



**Ice Cube Machine  
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.....	11
2 CLEANING .....	11
3 SANITIZING.....	12
4 NOTE FOR ICE MAKER WITH CONTINUOUS DELIVERY.....	13
5 NOTE FOR ICE MAKER WITH ABS FINISHING .....	14
6 NOTE FOR ICE MAKER WITH DAILY PRODUCTION OF 21 kg .....	14
7 NOTE FOR ICE MAKER WITH COLD WATER DISPENSER .....	14
8 ICE MAKER WITH VERTICAL EVAPORATOR SYSTEM .....	14

## ENGLISH

1 AANBEVELINGEN .....	15
2 SCHOONMAAK.....	15
3 ONTSMETTING.....	16
4 IJSBLOKJESMAKER MET CONTINUE PRODUCTIE.....	18
5 IJSBLOKJESMAKER MET AFWERKINGEN IN ABS.....	18
6 IJSBLOKJESMAKER MET PRODUCTIE VAN 21 kg/24h.....	18
7 IJSBLOKJESMAKER MET PRODUCTIE VAN KOUD WATER .....	19
8 IJSBLOKJESMAKER MET VERTICALE VERDAMPER.....	19

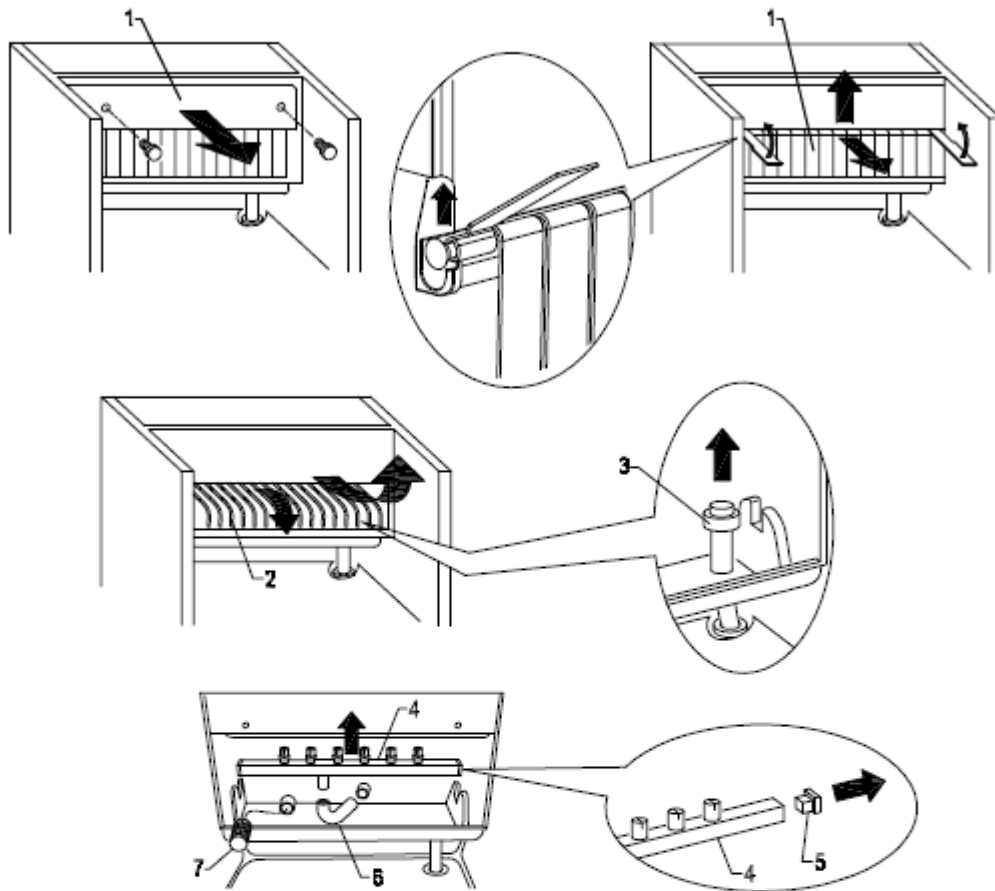
## ENGLISH

1 EMPFEHLUNGEN.....	20
2 REINIGUNG .....	20
3 DESINFEKTION .....	21
4 EISWÜRFELBEREITER MIT DAUERPRODUKTION .....	23
5 EISWÜRFELBEREITER MIT ABS-AUSFÜHRUNGEN .....	23
6 EISWÜRFELBEREITER MIT PRODUKTION VON 21 kg/24h.....	23
7 EISWÜRFELBEREITER MIT KALTWASSERVERTEILER .....	24
8 EISWÜRFELBEREITER MIT VERTIKALVERDAMPFER.....	24

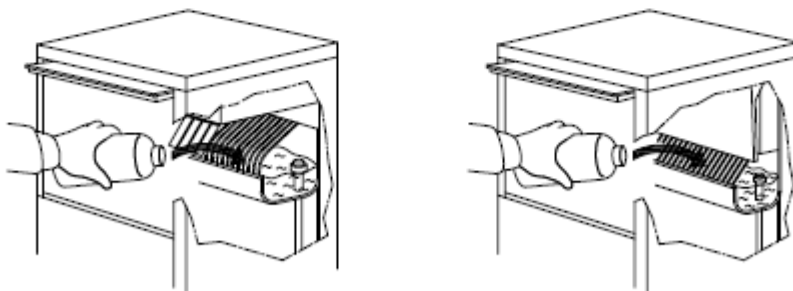
## ENGLISH

1 RECOMMANDATIONS .....	25
2 NETTOYAGE .....	25
3 DESINFECTION .....	26
4 MODELE A DISTRIBUTION CONTINUE.....	28
5 MODELE A FINITIONS EN ABS .....	28
6 MODELE DONT LA CAPACITE DE PRODUCTION ATTEINT 21 kg/24h.....	28
7 MODELE EQUIPE D'UN DISPOSITIF DE DISTRIBUTION D'EAU FROIDE .....	29
8 MODELE A SYSTEME D'EVAPORATION VERTICALE.....	29

1

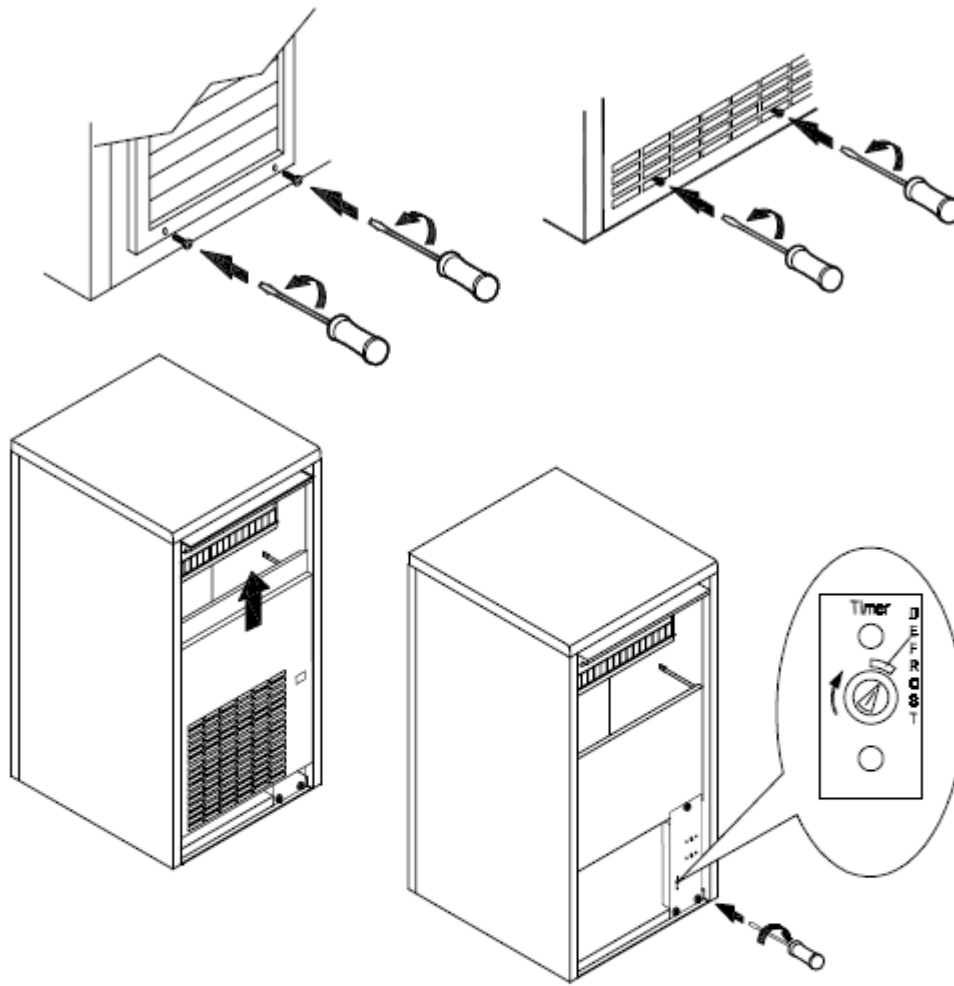


2

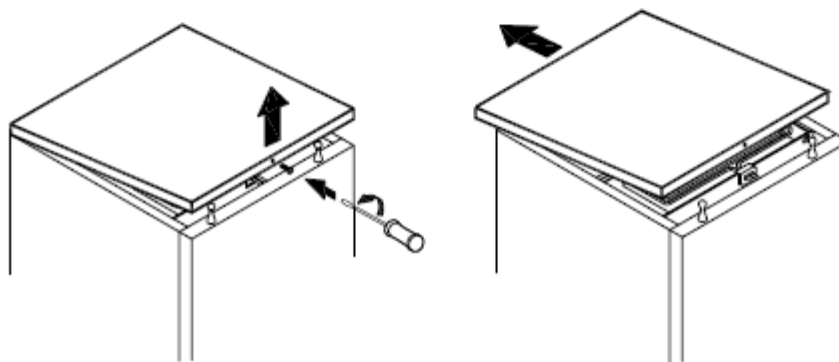


☀ 24 🌙 ☐	21 - 28	33 - 46	65 - 90	105 - 155
🔋	2	3	5	9

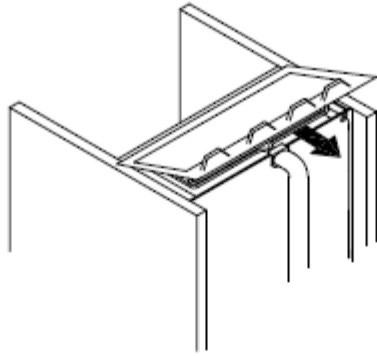
3



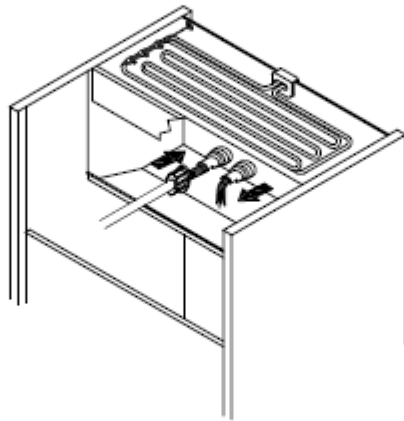
4



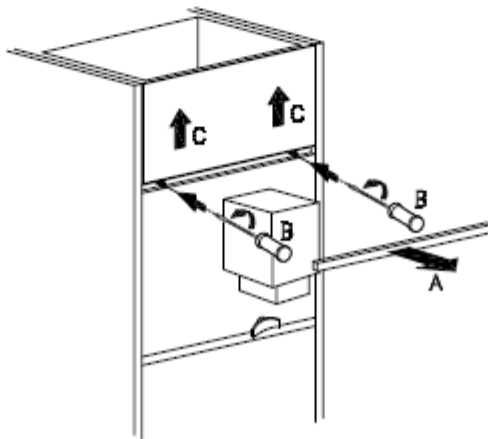
5



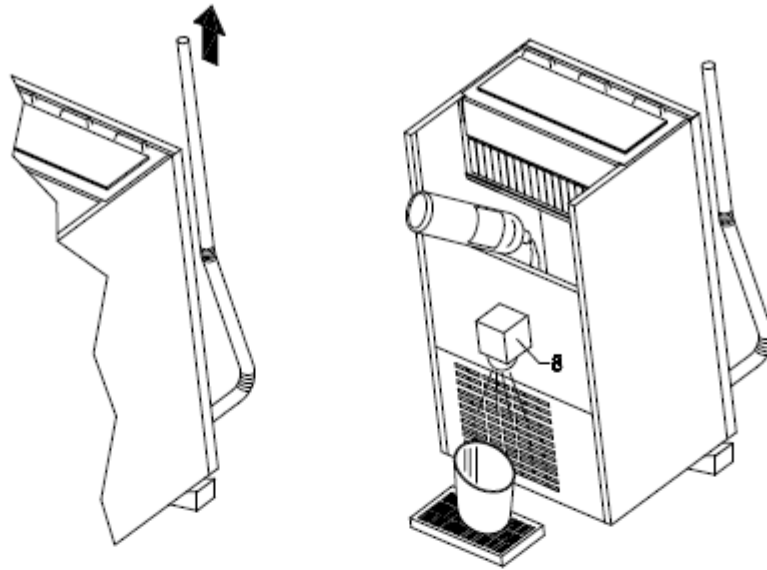
6



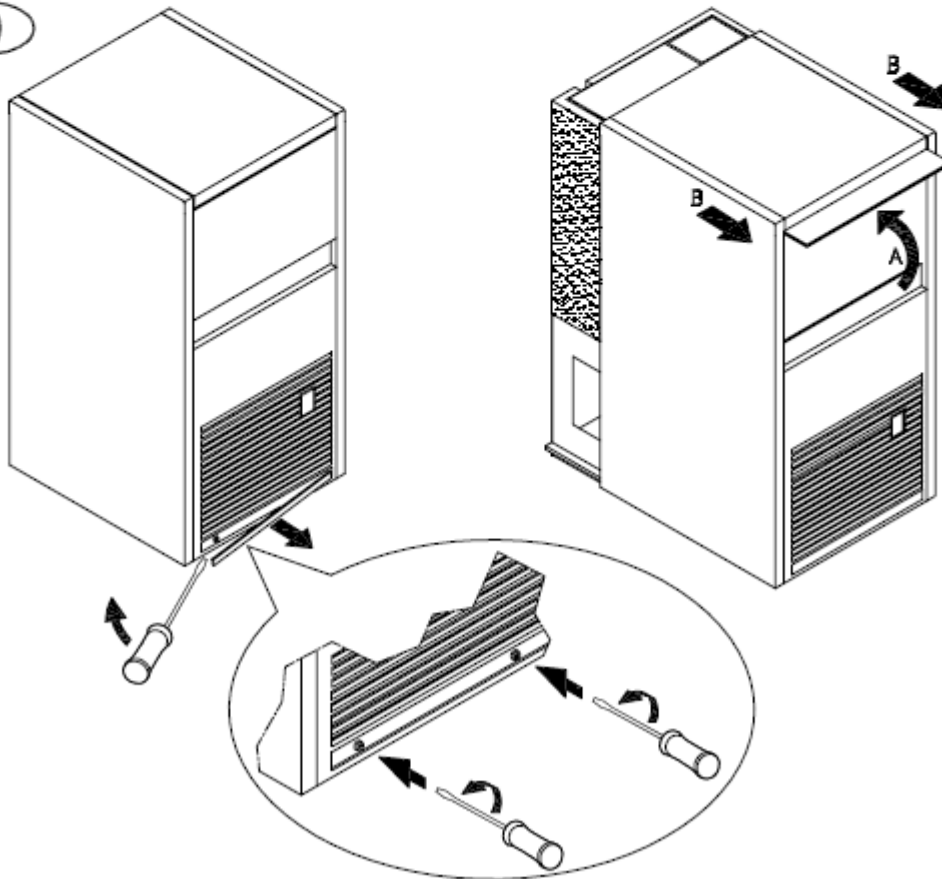
7



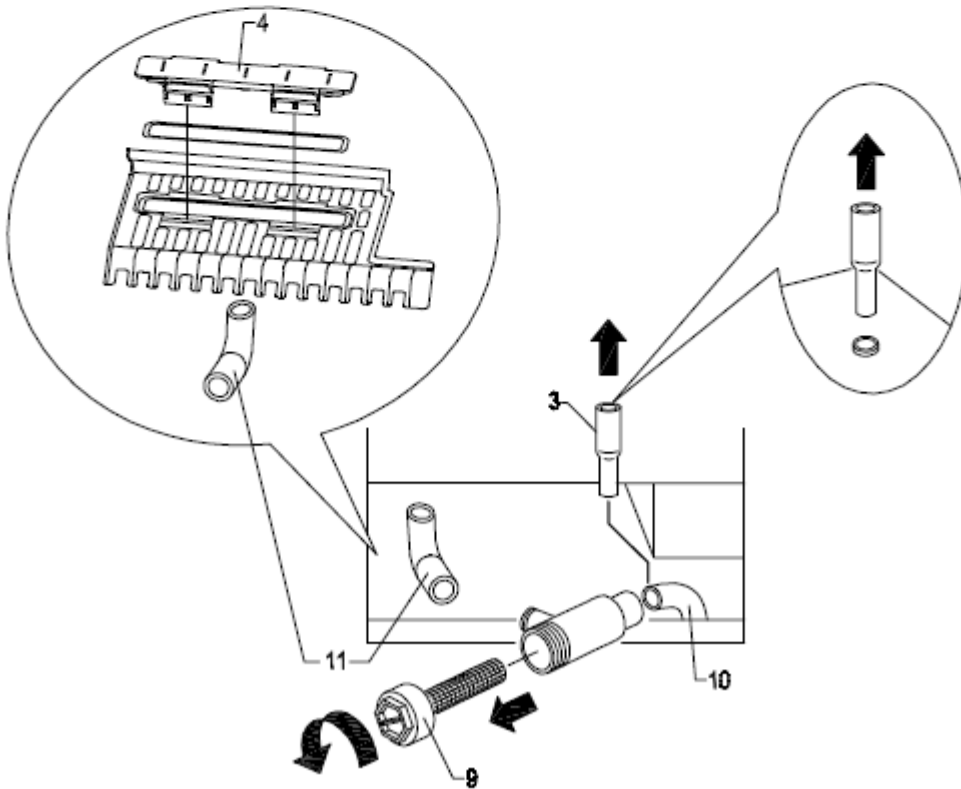
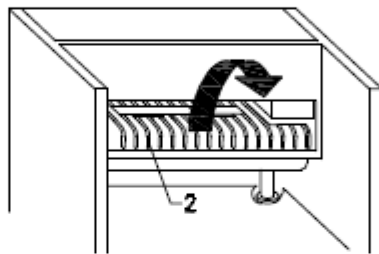
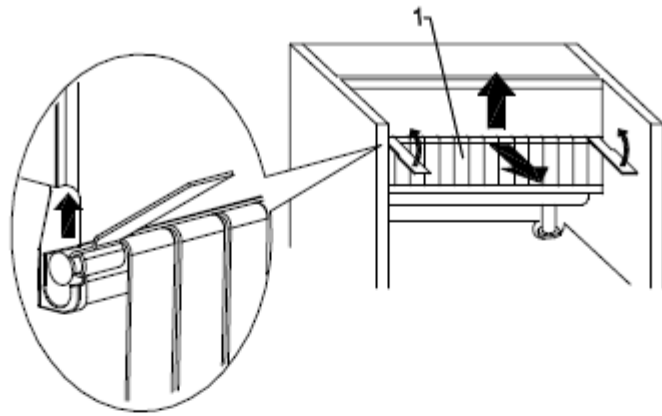
8



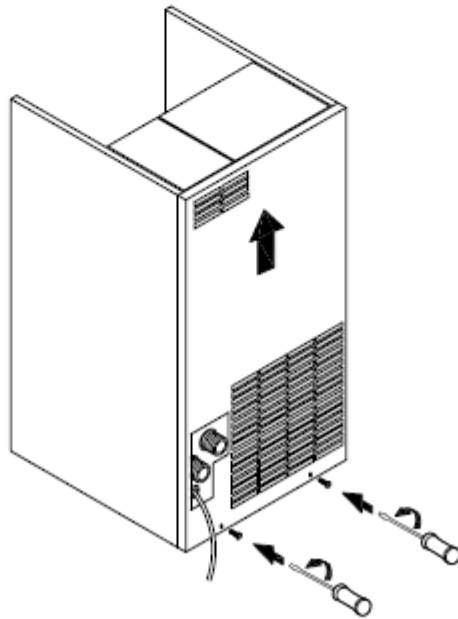
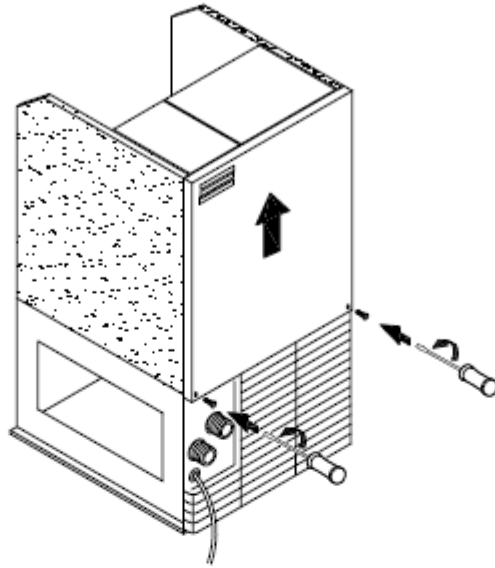
9



10

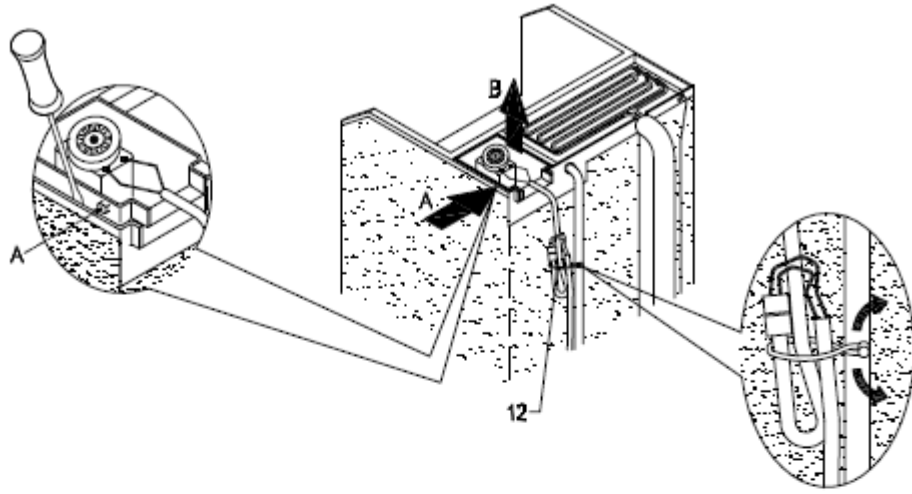


11

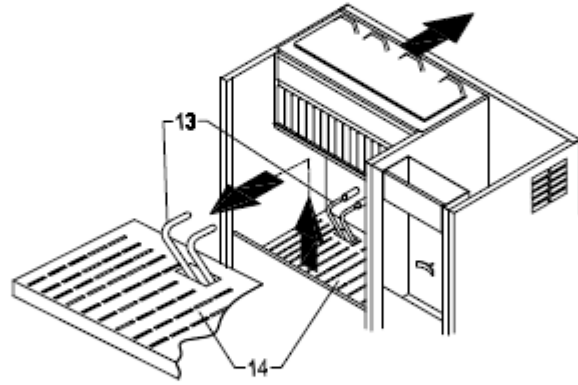




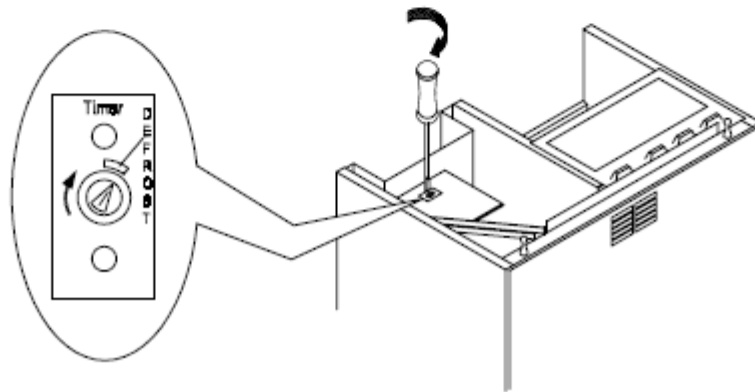
12



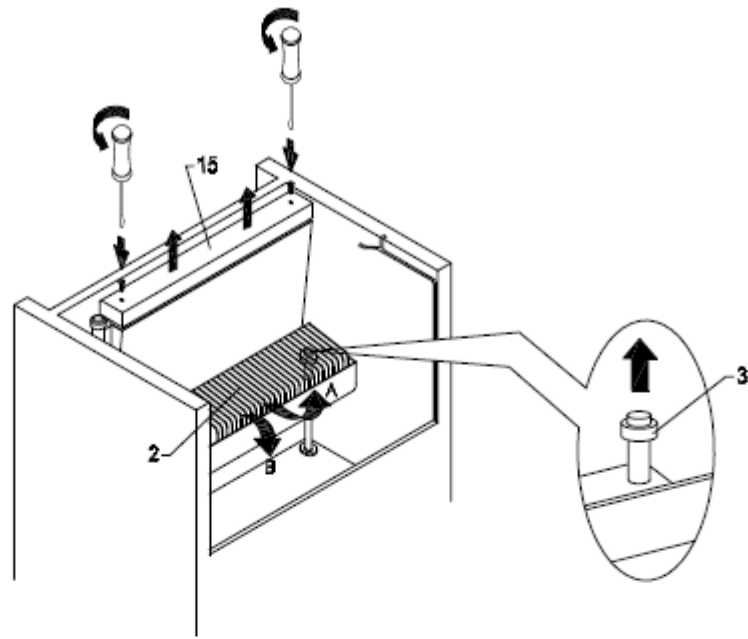
13



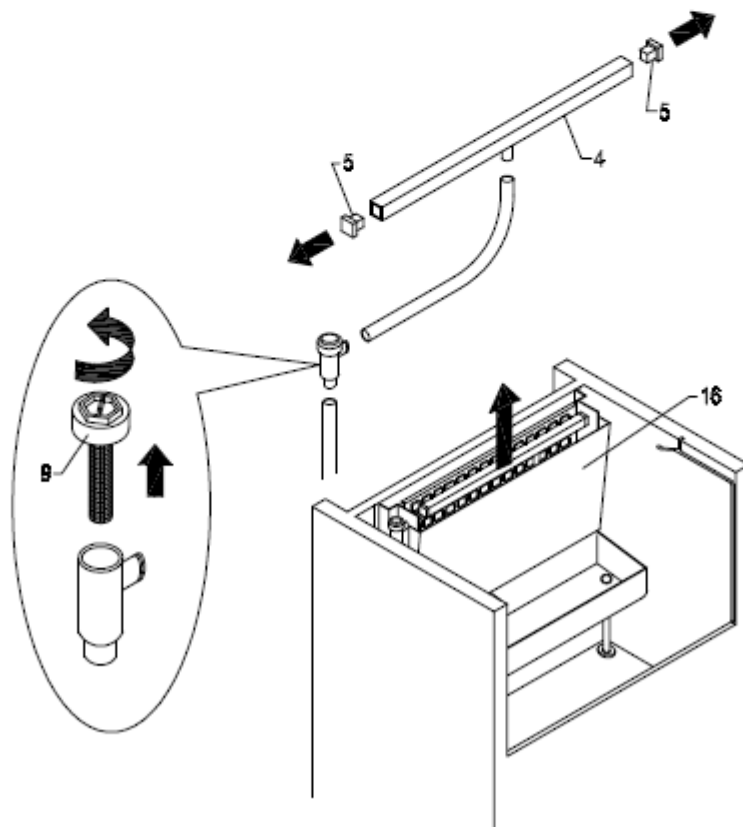
14



15



16



## 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 open door
2. remove all ice from container
3. remove flag support assembly (1 in Fig. 1) and ice-cube slide (2 in Fig 2. 1) and extract overflow pipe (3 in Fig 2. 1) to drain water present in basin
4. 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. 2)
5. reposition ice-cube slide and flag support assembly
6. close door 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, loosen screws in front panel with a Phillips screwdriver, remove front panel by pulling it upwards, and regulate timer with a flat-head screwdriver (Fig. 3).

7. switch off machine and disconnect it from electricity mains and water supply
8. remove top of appliance by lifting rear part and releasing it from front hooks (Fig. 4).  
NOTE: on some models the top is secured to the rear panel of the appliance with a screw, which must be removed before lifting the top and repositioned when cleaning and sanitizing operations are finished
9. remove evaporator cover panel (Fig. 5) and clean top part of evaporator, bin, evaporator cover panel and door with water and vinegar solution
10. remove any sediment from evaporator and evaporator cover panel using a brush with soft bristles and a non-abrasive sponge
11. 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
12. remove (Fig. 1) 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)
13. clean with the same washing-up liquid:
  - evaporator cover panel
  - inner basin
  - bin
  - door
14. thoroughly rinse previously cleaned parts with cold water
15. rinse and refit (Fig. 1):
  - pump filter (7)
  - sprayer bank feed pipe (6)
  - sprayer bank (4), after repositioning side caps (5)
  - overflow pipe (3)
  - evaporator cover panel (Fig. 5)
16. 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. 2)
2. refit ice-cube slide (2 in Fig. 1) and flag support assembly (1 in Fig. 1)

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

3. 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, loosen screws in front panel with a Phillips screwdriver, remove front panel by pulling it upwards, and regulate timer with a flat-head screwdriver (Fig. 3).

4. switch off machine and disconnect it from the mains electricity and water supply
5. remove evaporator cover panel (Fig. 5)
6. pour sanitizing solution onto top part of evaporator, distribute with a brush, and rinse thoroughly with cold water
7. remove (Fig. 1) 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. 5)
8. wipe container walls and door with sanitizing solution using a sponge and brush
9. drain sanitizing solution remaining in pump body by introducing pressurised water into the suction pipe and checking that the water exits from the delivery pipe (Fig. 6)
10. thoroughly rinse inner basin, door and container 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. 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.

THE FOLLOWING ADDITIONAL OPERATIONS ARE REQUIRED FOR SOME SPECIAL MODELS:

#### **4 NOTE FOR ICE MAKER WITH CONTINUOUS DELIVERY**

To access the inner parts, remove top of appliance (Fig. 4), then remove front upper panel as shown in Fig. 7.

In addition to the operations described in chapters 2 and 3, the following steps must be taken when cleaning and sanitizing the ice collecting bin (Fig. 8):

1. tilt appliance towards the front by positioning a shim at least 4 cm thick under the back legs
2. position a basin under the ice-cube dispenser pipe (8)
3. raise outlet pipe until it is higher than the appliance
4. pour water and vinegar solution onto ice-cube conveyor screw until solution exits from ice-cube dispenser pipe (8)
5. leave solution in bin for at least 30 minutes, then drain solution and return outlet pipe to its original position
6. wipe ice-cube collection bin walls and conveyor screw with a water and vinegar solution using a sponge and brush; avoid rotations which could damage the drive motor
7. repeat operations 3 to 6 using the sanitizing solution
8. thoroughly rinse walls of ice collection bin with cold water
9. rinse ice-cube conveyor screw and bottom of bin with cold water, allowing it to flow along the ice dispenser pipe (8)
10. drain water remaining on bottom of bin and return outlet pipe to its original position

## 5 NOTE FOR ICE MAKER WITH ABS FINISHING

To access inner basin, evaporator and timer regulation screw:

- remove screw cover
- remove screws with a Phillips screwdriver
- open front door and remove ABS shell

## 6 NOTE FOR ICE MAKER WITH DAILY PRODUCTION OF 21 kg

Perform cleaning and sanitizing operations as described in chapters 2 and 3.

To reach pump filter (Fig. 10):

- remove flag support assembly (1) and ice-cube slide (2) and extract overflow pipe (3) to drain water present in the basin
- disconnect pump connection pipes (10) and sprayer bank (11)
- unscrew the filter threaded ring nut (9)

To access pump side of inner basin:

- remove rear panel by loosening fixing screws and extracting it upwards (Fig. 11)
- remove pump connector pipe (10 in Fig. 1)
- release pump wiring (12 in Fig. 12) and remove pump assembly located on right-hand side of evaporator by lifting it out of its seating, taking care not to damage the wiring (Fig. 12)
- wipe pump container walls with a water and vinegar solution and sanitizing solution using a sponge; take care not to wet the electrical parts
- at the end of cleaning and sanitizing operations on the basin, refit pump, taking care to connect sprayer bank connector pipe (10 in Fig. 10) and pump connector pipe (11 in Fig. 10) correctly and to re-secure pump wiring (12 in Fig. 12)

## 7 NOTE FOR ICE MAKER WITH COLD WATER DISPENSER

Perform cleaning and sanitizing operations as described in chapters 2 and 3, also removing the following components for cleaning and sanitizing operations (Fig. 13):

- water cooling coil (13)
- coil cover grille (14)

Thoroughly rinse inside of cooling coil by circulating pressurized cold water through it. Clean and sanitize cold-water dispenser area.

To access timer regulation screw in models with a 21 kg/24h output (Fig. 14):

- remove screw connecting top to rear panel
- raise rear part of top and release it from front hooks
- regulate timer with a flat-head screwdriver

To access pump filter and pump side of inner basin, see chapter 6.

## 8 ICE MAKER WITH VERTICAL EVAPORATOR SYSTEM

Perform cleaning and sanitizing operations as described in chapters 2 and 3, in accordance with the following instructions:

- to remove evaporator cover (15) and ice-cube slide (2) and extract overflow pipe (3), see Fig. 15
- to remove sprayer bank (4) and the corresponding side caps (5), see Fig. 16
- to clean and sanitize pump filter (7), see Fig. 16
- clean front and back of evaporator using a brush with soft bristles
- clean and sanitize tilting panel (16) shown in Fig. 16

## 1 AANBEVELINGEN

Deze handleiding voor reiniging en ontsmetting maakt deel uit van de automatische ijsblokjesmaker (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 ijsblokjesmaker 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 ijsblokjesmaker niet gebruikt wordt

VOOR EEN CORRECTE SCHOONMAAK EN ONTSMETTING VAN DE IJSBLOKJESMAKER 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 ijsblokjesmaker 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 open het luikje
2. verwijder het aanwezige ijs volledig uit de bak
3. verwijder het symbolenpaneel (1 op Fig. 1), de ijsblokjesbaan (2 op Fig. 1) en haal de overloopbuis (3 op Fig. 1) er af om het water in het reservoir te laten weglopen
4. 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. 2)
5. plaats de ijsblokjesbaan terug en het symbolenpaneel
6. sluit het luikje en laat het toestel vijf maal werken gedurende één minuut, met telkens een rustpauze van vijf minuten ertussen

!! OPGELET: Tijdens de schoonmaakcycli 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 de schroeven op het voorpaneel los te draaien met een schroevendraaier met kruiskop, het voorpaneel naar boven toe weg te schuiven. De timer kan ingesteld worden met een schroevendraaier met platte kop (Fig. 3).

7. stop het toestel en koppel het los van het elektriciteits- en waternet
8. demonteer de top van het toestel door de achterkant op te heffen en het uit de voorste haken te schuiven (Fig. 4). OPM.: op enkele modellen werd de top bevestigd aan het voorpaneel van het toestel met een schroef die eerst verwijderd moet worden alvorens de top op te heffen en teruggeplaatst moet worden na de schoonmaak en ontsmetting
9. verwijder het verdamperdeksel (Fig. 5) en maak de bovenkant van de verdamper, het reservoir, het verdamperdeksel en het luikje schoon met een water- en azijnoplossing
10. verwijder afzettingen uit de verdamper en op het verdamperdeksel met behulp van een zachte borstel en een spons die niet schuurt
11. 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.
17. 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
12. verwijder (Fig. 1) 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)
13. maak met hetzelfde afwasmiddel de volgende onderdelen schoon:
  - het verdamperdeksel
  - het binnenreservoir
  - de bak
  - het luikje
14. spoel de pas afgewassen delen goed af met veel koud water
15. spoel en monteer (Fig. 1):
  - 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. 5)
18. 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. 2)
2. monteer de ijsblokjesbaan (2 op Fig. 1) en het symbolenpaneel (1 op Fig. 1) terug

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

3. 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 de schroeven op het voorpaneel los te draaien met een schroevendraaier met kruiskop, het voorpaneel naar boven toe weg te schuiven. De timer kan ingesteld worden met een schroevendraaier met platte kop (Fig. 3).

4. stop het toestel en koppel het los van het elektriciteits- en waternet
5. verwijder het verdamperdeksel (Fig. 5)
6. giet de ontsmettende oplossing op de bovenkant van de verdamper en spreidt het uit met een borstel. Spoel dan grondig af met koud water
7. demonteer (Fig. 1) 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. 5)
8. breng de ontsmettende oplossing met een spons en borstel op de wanden van de bak en op het luikje
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. 6)
10. spoel met veel koud water de binnenkant van het reservoir, het luikje en de bak
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 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.

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

## 4 IJSBLOKJESMAKER MET CONTINUE PRODUCTIE

Nadat de top van het toestel verwijderd werd (Fig. 4) kan u aan de binnenste delen geraken door het bovenste voorpaneel te verwijderen volgens de aanwijzingen op Fig. 7.

Voor de schoonmaak en ontsmetting van de ijsopvangbak moet u vervolgens, buiten de handelingen beschreven in de hoofdstukken 2 en 3, het volgende uitvoeren (Fig. 8):

1. hel het toestel naar voor toe en plaats een diktestuk van minstens 4 cm onder de achterpoten
2. plaats een bakje onder de ijsblokjesuitvoerbaan (8)
3. breng de afvoerbuis naar boven tot op de hoogte van het toestel
4. giet de waterazijnoplossing op de ijsblokjestransportschroef totdat zij uit de ijsblokjesuitvoerbaan (8) loopt
5. laat de oplossing in de opvangbak gedurende minstens 30 minuten en laat ze dan afvloeien door de afvoerbuis terug naar zijn originele stand te brengen
6. breng de waterazijnoplossing met een spons en borstel op de wanden van de opvangbak en op de ijsblokjestransportschroef, maar vermijd dat deze roteert, daar dit de motor kan beschadigen
7. herhaal de handelingen beschreven in puntje 3 tot 6 met de ontsmettende oplossing
8. spoel de wanden van de ijsopvangbak grondig met veel koud water
9. spoel de ijsblokjestransportschroef en de bodem van de bak met koud water en laat het water afvloeien langsheen de ijsblokjesuitvoerbaan (8)
10. laat het overblijvende water afvloeien op de bodem van de bak en breng de afvoerbuis in de originele positie

## 5 IJSBLOKJESMAKER MET AFWERKINGEN IN ABS

Ga als volgt te werk om toegang te krijgen tot het binnenreservoir, de verdamper en de stelschroef van de timer:

- verwijder de afscherming op de schroeven
- verwijder de schroeven met een schroevendraaier met kruiskop
- open het voorste luikje en schuif het meubel in ABS er uit

## 6 IJSBLOKJESMAKER MET PRODUCTIE VAN 21 kg/24h

Voer de handelingen voor schoonmaak en ontsmetting uit zoals beschreven in hoofdstukken 2 en 3. Ga als volgt te werk om toegang te krijgen tot de pompfilter (Fig. 10):

- verwijder het symbolenpaneel (1), de ijsblokjesbaan (2) en verwijder de overloopbuis (3) om het water in het reservoir te laten afvloeien
- koppel de pompaansluitbuizen (10) en sproeierbaan (11) los
- draai de moer met schroefdraad los (9)

Ga als volgt te werk om toegang te verkrijgen tot de pompzijde van het binnenreservoir:

- verwijder het achterpaneel door de schroeven los te draaien en schuif het naar boven toe er uit (Fig. 11)
- verwijder de pompaansluitbuis (10 op Fig. 10)
- koppel de bekabeling van de pomp (12 op Fig. 12) los en verwijder de pompeenheid gelegen op de rechterkant van de verdamper door hem uit de zitting te heffen, maar let op dat de elektrische aansluitingen niet beschadigd worden (Fig. 12)
- Breng de waterazijnoplossing en ontsmettende oplossing met een spons op de wanden van de pompbak, maar let op dat de elektrische onderdelen niet beschadigd worden
- na de schoonmaak en ontsmetting van het reservoir moet u de pomp terug monteren maar opletten dat de aansluitbuis van de sproeierbaan (10 op Fig. 10), de pompaansluitbuis (11 op Fig. 10) correct geblokkeerd zit en de bekabeling van de pomp (12 op Fig. 12) opnieuw vastzetten

## **7 IJSBLOKJESMAKER MET PRODUCTIE VAN KOUD WATER**

Voer de schoonmaak en ontsmetting uit zoals beschreven in de hoofdstukken 2 en 3 maar verwijder voor deze handelingen ook de volgende onderdelen (Fig. 13):

- het koelelement met koud water (13)
- het afdekrooster van het koelelement (14)

Spoel de binnenkant van het koelelement grondig door koud water onder druk er door te laten circuleren. Maak de zone rond de koudwaterverdeler schoon en ontsmet ook deze zone.

Ga als volgt te werk om toegang te krijgen tot de stelschroef van de timer voor modellen met een productie van 21 kg/24h (Fig. 14):

- verwijder de schroef die de top aan het achterpaneel bevestigt
- hef de achterkant van de top op en schuif hem uit de voorste haken
- stel de timer in met behulp van een schroevendraaier met platte kop

Raadpleeg hoofdstuk 6 om toegang te krijgen tot de pompfilter en de zijkant van de pomp van het binnenreservoir.

## **8 IJSBLOKJESMAKER MET VERTICALE VERDAMPER**

Voer de handelingen voor schoonmaak en ontsmetting uit zoals beschreven in de hoofdstukken 2 en 3, maar houd u aan de volgende zaken:

- raadpleeg Fig. 15 om het verdamperdeksel (15), de ijsblokjesbaan (2) en de overloopbuis (3) te verwijderen
- raadpleeg Fig. 16 om de sproeierbaan (4) en de bijbehorende dopjes op de zijkant (5) te verwijderen
- raadpleeg Fig. 16 om de pompfilter (7) schoon te maken en te ontsmetten
- maak zowel de voorkant als achterkant van de verdamper schoon met een zachte borstel
- maak het kantelpaneel (16) op Fig. 16 schoon en ontsmet het

## 1 EMPFEHLUNGEN

Die vorliegende Bedienungsanleitung zur Reinigung und Desinfektion ist Bestandteil des automatischen 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 öffnen Sie die Klappe.
2. Nehmen Sie das vorhandene Eis vollständig aus dem Behälter.
3. Entfernen Sie die Platte mit den Lamellen (1 Abb. 1) sowie die Eiswürfelgleitvorrichtung (2 Abb. 1) und ziehen Sie den Überlaufschlauch heraus (3 Abb. 1), um das vorhandene Wasser in die Schale ablaufen zu lassen.
4. 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. 2).

5. Setzen Sie die Eiswürfelgleitvorrichtung und die Platte mit den Lamellen wieder ein.
6. Schließen Sie die Klappe 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 die Schrauben der Frontplatte mit einem Kreuzschraubenzieher und ziehe die Frontplatte nach oben heraus. Den Timer dann mit Hilfe eines Schraubenziehers mit flacher Spitze regulieren (Abb. 3).

7. Die Maschine anhalten und sie vom Strom- und Wassernetz trennen.
8. Die obere Verdeckung des Geräts abnehmen, indem man das Hinterteil hochhebt und es aus den Vorderhaken herausnimmt (Abb. 4). ANMERKUNG: Bei einigen Modellen ist die obere Verdeckung an der Rückplatte mit einer Schraube befestigt. Diese muss entfernt werden, bevor die obere Verdeckung herausgenommen werden kann und am Ende der Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten wieder eingesetzt werden.
9. Die Verdampferschutzplatte (Abb. 5) entfernen und die Oberseite des Verdampfers, den Behälter, die Verdampferschutzplatte und die Klappe mit der Lösung aus Wasser und Essig reinigen.
10. Eventuelle Ablagerungen von dem Verdampfer und der Verdampferschutzplatte entfernen. Dazu benutze man einen Pinsel mit weichen Borsten und einen nicht scheuernden Schwamm.
11. 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.
12. Man entferne und reinige mit einem gewöhnlichen Geschirrspülmittel (Abb. 1):
  - 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)
13. Man reinige mit dem gleichen Geschirrspülmittel:
  - die Verdampferschutzplatte
  - die interne Schale
  - den Behälter
  - die Klappe
14. Die vorher gereinigten Teile mit reichlich kaltem Wasser nachspülen.
15. Folgendes nachspülen und wieder einsetzen (Abb. 1):
  - 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. 5).
16. 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. 2).
2. Setzen Sie die Eiswürfelgleitvorrichtung (2 Abb. 1) und die Platte mit den Lamellen (1 Abb. 1) wieder ein.

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

3. 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 die Schrauben der Frontplatte mit einem Kreuzschraubenzieher und ziehe die Frontplatte nach oben heraus. Den Timer dann mit Hilfe eines Schraubenziehers mit flacher Spitze regulieren (Abb. 3).

4. Die Maschine anhalten und sie vom Strom- und Wassernetz trennen.
5. Die Verdampferschutzplatte entfernen (Abb. 5)
6. Die Desinfektionslösung auf die Oberseite des Verdampfers gießen und mit einem Pinsel verteilen. Dann mit reichlich kaltem Wasser nachspülen.
7. Folgendes abnehmen (Abb. 1) 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. 5)
8. Mit einem Schwamm und einem Pinsel die Desinfektionslösung auf die Wände und die Klappe auftragen.
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. 6) wieder abläuft.
10. Die innere Schale, die Klappe und den Behälter 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 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.

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

## 4 EISWÜRFELBEREITER MIT DAUERPRODUKTION

Um die Innenteile nach Abnehmen der oberen Verdeckung (Abb. 4) zu erreichen, entferne man die obere Frontplatte nach den Anweisungen von Abb. 7.

Zusätzlich zu den in den Kapiteln 2 und 3 beschriebenen Arbeitsvorgängen, ist für die Reinigung und Desinfektion der Eisvorratszelle Folgendes notwendig (Abb. 8):

1. Neigen Sie das Gerät nach vorne, indem Sie eine mindestens 4 cm dicke Unterlage unter die Hinterfüße legen
2. Stellen Sie eine Schale unter die Würfelausgabe (8)
3. Heben Sie den Ableitungsschlauch so weit, bis er die Höhe des Geräts überschreitet
4. Gießen Sie die Lösung aus Wasser und Essig auf die Würfeltransportschraube bis die Lösung aus der Würfelausgabe (8) ausfließt
5. Die Lösung muss mindestens 30 Minuten im Inneren der Zelle wirken. Lassen Sie dann die Lösung ab, indem Sie den Ableitungsschlauch wieder in die ursprüngliche Lage bringen
6. Mit einem Schwamm und einem Pinsel die Lösung aus Wasser und Essig auf die Wände der Eisvorratszelle und auf die Eiswürfeltransportschraube auftragen. Dabei Rotationsbewegungen vermeiden, denn diese könnten den Schubmotor beschädigen
7. Die von Nummer 3 bis Nummer 6 beschriebenen Arbeitsvorgänge mit der Desinfektionslösung wiederholen
8. Mit reichlich kaltem Wasser die Wände der Eisvorratszelle nachspülen
9. Die Würfeltransportschraube und den Zellenboden lange mit kaltem Wasser nachspülen, das durch die Würfelausgabe (8) ausfließt
10. Das auf dem Zellenboden verbliebene Wasser ablassen, indem man den Ableitungsschlauch wieder in die ursprüngliche Lage bringt.

## 5 EISWÜRFELBEREITER MIT ABS-AUSFÜHRUNGEN

Um die innere Schale, den Verdampfer und die Stellschraube des Timers zu erreichen:

- Entfernen Sie die Verkleidung, die die Schrauben bedeckt
- Nehmen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschraubenzieher heraus
- Öffnen Sie die Vorderklappe und nehmen Sie den ABS-Einsatz heraus.

## 6 EISWÜRFELBEREITER MIT PRODUKTION VON 21 kg/24h

Führen Sie die Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten durch, wie in den Kapiteln 2 und 3 beschrieben.

Um den Pumpenfilter (Abb. 10) zu erreichen:

- Entfernen Sie die Platte mit den Lamellen (1), die Eiswürfelgleitvorrichtung (2) und ziehen Sie den Überlaufschlauch (3) heraus, um das in der Schale vorhandene Wasser abzulassen
- Trennen Sie die Verbindungsschläuche der Pumpe (10) und des Sprühkopfträgers (11)
- Schrauben Sie den Gewinding ab (9).

Um die Pumpenseite der inneren Schale zu erreichen:

- Entfernen Sie die Rückplatte, indem Sie die Befestigungsschrauben herausnehmen und die Platte nach oben herausziehen (Abb. 11)
- Nehmen Sie den Pumpeverbindungsschlauch (10 Abb. 10) ab
- Lösen Sie die Pumpenverkabelung (12 Abb. 12) und nehmen Sie die ganze Pumpe, die sich rechts neben dem Verdampfer befindet, heraus, indem Sie sie aus ihrem Sitz heben. Achten Sie dabei darauf, dass die elektrischen Verbindungen (Abb. 12) nicht beschädigt werden
- Die Lösung aus Wasser und Essig sowie die Desinfektionslösung mit einem Schwamm auf die Wände des Pumpenbehälters auftragen. Achten Sie dabei darauf, dass die elektrischen Teile nicht nass werden
- Setzen Sie am Ende der Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge der Schale die Pumpe wieder ein. Achten Sie dabei darauf, dass der Verbindungsschlauch des Sprühkopfträgers (10 Abb. 10) und der Verbindungsschlauch der Pumpe (11 Abb. 10) richtig verbunden werden und dass die Verkabelung der Pumpe (12 Abb. 12) wieder befestigt wird.

## **7 EISWÜRFELBEREITER MIT KALTWASSERVERTEILER**

Führen Sie die Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten durch, wie in den Kapiteln 2 und 3 beschrieben. Entfernen Sie für die Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten jedoch auch folgende Komponenten (Abb. 13):

- Wasserkühlschlange (13)
- Schutzgitter der Kühlschlange (14)

Das Innere der Kühlschlange reichlich mit kaltem Wasser unter Druck nachspülen. Den Bereich des Kaltwasserverteilers reinigen und desinfizieren.

Um die Stellschraube des Timers der Modelle mit Produktion von 21 kg/24h (Abb. 14) zu erreichen:

- Entfernen Sie die Schraube, die die obere Verdeckung an der Rückplatte befestigt
- Heben Sie das Hinterteil der oberen Verdeckung hoch und nehmen Sie es aus den Vorderhaken heraus
- Regulieren Sie den Timer mit Hilfe eines Schraubenziehers mit flacher Spitze.

Um den Pumpenfilter und die Pumpenseite der inneren Schale zu erreichen, siehe Kapitel 6.

## **8 EISWÜRFELBEREITER MIT VERTIKALVERDAMPFER**

Führen Sie die Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten durch, wie in den Kapiteln 2 und 3 beschrieben. Beachten Sie dabei folgende Anweisungen:

- Um den Verdampferschutz (15), die Eiswürfelgleitvorrichtung (2) und den Überlaufschlauch (3) herauszunehmen, siehe Abb. 15
- Um den Sprühkopfträger (4) und die diesbezüglichen seitlichen Stopfen (5) zu entfernen, siehe Abb. 16.
- Zur Reinigung und Desinfektion des Pumpenfilters (7) siehe Abb. 16
- Reinigen Sie sowohl das Vorder- als auch das Hinterteil des Verdampfers, indem Sie eine Bürste mit weichen Borsten benutzen
- Reinigen und desinfizieren Sie die schwingende Platte (16) der Abb. 16.



## 1 RECOMMANDATIONS

Ce manuel de nettoyage et de désinfection fait partie intégrante de la machine automatique à glaçons (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 ouvrez la porte
2. videz complètement le réservoir à glaçons
3. enlevez le panneau porte déflecteurs (1 - Fig. 1), la goulotte à glaçons (2 - Fig. 1) et sortez le tube de trop plein (3 - Fig. 1) pour vidanger l'eau qui se trouve dans le bac
4. 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. 2)
5. remettez la goulotte à glaçons et le panneau porte déflecteurs en place
6. refermez le panneau 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, desserrez les vis du panneau avant 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. 3).

7. arrêtez et débranchez la machine du réseau électrique et du réseau d'alimentation d'eau
8. démontez le top de l'appareil en soulevant la partie arrière et en le faisant glisser en dehors des crochets internes (Fig. 4). REMARQUE: sur certains modèles, le top en question est fixé au panneau arrière de l'appareil par une vis, qu'il faut alors enlever avant de soulever ce dernier et replacer à l'issue des opérations de nettoyage et de désinfection
9. enlevez le panneau couvre évaporateur (Fig. 5) et nettoyez la partie supérieure de l'évaporateur, le conteneur, le panneau couvre évaporateur et le panneau avec la solution à base d'eau et de vinaigre
10. 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
11. 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
12. enlevez (Fig. 1) 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)
13. avec le même produit vaisselle, nettoyez également:
  - le panneau couvre évaporateur
  - le bac interne
  - le conteneur
  - le panneau
14. rincez abondamment à l'eau froide les parties préalablement nettoyées
15. rincez et remontez (Fig. 1):
  - 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. 5)
16. 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. 2)
2. remontez la goulotte à glaçons (2 - Fig. 1) et le panneau porte déflecteurs (1 - Fig. 1)

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

3. 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, desserrez les vis du panneau avant 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. 3).

4. arrêtez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique et du réseau d'alimentation en eau
5. enlevez le panneau couvre évaporateur (Fig. 5)
6. 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
7. démontez (Fig. 1) 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. 5)
8. à l'aide d'une éponge et d'un pinceau, éliminez la solution désinfectante des parois du bac et du panneau
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. 6)
10. rincez abondamment à l'eau froide le bac interne, le panneau et le réservoir à glaçons
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. remplacez 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.

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

## 4 MODELE A DISTRIBUTION CONTINUE

Pour avoir accès aux parties internes, après avoir démonté le top de l'appareil (Fig. 4), enlevez le panneau frontal supérieur conformément aux indications de la Fig. 7.

En plus des opérations décrites aux chapitres 2 et 3, pour nettoyer et désinfecter la cellule de collecte des glaçons, vous devez (Fig. 8):

1. incliner l'appareil vers l'avant en glissant une épaisseur de 4 cm minimum sous les pieds arrière
2. placer une cuvette sous le conduit de distribution des glaçons (8)
3. lever le tube d'évacuation jusqu'à ce que celui-ci soit plus haut que l'appareil
4. verser la solution à base d'eau et de vinaigre sur la vis de transport des glaçons jusqu'à ce que ladite solution sorte du conduit de distribution des glaçons (8)
5. laisser la solution dans la cellule pendant 30 minutes au moins, puis vidanger la solution en ramenant le tube d'évacuation dans sa position d'origine
6. avec une éponge et un pinceau, étaler la solution à base d'eau et de vinaigre sur les parois de la cellule de collecte des glaçons et sur la vis de transport des glaçons, en évitant d'imprimer des rotations susceptibles d'endommager le moteur d'entraînement
7. répéter les opérations du point 3 au point 6 en utilisant la solution désinfectante
8. rincer abondamment à l'eau froide les parois de la cellule de collecte des glaçons
9. rincer la vis de transport des glaçons et le fond de la cellule à l'eau froide, en la laissant couler un bon moment depuis le conduit de distribution des glaçons (8)
10. vidanger l'eau qui est restée sur le fond de la cellule en ramenant le tube d'évacuation dans sa position d'origine

## 5 MODELE A FINITIONS EN ABS

Pour avoir accès à la cuvette interne, à l'évaporateur et à la vis de réglage du minuteur:

- enlevez le cache qui couvre les vis
- enlevez les vis en utilisant un tournevis cruciforme
- ouvrez le panneau avant et sortez le meuble en ABS

## 6 MODELE DONT LA CAPACITE DE PRODUCTION ATTEINT 21 kg/24h

Effectuez les opérations de nettoyage et de désinfection comme indiqué dans les chapitres 2 et 3.

Pour avoir accès au filtre pompe (Fig. 10):

- enlevez le panneau porte déflecteurs (1), la goulotte à glaçons (2) et sortez le tube de trop plein (3) pour évacuer l'eau qui se trouve dans le bac
- déconnectez les tubes qui raccordent la pompe (10) et la rampe de gicleurs (11)
- dévissez la couronne fileté (9)

Pour avoir accès au côté pompe de la cuvette interne:

- enlevez le panneau arrière en desserrant les vis de fixation et en le faisant glisser vers le haut (Fig. 11)
- enlevez le tube de raccordement à la pompe (10 - Fig. 10)
- libérez le câble de la pompe (12 - Fig. 12) et enlevez l'ensemble pompe situé sur le côté droit de l'évaporateur en le soulevant, en veillant à ne pas endommager les connexions électriques (Fig. 12)
- avec une éponge, passez la solution à base d'eau et de vinaigre et la solution désinfectante sur les parois du conteneur de la pompe, en veillant à ne pas mouiller les parties électriques
- après avoir nettoyé et désinfecté la cuvette, remontez la pompe en veillant à raccorder correctement le tube de raccordement de la rampe de buses (10 - Fig. 10), le tube de raccordement de la pompe (11 - Fig. 10) et à bloquer à nouveau le câble de la pompe (12 - Fig. 12)

## **7 MODELE EQUIPE D'UN DISPOSITIF DE DISTRIBUTION D'EAU FROIDE**

Effectuez les opérations de nettoyage et de désinfection comme indiqué aux chapitres 2 et 3, en enlevant également les composants ci-après (Fig. 13):

- serpentín de refroidissement de l'eau (13)
- grille de couverture du serpentín (14)

Rincez abondamment la partie interne du serpentín de refroidissement en faisant circuler de l'eau froide sous pression. Nettoyez et désinfectez la zone du dispositif de distribution d'eau froide.

Pour avoir accès à la vis de réglage du minuteur des modèles dont la production atteint 21 kg/24h (Fig. 14):

- enlevez la vis qui fixe le top au panneau arrière
- soulevez la partie arrière du top et dégagez-le des crochets antérieurs
- réglez le minuteur en utilisant un tournevis plat

Pour avoir accès au filtre pompe et au côté pompe de la cuvette interne, reportez-vous au chapitre 6.

## **8 MODELE A SYSTEME D'EVAPORATION VERTICALE**

Effectuez les opérations de nettoyage et de désinfection comme indiqué aux paragraphes 2 et 3 en respectant les indications ci-après:

- pour enlever le couvercle évaporateur (15), la goulotte à glaçons (2) et extraire le tube de trop plein (3), voir Fig. 15
- pour enlever la rampe de buses (4) et les bouchons latéraux correspondants (5), voir Fig. 16
- pour nettoyer et désinfecter le filtre pompe (7), voir Fig. 16
- nettoyez la partie avant et la partie arrière de l'évaporateur en utilisant une brosse à poils souples
- nettoyez et désinfectez le panneau basculant (16 de la Fig. 16)