

## **Reinigungsanleitung nur für autorisierte Fachhändler WESSAMAT-Flocken-/ Nuggeteisbereitern der Produkt-Linie „Flake-Line" und „Nugget-Line“**

Damit die Flocken-/ Nuggeteisbereiter der Produkt-Linie "Flake-Line" dauerhaft hygienisch einwandfreies Flockeneis produzieren und bevorraten, sollten die Eisbereiter (wie jeder andere Eisbereiter auch) in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Die Reinigungsabstände sind abhängig von den individuellen Einflüssen, die je nach Einsatzort und Umgebung zu Verunreinigungen führen können. Insofern muss jeder Betreiber selbst entscheiden, in welchen Abständen eine Reinigung erforderlich ist, um die Maschine in einem hygienisch einwandfreien Zustand zu halten und damit die Herstellung von Flockeneis in einwandfreier Qualität sicherzustellen.

**ACHTUNG:** Bei allen nachfolgend beschriebenen Reinigungsprozessen ist der Eisbereiter aus Sicherheitsgründen am Hauptschalter an der Frontblende auszuschalten und damit vom Netz zu trennen!

Bei den Flocken-/ Nuggeteisbereitern der Produktlinie "Flake-Line" sollten folgende Maschinenteile und Komponenten regelmäßig gereinigt werden:

- 1. Wasserkasten und Frierzylinder bei modularen Eisbereitern**
- 2. Wasserkasten und Frierzylinder bei stationären Eisbereitern**
- 3. Vorratsbehälter**
- 4. Vorratsbehälter-Abfluss**
- 5. Eis-Auswurfrohr**
- 6. Verflüssigerlamellen**
- 7. Maschinenverkleidung (Gehäuseoberflächen)**

**Bei der Reinigung sollte in folgender Reihenfolge vorgegangen werden:**

- 1. Reinigung des Wasserkastens und des Frierzylinders bei modularen Eisbereitern**  
(Bitte alle wasserführenden Schläuche auf Dichtheit und Verunreinigung prüfen und gegebenenfalls austauschen)
  - 1.1.** Netzstecker ziehen
  - 1.2.** Wasser-Zuleitung Ventil zudrehen (Wasserhahn)
  - 1.3.** Gehäusedeckel entfernen, kann einfach angehoben werden
  - 1.4.** Wasserbehälter Deckel entfernen
  - 1.5.** Wasserauslauf verschließen
  - 1.6.** Den leeren Wasserbehälter mit Wessamat- Reiniger auffüllen bis Reinigungsmittel aus dem Auswurfrohr bzw. dem Überlauf läuft
  - 1.7.** Reiniger mind. 1/2 Std. einwirken lassen
  - 1.8.** Wasserauslaufverschluss entfernen und wieder vorschriftsmäßig anschließen

..2

- 1.9. Netzstecker einstecken, Wasserhahn aufdrehen und den Eisbereiter einschalten
- 1.10. Nach ca. einer Stunde das produzierte Eis entfernen und die mit Reiniger in Berührung gekommenen Teile mit Wasser neutralisieren.

**ACHTUNG:** Da fast alle Reiniger Säure enthalten, müssen alle Edelstahlteile, die mit Reiniger behandelt wurden, gründlich mit Seifenlauge und klarem Wasser nachgereinigt werden, um Korrosion an der Oberfläche zu vermeiden

## 2. Reinigung des Wasserbehälters und des Frierzylinders an Geräten mit stationären Vorratsbehältern

(Bitte alle wasserführenden Schläuche auf Dichtheit und Verunreinigung prüfen und gegebenenfalls austauschen)

- 2.1. Netzstecker ziehen
- 2.2. Wasser-Zuleitung Ventil zudrehen (Wasserhahn)
- 2.3. Gehäusedeckel entfernen, kann einfach angehoben werden
- 2.4. Wasserbehälter Deckel entfernen
- 2.5. Transparenter Schlauch der zum Frierzylinder führt die Schelle öffnen und den Schlauch abziehen. **Achtung:** bitte halten Sie ein Gefäß bereit um das Wasser aufzufangen. Danach den Schlauch wieder fachgerecht montieren.
- 2.6. Den leeren Wasserbehälter mit Wessamat- Reiniger auffüllen bis Reinigungsmittel aus dem Auswurfrohr bzw. dem Überlauf läuft
- 2.7. Reiniger mind. 1/2 Std. einwirken lassen
- 2.8. Netzstecker einstecken, Wasserhahn aufdrehen und den Eisbereiter einschalten
- 2.9. Nach ca. einer Stunde das produzierte Eis entfernen und die mit Reiniger in Berührung gekommenen Teile mit Wasser neutralisieren.

**ACHTUNG:** Da fast alle Reiniger Säure enthalten, müssen alle Edelstahlteile, die mit Reiniger behandelt wurden, gründlich mit Seifenlauge und klarem Wasser nachgereinigt werden, um Korrosion an der Oberfläche zu vermeiden

## 3. Reinigung des Vorratsbehälters

- 3.1. Den Vorratsbehälter leeren. Vorhandenes Eis hierzu vollständig aus dem Vorratsbehälter entnehmen. Bitte beachten Sie: Zum Verzehr bzw. zur Verwendung im Produktionsprozess vorgesehene Eis darf nicht mit Reinigungsmittel in Berührung kommen!
- 3.2. Den Vorratsbehälter mit WESSAMAT-Spezialreiniger (oder einem anderen geeigneten, säurearmen und desinfizierend wirkenden Reinigungsmittel) gründlich einsprühen und einige Minuten einwirken lassen.
- 3.3. Gelöste Verunreinigungen mit einem Tuch entfernen und Vorgang ggf. so lange wiederholen, bis der Vorratsbehälter sauber ist.
- 3.4. Um verbliebene Reste des Reinigungsmittels zu entfernen bzw. zu neutralisieren, einen Schwamm oder ein Tuch in Seifenlauge eintauchen und die Oberflächen

..3

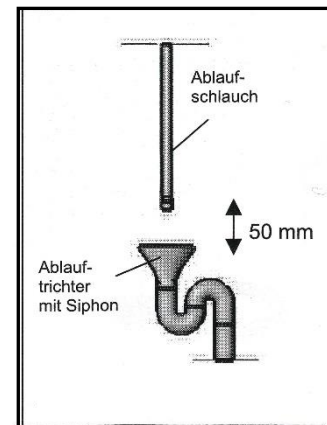
des Vorratsbehälters damit auswischen. Anschließend mit klarem Wasser nachreinigen und trocken wischen.

**ACHTUNG:** Da fast alle Reiniger Säure enthalten, müssen alle Edelstahlteile, die mit Reiniger behandelt wurden, gründlich mit Seifenlauge und klarem Wasser nachgereinigt werden, um Korrosion an der Oberfläche zu vermeiden

#### 4. Reinigung des Vorratsbehälter-Abflusses

4.1. Die Abflussöffnung des Vorratsbehälters mit WESSAMAT-Spezialreiniger (oder einer vergleichbaren Reinigungslösung) reinigen. Hierzu ein Tuch oder eine runde Reinigungsbürste mit Reiniger befeuchten und das Innere der Abflussöffnung (so tief wie möglich) reinigen. Anschließend mit Seifenlauge und klarem Wasser nachspülen / nachwischen und neutralisieren.

4.2. Bitte überprüfen, dass der Ablaufschlauch, der am Abfluss des Vorratsbehälters befestigt ist, keinen direkten Kontakt zum Bodenablauf / Siphon hat, um rückwertige bakterielle Kontamination zu verhindern. Der Abstand zwischen Bodenablauf / Ablauftrichter und Ende des Ablaufschlauchs sollte mind. 50 mm betragen (siehe Skizze).



#### 5. Reinigung des Eis-Auswurfrohres

5.1. Frontklappe (Entnahmeklappe) des Eisbereiters öffnen und Auswurfrohr mit WESSAMAT-Spezialreiniger (oder einer vergleichbaren Reinigungslösung) einsprühen und einige Minuten einwirken lassen.

5.2. Gelöste Verunreinigungen mit einem Tuch vom Auslaufrohr abwischen und Schmutz entfernen.

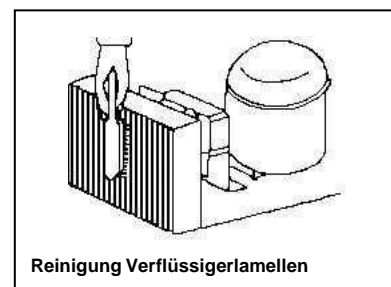
5.3. Den Vorgang ggf. so lange wiederholen, bis das Auslaufrohr sauber ist.

5.4. Schwamm oder Tuch in Seifenlauge eintauchen und Auswurfrohr damit abwischen, um Reste des Reinigungsmittels zu entfernen bzw. zu neutralisieren. Anschließend mit klarem Wasser nachreinigen und trocknen.

#### 6. Reinigung der Verflüssigerlamellen

6.1. Frontblech entfernen. Hierzu die Schrauben des Frontblechs lösen.

6.2. Schmutzpartikel, Staub und Flusen, die sich in den Verflüssigerlamellen abgesetzt haben, mit einer grobporigen Bürste (keine Metallbürste) entfernen (siehe Skizze). Die gelösten Staub- und Schmutzpartikel anschließend mit einem Microfaser-Reinigungstuch aufnehmen oder mit dem Staubsauger absaugen.



6.3. Verunreinigungen durch Fettablagerungen mit einem fettlösenden Reinigungsmittel einsprühen, einige Zeit einwirken lassen und anschließend mit warmem Wasser nachreinigen.

**ACHTUNG:** Bitte darauf achten, dass kein Reinigungsmittel oder Wasser mit

..4

elektrischen Bauteilen in Berührung kommt!

**6.4.** Verflüssigerlamellen trocknen lassen oder mit einem Tuch trocken reiben.

## **7. Reinigung der Maschinenverkleidung (Gehäuseoberflächen)**

**7.1.** Oberflächen des Eisbereiters mit einem feuchten Tuch und WESSAMAT-Spezialreiniger (oder einer vergleichbaren Reinigungslösung) säubern.

**7.2.** Anschließend mit Seifenlauge und klarem Wasser nachwischen, um den säurehaltigen Reiniger zu neutralisieren.

**7.3.** Danach mit einem trockenen Tuch trocken reiben und (ggf. mit einem Edelstahl-Pflegemittel) nachpolieren.

**Nach Durchführung aller Reinigungsschritte den Eisbereiter am Hauptschalter an der Frontblende einschalten und damit die Maschine wieder in Betrieb nehmen.**

**ACHTUNG:** Das erste Flockeneis, das nach der Reinigung produziert wird (Produktionsdauer mind. 15 Minuten) sollte vollständig aus dem Vorratsbehälter entfernt werden, da dieses Eis evtl. Rückstände von Spezialreiniger und Seifenlauge enthält und deshalb für den Verzehr bzw. zur Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln nicht geeignet ist!