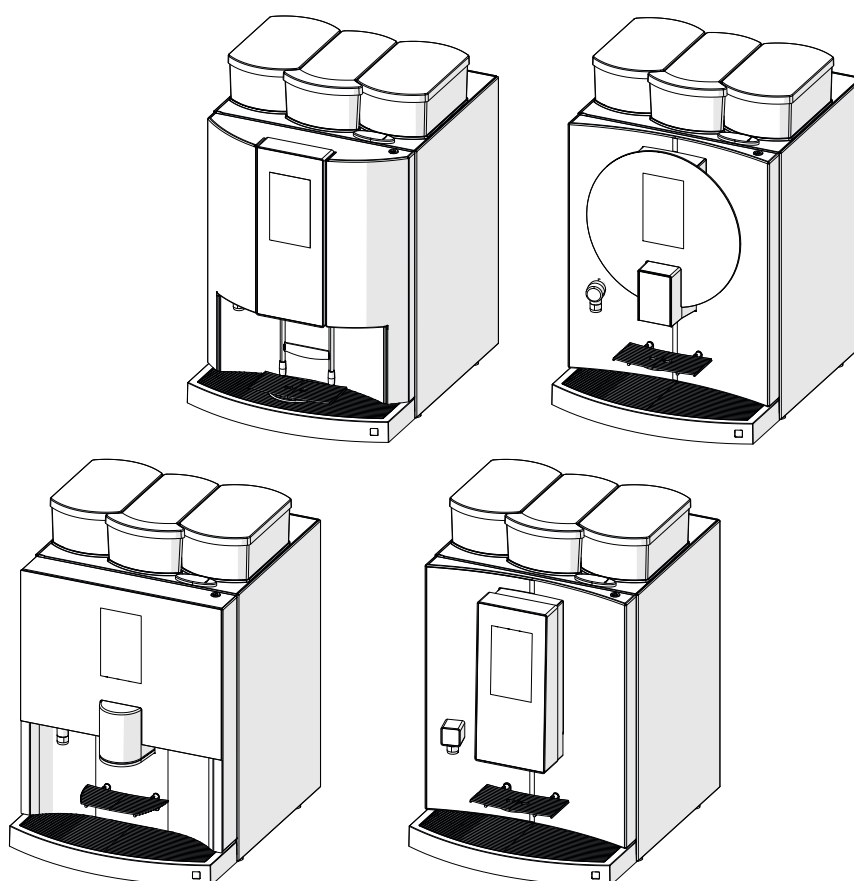


Siamonie 01

Distributeur de boissons chaudes de Sielaff



Instructions de nettoyage **FR**

1. Propreté 5

2. Nettoyage 6

2.1.	Liste de nettoyage	6
2.2.	Interventions journalières.....	7
2.2.1.	Bloc infuseur.....	7
2.2.2.	Système de lait, infuseur, bol mélangeur (lancer le programme de nettoyage).....	7
2.2.3.	Collecteurs de marc de café et d'eau résiduelle	9
2.2.4.	Bac et grille de collecte d'eau.....	9
2.2.5.	Repose-tasse.....	9
2.2.6.	Distribution de boissons	10
2.2.7.	Entonnoir à café.....	10
2.2.8.	Bac de lait (uniquement en cas de lait frais).....	10
2.3.	Interventions hebdomadaires	11
2.3.1.	Mousseur de lait (uniquement en cas de lait frais)	11
2.3.2.	Rampes produits pour boissons instantanées	11
2.3.3.	Unité de mixage	11
2.3.4.	Dessous de l'infuseur	12
2.4.	Interventions mensuelles	13
2.4.1.	Plaque déflectrice.....	13
2.4.2.	Écoulement direct.....	13
2.5.	Interventions trimestrielles	14
2.5.1.	Rincer le chauffe-eau à vapeur (uniquement pour la version avec du lait frais)	14
2.6.	Interventions semestrielles.....	15
2.6.1.	Bac de produit instantané	15
2.6.2.	Bac à grains	15

Copyright

© Sielaff GmbH & Co. KG Automatenbau

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

SIELAFF ne fournit aucune déclaration ou garantie quant au contenu de ces instructions de nettoyage et refuse explicitement d'assumer sa responsabilité pour toutes les réclamations tacites pour vice. En outre, SIELAFF se réserve le droit d'actualiser cette publication et d'y effectuer des modifications sans contracter une obligation de devoir informer quiconque de ces modifications.

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.

Configurations

Veuillez tenir compte du fait que le contenu de ce manuel est valable pour différentes variantes de distributeur. C'est pourquoi il est possible que certaines informations ne concernent pas le vôtre.

Ces instructions de nettoyage concernent les différentes variantes de distributeurs ci-dessous :

- Siamonie 01
- Siamonie Touch 01
- Siamonie ML01
- Siamonie AD01
- Siamonie PU01

REMARQUE

La Siamonie Touch 01 est utilisée dans les illustrations ci-après !

Version de logiciel

HMI ≥ 1.2.13r8670

VMC ≥ MSAGs926.pat

Accessibilité de ces instructions

Ces instructions doivent être toujours à portée de main de l'utilisateur pour garantir une utilisation correcte de la machine. Ce manuel est à conserver dans un endroit facilement accessible sur le lieu d'installation où il peut être consulté à tout moment.

Adresse

Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau
Postfach 20
D-91565 Herrieden
Münchener Straße 20
D-91567 Herrieden

N° de tél.	+49 (0) 98 25 - 18 0	Standard téléphonique
	+49 (0) 98 25 - 18 31 5108	Assistance téléphonique
N° de fax	+49 (0) 98 25 - 18 31 5499	SAV
	+49 (0) 98 25 - 18 31 5299	Service pièces détachées
E-Mail	export@sielaff.de	
	www.sielaff.com	

Le personnel de nettoyage doit entretenir le distributeur quotidiennement. En outre, certains travaux de maintenance supplémentaires doivent être effectués au moins une fois par semaine/mois, une fois par trimestre/tous les six mois et d'autres en cas de nécessité.

1. Propreté

La propreté du distributeur relève de l'opérateur et doit être contrôlée surtout par le personnel venant remplir le DA.

L'utilisation de la machine est soumise au respect des exigences générales en matière d'hygiène :

- Avant toute manipulation de denrées alimentaires, se laver et bien se désinfecter les mains.
- Pour le nettoyage du distributeur, n'utiliser que des produits nettoyants autorisés par Sielaff.
- Ne plus toucher les pièces du DA étant en contact avec les produits alimentaires après leur nettoyage.
- Éviter d'éternuer ou de tousser lors de manipulation avec des produits alimentaires ouverts.
- Des produits ouverts doivent être refermés et conservés correctement.
- Les restes de produits doivent être jetés.
- Conserver les produits séparément dans un endroit sec et frais.

La condition de base pour obtenir une qualité de boisson d'une hygiène irréprochable est le nettoyage consciencieux de la machine aux intervalles prescrits.

Un nettoyage à fond et régulier, le cas échéant l'entretien, peuvent être effectués avec relativement peu de sacrifice de temps et de coûts.



ATTENTION !

ATTENTION ! Denrées alimentaires périssables
Danger d'intoxications alimentaires et de maladies !

- Respecter les dates limites de consommation des produits indiquées par le fabricant.
- Remplacer les produits périmés par des produits dont la date limite de consommation est valable.
- Ne pas utiliser de produits dont la date limite de consommation n'est plus valable.
- Ne pas utiliser de produits dont la date limite de consommation est bientôt atteinte.
- Ne remplir qu'avec des produits pouvant être vendus dans un distributeur.
- Ne remplir qu'avec du **lait frais pré-réfrigéré, renouvelé tous les jours.**



ATTENTION !

Température de nettoyage trop élevée ! Pièces plastiques endommagées !

- ne pas laver les pièces en plastique du distributeur à une température dépassant les 65°C.
- le bac d'égouttage peut être endommagé par des liquides dépassant les 65°C.
- le bac de nettoyage doit se trouver sous la distribution de la boisson pendant tout le nettoyage.
- en cas d'utilisation d'un écoulement direct : ne laissez pas de liquides chauds dépassant les 65°C couler dans le bac d'égouttage.



REMARQUE

Les travaux de nettoyage et d'entretien effectués doivent être consignés dans un rapport de nettoyage.



ATTENTION !

Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant du chlore ou abrasifs pour le nettoyage de la machine !

2. Nettoyage

2.1. Liste de nettoyage

Interventions journalières

Pièce de montage	Action	Chapitre	Moyens utilisés
Bloc infuseur	Enlever la poudre de café à l'extérieur	2.2.1 à la page 7	Pinceau
Système de lait (seul. lait frais), infuseur, bol mélangeur	Lancer programme de nettoyage	2.2.2 à la page 7	Solution de nettoyage Pastille de nettoyage
Collecteurs de marc de café et d'eau résiduelle	Vider et nettoyer	2.2.3 à la page 9	Liquide vaisselle, chiffon
Bac, grille d'égouttage	Vider et nettoyer le cas échéant	2.2.4 à la page 9	Liquide vaisselle, chiffon
Repose-tasse	Nettoyer	2.2.5 à la page 9	Solution de nettoyage
Distribution des boissons	Désassembler et nettoyer	2.2.6 à la page 10	Liquide vaisselle, chiffon
Entonnoir à café	Nettoyer	2.2.7 à la page 10	Liquide vaisselle, chiffon
Bac de lait (seul. lait frais)	Nettoyer	2.2.8 à la page 10	Liquide vaisselle, chiffon

Interventions hebdomadaires

Pièce de montage	Action	Chapitre	Moyens utilisés
Mousseur de lait (seul. lait frais)	éventuellement le démonter fréquemment pour le nettoyer	2.3.1 à la page 11	Nettoyant pour lait Sielaff
Rampes produits pour boissons instantanées	Nettoyer	2.3.2 à la page 11	Pinceau (le cas échéant produit vaisselle, chiffon)
Unité de mixage	Désassembler et nettoyer	2.3.3 à la page 11	Liquide vaisselle, chiffon
Dessous de l'infuseur	Nettoyer	2.3.4 à la page 12	Eau tiède
Extérieur du caisson	Nettoyer		Linge humide

Interventions mensuelles

Pièce de montage	Action	Chapitre	Moyens utilisés
Plaque déflectrice	Nettoyer	2.4.1 à la page 13	Liquide vaisselle, chiffon
Nettoyer l'écoulement direct (en option)	Nettoyer	2.4.2 à la page 13	liquide vaisselle, brosse

Interventions trimestrielles

Pièce de montage	Action	Chapitre	Moyens utilisés
Rincer le chauffe-eau à vapeur (seul. lait frais)	Appeler le programme de nettoyage	2.5.1 à la page 14	Grand bac

Interventions semestrielles

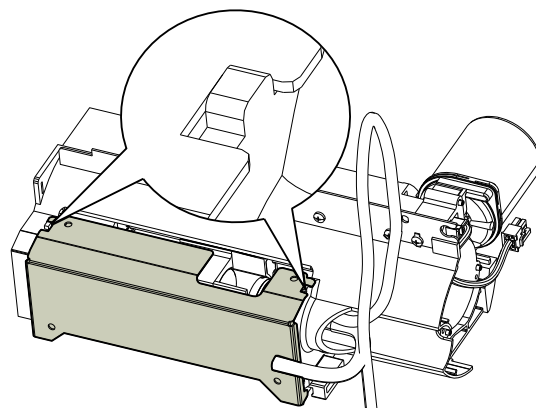
Pièce de montage	Action	Chapitre	Moyens utilisés
Bac de produit instantané	nettoyer toutes les pièces	2.6.1 à la page 15	Liquide vaisselle, chiffon
Bac à grains	Nettoyer	2.6.2 à la page 15	Liquide vaisselle, chiffon

2.2. Interventions journalières

2.2.1. Bloc infuseur

1. Ouvrez la porte du distributeur.
2. Soulevez un peu le couvercle de l'infuseur, puis poussez-le quelque peu vers l'avant pour libérer la partie supérieure de l'infuseur.
3. Retirez les restes de poudre de café se trouvant sur la partie supérieure de l'infuseur avec un pinceau.
4. Remettez le couvercle sur l'infuseur.

Attention : Le couvercle de l'infuseur doit être monté correctement (voir illustration) !



2.2.2. Système de lait, infuseur, bol mélangeur (lancer le programme de nettoyage)



ATTENTION !

Le produit nettoyant irrite les yeux et la peau. Ne pas mettre le produit nettoyant à la portée des enfants. En cas de contact avec les yeux, rincer immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un médecin.



REMARQUE

Le programme de nettoyage dure en tout env. 11 minutes (avec du lait frais) ou env. 6 minutes (sans lait frais).

Un message apparaît si le programme de nettoyage a été interrompu ou stoppé prématurément. Il faut relancer le programme de nettoyage.

Pour le nettoyage du distributeur, n'utiliser que les produits autorisés par Sielaff :

402.00.919.00 - pastilles nettoyantes

998.00.119.57 - nettoyant pour mousser de lait



ATTENTION ! Liquide chaud !

Qu'est-ce qui va être nettoyé ?

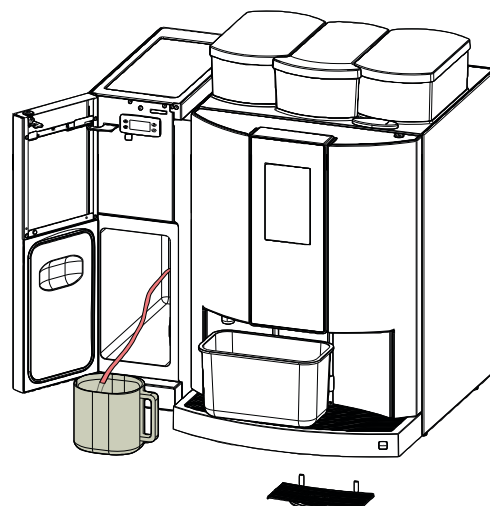
Le programme de nettoyage va laver le système lait (si disponible), l'infuseur et le bol mélangeur.

Solution de nettoyage en cas d'utilisation de lait frais

En cas d'utilisation de lait frais, il faut préparer une solution de nettoyage.

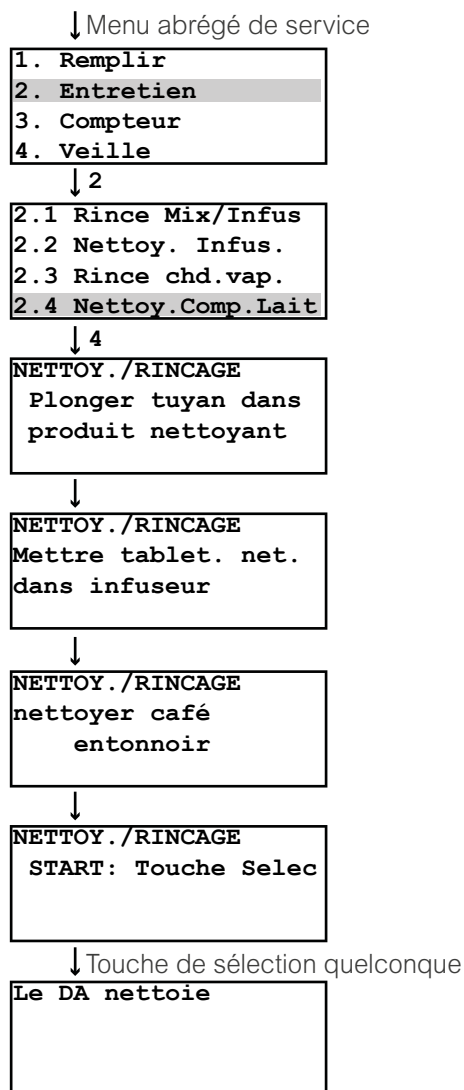
Uniquement en cas de version avec lait frais : Préparer la solution de nettoyage

1. Versez 50 ml de concentré de nettoyage dans le verre doseur.
2. Ajoutez ensuite de l'eau chaude.
3. Retirez le tuyau d'aspiration de lait (tuyau rouge) du bac de lait.
4. Introduisez le tuyau d'aspiration de lait dans la solution de nettoyage (verre doseur).



Siamonie 01

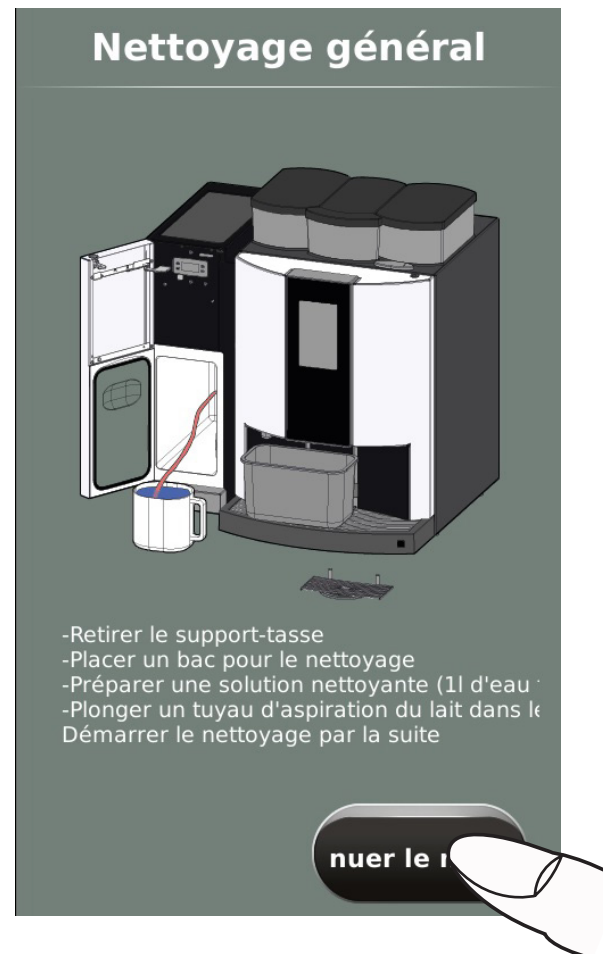
1. Retirez le repose-tasses en poussant les deux douilles vers le haut puis l'enlever vers l'avant.
2. Placez le bac de nettoyage noir sous la distribution des boissons. Appuyez ensuite sur la touche de service du menu abrégé.
3. Appuyez sur la sélection 2 [2. Entretien]
4. Appuyez ensuite sur la sélection 4 [2.4 Nettoy.Comp.Lait]
5. Les messages suivants apparaissent successivement :



6. Ouvrez la fente d'introduction de la poudre de café/pastilles et introduisez une pastille nettoyante.
7. Appuyez sur une touche quelconque.
8. Le nettoyage principal démarre.
9. Après un certain temps, vous devez ouvrir la porte du distributeur et vider le bac d'eau résiduelle.

Siamonie Touch 01 / AD01 / ML01 / PU01

1. Retirez le repose-tasses en poussant les deux douilles vers le haut puis l'enlever vers l'avant.
2. Placez le bac de nettoyage noir sous la distribution des boissons.
3. Appuyez sur la touche du menu abrégé de service .
4. Appuyez sur [Nettoyage...]
5. Appuyez sur [Lancer nettoyage complet]



6. Appuyez sur [Lancer le nettoyage]
7. Un prérinçage a lieu. Veuillez patienter SVP..
8. Il vous sera demandé de placer une pastille nettoyante dans l'infuseur. Ouvrez la fente d'introduction de la poudre de café/pastilles et introduisez une pastille nettoyante. Appuyez ensuite sur [Tablette a été insérée]
9. Appuyez sur [Continuer le nettoyage]
10. Le nettoyage principal démarre.
11. Après un certain temps, vous devez ouvrir la porte du distributeur et vider le bac d'eau résiduelle.

Uniquement en cas de lait frais :

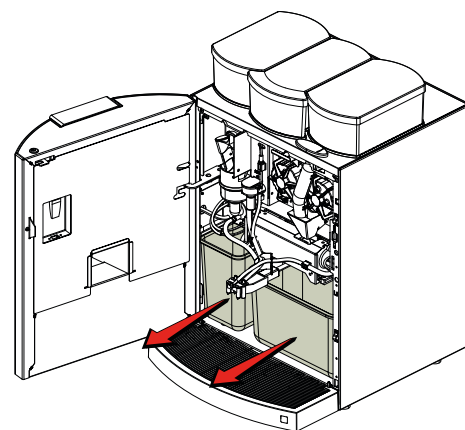
10. Retirez le tuyau d'aspiration de lait du verre doseur. Nettoyez-le avec un chiffon humide imbibé de liquide vaisselle.
11. Remplissez le bac de lait avec du lait frais et placez le tuyau d'aspiration de lait dans le bac de lait. Fermez la porte du réfrigérateur.

Uniquement en cas de lait frais :

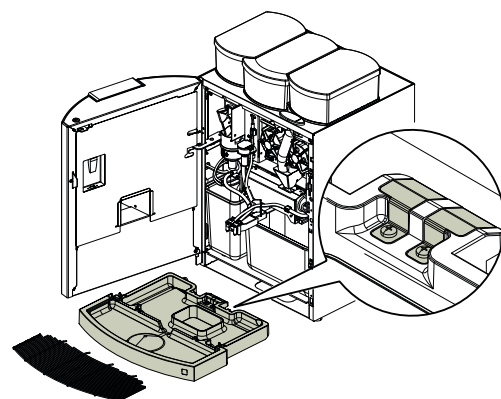
12. Retirez le tuyau d'aspiration de lait du verre doseur. Nettoyez-le avec un chiffon humide imbibé de liquide vaisselle.
13. Remplissez le bac de lait avec du lait frais et placez le tuyau d'aspiration de lait dans le bac de lait. Fermez la porte du réfrigérateur.

2.2.3. Collecteurs de marc de café et d'eau résiduelle

1. Ouvrez la porte du distributeur.
2. Retirez les bacs de marc de café et d'eau résiduelle.
3. Videz le collecteur d'eau résiduelle et nettoyez-le avec un chiffon et du liquide vaisselle.
4. Remettez-le dans le distributeur.
5. Retirez le sac plastique contenant le marc de café du bac de marc. Mettez un nouveau sac plastique dans le bac de marc et replacez celui-ci dans le distributeur. Veillez à ce que le bac actionne bien le contact lorsqu'il est remis dans le DA.
6. Remettez le compteur du bac de marc à café à zéro.

**2.2.4. Bac et grille de collecte d'eau**

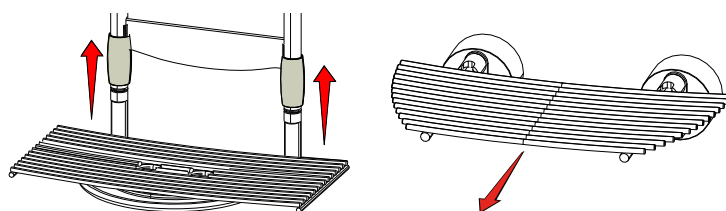
1. Ouvrez la porte du distributeur.
2. Retirez le bac d'égouttage.
3. Nettoyez le bac d'égouttage et la grille avec un chiffon et du liquide vaisselle.
4. Veillez à ce que les contacts du bac soient complètement secs.
5. Replacez la grille sur le bac.

**2.2.5. Repose-tasse****Siamonie 01 /Siamonie Touch 01**

Retirez le repose-tasses en poussant les deux douilles vers le haut (voir illustration). Nettoyez le repose-tasse à fond. Remettez ensuite le repose-tasse dans le support et repoussez les deux douilles vers le bas pour le bloquer.

Siamonie AD01 / ML01 / PU01

Pour sortir le repose-tasses de son support, tirez-le vers l'avant. Il est retenu par deux aimants.

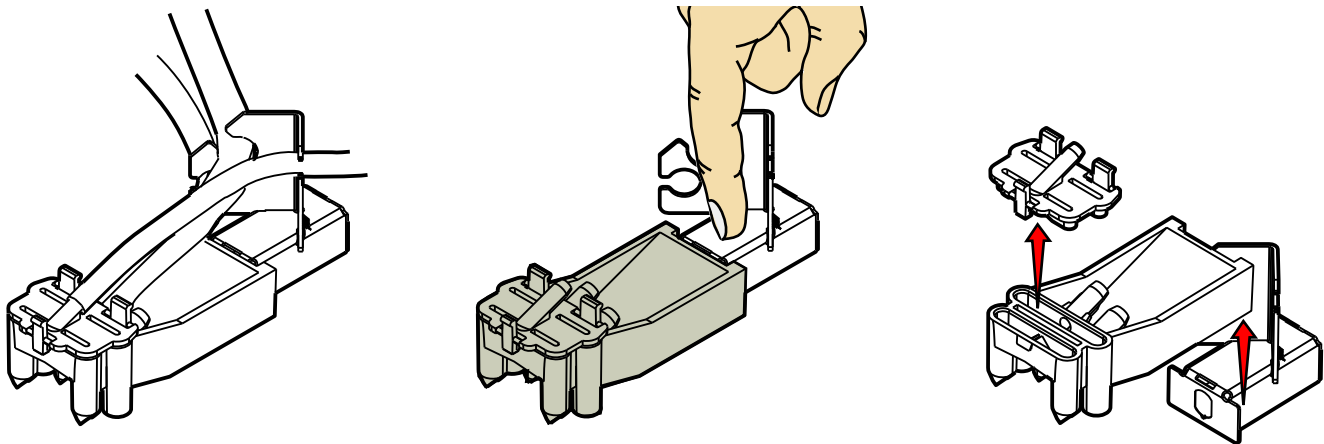


REMARQUE : il est possible que le repose-tasse soit vissé. Pour l'enlever, il faut d'abord ouvrir la porte du distributeur puis retirer les deux vis moletées.

2.2.6. Distribution des boissons

1. Retirez tous les tuyaux raccordés à la distribution des boissons. Notez bien l'occupation des tuyaux .
2. La distribution des boissons peut être poussée vers le haut pour la sortir de son guidage. En même temps, exercez une contre-pression avec le doigt pour que la suspension ne se décroche pas de son guidage.
3. Nettoyez la distribution des boissons à fond avec un chiffon et un liquide vaisselle.
4. Le remontage s'effectue dans l'ordre inverse.

Conseil : La distribution des boissons peut être nettoyée en machine à max. 65°C.

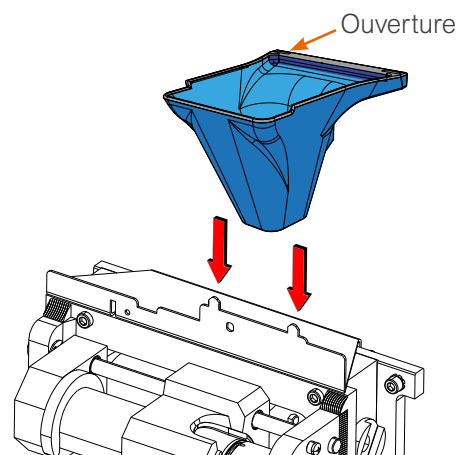


2.2.7. Entonnoir à café

Nettoyer l'entonnoir à café avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, avant de le rincer abondamment à l'eau chaude.

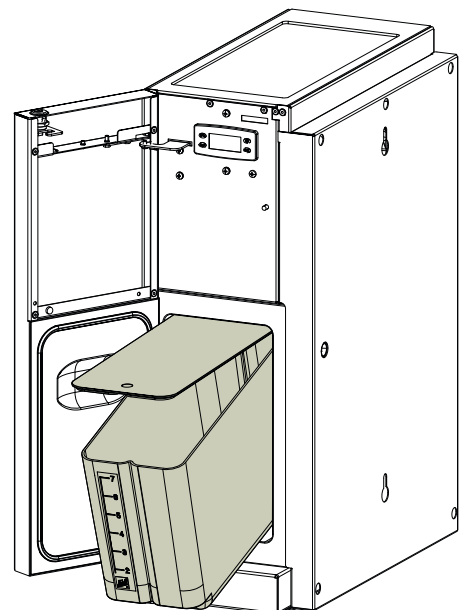
Veillez à ce que l'entonnoir à café soit complètement sec après le nettoyage.

Il est facile à sortir par le haut. Il n'est accroché que par deux points d'ancrage. Après le nettoyage, veillez à bien le replacer correctement.



2.2.8. Bac de lait (uniquement en cas de lait frais)

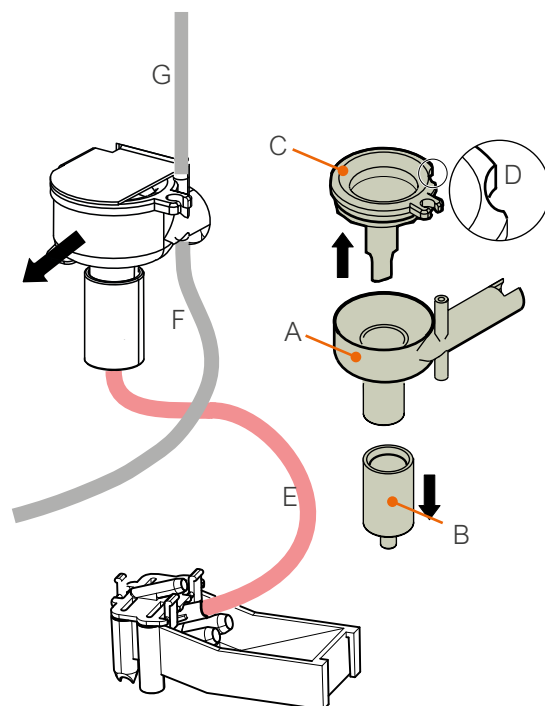
1. Ouvrez la porte du réfrigérateur
2. Enlevez le bac de lait pendant que vous sortez le tuyau.
3. Soulevez le couvercle
4. Videz le lait
5. Nettoyez le bac de lait à fond. Nettoyez à fond le bac de lait à l'eau claire.
6. Remplissez de lait frais **prérefrigéré**. Remplacez le bac de lait et passez le tuyau à travers l'ouverture dans le couvercle



2.3. Interventions hebdomadaires

2.3.1. Mousseur de lait (uniquement en cas de lait frais)

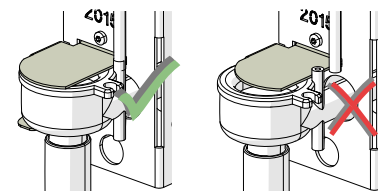
1. Ouvrez la porte du distributeur.
2. Retirez les trois tuyaux du mousseur de lait (E, F, G). Tirez vigoureusement sur le mousseur de lait A pour le sortir de son support (attention : de ne pas le tordre !).
3. Retirez le couvercle C et la douille B du mousseur de lait.
4. Recommandation : placez chacune des pièces dans la solution nettoyante pendant 20 minutes (nettoyeur de lait Sielaff).
5. Rincez abondamment toutes les pièces à l'eau claire. Assemblage : alignez le revêtement C avec l'échancrure D sur le raccord vertical. Appuyez le couvercle uniformément sur le mousseur de lait. Le revêtement doit être posé uniformément ; le joint d'étanchéité ne doit pas être écrasé. Conseil : humidifier le joint avec de l'eau !
6. Enfichez la douille B en bas dans le mousseur de lait et serrez bien.
7. Pressez le mousseur A dans son ensemble dans le support. Contrôlez son bon positionnement.
8. Raccordez tous les tuyaux de nouveau.
9. Vérifiez le bon fonctionnement avec un essai de vente d'un produit contenant du lait.



- A Mousseur de lait
- B Douille avec joint torique
- C Recouvrement
- D Niche, rainure
- E Tuyau mousse de lait
- F Tuyau d'alimentation de lait
- G Tuyau d'air

2.3.2. Rampes produits pour boissons instantanées

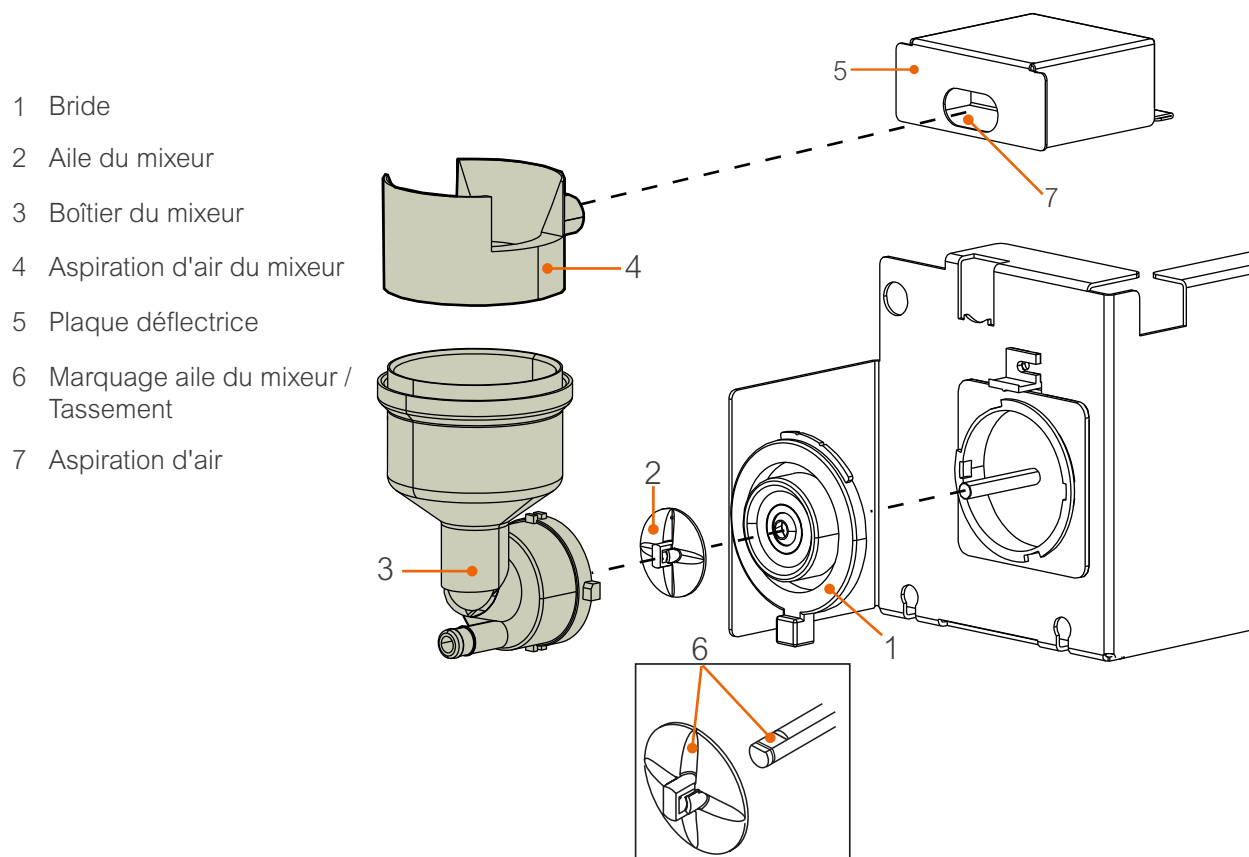
Retirez les dépôts sur les rampes de produits instantanés avec un pinceau doux. En cas de salissures difficiles à éliminer, utilisez un chiffon humide. Après leur nettoyage, les rampes de produits instantanés doivent être complètement sèches.



2.3.3. Unité de mixage

1. Poussez les rampes de produits instantanés vers le haut.
2. Retirez les bacs de produits instantanés
3. Retirez le tuyau d'écoulement du boîtier du mixeur.
4. Tournez la bride verte dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de crantage.
5. Retirez le mixeur avec son aspiration d'air vers l'avant.
6. Retirez l'aile du mixeur de son axe.
7. Tournez la bride verte dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à sa deuxième position de crantage.
8. Sortez la bride verte de son axe
9. Retirez la plaque déflectrice
10. Nettoyer la plaque déflectrice, le boîtier du mixeur, l'aspiration d'air du mixeur, la bride et l'aile du mixeur soigneusement à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Rincer ensuite abondamment chacune des pièces à l'eau courante chaude et bien les sécher à l'aide d'un torchon propre

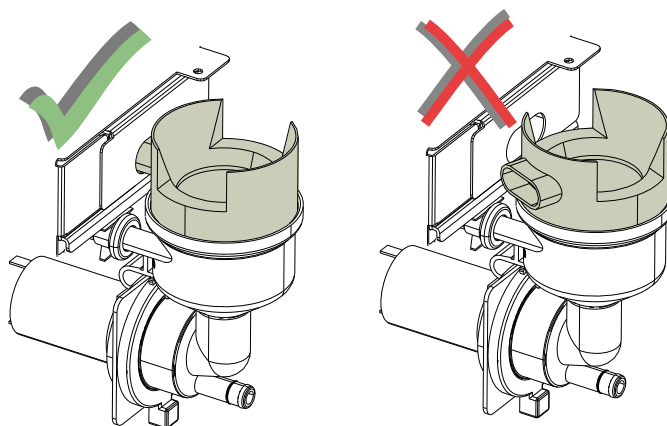
11. Remontez toutes les pièces dans l'ordre inverse. Veuillez faire très attention au bon positionnement de l'aile du mixeur (le repère se trouvant sur l'aile du mixeur doit être aligné sur le méplat de l'axe !)
12. Remplacez les bacs pour les produits instantanés et centrez les rampes de produits instantanés sur le bol mélangeur.
13. Ouvrez les rampes de produits instantanés et réinsérez le tuyau d'écoulement..



Montage du boîtier du mixeur

**ATTENTION !**

Veillez, lors du montage du boîtier du mixeur, à ce que l'aspiration d'air du boîtier du mixeur soit bien emboîté dans le canal d'aspiration d'air du distributeur.

**2.3.4. Dessous de l'infuseur**

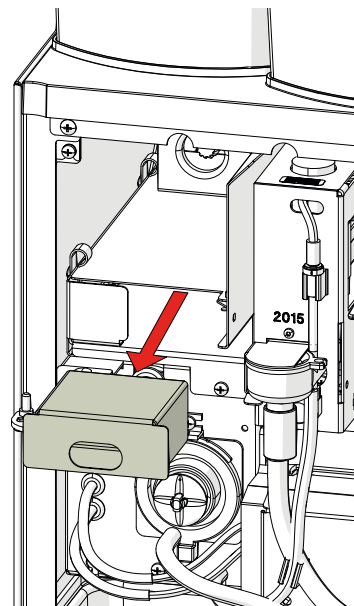
Nettoyez le dessous de l'infuseur avec un chiffon et de l'eau tiède une fois par semaine. Veuillez ne pas utiliser de produit nettoyant.

2.4. Interventions mensuelles

2.4.1. Plaque déflectrice

1. Poussez les rampes de produits instantanés vers le haut. Enlevez les bacs de produits instantanés.
2. Retirez tous les tuyaux du boîtier du mixeur
3. Enlevez le boîtier du mixeur
4. Sortez la plaque déflectrice vers l'avant
5. Ouvrez la plaque déflectrice et nettoyez-la à fond.
6. Nettoyez aussi le canal dans lequel elle est placée.

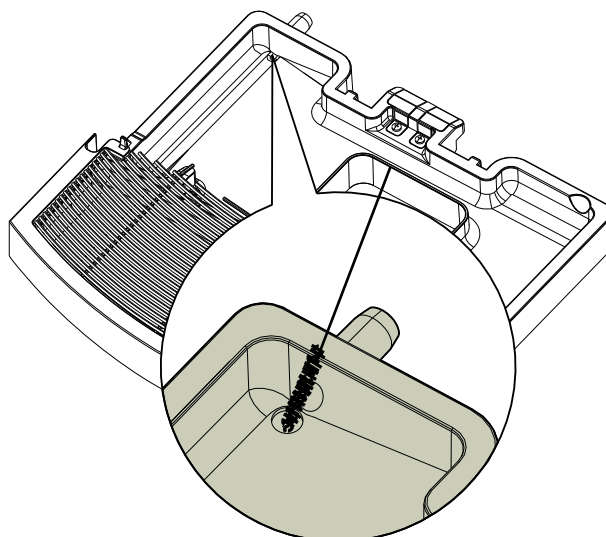
Le remontage s'effectue dans l'ordre inverse.



2.4.2. Écoulement direct

Votre machine peut être équipée en option avec un écoulement direct. Ainsi, le bac d'égouttage ne doit plus être vidé. L'écoulement direct peut être connecté soit vers le bas soit vers l'arrière. Selon la version, la conduite doit être nettoyée avec une brosse.

1. Ouvrez la porte du distributeur.
2. Retirez le bac et la grille d'égouttage.
3. Nettoyer l'écoulement direct et les guidages de tuyaux avec une brosse.



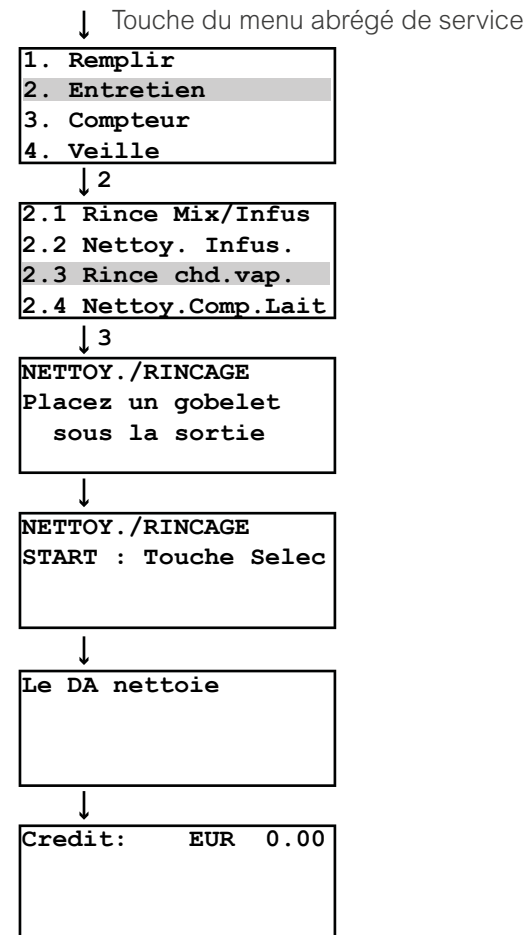
REMARQUE

Avant de placer le bac d'égouttage, veillez à ce que ses contacts soient bien secs.

2.5. Interventions trimestrielles

2.5.1. Rincer le chauffe-eau à vapeur (uniquement pour la version avec du lait frais)

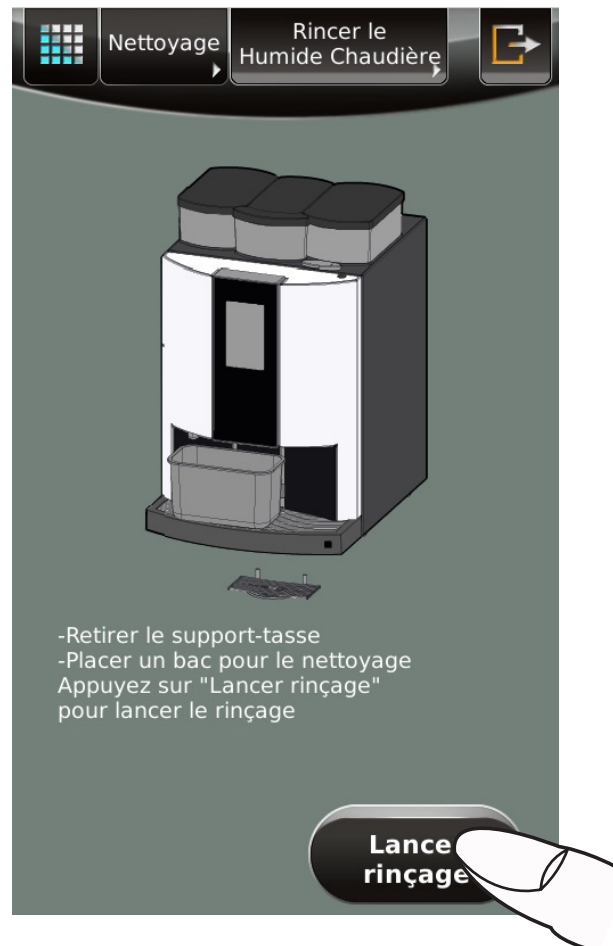
Siamonie 01



1. Appuyer sur la touche du menu abrégé de service.
2. Appuyez sur la sélection 2 [2. Entretien]
3. Appuyez sur la sélection 3 [2.3 Rince chd. vap.].
4. Retirez le repose-tasse.
5. Placez le bac de nettoyage noir sous la distribution des boissons.
6. Appuyez sur une touche quelconque.
7. Le rinçage du chauffe-eau à vapeur démarre. Environ 1,5 litre d'eau chaude va être versé. Le rinçage du chauffe-eau à vapeur dure env. 5 mn.

Après le rinçage du chauffe-eau à vapeur, le distributeur dégage une grande quantité de vapeur. Ensuite le distributeur est de nouveau prêt à la vente.

Siamonie Touch 01 / AD01 / ML01 / PU01



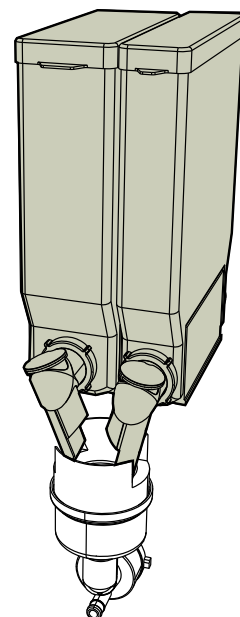
1. Appuyez sur  pour activer le menu abrégé de service.
2. Appuyez sur [Nettoyage...]
3. Appuyez sur [Rincer le Humide Chaudière].
4. Retirez le repose-tasse.
5. Placez le bac de nettoyage noir sous la distribution des boissons.
6. Appuyez sur [Lancer rinçage].
7. Le rinçage du chauffe-eau à vapeur démarre. Environ 1,5 litre d'eau chaude va être versé. Le rinçage du chauffe-eau à vapeur dure env. 5 mn.

Après le rinçage du chauffe-eau à vapeur, le distributeur dégage une grande quantité de vapeur. Ensuite le distributeur est de nouveau prêt à la vente.

2.6. Interventions semestrielles

2.6.1. Bac de produit instantané

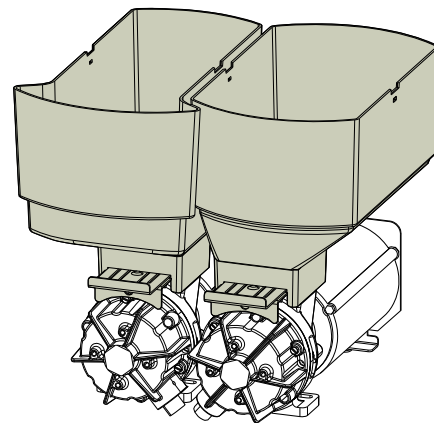
1. Retirez le couvercle des bacs de produits instantanés.
2. Poussez les rampes de produits instantanés vers le haut. Ainsi, de la poudre de produit instantané ne peut pas s'échapper.
3. Soulevez les bacs pour les produits instantanés pour libérer la goupille.
4. Tirez le bac pour les produits instantanés légèrement vers l'avant pour le libérer du raccord mécanique se trouvant à l'arrière. Dès qu'ils sont libérés, vous pouvez les retirer vers le haut.
5. Videz les bacs de produits instantanés et tapotez-les pour les sécher.
6. Nettoyez-les à l'eau bien chaude et du liquide vaisselle. Rincez-les ensuite abondamment à l'eau chaude.
7. Enfin, séchez-les bien avec un torchon propre ou des chiffons propres qu'il ne faut plus réutiliser ensuite. Les bacs doivent être de nouveau parfaitement secs.
8. Avant de remettre les bacs propres, nettoyez et séchez le socle en inox.
9. Remplissez de produits (laver les mains avant le remplissage. Éviter tout contact direct avec la poudre de produit instantané) et remettez les bacs de produits instantanés dans le bon ordre.
10. Ajustez les rampes de produits instantanés au centre du bol du mélangeur.



2.6.2. Bac à grains

Les bacs à grains doivent être nettoyés une fois tous les 6 mois.

1. Ouvrez la porte du distributeur.
2. Insérez la clé de service dans l'interrupteur de contact de porte. ATTENTION : pièces mobiles à l'intérieur du distributeur.
3. Retirez les couvercles des bacs à grains.
4. Rentrez les deux vannes des bacs à grains jusqu'à la butée.
5. Recommandation : Faites tourner en partie à vide les moulins à l'aide des fonctions de service [10M] et [11M], pour éviter que les grains ne tombent de l'entonnoir du moulin.
6. Desserrez les vis de fixation et retirez les bacs à grains.
7. Nettoyez les bacs à l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez-les ensuite abondamment à l'eau chaude courante.
8. Enfin, séchez-les bien avec un torchon propre ou des chiffons propres qu'il ne faut plus réutiliser ensuite. Les bacs doivent être de nouveau parfaitement secs.
9. Placez les deux bacs à grains correctement. Revissez-les bien.
10. Remplissez de grains.
11. Tirez les deux vannes de fermeture vers l'avant pour remplir les moulins



Sielaff – la relation par le distributeur !

Sielaff est l'un des fabricants leaders de distributeurs performants et durables.

Vous connaissez certainement déjà nos produits allant des distributeurs de boissons chaudes et de boissons fraîches aux machines de confiseries. Depuis 1886, nous produisons des distributeurs intelligents, opérant dans le monde entier, fonctionnant jour après jour et intervenant efficacement dans les sites à très fort trafic client.

En même temps, la promesse de qualité « Made in Germany » a toujours été tenue sans exception pour toute notre palette de produits.

Une grande exigence de la qualité, un service compétent et une politique à l'écoute de nos clients constituent la force de notre société et un avantage pour vous.

Venez découvrir par vous-même.

Sielaff GmbH & Co. KG

Automatenbau
Münchener Str. 20
91567 Herrieden
Deutschland

N° de tél. : +49 (0) 98 25 18 31 5108

N° de fax : +49 (0) 98 25 18 31 5499

E-Mail : export@sielaff.de



www.sielaff.com