



VÝROBNÍKY LEDU

NÁVOD K ČISTĚNÍ A DEZINFEKCI

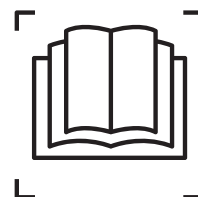


*Ilustrační fotografie

SANITAČNÍ KIT PRO VÝROBNÍKY LEDU



www.rmgastro.com





OBSAH

Doporučení	3
Použití sanitačního roztoku	4
Čištění	5
Dezinfekce	6
Výrobník ledu s nepřetržitou výrobou	7
Výrobník ledu s povrchovou ABS úpravou	7
Výrobník ledu na výrobu 21 kg/24 h	7
Výrobník ledu s výdejníkem studené vody	8
Výrobník ledu se systémem vertikálního výparníku	8
Obrazový návod	9

2023-04-05

DOPORUČENÍ

Tento návod k čištění a dezinfekci je nedílnou součástí automatického výrobníku kostkového ledu (nazývaného též v tomto návodu zjednodušeně přístroj) a musí být uchován pro možnost budoucích konzultací.

V případě prodeje či přemístění přístroje k jiné osobě musí být tento návod předán novému uživateli, tak aby byl informován o provozu a k němu se vztahujících pokynech.

Tento návod k čištění a dezinfekci nenahrazuje návod k obsluze, dodávaný s výrobníkem ledu; výhradně na ten je třeba se odvolávat ohledně všech témat, která nejsou projednávána v tomto návodu; na návod k obsluze odkazujeme především pokud se týká postupu při spuštění, připojení přístroje k elektrické síti a k vodovodní síti a čištění těch součástí, jimiž se výslovně nezabývá návod k čištění a dezinfekci.

Frekvence čištění a dezinfekce se může měnit v závislosti na:

- teplotě a podmínkách prostředí
- teplotě a kvalitě vody (tvrdost vody, přítomnost písku, atd.)
- množství vyrobeného ledu, neboli době používání výrobníku ledu
- obdobích nepoužívání výrobníku ledu

PRO ZAJIŠTĚNÍ SPRÁVNÉHO ČIŠTĚNÍ A DEZINFEKCE VÝROBNÍKU LEDU PROVÁDĚT OPERACE UVEDENÉ V TOMTO NÁVODU ALESPŇ JEDNOU ZA MĚSÍC.

!! POZOR:

- operace popsané v tomto návodu musí být prováděny pouze a výhradně oprávněným odborným kvalifikovaným personálem
- výrobek ledu musí být instalován v hygienicky čistém prostředí, vyhnout se místnostem jako sklepy či komory, neboť nedodržení hygienických požadavků podporuje tvorbu a bujení bakteriálních forem uvnitř výrobníku ledu
- u vašeho prodejce je dostupná souprava k čištění a dezinfekci speciálně vyvinutá pro tento přístroj
- nepoužívat korozivní látky k odstranění vodního kamene z přístroje, což vede nejen ke ztrátě záruky, ale způsobuje i vážné škody na materiálu a součástech přístroje
- veškeré operace vyžadující manipulaci s plechovými součástkami musí být prováděny ve vhodných rukavicích abyste předešli pořezání
- veškeré operace čištění a dezinfekce musí být prováděny v rukavicích vhodných k ochraně pokožky před použitými látkami
- během operací čištění a dezinfekce chránit oči ochrannými brýlemi před možným vystříknutím používaných látek
- vyhnout se vylití vody či roztoků na elektrické kabely a na napájecí kabel

POUŽITÍ SANITAČNÍHO ROZTOKU

**Doporučená koncentrace sanitačního roztoku je:
15:30 ml na 1 litr = 1,5:3 % roztoku.**

Sanitační roztok v určeném poměru se nanáší na vnitřní části výrobku ledu – zásobník ledu; zástěrka nástřiku; nástřik; kalíšky výparníku...

Nanesený roztok se nechá působit 40 minut. Nanáší se přibalenou houbou nebo rozprašovací pistolí.

Po určeném čase řádně opláchněte všechny dezinfikované části výrobku ledu čistou vodou.

První dávky vyrobeného ledu je nutné znehodnotit.

Používejte přibalené ochranné pomůcky.

ČIŠTĚNÍ

1. vyčkat spadnutí kostek, vypnout přístroj, **odpojit jej od elektrické sítě** a otevřít dvířka
2. kompletně vyprázdnit led nacházející se v zásobníku
3. vyjmout (Obr. 1) panel držáku záclonek (1), skluzavku kostek (2) a vytáhnout přepadovou trubku (3), aby odtekla voda přítomná v misce
4. umístit zpět přepadovou trubku a naplnit misku 25% roztokem vody a bílého octa. Řídit se tabulkou pro množství roztoku nezbytné v poměru k denní výrobě (Obr. 2)
5. umístit zpět skluzavku kostek a panel držáku záclonek
6. zavřít dvířka a uvést do provozu přístroj pětkrát za sebou vždy po dobu jedné minuty s pětiminutovými přestávkami

!! POZOR:

Během cyklů čištění je nutné, aby čerpadlo bylo v chodu (zkontrolovat, že voda je vystřikována). V opačném případě okamžitě zasáhnout prostřednictvím regulačního šroubu časového spínače; otáčet jím ve směru hodinových ručiček dokud se ukazatel na čepu neoddáli ze zóny označené DEFROST.

Pro zpřístupnění časového spínače uvolnit šrouby předního panelu pomocí křížového šroubováku, vysunout přední panel směrem vzhůru a seřadit časový spínač pomocí plochého šroubováku (Obr. 3).

7. vypnout stroj a **odpojit jej z elektrické a vodní sítě**
8. odmontovat horní část z přístroje; po nadzvednutí zadní části ji vysunout z předních háků (Obr. 4).
POZN.: u některých modelů je horní část upevněna k zadnímu panelu přístroje šroubem, který musí být odstraněn před nadzvednutím horní části a zpětně umístěn po ukončení operace čištění a dezinfekce
9. sejmut krycí panel výparníku (Obr. 5) a roztokem vody a octa vyčistit horní část výparníku, nádobu, krycí panel výparníku a dvířka
10. odstranit případné usazeniny z výparníku a z krycího panelu výparníku pomocí štětce s měkkými štětinami a neabrazivní houbou
11. nalít větší množství studené vody na výparník a pomocí štětce nechat odtéct odstraněné usazeniny do spodní misky; dávat pozor, aby se neucpaly otvory umístěné na dně výparníku.
Během čištění výparníku dávat pozor, aby nedošlo k:
 - ohnutí spirál
 - vytažení trubky přívodu vody
 - vyjmutí termostatu výparníku
12. vyjmout (Obr. 1) a vyčistit obyčejným čisticím prostředkem na nádobí:
 - panel držáku záclonek (1)
 - skluzavku kostek (2)
 - přepadovou trubku (3)
 - rampu rozprašovačů (4), dbát na vyjmutí bočních uzávěrů (5)
 - napájecí trubku rampy rozprašovačů (6)
 - filtr čerpadla (7)
13. stejným čisticím prostředkem na nádobí vyčistit:
 - krycí panel výparníku
 - vnitřní misku
 - nádobu
 - dvířka
14. bohatě opláchnout studenou vodou předešle umyté části
15. opláchnout a znovu smontovat (Obr. 1):
 - filtr čerpadla (7)
 - napájecí trubku rampy rozprašovačů (6)
 - rampu rozprašovačů (4), po zpětném umístění bočních uzávěrů (5)
 - přepadovou trubku (3)
 - krycí panel výparníku (Obr. 5)
16. připravit se k provedení operací dezinfekce popsanych v následující kapitole

DEZINFEKCE

Používat roztok 200 mg/l chlornanu sodného a vody nebo jiný roztok běžně používaný na dezinfekci kojeneckých lahví; v tom případě se ubezpečit, že dezinfekční prostředek:

- je schválený státním ministerstvem zdravotnictví
- je použitelný pro potravinářské stroje
- není škodlivý pro materiály a součásti tohoto přístroje

Ohledně způsobu použití a koncentrací se řídit údaji uvedenými na obalu a doporučeními výrobce. Doporučuje se použití roztoku o teplotě 25°C.

1. naplnit misku dezinfekčním roztokem. Řídit se tabulkou pro množství roztoku nezbytného v poměru k denní výrobě (Obr. 2)
2. znovu smontovat skluzavku kostek (2 z Obr. 1) a panel držáku záclonek (1 z Obr. 1)

!! Před připojením přístroje k elektrické síti se ubezpečit, že všechny elektrické kabely a kabelová vedení jsou dokonale suché.

3. uvést do provozu výrobce ledu pětkrát za sebou vždy po dobu jedné minuty s pětiminutovými přestávkami

!! POZOR:

Během cyklů dezinfekce je nutné, aby čerpadlo bylo v chodu (zkontrolovat, že voda je vystřikována). V opačném případě okamžitě zasáhnout prostřednictvím regulačního šroubu časového spínače; otáčet jím ve směru hodinových ručiček dokud se ukazatel na čepu neoddálí ze zóny označené DEFROST.

Pro zpřístupnění časového spínače uvolnit šrouby předního panelu pomocí křížového šroubováku, vysunout přední panel směrem vzhůru a seřadit časový spínač pomocí plochého šroubováku (Obr. 3).

4. vypnout stroj a **odpojit jej z elektrické a vodní sítě**
5. sejmut krycí panel výparníku (Obr. 5)
6. nalít a rozestřít štětcem dezinfekční roztok po horní části výparníku a důkladně opláchnout studenou vodou
7. odmontovat (Obr. 1) a ponořit do dezinfekčního roztoku na 30 minut:
 - panel držáku záclonek (1)
 - skluzavku kostek (2)
 - přepadovou trubku (3)
 - rampu rozprašovačů (4) a boční uzávěry (5), po jejich vyjmutí z rampy
 - napájecí trubku rampy rozprašovačů (6)
 - filtr čerpadla (7)
 - krycí panel výparníku (Obr. 5)
8. rozetřít houbou a štětcem dezinfekční roztok po stěnách nádoby a po dvířkách
9. odstranit dezinfekční roztok zbylý v tělese čerpadla vlitím vody pod tlakem do sací trubky a ubezpečit se, že vytéká z přítokové trubky (Obr. 6)
10. důkladně opláchnout studenou vodou vnitřní misku, dvířka a nádobu
11. důkladně opláchnout pod proudem vody skluzavku kostek, krycí panel výparníku, rampu rozprašovačů a její boční uzávěry, panel držáku záclonek, přepadovou trubku, filtr čerpadla a napájecí trubku rampy rozprašovačů
12. znovu namontovat vyjmuté části
13. umístit zpět horní část přístroje, upevnit ji k zadnímu panelu pomocí šroubu, je-li jím opatřen

Nyní může být výrobce ledu znovu uveden do provozu; řídit se postupem uvedeným v návodu k obsluze.

!! POZOR:

Veškerý led vyrobený během prvních pěti cyklů následujících po operaci čištění a dezinfekce musí být odstraněn.

NADÁLE JSOU UVEDENY NĚKTERÉ DODATEČNÉ OPERACE NEZBYTNÉ U JEDNOTLIVÝCH MODELŮ:

VÝROBNÍK LEDU S NEPŘETRŽITOU VÝROBOU

Po odmontování horní části přístroje (Obr. 4) pro zpřístupnění vnitřních částí sejmout horní přední panel dle instrukcí z Obr. 7.

Kromě operací popsaných v kapitole 2 a 3 je nutné pro vyčištění a dezinfekci sběrného boxu na led (Obr. 8):

1. naklonit přístroj směrem dopředu podložení zadních nohou záražkou o tloušťce alespoň 4 cm
2. umístit misku pod potrubí výdejníku kostek (8)
3. zvednout odtokovou trubku nad úroveň přístroje
4. nalévat roztok vody s octem na šroub dopravníku kostek tak dlouho, dokud nebude vytékat z potrubí výdejníku kostek (8)
5. nechat roztok uvnitř boxu alespoň 30 minut; poté jej nechat odtéci tak, že umístíte odtokovou trubku do původní polohy
6. rozetřít houbou a štětcem roztok vody s octem po stěnách sběrného boxu na led a po šroubu dopravníku kostek; vyhnout se způsobení rotací, které by mohly poškodit tažný motorek
7. opakovat operace uvedené od čísla 3 do čísla 6 za použití dezinfekčního roztoku
8. důkladně opláchnout studenou vodou stěny sběrného boxu na led
9. opláchnout šroub dopravníku kostek a dno boxu studenou vodou, nechat ji delší dobu protékat potrubím výdejníku kostek (8)
10. vyprázdnit vodu zbylou na dně boxu tak, že umístíte odtokovou trubku do původní polohy

VÝROBNÍK LEDU S POVRCHOVOU ABS ÚPRAVOU

Pro zpřístupnění vnitřní misky, výparníku a regulačního šroubu časového spínače:

- vyjmout destičku která zakrývá šrouby
- odšroubovat šrouby pomocí křížového šroubováku
- otevřít přední dvířka a vysunout ABS konstrukci

VÝROBNÍK LEDU NA VÝROBU 21 KG/24 H

Provést operace čištění a dezinfekce jak je popsáno v kapitolách 2 a 3.

Pro zpřístupnění filtru čerpadla (Obr. 10):

- vyjmout panel držáku záclonek (1), skluzavku kostek (2) a vytáhnout přepadovou trubku (3) tak, abyste vyprázdnili vodu přítomnou v misce
- odpojit trubky připojení čerpadla (10) a rampu rozprašovačů (11)
- odšroubovat objímku se závitem (9)

Pro zpřístupnění ze strany čerpadla vnitřní misky:

- vyjmout zadní panel; po uvolnění upevňovacích šroubů vysunout panel směrem vzhůru (Obr. 11)
- vyjmout trubku připojení čerpadla (10 z Obr. 10)
- uvolnit kabelové vedení čerpadla (12 z Obr. 12) a vyjmout těleso čerpadla umístěné na pravé straně výparníku jeho zvednutím z místa; dávat pozor, aby nedošlo k poškození elektrických spojení (Obr. 12)
- rozetřít houbou roztok vody a octa a dezinfekční roztok po stěnách nádoby čerpadla, dbát aby nedošlo k namočení elektrických součástí
- po ukončení operace čištění a dezinfekce misky namontovat zpět čerpadlo, dbát na správné připojení trubky spojení rampy rozprašovačů (11 z Obr. 10), trubky připojení čerpadla (10 z Obr. 10) a znovu upevnit kabelové vedení čerpadla (12 z Obr. 12)

VÝROBNÍK LEDU S VÝDEJNÍKEM STUDENÉ VODY

Provést operace čištění a dezinfekce jak je popsáno v kapitolách 2 a 3; pro operaci čištění a dezinfekce vyjmout i následující součástky (Obr. 13):

- chladicí spirálu vody (13)
- krycí mřížku spirály (14)

Důkladně vypláchnout vnitřní část chladicí spirály průtokem studené vody pod tlakem.

Vyčistit a dezinfikovat oblast výdejníku studené vody.

Pro zpřístupnění regulačního šroubu časového spínače modelů s výrobou 21 kg/24h (Obr. 14):

- vyjmout šroub upevňující horní část přístroje k zadnímu panelu
- nadzvednout zezadu horní část a vysunout ji z předních háků
- seřídít časový spínač pomocí plochého šroubováku

Pro zpřístupnění filtru čerpadla a vnitřní misky ze strany čerpadla se řídit pokyny uvedenými v kapitole 6.

VÝROBNÍK LEDU SE SYSTÉMEM VERTIKÁLNÍHO VÝPARNÍKU

Provést operace čištění a dezinfekce jak je popsáno v kapitolách 2 a 3; držet se následujících pokynů:

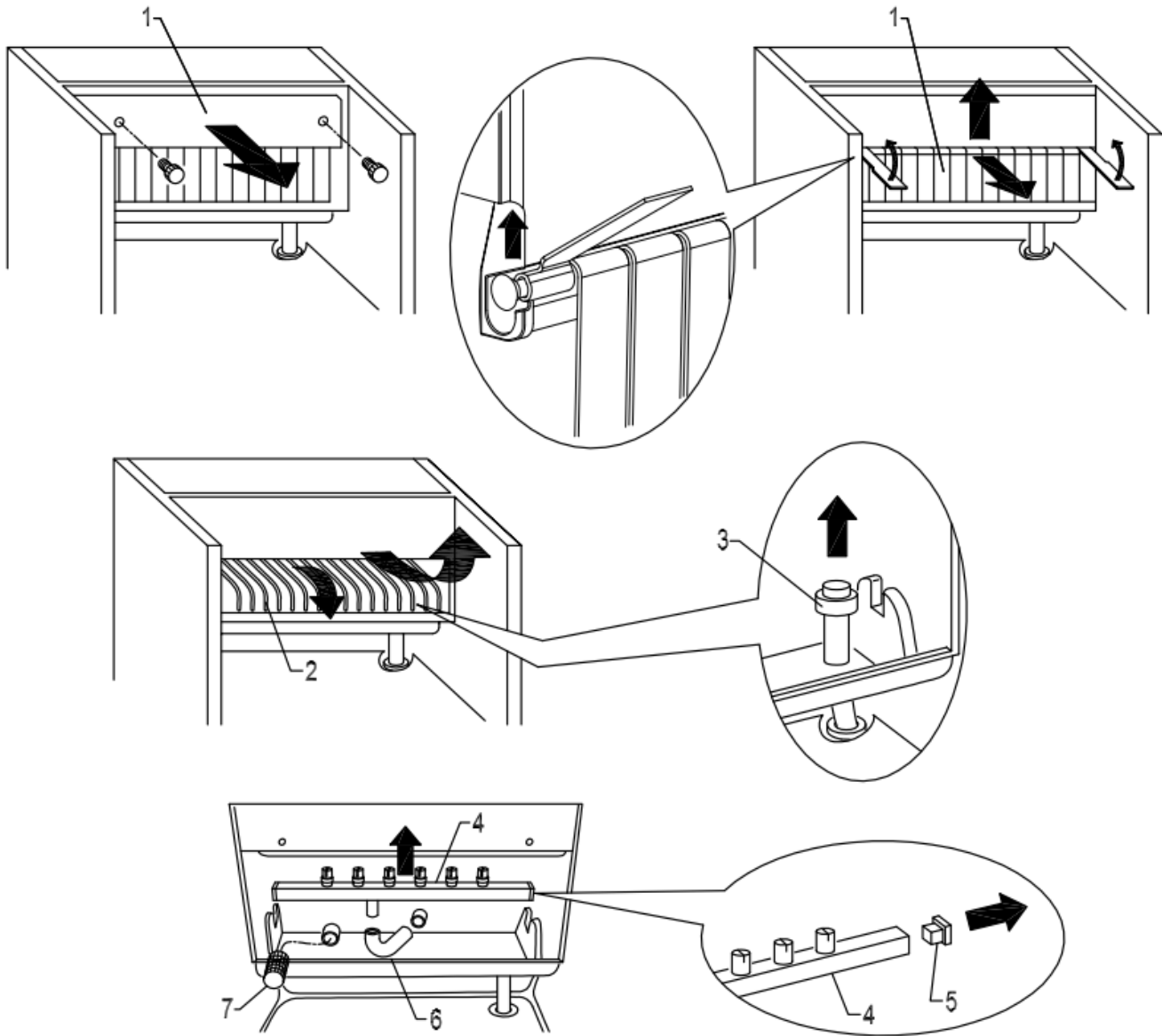
- pro vyjmutí krytu výparníku (15), skluzavky kostek (2) a vytažení přepadové trubky (3) se odvolávat na Obr. 15
- pro vyjmutí rampy rozprašovačů (4) a jejich bočních uzávěrů (5) se řídit pokyny na Obr. 16
- pro čištění a dezinfekci filtru čerpadla (9) se řídit pokyny na Obr. 16
- vyčistit přední i zadní stranu výparníku štětcem s měkkými štětiniami
- vyčistit a dezinfikovat stabilizující panel (16 z Obr. 16)

OBRAZOVÝ NÁVOD

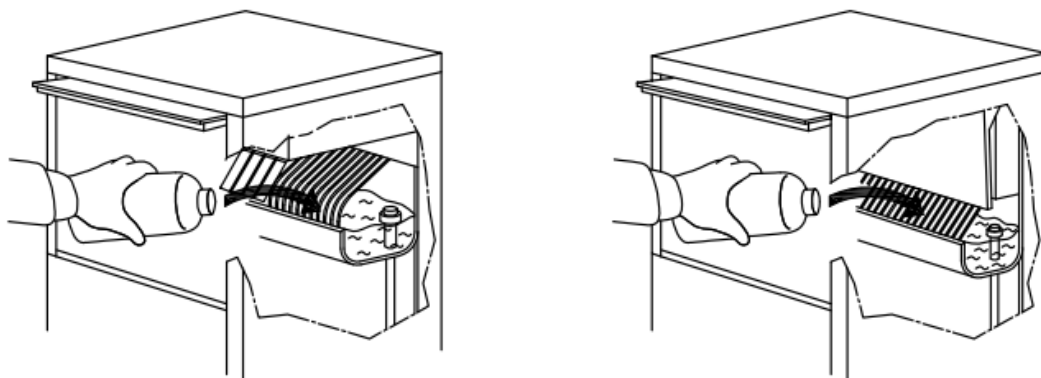
Obrázky v tomto návodu jsou obecné povahy, mohou se proto v některých detailech lišit od zakoupeného modelu.





Výrobce neodpovídá za případné nepřesnosti obsažené v tomto návodu k čištění a dezinfekci, způsobené chybami tisku či přepisem. Vyhrazuje si právo na provedení takových změn u svých výrobců, které bude považovat za nutné nebo užitečné, i v zájmu spotřebitele, aniž by tím ohrozil základní funkční a bezpečnostní vlastnosti.

1

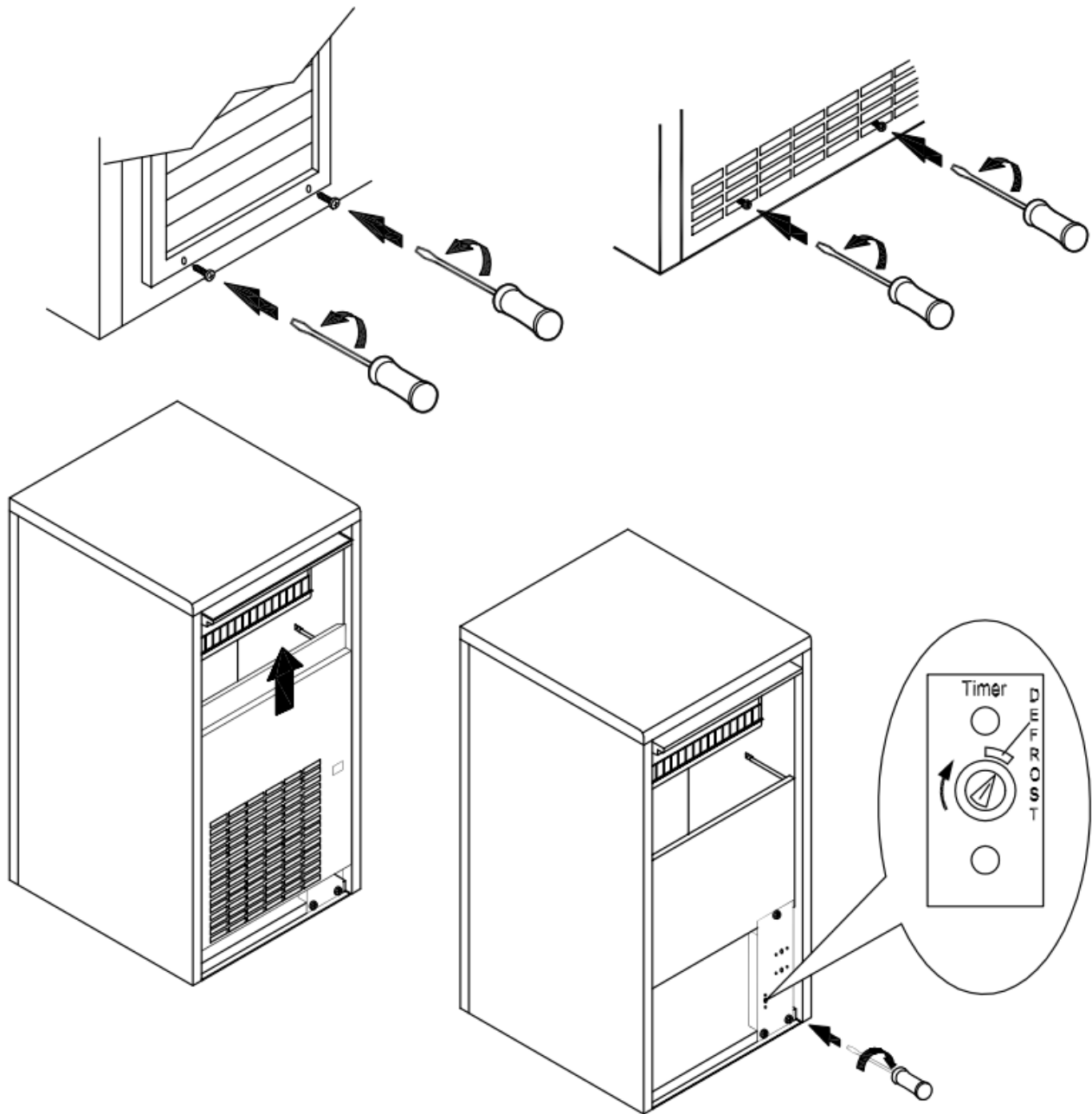


2

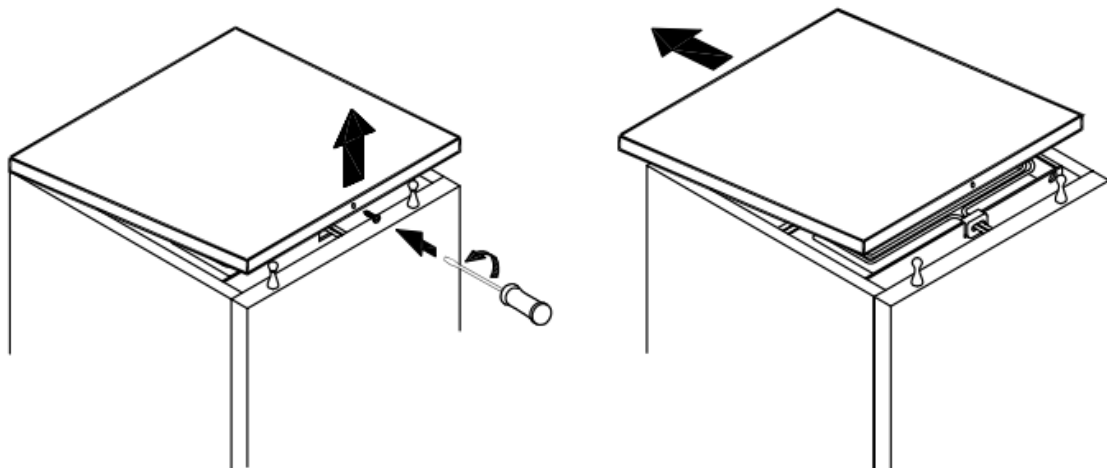


 24  	21 - 28	33 - 46	65 - 90	105 - 155
	2	3	5	9

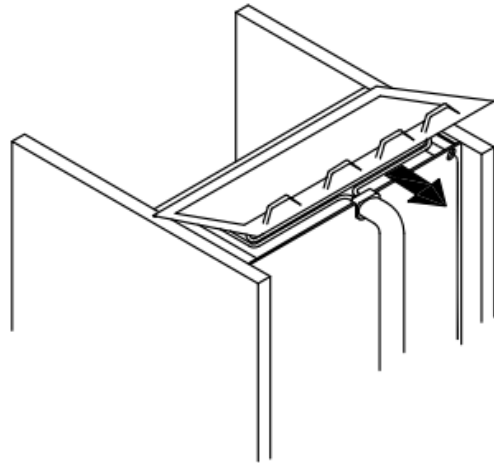
3



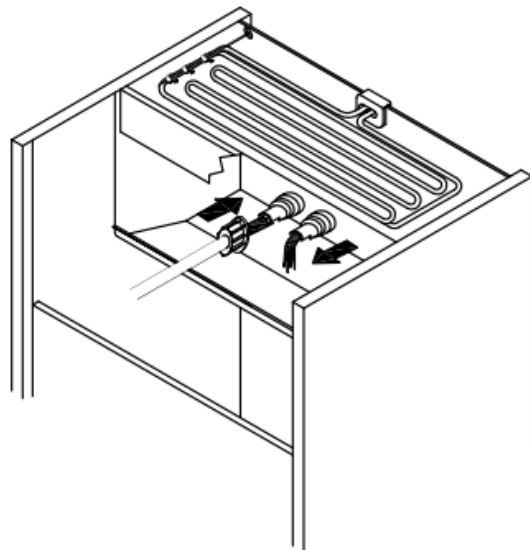
4



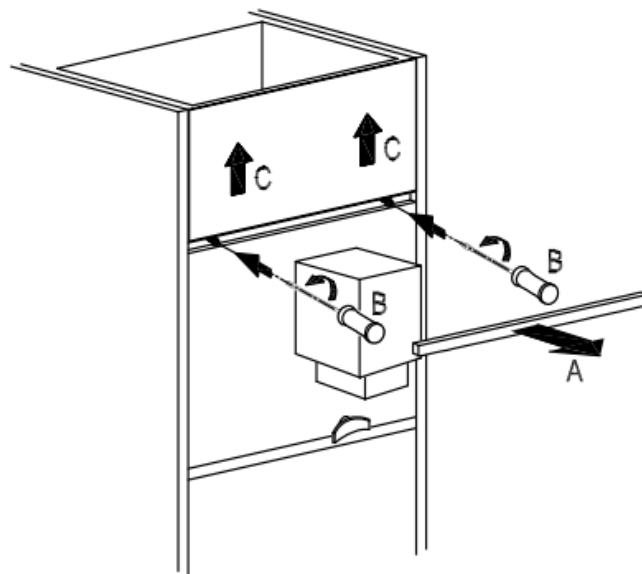
5



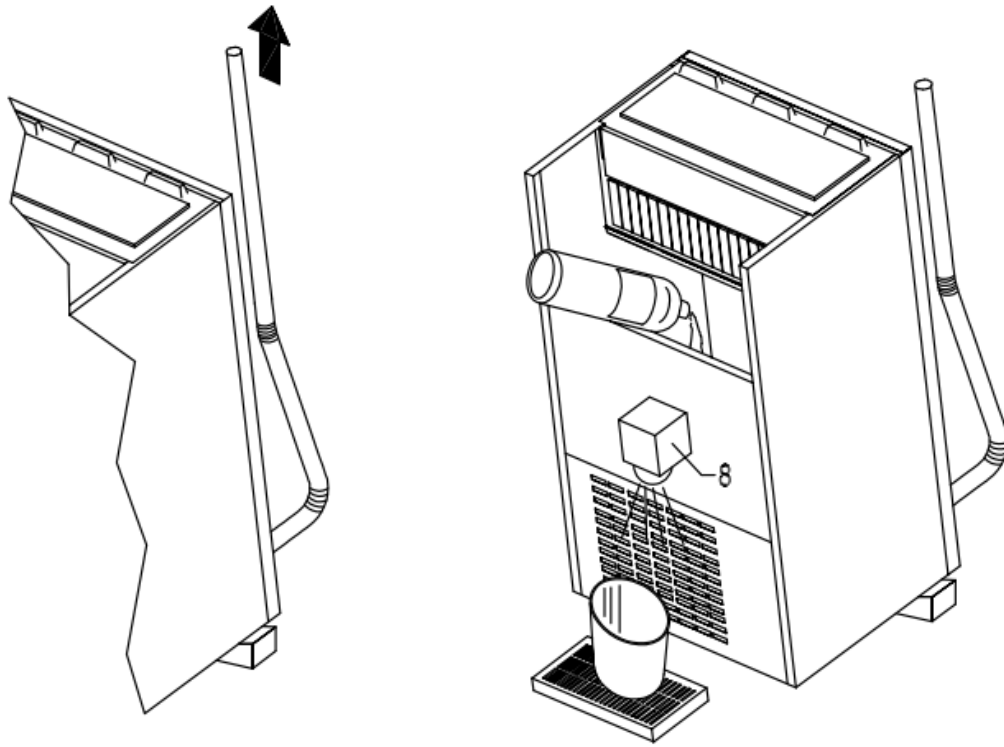
6



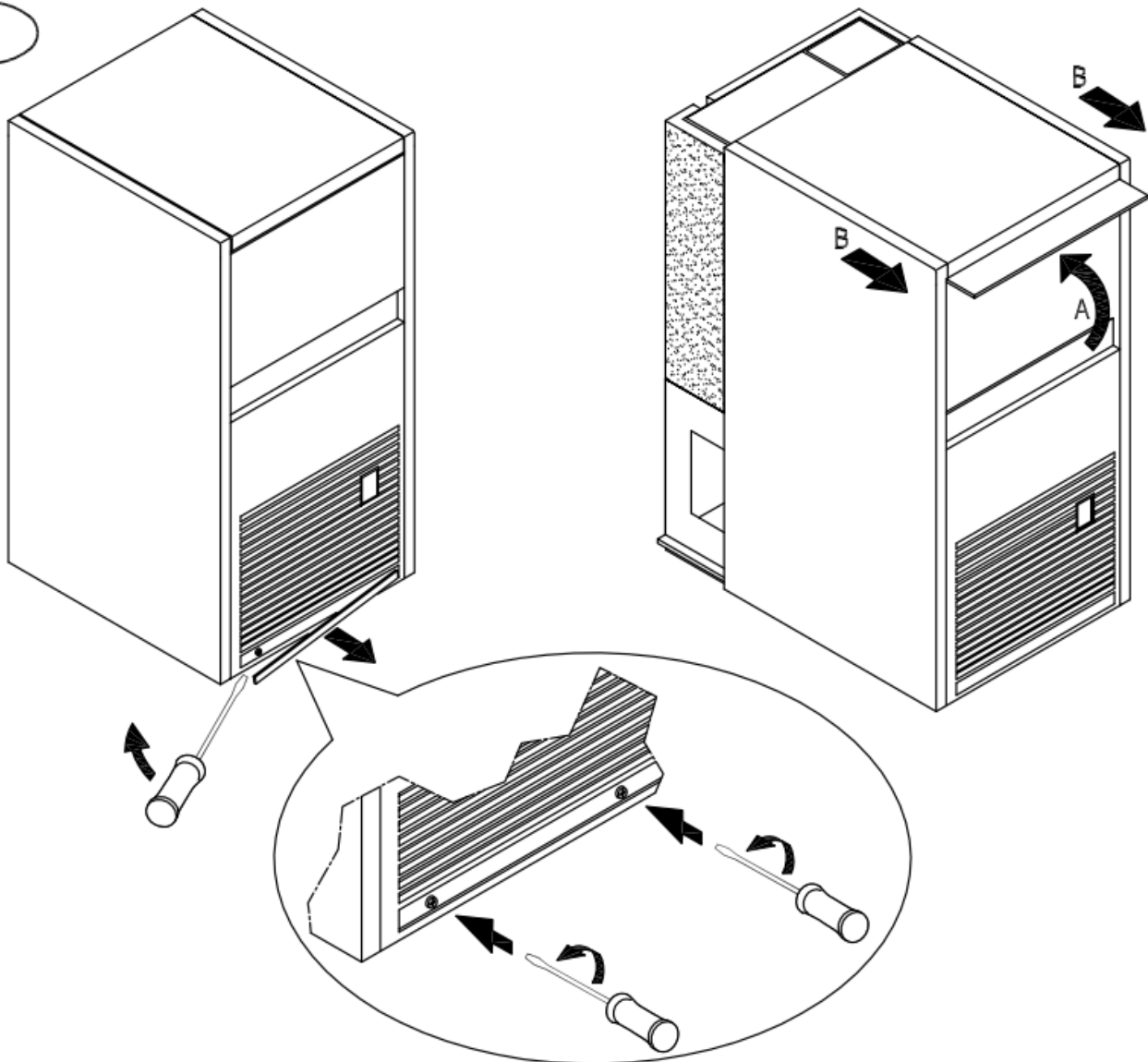
7



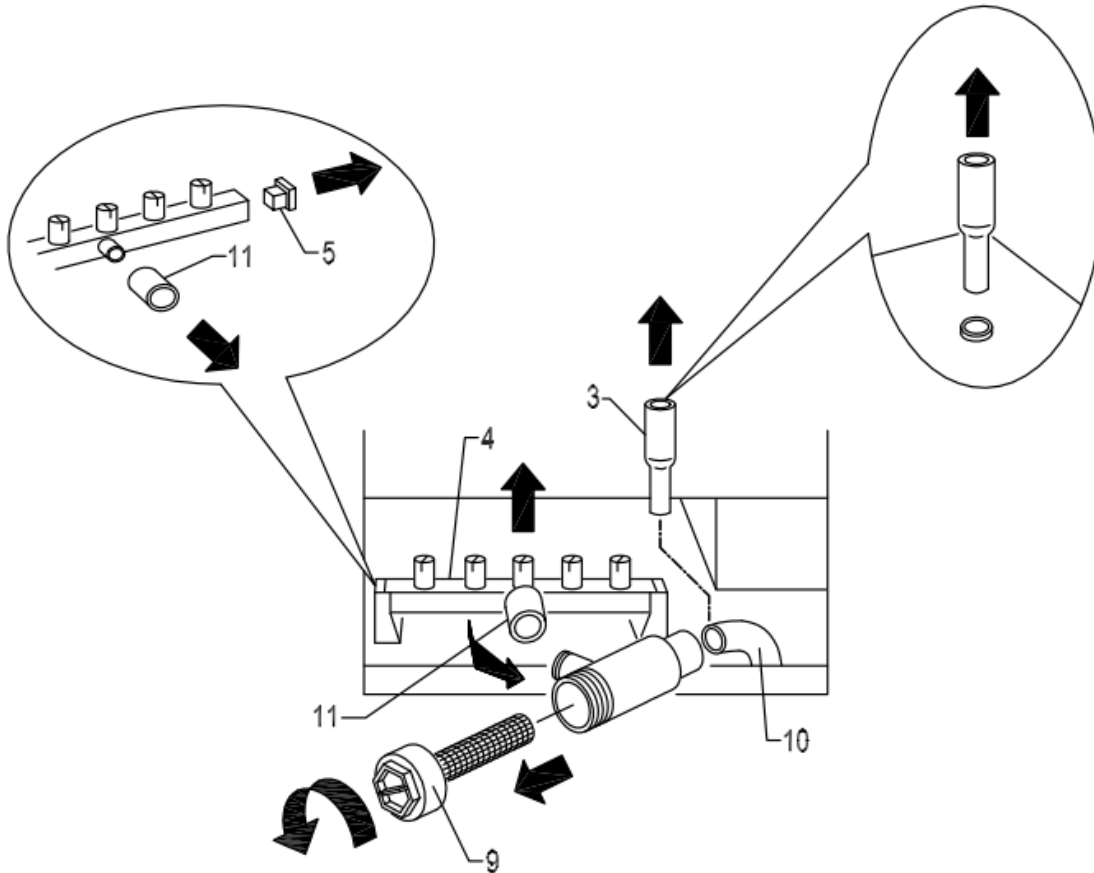
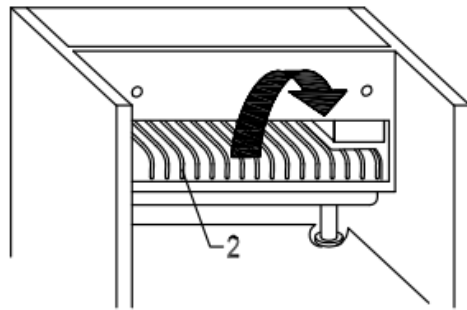
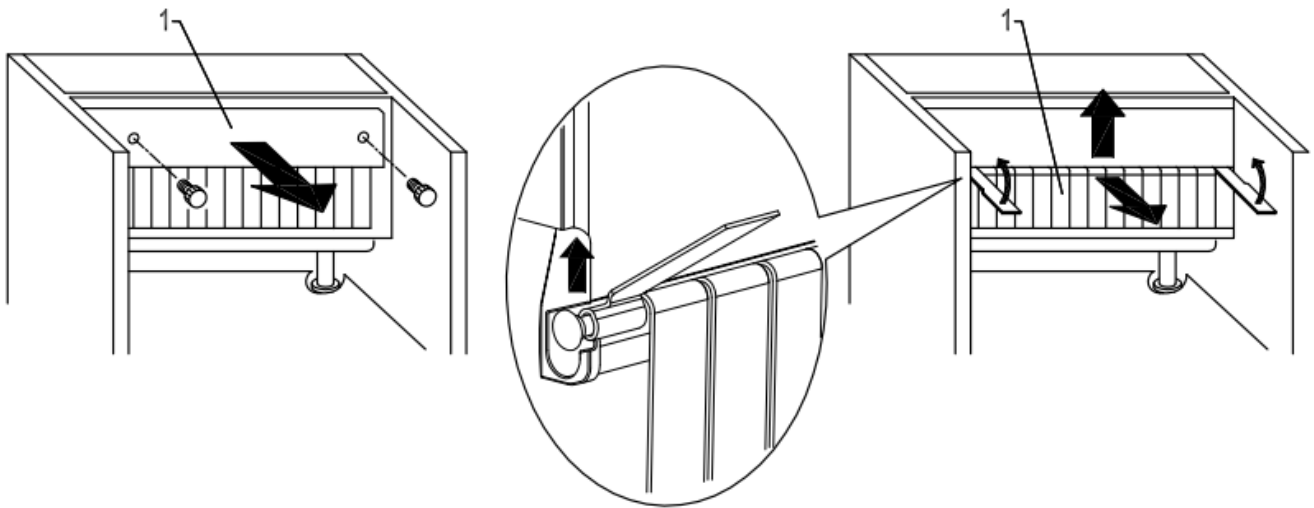
8



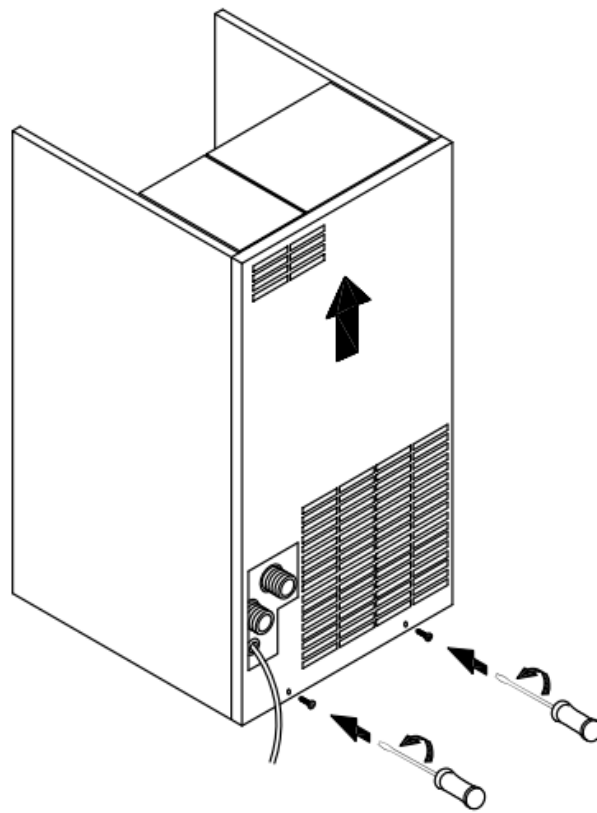
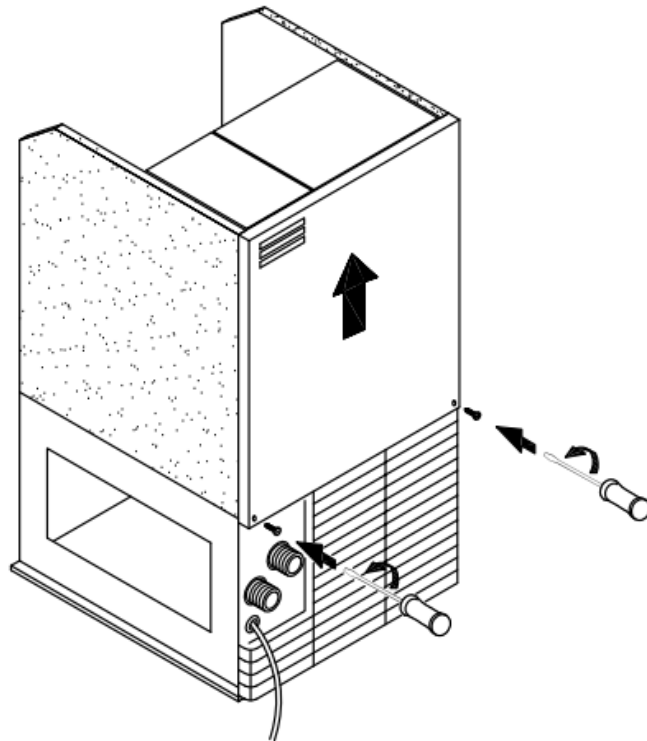
9



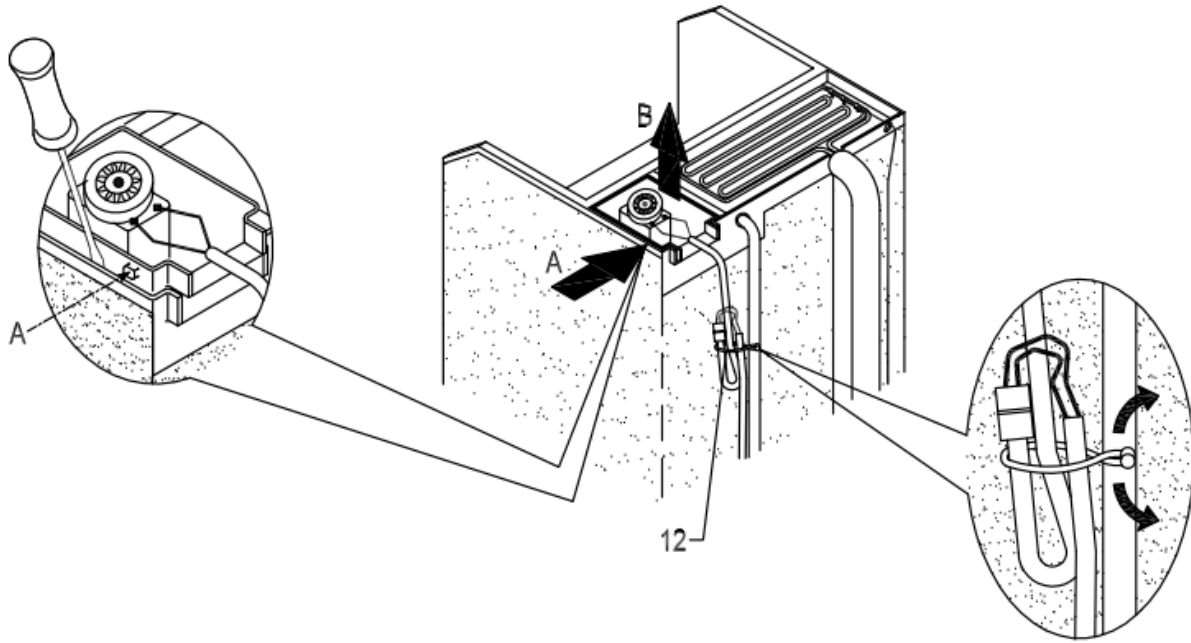
10



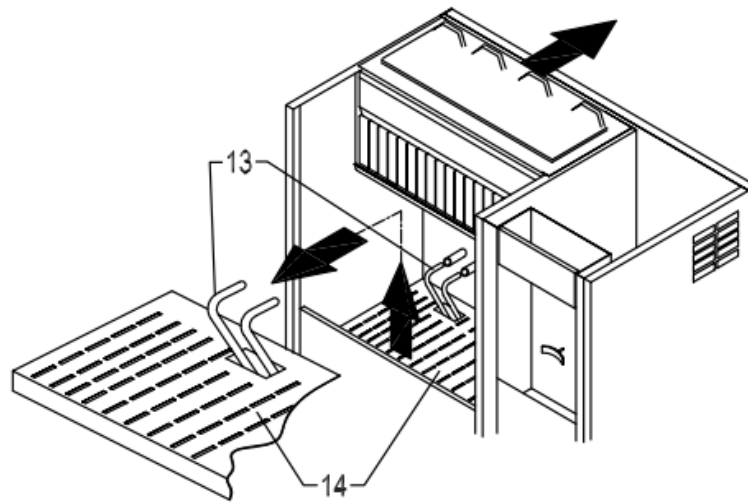
11



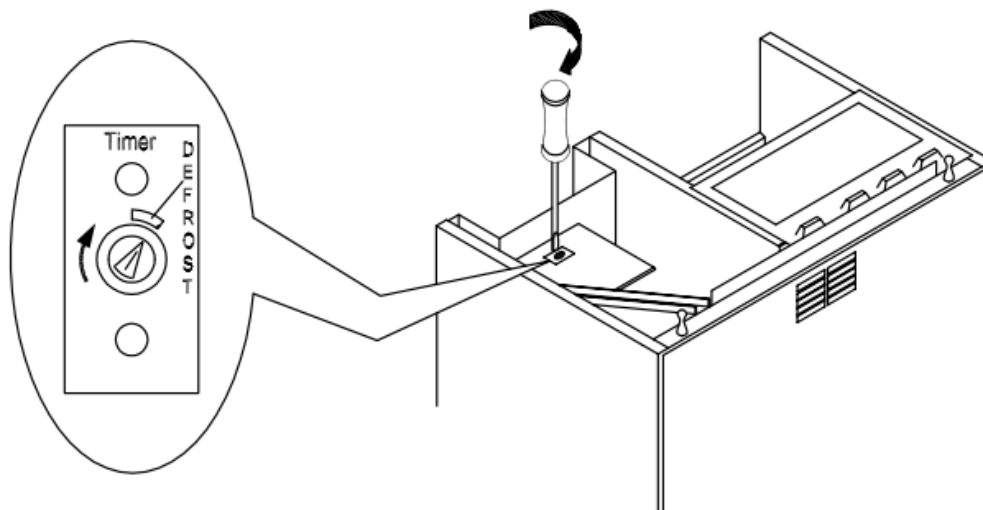
12



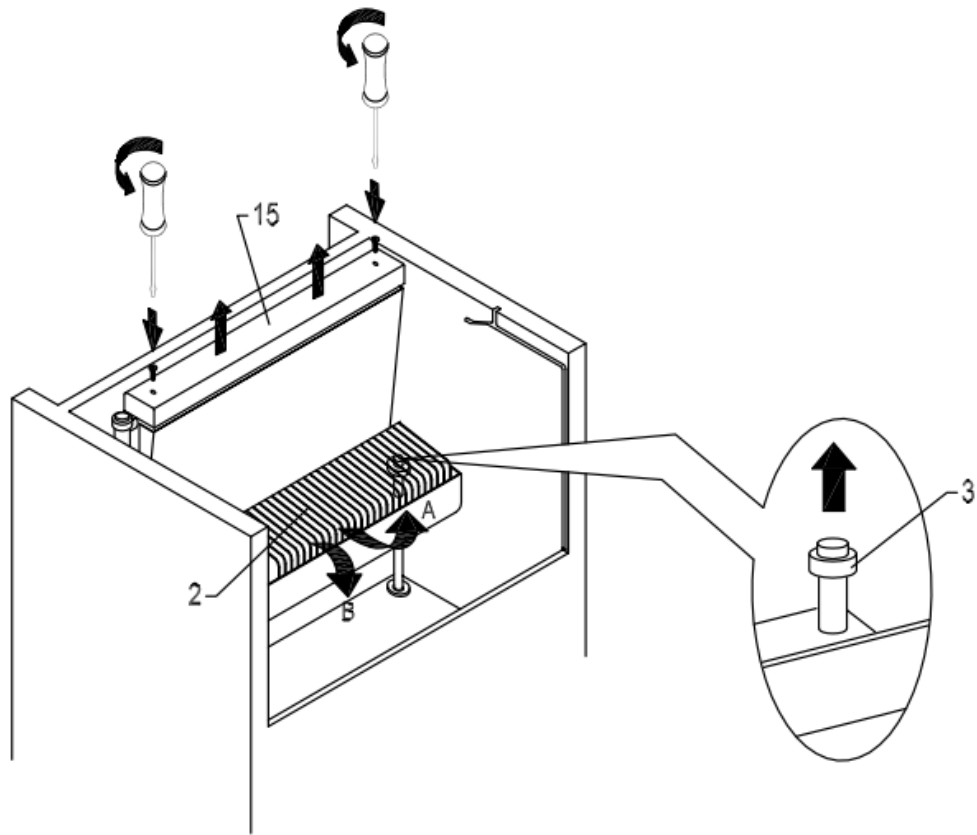
13



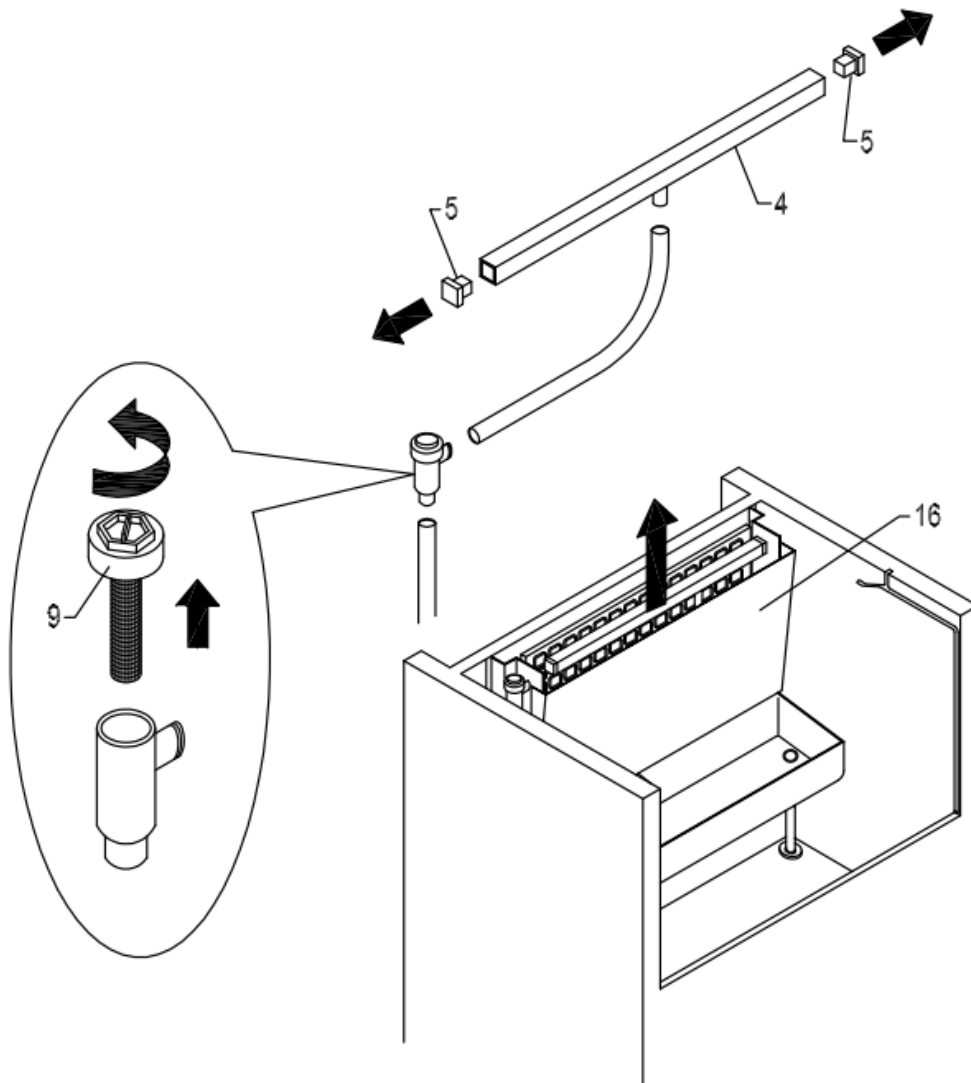
14



15



16



List of service organizations:

CZ: RM GASTRO CZ s. r. o., Náchodská 818/16, Praha 9

Tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: RM Gastro Slovakia, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel.: +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel.: +33 854 73 26, www.rmgastro.pl