

AUTOMATISCHER BEREITER VON HOHLEN EISWÜRFELN

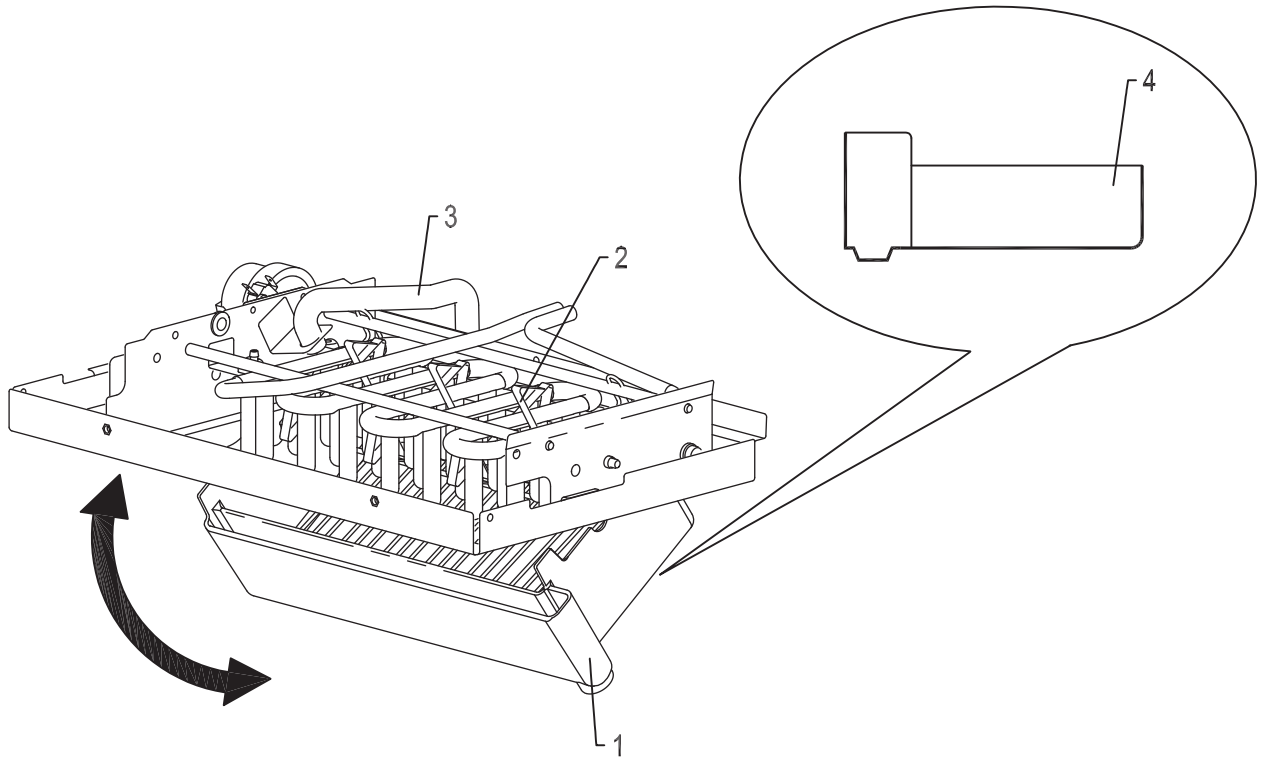
BEDIENUNGSANLEITUNG ZUR REINIGUNG UND DESINFEKTION

DEM WARTUNGSPERSONAL VORBEHALTEN

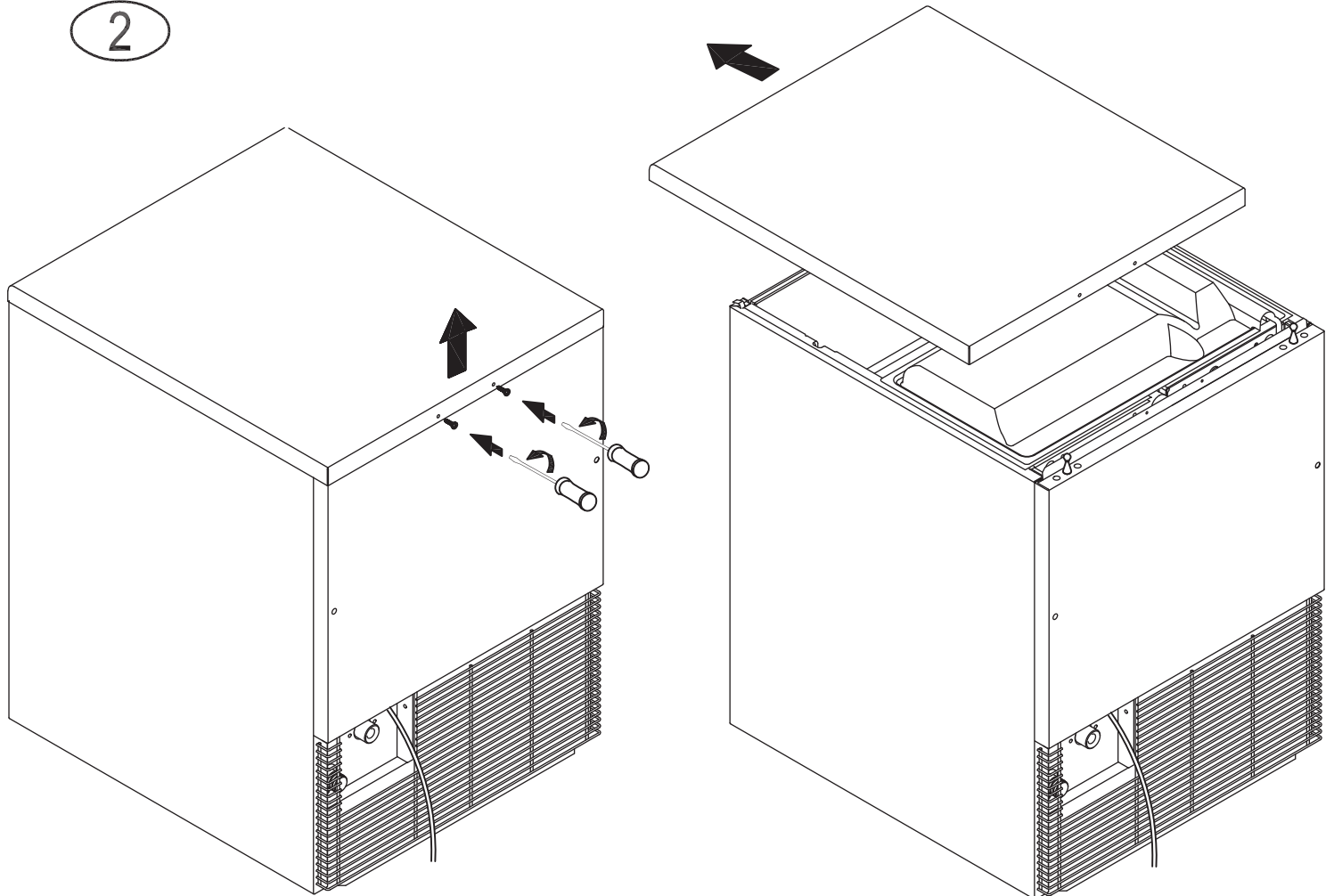
24821 rev. 02



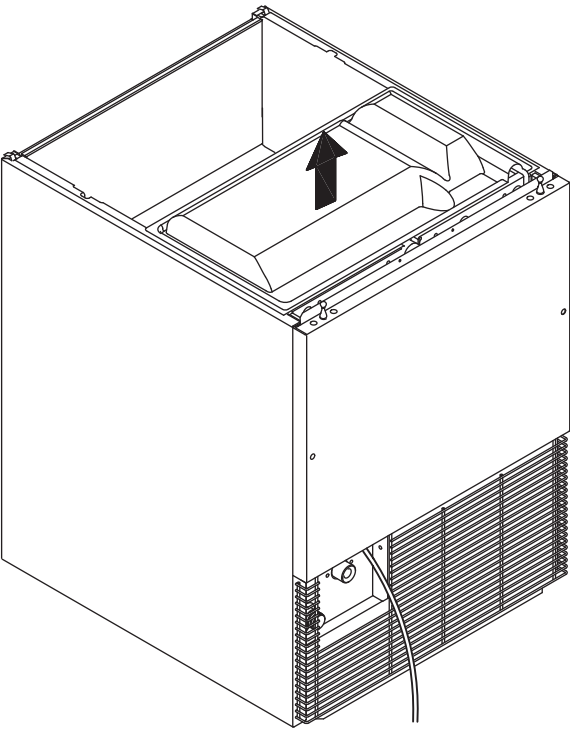
1



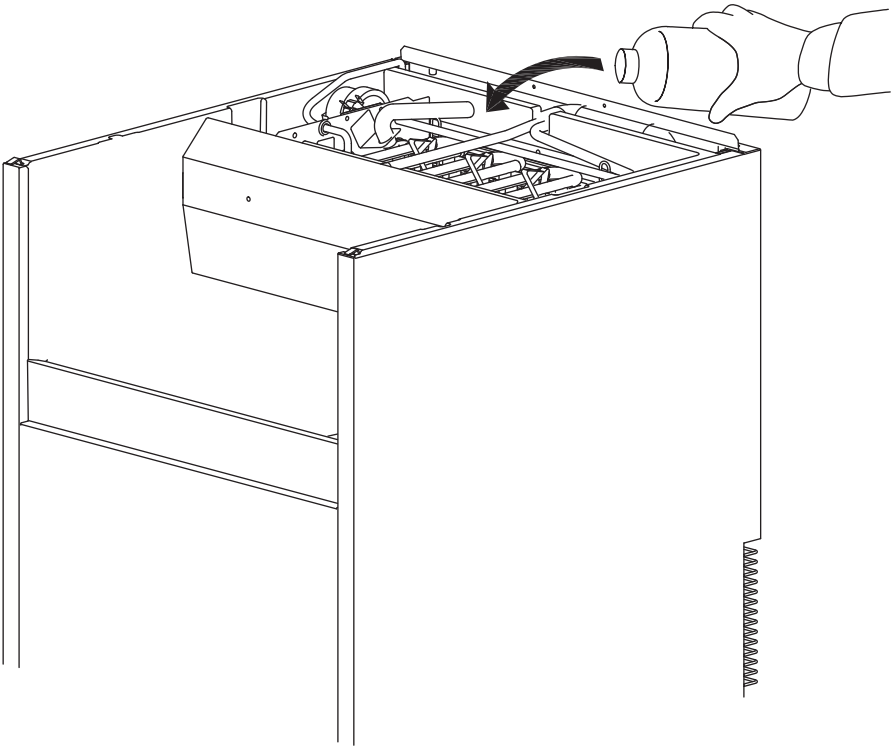
2

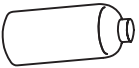


3

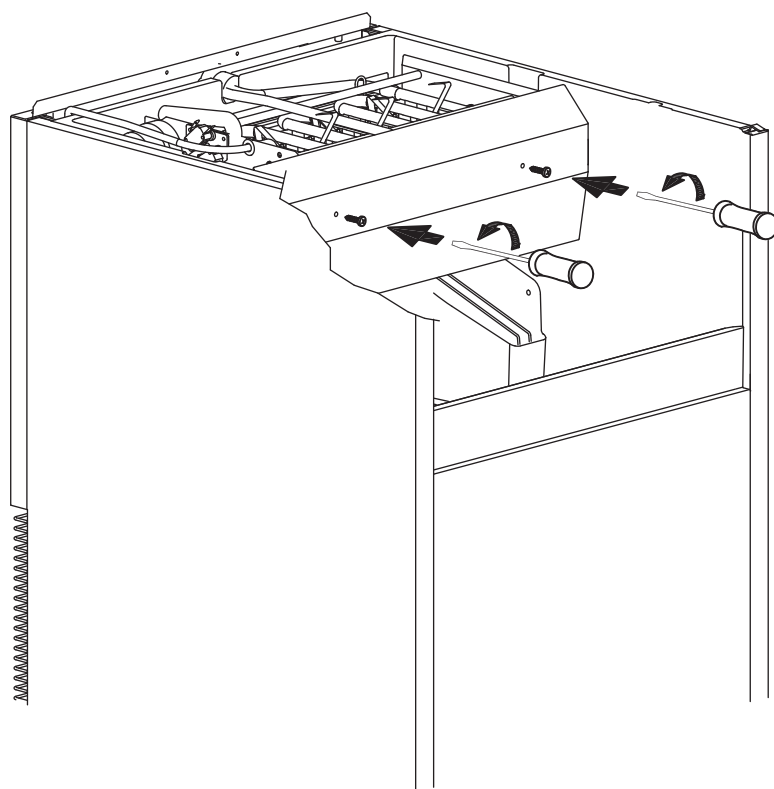


4

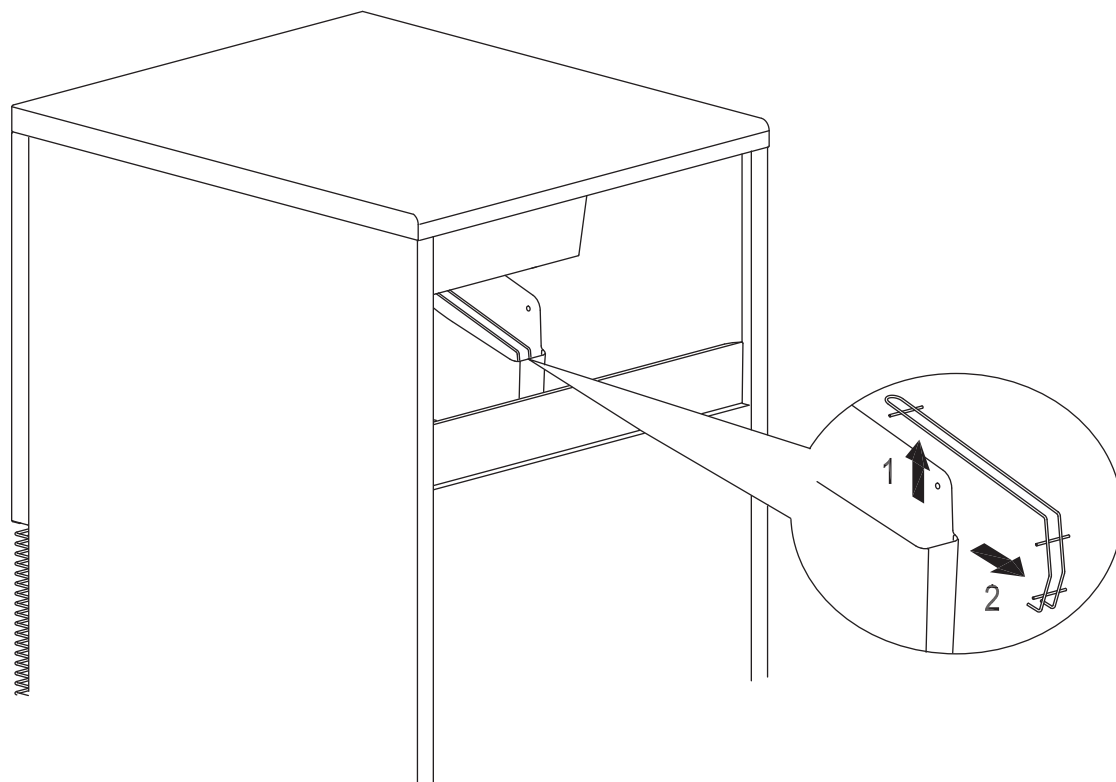


 24  	25	32	45	75
	1	2	2,5	4

5



6



INHALT

- 1 EMPFEHLUNGEN
- 2 REINIGUNG
- 3 DESINFEKTION

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

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

1 EMPFEHLUNGEN

Die vorliegende Bedienungsanleitung zur Reinigung und Desinfektion ist Bestandteil des automatischen 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 inneren Komponenten des Geräts, auf die elektrischen Kabel und auf die Geräteschnur

2 REINIGUNG

1. Warten Sie ab, bis die Verdampferschale (1 Abb. 1) vollständig gekippt ist, schalten Sie das Gerät ab und öffnen Sie die Klappe
2. Nehmen Sie das vorhandene Eis vollständig aus dem Behälter
3. Nehmen Sie die obere Verdeckung des Geräts ab, indem Sie die Schrauben entfernen, mit denen sie an der Rückplatte befestigt ist (Abb. 2)
4. Nehmen Sie die Verdampferschutzplatte (Abb. 3) ab

5. Schließen Sie den Wasserzuleitungshahn und schalten Sie das Gerät ein; warten Sie ab, bis die Schale ganz hochgekommen ist, und füllen Sie sie 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. 4)
6. Öffnen Sie den Wasserzuleitungshahn
7. Lassen Sie das Gerät fünf Mal hintereinander jeweils eine Minute laufen, wobei man dazwischen jedes Mal einen Stillstand von fünf Minuten einlegt
8. Um die in der Schale vorhandene Lösung abzuleiten, aktivieren Sie die Phase des Kippvorgangs, indem Sie die Rotation der Schaufelwelle (2 Abb. 1) stoppen
9. Nach vollständigem Kippen der Schale schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz
10. Sie die Schutzplatte durch Herausnehmen der Befestigungsschrauben (Fig. 5)
11. Reinigen Sie mit der Lösung aus Wasser und Essig den Verdampferschutz, die Schutzplatte, den Behälter und die Klappe.
Achten Sie während der Reinigung des Verdampfers darauf, den Wasserzuleitungsschlauch (3 Abb. 1) nicht herauszuziehen
12. Entfernen Sie eventuelle Ablagerungen von dem Verdampfer, von dem Verdampferschutz und von der Schutzplatte. Dazu benutze man einen Pinsel mit weichen Borsten und einen nicht scheuernden Schwamm
13. Den Verdampfer mit reichlich kaltem Wasser nachspülen
14. Mit kaltem Wasser unter Druck nachspülen und eventuelle Ablagerungen vom Schalenboden des Verdampfers entfernen. Man lasse das Wasser lange durch den vorderen Teil der Schale laufen (4 Abb. 1)
15. Die Gleitvorrichtung der Ablaufschale (Abb. 6) herausnehmen und mit einem gewöhnlichen Geschirrspülmittel reinigen
16. Man reinige mit dem gleichen Geschirrspülmittel:
 - die Schutzplatte
 - die Verdampferschutzplatte
 - den Behälter
 - die Klappe
17. Die vorher gereinigten Teile mit reichlich kaltem Wasser nachspülen und die Gleitvorrichtung der Ablaufschale wieder anbringen
18. 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.



ACHTUNG:

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

1. Schließen Sie den Wasserzuleitungshahn und schalten Sie das Gerät ein; warten Sie ab, bis die Schale ganz hochgekommen ist und füllen Sie sie mit einer Desinfektionslösung. Stellen Sie an Hand der Tabelle die notwendige Lösungsmenge in Bezug auf die Tagesproduktion fest (Abb. 4)

2. Öffnen Sie den Wasserzuleitungshahn
3. Lassen Sie das Gerät fünf Mal hintereinander jeweils eine Minute laufen, wobei man dazwischen jedes Mal einen Stillstand von fünf Minuten einlegt
4. Um die in der Schale vorhandene Lösung abzuleiten, aktivieren Sie die Phase des Kippvorgangs, indem Sie die Rotation der Schaufelwelle stoppen (2 Abb. 1)
5. Nach vollständigem Kippen der Schale schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz
6. Reinigen Sie mit der Desinfektionslösung den Verdampfer
7. Den Verdampfer mit reichlich kaltem Wasser nachspülen
8. Die Lösung mit kaltem Wasser unter Druck von den Schale waschen. Man lasse das Wasser lange durch den vorderen Teil der Schale laufen (4 Abb. 1)
9. Man entferne (Abb. 6) die Gleitvorrichtung der Ablaufschale und tauche sie 30 Minuten lang in die Desinfektionslösung
10. Tauchen Sie den Verdampferschutz und die Schutzplatte 30 Minuten lang in die Desinfektionslösung.
11. Die Desinfektionslösung mit einem Schwamm und einem Pinsel mit weichen Borsten auf den Wänden des Behälters und auf der Klappe auftragen
12. Die Klappe und den Behälter mit reichlich kaltem Wasser nachspülen
13. Spülen Sie die Gleitvorrichtung der Ablaufschale, den Verdampferschutz und die Schutzplatte sorgfältig unter einem Wasserstrahl nach
14. Die vorher entfernten Teile wieder anbringen
15. Bringen Sie die Schutzplatte wieder an und befestigen Sie sie mit den Schrauben
16. Setzen Sie die obere Verdeckung wieder ein und befestigen Sie sie hinten mit den Schrauben

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.