

MACHINE AUTOMATIQUE MODULAIRE A GLAÇONS EN CUBES

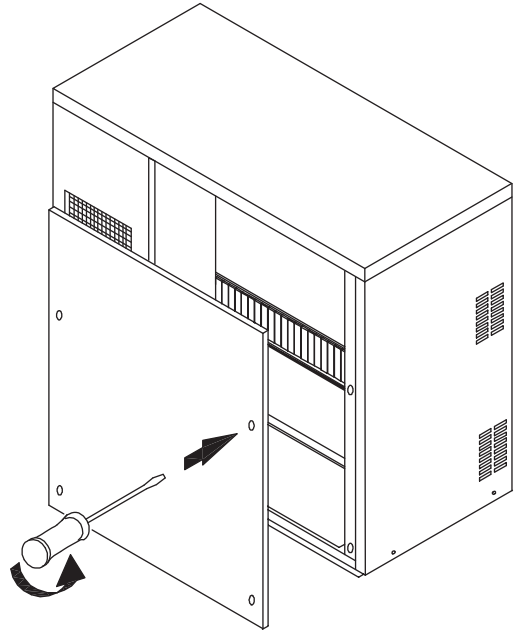
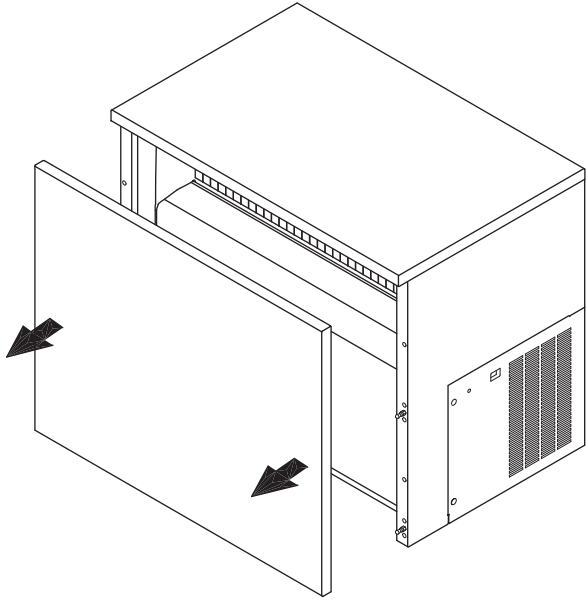
MANUEL DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

RESERVE A LA SOCIETE D'ENTRETIEN AGREEE

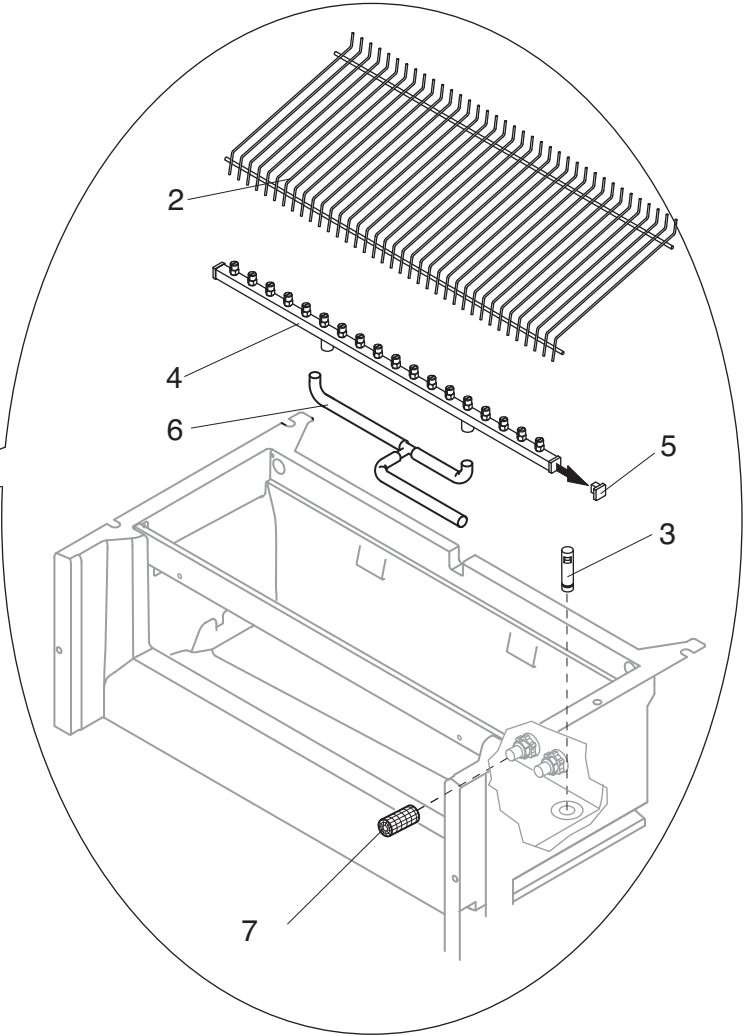
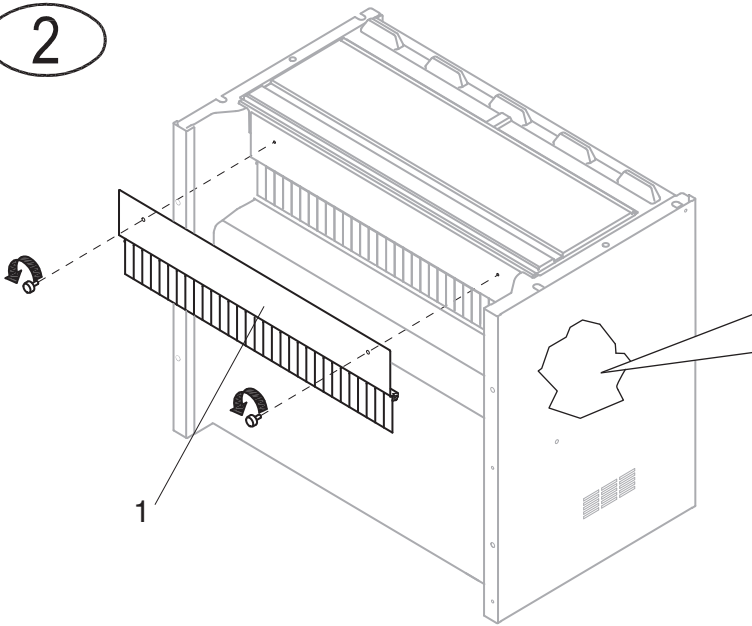
24769 rev. 03



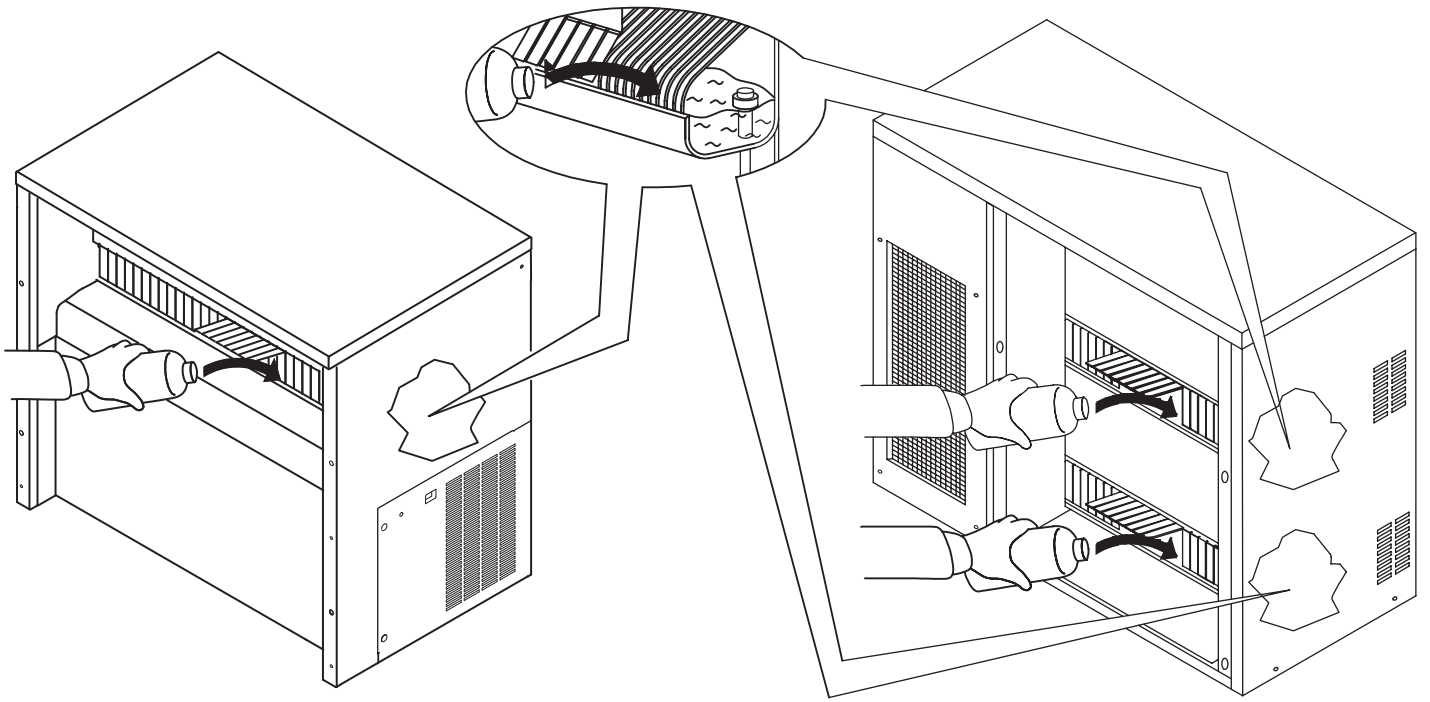
1





2

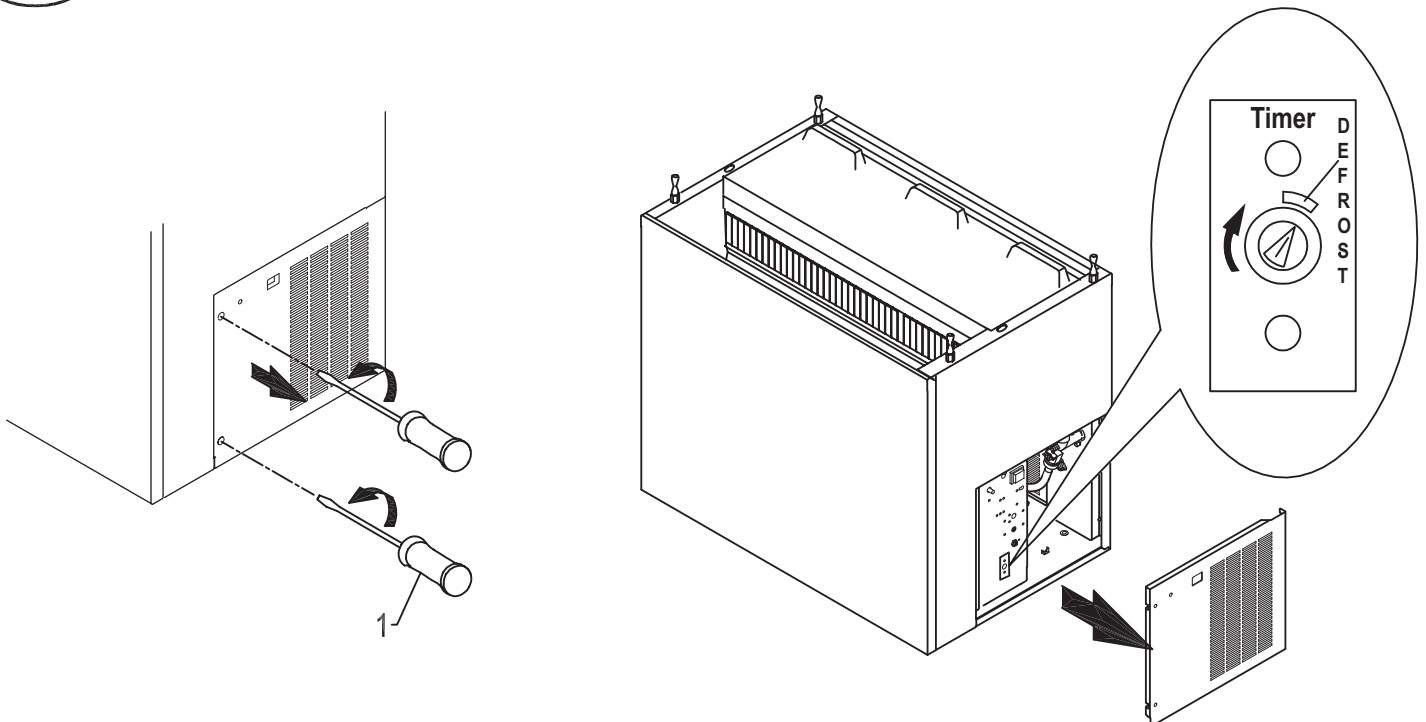


3

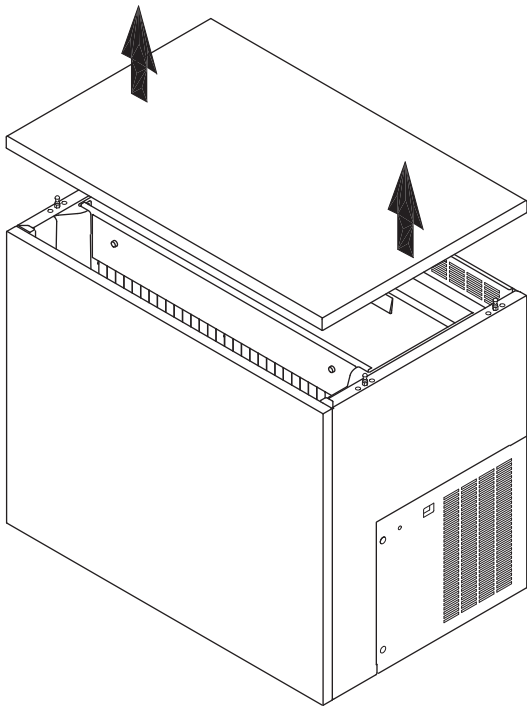


kg/24h 	155 kg	300 kg
	9 lt	2 x 9 lt

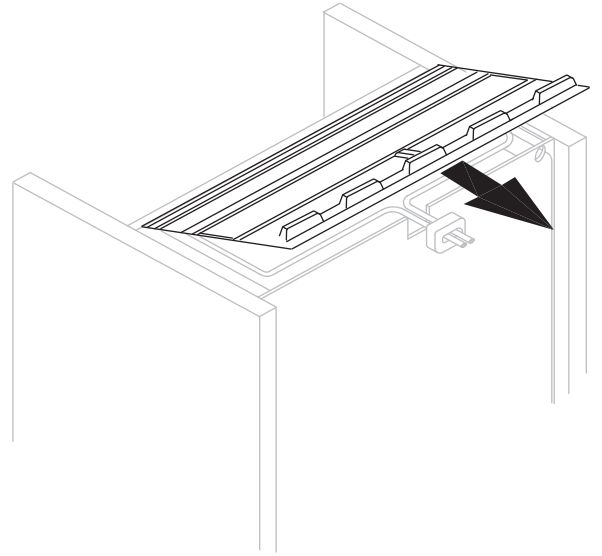
4



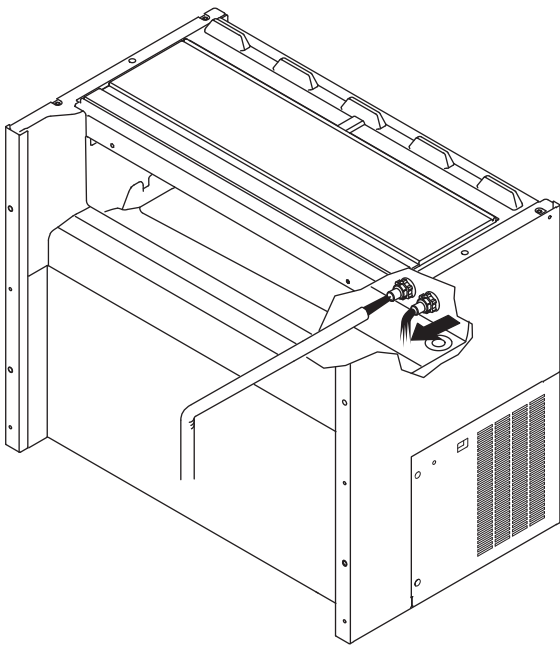
5



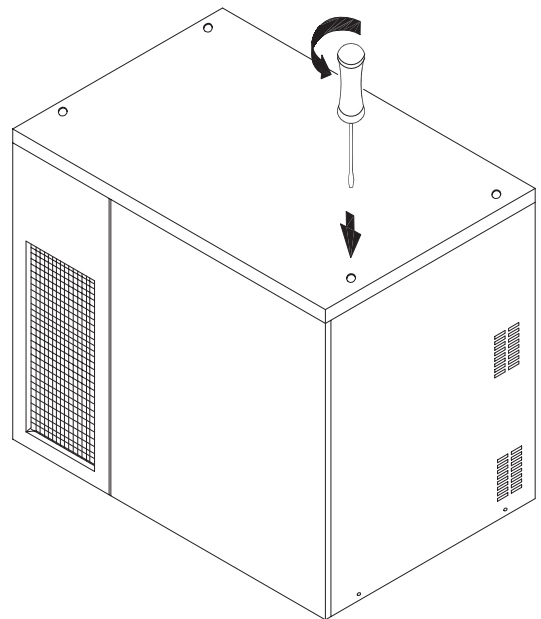
6



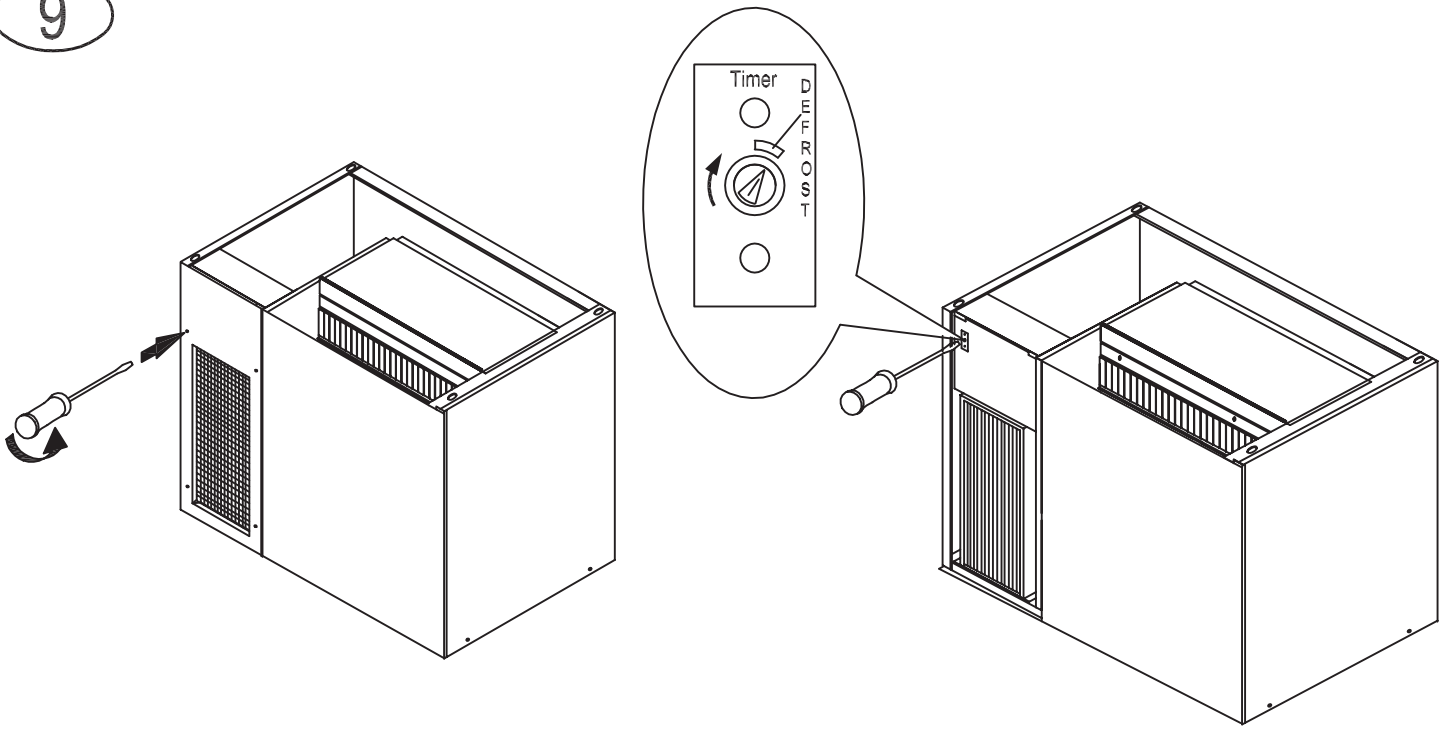
7



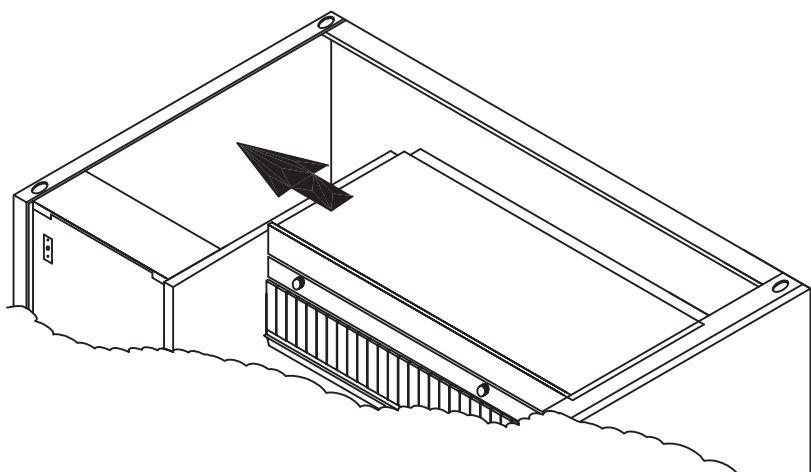
8



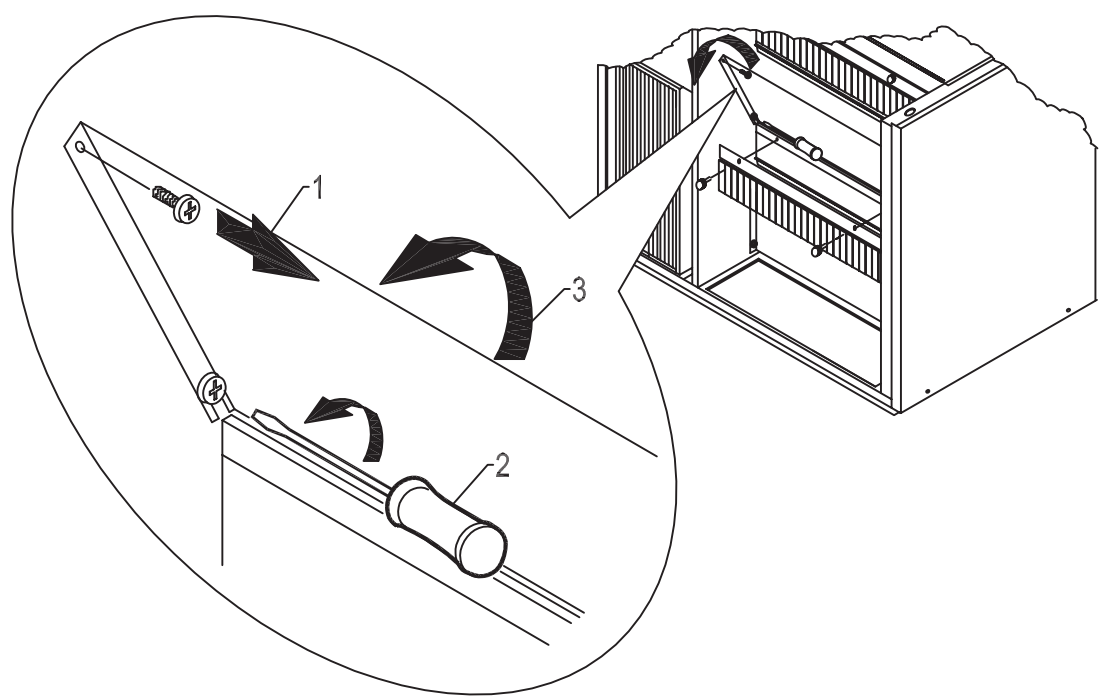
9



10



11



SOMMAIRE

- 1 RECOMMANDATIONS
- 2 NETTOYAGE
- 3 DESINFECTION
- 4 MODELE DONT LA PRODUCTION ATTEINT 300 kg/24h

Les schémas de ce manuel ont un caractère général et peuvent donc présenter des différences par rapport au modèle livré.

Le Fabricant décline toute responsabilité dans le cas d'imprécisions imputables à des erreurs d'impression ou de transcription figurant dans ce manuel de nettoyage et de désinfection. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits toutes les modifications qu'il jugera utiles ou nécessaires, y compris dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre leurs caractéristiques de fonctionnement et de sécurité.

1 RECOMMANDATIONS

Ce manuel de nettoyage et de désinfection fait partie intégrante du producteur modulaire automatique de glaçons (ci-après dénommé appareil) et devra être conservé afin de pouvoir être consulté à tout moment.

En cas de vente ou de transfert de l'appareil, ce manuel devra être remis au nouvel utilisateur de façon à ce que celui-ci puisse le consulter et prendre connaissance du mode de fonctionnement et des avertissements correspondants.

Ce manuel de nettoyage et de désinfection ne remplace en aucun cas le manuel d'instructions fourni avec le distributeur de glaçons, auquel l'utilisateur doit se référer pour tout ce qui n'est pas abordé dans le présent manuel. La procédure de mise en route, le branchement de l'appareil au réseau électrique, au réseau d'alimentation en eau et le nettoyage des composants sont notamment des sujets qui ne figurent pas dans le présent manuel et pour lesquels l'utilisateur devra consulter le manuel d'instructions susmentionné.

La fréquence des interventions de nettoyage et de désinfection peut varier en fonction :

- de la température et des conditions ambiantes
- de la température et de la qualité de l'eau (dureté, présence de sable, etc.)
- de la quantité de glaçons produite, autrement dit du temps d'utilisation du distributeur de glaçons
- des périodes de non utilisation de l'appareil

POUR GARANTIR LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION CORRECTE DE L'APPAREIL, LES OPERATIONS INDIQUEES DANS CE MANUEL DOIVENT ETRE EFFECTUEES AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS.



ATTENTION:

- les opérations décrites dans ce manuel ne doivent être effectuées que par du personnel compétent en la matière et agréé
- l'appareil doit être installé dans un endroit propre ; les caves, les buanderies et autres débarras sont donc à éviter car le non respect des mesures d'hygiène favorise la formation et la prolifération de bactéries à l'intérieur de l'appareil
- un kit de nettoyage et de désinfection spécialement mis au point pour cet appareil est disponible chez votre revendeur
- ne pas utiliser des substances corrosives pour éliminer le calcaire de l'appareil car, au-delà de rendre nulle toute forme de garantie, ces produits endommagent gravement les matériaux et les composants de l'appareil
- toutes les opérations prévoyant la manipulation de pièces en tôle devront être effectuées avec des gants afin d'éviter tout risque de coupure
- Toutes les opérations de nettoyage et de désinfection devront être effectuées avec des gants afin de protéger l'épiderme contre les dangers inhérents aux substances utilisées
- pendant les opérations de nettoyage et de désinfection, se protéger les yeux avec des lunettes appropriées afin d'éviter tout risque d'éclaboussures
- éviter de verser de l'eau ou toute autre type de solution sur les câbles électriques et le câble d'alimentation

2 NETTOYAGE

1. attendez la chute des glaçons, éteignez l'appareil, débranchez-le et enlevez le panneau frontal (Fig. 1)
2. enlevez le panneau porte déflecteurs (1 - Fig. 2), la goulotte à glaçons (2 - Fig. 2) et sortez le tube de trop plein (3 - Fig. 2) pour vidanger l'eau qui se trouve dans le bac
3. remettez le tube de trop plein en place et remplissez le bac d'une solution à 25% d'eau et de vinaigre blanc. Consultez le tableau pour connaître la quantité nécessaire en fonction de la production journalière (Fig. 3)
4. remettez le panneau frontal en place et faites fonctionner l'appareil pendant cinq fois (1 minute de fonctionnement - cinq minutes d'arrêt)

!! ATTENTION: Pendant le cycle de nettoyage, veillez à ce que la pompe fonctionne (l'eau doit continuer d'être distribuée). Dans le cas contraire, agissez immédiatement sur la vis de réglage du minuteur en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur sorte de la zone DEFROST.

Pour avoir accès au minuteur, enlevez la grille située sur le côté droit de l'appareil à l'aide d'un tournevis cruciforme et réglez le minuteur à l'aide d'un tournevis plat (Fig. 4).

5. arrêtez et débranchez l'appareil du réseau électrique et du réseau d'alimentation d'eau
6. démontez le top de l'appareil en le soulevant par rapport au châssis de l'appareil (Fig. 5)
7. enlevez le panneau couvre évaporateur (Fig. 6) et nettoyez la partie supérieure de l'évaporateur, le panneau couvre évaporateur avec la solution à base d'eau et de vinaigre
8. enlevez les éventuels dépôts qui se trouvent sur l'évaporateur et le panneau couvre évaporateur à l'aide d'un pinceau à poils souples et d'une éponge non abrasive
9. versez une quantité abondante d'eau froide sur l'évaporateur et, à l'aide du pinceau, amenez les dépôts dans le bac situé en dessous, en veillant à ne pas boucher les trous situés dans le fond de l'évaporateur.

Lorsque vous nettoyez l'évaporateur, veillez à:

- ne pas plier les serpentins
 - ne pas enlever les tubes d'adduction d'eau
 - ne pas enlever le thermostat de l'évaporateur
10. enlevez (Fig. 2) et nettoyez avec un produit vaisselle courant:
 - le panneau porte déflecteurs (1)
 - la goulotte à glaçons (2)
 - le tube de trop plein (3)
 - la rampe de buses (4) en veillant à enlever les bouchons latéraux (5)
 - le tube d'alimentation de la rampe de buses (6)
 - le filtre de la pompe (7)
 11. avec le même produit vaisselle, nettoyez également:
 - le panneau couvre évaporateur
 - le bac interne
 12. rincez et remontez (Fig. 2):
 - le filtre pompe (7)
 - le tuyau d'alimentation de la rampe de buses (6)
 - la rampe de buses (4), après avoir replacé les bouchons latéraux (5)
 - le tube de trop plein (3)
 - le panneau couvre évaporateur (Fig. 6)
 13. préparez-vous à effectuer les opérations de désinfection décrites au chapitre suivant

3 DESINFECTION

Utilisez une solution de 200 mg/l d'hypochlorite de sodium et d'eau ou une des solutions habituellement utilisées pour désinfecter les biberons; dans ce cas, vérifiez si le produit désinfectant :

- est autorisé par le Ministère National de la Santé
- peut être utilisé sur des appareils alimentaires
- ne risque pas d'endommager les matériaux et les composants de cet appareil

Pour ce qui concerne le mode d'utilisation et les concentrations, conformez-vous aux indications figurant sur l'emballage et conseillés par le fabricant. Il est préférable d'utiliser la solution à une température de 25°C.

1. versez le désinfectant dans le bac. Référez-vous au tableau pour connaître la quantité nécessaire en fonction de la production journalière (Fig. 3)
2. remontez la goulotte à glaçons (2 - Fig. 2) et le panneau porte déflecteurs (1 - Fig. 2)
3. remettez le panneau frontal à sa place

!! Avant de rebrancher l'appareil au réseau électrique, vérifiez si tous les câbles et les fils électriques sont parfaitement secs.

4. faites fonctionner l'appareil pendant cinq fois (1 minute de fonctionnement - 5 minutes d'arrêt)

!! ATTENTION: Pendant le cycle de désinfection, veillez à ce que la pompe fonctionne (l'eau doit continuer d'être distribuée). Dans le cas contraire, agissez immédiatement sur la vis de réglage du minuteur en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur sorte de la zone DEFROST.

Pour avoir accès au minuteur, enlevez la grille située sur la côté droit de l'appareil à l'aide d'un tournevis cruciforme, ôtez le panneau avant en le tirant vers le haut et réglez le minuteur à l'aide d'un tournevis plat (Fig. 4).

5. arrêtez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique et du réseau d'alimentation en eau

6. enlevez le panneau frontal (Fig. 1)

7. versez et répartissez, à l'aide d'un pinceau, la solution désinfectante sur la partie supérieure de l'évaporateur, puis rincez abondamment à l'eau froide

8. démontez (Fig. 2) et laissez tremper pendant 30 minutes les composants suivants dans la solution désinfectante:

- le panneau porte déflecteurs (1)
- la goulotte à glaçons (2)
- le tube de trop plein (3)
- la rampe de buses (4) et les bouchons latéraux (5), après les avoir enlevés de la rampe
- le tube d'alimentation de la rampe de buses (6)
- le filtre de la pompe (7)
- le panneau couvre évaporateur (Fig. 6)

9. éliminez la solution désinfectante qui se trouve encore dans le corps de la pompe en faisant entrer de l'eau sous pression dans le tuyau d'aspiration tout en vérifiant que l'eau sort bien du tuyau d'adduction (Fig. 7)

10. rincez abondamment le bac interne à l'eau froide

11. rincez soigneusement au jet d'eau la glissière à glaçons, le panneau couvre évaporateur, la rampe de buses et les bouchons latéraux correspondants, le panneau porte déflecteurs, le tube de trop plein, le filtre pompe et le tube d'alimentation de la rampe de buses

12. remontez les pièces préalablement démontées

13. remettez le panneau frontal de l'appareil en place

14. replacez le top en le fixant au panneau arrière avec la vis, quand elle existe

Vous pouvez maintenant remettre l'appareil en route conformément aux indications qui figurent dans le manuel d'instructions.

!! ATTENTION: Tous les glaçons produits pendant les cinq premiers cycles qui suivent les opérations de nettoyage et de désinfection doivent être éliminés.

Lorsque vous décidez de procéder au nettoyage et à la désinfection de l'appareil, procédez également au nettoyage et à la désinfection du conteneur correspondant.

VEUILLEZ TROUVER CI-APRES QUELQUES OPERATIONS SUPPLEMENTAIRES NECESSAIRES POUR CERTAINS MODELES PARTICULIERS :

4 MODELE DONT LA PRODUCTION ATTEINT 300 kg/24h

Pour accéder au minuteur, enlevez le panneau frontal gauche de l'appareil en dévissant les vis de fixation (Fig. 9). Réglez ensuite le minuteur conformément aux instructions des chapitres 2 et 3.

Pour accéder à l'évaporateur supérieur:

- ôtez le top de l'appareil en desserrant les vis de fixation (Fig. 8)
- enlevez le panneau couvre évaporateur supérieur en le faisant glisser vers la gauche (Fig. 10)

Pour accéder à l'évaporateur inférieur (Fig.11):

- enlevez le panneau avant droit de l'appareil en desserrant les vis de fixation
- enlevez les deux vis supérieures (1) qui bloquent la cloison (une de chaque côté) et desserrez les vis inférieures (2)
- faites tourner la cloison vers l'extérieur (3)
- ôtez le panneau couvre évaporateur

Procédez aux opérations de nettoyage et de désinfection décrites aux chapitres 2 et 3 sur les deux évaporateurs.