

07/2018

Mod: ICE155WS-R2

Production code: GB1555W HC



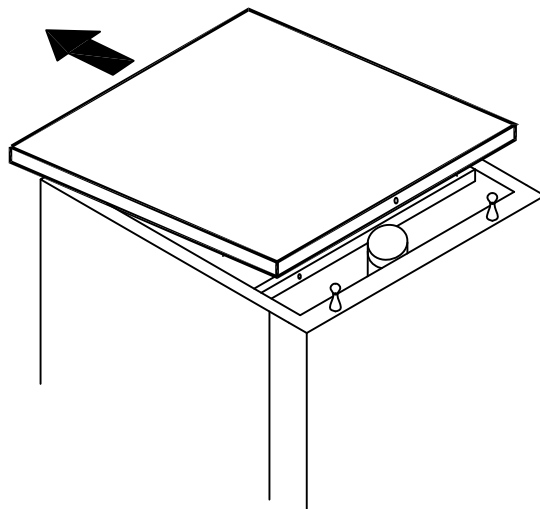
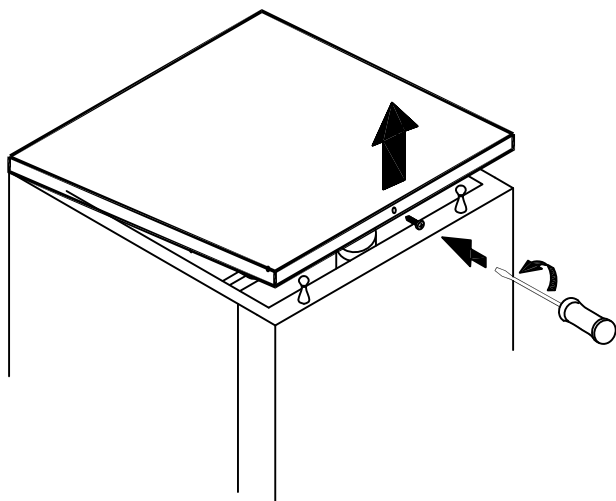
Diamond
catering equipment

PRODUCTEUR AUTOMATIQUE DE GLAÇONS EN PAILLETES

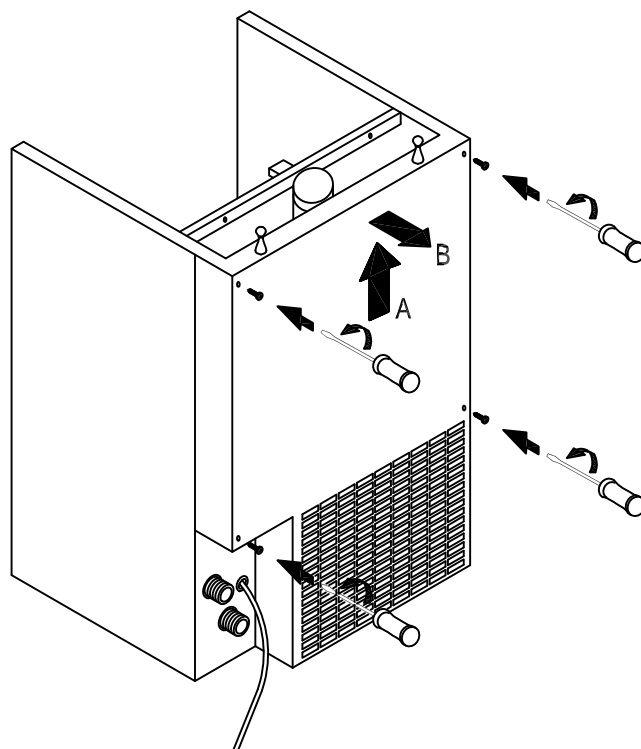
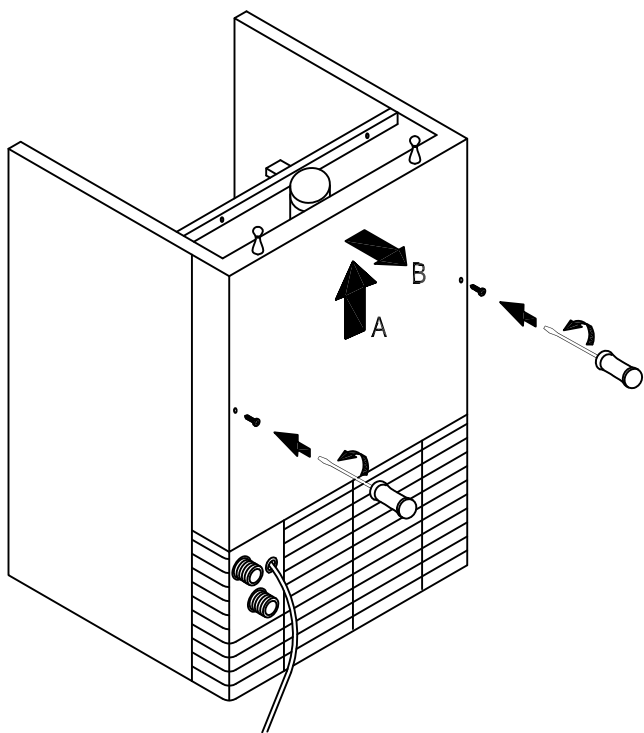
MANUEL DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

RESERVE A LA SOCIETE D'ENTRETIEN AGREEE

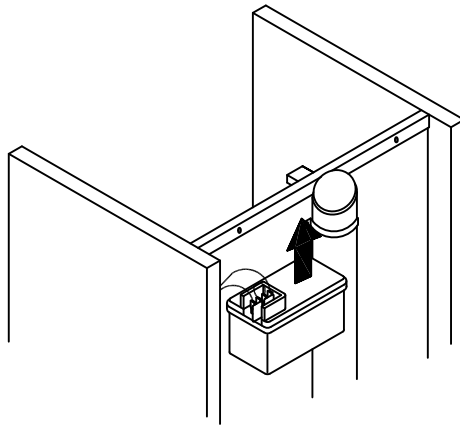
1



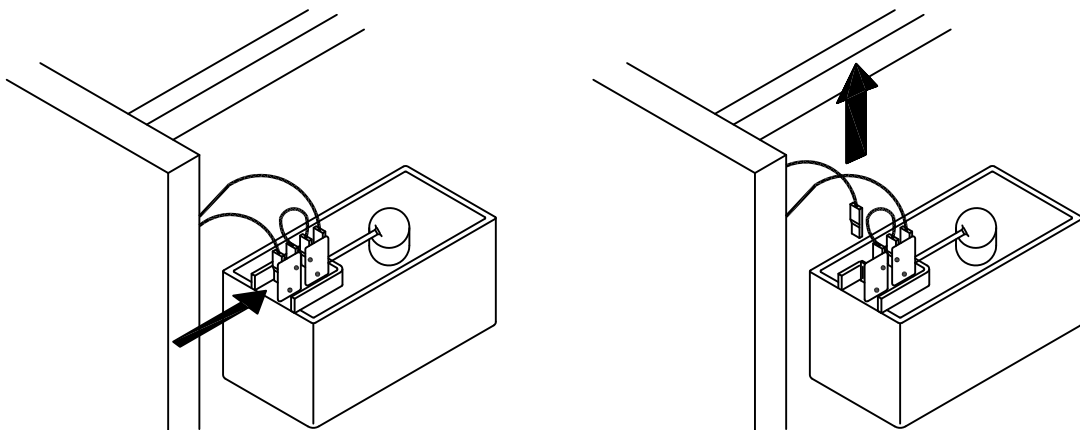
2



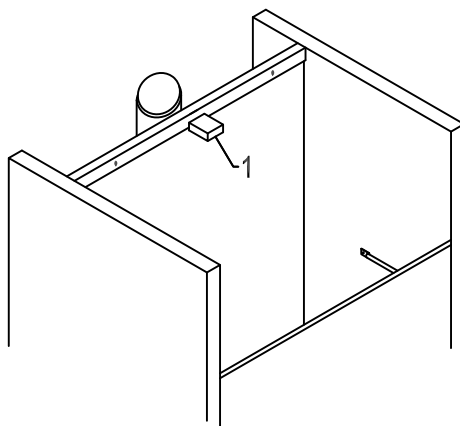
3



4



5



SOMMAIRE

1. RECOMMANDATIONS
2. NETTOYAGE
3. DESINFECTION

Les schémas publiés dans le présent manuel étant d'ordre général, il se peut que vous constatiez de légères différences par rapport au modèle livré.

Le Constructeur décline toute responsabilité à l'égard des éventuelles inexactitudes, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans le présent manuel de nettoyage et de désinfection. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles, dans l'intérêt de l'utilisateur notamment, sans en compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité.

1 RECOMMANDATIONS

Le présent manuel de nettoyage et de désinfection fait partie intégrante du producteur automatique de glaçons en granulés (ci-après dénommé appareil) et, à ce titre, devra être conservé afin de pouvoir être consulté à tout moment.

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

Ce manuel de nettoyage et de désinfection ne remplace pas le manuel d'instructions fourni avec le producteur de glaçons, auquel l'utilisateur doit exclusivement se référer pour tout ce qui n'est pas abordé dans ce manuel ; la procédure de mise en route, de branchement de l'appareil au réseau électrique, à l'alimentation en eau et de nettoyage des composants sont notamment des sujets dont il n'est pas explicitement question dans le présent manuel de nettoyage et de désinfection et pour lesquels l'utilisateur devra se référer au manuel d'instruction.

La fréquence des opérations 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, présente de sable, etc.)
- de la quantité de glaçons produits, autrement dit du temps d'utilisation du producteur de glaçons
- des périodes de non utilisation du producteur de glaçons

POUR GARANTIR LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION CORRECTS DE L'APPAREIL, LES OPERATIONS INDIQUEES DANS LE PRESENT MANUEL DEVRONT ETRE EFFECTUEES AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS;

!! ATTENTION:

- les opérations décrites dans ce manuel ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié et agréé
- l'appareil doit être installé dans un lieu propre : les caves et autres débarras sont donc à éviter car le non respect des mesures d'hygiène favorise la formation et la prolifération des bactéries à l'intérieur de l'appareil
- un kit de nettoyage et de désinfection spécialement conçu pour cet appareil est disponible chez votre Revendeur
- évitez d'utiliser des substances corrosives pour éliminer le calcaire car, au-delà d'annuler 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 doivent être effectuées avec des gants afin d'éviter tout risque de coupure
- toutes les opérations de nettoyage et de désinfection doivent être effectuées avec des gants afin de protéger les mains contre les dangers inhérents aux substances utilisées
- durant les opérations de nettoyage et de désinfection, protégez vos yeux avec des lunettes appropriées afin d'éviter tout risque d'éclaboussure
- évitez de verser de l'eau ou tout autre type de solution les câbles électriques et le câble d'alimentation

2 NETTOYAGE

1. éteignez l'appareil et **débranchez-le du réseau électrique**
2. préparez une solution à 25% d'eau et de vinaigre blanc
3. démontez le top de l'appareil en soulevant la partie arrière et en le faisant glisser en dehors des crochets avants (Fig. 1). Le top est fixé au panneau arrière de l'appareil avec une vis que vous devez enlever avant de soulever le top et remettre au terme des opérations de nettoyage et de désinfection
4. démontez le panneau arrière en desserrant les vis de fixation et en le soulevant (Fig. 2)
5. ouvrez le couvercle de la cuvette d'évacuation d'eau (Fig. 3)
6. débranchez le connecteur faston indiqué de couleur verte (Fig. 4)

!! ATTENTION:

NE TOUCHEZ PAS LE CONNECTEUR APRES L'AVOIR DEBRANCHE et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec une des solutions utilisées ou des parties métalliques.

7. branchez l'appareil au réseau électrique et faites-le fonctionner jusqu'à ce que le micro interrupteur de niveau minimum en bloque le fonctionnement (sonde de la cuvette complètement en bas)
8. versez la solution dans la cuvette jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau de l'orifice de trop plein
9. laissez fonctionner l'appareil en rajoutant de la solution dans la cuvette (en tout, vous devez utiliser au moins 2 litres de solution)
10. après avoir versé la totalité de la solution, attendez l'arrêt de l'appareil suite à l'intervention du micro interrupteur de niveau minimum (sonde de la cuvette complètement en bas)
11. éteignez l'appareil et **débranchez-le du réseau électrique**
12. videz complètement le bac à glaçons
13. nettoyez la goulotte d'évacuation des glaçons (1 - Fig. 5), le bac à glaçons et la porte avec la solution à base d'eau et de vinaigre, en utilisant une éponge et une brosse à poils souples
14. rincez les composants que vous avez nettoyés
15. branchez l'appareil et mettez-le en route
16. rincez l'évaporateur en remplissant la cuvette d'eau (ceci fait repartir l'appareil) et attendez qu'il s'arrête suite à l'intervention du micro interrupteur de niveau minimum
17. préparez-vous à procéder aux opérations de désinfection décrites au chapitre suivant

3 DESINFECTION

Utilisez une solution à base 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 dans 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, veuillez vous conformer aux instructions figurant sur le paquet et aux recommandations du fabricant. Il est préférable d'utiliser la solution à une température de 25°C.

1. préparez la solution désinfectante
2. versez-la dans la cuvette jusqu'à ce qu'elle atteigne l'orifice de trop plein (cette opération fait redémarrer l'appareil)
3. laissez fonctionner l'appareil en rajoutant de la solution dans la cuvette (vous devez utiliser au moins 2 litres de solution)
4. attendez l'arrêt de l'appareil suite à l'intervention du micro interrupteur de niveau minimum
5. éteignez l'appareil et **débranchez-le du réseau électrique**
6. videz complètement le bac à glaçons
7. passez la solution désinfectante sur la goulotte d'évacuation des glaçons (1 - Fig. 5), le bac à glaçons et la porte à l'aide d'une éponge et d'une brosse à poils souples
8. branchez le connecteur faston de couleur verte
9. fermez le couvercle de la cuvette de remplissage d'eau
10. branchez l'appareil et mettez-le en route
11. rincez l'évaporateur en laissant fonctionner l'appareil pendant au moins 10 minutes
12. éteignez l'appareil et **débranchez-le du réseau électrique**
13. rincez soigneusement et abondamment la goulotte d'évacuation des glaçons, le bac à glaçons et la porte à l'eau froide
14. remontez le panneau arrière
15. remettez le top en place et fixez-le au panneau arrière avec la vis prévue à cet effet

Vous pouvez maintenant remettre votre producteur de glaçons en route en respectant les indications figurant dans le manuel d'instruction.

!! ATTENTION:

Tous les glaçons produits pendant la demi-heure qui suit les opérations de nettoyage et de désinfection doivent être éliminés