

# **MODULAREN AUTOMATISCHER EISWÜRFELBEREITER**

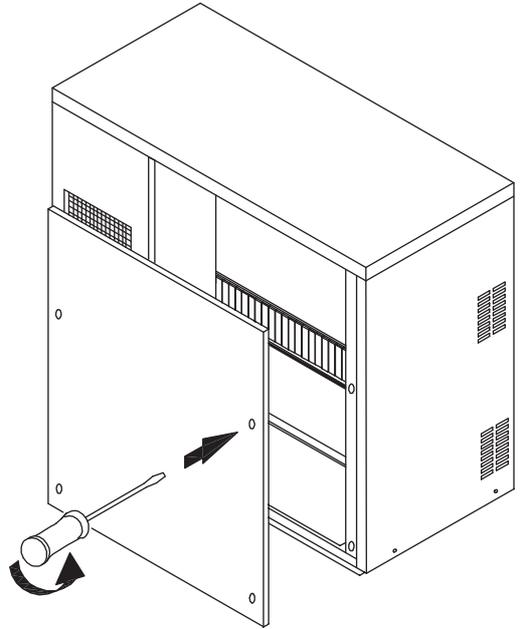
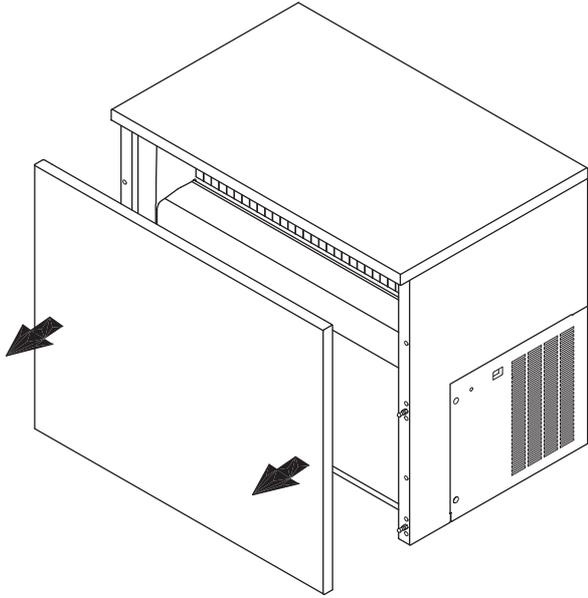
## **BEDIENUNGSANLEITUNG ZUR REINIGUNG UND DESINFEKTION**

DEM WARTUNGSPERSONAL VORBEHALTEN

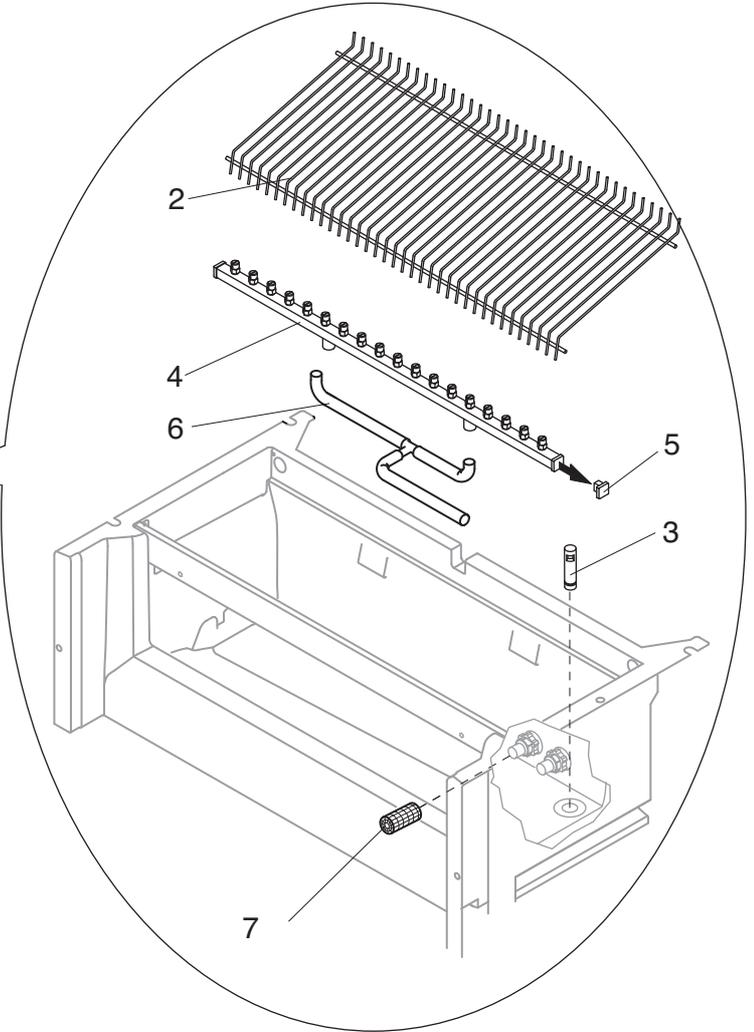
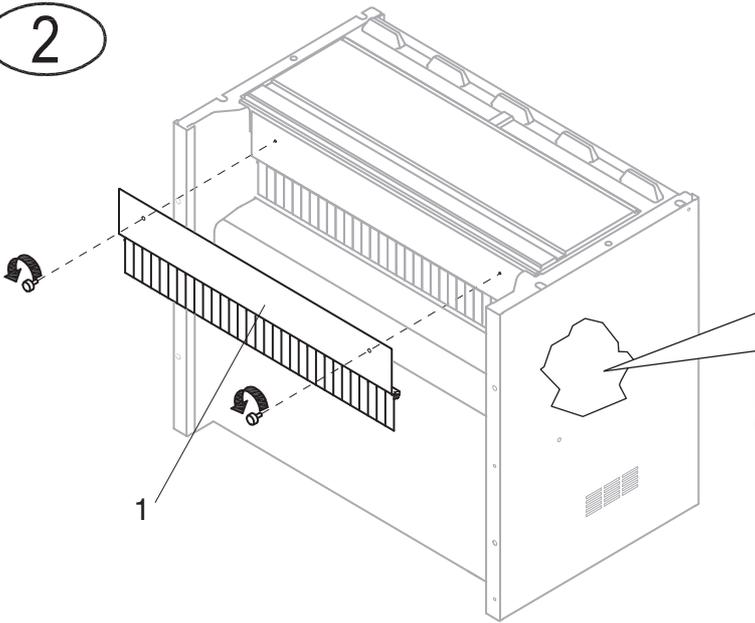
24769 rev. 03



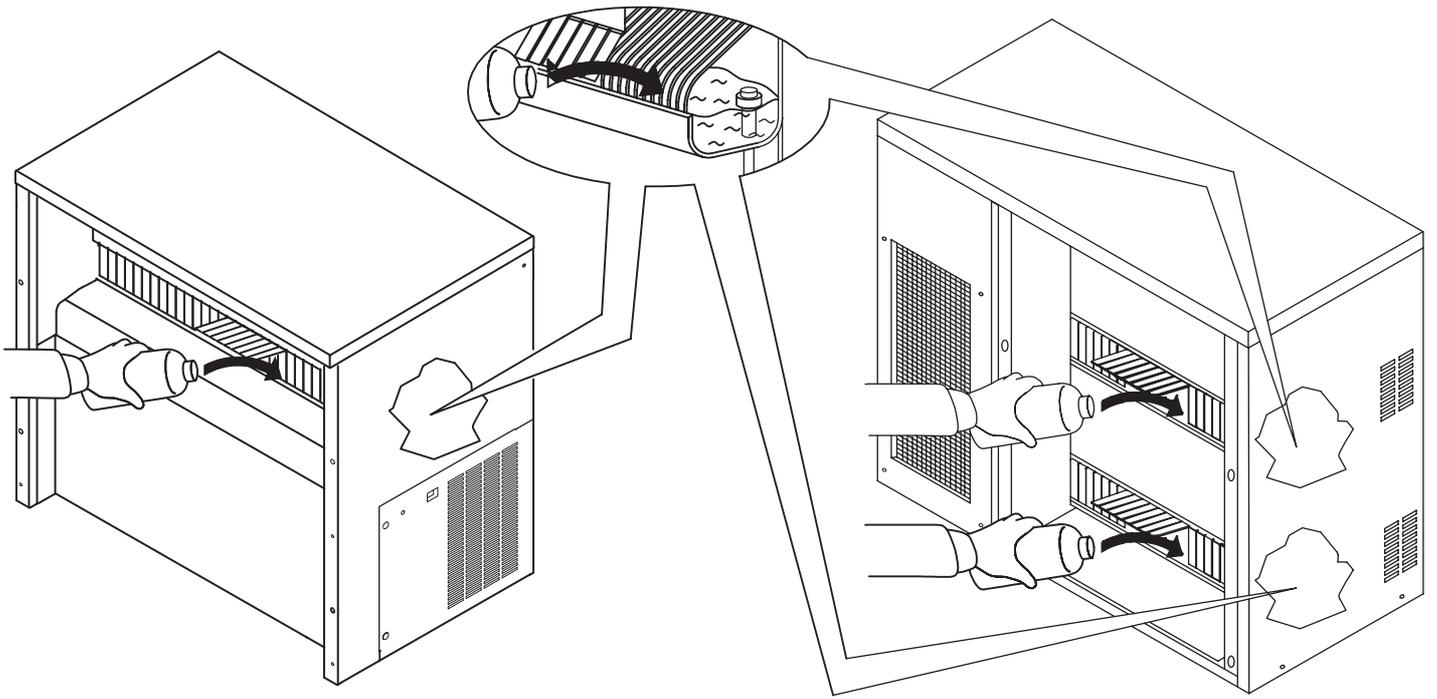
1



2

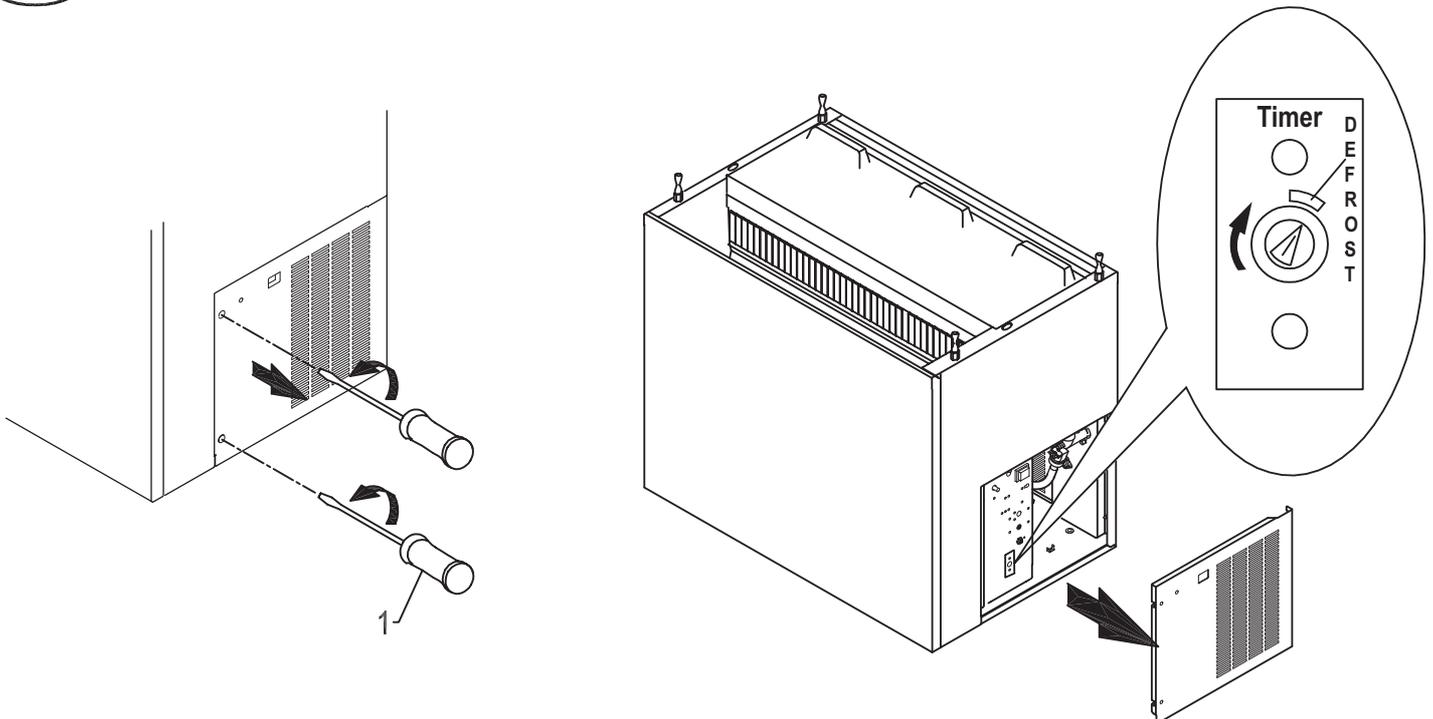


3

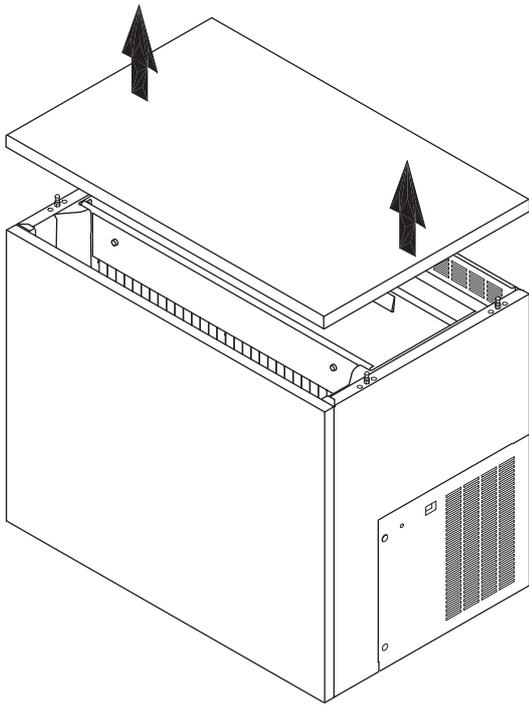


<b>kg/24h</b> 	<b>155 kg</b>	<b>300 kg</b>
	<b>9 lt</b>	<b>2 x 9 lt</b>

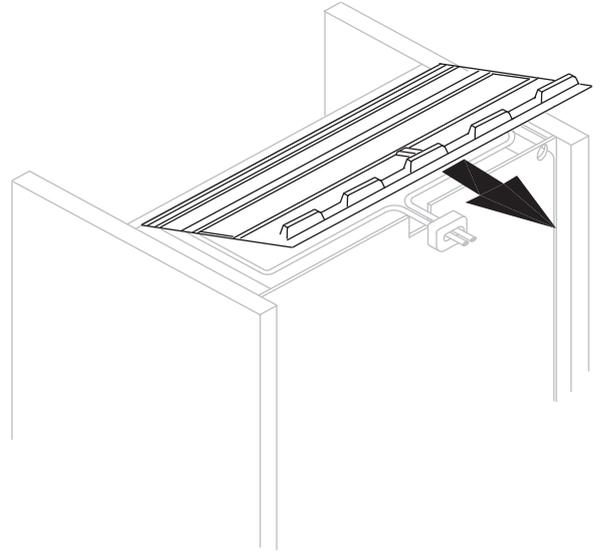
4



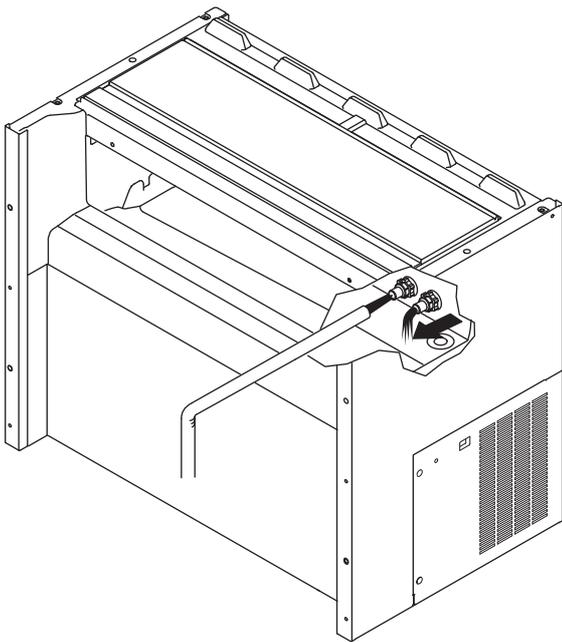
5



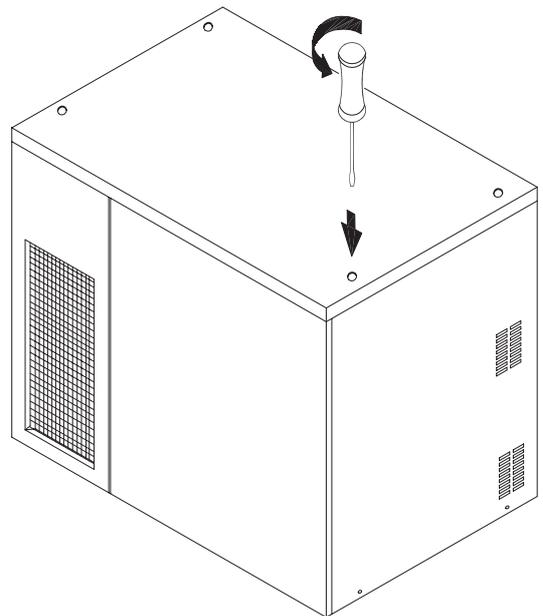
6



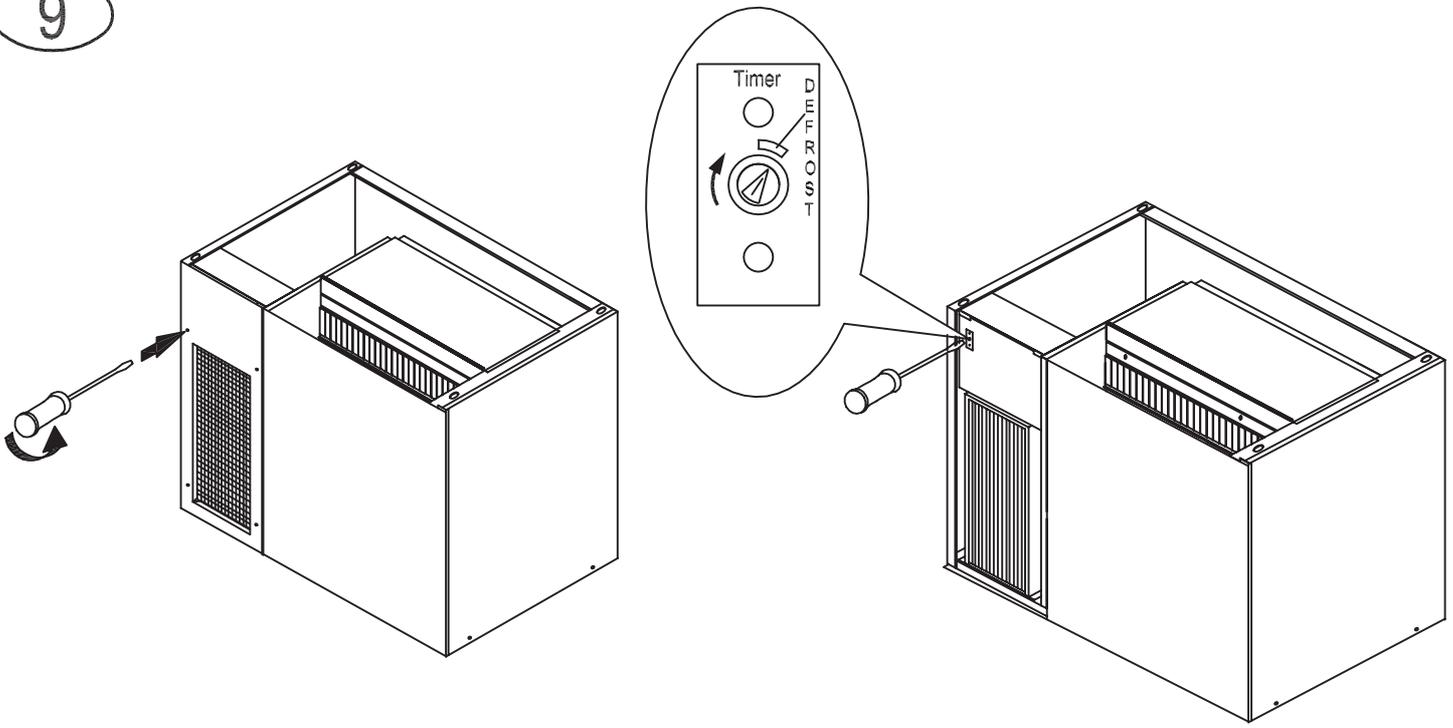
7



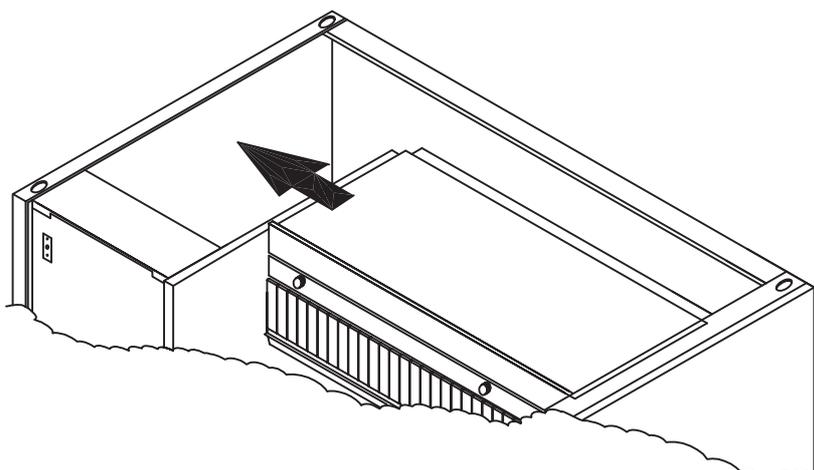
8



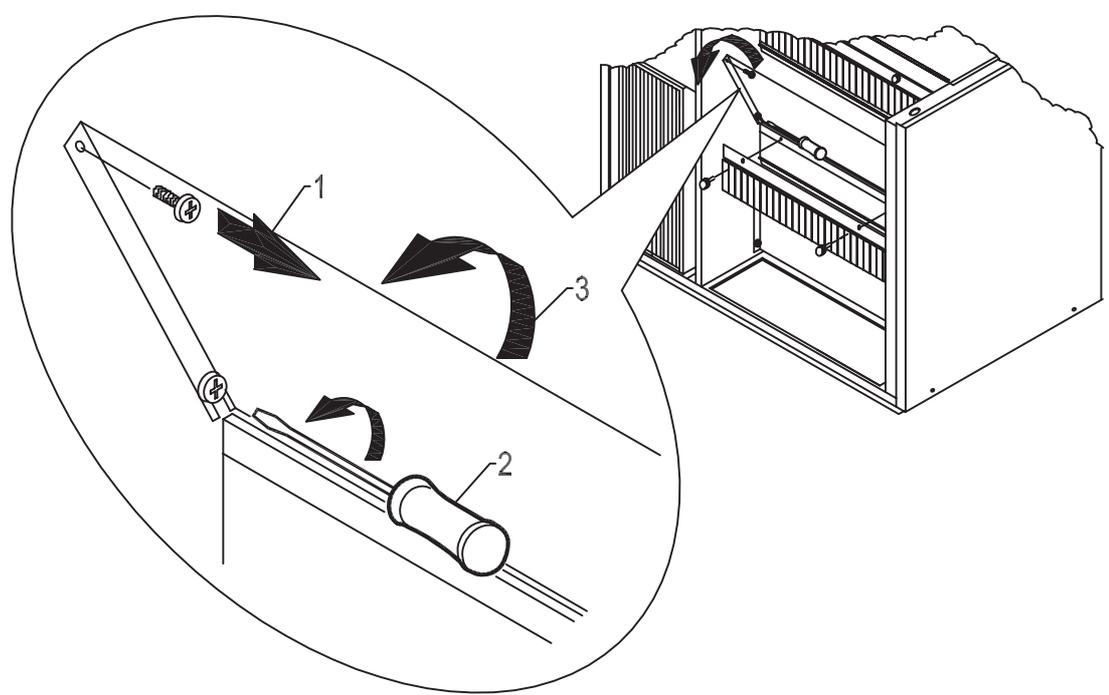
9



10



11



# INHALT

- 1 EMPFEHLUNGEN
- 2 REINIGUNG
- 3 DESINFEKTION
- 4 MODELL MIT PRODUKTION VON 300 kg/24h

Die Abbildungen dieses Handbuches gelten für alle Modelle. Etwaige Besonderheiten des ausgelieferten Modells könnten daher auch nicht berücksichtigt sein.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle in der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Reinigung und Desinfektion enthaltenen Fehler, die sich aufgrund von Schreib- und Druckfehlern ergeben. Er behält sich vor, das Gerät jederzeit Veränderungen zu unterziehen, die er für notwendig und nützlich erachtet. Dies geschieht auch im Interesse des Anwenders, ohne dass dadurch die grundlegenden Eigenschaften der Funktionsweise und Sicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden.

## 1 EMPFEHLUNGEN

Die vorliegende Bedienungsanleitung zur Reinigung und Desinfektion ist Bestandteil des automatischen modularen Eiswürfelbereiters (im Folgenden zur Vereinfachung als Gerät bezeichnet) und muss unbedingt sorgfältig aufbewahrt werden, damit Sie zu jedem Zeitpunkt darin nachschlagen können.

Im Fall des Verkaufs oder der Weitergabe des Geräts an Dritte muss diese Bedienungsanleitung ebenfalls dem neuen Benutzer ausgehändigt werden, damit sich dieser über die Funktionsweise und die Anleitung zur Inbetriebnahme unterrichten kann.

Dieses Handbuch zur Reinigung und Desinfektion ist kein Ersatz für die mit dem Eiswürfelbereiter gelieferte Bedienungsanleitung, auf die man sich ausschließlich bei allen nicht in diesem Handbuch behandelten Themen beziehen soll; insbesondere verweist man auf die Bedienungsanleitung zur Inbetriebnahme, zum Strom- und Wasseranschluss des Geräts sowie zur Reinigung aller Komponenten, die nicht ausdrücklich im Handbuch zur Reinigung und Desinfektion behandelt werden.

Die Häufigkeit der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten kann variieren je nach:

- Temperatur und Umweltbedingungen.
- Wassertemperatur und -qualität (Härte, Sandvorkommen, usw.).
- produzierter Eismenge, d. h. Betriebszeit des Eiswürfelbereiters.
- Stillstandzeiten des Eiswürfelbereiters.

UM EINE KORREKTE REINIGUNG UND DESINFEKTION DES EISWÜRFELBEREITERS ZU GEWÄHRLEISTEN, FÜHRE MAN DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH ANGEGEBENEN ARBEITSVORGÄNGE MINDESTENS EINMAL PRO MONAT AUS.

### **!! ACHTUNG:**

- Die in diesem Handbuch beschriebenen Arbeitsvorgänge dürfen einzig und allein von professionell qualifiziertem und befugtem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Der Eiswürfelbereiter muss in hygienisch sauberen Räumen aufgestellt werden, man vermeide also Räumlichkeiten wie Keller oder Abstellräume, denn das Nichteinhalten der hygienischen Erfordernisse begünstigt die Bildung und die Verbreitung von Bakterien im Inneren des Eiswürfelbereiters.
- Bei Ihrem Fachhändler erhalten Sie ein Reinigungs- und Desinfektionskit, das eigens für dieses Gerät zusammengestellt wurde.
- Verwenden Sie niemals ätzende Mittel, um das Gerät vom Kalkstein zu befreien, denn sie verursachen schwere Schäden an den Materialien und Komponenten des Gerätes. Außerdem erlischt dadurch eine jegliche Form des Garantieanspruchs.
- Alle Arbeitsvorgänge, bei denen man mit Blechteilen in Berührung kommt, sind mit Schutzhandschuhen auszuführen, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Alle Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten müssen mit Schutzhandschuhen vorgenommen werden, um die Haut vor den verwendeten Mitteln zu schützen.
- Während der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten schütze man die Augen durch eine geeignete Schutzbrille vor eventuellen Spritzern der verwendeten Mittel.
- Schütten Sie weder Wasser noch Lösungen auf die elektrischen Kabel und auf die Geräteschnur.

## 2 REINIGUNG

1. Warten Sie ab, bis die Eiswürfel herausgefallen sind, schalten Sie das Gerät ab, trennen Sie es vom Stromnetz und nehmen Sie die Frontplatte (Abb. 1) ab
2. Entfernen Sie die Platte mit den Lamellen (1 Abb. 2), die Eiswürfelgleitvorrichtung (2 Abb. 2) und ziehen Sie den Überlaufschlauch heraus (3 Abb. 2), um das in der Schale vorhandene Wasser ablaufen zu lassen
3. Setzen Sie den Überlaufschlauch wieder ein und füllen Sie die Schale mit einer 25%igen Lösung aus Wasser und weißem Essig. Stellen Sie an Hand der Tabelle die notwendige Lösungsmenge in Bezug auf die Tagesproduktion fest (Abb. 3)

4. Setzen Sie die Frontplatte wieder ein und lassen Sie das Gerät fünf Mal hintereinander jeweils eine Minute laufen, wobei man dazwischen jedes Mal einen Stillstand von fünf Minuten einlegt

**!! ACHTUNG: Während der Reinigungszyklen ist es notwendig, dass die Pumpe in Betrieb ist (sicherstellen, dass Wasser gespritzt wird). Andernfalls unverzüglich die Stellschraube des Timers im Uhrzeigersinn so lange drehen, bis der Zeiger auf dem Stift den mit DEFROST angegebenen Bereich verlässt.**

Um den Timer zu erreichen, entferne man das auf der rechten Seite vorhandene Gitter mit einem Kreuzschraubenzieher und reguliere dann den Timer mit Hilfe eines Schraubenziehers mit flacher Spitze (Abb. 4).

5. Die Maschine anhalten und sie vom Strom- und Wassernetz trennen
6. Die obere Verdeckung des Geräts abnehmen, indem man es aus dem Rahmen hebt (Abb. 5)
7. Die Verdampferschutzplatte (Abb. 6) entfernen und die Oberseite des Verdampfers und die Verdampferschutzplatte mit der Lösung aus Wasser und Essig reinigen
8. Eventuelle Ablagerungen von dem Verdampfer und der Verdampferschutzplatte entfernen. Dazu benutze man einen Pinsel mit weichen Borsten und einen nicht scheuernden Schwamm
9. Man schütte reichlich kaltes Wasser auf den Verdampfer und sammle die abgegangenen Ablagerungen mit Hilfe des Pinsels in der darunter stehenden Schale. Dabei achte man darauf, dass die Löcher im Verdampferboden nicht verstopft werden.  
Während der Reinigung des Verdampfers achte man auf Folgendes:
  - die Kühlschlangen nicht zu knicken
  - die Wasserzuleitungsschläuche nicht herauszuziehen
  - den Thermostaten des Verdampfers nicht zu entfernen
10. Man entferne und reinige mit einem gewöhnlichen Geschirrspülmittel (Abb. 2):
  - die Platte mit den Lamellen (1)
  - die Eiswürfelgleitvorrichtung (2)
  - den Überlaufschlauch (3)
  - den Sprühkopfträger (4), von dem man die seitlichen Stopfen (5) entfernt
  - den Zuleitungsschlauch des Sprühkopfträgers (6)
  - den Pumpenfilter (7)
11. Man reinige mit dem gleichen Geschirrspülmittel:
  - die Verdampferschutzplatte
  - die interne Schale
12. Folgendes nachspülen und wieder einsetzen (Abb. 2):
  - den Pumpenfilter (7)
  - den Zuleitungsschlauch des Sprühkopfträgers (6)
  - den Sprühkopfträger (4), nachdem man die seitlichen Stopfen (5) wieder eingesetzt hat
  - den Überlaufschlauch (3)
  - die Verdampferschutzplatte (Abb. 6)
13. Man bereite sich auf die Ausführung der im folgenden Kapitel beschriebenen Desinfektionsarbeiten vor

### 3 DESINFEKTION

Man benutze eine Lösung aus 200 mg/l Natriumhypochlorit und Wasser oder eine der für Säuglingsflaschen gewöhnlich verwendeten Lösungen. In diesem Fall stelle man sicher, dass das Desinfektionsprodukt:

- Vom nationalen Gesundheitsministerium zugelassen ist.
- Für Lebensmittelmaschinen verwendbar ist.
- Die Materialien und die Komponenten dieses Geräts nicht schädigt.

Was die Art und Weise der Verwendung und die Konzentration anbelangt, halte man sich an das, was auf der Verpackung angegeben ist und vom Hersteller empfohlen wird. Man empfiehlt, die Lösung bei einer Temperatur von 25°C zu verwenden.

1. Füllen Sie die Schale mit der Desinfektionslösung. Stellen Sie an Hand der Tabelle die notwendige Lösungsmenge in Bezug auf die Tagesproduktion fest (Abb. 3)
2. Setzen Sie die Eiswürfelgleitvorrichtung (2 Abb. 2) und die Platte mit den Lamellen (1 Abb. 2) wieder ein
3. Setzen Sie die Frontplatte wieder ein

**!!** **Bevor Sie das Gerät mit dem Stromnetz verbinden, stellen Sie sicher, dass alle Kabel und elektrischen Verkabelungen vollkommen trocken sind.**

4. Lassen Sie den Eiswürfelbereiter fünf Mal hintereinander jeweils eine Minute laufen, wobei man dazwischen jedes Mal einen Stillstand von fünf Minuten einlegt

**!!** **ACHTUNG: Während der Desinfektionszyklen ist es notwendig, dass die Pumpe in Betrieb ist (sicherstellen, dass Wasser gespritzt wird). Andernfalls unverzüglich die Stellschraube des Timers im Uhrzeigersinn so lange drehen, bis der Zeiger auf dem Stift den mit DEFROST angegebenen Bereich verlässt.**

Um den Timer zu erreichen, entferne man das auf der rechten Seite vorhandene Gitter mit einem Kreuzschraubenzieher und reguliere den Timer anschließend mit Hilfe eines Schraubenziehers mit flacher Spitze (Abb. 4).

5. Die Maschine anhalten und sie vom Strom- und Wassernetz trennen
6. Die Frontplatte entfernen (Abb. 1)
7. Die Desinfektionslösung auf die Oberseite des Verdampfers gießen und mit einem Pinsel verteilen. Dann mit reichlich kaltem Wasser nachspülen
8. Folgendes abnehmen (Abb. 2) und 30 Minuten lang in die Desinfektionslösung eintauchen:
  - die Platte mit den Lamellen (1)
  - die Eiswürfelgleitvorrichtung (2)
  - den Überlaufschlauch (3)
  - den Sprühkopfträger (4) und die seitlichen Stopfen (5), nachdem man sie vom Träger entfernt hat
  - den Zuleitungsschlauch des Sprühkopfträgers (6)
  - den Pumpenfilter (7)
  - die Verdampferschutzplatte (Abb. 6)
9. Die im Pumpenkörper verbliebene Desinfektionslösung ablassen, indem man Wasser unter Druck in den Absaugschlauch einlaufen lässt und kontrolliert, dass das Wasser durch den Ausgusschlauch (Abb. 7) wieder abläuft
10. Die innere Schale mit reichlich kaltem Wasser nachspülen
11. Die Eiswürfelgleitvorrichtung, die Verdampferschutzplatte, den Sprühkopfträger und die diesbezüglichen seitlichen Stopfen, die Platte mit den Lamellen, den Überlaufschlauch, den Pumpenfilter und den Zuleitungsschlauch des Sprühkopfträgers sorgfältig unter einem Wasserstrahl nachspülen
12. Die vorher herausgenommenen Teile wieder einsetzen
13. Die Frontplatte des Geräts wieder anbringen
14. Die obere Verdeckung wieder anbringen und sie mit der Schraube, wenn vorhanden, wieder an der Rückplatte befestigen

Jetzt kann der Eiswürfelbereiter wieder nach den Vorschriften der Bedienungsanleitung eingeschaltet werden.

**!!** **ACHTUNG: Das gesamte in den ersten fünf Zyklen nach den Reinigungs- und Desinfektionsvorgängen produzierte Eis muss beseitigt werden.**

**Führen Sie gleichzeitig mit der Reinigung und der Desinfektion des Gerätes auch die Reinigung und Desinfektion des dazu gehörigen Behälters aus**

IM FOLGENDEN WERDEN EINIGE ZUSATZARBEITSVORGÄNGE BESCHRIEBEN, DIE FÜR SONDERMODELLE NOTWENDIG SIND:

**4 MODELL MIT PRODUKTION VON 300 kg/24h**

Um den Timer zu erreichen, entferne man die linke Frontplatte des Geräts durch Herausnehmen der Befestigungsschrauben (Abb. 9). Man reguliere den Timer wie im Kapitel 2 und 3 beschrieben.

Um den oberen Verdampfer zu erreichen:

- Man nehme die obere Verdeckung des Gerätes durch Herausnehmen der Befestigungsschrauben ab (Abb. 8).
- Man entferne die obere Verdampferschutzplatte, indem man sie nach links gleiten lässt (Abb. 10).

Um den unteren Verdampfer zu erreichen (Abb.11):

- Man entferne die rechte Vorderplatte des Gerätes durch Herausnehmen der Befestigungsschrauben.
- Man entferne die beiden oberen Schrauben (1), die die Trennwand (eine pro Seite) halten, und lockere die beiden unteren Schrauben (2).
- Man drehe die Trennwand nach außen (3).
- Man ziehe die Verdampferschutzplatte heraus.

Man nehme an beiden Verdampfern die im Kapitel 2 und 3 beschriebenen Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten vor.