



CUBE
SERIES



**SCHRITT
-FÜR-
SCHRITT
ANLEITUNG**

**REINIGUNG UND DESINFEKTION
IM CUBE WÜRFELEISMASCHINEN**



WARNUNG

1. Vor Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer den Netzstecker des Eisbereiters ziehen.
2. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

WARNUNG

Bei der Verwendung eines lebensmittelsicheren Reinigers und/ oder Desinfektionsmittels die Hinweise zur Vermeidung von Gesundheitsschäden aufmerksam lesen und beachten.

Verwenden Sie die vorgeschriebene Schutzkleidung, wie zum Beispiel Handschuhe

WARNUNG

Den Eisbereiter mindestens zweimal im Jahr von qualifiziertem Fachpersonal reinigen und desinfizieren lassen; den Verflüssiger mindestens einmal im Jahr prüfen und reinigen lassen.

2. Um Beschädigungen zu vermeiden, Kunststoffteile nicht mit über 40 °C heißem Wasser oder in einem Geschirrspüler reinigen.



HOSHIZAKI

01 ALLGEMEINE HINWEISE

01/1

Alle Außenflächen mindestens einmal in der Woche mit einem sauberen, weichen Tuch abwischen.

Fett- und Schmutzspuren mit einem feuchten Tuch und neutralem, lebensmittelsicheren Reinigungsmittel entfernen.

Behandeln Sie die Außenflächen nach der Reinigung mit einem Edelstahlpflegemittel, um die Oberflächenqualität zu bewahren und sie dauerhaft vor schädlichen äußeren Einflüssen zu schützen.

Beachten Sie die allgemeinen Hinweise zur Sicherheit und Desinfektion



nächste >>



HOSHIZAKI

02 TÄGLICHE REINIGUNG

REINIGUNGSLÖSUNG

02/1

Mischen Sie eine desinfizierende, lebensmittelsichere Reinigungslösung laut Anwenderhinweis in einem geeigneten Behälter an.

Werksseitige Empfehlungen zu geeigneten Reinigungsmitteln finden Sie auf den letzten Seiten.

Die fertige Lösung kann für die mehrmalige, tägliche Nutzung in einem Behältnis mit entsprechender Kennzeichnung aufbewahrt werden
www.hoshizaki.de



nächste >>



HOSHIZAKI

02 TÄGLICHE REINIGUNG

REINIGUNG / DESINFEKTION
EISBEREITER

02/2

Wischen Sie die äußeren Flächen, Griffleisten und Behälteraußenseiten des Eisbereiters mit der Lösung täglich sorgfältig ab.

Benutzen Sie frisches Wasser und ein sauberes Tuch zum Abspülen bzw. Abwischen der Außenseite des Behälters.





HOSHIZAKI

02 TÄGLICHE REINIGUNG

REINIGUNG / DESINFEKTION
EISSCHAUFEL

02/3

Zum Abschluss der täglichen Reinigung die Eisschaufel mindestens 3 Minuten in die zuvor angemischte Reinigungslösung legen. Gründlich spülen und zum Entfernen der Restflüssigkeit gut schütteln.

Hinweis: Ein Abtrocknen mit einem Tuch kann zu erneuter Verschmutzung führen.





HOSHIZAKI

03 WÖCHENTLICHE REINIGUNG

EISENTNAHME

03/1

Vorratsbehältertür öffnen und
sämtliches Eis entfernen.





HOSHIZAKI

03 WÖCHENTLICHE REINIGUNG

DESINFEKTIONSMITTEL

03/2

Mischen Sie eine desinfizierende, lebensmittelsichere Lösung in einem geeigneten Behälter laut Herstellerhinweis.

Werksseitige Empfehlungen zu geeigneten Reinigungsmitteln finden Sie auf den letzten Seiten.





HOSHIZAKI

03 WÖCHENTLICHE REINIGUNG

REINIGUNG AUSSENBEREICHE
UND EISABWEISER

03/3

Flächen des Eisbereiters,
Griffleiste und Eisabweiser des
Vorrats-
behälters mit einem neutralen,
nicht
scheuernden und
lebensmittelsicheren
Reinigungsmittel im
Außenbereich säubern.





HOSHIZAKI

03 WÖCHENTLICHE REINIGUNG

REINIGUNG INNENBEREICHE

03/4

Ein sauberes Tuch mit einem lebensmittelsicheren Neutralreiniger anfeuchten und beide Seiten der Seitenteile und die Innenseite der Tür abwischen.

Reinigerrückstände mit einem sauberen, feuchten Tuch entfernen.

Dichtungen auf Verschmutzungen prüfen und ggf. säubern.





HOSHIZAKI

03 WÖCHENTLICHE REINIGUNG

DESINFEKTION

03/5

Einen sauberen Schwamm oder ein Tuch mit der zuvor angesetzten Desinfektionslösung anfeuchten und Trennwand und Innenwände des Vorratsbehälters, Vorratsbehältertür, Seitenteile und Außenbereiche desinfizieren.

Mit der restlichen Lösung kann Zubehör desinfiziert werden.

Lufttrocknen lassen.

www.hoshizaki.de



nächste >>



HOSHIZAKI

04 MONATLICHE REINIGUNG

LUFTFILTER ALLGEMEIN

04/1

Siebfilter aus Kunststoff entfernen
Schmutz oder Staub aus der Luft
und verhindern das Verstopfen
des Verflüssigers bei luftgekühlten
Maschinen.

Wenn die Filter verstopfen, nimmt
die Leistung des Eisbereiters ab.

Die Luftfilter mindestens zweimal
monatlich herausnehmen und
reinigen.





HOSHIZAKI

04 MONATLICHE REINIGUNG

REINIGUNG LUFTFILTER

04/2

Den Luftfilter mit einem
Staubsauger
reinigen.

Falls der Filter sehr verschmutzt
ist, Luftfilter mit warmem Wasser
und einem Neutralreiniger
säubern.





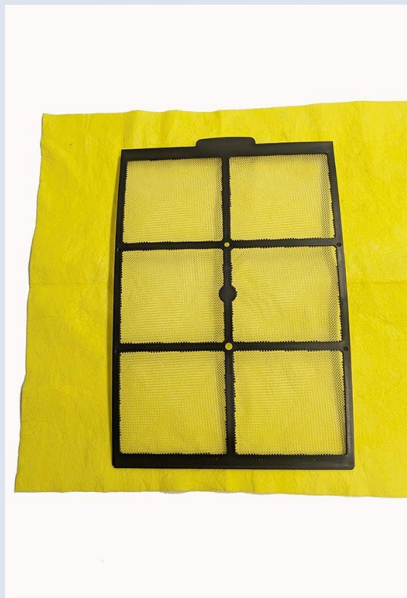
HOSHIZAKI

04 MONATLICHE REINIGUNG

TROCKNUNG

04/3

Den Luftfilter gründlich abspülen
und an der Luft trocknen lassen.





HOSHIZAKI

04 MONATLICHE REINIGUNG

EINSETZEN LUFTFILTER

04/4

Setzen Sie den Luftfilter wieder ein und schalten Sie die Eismaschine ein.





HOSHIZAKI

04 ERGÄNZENDER HINWEIS

04/5

In der IM-Cube-Serie ist zum Schutz der Maschine ein Mechanismus integriert, der nach 400 Betriebsstunden des Kompressors die Meldung „AF“ ausgibt.

Die Maschine stoppt automatisch und weist mit dieser Anzeige auf eine notwendige Filterreinigung hin.

Dies trägt wesentlich zur Erhaltung und Langlebigkeit der Maschine bei. Nach Durchführung der Reinigung

drücken Sie die „Reset“-Taste, www.hoshizaki.de woraufhin



nächste >>



HOSHIZAKI

05 VOM WERK EMPFOHLEN

ALLGEMEINES ZU
REINIGUNGSMITTELN

05/1

Damit Hygiene- und Sicherheitsstandards jederzeit erfüllt werden, gilt:

Aufbewahrungsbehälter müssen eindeutig mit ihrem Inhalt gekennzeichnet sein..

Immer zuerst Wasser einfüllen, dann das Konzentrat ergänzen und vorsichtig mischen.

Schutzkleidung nicht vergessen.

Bei empfindlichen Geräten ggf. mit schwächerer Mischung starten und bei Bedarf

nachlegen
www.hoshizaki.de



nächste >>



HOSHIZAKI

05 VOM WERK EMPFOHLEN

REINIGUNGS- UND
DESINFEKTIONSMITTEL
SUMA BAC



05/2

2in1: Reinigung und Desinfektion
in einem für Bereiche mit hoher
Hygiene-anforderung

Ergiebiges Konzentrat zum Selbst-
anmischen

Lebensmittelkonform

Typische Einsatzbereiche:

- Reinigung und Desinfektion von
Arbeitsflächen in der Küche
- Reinigung und Desinfektion von
Geräten und Zubehör
- Reinigung und Desinfektion von
Kontaktflächen der

Lebensverarbeitung

www.hoshizaki.de



nächste >>



HOSHIZAKI

05 VOM WERK EMPFOHLEN

REINIGUNGS- UND
DESINFIZIATIONSMITTEL
SUMA BAC VERDÜNNUNG



05/3

SUMA BAC

Maximale Einsatzkonzentration:

4 g/l



Anwendung	Mischverhältnis (Konzentrat : Wasser)	Beispiel (1 Liter Lösung)
Standardreinigung & Desinfektion	ca. 1 : 100 (1 %)	10 ml Konzentrat + 1L Wasser
Spray-Anwendung (Flächendesinfektion)	ca. 1 : 25 – 1 : 37 (2,5–4 %)	35–40 ml Konzentrat + 1L Wasser
Hohe Desinfektionsleistung (starke Verschmutzung)	ca. 1 : 25 (4 %)	40 ml Konzentrat + 1L Wasser

Immer verdünnt mit handwarmem Leitungswasser anwenden.

Messbecher / Dosiersystem
www.hoshizaki.de
verwenden

nächste >>



HOSHIZAKI

05 VOM WERK EMPFOHLEN

ENTKALKER UND
REINIGUNGSKONZENTRAT
SUMA CIT



05/4

Entkalker/Reinigerkonzentrat auf lebensmittelechter Zitronensäurebasis zur Entfernung von Kalk- und Mineralablagerungen

lebensmittelkonform

Typische Einsatzbereiche:

- Entkalkung und Reinigung von stark verschmutzten Maschinen
- Entkalkung von Armaturen, Spülen etc.





HOSHIZAKI

05 VOM WERK EMPFOHLEN

REINIGUNGS- UND
DESINFEKTIONSMITTEL
SUMA CIT VERDÜNNUNG



05/5

SUMA CIT



Verkalkungsgrad	Mischverhältnis (Konzentrat : Wasser)	Beispiel (1 Liter Lösung)
Leichte Verkalkung	1 : 5	200 ml Konzentrat + 1L Wasser
Normale Verkalkung	1 : 4	250 ml Konzentrat + 1L Wasser
Starke Verkalkung	1 : 3	300 ml Konzentrat + 1L Wasser

Anwendung:

Messbecher / Dosiersystem
verwenden

www.hoshizaki.de

nächste >>