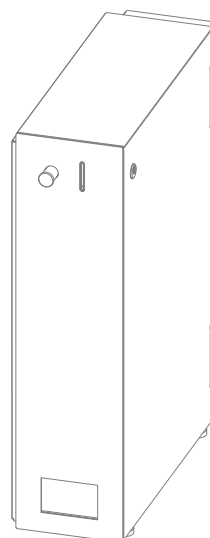
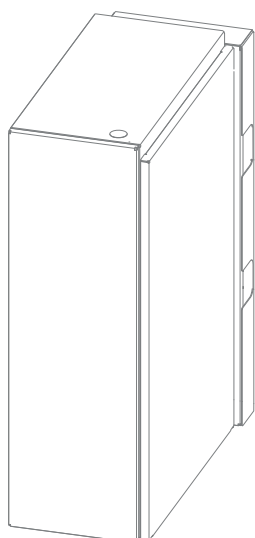
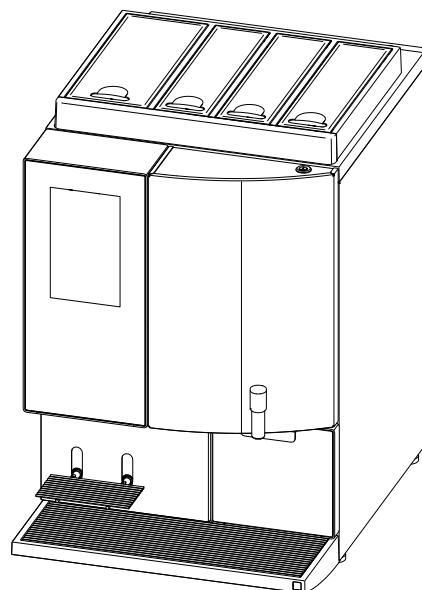
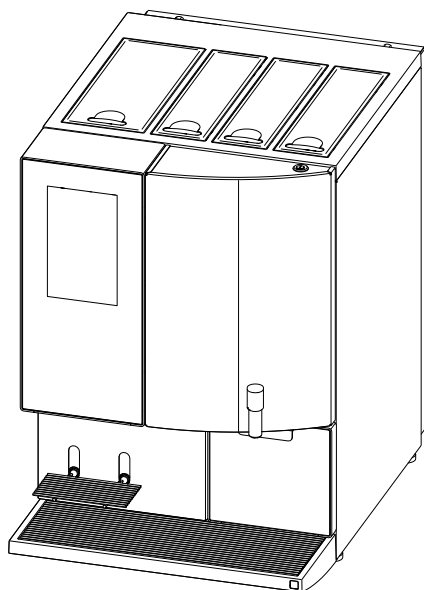




Manuel d'utilisation original

HO Siamonie Smart



fr

13.03.2023

417 67 030 00 _ 101



Contenu

1. Généralités	4
2. Conseils de sécurité.....	6
2.1 Exigences générales en matière d'hygiène	7
2.2 Explication des symboles et des notes	8
3. Schéma du distributeur.....	9
4. Transport et installation	13
5. Installation.....	14
5.1 Conditions d'installation.....	14
5.2 Surface d'installation	15
5.3 Monter les pièces	15
5.4 Alimentation en eau et en électricité	16
5.5 Réservoir d'eau (en option).....	16
5.6 Ajuster le distributeur et la porte.....	17
5.7 Mise en service.....	19
5.7.1 Alimentation en eau	19
5.7.2 Prise électrique	19
5.7.3 Mettre le distributeur en marche	19
5.7.4 Remplir le chauffe-eau des expressos	20
5.7.5 Allumer le chauffage.....	20
5.7.6 Remplir le bac à grains	21
5.7.7 Remplir les bacs de produits instantanés	21
5.7.8 Régler la mouture.....	22
5.7.9 Calibrer le moulin	23
5.7.10 Calibrer les bacs de produits instantanés	24
6. Utilisation	25
6.1 Mode d'exploitation.....	25
6.2 Distribuer le produit	25
6.3 Distribution d'eau chaude	25
6.4 Adaptation à la tasse	26
6.5 Dosage	26
6.6 Arrêter la distribution de produit.....	26
6.7 Vente test	26
6.8 Modifier les sélections.....	26
6.8.1 Abréviations produits principaux	27
6.8.2 Présélections disponibles.....	27
6.8.3 Recettes pour variantes de distributeurs (sans module de lait)	28
6.8.4 Recettes pour variantes de distributeurs (avec module de lait)	29
6.8.5 Sélections par défaut	30
6.8.6 Produits principaux, recettes, sélections additionnelles.....	32
6.8.7 L'expresso et ses variantes	33
6.8.8 Attribution/prix	34
6.8.9 Module de lait : bac universel.....	36
6.8.10 Utilisation de l'abréviation « FM »	36
6.9 A faire quotidiennement	37
6.9.1 Remplir les bacs de produits	37
6.9.2 Vider le collecteur de marc.....	37
6.9.3 Bac d'égouttement	37

6.9.4 Affichage lorsque la porte est ouverte	38
6.9.5 Droits d'accès/ se connecter	38
6.9.6 Réservoir d'eau (en option)	39
6.9.7 Module de lait (en option)	40
6.9.8 Arrêter provisoirement la machine (week-end)	41
7. Nettoyage	44
7.1 Interventions journalières	45
7.1.1 Infuseur, rampes de produits	45
7.1.2 Lancer le programme de nettoyage (machine sans module de lait)	45
7.1.3 Lancer le programme de nettoyage (machine avec module de lait)	46
7.1.4 Bac et grille d'égouttement	47
7.1.5 Bac de marc de café	47
7.1.6 Repose-tasses	47
7.1.7 Écoulement des boissons	47
7.1.8 Entonnoir de poudre de café	47
7.1.9 Nettoyer la partie frontale et les surfaces extérieures	47
7.2 Interventions hebdomadaires	48
7.2.1 Unité de mixage	48
7.2.2 Extérieur du caisson	48
7.2.3 Mousseur de lait (uniquement en combinaison avec un module de lait)	49
7.3 Interventions mensuelles	50
7.3.1 Tiroir d'aspiration	50
7.3.2 Nettoyer l'écoulement direct (en option)	50
7.3.3 Rails de réglage du repose-tasses	50
7.3.4 Réservoir d'eau (en option)	51
7.3.5 Rincer le chauffe-eau à vapeur (uniquement en combinaison avec un module de lait)	52
7.4 Interventions semestrielles	53
7.4.1 Bacs à grains et de produits instantanés	53
8. Programmation de la machine	54
8.1 Illustrations IHM	54
8.2 Formats des images de produits et du diaporama	55
8.3 Commande VMC et IHM	56
8.4 Mise à jour de la Siamonie Smart	56
8.5 Téléchargement du logiciel	57
8.6 Version de logiciel de la machine	57
8.7 Codes d'accès	58
9. Programmes spéciales	59
10. Index	61
11. Structure du menu	62
12. Glossaire	64
13. Fiche technique	65
14. Codes d'erreurs	66
15. Stockage, arrêt de fonctionnement, mise hors service et recyclage	70
16. Certificat de conformité de l'UE	71

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		

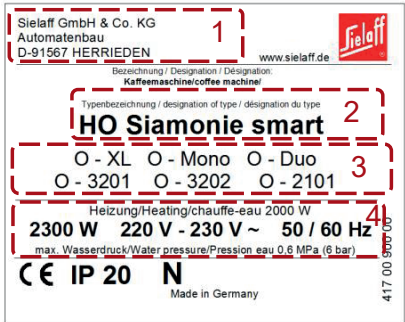
Variantes

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 :

Modèle de machine	Variante	N° de réf. Sielaff
HO Siamonie Smart	Mono 3201	417 00 000 00
HO Siamonie Smart	Mono 3202	
HO Siamonie Smart	Duo 2101	
HO Siamonie Smart XL	Mono 3201	417 00 000 10
HO Siamonie Smart XL	Mono 3202	
HO Siamonie Smart XL	Duo 2101	
VS Module de paiement SI Smart		417 00 000 20
VS module de lait SI Smart		417 00 000 30

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 Smart 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 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.

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 de marc de café.

La poudre de cacao ou de topping 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 quotidien du distributeur (infuseur, 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 l'appareil soit facilement accessible, pour que le débranchement de la fiche puisse se faire sans problème.
- 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.
- En plus des travaux de nettoyage, des travaux de maintenance doivent être effectués sur le distributeur automatique.

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 :

Capacité annuelle moyenne : 15.000 distributions de produits

Rendement annuel maximal : 20.000 distributions de produits

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 des notes

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 de danger suivants sont signalés à certains endroits :



AVERTISSEMENT ! Énergie électrique ! Danger de mort !

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



PRUDENCE ! Surfaces brûlantes !

Ce symbole est apposé sur des surfaces pouvant être chaudes.

Risque de brûlures.

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



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

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

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

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



PRUDENCE ! Risque d'écrasement !

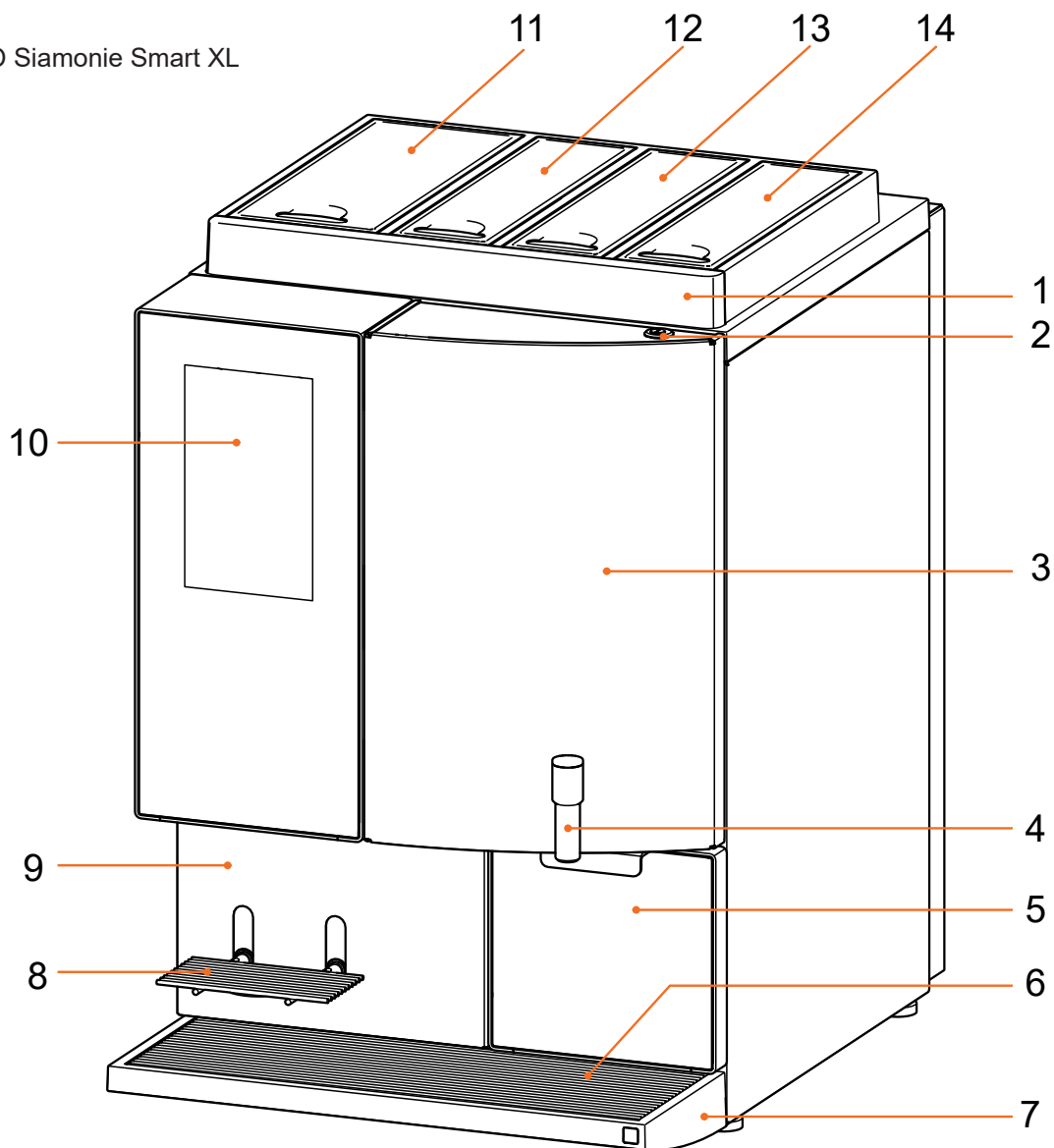
Un dispositif protecteur se met en marche lorsque la clé de service est insérée. Il y a des risques de coincement au niveau de l'infuseur. L'usage de la clé de service est réservé exclusivement aux personnes qualifiées.



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

HO Siamonie Smart XL

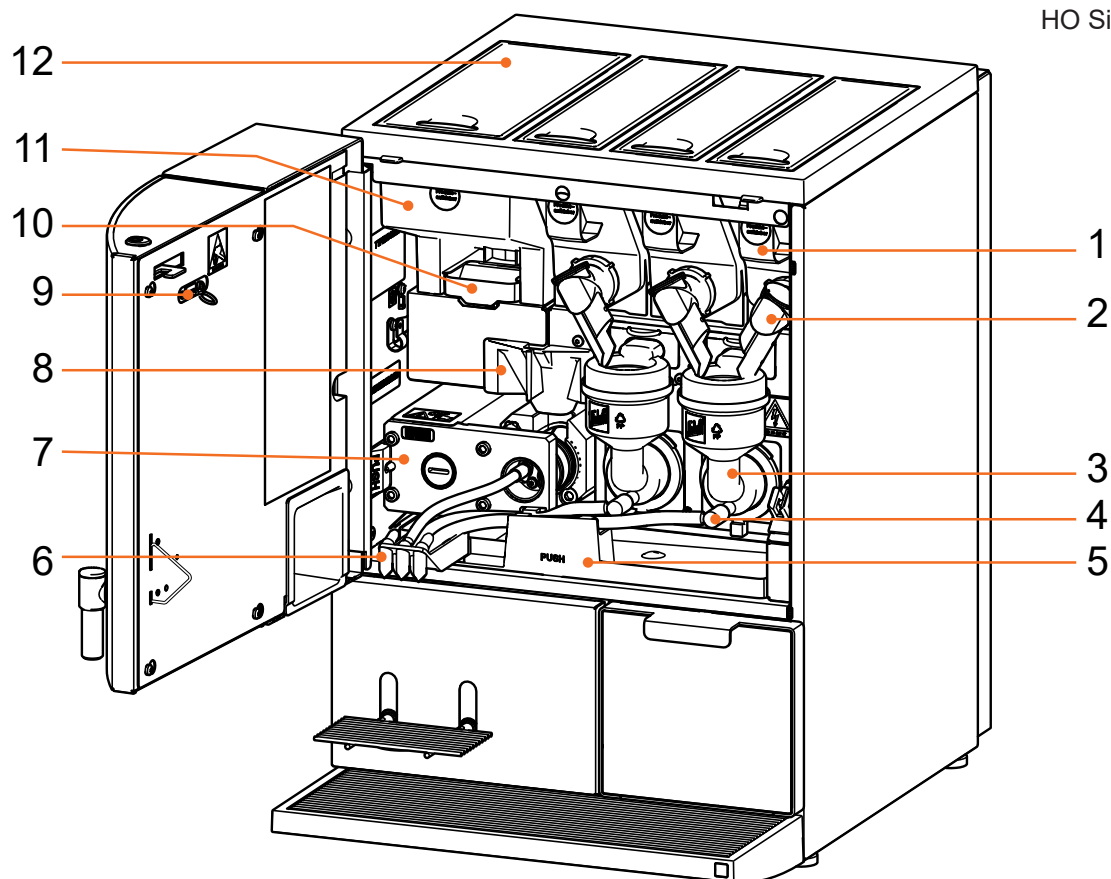


- 1 Bac de visualisation des grains de café (uniquement pour la variante HO Siamonie smart XL)
- 2 Serrure de porte
- 3 Porte
- 4 Distribution d'eau chaude
- 5 Cache/ réservoir d'eau (en option)
- 6 Grille d'égouttement
- 7 Bac d'égouttement

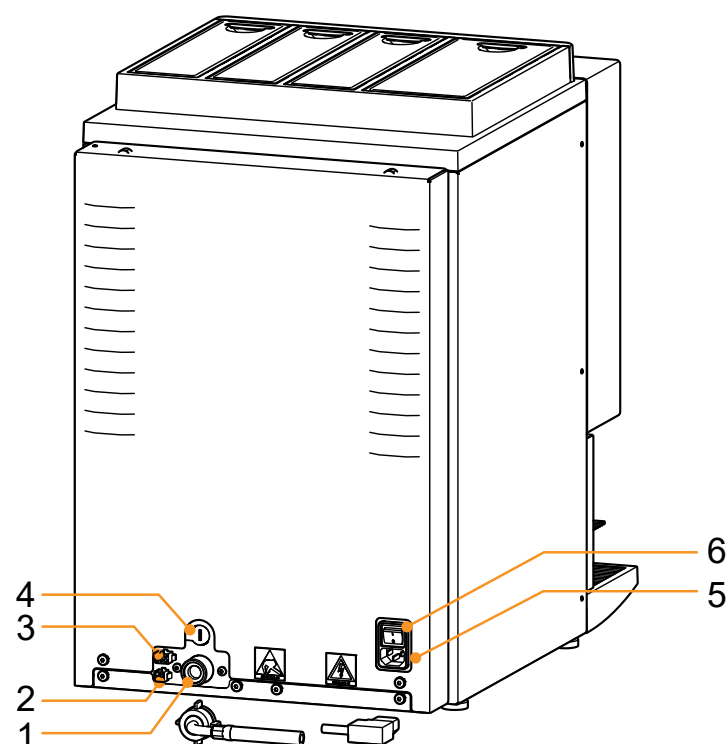
- 8 Repose-tasse (à hauteur réglable)
- 9 Tiroir et bac de marc de café
- 10 Écran tactile
- 11 Bac à grains (grains de café)
- 12 Bac de produit instantané* pour chocolat en poudre et/ou produit universel
- 13 Bac de produit instantané* pour sucre et/ou chocolat en poudre
- 14 Bac de produit instantané* pour le topping

* voir les variantes à la page 11.

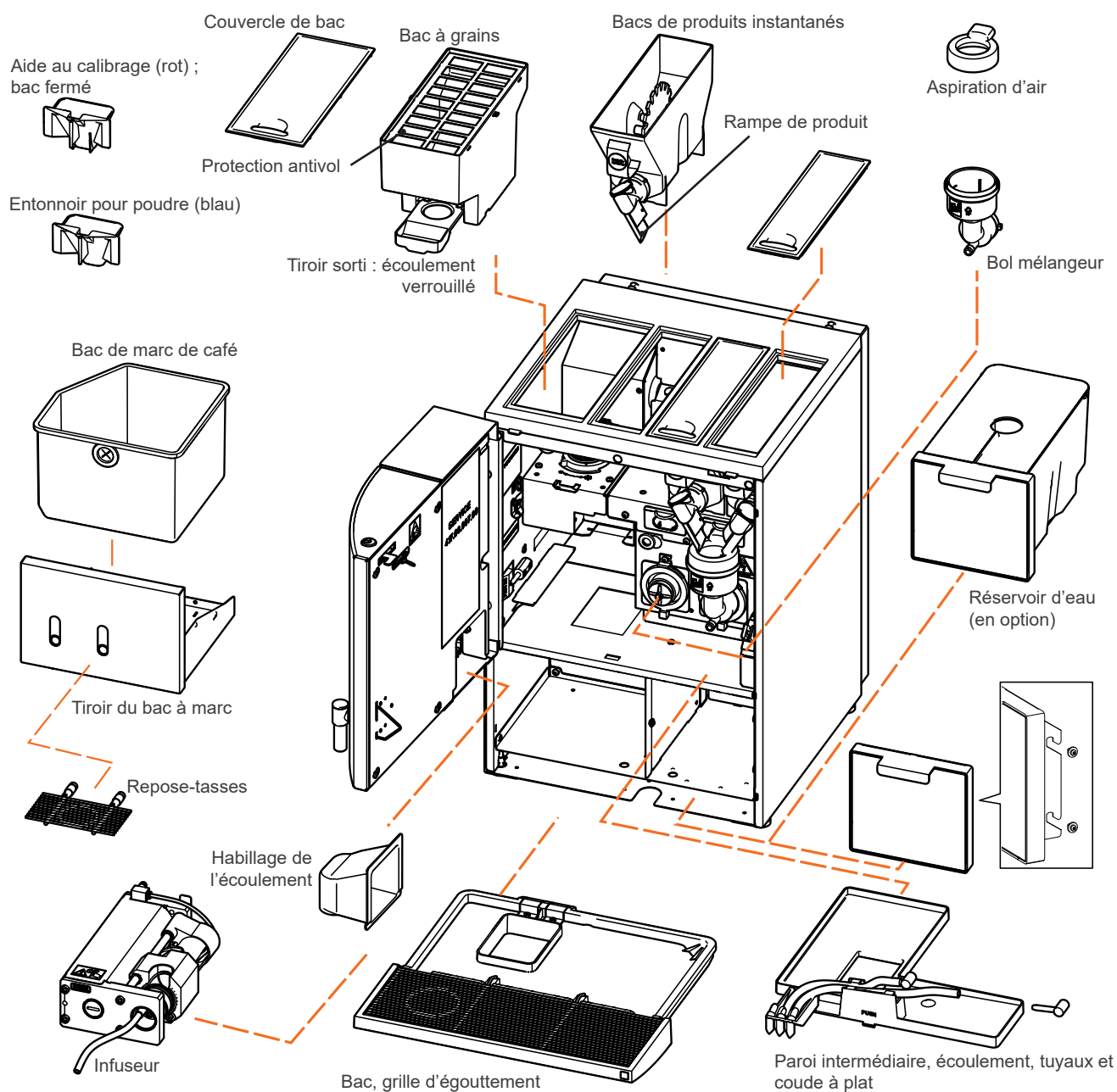
HO Siamonie Smart



- | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------|
| 1 Bacs de produits instantanés | 5 Paroi intermédiaire | 9 Interface USB |
| 2 Rampe de produit | 6 Écoulement des boissons | 10 Poussoir |
| 3 Bol mélangeur | 7 Infuseur | 11 Bac à grains |
| 4 Coude à plat tuyau d'écoulement | 8 Entonnoir de poudre de café | 12 Couvercle |

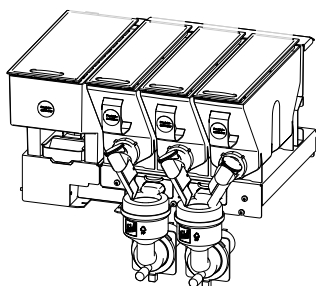


- | |
|---|
| 1 Raccordement d'eau |
| 2 Branchement capteur fonctionnement avec bidon (en option) |
| 3 Prise MDB (uniquement pour la variante XL) |
| 4 Passage pour câble de réseau |
| 5 Tension d'entrée du réseau |
| 6 Interrupteur général |

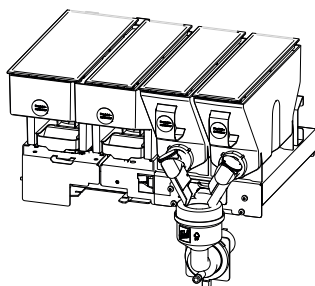


Variantes

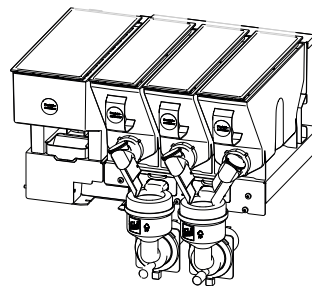
Mono 3201
un moulin



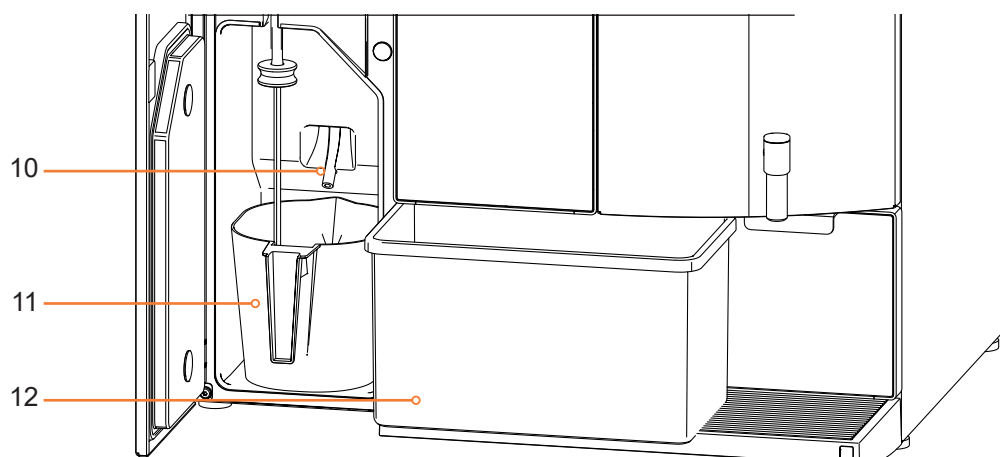
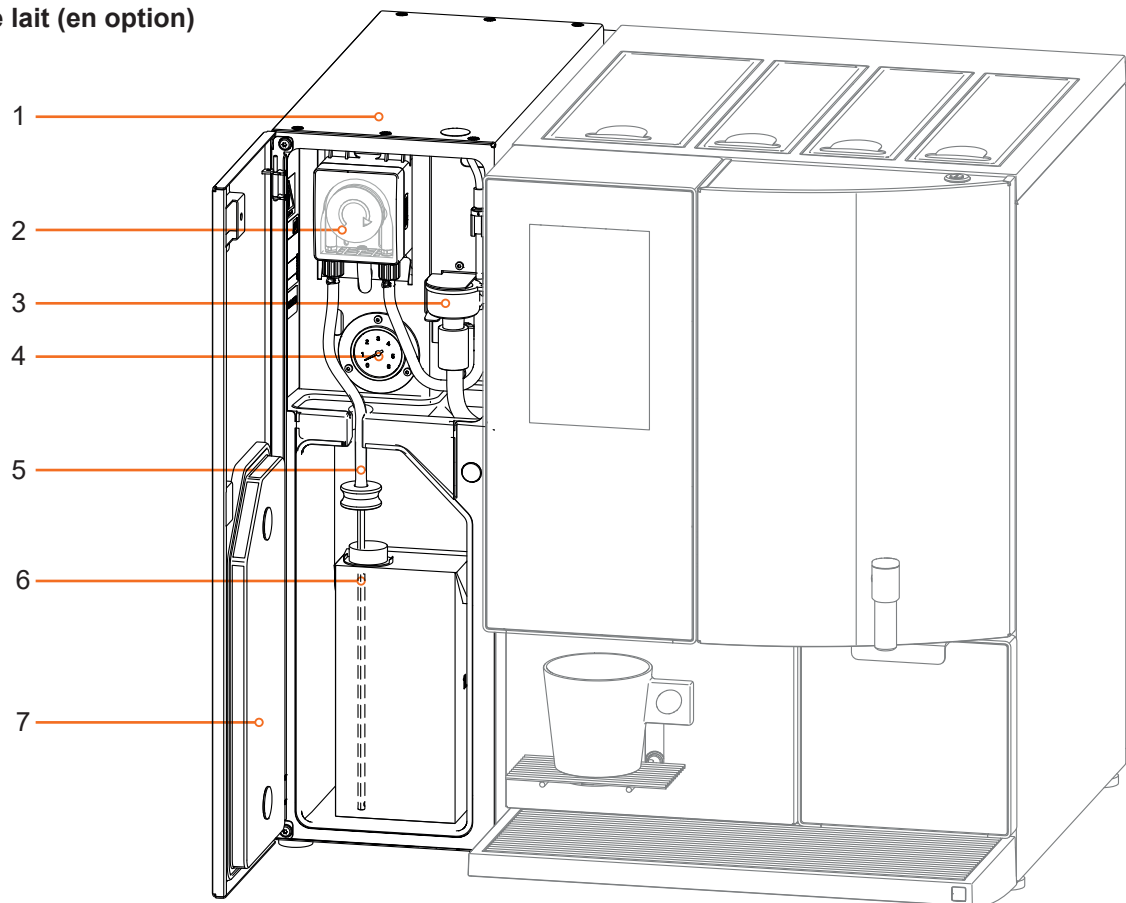
Duo 2101
deux moulins



Mono 3202
un moulin



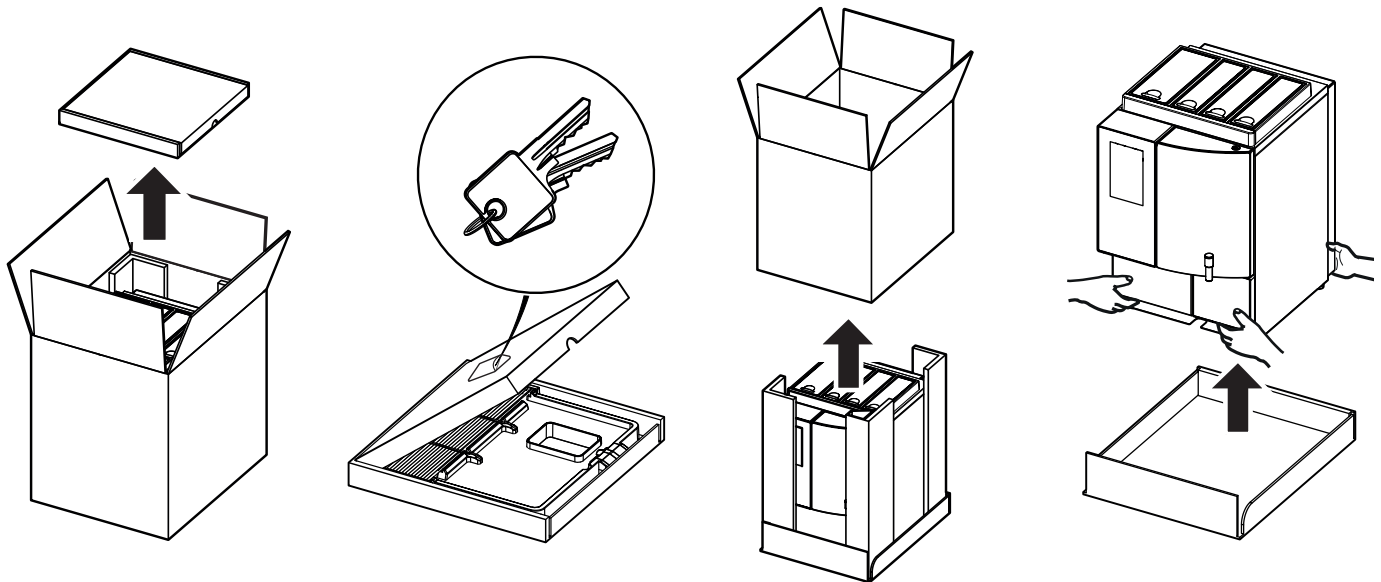
VS Module de lait (en option)



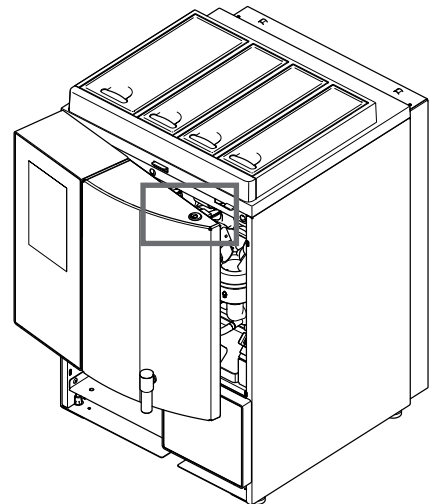
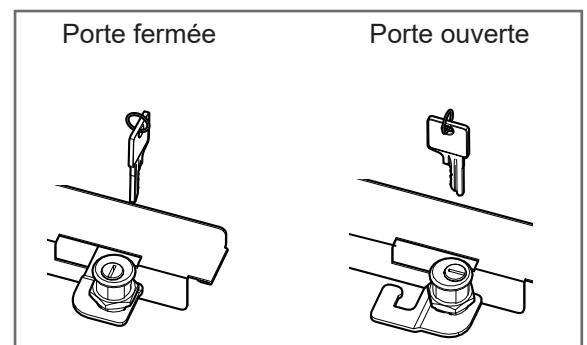
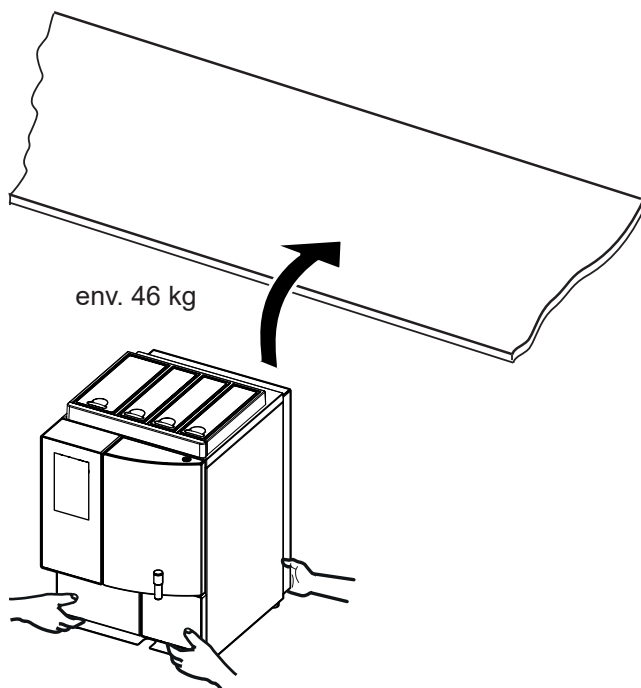
- | | |
|---------------------------------|--|
| 1 Module de lait | 7 Porte avec isolation |
| 2 Pompe | 8 Pastilles de nettoyage de l'infuseur |
| 3 Mousseur de lait | 9 Nettoyant pour mousseur de lait |
| 4 Manomètre | 10 Sortie de liquide lors du nettoyage |
| 5 Tuyau d'aspiration avec lance | 11 Verre doseur |
| 6 Brique de lait | 12 Bac de nettoyage |

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.



- Comme la machine est lourde, il faut deux personnes pour la porter et la poser sur l'emplacement prévu.
- Pour ouvrir la porte, utiliser la clé fournie avec la machine.



5. Installation

5.1 Conditions 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.

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.
- La structure et l'agencement de l'installation d'eau potable doivent être propres à respecter constamment les exigences d'hygiène de l'eau potable. Si nécessaire, monter des systèmes de circulation.
- En particulier en cas de bâtiments neufs, il faut faire couler le robinet d'eau longtemps avant de raccorder la machine. Ceci permet d'empêcher que des restes de salissures se trouvant dans la conduite d'eau ne s'introduisent dans le distributeur.
- Veillez à bien raccorder les conduites pour éviter des inondations.
- Voir la « Fiche technique » à la page 65.

Critères d'installation : Réservoir d'eau (en option)

- Ne mettre que de l'eau fraîche dans le réservoir d'eau.
- Il est recommandé d'utiliser le filtre d'eau référencé sous le n° 417 00 079 00. Voir « 6.9.6 Réservoir d'eau (en option) » à la page 39

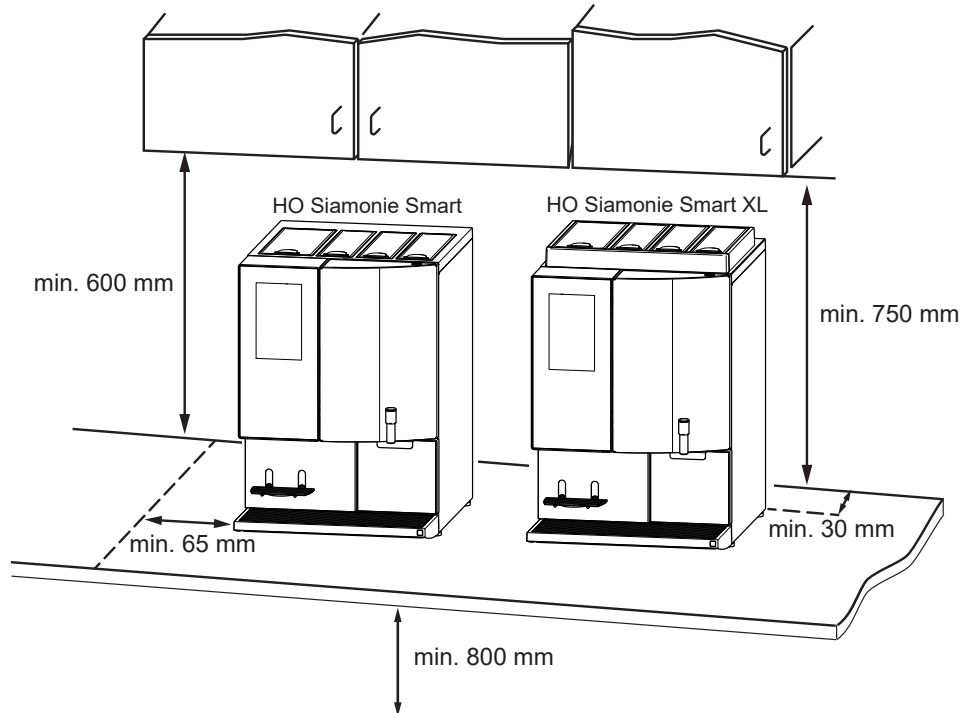
Critères d'installation : électrique

- N'exploiter le DA qu'avec une prise protégée réglementaire (voir fiche technique).
- Voir la « Fiche technique » à la page 65.

5.2 Surface d'installation

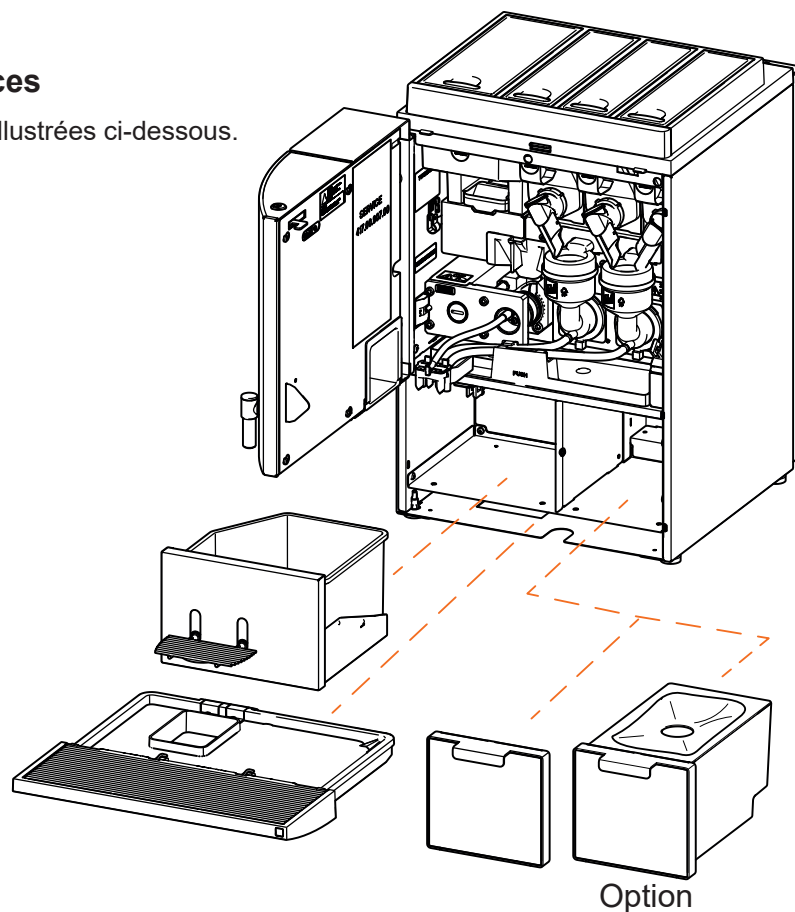
La machine doit être placée sur une surface horizontale et suffisamment stable pour supporter le poids de l'appareil.

- Écarts à respecter de 70 mm jusqu'à des objets à gauche et de 50 mm jusqu'à des objets à droite.
- Il faut au moins 30 mm d'emplacement libre à l'arrière du distributeur pour les câbles d'alimentation.
- Pour que la porte puisse s'ouvrir, il faut laisser un espace d'au moins 400 mm devant.



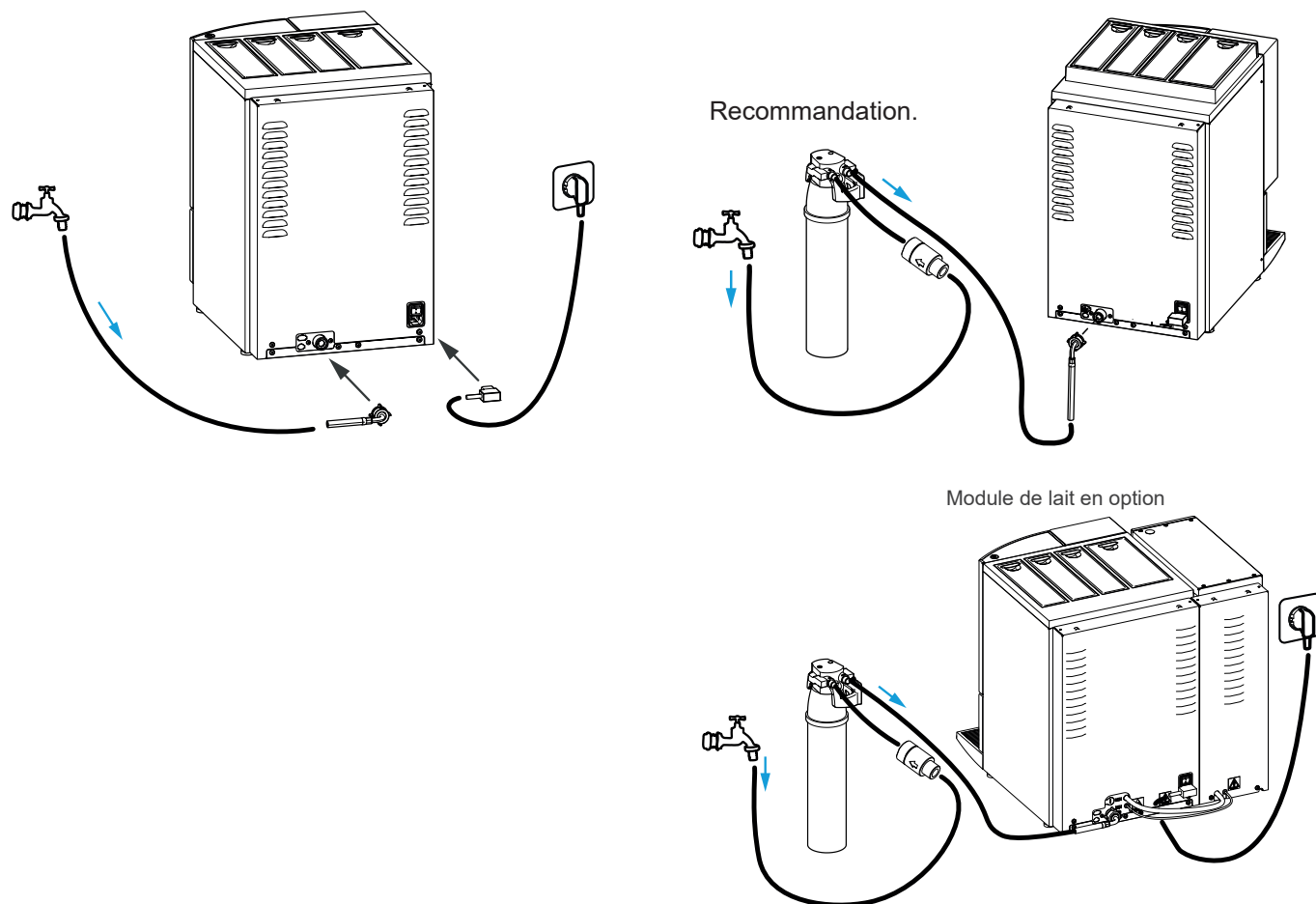
5.3 Monter les pièces

Mettre en place les pièces illustrées ci-dessous.



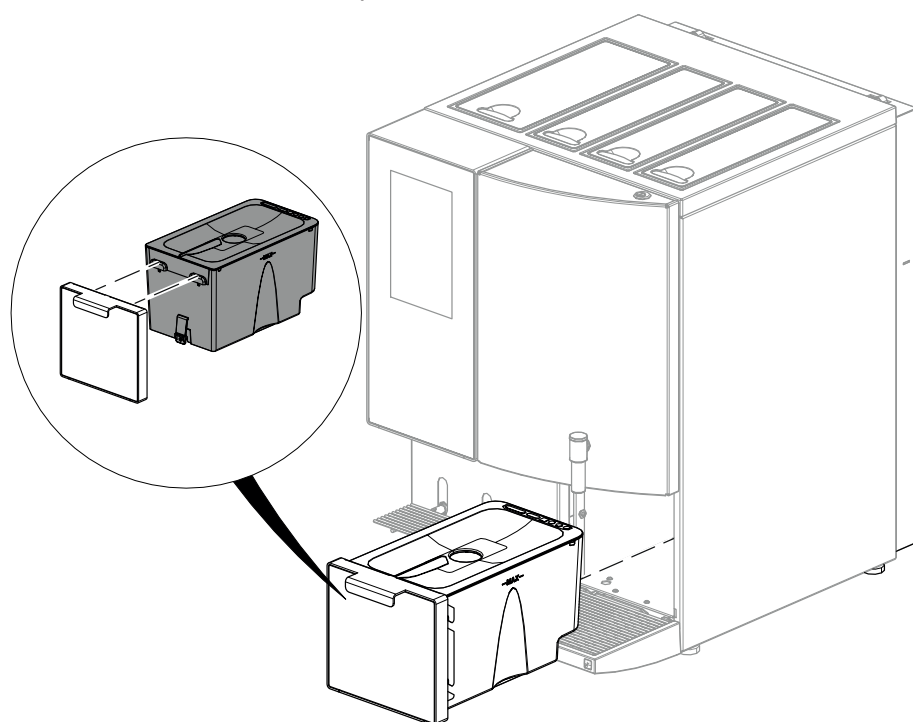
5.4 Alimentation en eau et en électricité

Il faut alimenter la machine en eau et en électricité. Les critères d'installation sont décrits au chap. « 5.1 Conditions d'installation » à la page 14.



5.5 Réservoir d'eau (en option)

Un réservoir d'eau est utilisé partout où un raccordement fixe à l'eau s'avère trop compliqué.



5.6 Ajuster le distributeur et la porte

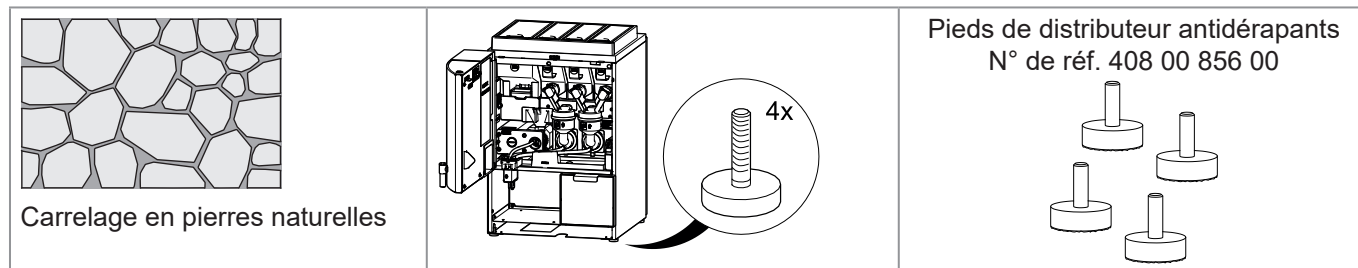
Un ajustement du distributeur est peut-être nécessaire après son transport et son installation.

Contrainte

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.

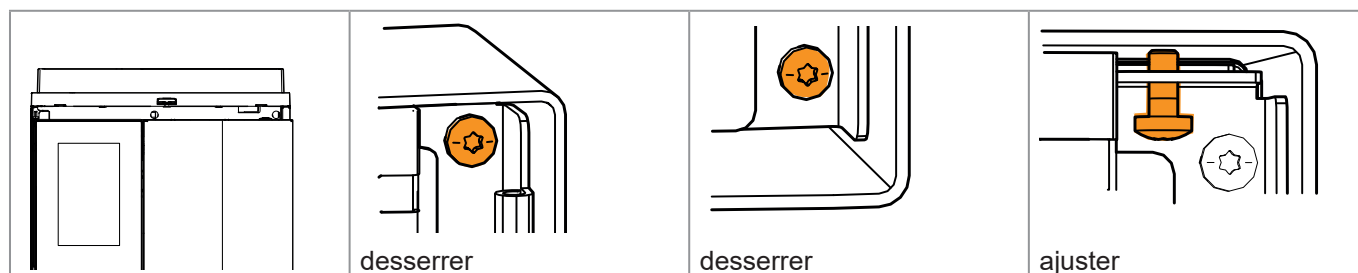


Obstacle, solution

Toute la porte penche vers le bas. Ajuster la porte de manière à ce qu'elle soit parallèle au couvercle du distributeur.

Action

1. Desserrer les écrous à l'intérieur de la porte.
2. Tourner la vis supérieure pour ajuster.
3. Resserrer les écrous à l'intérieur de la porte.

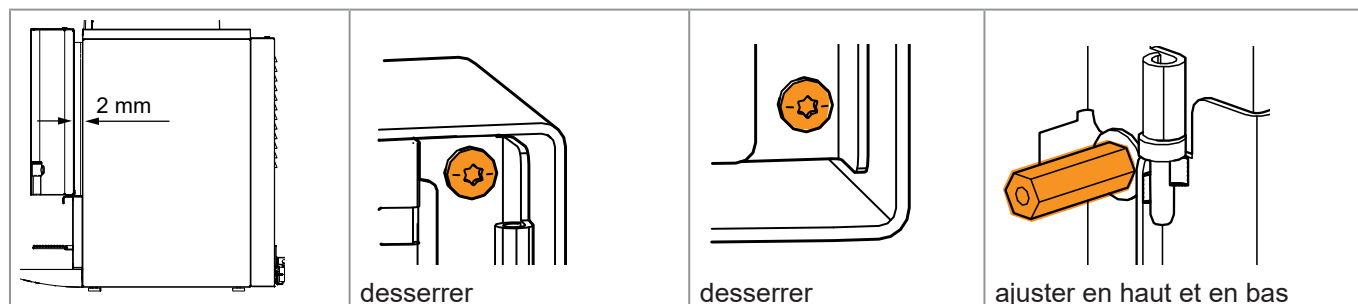


Obstacle, solution

Vu de côté, la fente entre la porte et le cadre est trop grande (elle ne devrait être que de max. 2 mm). Il faut rapprocher la porte parallèlement et plus près de la machine.

Action

1. Desserrer les écrous à l'intérieur de la porte.
2. Tourner les deux vis.
3. Resserrer les écrous à l'intérieur de the porte.

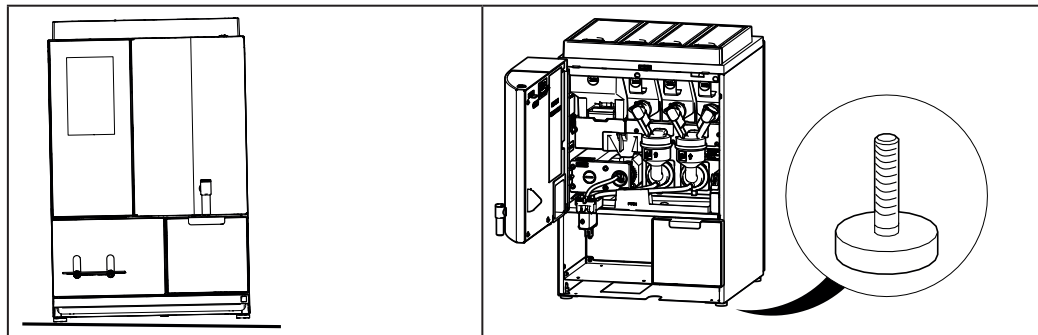


Contrainte

Le distributeur penche car la surface de pose est irrégulière.

Action

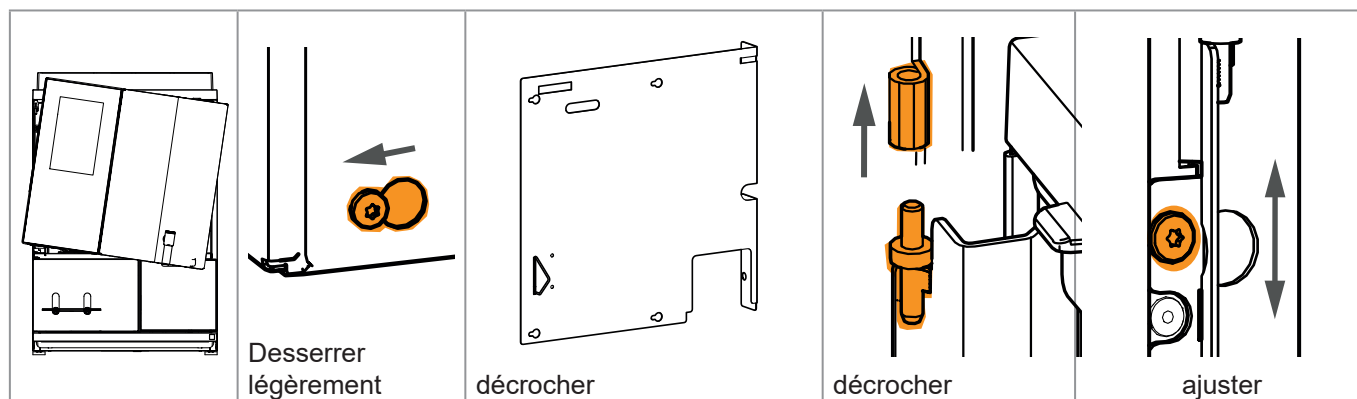
1. Soulever légèrement la machine
2. Sortir homogènement les pieds gauches ou droits, jusqu'à ce que la machine soit horizontale.

**Obstacle, solution**

Aucune des solutions présentées ci-dessus n'a réussi, tous les ajustements avec les vis n'ont pas abouti. Il faut alors ajuster la charnière de porte.

Action

1. Desserrer légèrement les vis de l'habillage de la porte puis décrocher celui-ci.
2. Décrocher la porte vers le haut puis la maintenir en position. Ne pas tirer sur les câbles du distributeur !
3. Desserrer les vis de la charnière de porte et donner une nouvelle position à la charnière. Resserrer bien les vis ensuite.
4. Raccrocher la porte.
5. Remonter l'habillage de la porte.



5.7 Mise en service

5.7.1 Alimentation en eau

Ouvrir le robinet puis contrôler l'étanchéité des raccords. S'il y a un réservoir d'eau, le remplir avec de l'eau fraîche puis l'installer dans la machine.

5.7.2 Prise électrique

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

5.7.3 Mettre le distributeur en marche

- L'interrupteur principal se trouve à l'arrière de la machine.
- Lorsque le distributeur est allumé, il se met d'abord à chauffer si le chauffe-eau a été rempli. Voir « 5.7.4 Remplir le chauffe-eau des expressos » à la page 20.
Après la phase de chauffe, le distributeur se met alors en mode d'exploitation.



Le logiciel est en cours de chargement



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

5.7.4 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.

Procédures

1. Ouvrir la porte de la machine.
 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 ce que l'écoulement s'arrête.
 6. Fermer le menu avec .
- ✓ Le chauffe-eau des expressos est rempli et le chauffage est allumé automatiquement, sauf si vous voulez stopper prématurément le processus en appuyant encore une fois sur [Envoyer].



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.

5.7.5 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.

Procédures

1. Ouvrir la porte de la machine.
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].

5.7.6 Remplir le bac à grains



CONSEIL

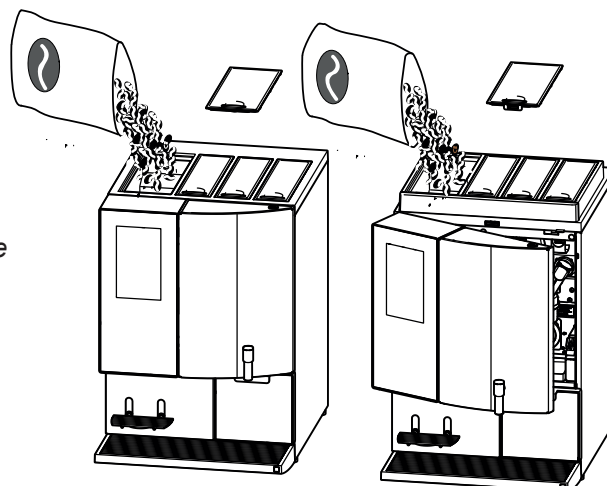
Ne soulever qu'un couvercle de bac à la fois pour remplir celui-ci et ne pas mélanger les produits entre eux.

Procédures

1. Ouvrir la porte du distributeur (uniquement pour la Siamonie Smart XL).
2. Ouvrir le couvercle du bac à grains de café.
3. Remplir de grains.
4. Remettre le couvercle.
5. Appeler le menu abrégé de service .
6. Appuyer sur [Bac à grains plein].
7. Fermer la porte du distributeur (uniquement pour la Siamonie Smart XL).

→ Les moulins tournent brièvement.

8. Quitter le menu avec [OK] .



HO Siamonie Smart

HO Siamonie Smart XL :
ouvrir la porte.

Variante Mono 3201			
Grains de café	Cacao	Sucre	Lait en poudre
(A)	(B)	(B)	(B)

Variante Duo 2101			
Grains de café	Grains d'expresso	Cacao	Lait en poudre
(A)	(A)	(B)	(B)

Variante Mono 3202			
Café	Produit universel/ café (instantané)	Cacao	Lait en poudre
(A)	(B)	(B)	(B)

(A) Remplir de grains de café ou d'expresso

(B) Remplir de cacao en poudre, de lait en poudre (topping), de sucre etc... pour les distributeurs de boissons chaudes.

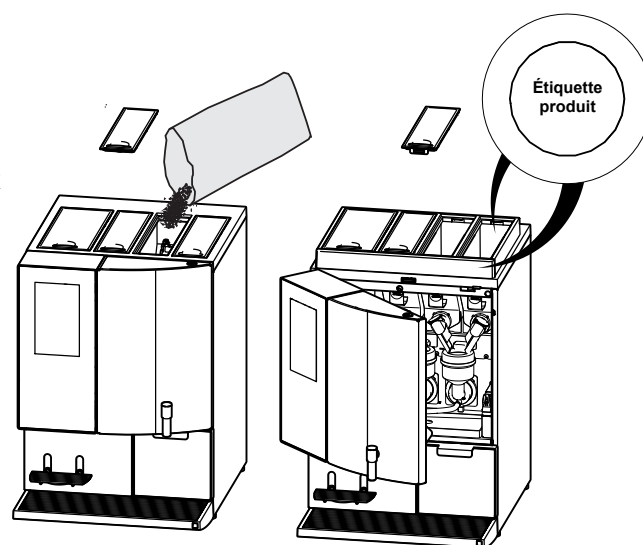
→ Le bac à grains est plein.

5.7.7 Remplir les bacs de produits instantanés

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

Procédures

1. Ouvrir la porte du distributeur (uniquement pour la Siamonie Smart XL).
2. Ouvrir le couvercle du bac de produit instantané.
3. Remplir de poudre instantanée.
4. Remettre le couvercle.
5. Fermer la porte du distributeur (uniquement pour la Siamonie Smart XL).



HO Siamonie Smart

HO Siamonie Smart XL :
ouvrir la porte.

5.7.8 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.



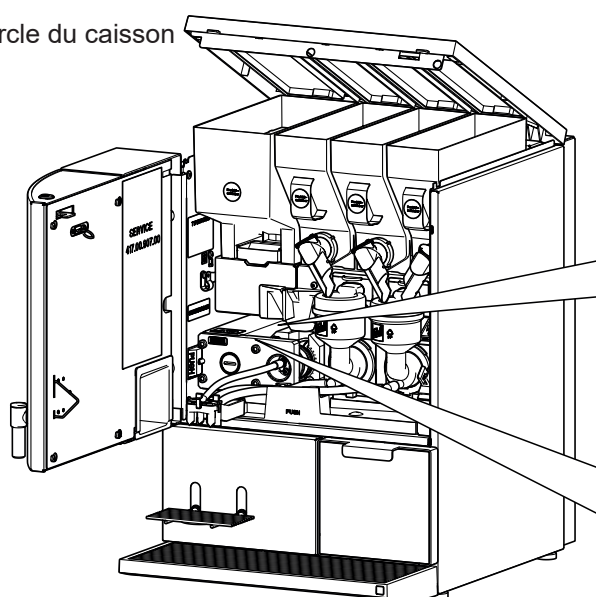
CONSEIL

Si la mouture a été modifiée, du café moulu peut se coincer dans le broyeur. Pour éviter ceci, il faut que le moulin soit vide avant de modifier la mouture.

Procédures

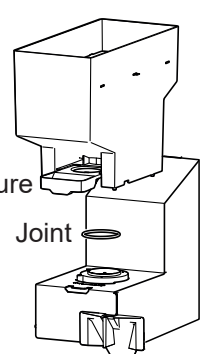
1. Ouvrir la porte de la machine.
 2. Tirer la vanne de fermeture vers l'avant.
 3. Retirer le couvercle de la machine.
 4. [Technicien] - [Fonctions de service] - [Moteurs] - [58 M - ouvrir chambre d'infusion].
 5. Insérer la clé de service.
 6. [Envoyer].
 7. [Technicien] - [Fonctions de service] - [Moteurs] - [10M - Moulin 1 (Expresso) droite] oder [11M - Moulin 2 (café) gauche].
 8. Appuyer plusieurs fois sur [Envoyer].
Faites tourner le moulin jusqu'à ce que de la poudre de café tombe de l'entonnoir.
La poudre tombe ainsi dans le bac de marc.
 9. Retirer le bac à grains et le joint.
 10. Tourner la bague de réglage du moulin par étapes pour modifier le degré de mouture.
Vers la droite → poudre moins fine → durée d'infusion plus courte
Vers la gauche → poudre plus fine → durée d'infusion plus longue
→ Le degré de mouture a été modifié.
 11. Mettre le joint sur la bague de réglage. Remonter le bac à grains.
 12. Presser la vanne de fermeture vers le bas.
 13. [Technicien] - [Fonctions de service] - [Moteurs] - [10M - Moulin 1 (Expresso) droite] oder [11M - Moulin 2 (café) gauche].
 14. Appuyer plusieurs fois sur [Envoyer] pour vérifier le degré de mouture.
 15. Remonter le couvercle de la machine.
- ✓ Lorsque le degré de mouture souhaité est atteint, il faudra recalibrer le moulin.

Couvercle du caisson



Vanne de fermeture

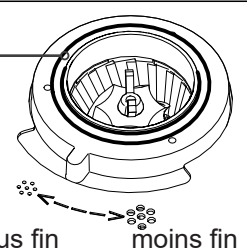
Joint



Joint

plus fin

moins fin



5.7.9 Calibrer le moulin

Il faut remplir les moulins de poudre avant que le calibrage ne démarre.

Procédures

1. [Fonctions de service] - [Moteurs].

Variante Mono 3201

10M [Moulin]

Variante Duo 2101

10M [Moulin 1 (expresso) à droite]

11M [Moulin 2 (café) à gauche]

Variante Mono 3202

10M [Moulin]

2. Appuyer plusieurs fois sur [Envoyer].

→ La poudre va être moulue.

- ✓ Les moulins se remplissent de poudre, afin que le calibrage ultérieur puisse fournir des valeurs utiles.

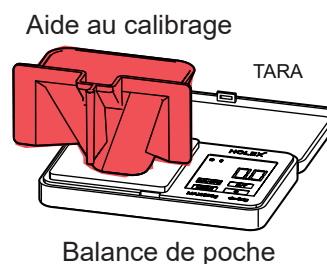
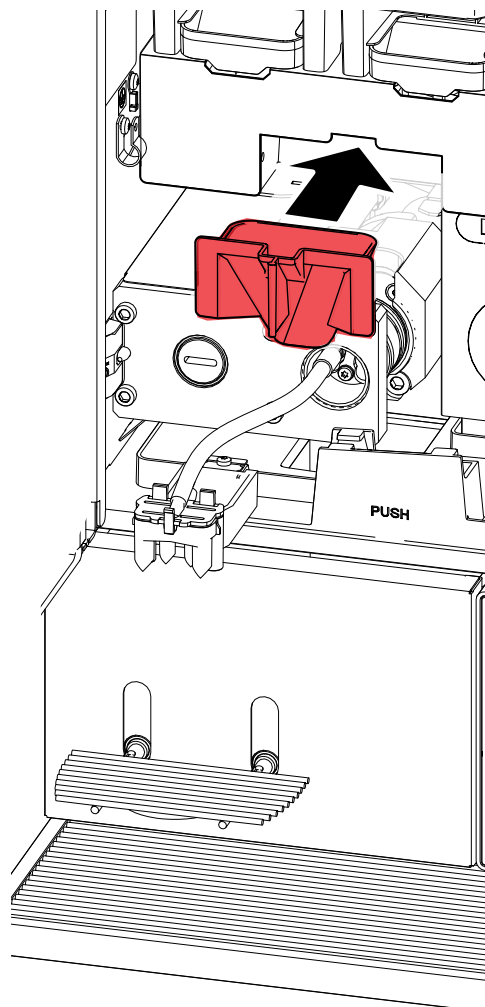
Aides à l'entretien

- Balance (précision de lecture de 0,1 g)
- Aide au calibrage

Procédures

1. Ouvrir la porte de la machine.
2. [Technicien]
3. Insérer la clé de service.
4. Poser la pièce d'aide au calibrage rouge sur une balance puis tarez-la.
5. Sortir l'entonnoir de poudre bleu et mettre l'aide au calibrage rouge à la place.
6. [Produits/vente test] - [Calibrage] - [Calibrage M. à café expr.].
7. [Démarrer le calibrage]
8. Poser la pièce d'aide au calibrage rouge sur une balance puis noter le poids.
9. Saisir le poids en grammes [g] à l'aide du clavier numérique.
10. Confirmer la saisie avec .
11. Répéter le calibrage encore deux fois.

- ✓ Les moulins (à café et à espresso) ont été calibrés.

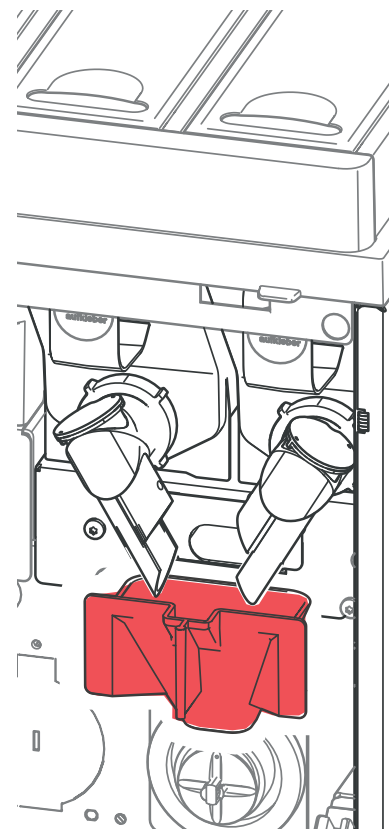


5.7.10 Calibrer les bacs de produits instantanés

Un changement de produit signifie aussi qu'il faut refaire un calibrage. Il faut remplir les vis transporteuses de poudre avant que le calibrage ne démarre.

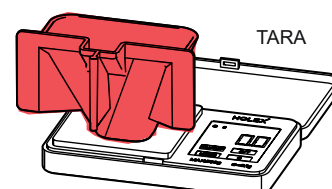
Procédures

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



Procédures

1. *Ouvrir la porte de la machine.*
 2. *[Technicien]*
 3. *Insérer la clé de service.*
 4. *Poser la pièce d'aide au calibrage rouge sur une balance puis tarez-la.*
 5. *Retirer le bol mélangeur bleu.*
 6. *[Produits/vente test] - [Calibrage] - [Calibrage prod. instant.].*
 7. *[Démarrer le calibrage] puis recueillir la poudre avec l'aide au calibrage rouge.*
 8. *Poser la pièce d'aide au calibrage rouge sur une balance puis noter le poids.*
 9. *Saisir le poids en grammes [g] à l'aide du clavier numérique.*
 10. *Confirmer la saisie avec .*
 11. *Répéter le calibrage encore deux fois.*
- ✓ Les moteurs des bacs de produits instantanés ont été calibrés.



6. Utilisation

6.1 Mode d'exploitation

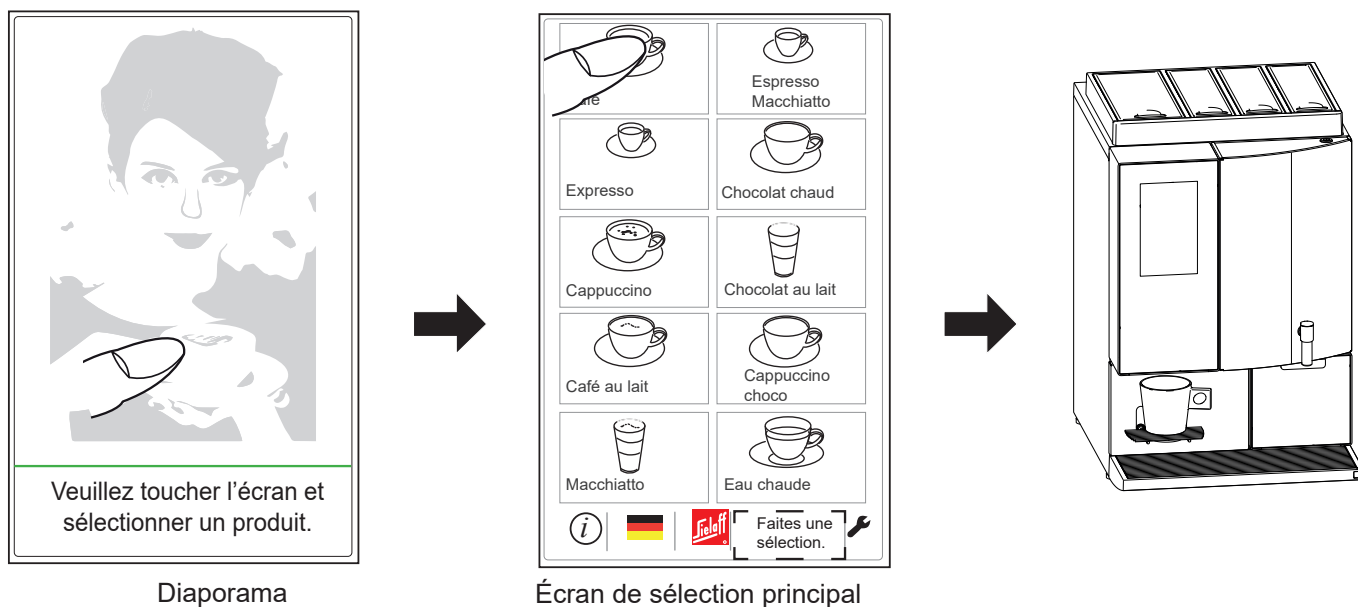
Le distributeur est opérationnel lorsque [Faites une sélection !] s'affiche en bas à droite. Si le chauffe-eau continue de chauffer, le distributeur peut se mettre brièvement en [hors service].

En service	Pas en service
   Faites une sélection ! 	   hors service 

6.2 Distribuer le produit

La Siamonie Smart est un distributeur de boissons chaudes entièrement automatique. Il suffit en effet d'appuyer sur l'écran tactile pour obtenir la distribution d'un produit. La boisson est alors préparée automatiquement par la machine.

Selon la programmation, soit le produit est distribué tout de suite après sa sélection (comme le café p.ex.), soit on accède au sous-menu du produit. 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. Le produit n'est alors distribué qu'après que la touche [Lancer distr. de produit] ait été appuyée.



6.3 Distribution d'eau chaude

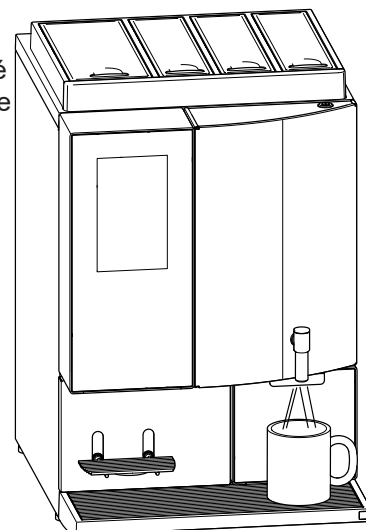
Il est possible de se servir en eau chaude au bec de distribution à droite. La quantité distribuée est standard. Il est possible d'arrêter tout de suite la distribution à l'aide de la touche [Arrêtez la distribution].

1. Placer une tasse ou un récipient sous le bec de distribution de droite.
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 !



6.4 Adaptation à la tasse

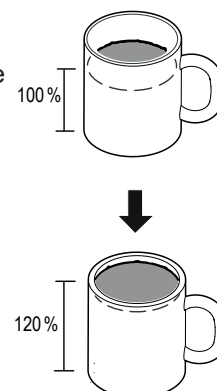
Les quantités distribuées peuvent être adaptées à vos propres tasses.

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

Procédures

1. Ouvrir la porte de la machine.
2. [Utilisateur] ou [Technicien] - [Produits/vente test] - [Adaptation à la tasse].
3. Faites une sélection.
4. Effectuer l'ajustement avec la touche moins / plus (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 sera de 100%.



6.5 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.

6.6 Arrêter la distribution de produit

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

Par contre, la préparation de boissons mixtes faites de grains entiers et de produit instantané ne peut être stoppée prématurément.

6.7 Vente test

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

Procédures

1. Placer un récipient.
2. [Technicien] - [Produits/vente test] - [Adaptation à la tasse].
3. Faites une sélection.
4. Insérer la clé de service
5. [Lancer vente test].

✓ La boisson va être distribuée.

6.8 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.

Il suffit pour cela de rajouter des sélections additionnelles telles que le chocolat, le topping ou le sucre.

Il est possible de proposer plusieurs variétés d'expressos, il existe pour cela un niveau spécial. Voir « 6.8.7 L'expresso et ses variantes » à la page 33.



Écran de sélection principal

6.8.1 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 classique	CAF6	CA6g	Café soluble
Expresso	EXP	-	Expresso sans sucre
Expresso sucré	-	ESPg *	Expresso sucré
Cappuccino	CAP1	CP1g	Lait en premier puis expresso
Cappuccino choco	CAP2	CP2g	Lait en premier puis expresso, puis boisson chocolatée
Cappuccino italien	CAP3	CP3g	Expresso en premier puis lait
Café au lait	CAL	CALg	Café en premier puis lait
Café au lait classique	CAL3	CA3g	Café soluble en premier puis lait
Latte Macchiato	MAC	-	Dans gobelet de 180 ml, sélection supplémentaire de sucre possible
Latte Macchiato	-	MACg *	Servi dans un verre, sélection supplémentaire de sucre possible
Latte Macchiato classique	MAC4	MA4g	Boisson soluble servi dans un verre
Chocolat chaud	CHOC	CHOg	Cacao et eau
Chocolat chaud et lait	CHL	COMg	Lait en premier puis chocolat chaud
Produit universel	UNI1	UN1g	À usage universel
Expresso 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
Americano	AMI	AMlg	Comme CAF1 mais avec de l'eau en plus
Eau chaude	Eau chaude	HWg	Distribution supplémentaire
Doppio (double)	DOPI	DOPg	Expresso double
Lungo (allongé)	LUN	LUNg	L'expresso est rallongé avec de l'eau.
Ristretto (serré)	RIS	RISg	Expresso serré

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

6.8.2 Présélections disponibles

Présélections disponibles	Fonction
ZU>>	Sucre (trois quantités)
WE>>	Blanchisseur (3 quantités)
PREM	Premium
ZU	Sucre (une quantité)
BL	Blanchisseur (une quantité)
>>	plus
Pichet	Plusieurs fois le volume standard
<<	moins
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)

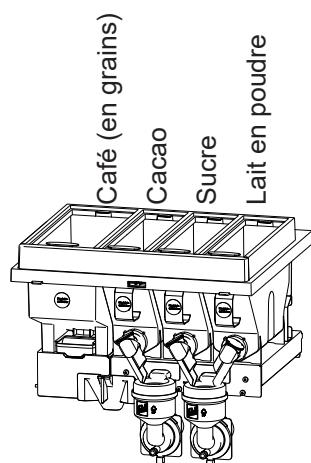
** Double : le volume sera doublé ici. La quantité utilisée sera doublée pour les produits solubles, tandis que pour les produits contenant des grains entiers, deux infusions seront réalisées successivement.

6.8.3 Recettes pour variantes de distributeurs (sans module de lait)

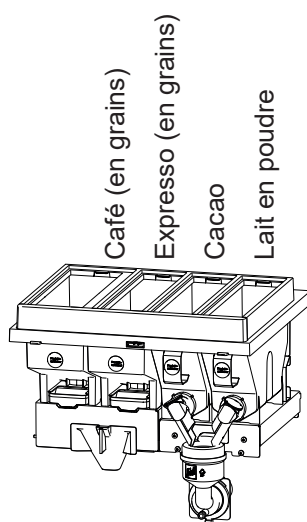
	Variante Mono 3201				Variante Duo 2101				Variante Mono 3202				
	Café (en grains)	Cacao	Sucre	Lait en poudre	Café (en grains)	Expresso (en grains)	Cacao	Lait en poudre	Café (en grains)	Boisson universelle	Cacao	Lait en poudre	Abréviation
Café	X		Z	Z	X			Z	X			Z	CAF1
Expresso	X					X			X				EXP
Cappuccino	X		Z	X		X		X	X			X	CAP1
Capp. choco	X	X	Z	X		X	X	X	X		X	X	CAP2
Cappuccino ital.	X	X	Z	X		X		X	X			X	CAP3
Café au lait	X		Z	X	X			X	X			X	CAL
Macchiato	X		Z	X		X		X	X				MAC
Chocolat chaud		X					X				X		CHOC
Chocolat chaud et lait		X		X			X	X			X	X	CHL
Produit universel										X			UNI1
Exp. Macchiato			Z	X		X		X	X			X	EXMA
Expresso Choc	X	X	Z	X		X	X	X	X		X	X	ESCO
Lait				X				X				X	MLT
Americano	X		Z	Z	X			Z	X			Z	AMI
Eau chaude													Eau chaude
Doppio (double)	X					X			X				DOPI
Lungo (allongé)	X					X			X				LUN
Ristretto (serré)	X					X			X				RIS
Café soluble										X		Z	CAF6
Cappuccino										X		X	CAP5
Capp. choco										X	X	X	CAP6
Macchiato										X			MAC4
Café au lait										X			CAL3

X - composant de la recette

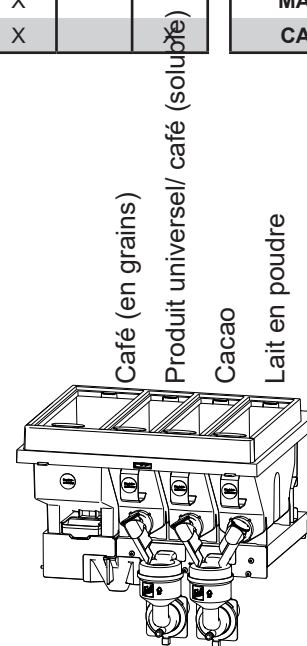
Z - sélection complémentaire possible



Variante Mono 3201



Variante Duo 2101



Variante Mono 3202

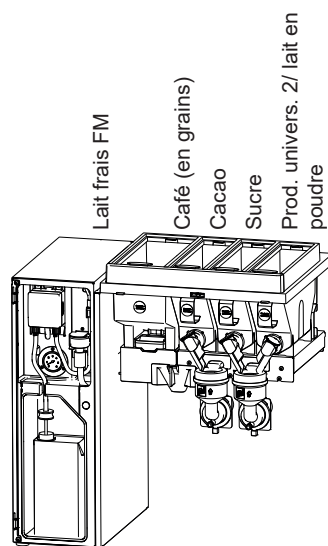
6.8.4 Recettes pour variantes de distributeurs (avec module de lait)

	Variante Mono 3201 FM					Variante Duo 2101 FM					Variante Mono 3202 FM					Abréviation
	Lait frais FM	Café (en grains)	Cacao	Sucre	Prod. univers. 2/ lait en poudre	Lait frais FM	Café (en grains)	Expresso (en grains)	Cacao	Prod. univers. 2/ lait en poudre	Lait frais FM	Café (en grains)	Prod. univers./Soluble Café	Cacao	Prod. univers. 3/ lait en poudre	
Café	Z	X		Z	Z	Z	X			Z	Z	X			Z	CAF1
Expresso		X						X				X				EXP
Cappuccino	X	X		Z	X	X		X		X	X	X			X	CAP1
Cappuccino choco	X	X	X	Z	X	X		X	X	X	X	X		X	X	CAP2
Cappuccino ital.	X	X	X	Z	X	X		X		X	X	X			X	CAP3
Café au lait	X	X		Z	X	X	X			X	X	X			X	CAL
Macchiato	X	X		Z	X	X		X		X	X	X			X	MAC
Chocolat chaud			X						X					X		CHOC
Chocolat chaud et lait	X		X		X	X			X	Z	X			X	X	CHL
Produit universel					X					X			X			UNI1
Exp. Macchiato	X	X		Z	X	X		X		Z	X	X			X	EXMA
Expresso Choc	X	X	X	Z	X	X		X	X	X	X	X		X	X	ESCO
Lait	X				X	X				X	X				X	MLT
Americano	Z	X		Z	Z	Z	X			Z	Z	X			Z	AMI
Eau chaude																Eau chaude
Doppio (double)		X						X				X				DOPI
Lungo (allongé)		X						X				X				LUN
Ristretto (serré)		X						X				X				RIS
Café soluble											Z		X		Z	CAF6
Cappuccino											X		X		X	CAP5
Cappuccino choco											X		X	X	X	CAP6
Macchiato											X		X		X	MAC4
Café au lait											X		X		X	CAL3

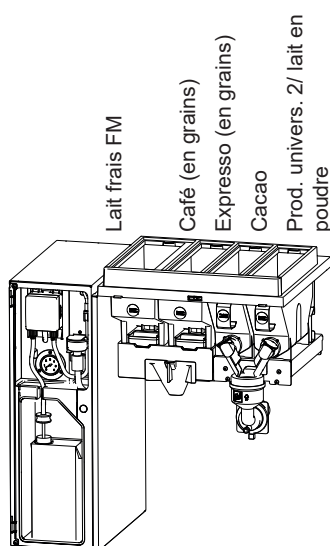
X - composant de la recette

Z - sélection complémentaire possible

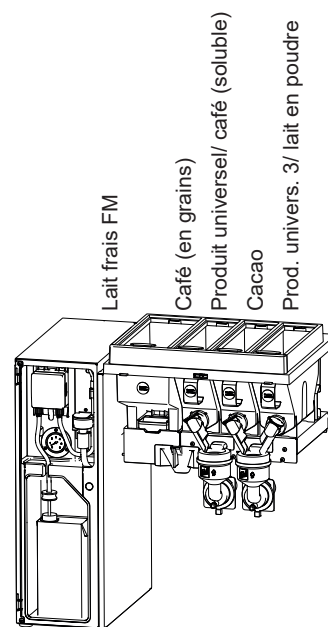
Voir « 6.8.9 Module de lait : bac universel » à la page 36



Variante Mono 3201 FM



Variante Duo 2101 FM



Variante Mono 3202 FM

6.8.5 Sélections par défaut

Au départ usine, chaque boisson est attribuée par défaut à une sélection (anglais : default).

Le chiffre correspond au n° de la sélection, suivi de l'abréviation de la recette.

Voir « 6.8.1 Abréviations produits principaux » et « 6.8.2 Présélections disponibles ».

Variante Mono 3201

Niveau 1

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

Niveau 2

Niveau d'affinement

11 moins		12 plus
13 ZU>>	14 WE>>	16 Pichet
17 UM1		

15 - indisponible

Niveau grandes boissons

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

* sans démarrage

Niveau « expresso »

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

Variante Duo 2101

Niveau 1

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

Niveau 2

Niveau d'affinement

11 moins		12 plus
13	14 WE>>	16 Pichet
17 UM1		

15 - indisponible

Niveau grandes boissons

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

* sans démarrage

Niveau « expresso »

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

Variante Mono 3202

Niveau 1

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

Niveau 2

Niveau d'affinement

11 moins		12 plus
13	14 WE>>	16 Pichet
17 UM1		

15 - indisponible

Niveau grandes boissons

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

* sans démarrage

Niveau « expresso »

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

Variante Mono 3201 FM (avec module de lait)

Niveau 1

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

Niveau 2

Niveau d'affinement

11 moins		12 plus
13 ZU>>	14 FM/WE>>	16 Pichet
17 UM1		

15 - indisponible

Niveau grandes boissons

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

* sans démarrage

Niveau « expresso »

41 DOPI+ST	42 LUN+ST	43 RIS+ST
44 ESCO+ST +FM	45 ESMA+ST +FM	46 ESP+ST
47 ESPg+- ZU+ST	Retour	48 Vide

Variante Duo 2101 FM (avec module de lait)

Niveau 1

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

Niveau 2

Niveau d'affinement

11 moins		12 plus
13	14 FM/WE>>	16 Pichet
17 UM1		

15 - indisponible

Niveau grandes boissons

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

* sans démarrage

Niveau « expresso »

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

Variante Mono 3202 FM (avec module de lait)

Niveau 1

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

Niveau 2

Niveau d'affinement

11 moins		12 plus
13	14 FM/ WE>>	16 Pichet
17 UM1		

15 - indisponible

Niveau grandes boissons

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

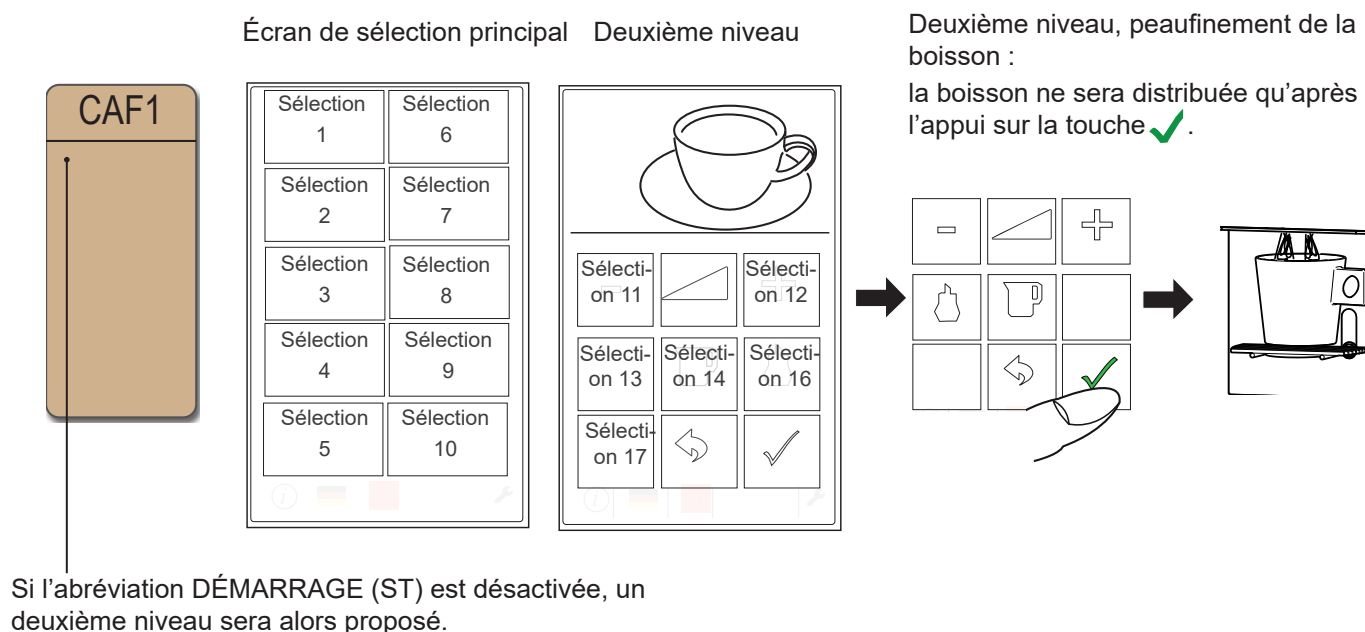
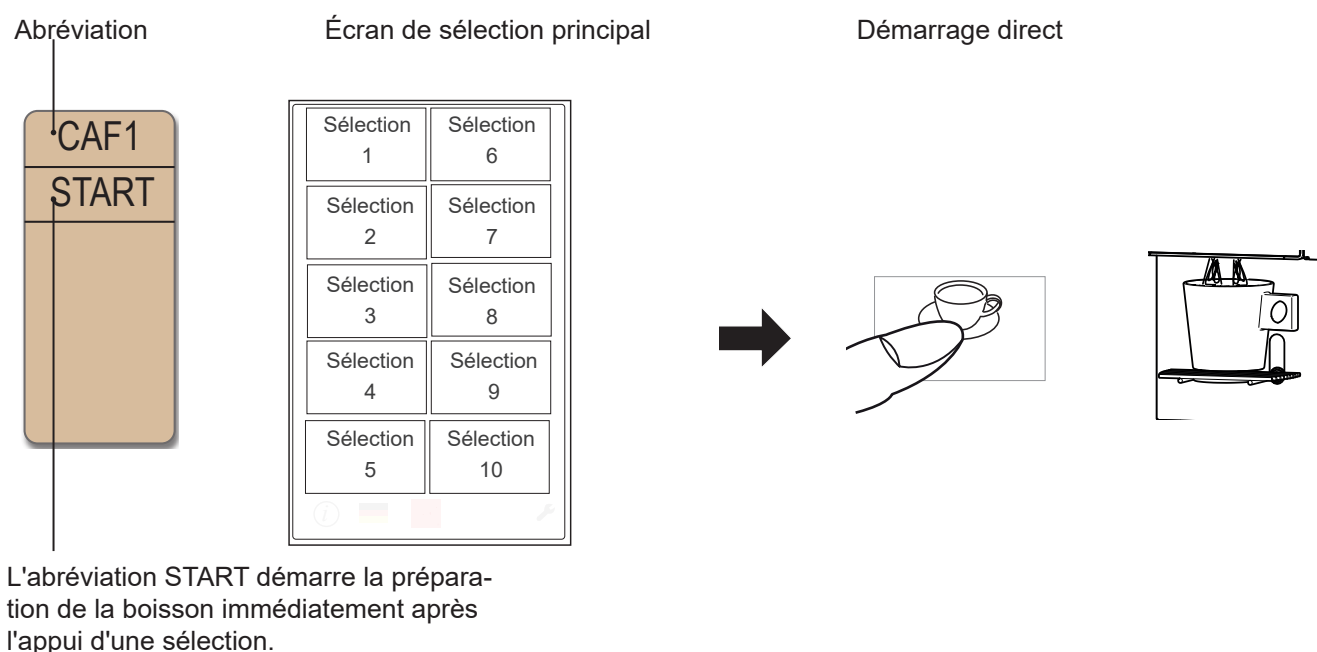
* sans démarrage

Niveau « expresso »

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

6.8.6 Produits principaux, recettes, sélections additionnelles

- 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 « 6.8.1 Abréviations produits principaux » à la page 27.
Voir tableau « 6.8.2 Présélections disponibles » à la page 27.
- 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 !
- Une **sélection additionnelle** est une désignation courte propre qui suit le produit principal pour affiner la boisson.



6.8.7 L'expresso et ses variantes

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

1ère façon :

seul l'expresso sera proposé.



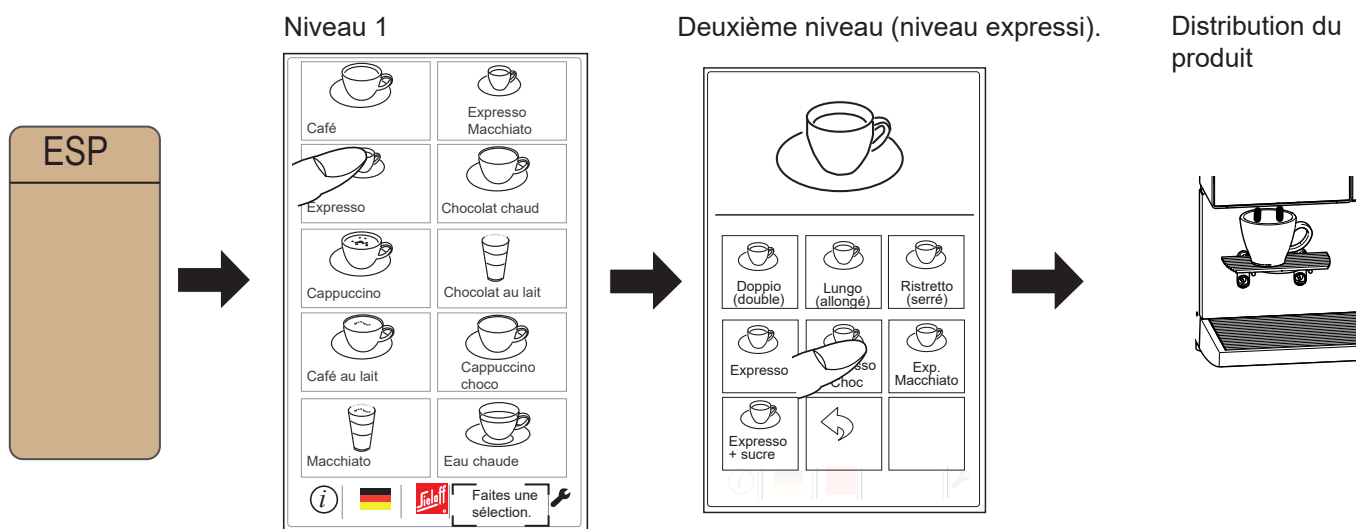
L'abréviation START démarre la préparation de la boisson immédiatement après l'appui d'une sélection.

Démarrage direct

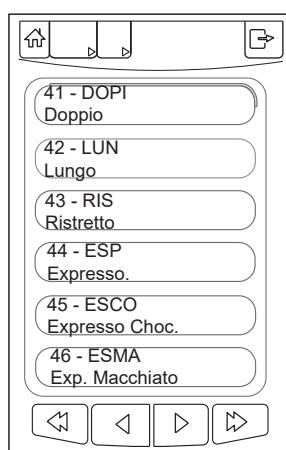
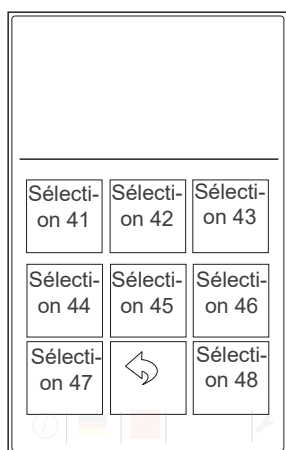


Possibilité 2 :

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



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



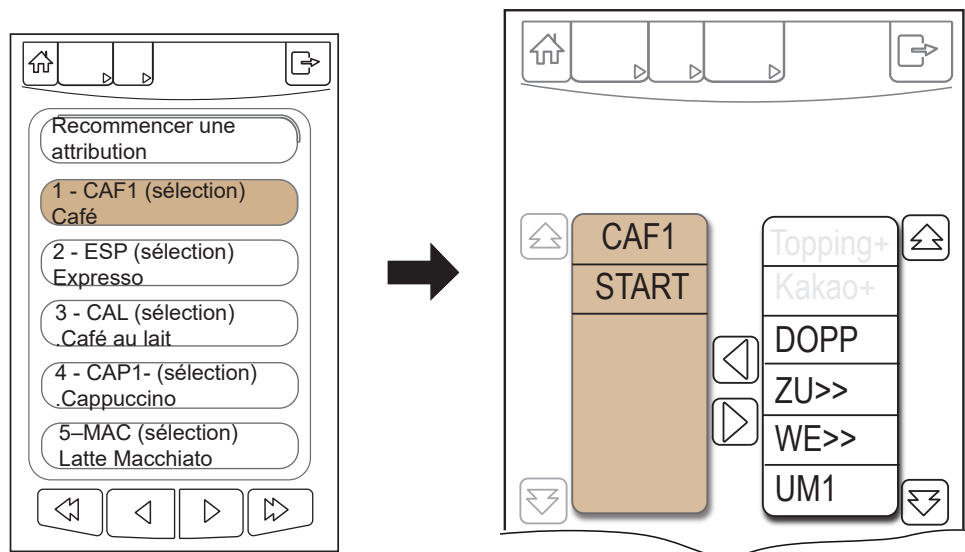
47 - ESP
Exp. + sucre

6.8.8 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. [Technicien] - [Produits/vente test] - [Attribution/Prix].
 2. Choisir une sélection (p. ex. la sélection 1 café)
 3. 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.



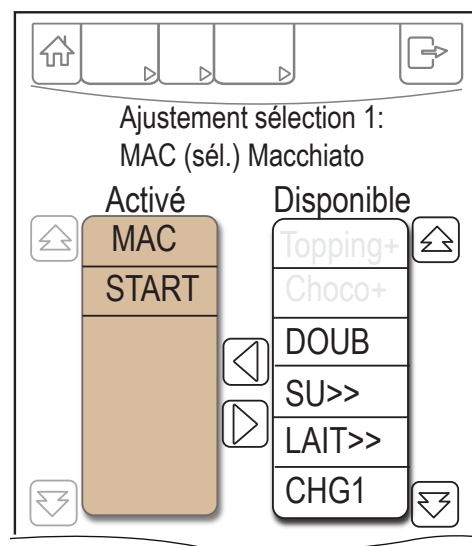
2ème étape :

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.



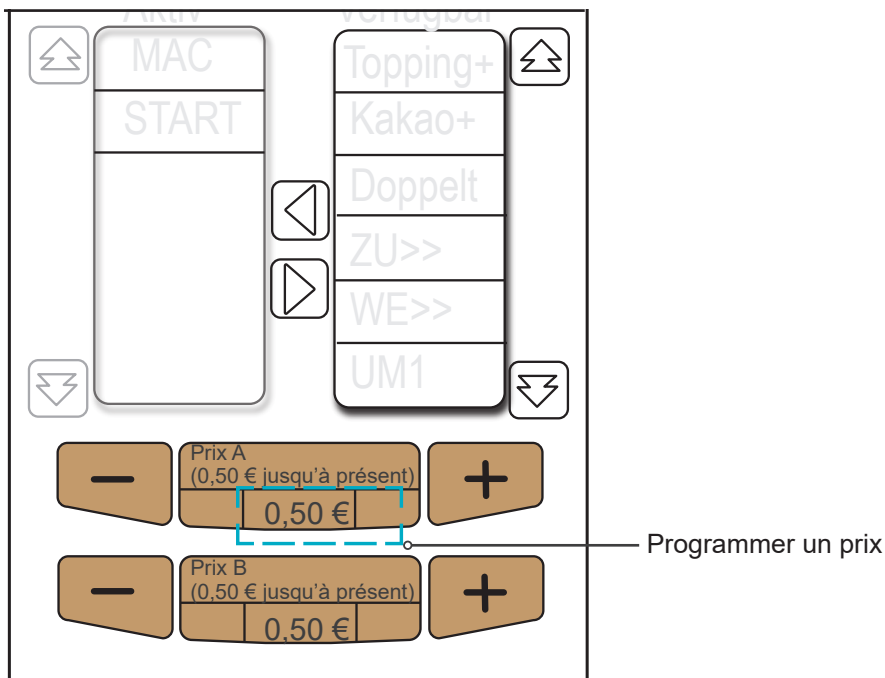
CONSEIL

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 casless.
- ✓ 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 (✓).

6.8.9 Module de lait : bac universel

Dans la Siamonie Smart, le bac de droite supérieur est prévu pour le lait en poudre. L'installation d'un module de lait rend ce bac superflu car le lait en poudre est remplacé par du lait frais.

Le bac de droite peut alors avoir d'autres fonctions :

- 1 Il peut être rempli de lait en poudre (concerne toutes les variantes de machine).
Il n'est pas nécessaire de reprogrammer le logiciel car la programmation spéciale D16 a déjà été effectuée.
S'il n'y a plus de lait dans le module de lait, la machine bascule automatiquement en mode « lait en poudre ». Le consommateur recevra alors sa boisson avec du lait en poudre tant que le lait frais ne sera pas réapprovisionné.
- 2 Le bac reste vide (concerne toutes les variantes de machine).
Dans ce cas, il faut désactiver la programmation D16 (programmation par défaut) (basculement sur lait en poudre quand lait frais indisponible).
- 3 Remplir le bac de lait sans lactose ou de lait vanillé (tous deux sous forme de poudre) (concerne toutes les variantes de machine).
- Il faut désactiver la programmation spéciale D16
- Il faut utiliser le bac universel 2/lait en poudre
- 4 Variante Mono 3202 FM :
deux bacs universels peuvent être remplis (voir « universel/Café soluble » et « universel 3/lait en poudre » au chapitre « 6.8.4 Recettes pour variantes de distributeurs (avec module de lait) » à la page 29).
Les recettes UNI1, CAF6, CAP5, CAP6, MAC4, CAL3 peuvent être préparées à l'aide du bac « universel/café soluble ».
D'autres recettes peuvent être préparées avec un bac supplémentaire « universel 3/lait en poudre ».

6.8.10 Utilisation de l'abréviation « FM »

Pour les variantes de machines avec le module de lait, il faudra rajouter l'abréviation « FM » aux sélections en plus de la recette (CAP1).

Le Cappuccino sera alors servi avec du lait frais, si celui-ci est bien sûr disponible.

Si l'abréviation « FM » n'a pas été attribuée à la sélection, la machine utilisera le bac de lait en poudre, même si un module de lait a été installé.

Exemples

Programmer une sélection	Signification
Sélection 3 : CAP1 + ST	La boisson sera distribuée avec du lait en poudre
Sélection 3 : CAP1 +ST + FM	La boisson sera distribuée avec du lait frais
Sélection 1 : FM (sélection préliminaire / sélection complémentaire) + sélection 3 : CAP1 +ST	La boisson sera distribuée avec du lait frais
Sélection 1 : FM (sélection préliminaire / désélection) + sélection 3 : CAP1 +ST + FM	La boisson sera distribuée avec du lait en poudre

6.9 A faire quotidiennement

6.9.1 Remplir les bacs de produits

Le remplissage de grains et de produits destinés à la distribution automatique est décrit plus loin.

Voir « 5.7.6 Remplir le bac à grains » à la page 21

Voir « 5.7.7 Remplir les bacs de produits instantanés » à la page 21



CONSEIL

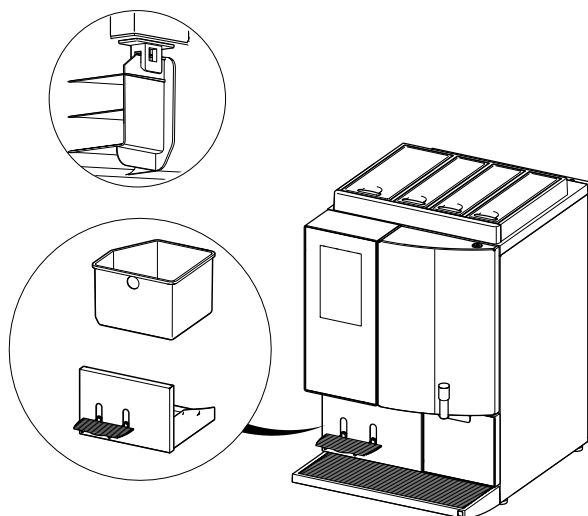
Pour le remplissage, il suffit de soulever le couvercle du récipient correspondant. Il faut en effet éviter de faire tomber des grains dans les bacs de produits instantanés. Ne jamais remplir de liquide.

6.9.2 Vider le collecteur de marc

Le marc de café et les liquides sont recueillis dans le bac de marc. Après un certain nombre d'infusions, un message apparaîtra sur l'écran demandant de vider le bac de marc.

1. Retirer le bac de marc vers l'avant
2. Retirer le sac poubelle contenant le marc de café.
3. Remettre un nouveau sac poubelle dans le bac de marc. Remettre le bac dans le distributeur. Veiller, lors de la remise du bac dans la machine, que le contact du bac soit actionné.
4. Répondre avec [oui] à la question [Bac à marc vidé].

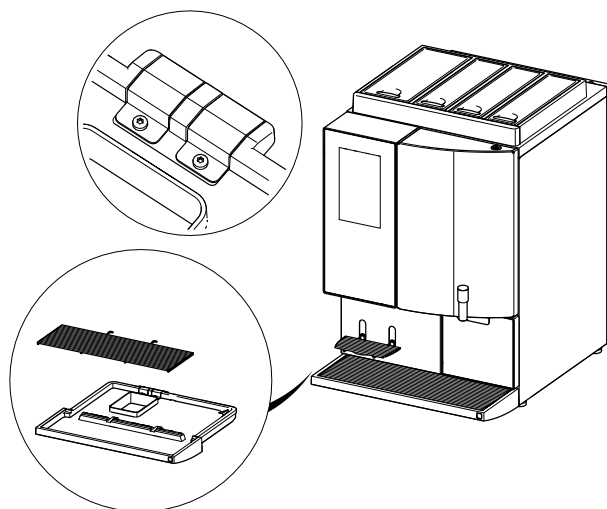
✓ Le distributeur est de nouveau opérationnel.



6.9.3 Bac d'égouttement

1. Retirer le bac d'égouttement vers l'avant.
2. Nettoyez le bac d'égouttement et la grille avec un chiffon et du liquide vaisselle.
3. Remettre ensuite la grille sur le bac d'égouttement.
4. Les contacts du bac d'égouttement doivent être vides.
5. Pousser le bac d'égouttement dans la machine.

✓ Le distributeur est de nouveau opérationnel.



CONSEIL

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

6.9.4 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.

Diagram illustrating the service menu interface when the door is open. The interface displays several options and status information:

- Buttons: (A) Nettoyage, (B) Statistiques sur la clé USB, (C) Utilisateur, Approvisionnement, Opérateur, Technicien.
- Statut machine (D) OK
- Statistiques (E):
 - Numéro de distributeur 0
 - Date/heure 11:55:00
 - Ventes totales 1000
 - Ventes jusqu'à entretien 15000
 - Litres jusqu'au changement de filtre 5000

6.9.5 Droits d'accès/ se connecter

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

La programmation du code d'accès est décrit au chap. « 8.7 Codes d'accès » à la page 58.

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.

6.9.6 Réservoir d'eau (en option)

6.9.6.1. Monter le réservoir d'eau

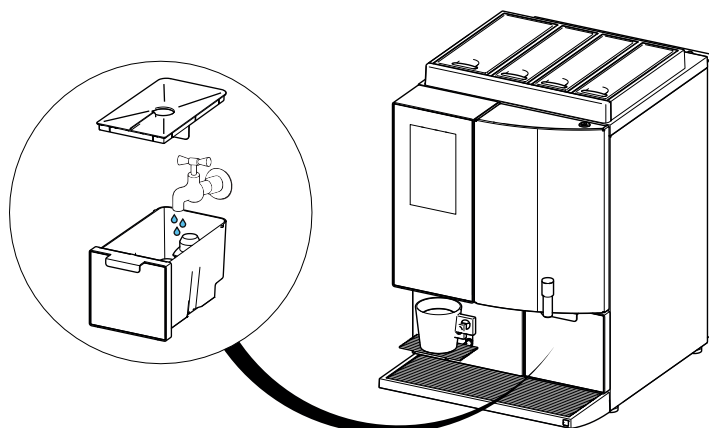
Lorsque le réservoir est vide, un message correspondant s'affiche sur l'écran.

1. Retirer le tiroir avec le réservoir d'eau.
2. Remplir d'eau fraîche ; le couvercle peut être retiré si souhaité.
3. Rentrer le réservoir d'eau dans la machine jusqu'à la butée.



PRUDENCE ! Risque de brûlure

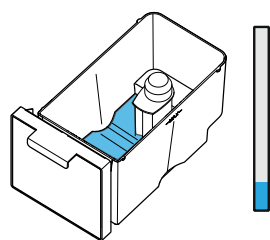
De l'eau chaude va être distribuée. Ne pas mettre la main sous l'écoulement de boisson.



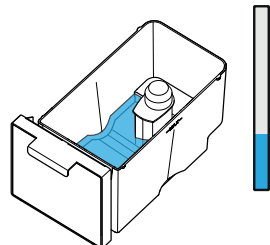
✓ Le réservoir d'eau est monté.

6.9.6.2. Respecter le niveau de remplissage

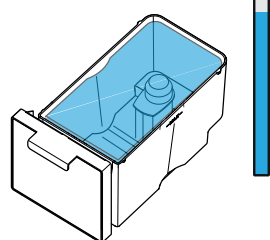
Respecter les niveaux de remplissage dans le réservoir d'eau. Pour des raisons techniques, il y aura toujours une quantité d'eau restante, même quand le message « réservoir d'eau vide » s'affiche.



Quantité d'eau minimum d'env. 0,5 litre
La connexion de filtre doit toujours rester sous l'eau.



Quantité d'eau restante d'env. 0,8 litre
En-dessous de ce niveau, le message « Réservoir d'eau vide » s'affiche.
Ceci permet de garantir la distribution complète d'un produit de maximum 0,3 litre.



Volume total d'env. 3,5 litres
Volume de remplissage d'env. 2,6 litres

6.9.6.3. Monter un nouveau filtre à eau

Si vous ne pouvez pas faire un filtrage de l'eau en amont, il faudra installer un filtre à eau dans le réservoir d'eau.

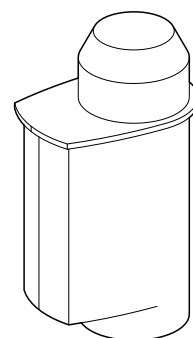
Moyens utilisés :

filtre à eau Brita, n° de réf. : 417 00 079 00

Mesure :

1. Ouvrir la porte de la machine.
2. Sélectionner [Gestionnaire] / [Entretien] / [Changement de filtre].
3. Suivre les instructions sur l'écran.

✓ Le filtre à eau a été installé dans le réservoir d'eau.



6.9.7 Module de lait (en option)

Utiliser du lait en brique ou en bouteille en verre

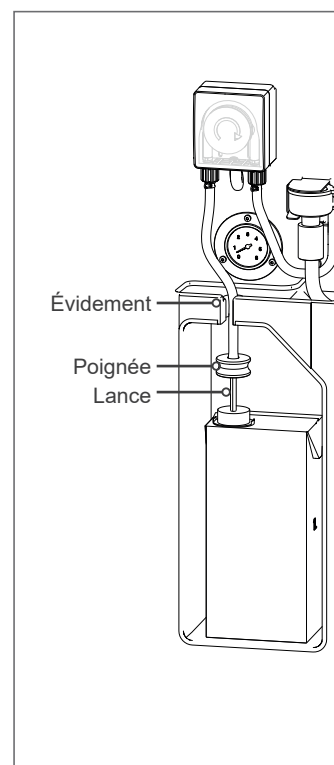
Mesure :

1. Ouvrir la porte du module de lait.
2. Ouvrir la brique ou la bouteille en verre et mettez-la dans le module.
3. Essuyer la lance avec un chiffon propre à usage unique avant de la placer immédiatement, sans autre contact, dans la brique. L'extrémité de la lance doit reposer sur le fond de la brique afin d'absorber le plus de lait possible.
4. Placer enfin le tuyau dans l'évidement.
5. Refermer la porte du module de lait.

Informez le logiciel

Procédures

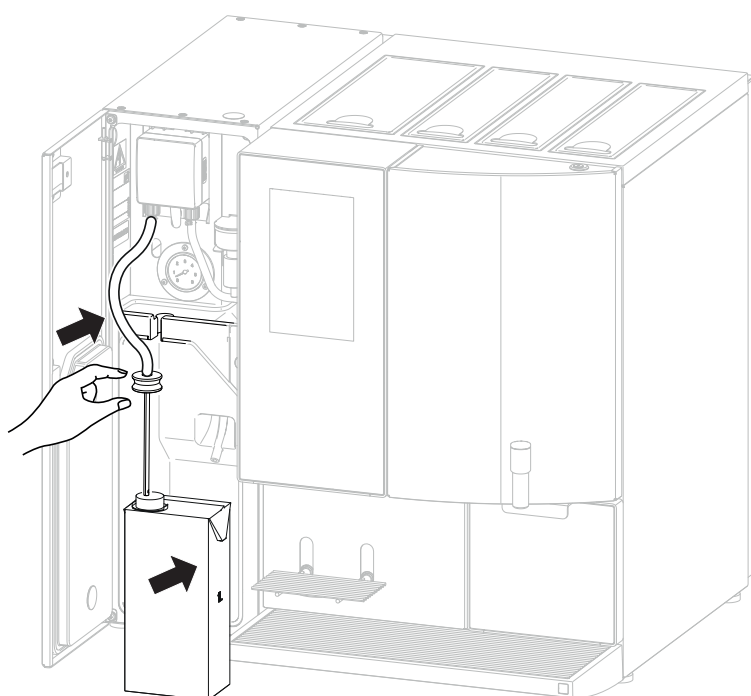
1. Appeler le menu abrégé de service .
 2. Sélectionner [Lait].
 3. Saisir la quantité de lait absolue à l'aide des touches Moins/plus.
 4. [Valider la quantité de lait] ou [Valider la quantité de lait et aspirer]
 5. Quitter le menu avec .
- La brique de lait a été remplacée.



CONSEIL

Avant d'introduire la lance dans la brique, il faudra d'abord la nettoyer avec un chiffon humidifié à usage unique. Tenir la lance par sa poignée.

Il est recommandé d'aspirer le lait avant de le mettre à disposition. Placer pour cela une tasse sous l'écoulement de la boisson pour recueillir le lait.

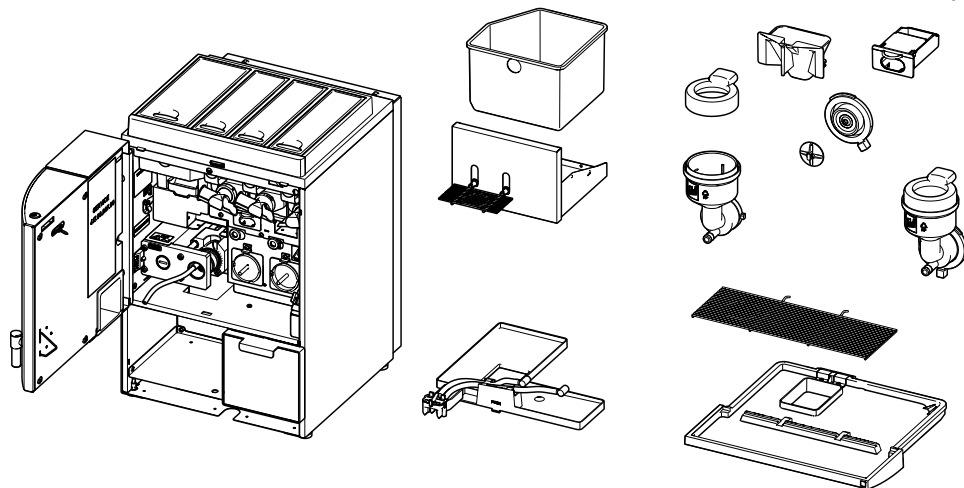


6.9.8 Arrêter provisoirement la machine (week-end)

6.9.8.1. 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 poser sur un torchon de cuisine dans un lieu propre.

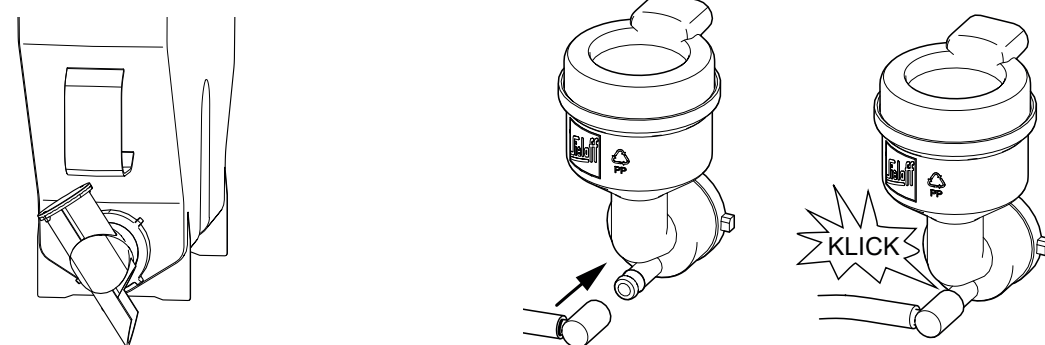
Lors de la remise en service de la machine, il faudra remonter correctement les pièces sans l'aide d'outils.



Monter et démonter la rampe de produit / le coude à plat

Pousser la rampe de produit vers le haut : l'écoulement est fermé.

Démonter le coude à plat de l'écoulement du mixeur.



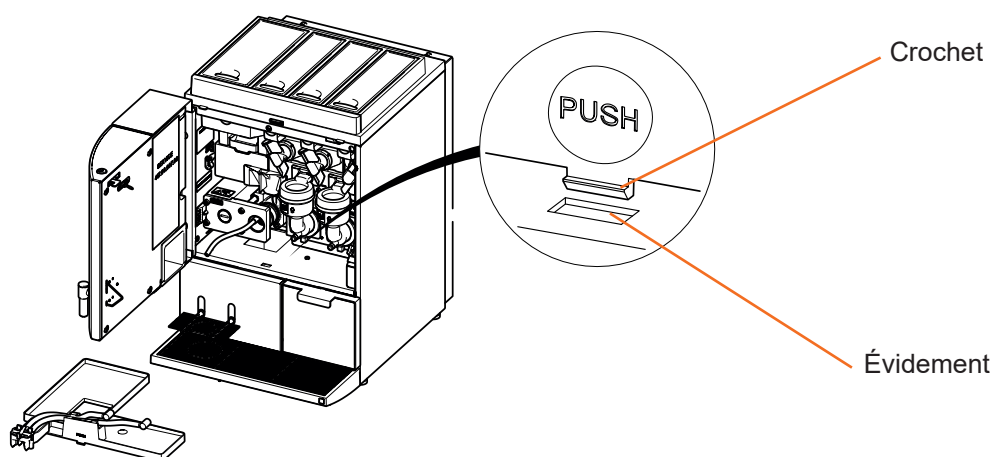
Écoulement fermé.

Lors du remontage, appuyer avec force sur le coude à plat (clic)

Monter et démonter la paroi intermédiaire

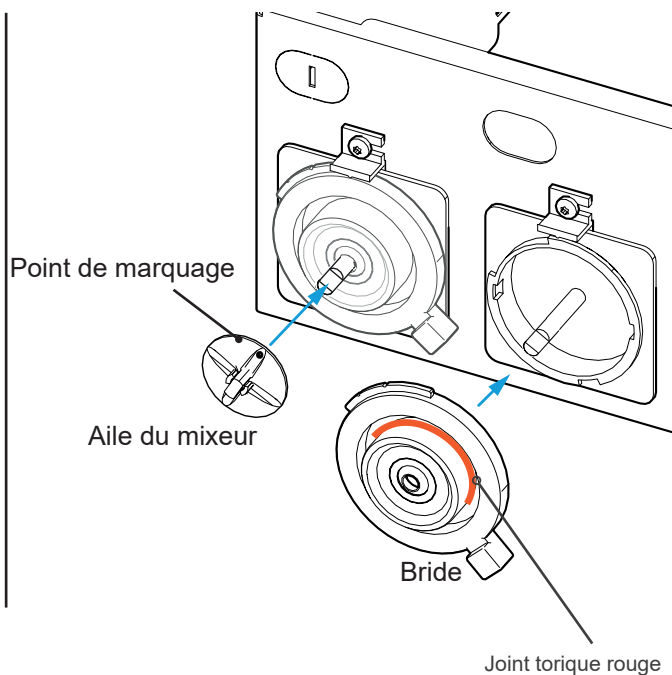
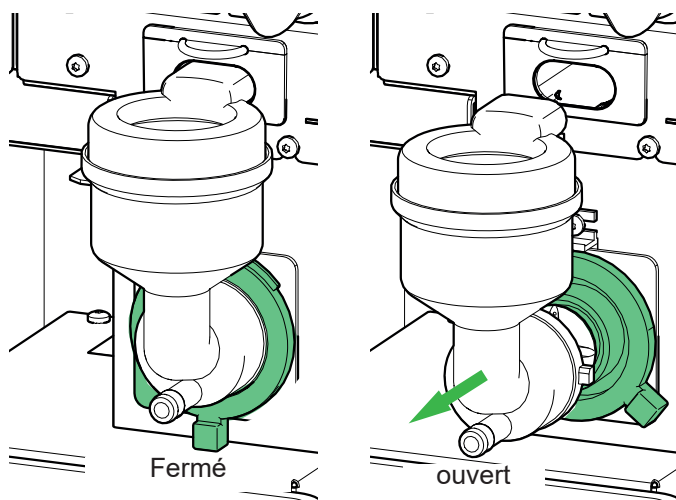
Pour retirer la paroi intermédiaire, appuyer sur le point de pression PUSH et soulever légèrement la paroi intermédiaire.

Lors du remontage de la paroi, il faut que le crochet s'enclenche dans l'encoche.



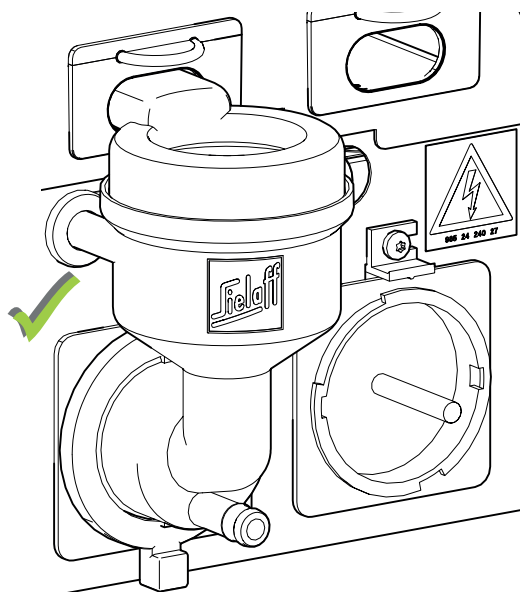
Monter et démonter l'unité de mixage

- Tourner la bride verte de la position 6h00 à la position 5h00.
- Retirer le bol du mixeur vers l'avant.
- Retirer l'aile du mixeur.
- Tourner la bride verte vers la prochaine position d'enclenchement.
- Retirer la bride.



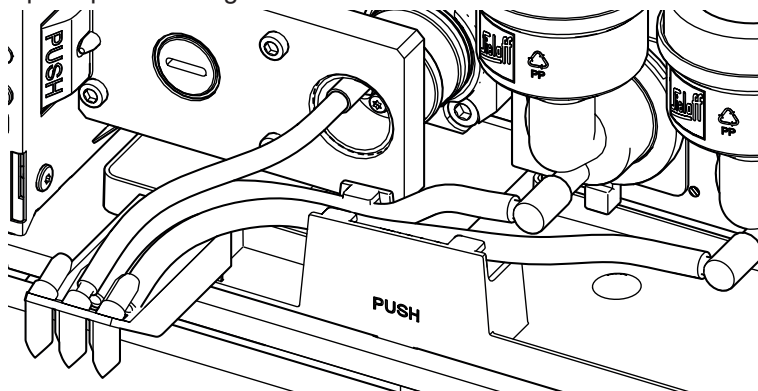
- Il doit y avoir un joint torique rouge derrière la bride.
- Poser la bride sur l'axe (la poignée doit se trouver sur la position 05h00).
- Insérer l'aile de mixeur dans l'axe. Le repère se trouvant sur l'aile du mixeur doit être aligné sur le méplat de l'axe ! Un déclic doit bien se faire entendre (clic), indiquant que l'aile de mixeur est positionnée correctement.

- Assemblez le bol mélangeur de manière à ce que les buses à l'arrière soient bien alignées.
- Monter maintenant le bol mélangeur dans la machine : l'aspiration d'air doit bien s'enclencher en haut.
La buse pour l'eau doit s'enclencher dans le joint.
- Tourner la poignée de la bride de la position 05h00 vers la position 06H00. Le bol mélangeur est bien serré.



Poser les câbles

Il est important que les tuyaux soient posés en pente descendante pour ne pas former de renforcements où du liquide pourrait stagner.

**Ouvrir les rampes de produits**

Tourner les rampes de produits vers le bas (en position de vente) en les mettant au centre du bol mélangeur. Pour éviter des pannes de fonctionnement, ne pas oublier d'ouvrir les rampes de produits !



Rampes de produits ouvertes ; position de vente

7. Nettoyage

Interventions journalières

Pièce de montage	Mesure	Chapitre	Aides à l'entretien
Infuseur, rampes de produits	Enlever la poudre à l'extérieur	« 7.1.1 Infuseur, rampes de produits » à la page 45	Pinceau
Infuseur, bol mélangeur	Lancer programme de nettoyage	« 7.1.2 Lancer le programme de nettoyage (machine sans module de lait) » à la page 45	Tablette de nettoyage
En option : infuseur, bol mélangeur, module de lait		« 7.1.3 Lancer le programme de nettoyage (machine avec module de lait) » à la page 46	Tablette de nettoyage Nettoyant pour mousser de lait
Bac, grille d'égouttement	Vider et nettoyer le cas échéant	« 7.1.4 Bac et grille d'égouttement » à la page 47	Liquide vaisselle, chiffon
Bac de marc de café	Vider et nettoyer	« 7.1.5 Bac de marc de café » à la page 47	Liquide vaisselle, chiffon
Repose-tasses	Nettoyer	« 7.1.6 Repose-tasses » à la page 47	Liquide vaisselle, chiffon
Écoulement des boissons	désassembler et nettoyer	« 7.1.7 Écoulement des boissons » à la page 47	Liquide vaisselle, chiffon
Entonnoir de poudre de café	Nettoyer	« 7.1.8 Entonnoir de poudre de café » à la page 47	Pinceau
Partie frontale, surfaces extérieures	Nettoyer	« 7.1.9 Nettoyer la partie frontale et les surfaces extérieures » à la page 47	Nettoyant pour vitre, chiffon

Interventions hebdomadaires

Pièce de montage	Mesure	Chapitre	Aides à l'entretien
Unité de mixage	désassembler et nettoyer	« 7.2.1 Unité de mixage » à la page 48	Liquide vaisselle, chiffon
Extérieur du caisson	Nettoyer	« 7.2.2 Extérieur du caisson » à la page 48	chiffon humide
Mousseur de lait (en option)	Désassembler et nettoyer (plus d'une fois si possible)	« 7.2.3 Mousseur de lait (uniquement en combinaison avec un module de lait) » à la page 49	Solution de nettoyage

Interventions mensuelles

Pièce de montage	Mesure	Chapitre	Aides à l'entretien
Tiroir d'aspiration	Nettoyer	« 7.3.1 Tiroir d'aspiration » à la page 50	Liquide vaisselle, chiffon
Nettoyer l'écoulement direct (en option)	Vérifier, nettoyer le cas échéant	« 7.3.2 Nettoyer l'écoulement direct (en option) » à la page 50	liquide vaisselle, brosse
Surfaces de glissement du repose-tasses	Vérifier, nettoyer le cas échéant	« 7.3.3 Rails de réglage du repose-tasses » à la page 50	Liquide vaisselle, chiffon
Réservoir d'eau (en option)	Nettoyer	« 7.3.4 Réservoir d'eau (en option) » à la page 51	Liquide vaisselle, chiffon
Rincer le chauffe-eau à vapeur	Lancer programme de nettoyage	« 7.3.5 Rincer le chauffe-eau à vapeur (uniquement en combinaison avec un module de lait) » à la page 52	

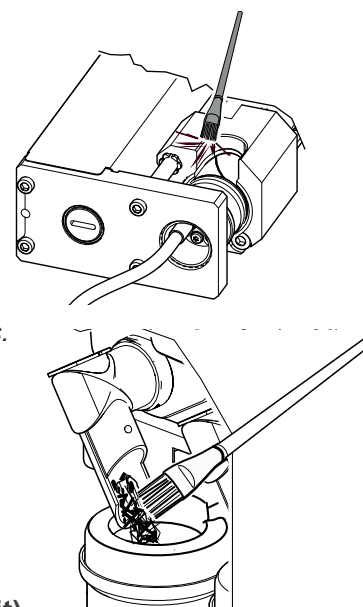
Interventions semestrielles

Pièce de montage	Mesure	Chapitre	Aides à l'entretien
Bacs à grains et de produits instantanés	Nettoyer	« 7.4.1 Bacs à grains et de produits instantanés » à la page 53	Liquide vaisselle, chiffon

7.1 Interventions journalières

7.1.1 Infuseur, rampes de produits

1. Ouvrir la porte de la machine.
2. Retirer la poudre de café se trouvant au-dessus de l'infuseur à l'aide du pinceau fourni.
3. Retirer les restes de poudre des rampes de produits. Les restes tombent dans le bol mélangeur et seront éliminés avec le programme de nettoyage décrit ci-après.



7.1.2 Lancer le programme de nettoyage (machine sans module de lait)



CONSEIL

Le nettoyage va durer environ 7 minutes. Un message s'affiche lorsque le programme de nettoyage est interrompu ou stoppé prématurément. Il faudra alors le relancer.

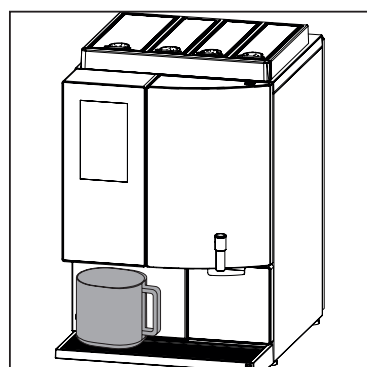
L'infuseur et les bols mélangeurs vont être nettoyés à l'eau bien chaude.

Produits d'entretien

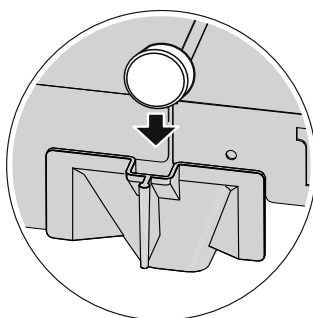
Pastilles de nettoyage, n° de réf. : 402 00 919 00

Procédures

1. Placer le récipient de nettoyage sous l'écoulement des boissons.
2. Appuyer sur la touche du menu abrégé de service .
3. [Nettoyage...].
4. [Effectuer le nettoyage complet].
5. [Lancer le nettoyage].
6. La machine fait un prérinçage.
- Elle demandera ensuite de mettre une pastille de nettoyage dans l'infuseur.
7. Ouvrir la porte de la machine.
8. Mettre une pastille de nettoyage dans la fente de la rampe de produit.
9. [Continuer le nettoyage].
10. Retirer le récipient après la fin du nettoyage.
11. Remettre le bac de marc et d'égouttement.



✓ Le programme de nettoyage quotidien a été effectué.



7.1.3 Lancer le programme de nettoyage (machine avec module de lait)



CONSEIL

Ce programme de nettoyage durera environ 6 minutes. Un message s'affiche lorsque le programme de nettoyage est interrompu ou stoppé prématurément. Il faudra alors le relancer.

L'infuseur, les bols mélangeurs et le module de lait vont être nettoyés à l'eau bien chaude.

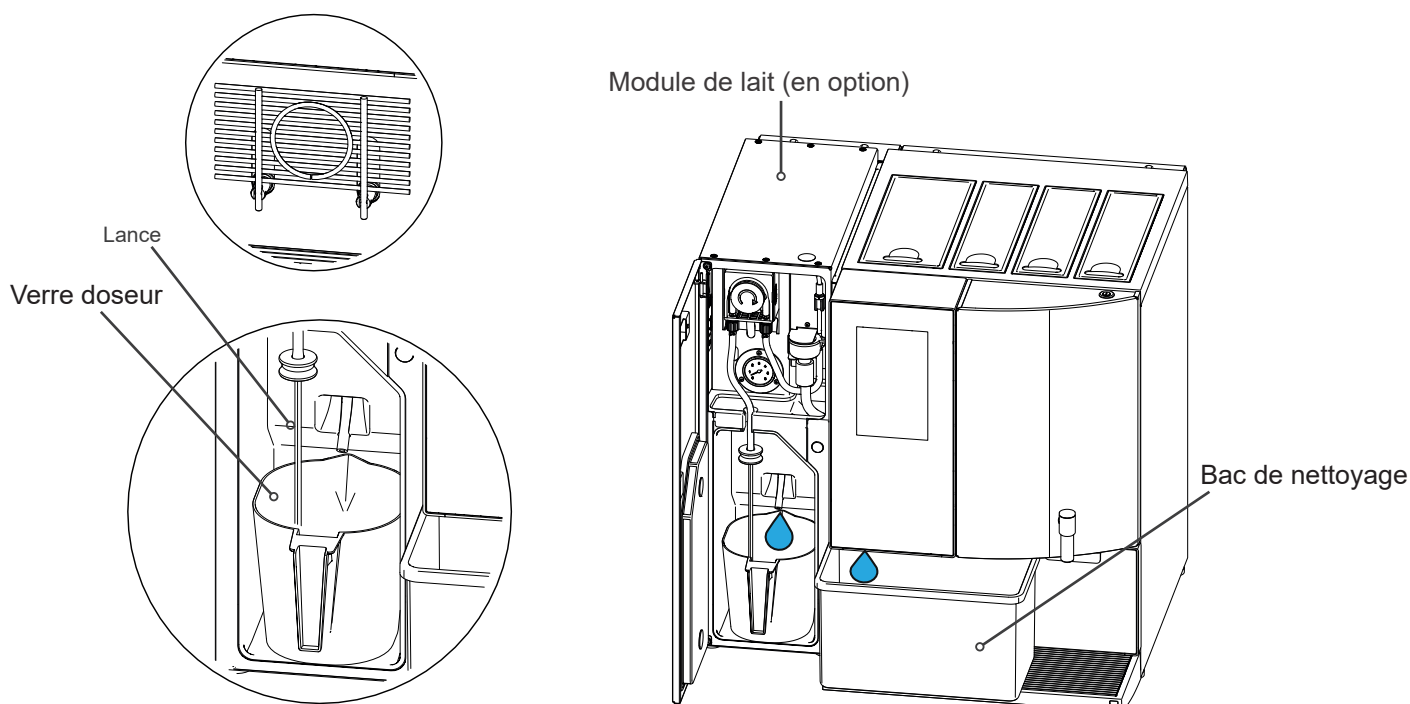
Produits d'entretien

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

Nettoyant pour mousser de lait, n° de réf. : 998 00 119 57

Procédures

1. Retirer le récipient se trouvant dans le module de lait.
2. Mettre le verre doseur avec la lance dans le module de lait.
3. Placer le récipient de nettoyage sous l'écoulement des boissons.
4. Appuyer sur la touche du menu abrégé de service .
5. [Nettoyage...].
6. [Effectuer le nettoyage complet].
7. [Lancer le nettoyage].
8. La machine fait un prérinçage.
 - Elle demandera ensuite de mettre une pastille de nettoyage dans l'infuseur.
 - Un message va s'afficher demandant de verser le produit nettoyant pour le mousser de lait dans le verre gradué.
9. Ouvrir la porte de la machine.
10. Mettre une pastille de nettoyage dans la fente de la rampe de produit.
11. Verser le produit nettoyant pour mousser de lait dans le verre doseur.
12. [Continuer le nettoyage].
13. Quand le nettoyage a été achevé, retirer le bac de nettoyage et le verre doseur.
14. Remettre les bac de marc et d'égouttement.
 - Le distributeur se remet ensuite en mode d'exploitation.
 - ✓ Le programme de nettoyage quotidien a été effectué.



7.1.4 Bac et grille d'égouttement

1. Sortir le bac de collecte d'eau vers l'avant.
2. Nettoyer le bac d'égouttement et la grille avec un chiffon et du liquide vaisselle.
3. Remplacer la grille sur le bac.
4. Veiller à ce que les contacts du bac d'égouttement soient bien secs.
5. Remettre le bac dans le distributeur.

✓ Le bac d'égouttement et la grille ont été nettoyés.

7.1.5 Bac de marc de café

1. Sortez pour cela le tiroir du bac de marc avec le bac de marc vers l'avant.
2. Retirer le sac poubelle contenant le marc de café du bac de marc.
3. Mettre un nouveau sac poubelle dans le bac de marc et replacer celui-ci dans le distributeur. Veiller à ce que le bac actionne bien le contact lorsqu'il est remis dans le DA.

▪ Si les sacs poubelles ne sont pas utilisés, nettoyer alors le bac de marc quotidiennement !

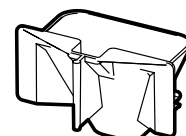
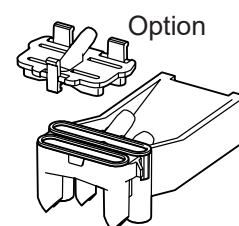
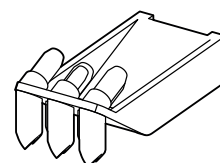
✓ Le bac de marc est maintenant opérationnel.

7.1.6 Repose-tasses

1. Tirer sur le repose-tasses pour le sortir.
2. Le nettoyer.
3. Le remonter ensuite (aimant).

7.1.7 Écoulement des boissons

1. Ouvrir la porte du distributeur.
2. Avant de retirer tous les tuyaux raccordés à la distribution des boissons, garder en mémoire leur position de raccordement.
3. Sortir le bac intermédiaire avec l'écoulement vers l'avant.
La distribution des boissons peut être poussée vers le haut pour la sortir de son guidage.
4. Nettoyer la distribution des boissons à fond (démonter en premier si nécessaire) avec un chiffon et un liquide vaisselle. La distribution des boissons peut être nettoyée en machine à max. 65°C. Le remontage s'effectue dans l'ordre inverse.



7.1.8 Entonnoir de poudre de café

1. Retirer l'entonnoir de poudre vers l'avant.
2. Le nettoyer avec de l'eau très chaude et du liquide vaisselle.
3. Veiller à bien le sécher après le nettoyage.
4. Veiller à le remonter correctement (il faudra le pousser à fond pour le rentrer).

7.1.9 Nettoyer la partie frontale et les surfaces extérieures

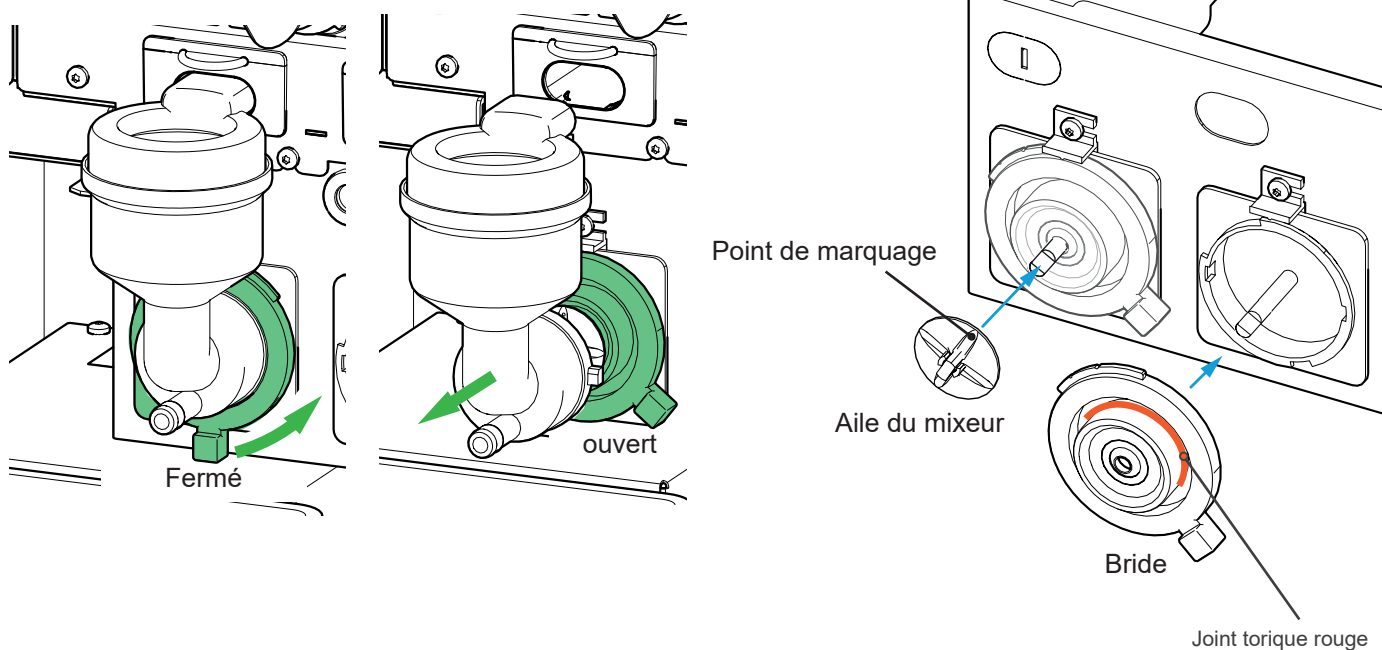
Il n'est accordé que quelques secondes pour nettoyer l'écran avec un chiffon humide. Un minuteur s'affiche.

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

7.2 Interventions hebdomadaires

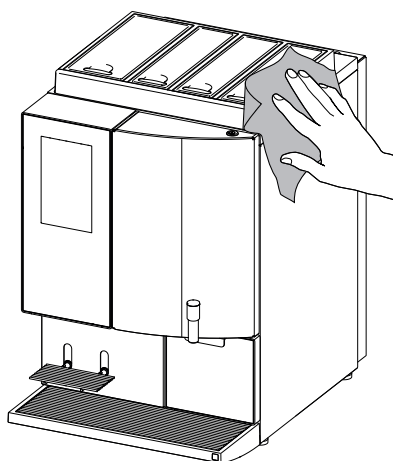
7.2.1 Unité de mixage

1. Pousser les rampes de produits vers le haut.
2. Retirer le coude à plat de l'écoulement.
3. Tourner la bride verte dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (position d'enclenchement : de 6h00 à 5h00).
4. Retirer le boîtier du mixeur vers l'avant.
5. Retirer l'aile du mixeur de son axe.
6. Tourner la bride verte dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de crantage.
7. Sortir la bride verte de l'axe.
8. Nettoyer toutes les pièces à fond.
9. Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse.
Faire très attention 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) ;



7.2.2 Extérieur du caisson

Nettoyer et entretenir l'extérieur du caisson avec les produits de nettoyage appropriés.



7.2.3 Mousseur de lait (uniquement en combinaison avec un module de lait)

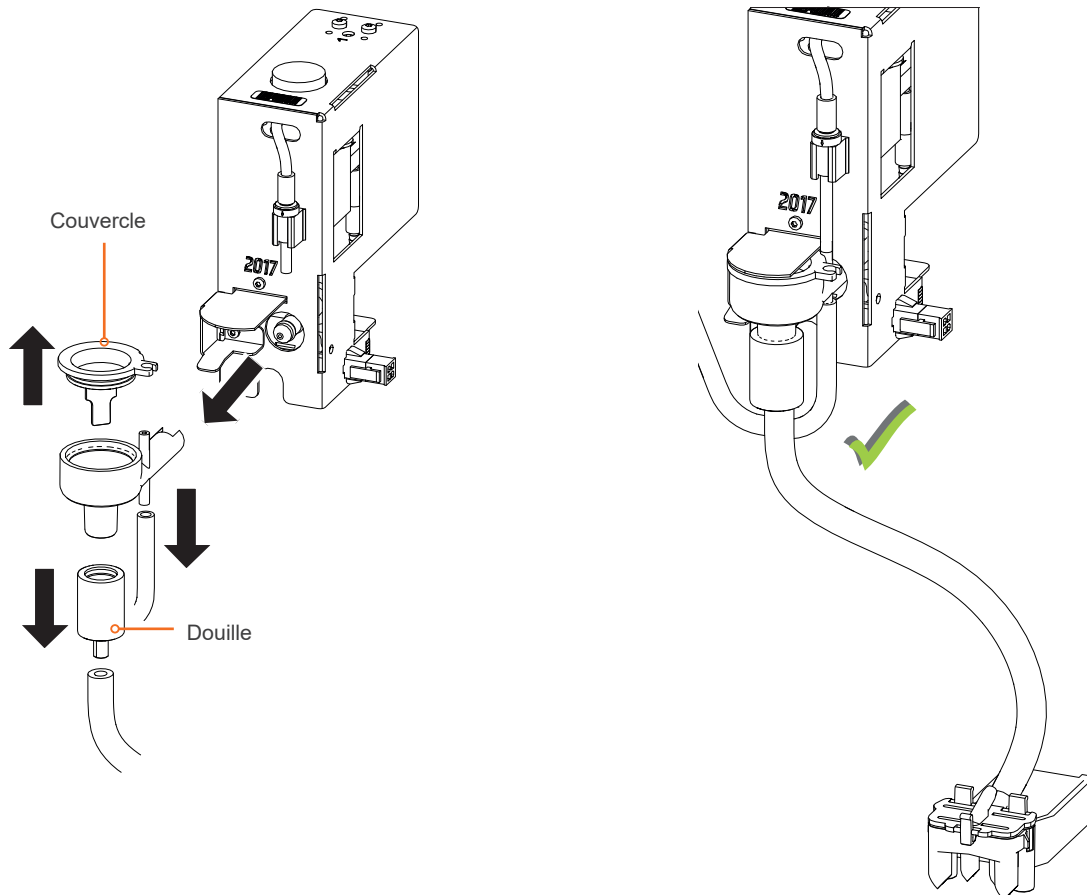
Procédures

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. Soulever le couvercle et la douille
4. Faire 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

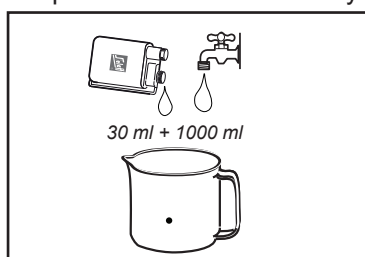
Remontage

Procédures

1. Positionner le couvercle avec l'encoche contre la buse verticale et presser le bien pour le rentrer (Il ne faut surtout pas écraser le joint ; si nécessaire humidifier celui-ci avec de l'eau)
2. Remettre la douille
3. Rentrer le mousseur de lait en le pressant vigoureusement dans son support (ne pas le tourner)
4. Bien fixer les tuyaux (3 tuyaux)



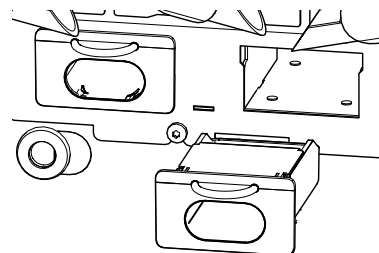
Préparer la solution de nettoyage



7.3 Interventions mensuelles

7.3.1 Tiroir d'aspiration

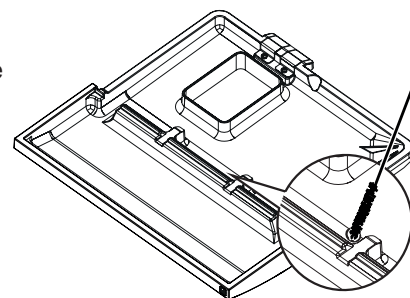
1. Démontez le mixeur.
2. Sortir le tiroir d'aspiration.
3. Nettoyer le tiroir d'aspiration.
4. Remonter les pièces séchées.



7.3.2 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'égouttage peut ainsi s'évacuer directement. Il n'y a plus besoin de vider le bac d'égouttage. La conduite quant-à-elle doit être nettoyée avec une brosse.

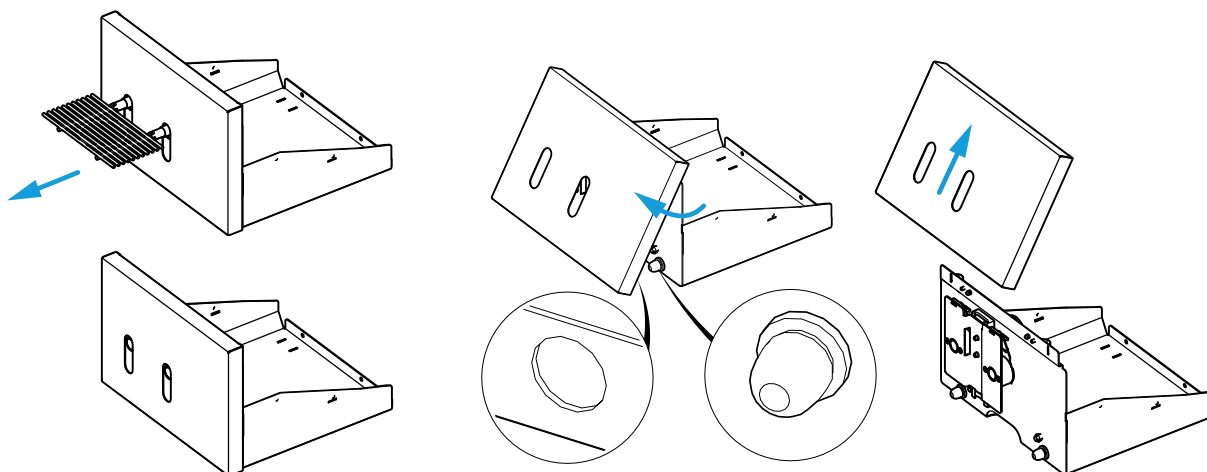
1. Retirez le bac d'égouttement avec sa grille.
2. Nettoyez le bac d'égouttement.
3. Nettoyer l'écoulement direct et les guidages de tuyaux avec la brosse fournie.



7.3.3 Rails de réglage du repose-tasses

En cas de besoin, le cache du tiroir du bac de marc peut être retiré pour le nettoyage des rails de réglage du repose-tasses.

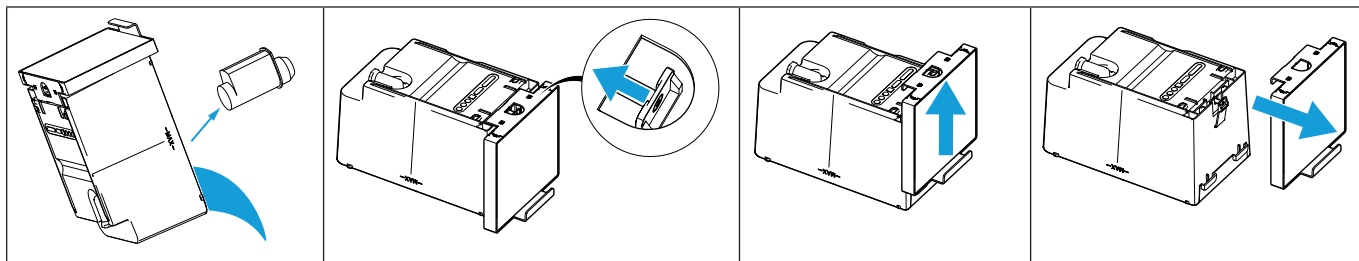
1. Pousser le repose-tasses vers le haut avant de le retirer (il faut surmonter la force magnétique).
2. Basculez le cache en le prenant par le bas pour le sortir.
3. Retirez ensuite le cache vers le haut.
4. Nettoyez les rails de réglage avec un chiffon et du liquide vaisselle. Le remontage s'effectue dans l'ordre inverse.



7.3.4 Réservoir d'eau (en option)

7.3.4.1. Démontez le réservoir d'eau

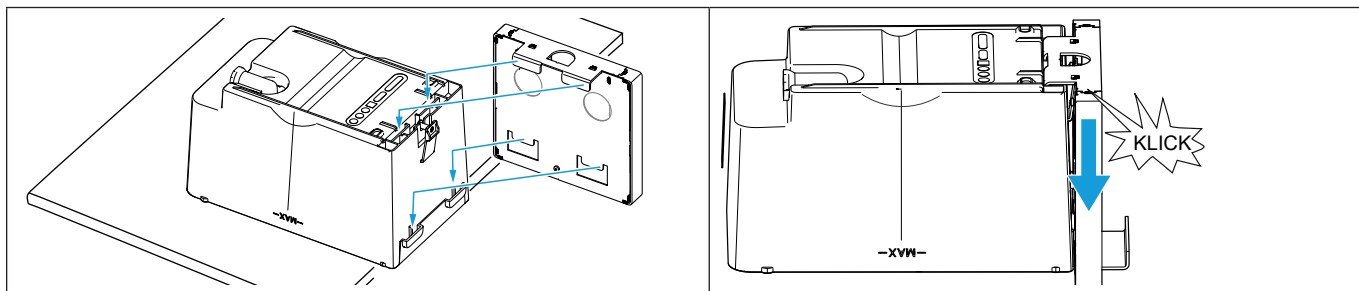
1. Retirer le réservoir d'eau et le vider.
 2. Retirer le filtre à eau (en option) en veillant à ce que l'eau ne goutte pas.
 3. Actionner la patte de déverrouillage sur la partie inférieure puis décrocher le cache frontal du réservoir.
- Il faut séparer le cache frontal et le réservoir pour les nettoyer.



7.3.4.2. Réassembler le réservoir d'eau

1. Retourner le réservoir d'eau et le poser sur le bord d'une table.
2. Placer le cache frontal contre le réservoir de sorte que les pattes rentrent dans les encoches prévues à cet effet.
3. Presser le cache vers le bas jusqu'à entendre un bruit d'enclenchement.

✓ Le réservoir d'eau est assemblé.



7.3.4.3. Nettoyer le réservoir d'eau

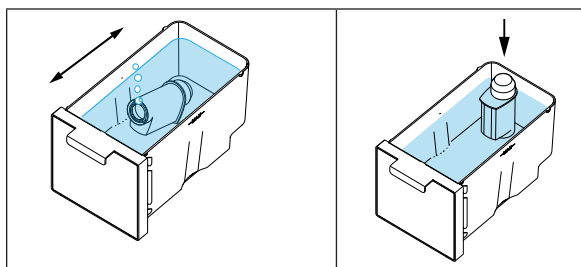
Le réservoir d'eau optionnel ne sera **pas** nettoyé.

1. Bien nettoyer le réservoir d'eau avec une solution contenant du liquide vaisselle.
2. Bien rincer ensuite à l'eau claire.
3. Sécher l'extérieur du réservoir.

✓ Le réservoir d'eau a été nettoyé.

7.3.4.4. Remarque relative au filtre d'eau (en option)

Le filtre d'eau doit, si possible, être toujours rempli d'eau. Il est aussi possible de l'incliner sous l'eau. Il sera plongé sous l'eau dans le logement prévu à cet effet dans le réservoir d'eau.



7.3.5 Rincer le chauffe-eau à vapeur (uniquement en combinaison avec un module de lait)



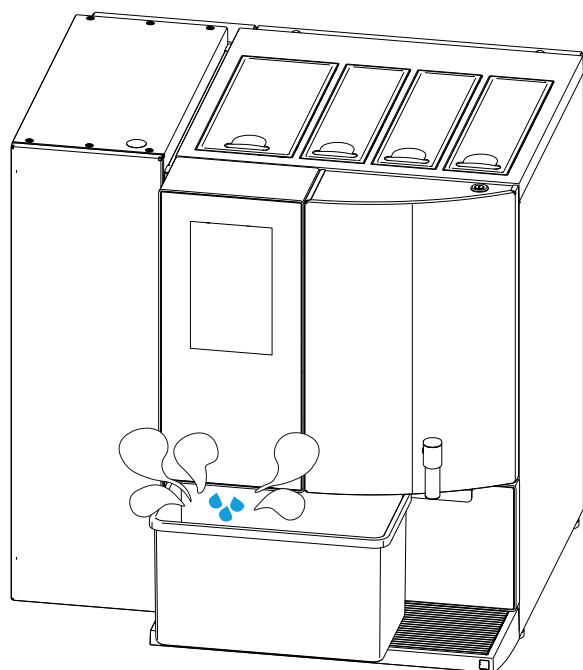
CONSEIL

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 la raison pour laquelle il faut effectuer régulièrement un rinçage du chauffe-eau.

- 2,5 l d'eau vont être utilisés.
- Le réservoir d'eau (en option) doit être rempli jusqu'au marquage « Max. ».
- Le rinçage du chauffe-eau à vapeur dure env. 5 mn.

Procédures

1. *Placer le bac de nettoyage sous la distribution de boisson.*
 2. *Appuyer sur la touche du menu abrégé de  service.*
 3. *[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.



7.4 Interventions semestrielles

7.4.1 Bacs à grains et de produits instantanés

Les bacs doivent être nettoyés de temps en temps.

Vous avez besoin

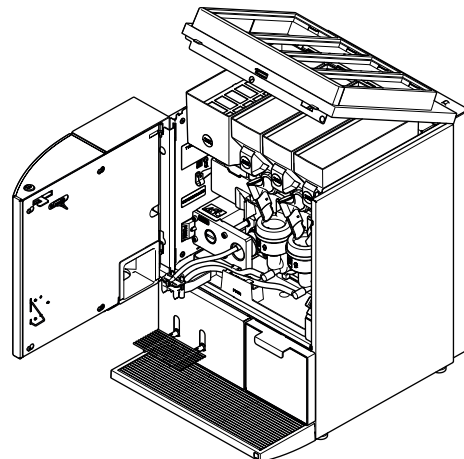
- d'un torchon de cuisine / chiffon à usage unique
- d'eau et de liquide vaisselle

Veillez procéder de la manière suivante :

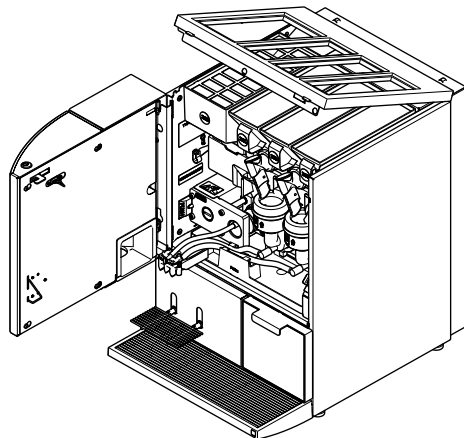
1. Ouvrir la porte de la machine.
2. Tirer la vanne de fermeture vers l'avant.
3. Retirer le couvercle de la machine.
4. Retirer les bacs vers le haut.
5. Les vider puis les nettoyer à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle.
6. Bien les sécher.
7. Les remonter correctement et les remplir.
8. Presser la vanne de fermeture vers le bas.
9. Placer les couvercles correctement.

✓ Les bacs à grains et de produits instantanés ont été nettoyés.

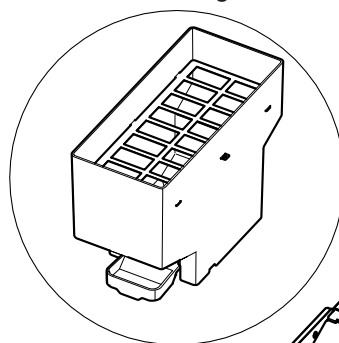
Couvercle du caisson de la
HO Siamonie smart



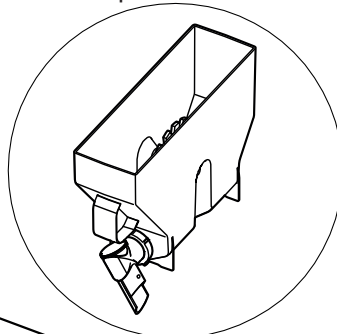
Couvercle du caisson de la
HO Siamonie smart XL



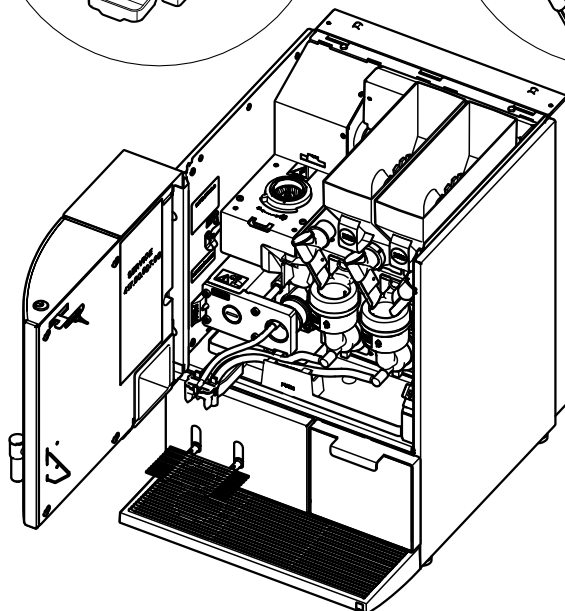
Bac à grains



Bacs de produits instantanés



Vanne de fermeture



8. Programmation de la machine

8.1 Illustrations IHM

Écran de démarrage

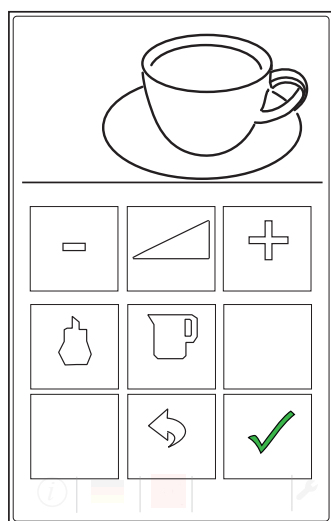


Écran de sélection principal

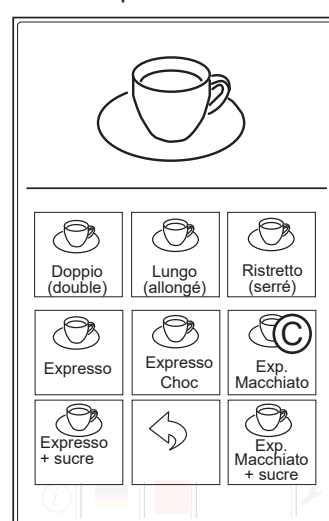


Ces deux écrans s'affichent toujours.

Niveau d'affinement

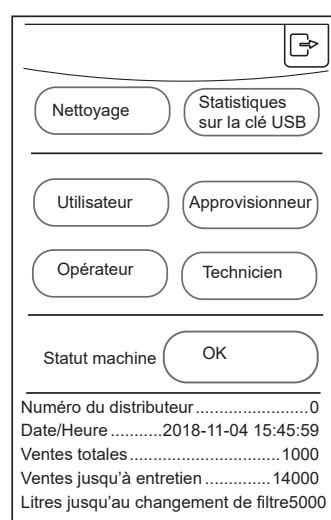


Niveau Expressi



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

Menu de Service



Travaux de maintenance

Droits d'accès

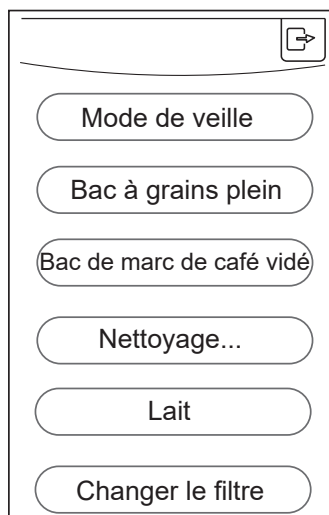
Avertissements/messages d'erreurs

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 : se déroule entre les ventes

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

8.2 Formats des images de produits et du 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

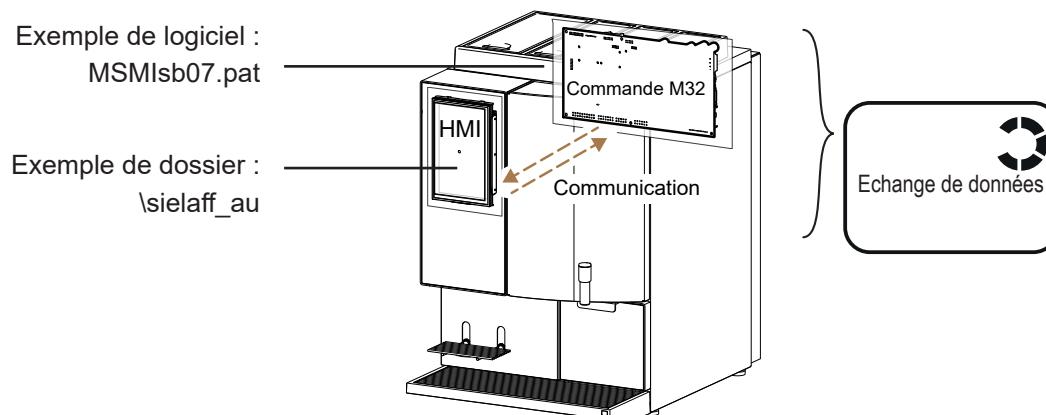
8.3 Commande VMC et IHM



CONSEIL

Lors de la mise à jour de logiciel, 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].



8.4 Mise à jour de la Siamonie Smart



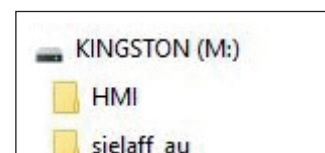
CONSEIL

- 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 mis qu'à la disposition des clients enregistrés. Vous devrez disposer d'une adresse email et d'un mot de passe.

Procédures

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 - Siamonie Smart - Logiciel - Siamonie Smart
4. Télécharger le logiciel.
 - Le fichier zippé sera sauvegardé en général 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 avec précaution.
8. Sur le distributeur : ouvrir la porte de la machine.
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) und [Kennung überschreiben].

8.5 Téléchargement du logiciel

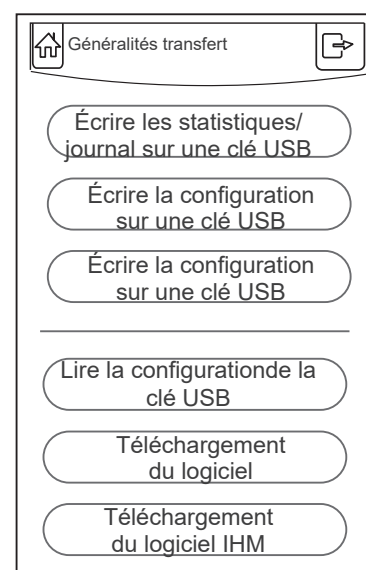
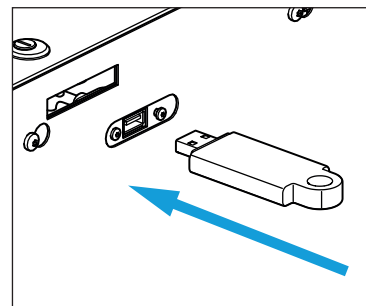
La commande M32 se trouvant à l'arrière du distributeur est aussi commandée par le logiciel. Le transfert du logiciel actuel doit être déclenché manuellement en général. Le logiciel peut s'intituler p. ex. « MSMIsb07.pat » et se trouver dans le sous-dossier VMC.

Conditions

Clé USB avec les dossiers IHM et sielaff_au.

Procédures

1. Sur le distributeur : ouvrir la porte de la machine.
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.



8.6 Version de logiciel de la machine

Procédures

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
 - La version pat/T/MSMALs915 par exemple s'affiche.

8.7 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].

Conditions

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

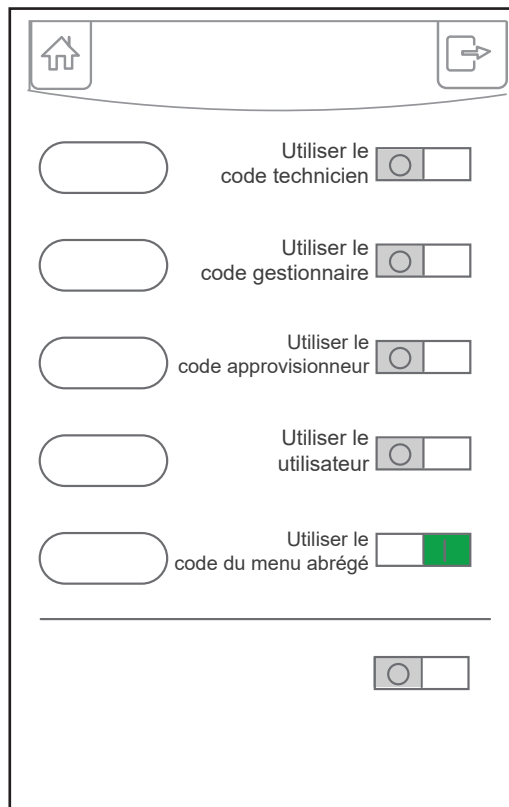
Droits d'accès

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 le menu avec .




CONSEIL

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

9. Programmations spéciales

Procédures

1. Ouvrir la porte de la machine.
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	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, 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 sur lait en poudre quand « plus de lait » s'affiche.	À défaut [activé] Uniquement si un module de lait est utilisé. Variantes Siamonie Smart 2101 FM/ 3201/ 3202 FM S'il n'y a plus de lait frais, la machine basculera automatiquement en mode « lait en poudre » pour que la vente puisse se poursuivre.
32	Laisser la soupape de l'infuseur ouverte entre la préinfusion et l'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 + 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 revalorisation des cartes 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) Lorsque le lait est vide, il n'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.

10. Index

A		
Abréviation.....	32	
Abréviations produits principaux.....	27	
Assistance téléphonique.....	4	
B		
Bac d'égouttement.....	37	
Bac de marc de café.....	65	
Bac de produits.....	65	
C		
CAF1 (abréviation)	27	
Codes d'accès.....	58	
Codes d'erreurs.....	66	
Conditions d'installation.....	14	
Conseils de sécurité	6	
Contacts du bac d'égouttement.....	37, 47	
Coupe-circuit	65	
D		
Démarrage direct.....	32	
Dimensions.....	65	
Dureté de l'eau	65	
E		
Écran de sélection principal.....	54	
F		
Formats des images de produits	55	
I		
Insérer la clé de service.....	64	
Installer un filtre d'eau	51	
Installer un nouveau filtre à eau	39	
Interrupteur général	10	
Interventions hebdomadaires	44	
Interventions journalières	44	
Interventions mensuelles.....	44	
M		
Mise hors service.....	70	
Modèle de machine	4	
Modifier les sélections	26	
N		
Nettoyage	44	
Nettoyer le réservoir d'eau	51	
Niveau d'affinement.....	54	
Niveau expressi	33, 54	
O		
Ouvrir la porte avec la clé.....	13	
P		
Paroi intermédiaire	41	
Peaufiner le goût des boissons	26	
Poids	65	
Pression d'eau.....	65	
Prise MDB	10	
Programme de nettoyage.....	45, 46	
Programmer des prix	35	
Puissance consommée	65	
Q		
Quantité de boisson.....	65	
R		
Raccordement d'eau	10, 65	
Raccordement électrique.....	65	
Raccordement électrique.....	65	
Recette	32	
Régime du mixeur	65	
Réservoir d'eau (en option)	16	
Rincer le chauffe-eau à vapeur	52	
S		
Se connecter	38	
Sélection additionnelle.....	32	
Surface d'installation	15	
T		
Téléchargement du logiciel.....	57	
Température ambiante.....	65	
Température du chauffe-eau	65	
Touche du menu abrégé de service	55	
U		
Usage conforme	7	
V		
Variante	5	
Variante de machine.....	5	
Version de logiciel de la machine	57	

11. 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]

12. 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.

Configuration

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 en fait l'écran tactile de la porte. Il est composé d'un PC et d'un logiciel.

VMC

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

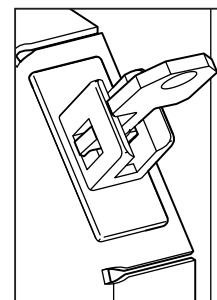
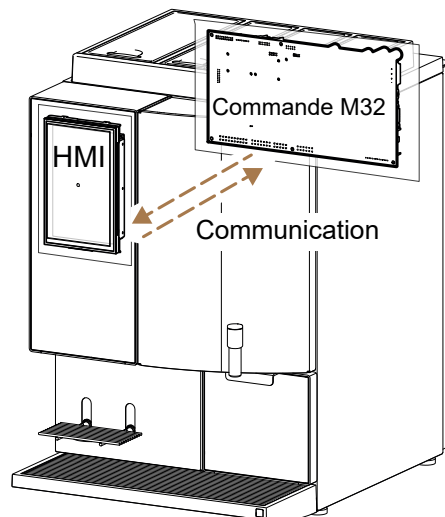
Interface MDB

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 !



13. Fiche technique

Dimensions	Siamonie Smart TS-01 (H x L x P) 545 x 380 x 540 mm			
	HO Siamonie Smart TS-01 XL (H x L x P) 580 x 380 x 540 mm			
Poids	env. 46 kg			
Quantité de produits	60 sélections, sélections en sus en basculant sur d'autres niveaux			
Quantité de boisson	Programmable au choix, mais max. 300 ml par boisson			
Température du chauffe-eau	Programmable entre 70 et 98°C, programmation standard à 95°C			
Régime du mixeur	Programmable au choix entre 0 et 17.000 rotations/minute			
Bac de produits	Siamonie Smart Mono	Siamonie Smart Duo	Siamonie Smart XL Mono	Siamonie Smart XL Duo
Bac à grains, env.	1 x 0,7 kg	2 x 0,4 kg	1 x 1,0 kg	2 x 0,6 kg
Bac à topping, env.	0,9 kg	0,9 kg	1,3 kg	1,3 kg
Bac à cacao, env.	1,0 kg	1,0 kg	1,4 kg	1,4 kg
Bac à sucre	1,0 kg	-	1,0 kg	-
Bac de marc de café	env. 60 portions (à 9 g)			
Raccordement électrique	entre 220 et 230 V ~ 50/60 Hz			
Puissance consommée	Résistance du chauffe-eau de 2,0 kW, max. 2,3 kW			
Raccordement d'eau	R 3/4" filetage mâle sur le distributeur flexible d'eau gainé avec tressage métallique filetage intérieur R 3/8"			
	Réservoir d'eau en option			
Raccordement 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 35 °C, humidité d'air relative max. de 65 % (pas de condensation d'eau)			
Coupe-circuit sur place	16 A			
Pression d'eau sur place	max. 0,6 MPa (6 bar) Recommandation : montage d'un réducteur de pression, AquaStop.			
Dureté de l'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.

14. Codes d'erreurs

Texte clair :	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)			
Texte clair :	Erreur de données 81, demande d'entretien.	DTS : ECM	Groupe : 1	de réf. : 81
Cause :	- Restaurer le 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			
Texte clair :	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			
Texte clair :	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			
Texte clair :	Vérifier les paramètres 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			
Texte clair :	Indication : Interruption de vente survenue.	DTS : ECE	Groupe : 3	de réf. : 8
Cause :	Il y a eu une interruption de vente, p. ex. un arrêt du DA pendant la distribution du produit			
Mesures :	- Indication, n'a aucune influence sur le système - Doit être effacé manuellement			
Texte clair :	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.			
Texte clair :	Eau insuffisante	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 éven. trop fin - Vérifier les câblages des vannes			
Texte clair :	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			
Texte clair :	[ne s'affiche pas, voir réparation].	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			
Texte clair :	Position infuseur ? Vérifier les dosages et que le chemin de passage de l'infuseur ne soit pas encombré.	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 de 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 collecteur de marc de café ▪ En cas de besoin contrôle et ajustement de la mouture et du dosage			
Texte clair :	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			
Texte clair :	Surveillance de la température du chauffe-eau de l'expresso défectueuse.	DTS : EDO_2	Groupe : 12	de réf. : 32
Cause :	▪ Dé rangement capteur thermique du chauffe-eau ▪ Rupture de câble ▪ Capteur thermique défectueux ▪ Câblage non branché			
Mesures :	Vérifier le câblage.			
Texte clair :	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.			
Texte clair :	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			
Texte clair :	placer SVP le bac de marc de café	DTS : EFK_2	Groupe : 14	de réf. : 64
Cause :	▪ Contact du bac de marc de café non actionné ▪ Le bac de marc de café n'est pas correctement inséré			
Mesures :	▪ Remonter le bac de marc correctement ▪ Vérifier si le câblage est endommagé			
Texte clair :	Interruption du 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 de marc et corriger les erreurs (p. ex. s'il n'y a pas eu assez d'eau)			
Texte clair :	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			
Texte clair :	Chauffage éteint.	DTS : EDK_2	Groupe : 24	de réf. : 32
Cause :	Chauffage éteint (dans menu Installation).			
Mesures :	Allumer le chauffage dans le menu Installation.			
Texte clair :	Collecteur de marc de café bientôt plein.	DTS : EGN	Groupe : 27	de réf. : 1

Cause :	- La détection du logiciel dit : « Avertissement seau de marc de café plein ». - Le bac de marc de café est bientôt plein			
Mesures :	- Vider le seau de marc de café - En l'occurrence vérifier le paramètre de la préalerte dans le menu Installation (standard :70)			
Texte clair :	Bac de marc plein, veuillez vider.	DTS : EGN_2	Groupe : 27	de réf. : 32
Cause :	Détection du logiciel dit : « Seau de marc de café plein »			
Mesures :	Vider le seau de marc de café.			
Texte clair :	Veuillez remettre des grains de café dans le bac gauche.	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			
Texte clair :	Veuillez remettre des grains de café dans le bac de droite.	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 de grains			
Texte clair :	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			
Texte clair :	Il faut 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			
Texte clair :	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.			
Texte clair :	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.			
Texte clair :	Erreur du système de crédit : validateur 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.			
Texte clair :	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

Texte clair :	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.			
Texte clair :	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			

Texte clair :	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 baque de broyage, la remplacer si besoin ▪ La durée de vie du moulin a été dépassée, remplacer le moulin			
Texte clair :	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			
Texte clair :	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			
Texte clair :	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)			
Texte clair :	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			
Texte clair :	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.			
Texte clair :	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 supérieur à 200 V			
Texte clair :	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			
Texte clair :	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			

Texte clair :	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			
Texte clair :	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)			
Texte clair :	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			

15. 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 :

- Coupez l'arrivée d'eau et débranchez la conduite d'eau du distributeur
- Effacer toutes les données relatives à des personnes
- Retirer la prise électrique
- Retirer le cordon d'alimentation
- Retirer les batteries et les recycler correctement.

Elimination

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

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

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



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



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

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

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