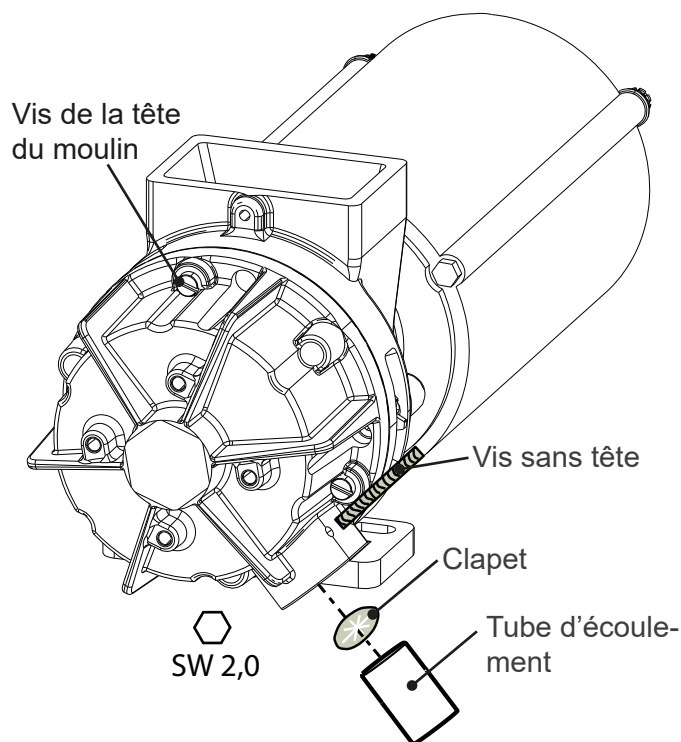
1. Veuillez vous assurer qu'il n'y a pas de grains de café dans le moulin puis éteignez le distributeur.
2. Retirez les vis de fixation puis la tête du moulin.
3. Retirez l'écrou hexagonal ainsi que la bague de la bride circulaire. Tenir en même temps et fermement la bride circulaire (couple de serrage de 2Nm).
4. Sortez la bride circulaire de l'arbre d'entraînement.
5. Changez les meules. Veillez à ce que les surfaces d'appui soient propres et lisses !
6. Enfilez la bride circulaire dans l'arbre d'entraînement. Vérifiez que l'extrémité du ressort de transport soit insérée correctement dans le trou de la bride circulaire.
7. Remontez le moulin dans l'ordre inverse et ajustez le degré de mouture.
8. Il ne vous reste plus qu'à faire un calibrage du moulin à café.

2.2.2.8 Clapet en silicone

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

Le clapet peut tenir pendant environ 20 000 moutures et devrait ensuite être remplacé.

1. Démontez la tête du moulin (après avoir retiré les vis).
2. Dévissez la vis sans tête.
3. Tirez le tube d'écoulement vers l'extérieur.
4. Retirez l'ancien clapet et jetez-le.
5. Montez le nouveau clapet.
6. Placez le tube d'écoulement et pressez-le fermement (mettez éventuellement le tube d'écoulement sur une surface stable puis pressez-la fermement), vissez la vis sans tête en même temps. Le clapet doit être bien fixé entre la tête du moulin et le tube d'écoulement.



Clapet monté correctement

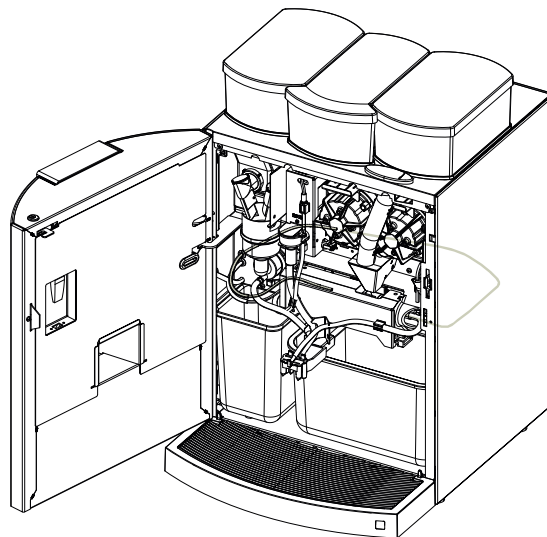
Clapet mal monté

2.2.2.9 Tuyaux en téflon joint d'infuseur

Vérifiez si les deux tuyaux en teflon allant vers les joints d'infuseur sont bien étanches. Remplacez-les en cas de besoin.

2.2.2.10 Clapet de retenue

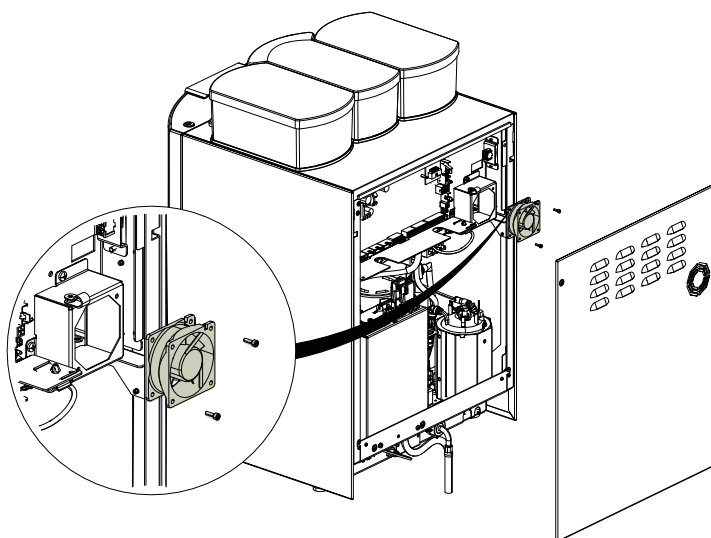
Remplacez le clapet de retenue se trouvant devant l'entrée du chauffe-eau de l'expresso. Lors du montage du nouveau clapet de retenue, faites attention à ce qu'il soit bien positionné.



2.2.3 Partie produits instantanés

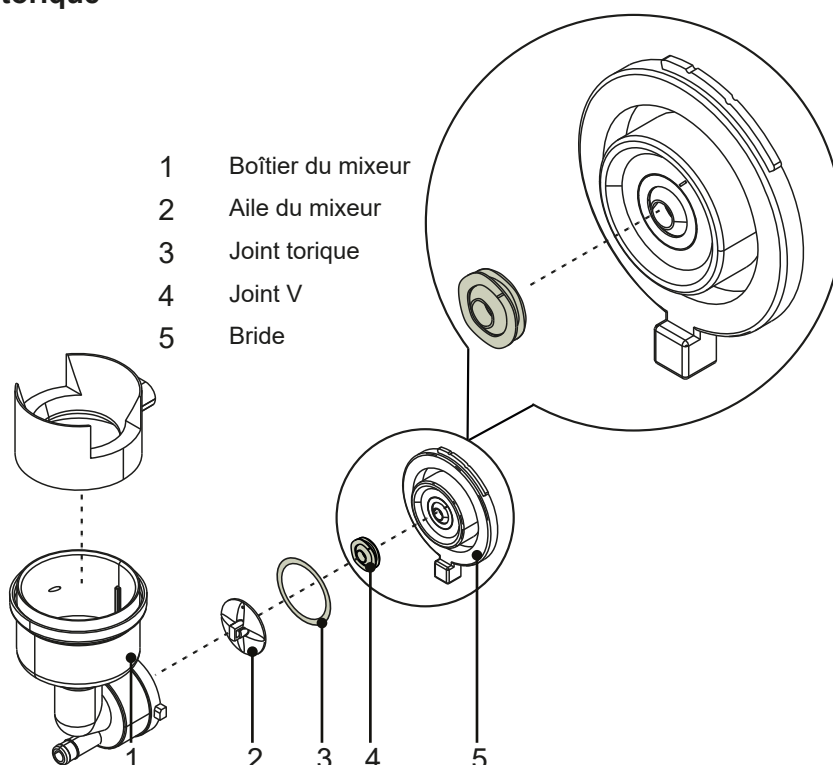
2.2.3.1 Ventilateur

1. Nettoyez le ventilateur à l'aide d'un aspirateur et d'un pinceau.
2. Ouvrez la paroi arrière du distributeur.
3. Retirez les deux vis de fixation du ventilateur.
4. Nettoyez le ventilateur à fond.



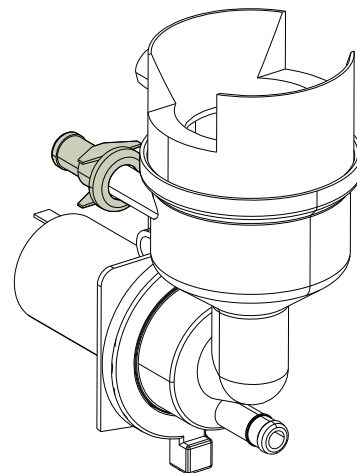
2.2.3.2 Aile de mixeur, joint V et joint torique

1. Tourner la bride dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la première position de crantage. Ceci permet de débloquent le bac de mélange.
2. Retirez le boîtier du mixeur vers l'avant.
3. Sortez la pale du mixeur (en tirant fortement dessus).
4. Tournez la bride encore vers la gauche et retirez-la.
5. Changez les deux joints de la bride. En plaçant le joint en V, faites bien attention à ce que le marquage sur la bride et le marquage sur le joint se superposent bien.
6. Remontez toutes les pièces dans l'ordre inverse



2.2.3.3 Raccord d'eau du mixeur

1. Démontez le boîtier du mixeur (voir « 2.2.3.2 Aile de mixeur, joint V et joint torique » à la page 16).
2. Retirez la conduite d'eau du raccord d'eau du mixeur.
3. Tournez le raccord d'eau du mixeur de 90° vers la droite dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Retirez-le ensuite vers l'avant.
5. Montez le nouveau raccord d'eau du mixeur puis insérez le tuyau d'arrivée d'eau sur celui-ci.
6. Montez en dernier le boîtier du mixeur.

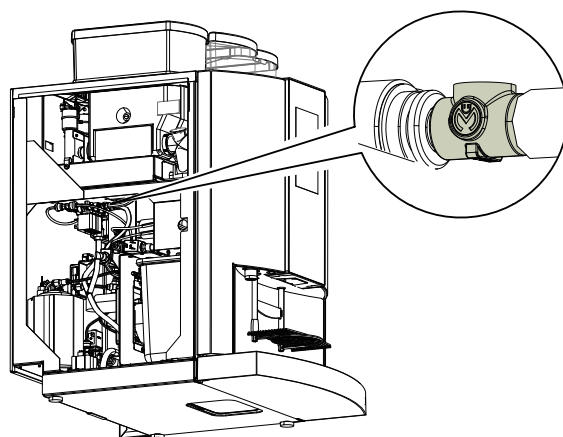


2.2.3.4 Tuyau en silicone boîtier du mixeur - écoulement

Remplacez le tuyau en silicone allant du boîtier du mixeur vers l'écoulement (voir le tuyau 4 sur le plan de pose des tuyaux « 6.2 Variante lait frais » à la page 36").

2.2.3.5 Remplacer la réduction pour produits instantanés

1. Retirez la paroi latérale gauche du distributeur.
2. Retirez la conduite d'eau de la réduction pour produits instantanés allant vers le boîtier du mixeur.
3. Retirez la réduction pour produits instantanés.
4. Montez une nouvelle réduction pour produits instantanés et branchez la conduite d'eau.



2.2.4 Électronique

2.2.4.1 Contact du bac de marc de café, capteur du bac d'égouttement, capteur d'introduction de poudre de café, interrupteur de contact de porte

L'activation du n° de service 17L permet de contrôler les capteurs. Un nombre à 8 chiffres s'affiche, composé de 4 blocs à 2 chiffres. Les blocs à 2 chiffres sont des nombres hexadécimaux représentant la somme de plusieurs interrupteurs actifs/inactifs.

C'est pourquoi la confirmation d'un interrupteur modifie la valeur d'un bloc à 2 chiffres :

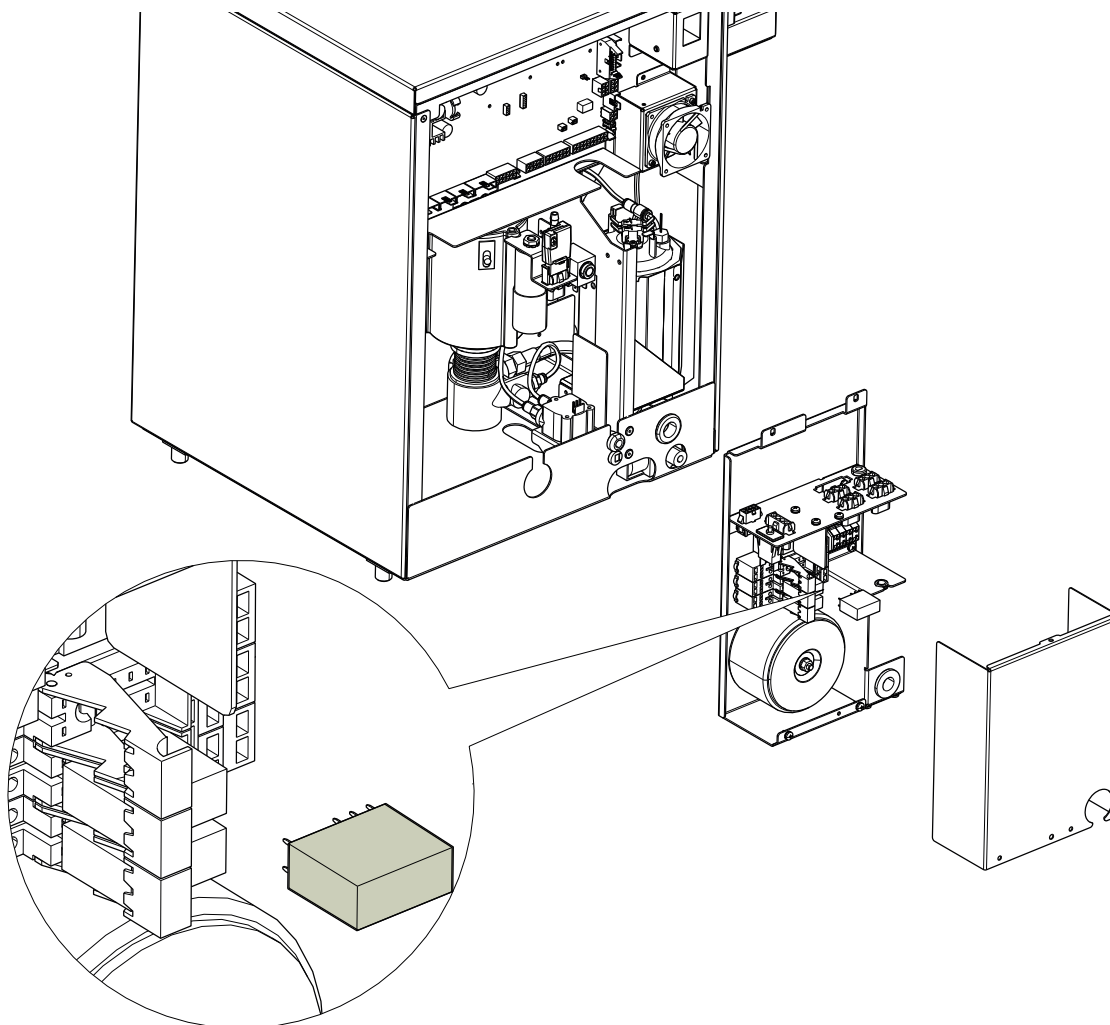
Contact du bac de marc de café :	--	40	--	--
Contact du bac d'égouttement :	--	--	--	01
Introduction de poudre de café :	--	--	--	80

Interrupteur de contact de porte

Distributeur à écran tactile : quand vous ouvrez la porte, le distributeur passe en menu de service.

Distributeur avec clavier souple à membrane : quand vous ouvrez la porte, le message [Porte ouverte, veuillez la refermer] doit s'afficher.

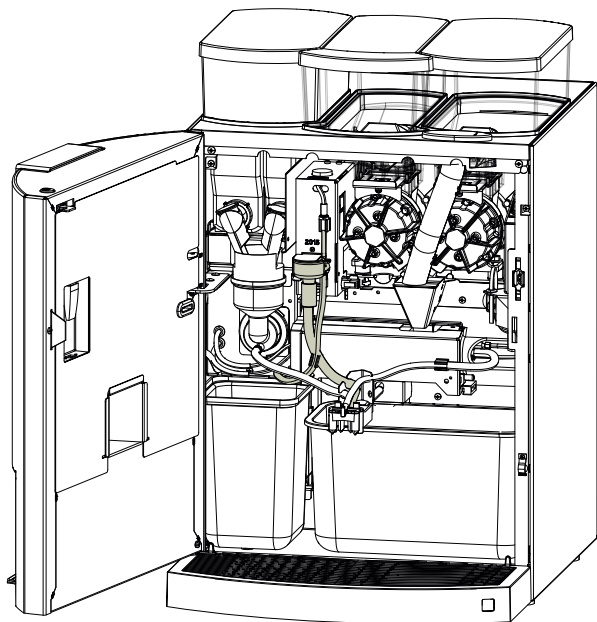
2.2.4.2 Échanger le relais print du bloc d'alimentation



1. Retirez le câble électrique de la prise.
2. Démontez la paroi arrière du distributeur.
3. Démontez le bloc d'alimentation (voir « 3.2 Démontez le bloc d'alimentation » à la page 20). ATTENTION : notez l'occupation des câbles !
4. Remplacez le relais par un nouveau relais.
5. Remontez le bloc d'alimentation dans le distributeur.
6. Remontez enfin la paroi arrière du distributeur puis insérez le câble électrique dans la prise.

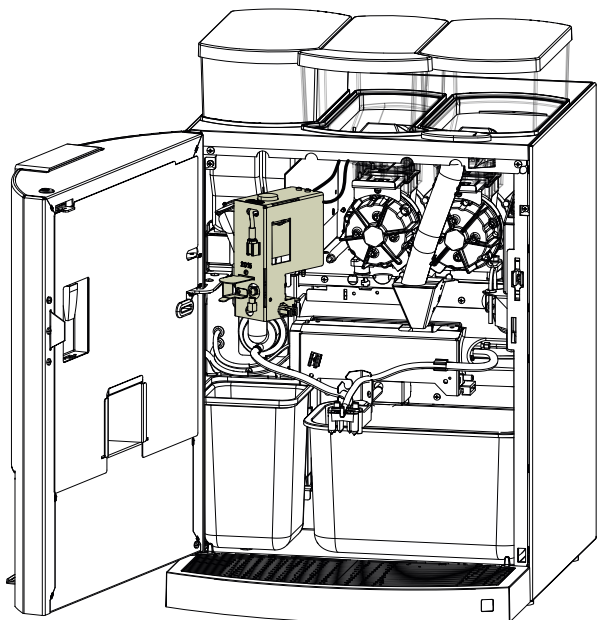
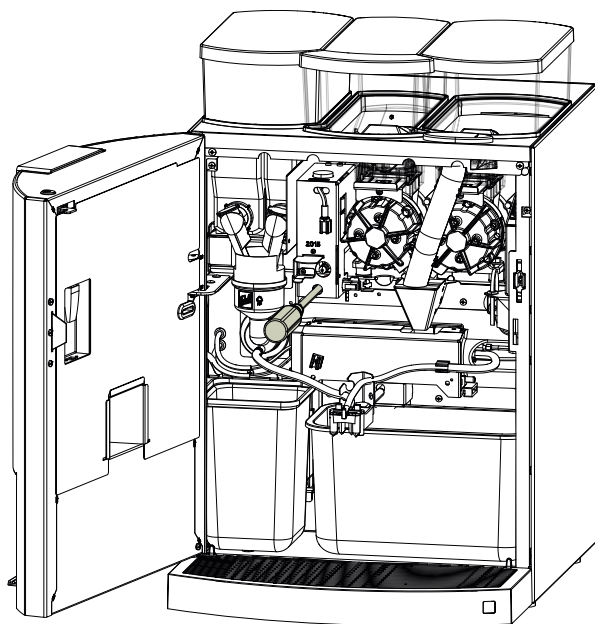
3 Démontez les composants

3.1 Démonter le module de lait frais (uniquement en cas de variante avec lait frais)



1. Retirez tous les tuyaux du mousser à lait (tuyau d'aspiration du lait, tuyau d'air et tuyau de distribution de lait)
2. Vous pouvez maintenant tirer le mousser à lait pour le sortir vers l'avant. ATTENTION : ne pas tordre le mousser à lait !

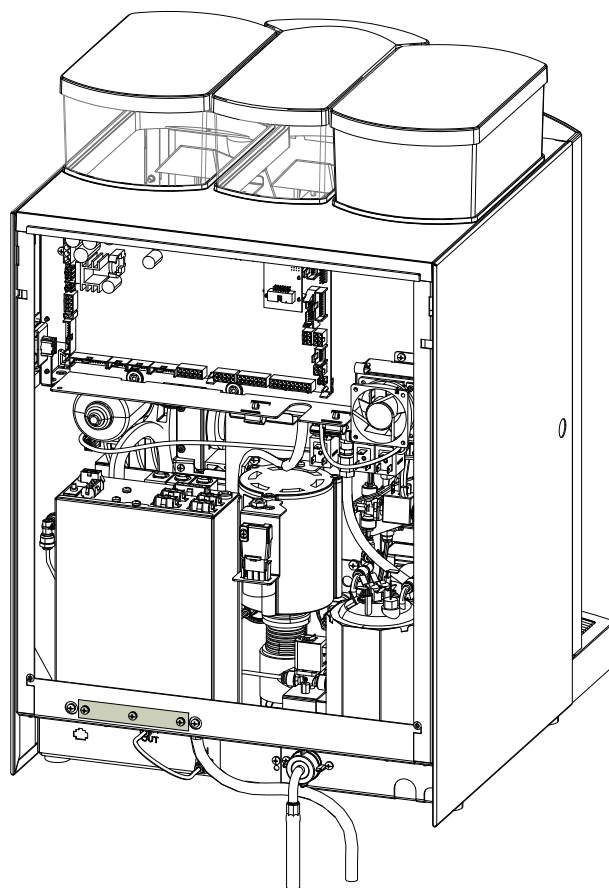
3. Desserrer la vis de fixation du module de lait frais avec un tournevis cruciforme. REMARQUE : il faut juste desserrer un peu la vis.
4. Soulevez légèrement le module de lait frais vers le haut et tirez-le vers l'avant.



5. Avant de sortir complètement le module de lait frais, vous devez encore déconnecter les raccordements pour la vapeur et l'eau. ATTENTION : une petite quantité d'eau peut s'écouler du raccordement d'eau (raccord John-Guest®) lors du retrait du tuyau.

3.2 Démonter le bloc d'alimentation

1. Retirez la paroi arrière du distributeur (voir pour cela « 3.3 Retirer les parties latérales du distributeur » à la page 20)
2. Retirez tous les câbles reliés au bloc d'alimentation. Ceux-ci sont marqués de X1 à X8 sur le bloc d'alimentation. Pour éviter des confondre les câbles, vous devriez marquer les prises comme indiqué sur le bloc d'alimentation.
3. Le bloc d'alimentation est fixé à l'aide de trois vis. Il faut les retirer complètement pour pouvoir démonter le bloc d'alimentation.
4. Retirez les trois vis. Vous pouvez ensuite retirer le bloc d'alimentation. Le câble électrique peut être retiré à travers l'ouverture de la caisse du distributeur.
5. Le bloc d'alimentation lui-même est fermé avec trois autres vis.



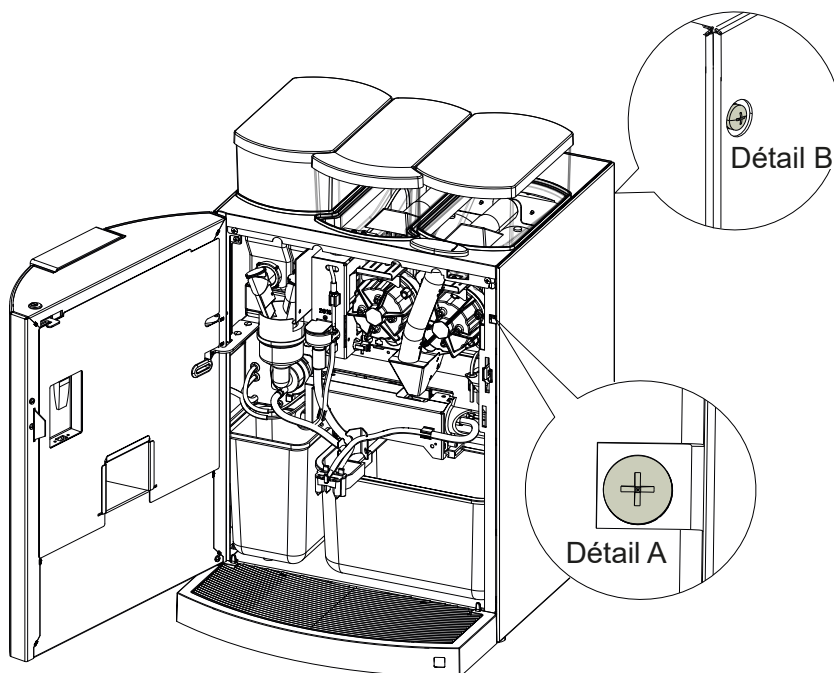
3.3 Retirer les parties latérales du distributeur

Retirer les parois latérales

Il faut ouvrir la porte du distributeur, retirer les vis de fixation (détail A) avant de pouvoir retirer les parois latérales. Enfin, lorsque les vis sont retirées, les parois latérales peuvent être retirées par le haut.

Retirer la paroi arrière

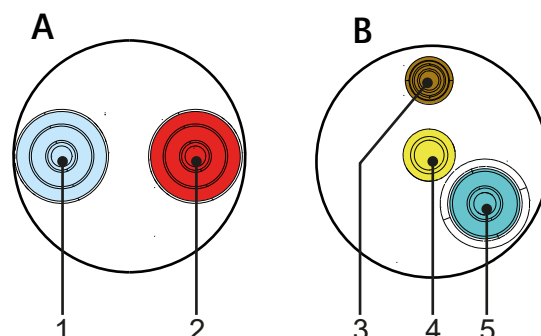
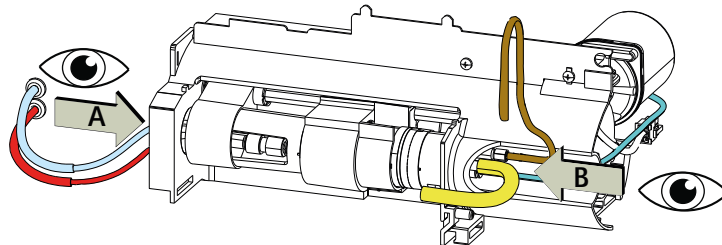
Il faut retirer complètement les vis de fixation (détail B). La paroi arrière peut ensuite être retirée par l'arrière.



3.4 Démontez l'infuseur

Préparation

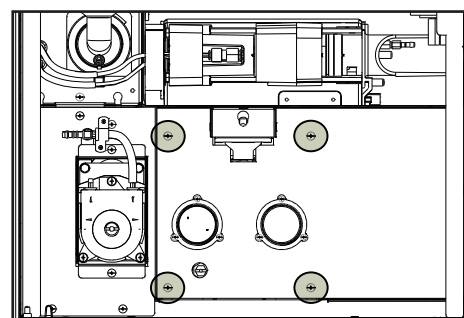
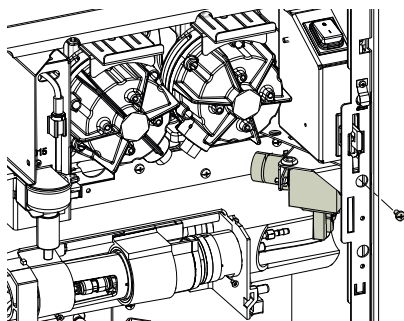
1. Éteignez l'interrupteur général et débranchez la prise secteur.
2. Retirez les bacs de marc et de collecte d'eau résiduelle, la distribution de boisson avec sa suspension.
3. Vous pouvez maintenant retirer le tuyau de lait, le tuyau d'écoulement de l'infuseur ainsi que le tuyau du mixeur.
4. Retirez le tuyau d'aspiration de lait du mousser à lait et mettez-le de côté.
5. Retirez l'introduction de poudre de café / tablettes.
6. Retirez l'entonnoir à café.
7. Enlevez le couvercle de l'infuseur.
8. Côté gauche de l'infuseur : retirez les deux tuyaux d'alimentation de l'infuseur (1 x alimentation en eau chaude, 1 x tuyau étanche de l'infuseur)
9. Côté droit de l'infuseur : retirez le tuyau de trop-plein de l'infuseur ainsi que le tuyau étanche de l'infuseur
10. Retirez la paroi latérale droite du distributeur (voir « 3.3 Retirer les parties latérales du distributeur » à la page 20).



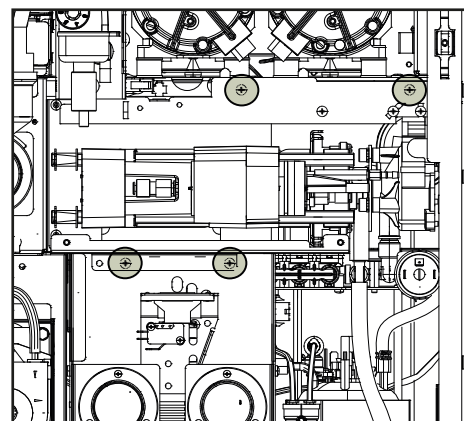
- 1 Joint d'infuseur
- 2 Alimentation en eau chaude
- 3 Tuyau de trop-plein
- 4 Écoulement des boissons
- 5 Joint d'infuseur

Démontez l'infuseur

1. Retirez le couvercle de droite derrière le bac de marc. Pour cela retirez les quatre vis de fixation. Le couvercle peut ensuite être retiré par le bas. Débranchez l'infuseur.



2. Démontez par la suite la vanne à pincement. Celle-ci se trouve en-dessous de l'interrupteur général.



3. L'infuseur est fixé au distributeur avec quatre vis. Retirez-les. Enfin toute l'unité d'infusion peut être retirée.

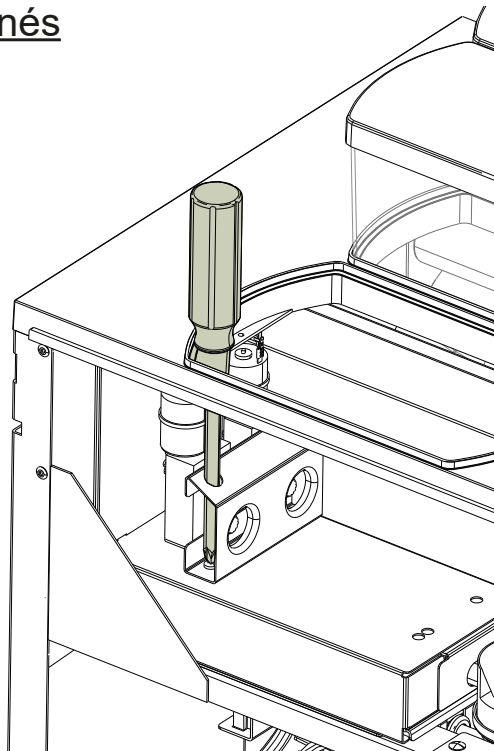
3.5 Démonter les moteurs pour produits instantanés



REMARQUE

Le bon fonctionnement des moteurs de produits instantanés peut être contrôlé à l'aide des n° de service 12M et 15M.

1. Retirez la paroi latérale gauche (voir « 3.3 Retirer les parties latérales du distributeur » à la page 20).
2. Enlevez les caches des bacs de produits instantanés.
3. Retirez les bacs de produits instantanés
4. Retirez les raccords électriques des moteurs des produits instantanés.
5. Retirez les deux vis de fixation de la plaque de maintien sur laquelle sont montés les moteurs de produits instantanés (voir illustration).



3.6 Démonter les moulins

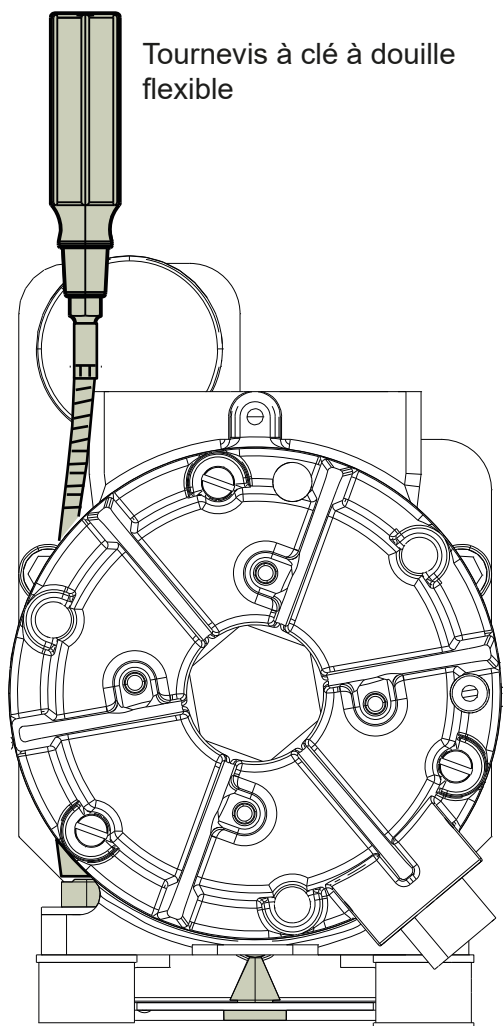


REMARQUE

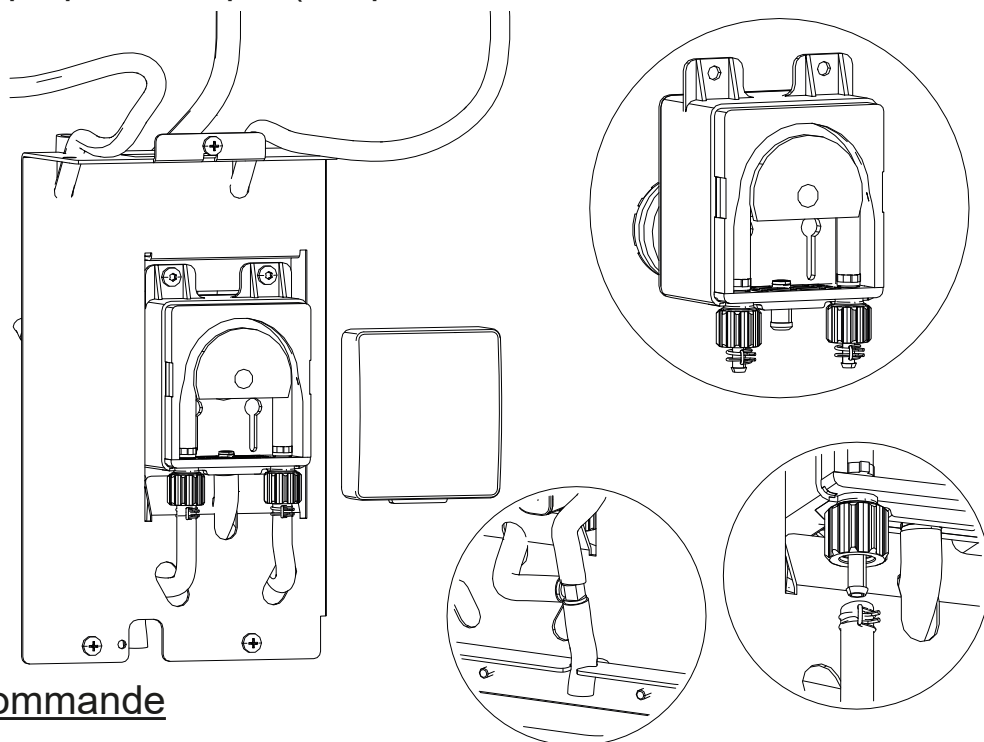
Les vis servant à la fixation des moulins sont difficiles d'accès si le couvercle du distributeur est monté. C'est pourquoi il est recommandé de desserrer les vis avec un tournevis à clé à douille (SW10) flexible et suffisamment long. Celui-ci peut en effet être inséré autour du corps du moulin.

Les moulins sont fixés à l'avant par deux vis, à l'arrière ils reposent seulement sur un bouchon en caoutchouc.

1. Enlevez le bac à grains. **IMPORTANT** : veillez, avant de retirer les bacs à grains, à ce que les vannes à fermeture soient en position fermée (arrière). Dévisser les bacs à grains.
2. Enlevez la paroi arrière. Au-dessus du bloc d'alimentation se trouvent les deux câbles de terre des moulins. Dévisser ces câbles avant de retirer les moulins.
3. Retirer les vis de fixation avec un tournevis à vis à douille flexible (SW10).



3.7 Démonter la pompe péristaltique (uniquement en cas de variante avec lait frais)



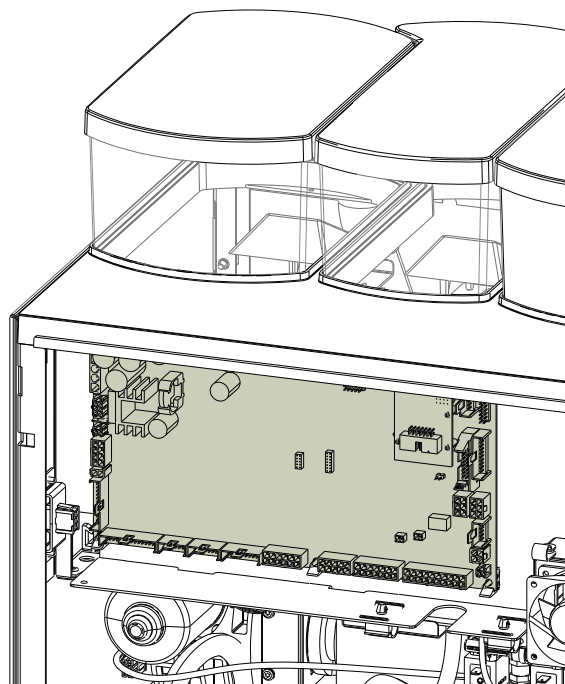
3.8 Échange de la commande



REMARQUE

Avant d'échanger la commande, il faut sauvegarder la configuration se trouvant sur la vieille commande !

1. Sauvegarder la configuration
2. Connectez la commande du distributeur à un ordinateur fixe/portable (dongle).
3. Ouvrez le Sielector et basculez en mode de données brutes .
4. Appuyez sur .
5. Cochez les [Liste 50] et [Liste 178] et confirmez avec [OK]. Le transfert des données commence.
6. À la fin du transfert des listes, cliquez sur [File] - [Save as...] pour enregistrer le document (.Fichier dts).



Démonter la commande

1. Retirer la paroi arrière du distributeur.
2. Retirez tous les câbles de la platine. La platine est maintenue par des clips de fixation.
3. Échangez la platine.

1. Mise à jour du logiciel.
2. Connectez la nouvelle platine avec un ordinateur fixe/portable (dongle).
3. Installez un logiciel actuel spécialement destiné au distributeur sur la platine.

Remettre la configuration sur la commande.

Téléchargez la configuration sauvegardée dans le Sielector [Datei] (fichier)- [Öffnen] (ouvrir). Sélectionnez [Rohdaten] appuyez ensuite sur . Sélectionnez [Liste 50] et [Liste 178] et confirmez avec [OK]. Le transfert commence.

3.9 Démonter le bloc de distribution (uniquement en cas de variante avec lait frais)

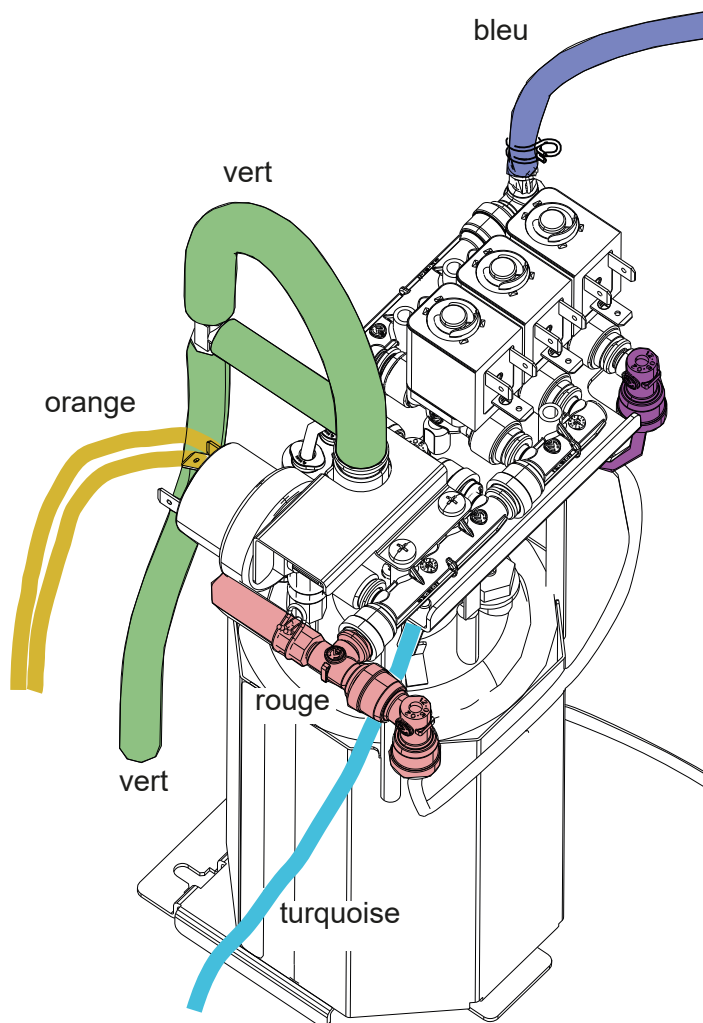
1. Retirez la paroi latérale droite et la paroi arrière
2. Démontez le bloc d'alimentation (voir « 3.2 Démontez le bloc d'alimentation » à la page 20).
3. Retirez le câblage électrique de l'interrupteur à pression, câbles jaune-gris et jaune-bleu (orange).
4. Retirez les tuyaux de trop-plein (vert).
5. Retirez le câble de terre (turquoise).
6. Démontez le tuyau d'évacuation de vapeur (bleu).
7. Retirez le tuyau de rinçage de vapeur (rose).
8. Retirez l'unité d'entrée de vapeur (rouge).

Le bloc de distribution est maintenant libéré.
L'unité complète repose sur l'isolation métallique du chauffe-eau à vapeur, maintenue par deux pièces d'appui. Elle peut être retirée par le haut.



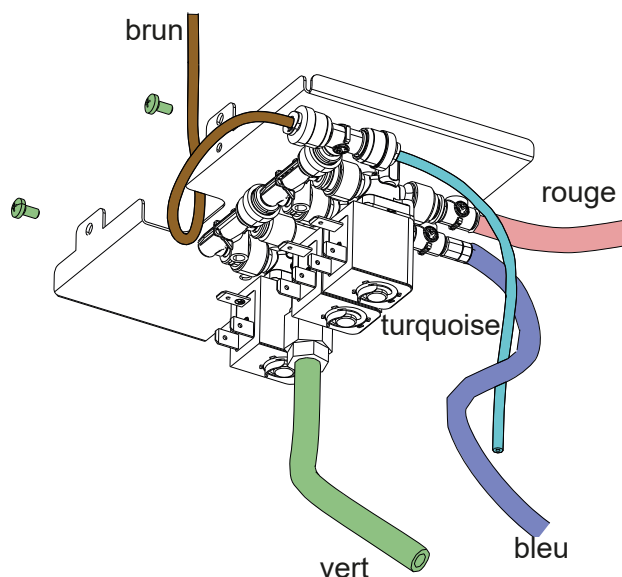
REMARQUE

Après le montage de toute l'unité, il faut absolument monter un nouveau collier de serrage sur le tuyau d'évacuation de vapeur (bleu).



3.10 Démonter le bloc des valves de distribution

1. Retirez la paroi latérale gauche et la paroi arrière
2. Retirez ensuite le tuyau d'alimentation d'eau (turquoise), le tuyau du mixeur (rouge) ainsi que le tuyau de rinçage du lait (bleu).
3. Retirez le tuyau d'eau allant jusqu'au module de lait frais (brun).
4. Retirez le tuyau d'eau résiduelle vers le bas.
5. Retirez la vis de fixation de la clavette de soupape.



3.11 Démonter le chauffe-eau à vapeur (uniquement en cas de variante avec lait frais)

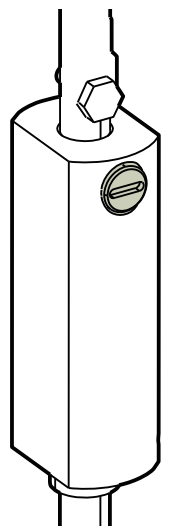
1. Désactivez le chauffage dans le menu de service.
2. Laissez s'échapper la vapeur restante avec la fonction de service 37M.
3. Démarrez un rinçage manuel du chauffe-eau à vapeur. De l'eau s'écoule de la distribution des boissons.
4. Éteignez la machine.
5. Retirez la paroi latérale droite et la paroi arrière
6. Retirez ensuite le bloc d'alimentation (voir « 3.2 Démonter le bloc d'alimentation » à la page 20).
7. Avant de pouvoir démonter le chauffe-eau à vapeur, il faut démonter le bloc de distribution (voir « 3.9 Démonter le bloc de distribution (uniquement en cas de variante avec lait frais) » à la page 24)
8. Retirez tous les câbles électriques et tuyaux du chauffe-eau à vapeur.
9. Sortez le chauffe-eau de l'isolation en le tirant vers le haut.
10. Remplacez-le par un autre.
11. Reconnectez tous les câbles et tuyaux.
12. Montez les blocs de distribution et d'alimentation.
13. Montez les parois latérale et arrière.

3.12 Démonter le chauffe-eau pour les expressos

1. Désactivez le chauffage dans le menu de service.
2. La fonction de service 88M [Remplir le chauffe-eau] vous permet de remplir le chauffe-eau d'eau froide. Ceci permet d'accélérer le refroidissement du chauffe-eau. Cette fonction peut être répétée plusieurs fois.
3. Éteignez la machine.
4. Retirez la paroi latérale gauche et la paroi arrière.
5. Retirez les deux raccordements d'eau ainsi que tous les câbles électriques.
6. Retirez le chauffe-eau y compris l'isolation en tissu.
7. Remplacez le chauffe-eau.
8. Après le montage du nouveau chauffe-eau, il faut rebrancher tous les raccordements d'eau froide et d'eau chaude ainsi que tous les câbles électriques.
9. Montez les parois latérale et arrière.
10. Branchez le distributeur. Activez la fonction 88M. Allumez le chauffage en dernier.

3.13 Ajuster l'élément de friction (uniquement repose-tasse ajustable)

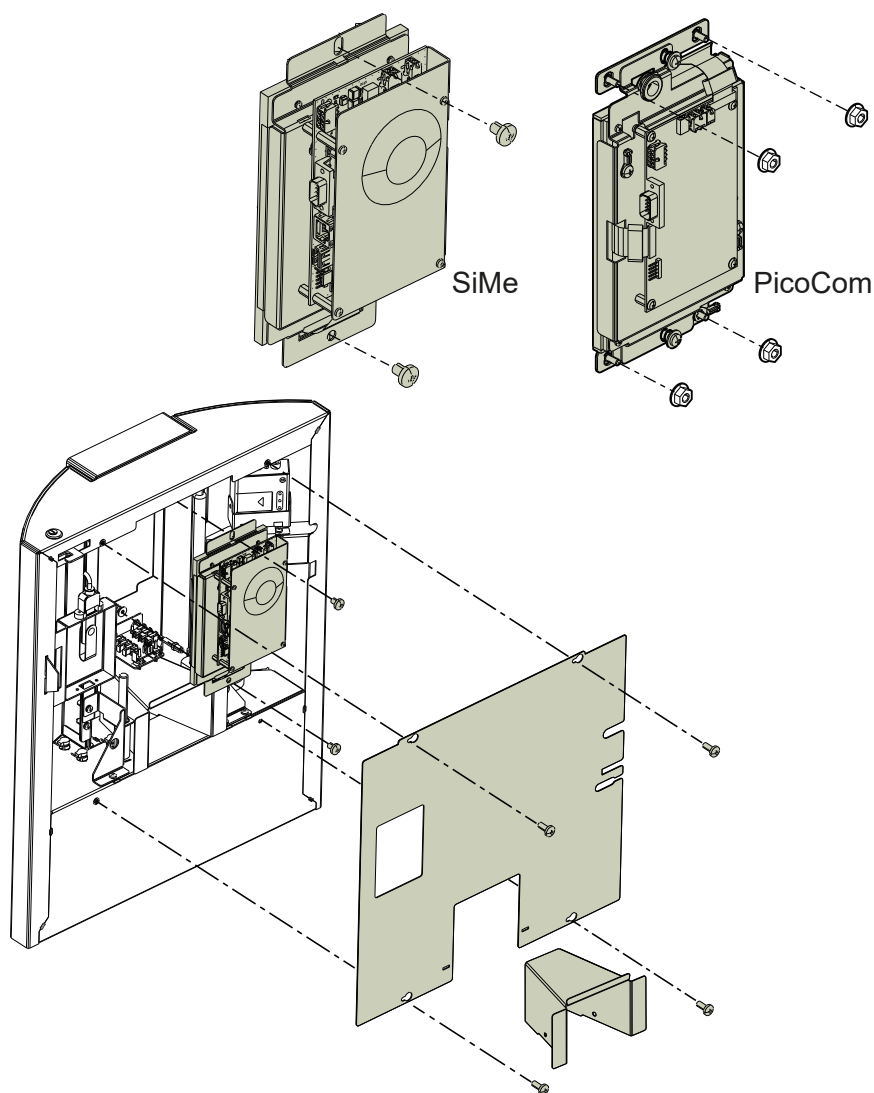
1. Ouvrez la porte du distributeur.
2. Démonter le revêtement de la distribution.
3. Retirez le recouvrement de la porte en desserrant les quatre vis de fixation (voir « 3.14 Démonter l'écran tactile (uniquement Siamonie 01 avec écran tactile) » à la page 26).
4. Ajustez la vis de réglage de l'élément de friction avec un tournevis plat. Contrôlez la résistance de l'élément de friction après chaque ajustement. La vis de réglage est très sensible. Seul 1/4 de tour fait la différence entre ferme et pas lâche !



3.14 Démonter l'écran tactile (uniquement Siamonie 01 avec écran tactile)

1. Ouvrez la porte du distributeur.
2. Démontez le revêtement de l'écoulement (il est juste fixé par un aimant, tirer fortement).
3. Retirez le revêtement supérieur de la porte en desserrant les quatre vis.
4. Retirez tous les câbles reliés à l'écran tactile (câble USB, câble allant vers la platine, câble du réseau si besoin est, connexion à la terre).
5. SiMe-Touch : L'écran tactile est fixé avec deux vis.
PicoCom-Touch : L'écran tactile est fixé par quatre écrous.

Retirez les vis/écrous. Toute l'unité d'écran tactile peut enfin être retirée.



3.15 Démonter le clavier souple à membrane (uniquement Siamonie 01)

1. Ouvrez la porte du distributeur.
2. Démontez le revêtement de la distribution ainsi que le revêtement supérieur de la porte (voir ci-dessus).
3. Débranchez le câble de raccordement du clavier de service, l'alimentation électrique des diodes se trouvant sur le support de l'afficheur ainsi que le câble de raccordement du support de l'afficheur vers la platine.
4. Retirez les deux vis de fixation du support de diodes.
5. Desserrez ensuite les vis de fixation supérieures du clavier souple à membrane.
6. L'unité peut maintenant être retirée vers l'avant.

3.16 Démonter l'afficheur (uniquement Siamonie 01)

1. Démontez le clavier souple à membrane (voir « 3.15 Démontez le clavier souple à membrane (uniquement Siamonie 01) » à la page 26).
2. Retirez le câble de raccordement ainsi que la vis de maintien du support d'afficheur.

3.17 Remplacer les étiquettes de produits (uniquement Siamonie 01)

1. Démontez le clavier souple à membrane (voir « 3.15 Démontez le clavier souple à membrane (uniquement Siamonie 01) » à la page 26).
2. Vous pouvez voir les extrémités des étiquettes produits à l'arrière. Tirez les étiquettes produits vers le bas pour les sortir du guidage.
3. Les dimensions des nouvelles étiquettes produits doivent correspondre à celles indiquées au n° de référence 408.00.071.00.

4 Fonctions de service

Les numéros de service sont catégorisés en fonctions M, MM et L.

Les fonctions M activent une fonction.

Les fonctions M servent à tester les sorties de la platine qui doivent interpellier un moteur ou des éléments similaires. Les fonctions L affichent des valeurs et d'autres fonctions.

4.1 Aperçu de tous les numéros de service

Numéros de service_Siamonie.doc

Moteurs			
Tous les moteurs sont démarrés immédiatement à l'appui de la touche M. Plusieurs démarrages à la suite sont possibles.			
3	M	Mixeur cacao / lait en poudre (UNI)	
10	M	Moulin (expresso) de droite	Menu de calibrage bac 9
11	M	Moulin (café) de gauche	Menu de calibrage bac 0
12	M	Moteur de dosage du moteur de produit cacao	Menu de calibrage bac 1
15	M	Moteur de dosage du moteur de produit lait en poudre / UNI	
30	M	Pompe péristaltique / pompe à lait	Lait distribué à travers l'écoulement "froid"
57	M	Fermer chambre d'infusion	493+/- 8 position finale, complètement fermée
58	M	Ouvrir chambre d'infusion	161 position initiale 0 complètement ouverte
Valves			
19	M	Vanne d'alimentation 1	Soupape d'admission avec clapet de retenue Pression minimale de 4 bar, pression maximale de 6 bar
21	M	Vanne infuseur	Vanne à 2/3 directions vanne d'infusion
23	M	Vanne cacao / lait en poudre	Vanne d'eau avec cache DN 0,8
29	M	Vanne eau chaude	Distribution d'eau chaude séparée
32	M	Vanne de rinçage du lait frais	L'eau chaude est distribuée du chauffe-eau dans le bac de lait à travers le tuyau d'aspiration de lait (nettoyage).
36	M	Ventilation de l'infuseur (Venturi)	Vanne à pincement (ouvertes hors tension) pour l'Americano au lieu de Venturi
37	M	Chauffe-eau à vapeur soupape d'échappement	Chauffe-eau à vapeur DN 2,5 Grand siphon pour la sortie de vapeur
39	M	Vanne bypass pour l'Americano	Vanne à 2/2 directions, requise pour le café XL
42	M	Chauffe-eau à vapeur vanne de rinçage	n'est utilisé que pour le rinçage du chauffe-eau à vapeur
67	M	Chauffe-eau à vapeur soupape de remplissage	Remplissage du chauffe-eau à vapeur

73	M	Vanne à 2/3 directions air/eau	Régulateur de débit d'air / soupape d'après-rinçage / écoulement Système de lait 2013
74	M	Chauffe-eau à vapeur / soupape d'après-soufflage à 2/2 directions	après la distribution de produit, la vanne souffle à travers une buse de 0,8 mm pour nettoyer l'écoulement.
75	M	Soupape d'air pour la mousse	Vanne à pincement pour la mousse, hors tension
86	M	Test de pression pompe à palettes	crée une pression contre la vanne d'infusion à 2/3 directions. Pression lisible sur le manomètre derrière le bac de collecte de marc de café. Il devrait être de l'ordre de 9,5 bar
87	M	Vider le chauffe-eau	Chauffage s'éteint tout seul, chauffe-eau vidé à travers vanne d'eau chaude
88	M	Remplir chauffe-eau à pression	La touche M lance le remplissage. La quantité d'eau mesurée par la turbine de mesure sera indiquée en ccm après la saisie du code 99M121M.
154	M	Système de lait 2013	Passer de la vapeur à travers le tuyau de lait. Vanne à vapeur, vanne de protection antiretour et soupape d'air sont ouvertes simultanément

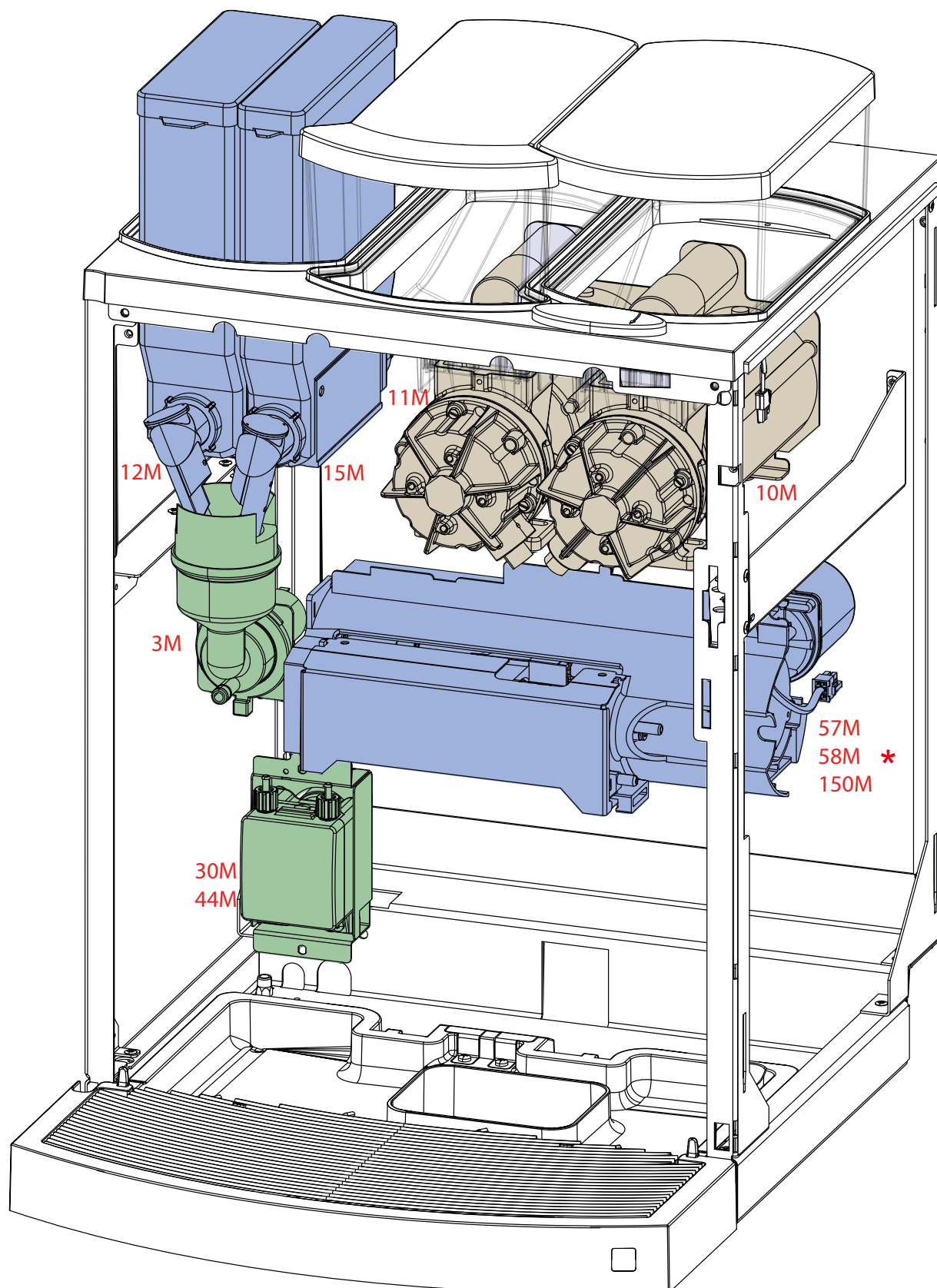
Capteurs

4	L	En cas de distributeurs avec infuseur pour l'expresso, touche de sélection avec erreur de position de l'infuseur et valeur offset de la dernière mesure du trajet de l'infuseur	valeur Offset = + ou – de 494 Touche de sélection d'apparition de l'erreur
6	L	Durée de la dernière infusion	Ceci sera mesuré : Temps de fonctionnement de la pompe en sec.
7	L	Température du chauffe-eau	à 255°C, capteur d'alimentation défectueux. Chauffe-eau chauffe uniquement quand porte fermée ou clé de service insérée
8	L	Tension d'alimentation des moteurs en mV	
9	L	Entrée interrupteur de pression chauffe-eau à vapeur	U9 : 0 = pression non atteinte 1 = pression atteinte
10	L	tester le générateur d'impulsions (uniquement pour appareils avec turbine de mesure)	nombre d'impulsions saisies à 8 chiffres s'affiche
15	L	Chauffe-eau à vapeur Siamonie capteur du niveau de remplissage	0 = niveau de remplissage non atteint 1 = niveau de remplissage atteint
16	L	nombre des mises en route et attaques Watchdog	
17	L	Position des contacts et des détecteurs	
21	L	Afficher la version du logiciel	
22	L	Affichage des jours de fonctionnement	
23	L	Affichage des heures de fonctionnement	
25	L	Nombre des nettoyages et rinçages	
26	L	Nombre d'ouvertures de porte	

28	L	Heures des 5 dernières ouvertures de porte et des 5 derniers nettoyages	Ouvertures de porte = DO Nettoyages = RI
30	L	Indicatif d'audit de la protection flash	
33	L	Facteur de crédit	
40	L	Date de la dernière modification de prix	
69	L	mettre le journal en mode lisible	après une lecture incorrecte, une relecture peut être activée
71-82	L	fonctions debug pour le validateur de pièces MDB	
91	L	Statut des appareils MDB CO = monnayeur BI = lecteur de billets CR = système de cartes OLM = module en ligne	lettres majuscules : enregistré et communication OK lettres minuscules : pas de communication
Autre			
33	M	Ventilateur	Aspiration lors de la préparation de cacao/lait en poudre
34	M	Chauffage 1	Mise en route du chauffe-eau de pression, uniquement en cas de chauffe-eau rempli
47	M	Éclairage	Éclairage de la distribution
61	M	chauffage 2 du chauffe-eau à vapeur	Mise en route du chauffe-eau à vapeur, uniquement en cas de chauffe-eau rempli
63	M	Infuseur vanne d'étanchéité à 2/3 directions	Attention ! uniquement pour tester la vanne Retirer le câble menant aux joints Les joints peuvent s'abîmer
150	M	Enregistrer le trajet de l'infuseur	Cette fonction permet d'enregistrer un trajet aux infuseurs ne respectant plus la fenêtre de trajet définie (usure). En sortant du menu, une course de référence s'effectue pendant laquelle le trajet de l'infuseur est mesuré et reconnu comme correct. Ensuite l'infuseur est piloté de manière à suivre ce nouveau trajet.
160	M	Rallonger l'obligation du nettoyage du lait	La fonction de service repousse l'intervalle de nettoyage du lait de 2 heures. Ceci peut être effectué 4 fois sans nettoyage, le nettoyage forcé du lait peut ainsi être repoussé jusqu'à 8 heures maximum. Peut être utilisé lors de la première mise en service du distributeur.
170	M	Test du temps de rinçage Programmation spéciale H08 Nettoyage intermédiaire (rinçage) 3 heures après la dernière distribution de produit.	---> à des fins de test, le n° de service 170-M permet de programmer le prochain rinçage sur la minute actuelle. La saisie de ce n° de service entraîne le nettoyage intermédiaire à la prochaine et pleine minute et ce, lorsque la platine du DA se trouve à l'état initial (pas dans le menu).

222	M	Mode salon	reste actif jusqu'à ce que le menu soit quitté avec la touche R [Mode Service]. Le mode salon reste actif même lors du démarrage ou de l'arrêt du distributeur.
fonctions avec 2 M			
	99 M 78 M	Effacement de l'historique des erreurs	
	99 M 81 M	Créer l'erreur de données artificielle 81	Toutes les données vont être effacées
	99 M 89 M	Protection flash	
	99 M 90 M	lire le flash	Restaurer les données (100 ventes)
	99 M 95 M	Menu Patch	Voir instructions séparées (transférer de nouveau les données de calibrage des dosages vers les touches de sélection)
	99 M 121M	La quantité de remplissage s'affiche	La fonction [88M remplir le chauffe-eau] affiche la quantité distribuée en ccm.
	99 M 122 M	Autoriser sortie Debug (uniquement si heures cachées avant activées)	uniquement fonction de technicien
	99 M 123 M	Allumer le chauffage.	allume le chauffage durablement. Aucune information ne s'affiche après la saisie du code de service.
	99 M 180 M	télécharger les dosages standards pour tous les produits	Attention : Nécessité de calibrer les produits.
Système de paiement (uniquement si monnayeur existant)			
1	E	Activer le clavier du monnayeur	les touches bloquées du monnayeur peuvent être débloquées
M8EE		Remplir les tubes	Confirmer avec la touche E à la fin, puis avec « R »
50	M	Moteur du rendu-monnaie	
101-109	M	Sortir une pièce du tube	respecter les colonnes sur le MSG
111-119	M	Sortir toutes les pièces du tube	Statistique déjà effacée après un tube

4.2 Moteurs



ATTENTION !

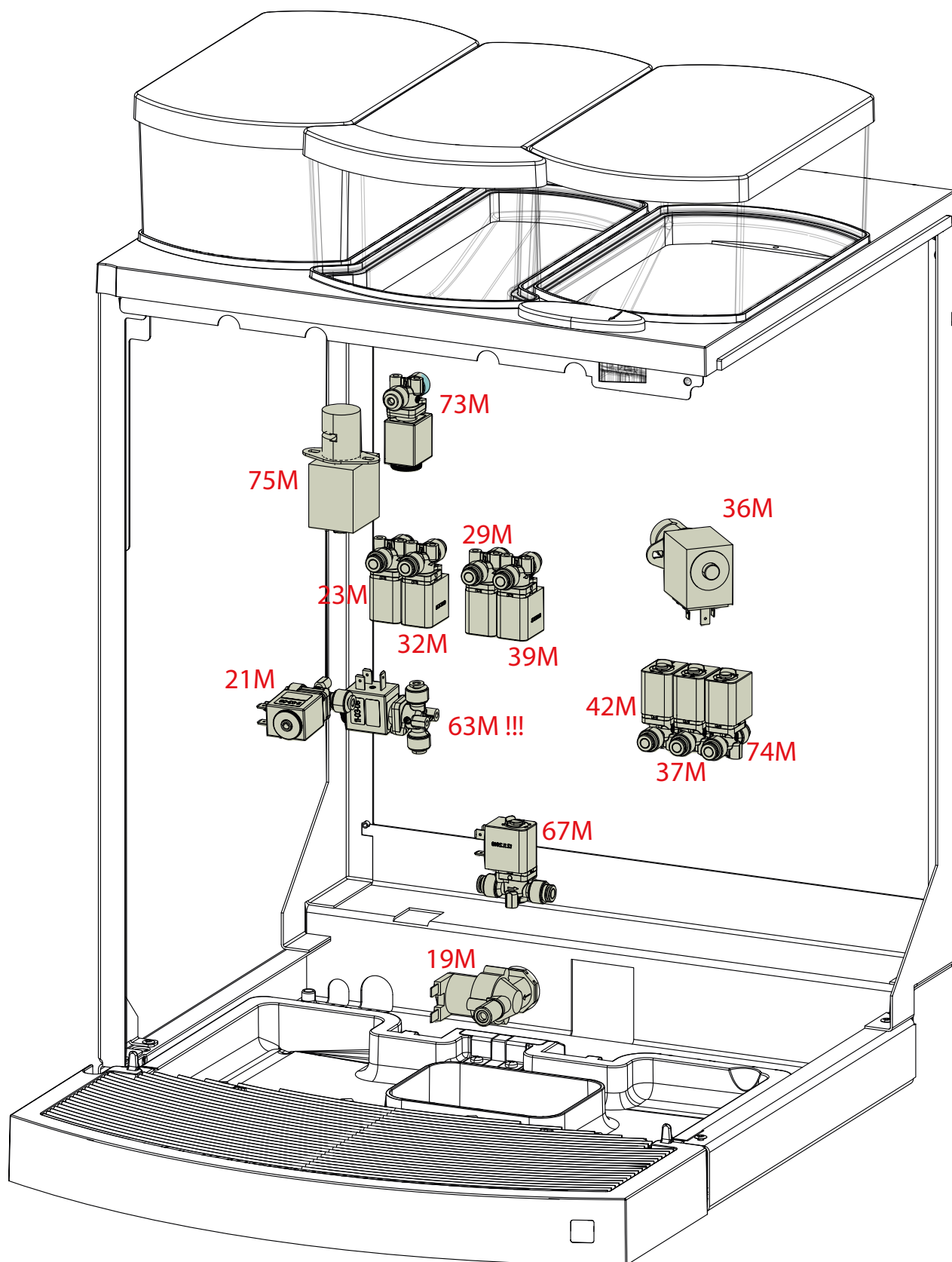
Risque d'encombrement ! N'exécuter les fonctions de service 12M et 15M que si le mixeur est démonté.

57M Fermer l'infuseur

* 58M Ouvrir l'infuseur

150M Enregistrer le trajet de l'infuseur

4.3 Valves



ATTENTION !

Risque d'endommagement ! L'activation du n° de service 63M implique impérativement le retrait des conduites des joints !!!

5 Programmations spéciales



ATTENTION !

Si vous voulez activer plusieurs programmations spéciales par groupe, vous devez additionner les valeurs puis entrer leur somme dans le logiciel. Ex. : activer les programmations spéciales C16 et C128 : valeur = 144.

Programmations spéciales B

16	Utiliser prix B pour cashless (MDB).	En cas de ventes par carte, la valeur programmée dans la ligne de prix B est calculée.
----	--------------------------------------	--

Programmations spéciales C

16	Désactiver détection de manque d'eau grâce à la turbine de mesure.	En cas de degré de mouture très fin (distribution de produit très lente), la détection devrait être désactivée. Si le message "Manque d'eau" s'affiche souvent, il faudrait aussi activer cette fonction.
64	Taux d'interrogation de terminaux MDB avec 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	Taux d'interrogation de terminaux MDB avec 50 ms	L'activation des 50 ms gagne contre l'activation des 100 ms.

Programmations spéciales D

8	pas de cancel session du système par carte en mode Multivend si le crédit reste.	normalement, la carte doit être retirée du terminal de paiement après la vente du produit. si cette fonction est activée, plusieurs ventes peuvent être effectuées sans retrait de la carte.
16	basculer automatiquement sur lait en poudre quand -plus de lait- apparaît.	uniquement pour la Siamonie en variante 2103, de même les fonctions "pas de détection de lait vide et mise hors service des produits contenant du lait" doivent être activées.
32	laisser la soupape de l'infuseur ouverte entre la pré-infusion et l'infusion.	cette fonction devrait être activée si le bac de collecte d'eau résiduelle débordait trop vite. cependant, il se peut que le goût des produits infusés soient affectés négativement.

Programmations spéciales E

1	ne pas autoriser en général paiement par carte + pièces.	l'activation de cette fonction empêche un paiement mixte effectué par carte et par monnayeur.
2	pas de revalorisation des cartes avec des jetons de valeur.	l'activation de cette fonction empêche que des jetons de valeur ne soient crédités sur une carte de paiement.
4	compter la position de clé vente gratuite en tant que vente gratuite (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	le message de lait vide ne s'affiche pas. il n'est pas nécessaire de saisir la quantité de lait.

Programmations spéciales F

4	Ne pas effacer crédit restant non remboursable après 200 s.	s'il reste du crédit après une vente en mode de vente multiple, il sera effacé si le distributeur n'est pas activé dans les 200 s. l'activation de cette fonction permet de ne pas effacer le crédit restant.
---	---	---

Programmations spéciales G

4	utiliser l'autre moulin après le message de l'absence d'un moulin.	Si le distributeur détecte un bac à grains vide (l'infuseur se dirige trop vers la position fermée), tous les produits d'infusion seront automatiquement pilotés par l'autre moulin. cette fonction reste activée jusqu'à ce que « bac à grains rempli » soit sélectionné.
8	Rinçage automatique du lait	à n'activer qu'en cas d'écoulement direct ! Si, pendant 4 heures, aucun produit contenant du lait n'est vendu, 50 ml d'eau vont rincer le mélangeur, suivis d'un jet de vapeur et enfin 300 ml d'eau vont s'écouler à travers le bol mélangeur.
128	activation d'un calibrage deux points des moteurs de produits instantanés.	Le calibrage des produits instantanés s'effectue à 30 % et à 70 % de la vitesse de rotation.

Programmations spéciales H

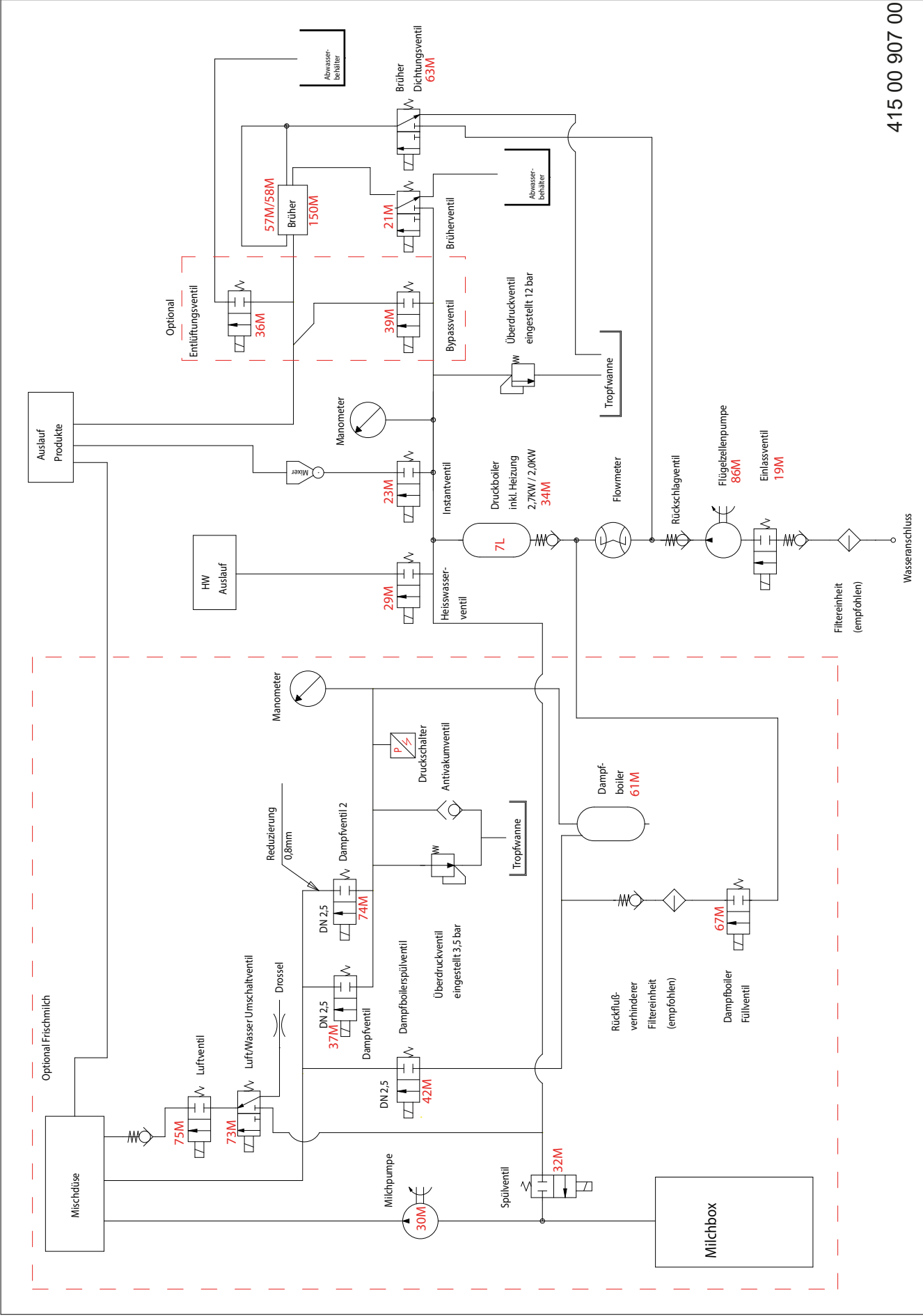
1	couplage fixe pour distribution des sous-produits.	uniquement en cas de 2 systèmes de chauffe : autorisation "en principe" de 2 distributions de produits. l'activation par produit doit être effectuée avec le Sielector.
2	Prélèvement du montant total au début en cas de vente par pichet avec système de carte MDB. pas de crédit restant en cas d'interruption.	débit de toutes les portions individuelles au début de la vente.
8	nettoyage intermédiaire 2 heures après la distribution du produit.	le distributeur rince 30 ml d'eau à travers le mélangeur si aucun produit contenant du lait n'est vendu dans les 3 heures.

Programmations spéciales M

1	Alternative payout	Le monnayeur décide seul comment la monnaie sera rendue.
2	calculer les niveaux des tubes avec le monnayeur.	C'est la configuration recommandée. Le contenu des tubes n'est pas compté par la commande mais par le monnayeur. Le niveau de remplissage des tubes transmis par le monnayeur sera considéré comme le montant à verser. Veuillez tenir compte du fait que la transmission du niveau de remplissage des tubes du monnayeur vers la platine peut prendre jusqu'à une minute.
4	Best practice	l'activation de cette fonction peut être positive en cas de problèmes de communication entre le monnayeur et la commande du distributeur.

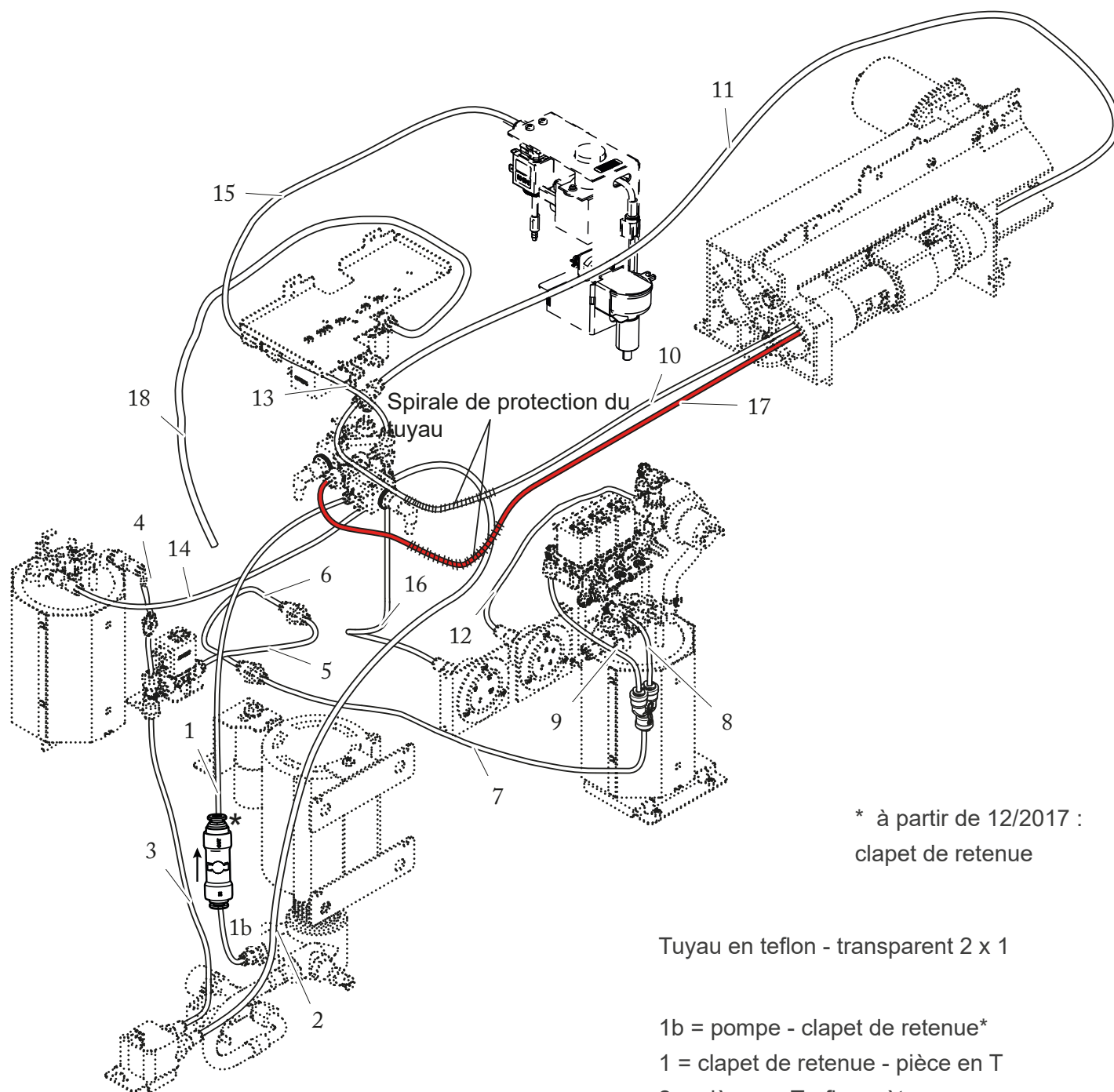
6 Dessins et plans

6.1 Plan de circuit d'eau



415 00 907 00

6.2 Variante lait frais



* à partir de 12/2017 :
clapet de retenue

Tuyau en teflon - transparent 2 x 1

Tuyau en teflon - rouge 2 x 1

12 = W - manomètre

13= vanne d'infusion - produits instantanés

14 = chauffe-eau - pièce en T

15 = pièce en T - vanne d'infusion

16 = pièce en T - manomètre

17= vanne d'infusion - infuseur

18 = vanne d'eau chaude - écoulement

1b = pompe - clapet de retenue*

1 = clapet de retenue - pièce en T

2 = pièce en T - flowmètre

3 = flowmètre - pièce en T

4 = pièce en T - chauffe-eau

5 = pièce en T - connecteur de cloison

$$6 = \text{Out} - \text{In}$$

7 = connecteur de cloison - pièce en Y

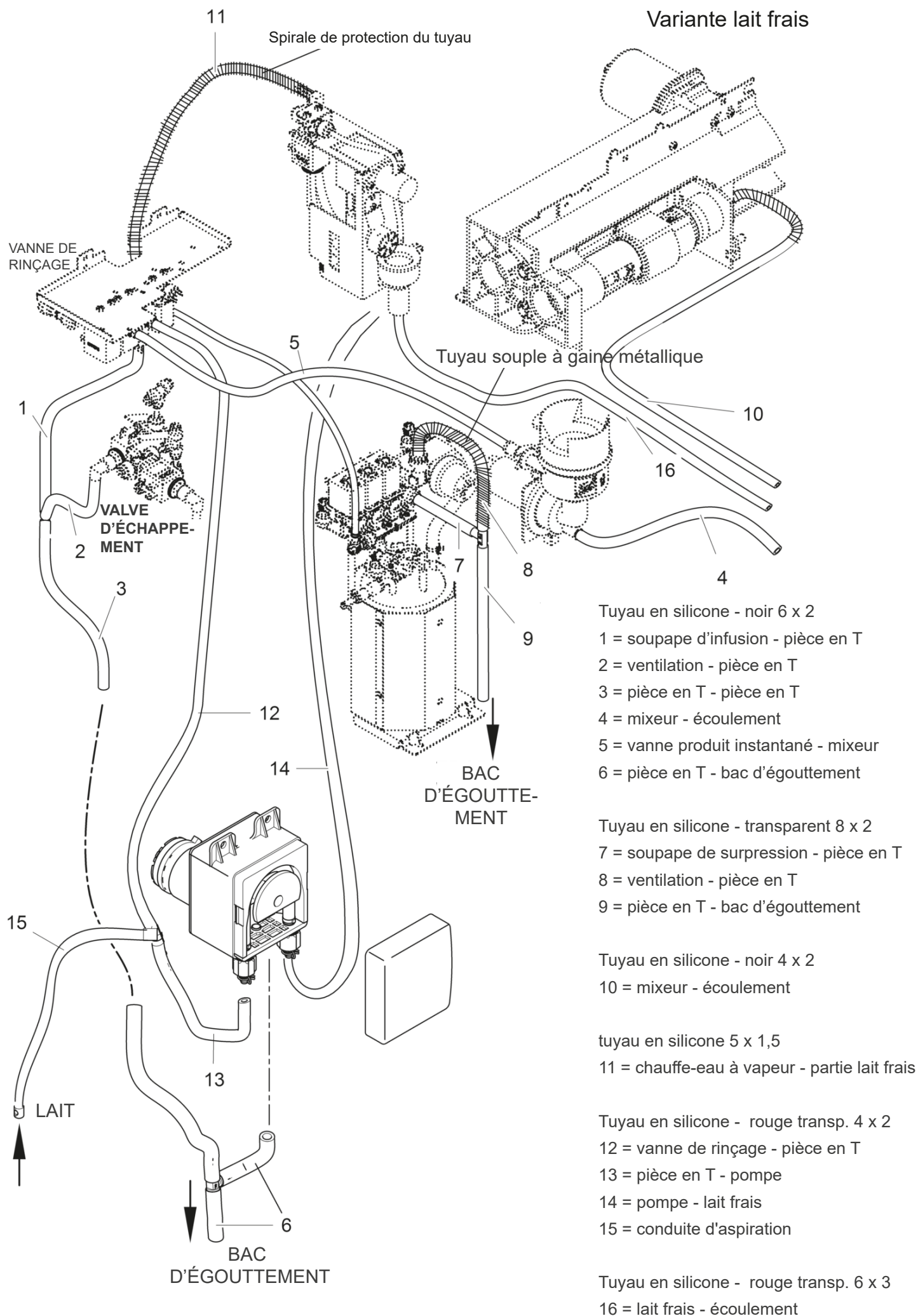
8 = pièce en Y - chauffe-eau

9 = pièce en Y - vanne de rinçage

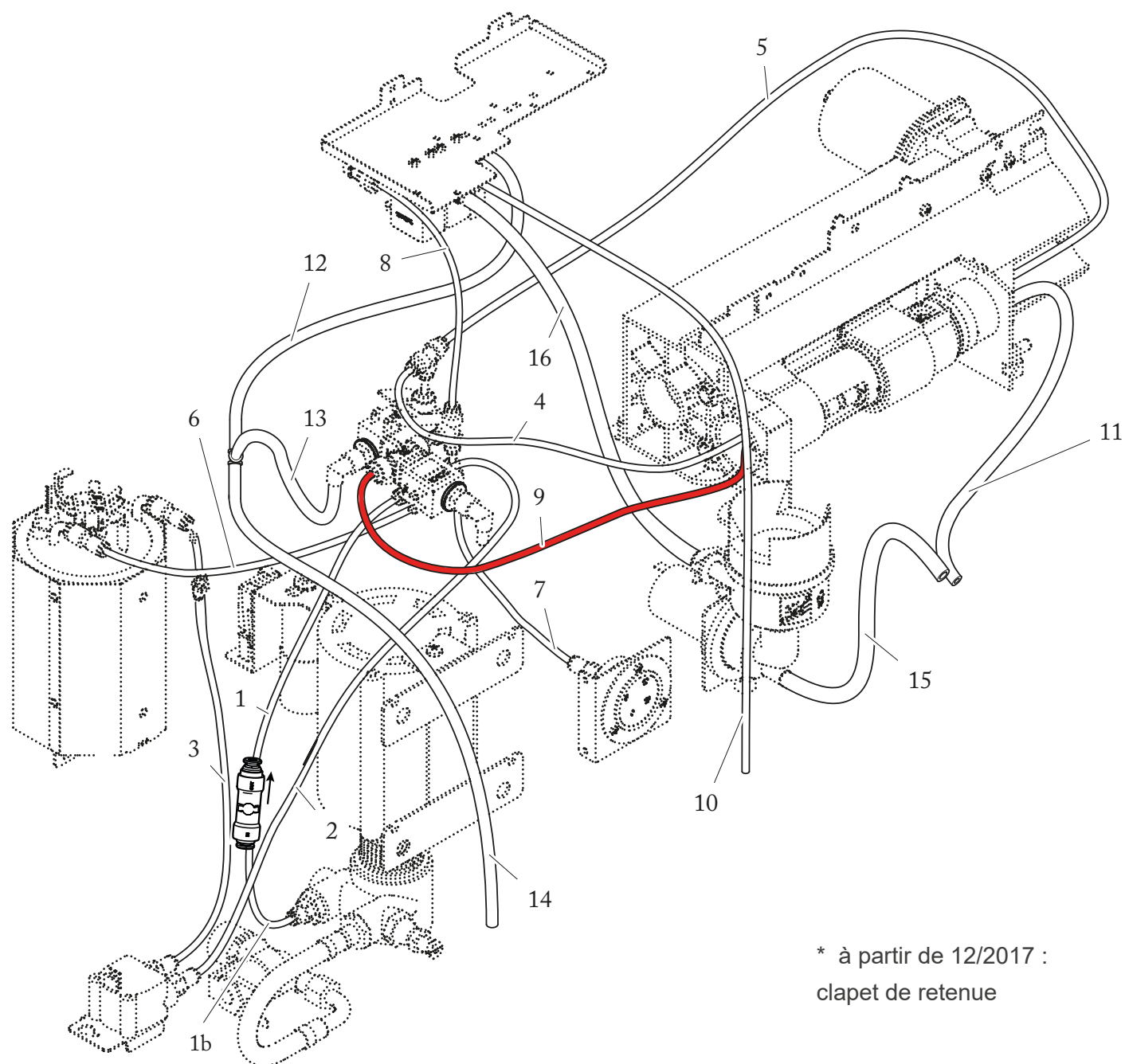
10 = pièce en T - joint d'infuseur

11 = pièce en T - joint d'infuseur

Variante lait frais



6.3 Variante instantanée



* à partir de 12/2017 :
clapet de retenue

Tuyau en teflon - transp. 2 x 1

1b = pompe - clapet de retenue*

1 = clapet de retenue - pièce en T

2 = pièce en T - flowmètre

3 = flowmètre - chauffe-eau

4 = ventilation - infuseur

5 = pièce en T - joint d'infuseur

Tuyau en teflon - rouge 2 x 1

6 = chauffe-eau - pièce en T

7 = pièce en T - manomètre

8 = vanne d'infusion - produits instantanés

9 = vanne d'infusion - infuseur

10 = vanne d'eau chaude - écoulement

Tuyau en silicone - noir 4 x 2

11 = mixeur - écoulement

Tuyau en silicone - noir 6 x 2

12 = soupape d'infusion - pièce en T

13 = ventilation - pièce en T

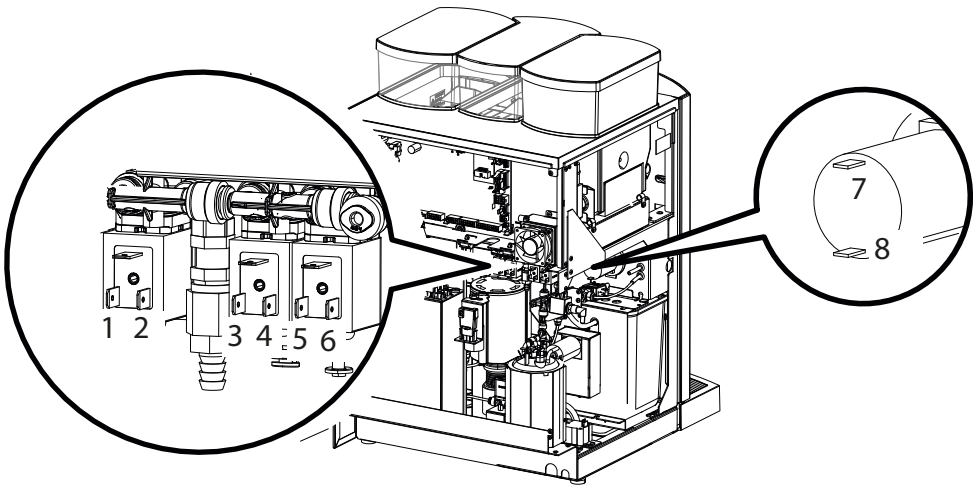
14 = pièce en T - bac d'égouttement

15 = mixeur - écoulement

16 = vanne produit instantané - mixeur

6.4 Vannes de distribution

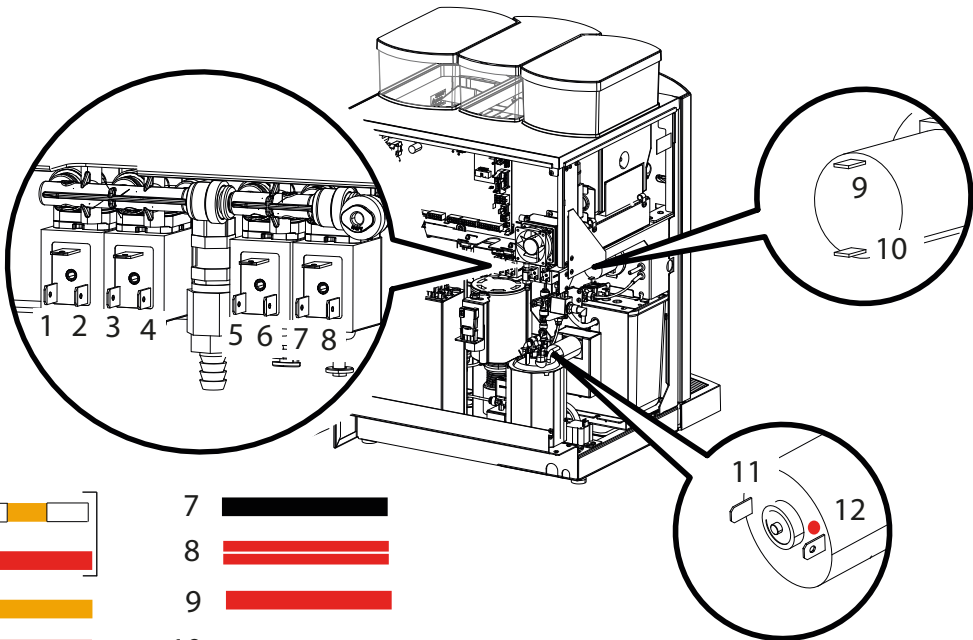
Variante instantanée



Vanne Ameri-
cano

1		5	
2		6	
3		7	
4		8	

Variante lait frais

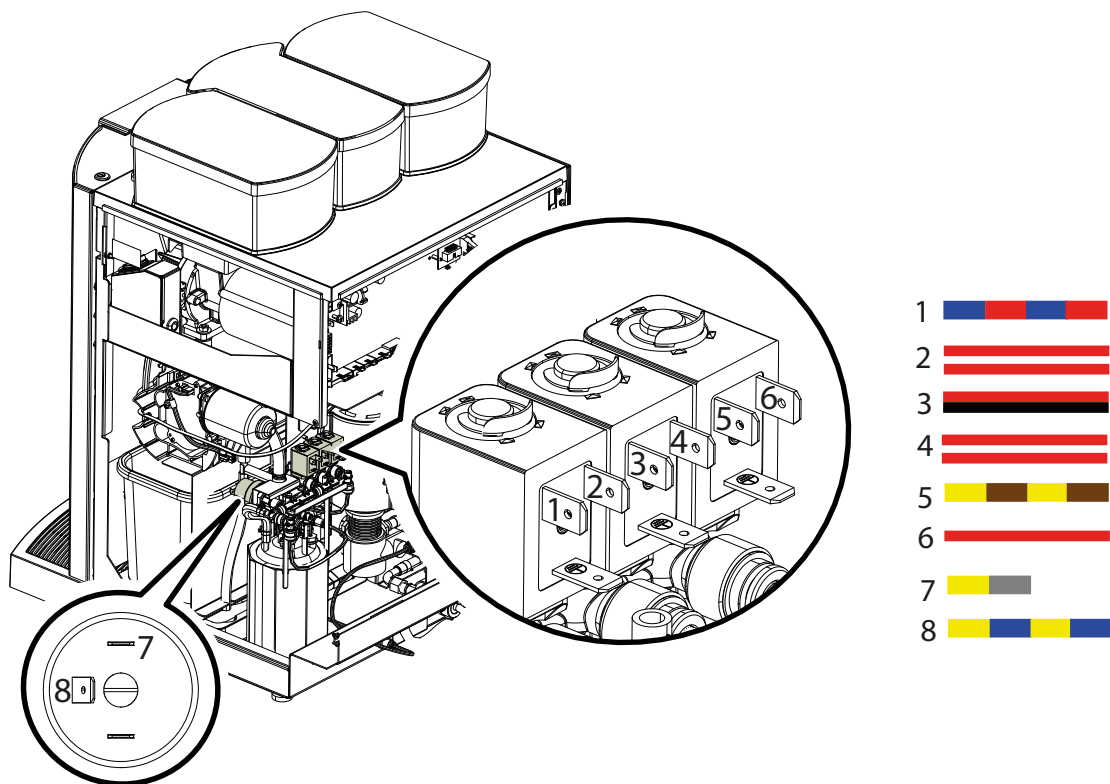


Vanne Ameri-
cano

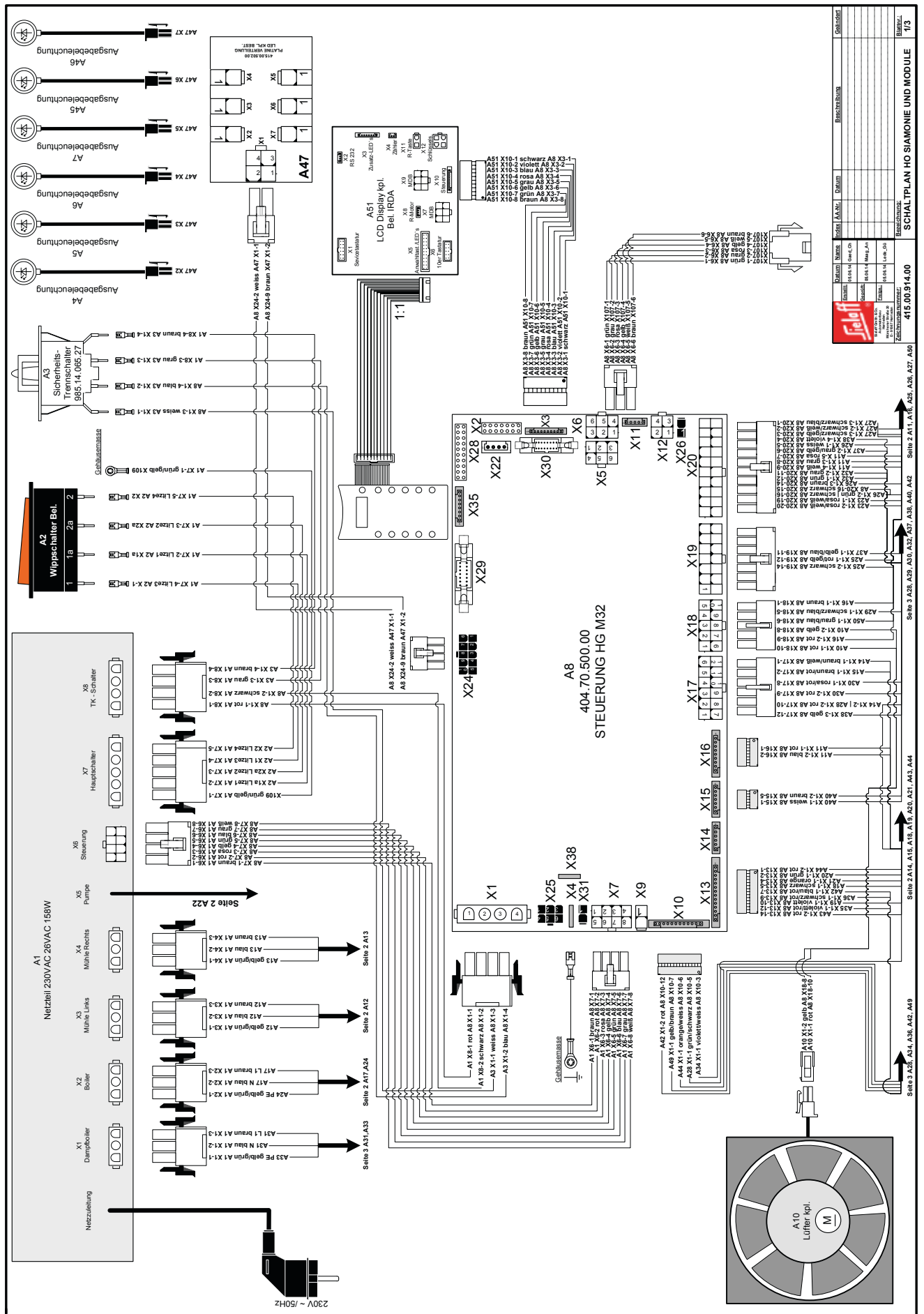
1		7	
2		8	
3		9	
4		10	
5		11	
6		12	

6.5 Vannes à vapeur

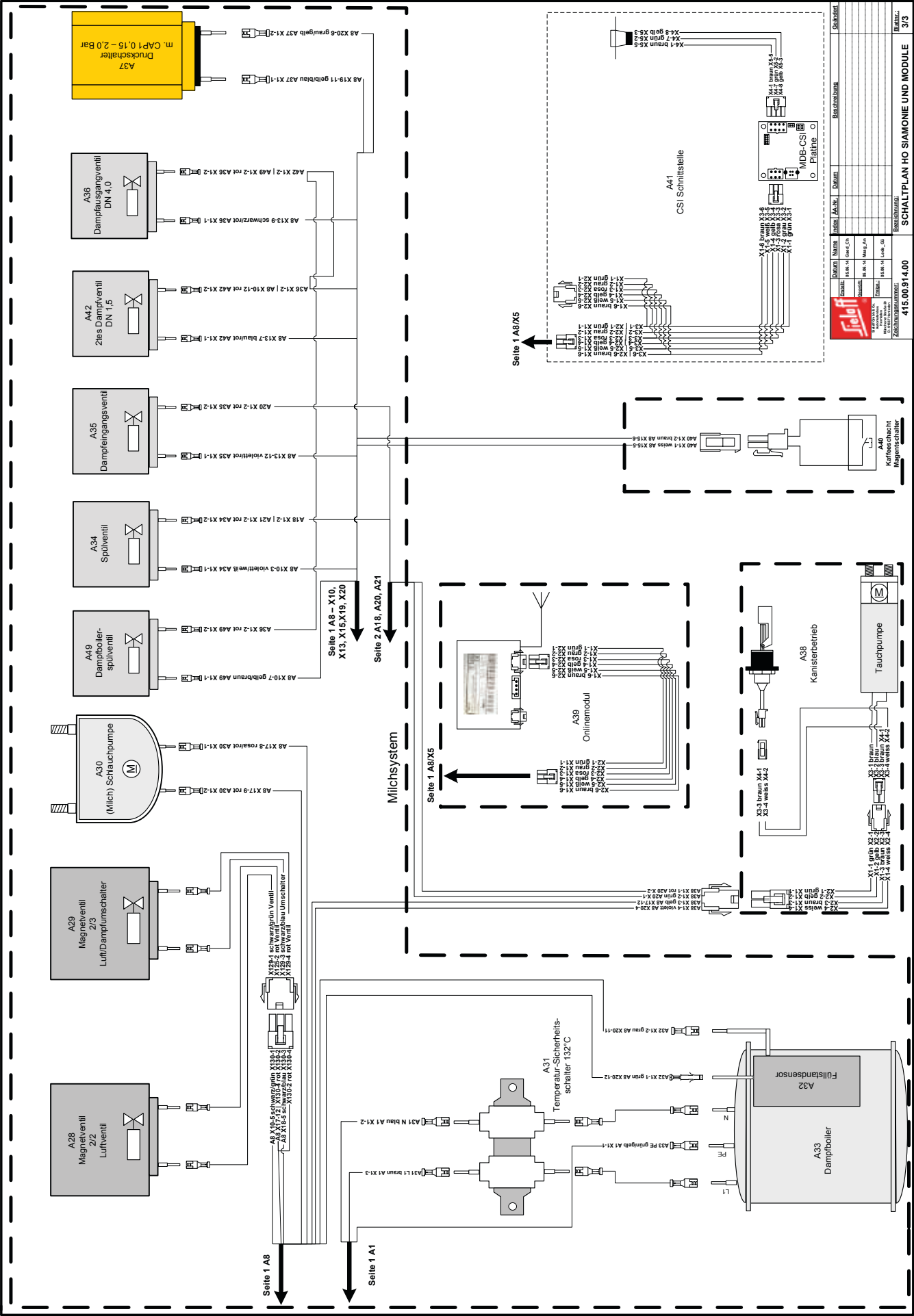
Uniquement pour les distributeurs avec module de lait frais



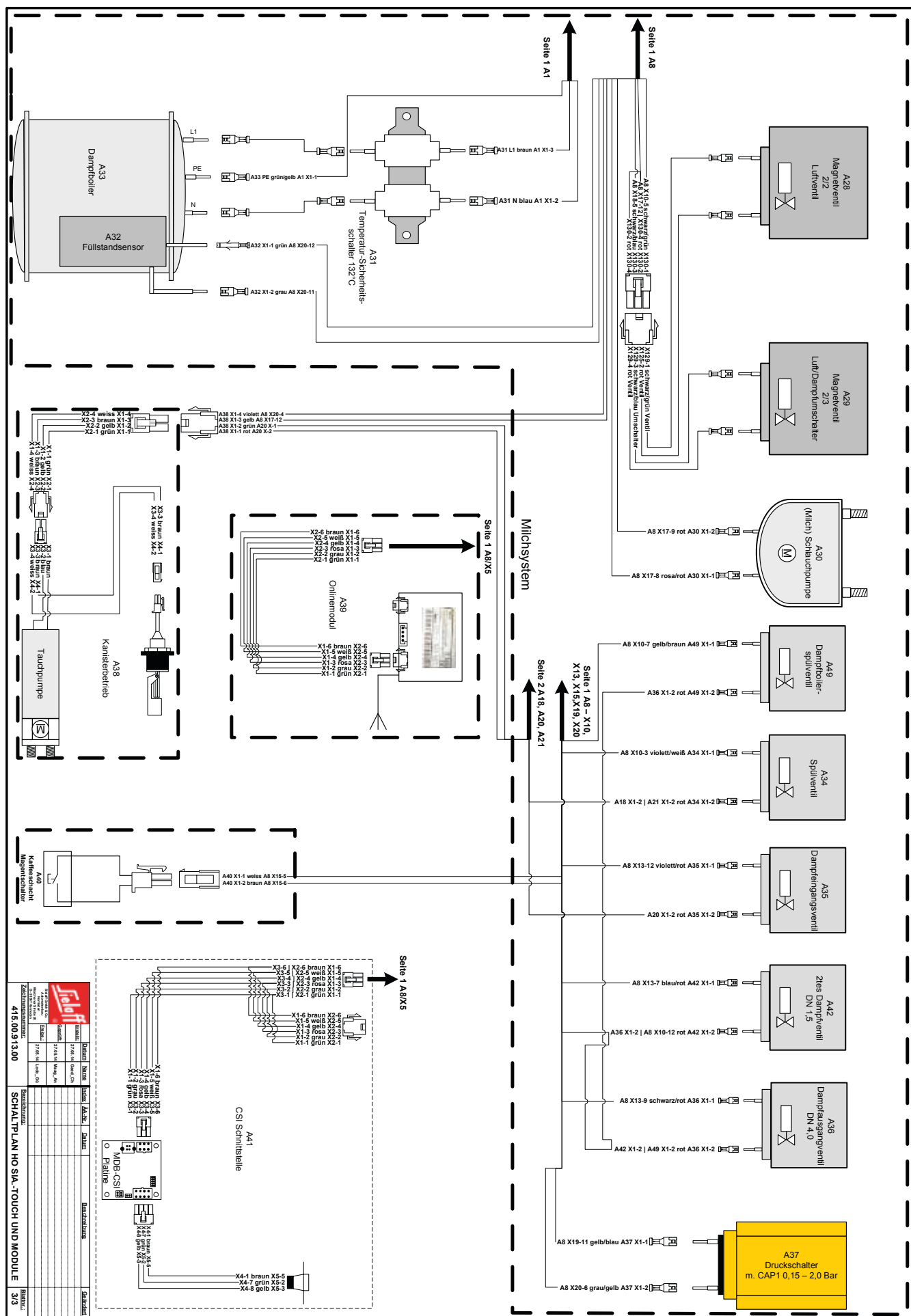
6.6 Plan circuit électrique Siamonie 01 avec clavier souple à membrane



uniquement pour la variante avec lait frais !!!



uniquement pour la variante avec lait frais !!!



6.8 Dessin technique de l'ouverture pour éjecteur de café et écoulement direct

