



**Ice Cube Machine Large  
7453 Series**

Cleaning and sanitizing manual  
Handleiding voor reiniging en ontsmetting  
Bedienungsanleitung zur Reinigung und Desinfektion  
Manuel de nettoyage et de désinfection



# CONTENT

## ENGLISH

1 RECOMMENDATIONS.....	7
2 CLEANING .....	7
3 SANITIZING.....	8
4 MODEL WITH DAILY PRODUCTION OF 300 kg.....	9

## NEDERLANDS

1 AANBEVELINGEN .....	10
2 SCHOONMAAK.....	10
3 ONTSMETTING.....	11
4 MODEL MET PRODUCTIE VAN 300 kg/24h.....	13

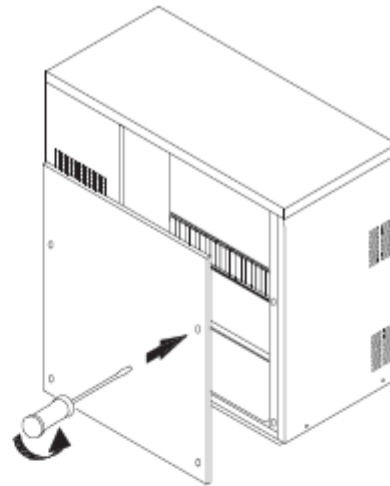
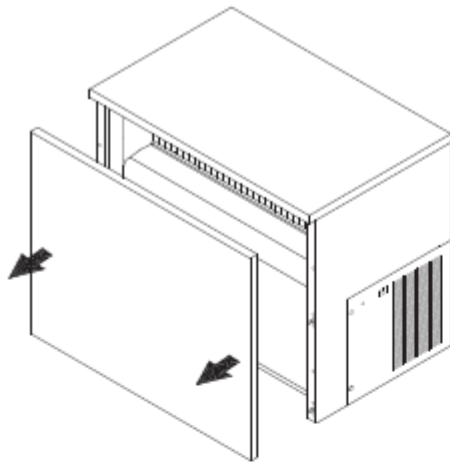
## DEUTSCH

1 EMPFEHLUNGEN.....	14
2 REINIGUNG .....	14
3 DESINFEKTION .....	15
4 MODELL MIT PRODUKTION VON 300 kg/24h.....	17

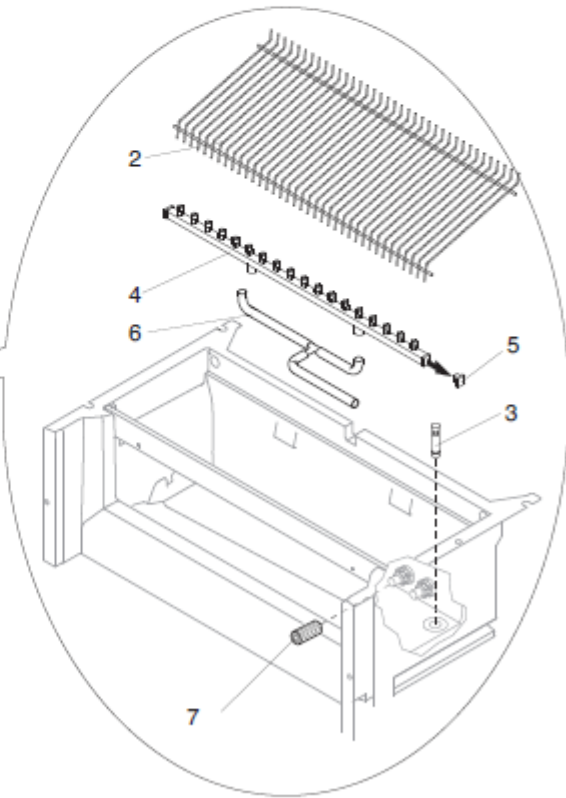
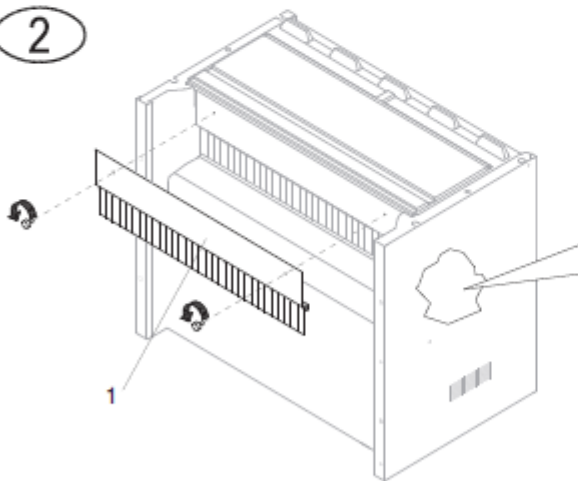
## FRANÇAIS

1 RECOMMANDATIONS .....	18
2 NETTOYAGE .....	18
3 DESINFECTION .....	19
4 MODELE DONT LA PRODUCTION ATTEINT 300 kg/24h .....	21

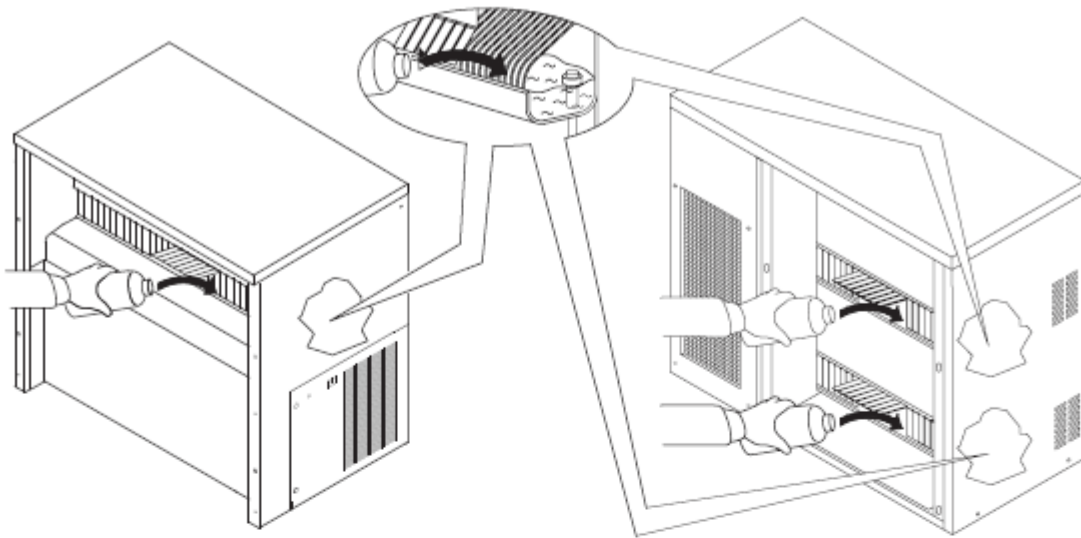
1





2

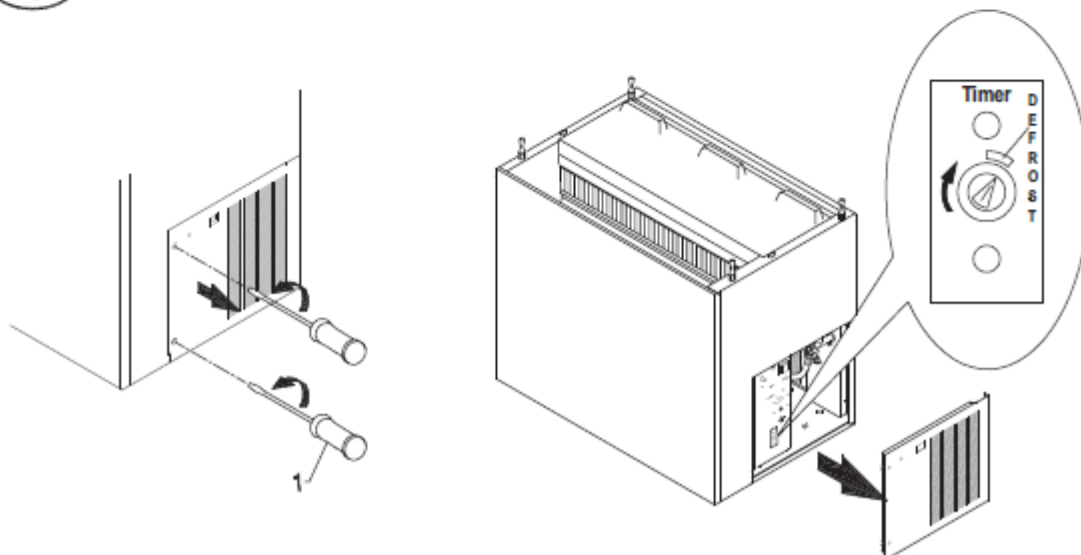


3

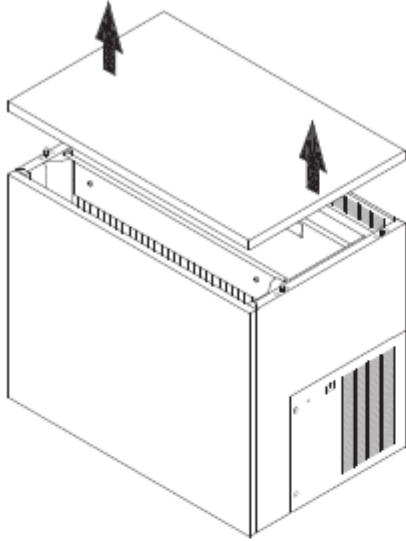


<b>kg/24h</b> 	<b>155 kg</b>	<b>300 kg</b>
	<b>9 lt</b>	<b>2 x 9 lt</b>

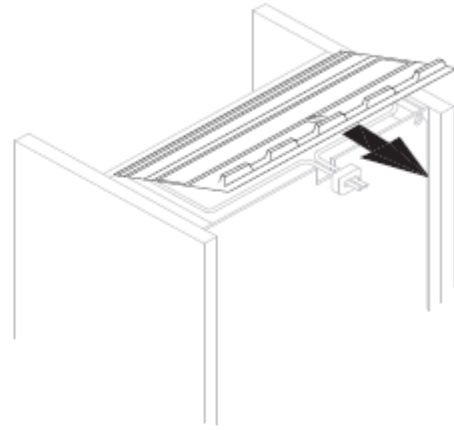
4



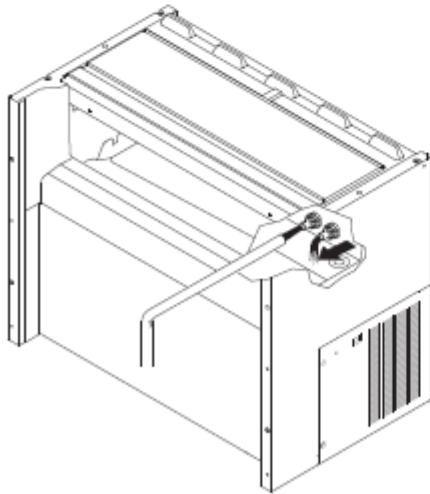
5



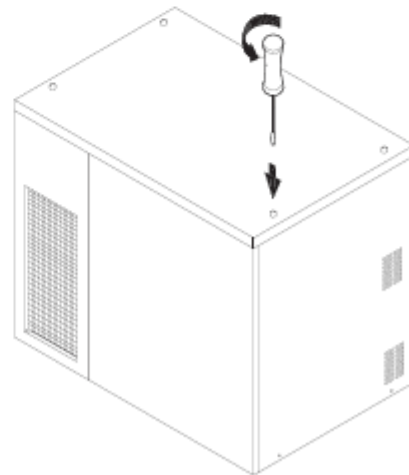
6



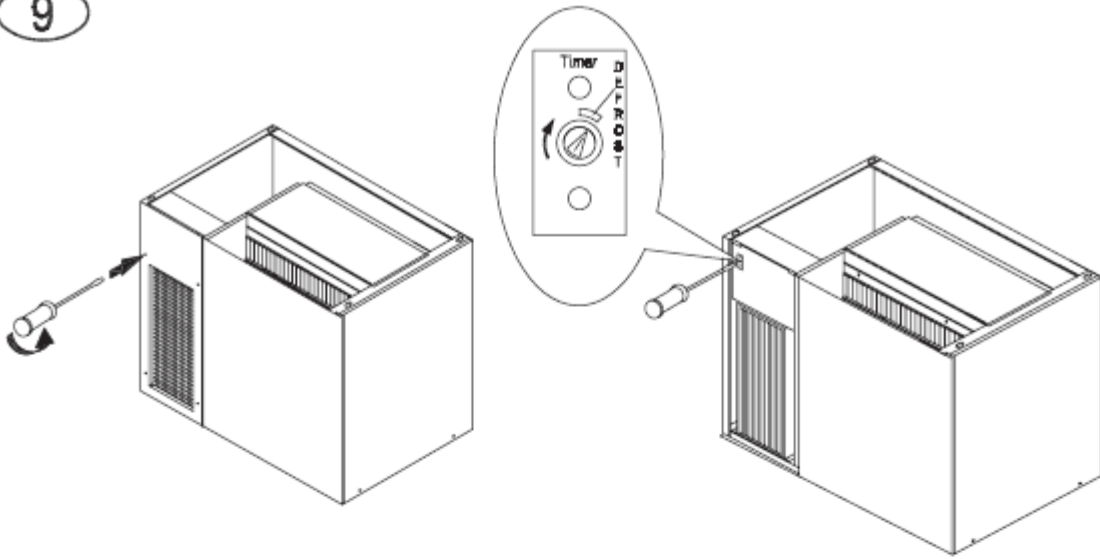
7



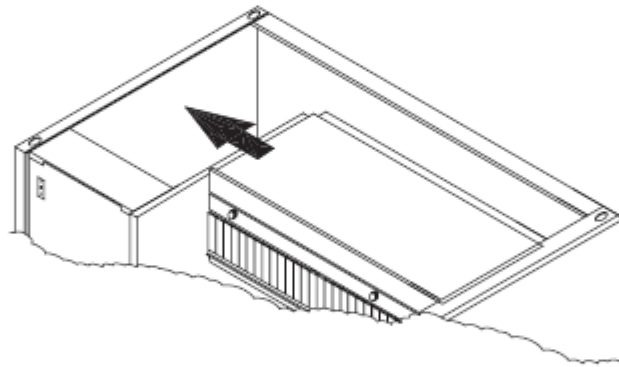
8



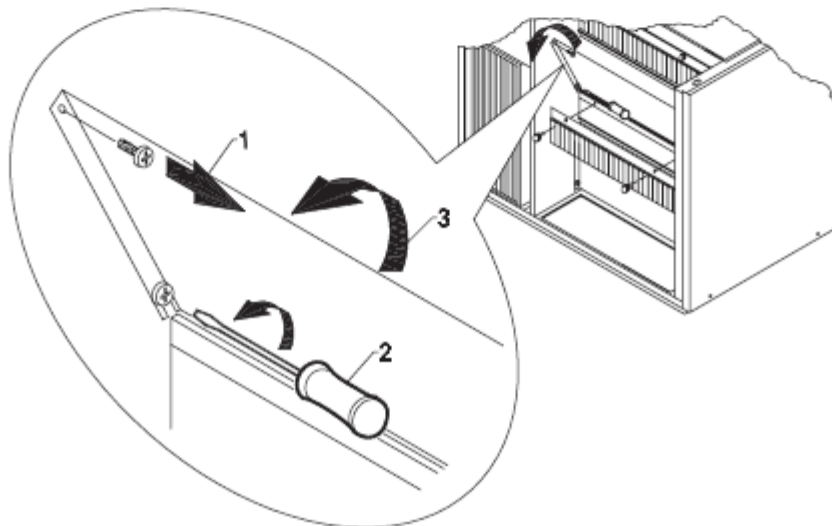
9



10



11



## 1 RECOMMENDATIONS

This cleaning and sanitizing manual forms an integral part of the ice-cube maker (also more simply called “appliance” in the text) and must be kept for possible future consultation.

In the event of the appliance being sold or transferred to another person, this manual must be handed over to the new user, in order to enable him to become familiar with the operation of the equipment and the corresponding advice and recommendations.

This cleaning and sanitizing manual does not replace the instruction book supplied with the ice maker, which should be referred to for all subjects not covered by this manual; in particular, please refer to the instruction book for the start-up procedure, connection of the appliance to the electricity mains and water supply, and cleaning of components not expressly mentioned in the cleaning and sanitizing manual.

The frequency of cleaning and sanitizing operations can vary, depending on:

- temperature and environmental conditions
- temperature and quality of water (hardness, presence of grit, etc.)
- quantity of ice produced, or time of use of ice-cube maker
- periods of non-use of ice-cube maker

TO ENSURE CORRECT CLEANING AND SANITIZING OF THE ICE-CUBE MAKER, PERFORM THE OPERATIONS DESCRIBED IN THIS MANUAL AT LEAST ONCE A MONTH.

**!! IMPORTANT:**

- the operations described in this manual must only be performed by skilled, authorised personnel
- the appliance must be installed in a hygienically clean location; avoid premises such as cellars and storerooms, because poor hygiene promotes the formation and proliferation of bacteria in the ice-cube maker
- a cleaning and sanitizing kit specifically designed for this appliance is available from your dealer
- do not use corrosive substances to remove limestone from the appliance, because this will invalidate the guarantee, and may cause serious damage to the materials and components of the appliance
- gloves suitable to protect against cuts must be worn when performing all operations involving handling of sheet metal parts in particular
- Gloves suitable to protect the skin against the substances used must be worn when performing all cleaning and sanitizing operations
- wear suitable goggles during cleaning and sanitizing operations to protect the eyes against splashes of the substances used
- take care not to spill water or solutions on the wiring or the power cable

## 2 CLEANING

1. wait for ice cubes to drop, switch off appliance, disconnect from the electricity mains supply and remove front panel (Fig. 1)
2. remove flag support assembly (1 in Fig. 2) and ice-cube slide (2 in Fig 2) and extract overflow pipe (3 in Fig 2) to drain water present in basin
3. reposition overflow pipe and fill basin with a 25% solution of water and white vinegar. Refer to the table for the amount of solution required, depending on daily output (Fig. 3)
4. refit front panel and operate appliance for five one-minute periods, with a five-minute interval between each

**!! IMPORTANT:** The pump must be in operation during cleaning cycles (check that water is sprayed). If it is not, immediately adjust the timer regulation screw by turning it clockwise until the indicator on the pin exits from the zone marked DEFROST. To reach timer, remove grille on right-hand side of appliance with a Phillips screwdriver, and regulate timer with a flat-head screwdriver (Fig. 4).

5. switch off machine and disconnect it from electricity mains and water supply
6. remove top by raising it from chassis of appliance (Fig. 5)
7. remove evaporator cover panel (Fig. 6) and clean top part of evaporator and evaporator cover panel with water and vinegar solution
8. remove any sediment from evaporator and evaporator cover panel using a brush with soft bristles and a non-abrasive sponge
9. pour plenty of cold water onto the evaporator and with the aid of the brush, direct the sediment removed into the basin beneath, taking care not to obstruct the holes in the base of the evaporator.  
During cleaning of evaporator, take care:
  - not to bend coils
  - not to detach water supply pipes
  - not to remove evaporator thermostat
10. remove (Fig. 2) and clean with ordinary washing-up liquid:
  - flag support assembly (1)
  - ice-cube slide (2)
  - overflow pipe (3)
  - sprayer bank (4), taking care to remove side caps (5)
  - sprayer bank feed pipe (6)
  - pump filter (7)
11. clean with the same washing-up liquid:
  - evaporator cover panel
  - inner basin
12. rinse and refit (Fig. 2):
  - pump filter (7)
  - sprayer bank feed pipe (6)
  - sprayer bank (4), after repositioning side caps (5)
  - overflow pipe (3)
  - evaporator cover panel (Fig. 6)
13. prepare to perform the sanitizing operations described in the next chapter

### 3 SANITIZING

Use a 200 mg/l solution of sodium hypochlorite and water (or a solution of ½ ounce of normal bleach to 1 gallon of water) or one of the solutions commonly used to disinfect babies' feeding bottles; in this case, check that the sanitizing product is:

- authorized by your country's Ministry of Health
- suitable for use with food machines
- not harmful to the materials and components of this appliance

For the directions for use and concentrations, please refer to those shown on the packaging and recommended by the manufacturer. We recommend using the solution at the temperature of 25°C.

1. fill basin with sanitizing solution. Refer to the table for the amount of solution required, depending on daily production (Fig. 3)
2. refit ice-cube slide (2 in Fig. 2) and flag support assembly (1 in Fig. 2)
3. refit front panel

!! Before connecting the appliance to the mains electricity supply, ensure that all cables and electrical wiring are perfectly dry.

4. operate ice maker for five one-minute periods, with a five-minute break between them



**!! IMPORTANT:** The pump must be in operation during sanitizing cycles (check that water is sprayed). If it is not, immediately adjust timer regulation screw by turning it clockwise until the indicator on the pin exits from the zone marked DEFROST.

To reach timer, remove grille on right-hand side of appliance with a Phillips screwdriver, and regulate timer with a flat-head screwdriver (Fig. 4).

5. switch off machine and disconnect it from the mains electricity and water supply
6. remove front panel (Fig. 1)
7. pour sanitizing solution onto top part of evaporator, distribute with a brush, and rinse thoroughly with cold water
8. remove (Fig. 2) and immerse in sanitizing solution for 30 minutes:
  - flag support assembly (1)
  - ice-cube slide (2)
  - overflow pipe (3)
  - sprayer bank (4) and side caps (5), after removing them from the bank
  - sprayer bank feed pipe (6)
  - pump filter (7)
  - evaporator cover panel (Fig. 6)
9. drain sanitizing solution remaining in pump body by introducing pressurized water into the suction pipe and checking that the water exits from the delivery pipe (Fig. 7)
10. thoroughly rinse inner basin with cold water
11. thoroughly rinse ice-cube slide, evaporator cover panel, sprayer bank and the corresponding side caps, flag support assembly, overflow pipe, pump filter and sprayer bank feed pipe under running water
12. refit parts previously removed
13. refit front panel of appliance
14. reposition top, securing it to rear panel with the screw, if present

The ice-cube maker can now be reactivated as specified in the instruction manual.

**!! IMPORTANT:** All the ice produced during the first five cycles after cleaning and sanitizing operations must be discarded.

When the appliance is cleaned and sanitized, its bin must also be cleaned and sanitized.

THE FOLLOWING ADDITIONAL OPERATIONS ARE REQUIRED FOR SOME SPECIAL MODELS:

## **4 MODEL WITH DAILY PRODUCTION OF 300 kg**

To access timer, remove front left-hand panel of appliance by unscrewing fixing bolts (Fig. 9). Regulate timer as described in chapters 2 and 3.

To access top evaporator:

- remove top of appliance by unscrewing fixing bolts (Fig. 8)
- remove top evaporator cover panel by sliding it to the left (Fig. 10)

To access bottom evaporator (Fig, 11):

- remove front right-hand panel of appliance by unscrewing fixing bolts
- remove the two top bolts (1) securing the partition (one on each side), and loosen the bottom bolts (2)
- rotate partition outwards (3)
- remove evaporator cover panel

Repeat the cleaning and sanitizing operations described in chapters 2 and 3 on both evaporators.

## 1 AANBEVELINGEN

Deze handleiding voor reiniging en ontsmetting maakt deel uit van de automatische schilferijsmachine (in deze handleiding ook wel eenvoudigweg apparaat genoemd) en moet bewaard worden voor iedere mogelijke raadpleging in de toekomst.

Als het apparaat verkocht wordt of hoe dan ook afgestaan wordt aan een andere persoon, dan moet deze handleiding aan de nieuwe gebruiker afgeleverd worden opdat deze op de hoogte gesteld kan worden van de werking en bijbehorende waarschuwingen.

Deze handleiding voor schoonmaak en ontsmetting dient niet ter vervanging van de algemene handleiding die samen met de schilferijsmachine werd geleverd, die het exclusieve referentiepunt is voor alle onderwerpen die niet in deze handleiding behandeld worden; in het bijzonder wordt naar de algemene handleiding verwezen voor de startprocedure, de aansluiting van het toestel op het elektriciteitsnet en op de waterleiding en voor de schoonmaak van die onderdelen die niet expliciet behandeld worden in deze handleiding voor schoonmaak en ontsmetting.

De frequentie van de schoonmaak- en ontsmettingscycli is afhankelijk van:

- de temperatuur en condities van de omgeving
- de watertemperatuur en -kwaliteit (hardheid, aanwezigheid van zanddeeltjes, enz.)
- de hoeveelheid geproduceerd ijs, m.a.w. de werktijd van de ijsblokjesmaker
- perioden dat de schilferijsmachine niet gebruikt wordt

VOOR EEN CORRECTE SCHOONMAAK EN ONTSMETTING VAN DE SCHILFERIJSMACHINE MOET U DE HANDELINGEN DIE VERMELD STAAN IN DEZE HANDLEIDING MINSTENS EENMAAL PER MAAND UITVOEREN.

### !! OPGELET:

- de handelingen die in de handleiding beschreven staan mogen uitsluitend uitgevoerd worden door professioneel gekwalificeerd en bevoegd personeel
- de schilferijsmachine moet geïnstalleerd worden in een omgeving die vanuit een hygiënisch standpunt schoon is. Vermijd derhalve kelders of opbergruimtes: indien de hygiënische normen niet gerespecteerd worden zal dit de vorming en groei van bacteriën in het apparaat bevorderen
- bij uw verkoper kan u een speciaal voor dit apparaat bestemd kit voor schoonmaak en ontsmetting verkrijgen
- gebruik geen bijtende stoffen om kalkresten te verwijderen uit het toestel: hierdoor vervalt de garantie en kan u ernstige schade berokkenen aan de materialen en onderdelen van het toestel
- bij het uitvoeren van handelingen die te maken hebben met de manipulatie van delen in plaatijzer moet u geschikte handschoenen dragen om te vermijden dat u zich snijdt
- voor alle schoonmaak- en ontsmettingscycli moet u geschikte handschoenen dragen om uw huid te beschermen tegen de gebruikte stoffen
- tijdens de schoonmaak- en ontsmettingscycli moeten de ogen beschermd worden tegen spatten van het gebruikte product met een geschikte bril
- giet geen water of andere vloeistoffen op de bekabeling en de voedingskabel

## 2 SCHOONMAAK

1. wacht totdat alle ijsblokjes uit het toestel gevallen zijn, schakel het toestel uit, koppel het los van het elektriciteitsnet en verwijder het voorpaneel (Fig. 1)
2. verwijder het symbolenpaneel (1 op Fig. 2), de ijsblokjesbaan (2 op Fig. 2) en haal de overloopbuis (3 op Fig. 2) er af om het water in het reservoir te laten weglopen
3. plaats de overloopbuis terug en vul het reservoir met een 25% oplossing van water en witte azijn. Raadpleeg de tabel voor de hoeveelheid oplossing die nodig is in functie van de dagelijkse behoefte aan ijs (Fig. 3)

4. plaats het voorpaneel terug en laat het toestel vijf maal werken gedurende één minuut, met telkens een rustpauze van vijf minuten ertussen

OPGELET: Tijdens de schoonmaakcyclus moet de pomp werken (controleer of het water wordt gespoten). Zo niet moet u onmiddellijk de stelschroef van de timer in wijzerzin draaien, totdat de aanwijzer op de pen uit de zone DEFROST komt te liggen. De timer is toegankelijk door het rooster op de rechterkant van het apparaat te verwijderen met een schroevendraaier met kruiskop. De timer kan ingesteld worden met een schroevendraaier met platte kop (Fig. 4).

5. stop het toestel en koppel het los van het elektriciteits- en waternet
6. demonteer de top door hem op te heffen uit het frame van het apparaat (Fig. 5)
7. verwijder het verdamperdeksel (Fig. 6) en maak de bovenkant van de verdamper en het verdamperdeksel schoon met een water- en azijnoplossing
8. verwijder afzettingen uit de verdamper en op het verdamperdeksel met behulp van een zachte borstel en een spons die niet schuurt
9. giet voldoende fris water in de verdamper en laat met behulp van de borstel de losgemaakte afzettingen wegvloeien in het onderliggende reservoir, maar let op dat de openingen op de bodem van de verdamper niet verstopt geraken.
10. Tijdens de schoonmaak van de verdamper moet u opletten dat:
  - de koelelementen niet gebogen worden
  - de watertoevoerbuizen niet uitgetrokken worden
  - de thermostaat van de verdamper niet verwijderd wordt
11. verwijder (Fig. 2) de volgende onderdelen en maak ze schoon met een gewoon afwasmiddel:
  - het symbolenpaneel (1)
  - de ijsblokjesbaan (2)
  - de overloopbuis (3)
  - de sproeierbaan (4): verwijder ook de dopjes op de zijkant (5)
  - de toevoerbuis van de sproeierbaan (6)
  - de pompfilter (7)
12. maak met hetzelfde afwasmiddel de volgende onderdelen schoon:
  1. het verdamperdeksel
  2. het binnenreservoir
13. spoel en monteer (Fig. 2):
  - de pompfilter (7)
  - de toevoerbuis van de sproeierbaan (6)
  - de sproeierbaan (4), nadat de doppen op de zijkant werden teruggeplaatst (5)
  - de overloopbuis (3)
  - het verdamperdeksel (Fig. 6)
14. voer de ontsmetting uit volgens de handelingen beschreven in het volgende hoofdstuk

### 3 ONTSMETTING

Gebruik een oplossing van 200 mg/l natriumhypochloriet in water of één van de commercieel verkrijgbare oplossingen voor ontsmetting van zuigflessen. In dit geval moet u controleren dat het ontsmettingsproduct:

- geautoriseerd werd door het Ministerie van Volksgezondheid
- bruikbaar is voor machines uit de voedingssector
- niet schadelijk is voor de materialen en onderdelen van dit toestel

Voor de gebruiksmodaliteiten en de concentraties moet u zich houden aan de voorschriften op de verpakking, aanbevolen door de fabrikant. Wij raden aan de oplossing te gebruiken bij een temperatuur van 25°C.

1. vul het reservoir met de ontsmettende oplossing. Raadpleeg de tabel voor de hoeveelheid oplossing die nodig is, in functie van de dagelijkse ijsproductie (Fig. 3)
2. monteer de ijsblokjesbaan (2 op Fig. 2) en het symbolenpaneel (1 op Fig. 2) terug
3. plaats het voorpaneel terug

!! Alvorens het toestel aan te sluiten op het elektriciteitsnet moet u controleren dat alle elektrische kabels perfect droog zijn.

4. laat de ijsblokjesmaker vijfmaal werken gedurende één minuut, met telkens een rustpauze van vijf minuten er tussen

!! OPGELET: Tijdens de ontsmettingscycli moet de pomp werken (controleer of het water wordt gespoten). Zoniet moet u onmiddellijk de stelschroef van de timer in wijzerzin draaien, totdat de aanwijzer op de pen uit de zone DEFROST komt te liggen. De timer is toegankelijk door het rooster op de rechterkant van het apparaat te verwijderen met een schroevendraaier met kruiskop. De timer kan ingesteld worden met een schroevendraaier met platte kop (Fig. 4).

5. stop het toestel en koppel het los van het elektriciteits- en waternet
6. verwijder het voorpaneel (Fig. 1)
7. giet de ontsmettende oplossing op de bovenkant van de verdamper en spreidt het uit met een borstel. Spoel dan grondig af met koud water
8. demonteer (Fig. 2) de volgende onderdelen en dompel ze gedurende 30 minuten in een ontsmettende oplossing:
  - het symbolenpaneel (1)
  - de ijsblokjesbaan (2)
  - de overloopbuis (3)
  - de sproeierbaan (4) met doppen op de zijkant (5), nadat u ze uit de sproeierbaan verwijderd heeft
  - de toevoerbuis van de sproeierbaan (6)
  - de pompfilter (7)
  - de verdamperdeksel (Fig. 6)
9. verwijder de ontsmettende oplossing die in het pomphuis achterbleef door water onder druk in de aanzuigbuis te spuiten en te controleren dat er water loopt uit de persbuis (Fig. 7)
10. spoel met veel koud water het binnenreservoir
11. spoel de ijsblokjesbaan, het verdamperdeksel, de sproeierbaan en de bijbehorende dopjes op de zijkant, het symbolenpaneel, de overloopbuis, de pompfilter en de aanvoerbuis van de sproeierbaan grondig met een waterspuit
12. monteer de stukken die voorheen gedemonteerd werden terug
13. plaats het voorpaneel van het apparaat terug
14. plaats de top terug, bevestig het achterpaneel met de aanwezige schroef

De ijsblokjesmaker kan nu terug aangeschakeld worden volgens de aanwijzingen in de algemene handleiding.

!! OPGELET: Alle ijsblokjes die gevormd worden tijdens de eerste vijf cycli die volgen op een schoonmaak- en ontsmettingsbeurt moeten worden weggegooid. Gelijktijdig met de schoonmaak en ontsmetting van het apparaat moet u tevens de bijbehorende bak schoonmaken en ontsmetten.

HIER VOLGEN EEN AANTAL BIJKOMENDE HANDELINGEN DIE NODIG ZIJN VOOR SPECIALE MODELLEN:

## **4 MODEL MET PRODUCTIE VAN 300 kg/24h**

De timer is toegankelijk door het linker voorpaneel van het apparaat te verwijderen en de bevestigingsschroeven te verwijderen (Fig. 9). Stel de timer in zoals beschreven in de hoofdstukken 2 en 3.

Voor de toegang tot de bovenste verdamper:

- verwijder de top van het apparaat door de bevestigingsschroeven te verwijderen (Fig. 8)
- verwijder het bovenste verdamperdeksel door het naar links toe te verschuiven (Fig. 10)

Voor de toegang tot de onderste verdamper (Fig.11):

- verwijder het rechter voorpaneel van het apparaat door de bevestigingsschroeven te verwijderen
- verwijder de twee bovenste schroeven (1) die het schot (één per zijde) bevestigen en draai de onderste schroeven los (2)
- draai het schot naar de buitenkant (3)
- verwijder het verdamperdeksel

Herhaal de schoonmaak- en ontsmettingshandelingen beschreven in de hoofdstukken 2 en 3 voor beide verdampers.

## 1 EMPFEHLUNGEN

Die vorliegende Bedienungsanleitung zur Reinigung und Desinfektion ist Bestandteil des automatischen Eisflockenbereiters (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 EISFLOCKENBEREITERS 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.
10. 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
11. 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)
12. Man reinige mit dem gleichen Geschirrspülmittel:
  - die Verdampferschutzplatte
  - die interne Schale
13. 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)
14. 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.

## 1 RECOMMANDATIONS

Ce manuel de nettoyage et de désinfection fait partie intégrante de la machine automatique de glaçons en paillettes (ci-après dénommée 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.
10. 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
11. 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)
12. avec le même produit vaisselle, nettoyez également:
  - le panneau couvre évaporateur
  - le bac interne
13. 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)
14. 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.