



# BlueLine

**Eiswürfelbereiter**  
**Ice cube maker - Machine à glaçons**

**W 19 L/LE/W**

**W 29 L/LE**

**W 49 L/LE**

**Bedienungsanleitung**  
**User manual**  
**Mode d'emploi**

**WESSAMAT**  
*perfect ice!*

*Website*





## EU-Konformitätserklärung/ EU declaration of conformity/ Déclaration UE de conformité

**Hersteller:**

Manufacturer:  
Constructeur:

WESSAMAT Eismaschinenfabrik GmbH  
Marie-Curie-Straße 1  
D- 67661 Kaiserslautern  
Tel: +49 (0) 6301-7910-0  
Fax: +49 (0) 6301-7910-20

**Bevollmächtigter Technische Unterlagen:**

Authorised agent for technical documentation:  
Agent autorisé pour documentation technique:

Claudia Scheib  
c/o WESSAMAT Eismaschinenfabrik GmbH

**Beschreibung der Maschine:**

Description of machine:  
Description de la machine:

**Serie:**

Series:  
Série:

**Bezeichnung, Funktion:**

Designation, Function:  
Désignation, Fonction:

Eiswürfelbereiter/ Eisbereiter  
Ice cube maker/ Ice maker  
Machine à glaçons

**Modell, Typ:**

Model, Type:  
Modèle, Type:

**Baujahr:**

Year of manufacture:  
Année de construction:

Hiermit erklären wir, dass die oben beschriebene Maschine bezüglich Konstruktion und Bau, in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung, den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsschutzanforderungen der

**Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen**

sowie den Anforderungen der folgenden EU-Richtlinien entspricht:

**Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)****Richtlinie 2014/68/EU über Druckgeräte****Richtlinie 2014/35/EU über elektrische Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen****Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe (RoHS)**

Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an der Maschine eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wird.

We herewith declare, that design and construction of the above mentioned machine, in the version that has been put on the market by us, meets the basic health and safety requirements according to the

**Directive 2006/42/EC of machines**

and the demands of the following EU-directives:

**Directive 2014/30/EU of electromagnetic compatibility****Directive 2014/68/EU of pressure equipment****Directive 2014/35/EU of electrical equipment for use within certain voltage limits****Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances (RoHS)**

This declaration expires if the machine is converted in a way that has not been approved by us.

Nous certifions par la présente que la conception, la construction et la mise en circulation de la machine désignée ci-dessus est conforme aux normes de sécurité et d'hygiène fondamentales de la

**Directive 2006/42/CE pour machines**

ainsi que les Directives UE suivantes:

**Directive 2014/30/UE de la compatibilité électro-aimant****Directive 2014/68/UE des équipements sous pression****Directive 2014/35/UE du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension****Directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses**

Ce certificat perd sa validité si la machine sera modifiée sans notre consentement préalable.

**Angewandte harmonisierte Normen:**

Applied harmonized standards:  
Normes harmonisées appliquées:

EN 55014-1:2006/ A1:2009/ A2:2011  
EN 55014-2:1997/ A1:2001/ A2:2008  
EN 61000-3-2:2014  
EN 61000-3-3:2013  
EN 378-2 :2016  
EN 60204-1:2006/ A1:2009/ AC:2010  
EN 60335-1:2012/ AC:2014/ A11:2014

**Bevollmächtigter Unterschrift:**

Authorised person for signature:  
Agent autorisé pour signature:

Dipl. Wirt. Ing. Michael Jäger, Geschäftsführer  
c/o WESSAMAT Eismaschinenfabrik GmbH

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für einen WESSAMAT-Eisbereiter entschieden haben. Damit haben Sie ein Spitzenprodukt erworben von dessen Qualität und Leistungsfähigkeit Sie sich nun selbst überzeugen können. Um alle Vorteile dieses Eisbereiters optimal zu nutzen, beachten Sie bitte die beschriebenen Hinweise in dieser Bedienungsanleitung. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, können wir keine Gewährleistung übernehmen. Wir wünschen Ihnen mit ihrem WESSAMAT-Eisbereiter viel Freude und geschäftlichen Erfolg.

### HINWEIS:

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung **vor** Installation und Betrieb des Eisbereiters vollständig und aufmerksam durch!

Die Bedienungsanleitung ist Teil des Eisbereiters und daher stets allgemein zugänglich aufzubewahren. Die Bedienungsanleitung sollte stets griffbereit sein.

## Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle, Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden:

### VORSICHT / WARNUNG / GEFAHR

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

#### **! VORSICHT**

Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

#### **!! WARNUNG**

Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.

#### **!!! GEFAHR**

Gefährdung mit einem hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.

#### **WICHTIG:**

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

## Lieferumfang

Serienmäßig wird der Eisbereiter mit folgenden Teilen ausgeliefert:

- Betriebsanleitung,
- Wasserzulaufschlauch,
- Wasserablaufschlauch,
- Kühlwasserablaufschlauch (nur bei wassergekühlten Geräten),
- Stellfüße,
- Eisschaufel.

Ein passendes Untergestell ist als Zubehör erhältlich.

## Zubehör

Bei Interesse an dem passenden Zubehör für Ihren Eisbereiter wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

## Ergänzende Unterlagen für den Fachmann (nicht im Lieferumfang enthalten)

Zusätzliche Informationen oder Unterlagen wie z.B. Schaltpläne, Ersatzteillisten usw., können beim Hersteller angefordert werden. Kontaktadresse siehe Umschlag-Seite IV, oder im Internet unter [www.wessamat.de](http://www.wessamat.de)!

*Website*



Die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Eigenschaften beziehen sich auf den Stand der Technik zum Zeitpunkt der Drucklegung. Für Rechtsbeziehungen gelten nur die konkret vertraglich vereinbarten Eigenschaften. Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Normwerte unter standardisierten Bedingungen, die von Praxiswerten abweichen können. Änderungen in der konkreten Ausführung bleiben vorbehalten.

# Wichtige Hinweise für Eisbereiter mit Kältemittel R 290 (Propan)

## Raumgröße

### **ACHTUNG – brennbare Kältemittel**



Die Kälteanlage des Gerätes enthält, abhängig vom Gerätetyp (siehe Typenschild), in geringen Mengen das umweltverträgliche, aber brennbare Kältemittel R 290. Es ist hochentzündlich und bei Undichtigkeiten kann eine explosionsfähige Atmosphäre auftreten.

**Feuer, offenes Licht und rauchen sind verboten!**

### **ACHTUNG**



Kältemittel R 290 bildet mit Sauerstoff ab einer bestimmten Volumenkonzentration ein brennbares Gas-Luftgemisch. Da hinsichtlich der Explosions-Sicherheit im Sinne der Unfallverhütungs-Vorschriften von einem extremen Fall ausgegangen werden muss, gilt es zu verhindern, dass die Konzentration von R 290 in der Raumluft die geringere Entflammbarkeitsgrenze erreicht. Dabei geht man von dem (theoretischen) Fall aus, dass der Aufstellungsraum nicht belüftet ist und keinerlei Luftwechsel stattfinden, dass das Kältemittel sofort und komplett austritt und zum gleichen Zeitpunkt eine Zündquelle vorhanden ist!

Für den sicheren Betrieb des Eisbereiters ist es ausreichend, wenn entweder im Aufstellungsraum ein freies Raumvolumen oder eine ausreichende Belüftung vorhanden ist.

## Raumlüftung

### **HINWEIS – Raumklima**

Im Dauerbetrieb entsteht durch die Warmluftabgabe des Kühlsystems eine stetige Veränderung des Raumklimas.

Im Aufstellungsraum des Eisbereiters ist in erster Linie für eine entsprechende Raumlüftung zu sorgen, um einen Temperaturanstieg der Raumtemperatur auf über 32° C zu vermeiden. Diese hohe Umgebungstemperatur führt zur Beeinträchtigung der Kühlleistung des Gerätes!

Den Eisbereiter deshalb nur in ausreichend belüfteten oder klimatisierten Räumen aufstellen.

## Inhaltsverzeichnis/Table of contents/Sommaire

<b>Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung</b> .....	<b>4</b>	5.2 Installation luftgekühlte Maschinen (Ausführung L) .....	<b>18</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>5</b>	5.3 Installation luftgekühlte, einbaufähige Maschinen (Ausführung LE) .....	<b>19</b>
<b>Zubehör</b> .....	<b>5</b>	5.4 Installation wassergekühlte Maschinen (Ausführung W).....	<b>20</b>
<b>Ergänzende Unterlagen für den Fachmann (nicht im Lieferumfang enthalten)</b> .....	<b>5</b>	5.3 Prüfung vor Inbetriebnahme .....	<b>22</b>
<b>Wichtige Hinweise für Eisbereiter mit Kältemittel R 290 (Propan)</b> .....	<b>6</b>	5.4 Inbetriebnahme .....	<b>22</b>
<b>1. Grundlegende Hinweise</b> .....	<b>10</b>	5.5 Funktionen des Produktionsschalters .....	<b>22</b>
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung ..	10	<b>6. Betrieb</b> .....	<b>23</b>
1.2 Verpflichtung und Haftung.....	10	6.1 Funktionsweise .....	23
1.2.1 Pflichten des Betreibers .....	10	6.2 Höhe und Stärke der Eiswürfel .....	24
1.2.2 Gewährleistung und Haftung.....	10	6.3 Einstellen der Eiswürfelstärke .....	24
1.2.3 Bauliche Veränderungen.....	11	6.4 Einstellen der Eiswürfelhöhe.....	26
1.3 Konformität.....	11	<b>7. Reinigung, Wartung und Störungsbeseitigung</b> .....	<b>27</b>
<b>2. Allgemeine Sicherheitshinweise</b> .....	<b>11</b>	7.1 Umgang mit WESSAMAT-Spezialreiniger .....	27
2.1 Umgang mit der Maschine .....	11	7.2 Reinigung.....	28
2.2 Sicherheitsmaßnahmen im Betrieb ..	11	7.2.1 Reinigung von Wanne und Wasserstandssonde: .....	29
2.3 Gefahren durch elektrische Energie. 11		7.2.3 Reinigung des Vorratsbehälters: ..	30
2.4 Kältemittelkreislauf .....	12	7.2.4 Reinigung der Verflüssiger Lamellen: .....	31
2.5 Feuerbekämpfung .....	12	7.3 Wartung .....	33
2.6 Schmiermittel .....	12	7.4 Störungsbeseitigung .....	34
<b>3. Verpackung, Lagerung und Transport</b> .....	<b>12</b>	<b>8. Entsorgung</b> .....	<b>38</b>
3.1 Auslieferungszustand.....	12	8.1 Hinweise zur Entsorgung .....	38
3.2 Verpackung und Transport.....	12	<b>10. Service Video QR Code</b> .....	<b>39</b>
3.3 Lagerung .....	13	<b>English</b> .....	<b>39</b>
<b>4. Technische Daten und Maschinenbeschreibung</b> .....	<b>13</b>	<b>Equipment</b> .....	<b>41</b>
4.1 Kennzeichnungen .....	13	<b>Additional documents for the specialist (not included in the machine equipment and accessories)</b> .....	<b>41</b>
4.2 Geräuschpegel.....	13	<b>1. Basic information</b> .....	<b>43</b>
4.3 Technische Daten und Einsatzbedingungen W19 L,LE,W .....	14	1.1 Appropriate use.....	43
4.4 Technische Daten und Einsatzbedingungen W29 L,LE .....	15	1.2 Obligation and liability .....	43
4.5 Technische Daten und Einsatzbedingungen W49 L,LE .....	16	1.2.1 Operator obligations.....	43
<b>5. Installation und Inbetriebnahme</b> .....	<b>17</b>		
5.1 Aufstellung .....	17		

1.2.2 Warranty and liability.....	43	6.4 Setting of the ice cube height.....	59
1.2.3 Modifications .....	44	<b>7. Care, maintenance and trouble</b>	
1.3 Conformity.....	44	<b>shooting.....</b>	<b>60</b>
<b>2. General safety notes.....</b>	<b>44</b>	7.1 Dealing with WESSAMAT special	
2.1 Machine operation.....	44	cleaner .....	60
2.2 Safety measures during operation ...	44	7.2 Cleaning.....	61
2.3 Risks from electricity .....	44	7.2.1 Cleaning the trough and the water	
2.4 Refrigerant circuit.....	45	level sensor:.....	62
2.5 Fire fighting .....	45	7.2.2 Cleaning the storage container:63	
2.6 Lubricants .....	45	7.2.3 Cleaning the condenser fins:..	64
<b>3. Packaging, storage and transport .....</b>	<b>45</b>	7.3 Maintenance .....	66
3.1 Delivery status .....	45	7.4 Trouble shooting .....	67
3.2 Packaging and transport .....	45	<b>8. Disposal.....</b>	<b>71</b>
3.3 Storage .....	46	8.1 Disposal instructions .....	71
<b>4. Technical data and machine</b>		<b>10. Service video QR code .....</b>	<b>72</b>
<b>description.....</b>	<b>46</b>	<b>Français .....</b>	<b>72</b>
4.1 Identification.....	46	<b>Consignes de sécurités dans ce manuel</b>	
4.2 Noise level .....	46	<b>d'utilisation.....</b>	<b>73</b>
4.3 Technical data and operating		<b>Équipement de la machine et</b>	
conditions W19 L,LE,W.....	47	<b>accessoires .....</b>	<b>74</b>
4.4 Technical data and operating		<b>Accessoires.....</b>	<b>74</b>
conditions W29 L,LE .....	48	<b>Informations importantes pour les</b>	
4.5 Technical data and operating		<b>machines à glaçons avec réfrigérant R</b>	
conditions W49 L,LE .....	49	<b>290 (propane) .....</b>	<b>75</b>
<b>5. Installation and commissioning .....</b>	<b>50</b>	<b>1. Remarques fondamentales .....</b>	<b>76</b>
5.1 Assembly .....	50	1.1 Utilisation conforme à la destination	76
5.2 Installation air-cooled units (version L)		1.2 Obligations et responsabilité .....	76
.....	51	1.2.1 Obligations de l'exploitant .....	76
5.3 Installation air cooled, built-in units		1.2.2 Garantie et responsabilité .....	76
(version LE)		1.2.3 Modifications de la construction ..	77
5.4 Installation water cooled units (version		1.3 Conformité .....	77
W) .....	53	<b>2. Consignes générales de sécurité .....</b>	<b>77</b>
5.3 Pre-commissioning check .....	55	2.1 Manipulation de la machine .....	77
5.4 Commissioning.....	55	2.2 Mesures de sécurité lors du	
5.5 Functions of the production switch...55		fonctionnement .....	77
<b>6.Operating .....</b>	<b>56</b>	2.3 Dangers dû à l'énergie électrique ....	77
6.1 Operating principle .....	56	2.4 Circuit de liquide réfrigérant .....	78
6.2 Height and thickness of the ice cubes		2.5 Lutte contre l'incendie .....	78
.....	57	2.6 Lubrifiants .....	78
6.3 Setting the ice cube thickness.....	57		



<b>3. Emballage, stockage et transport.....</b>	<b>78</b>		
3.1 Etat de Livraison .....	78		
3.2 Emballage et transport .....	78		
3.3 Stockage .....	79		
<b>4. Caractéristiques techniques et description de la machine .....</b>	<b>79</b>		
4.1 Identification .....	79		
4.2 Niveau sonore .....	79		
4.3 Caractéristiques techniques et condition d'utilisation W19 L,LE,W .....	80		
4.4 Caractéristiques techniques et condition d'utilisation W29 L,LE .....	81		
4.5 Caractéristiques techniques et condition d'utilisation W49 L,LE .....	82		
<b>5. Installation et mise en service .....</b>	<b>83</b>		
5.1 Montage .....	83		
5.2 Installation appareils refroidis par air (Version L) .....	84		
5.3 Installation appareils encastrables refroidis par air (Version LE) .....	85		
5.4 Installation appareils refroidis par eau (Version W) .....	86		
5.3 Inspection avant la mise en service .....	88		
5.4 Mise en service .....	88		
		5.5 Fonctions de l'interrupteur de production .....	88
		<b>6. Fonctionnement .....</b>	<b>89</b>
		6.1 Mode de fonctionnement .....	89
		6.2 Hauteur et épaisseur des glaçons....	90
		6.3 Réglage de l'épaisseur des glaçons	90
		6.4 Réglage de la hauteur des glaçons..	92
		<b>7. Entretien, maintenance et suppression des dérangements .....</b>	<b>93</b>
		7.1 Utilisation du nettoyant spécial WESSAMAT .....	93
		7.2 Nettoyage .....	94
		7.2.1 Nettoyage du bac et de la sonde de niveau d'eau:.....	95
		7.2.2 Nettoyage du bac de stockage:...	96
		7.2.3 Nettoyage des lamelles de condensation: .....	97
		7.3 Maintenance .....	99
		7.4 Supression des dérangements .....	100
		<b>8. Mise au rebut.....</b>	<b>103</b>
		8.1 Consignes relatives à la mise au rebut .....	103
		<b>10. Service Video QR Code .....</b>	<b>104</b>

# 1. Grundlegende Hinweise

Die hier vorliegende Bedienungsanleitung macht den Betreiber eines Eisbereiters mit der Arbeitsweise, der Bedienung, den Sicherheitshinweisen und der Reinigung vertraut.

## 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Eisbereiter ist ein technisches Gerät, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist. Der Eisbereiter ist ausschließlich zur Herstellung von Eis aus hygienisch einwandfreiem Trinkwasser bestimmt. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört insbesondere das Beachten aller Hinweise der Bedienungsanleitung.

Jede andere Verwendung als die hier Angegebene, bedarf der schriftlichen Genehmigung durch den Hersteller. Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung können Gefahren auftreten. Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung liegt beispielsweise vor, wenn zur Eisproduktion ein anderer Ausgangsstoff als Trinkwasser verwendet wird. Der Vorratsbehälter ist ausschließlich zur Bevorratung des produzierten Eises zu verwenden.

## 1.2 Verpflichtung und Haftung

### 1.2.1 Pflichten des Betreibers

Voraussetzung für den sicheren und störungsfreien Betrieb dieses Eisbereiters ist die Kenntnis und Einhaltung der Sicherheitshinweise und Sicherheitsvorschriften. Diese Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sind von **allen Personen** zu beachten, welche die Maschine bedienen. Darüber hinaus sind die für den Einsatzort geltenden Regeln und Vorschriften zur Unfallverhütung zu beachten.

#### **HINWEIS:**

Lassen Sie keine Kinder sowie geistig oder körperlich beeinträchtigte Personen ohne Aufsicht an den Eisbereiter! Der Eisbereiter ist kein Spielgerät für Kinder!

### 1.2.2 Gewährleistung und Haftung

Für Gewährleistung und Haftung gelten unsere „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- nicht bestimmungsgemäße Verwendung der Maschine;
- unsachgemäße Montage, Inbetriebnahme, Bedienung und Wartung der Maschine;
- Betreiben der Maschine bei defekten Sicherheitseinrichtungen oder nicht ordnungsgemäß angebrachten bzw. nicht funktionsfähigen Sicherheits- und Schutzvorrichtungen;
- Nichtbeachten der Hinweise in der Bedienungsanleitung bezüglich Transport, Lagerung, Montage, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung der Maschine;
- eigenmächtige bauliche Veränderungen an der Maschine;
- mangelhafte Überwachung von Maschinenteilen, die dem Verschleiß unterliegen;
- unsachgemäß durchgeführte Reparaturen;
- nicht regelmäßig durchgeführte Reinigung und Wartung;
- Fremdeinwirkung und höhere Gewalt.

### 1.2.3 Bauliche Veränderungen

Ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers dürfen an der Maschine keine Veränderungen, An- oder Umbauten vorgenommen werden!

Maschinenteile in nicht einwandfreiem Zustand sind auszutauschen. Dabei dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden. Bei fremdbezogenen Teilen ist nicht gewährleistet, dass sie beanspruchungs- und sicherheitsgerecht konstruiert und gefertigt worden sind. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise erlischt die Gewährleistung des Herstellers!

## 1.3 Konformität

Siehe Konformitätserklärung auf Umschlag-Seite II.

## 2. Allgemeine Sicherheitshinweise

Die Bedienungsanleitung und sämtliche sicherheitsrelevanten Unterlagen sind ständig allgemein zugänglich aufzubewahren. Ergänzend zur Bedienungsanleitung sind die allgemeingültigen sowie die örtlichen Regelungen zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz bereitzustellen und zu beachten. Alle Sicherheits- und Gefahrenhinweise an der Maschine sind in lesbarem Zustand zu halten und gegebenenfalls zu erneuern.

### 2.1 Umgang mit der Maschine

Der Eisbereiter wurde nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln produziert. Dennoch können bei seiner Verwendung Gefahren für den Benutzer oder Dritte bzw. Beeinträchtigungen an der Maschine oder an Sachwerten entstehen. Die Maschine ist nur für die bestimmungsgemäße Verwendung und in sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand zu benutzen. Störungen, welche die Sicherheit beeinträchtigen können, sind umgehend zu beseitigen.

### 2.2 Sicherheitsmaßnahmen im Betrieb

Die Bediener müssen in regelmäßigen Abständen in den ordnungsgemäßen Betrieb (Inbetriebnahme, Reinigung, Außerbetriebnahme etc.) des Eisbereiters unterwiesen werden. Die Maschine darf nur betrieben werden, wenn alle Schutzeinrichtungen voll funktionsfähig sind. Beim Betrieb ist sicher zu stellen, dass niemand durch die laufende Maschine gefährdet wird. Strom- und Wasserversorgung während des Betriebes nicht unterbrechen. Ein Ortswechsel/Transport der Maschine während der Eisproduktion ist nicht gestattet.

### 2.3 Gefahren durch elektrische Energie

Arbeiten an der elektrischen Versorgung dürfen nur von einer Elektrofachkraft ausgeführt werden.

Die elektrische Ausrüstung der Maschine muss regelmäßig entsprechend den gültigen Vorschriften überprüft werden. Lose Verbindungen oder anders beschädigte Kabel sofort instand setzen.

Die Maschine darf nicht mit einem Wasserschlauch oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden, da dadurch eine Kurzschlussgefahr besteht.

**Da der Netzstecker die Funktion einer Netz-Trenneinrichtung hat, muss er nach Aufstellung oder Einbau des Gerätes frei zugänglich sein.** Ist dies nicht der Fall, muss bauseitig eine allpolig wirksame Trenneinrichtung vorgesehen werden, z.B. Sicherungen mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungen, durch die bei Reparatur- und Installationsarbeiten das Gerät vom Stromnetz getrennt werden kann.

Weiterhin wird empfohlen, die Maschine über einen Fehlerstrom-Schutzschalter anzuschließen.

**!! WARNUNG**

**Bei Arbeiten im Innern der Maschine oder an der Elektrik Spannungsfreiheit herstellen (Netzstecker ziehen oder bauseitige Sicherung herausnehmen) und gegen Wiedereinschalten sichern!**

## 2.4 Kältemittelkreislauf

Arbeiten am Kältemittelkreislauf nur von einer Kältefachkraft ausführen lassen.

## 2.5 Feuerbekämpfung

Bei Feuerbekämpfung unbedingt die Maschine ausschalten, da sonst elektrisch bedingte Brände evtl. nicht effektiv bekämpft werden können. Bei hohen Temperaturen kann das eingesetzte Kältemittel gefährliche Zersetzungsprodukte bilden!

## 2.6 Schmiermittel

Sollte es erforderlich werden, bewegliche Teile der Maschine zu schmieren, benutzen Sie für den Lebensmittelbereich zugelassene Schmiermittel (z.B.: Fa. Klüber Lubrication „Polylub WH2“ oder

Fa. Interflon „Fin Lube Tf“).

# 3. Verpackung, Lagerung und Transport

## 3.1 Auslieferungszustand

Die Maschine wird komplett vormontiert ausgeliefert. Die entsprechenden Betriebsmittel (z.B. Kältemittel) sind bereits eingefüllt. Alle Komponenten wurden werkseitig eingestellt. Unsachgemäße Einstellarbeiten können die ordnungsgemäße Funktion des Eisbereiters beeinträchtigen!

## 3.2 Verpackung und Transport

Nach dem Auspacken der Maschine sollten Sie nach Möglichkeit die Originalverpackung aufbewahren. Sofern eine Versendung der Maschine notwendig ist (z.B. Einsendung zur Reparatur), sollte am besten die Original-Verpackung verwendet werden. Bitte außen auf der Verpackung einen Hinweis auf die Lage der Maschine innerhalb der Verpackung anbringen („↑oben↑“).

Sollte ein Transport erforderlich werden, beachten Sie auch die Hinweise in den vorangegangenen Abschnitten.

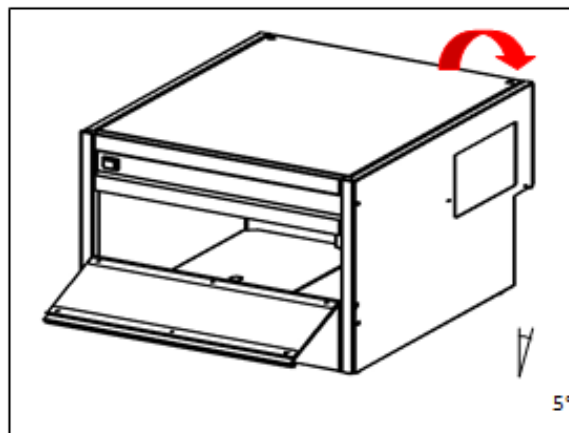
**HINWEIS:**

Bevor Sie die Maschine verpacken, müssen das Wasser und das Eis vollständig aus der Maschine entfernt werden. Um das Wasser der Eisbereitungswanne vollständig zu entleeren, die Maschine am Produktionsschalter auf Stellung Aus/Off schalten. Sofern sich an den Verdampfer Fingern Eiswürfel befinden, bitte warten bis diese sich lösen und vollständig in den Vorratsbehälter gefallen sind. Nun das Eis aus dem Vorratsbehälter entnehmen und Restfeuchtigkeit mit einem Tuch entfernen. Wasserzuleitung schließen, Netzstecker ziehen und alle Schlauchverbindungen trennen.

Bezüglich Wassergekühlte Eisbereiter, muss man auch das Wasser im Kühlkreislauf komplett evakuieren.

**WICHTIG:**

Falls der Eisbereiter transportiert werden sollte, beachten Sie bitte, dass man ihn nach dem Ausschalten leicht nach hinten kippt, so dass das restliche Wasser komplett weggegossen wird.

**!! WARNUNG**

Nicht in die geöffnete, eingeschaltete Maschine greifen! Es besteht die Gefahr, dass durch Bewegungen der Wanne Verletzungen an der Hand durch Einklemmen erfolgen.

**3.3 Lagerung**

Sollte Ihre Maschine nach der Anlieferung oder nach einem Ortswechsel nicht sofort aufgestellt oder in Betrieb genommen werden, ist sie in einem **trockenen** Raum und bei **Temperaturen über dem Gefrierpunkt** zu lagern.

**4. Technische Daten und Maschinenbeschreibung****4.1 Kennzeichnungen**

Das Typenschild befindet sich im Innern des Gerätes auf der Trennwand zwischen Eisbereitungssystem und

Kältesatz. Ein weiteres Typenschild befindet sich auf der linken Seite im Vorratsbehälter.

Die CE-Kennzeichnung befindet sich auf der Vorderseite des Eiswürfelbereiters.

Die Angaben auf dem Typenschild entsprechen den Angaben der Maschine (siehe Seite 3).

**4.2 Geräuschpegel**

Der von der Maschine ausgehende Dauerschalldruckpegel beträgt **< 70 dB(A)**.

Abhängig von den örtlichen Bedingungen kann ein höherer Schalldruckpegel entstehen

### 4.3 Technische Daten und Einsatzbedingungen W19 L,LE,W

Modell	W19 L	W19 LE	W19 W
--------	-------	--------	-------

#### Allgemeine Daten

Abmessungen Maschine -ohne Stellfüße- <i>H x B x T (mm)</i>	545 x 410 x 545	595 x 500 x 545	545 x 410 x 545
Höhenverstellung Füße von – bis (mm)	10-25		
Gewicht (kg)	41		
Kühlung	Luft		Wasser
Kältemittel	R 290(GWP-Wert: 3)		

#### Produktionsdaten

Eisleistung (kg pro Tag)	ca. 22		
Eisvorrat (kg)	ca. 7		
Wasserverbrauch Eisbereitung (Liter pro kg Eis)	ca. 3,3		
Wasserverbrauch Kühlung (Liter pro kg Eis)	-	-	ca. 6,6

#### Energieversorgung

Spannung	230 V ~ / 50 Hz		
Leistungsaufnahme	0,18 kW		
Sicherung bauseits	10 A		
Länge Anschlussleitung	ca. 2,0 m		

#### Wasserversorgung

Druck	2 bis 6 bar		
Temperatur	5°C-25°C		
Wasserhärte	bis. 25 °dH *)		bis. 15 °dH *)
Wasserzulauf			
Geräteanschluss -Ø	¾" -Außengewinde		
Schlauch -Ø / -Länge	DN 8 (inkl. 2x ¾" -Innengewinde) / ca. 1,5 m		
Wasserablauf			
Geräteanschluss -Ø	20 mm		
Schlauch -Ø / -Länge	DN 20 / ca. 1,4 m		
Kühlwasserablauf			
Geräteanschluss -Ø	-	-	10 mm
Schlauch -Ø / -Länge	-	-	DN 10 / ca. 1,4 m

#### Umgebungsbedingungen

Temperatur	10-40°C		
Aufstellungsort	fester Untergrund, gute Belüftung		
Aufstellungshöhe	mind. 10 cm über Abflussrohr		

Die Aufstellfläche muss den Gewichtsbelastungen standhalten.

\*) Wenn die Wasserhärte den Maximalwert übersteigt, wird ein Enthärter empfohlen.

## 4.4 Technische Daten und Einsatzbedingungen W29 L,LE

Modell	W29 L	W29 LE
--------	-------	--------

### Allgemeine Daten

Abmessungen Maschine -ohne Stellfüße- <i>H x B x T (mm)</i>	665 x 510 x 600	715 x 600 x 600
Höhenverstellung Füße von – bis (mm)	10-25	
Gewicht (kg)	52	56
Kühlung	Luft	Luft
Kältemittel	R 290 (GWP-Wert: 3)	

### Produktionsdaten

Eisleistung (kg pro Tag)	ca. 32
Eisvorrat (kg)	ca. 15
Wasserverbrauch Eisbereitung (Liter pro kg)	ca. 2,9

### Energieversorgung

Spannung	230 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme	0,18 kW
Sicherung bauseits	10 A
Länge Anschlussleitung	ca. 2,0 m

### Wasserversorgung

Druck	2 bis 6 bar
Temperatur	5°C – 25°C
Wasserhärte	bis. 25 °dH *)
Wasserzulauf	
Geräteanschluss -Ø	¾" -Außengewinde
Schlauch -Ø / -Länge	DN 8 (inkl. 2x ¾" -Innengewinde) / ca. 1,5 m
Wasserablauf	
Geräteanschluss -Ø	20 mm
Schlauch -Ø / -Länge	DN 20 / ca. 1,4 m

### Umgebungsbedingungen

Temperatur	10-40°C
Aufstellungsort	fester Untergrund, gute Belüftung
Aufstellungshöhe	mind. 10 cm über Abflussrohr

Die Aufstellfläche muss den Gewichtbelastungen standhalten.

\*) Wenn die Wasserhärte den Maximalwert übersteigt, wird ein Enthärter empfohlen.

## 4.5 Technische Daten und Einsatzbedingungen W49 L,LE

Modell	W49 L	W49 LE
--------	-------	--------

### Allgemeine Daten

Abmessungen Maschine -ohne Stellfüße- H x B x T (mm)	665 x 510 x 600	715 x 600 x 600
Höhenverstellung Füße von – bis (mm)	10-25	
Gewicht (kg)	52	57
Kühlung	Luft	
Kältemittel	R 290 (GWP-Wert: 3)	

### Produktionsdaten

Eisleistung (kg pro Tag)	ca. 46
Eisvorrat (kg)	ca. 15
Wasserverbrauch Eisbereitung (Liter pro kg)	ca. 2,7

### Energieversorgung

Spannung	230 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme	0,31 kW
Sicherung bauseits	10 A
Länge Anschlussleitung	ca. 2,0 m

### Wasserversorgung

Druck	2 bis 6 bar
Temperatur	5°C – 25°C
Wasserhärte	bis. 25 °dH *)
Wasserzulauf	
Geräteanschluss -Ø	¾“ -Außengewinde
Schlauch -Ø / -Länge	DN 8 (inkl. 2x ¾“ -Innengewinde) / ca. 1,5 m
Wasserablauf	
Geräteanschluss -Ø	20 mm
Schlauch -Ø / -Länge	DN 20 / ca. 1,4 m

### Umgebungsbedingungen

Temperatur	10-40°C
Aufstellungsort	fester Untergrund, gute Belüftung
Aufstellungshöhe	mind. 10 cm über Abflussrohr

Die Aufstellfläche muss den Gewichtsbelastungen standhalten.

\*) Wenn die Wasserhärte den Maximalwert übersteigt, wird ein Enthärter empfohlen.



## 5. Installation und Inbetriebnahme

### **! VORSICHT**

Beachten Sie bei Arbeiten an oder innerhalb der Maschine, dass die verwendeten Blechteile zum Teil scharfkantig sind und Sie sich daran verletzen können. Tragen Sie geeignete Schutzhandschuhe!

Damit der Eisbereiter optimal funktioniert, sind bei der Aufstellung und Installation folgende Punkte zu beachten:

### 5.1 Aufstellung

Achten Sie beim Aufstellungsort auf festen, ebenen Untergrund und gute Raumbelüftung.

Die Aufstellfläche muss den Gewichtsbelastungen standhalten.

Die Aufstellungshöhe soll mind. 100 mm über dem Abfluss bzw. Trichtersiphon liegen.

Setzen oder stellen Sie sich nicht auf den Eisbereiter! Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät!

Heben Sie den Eisbereiter nicht an der Eisentnahmeklappe an!

#### **HINWEIS:**

Bei bestimmten Umgebungsbedingungen (z.B. hohe Umgebungstemperatur und/oder hohe Luftfeuchtigkeit) kann es im Bereich des Eisbereiters zu Kondenswasserbildung kommen.

Der Eisbereiter darf in folgenden Umgebungen **nicht** betrieben werden:

- explosionsgefährdete Umgebung,
- giftige Atmosphäre,
- Feuchträume,
- im Freien.

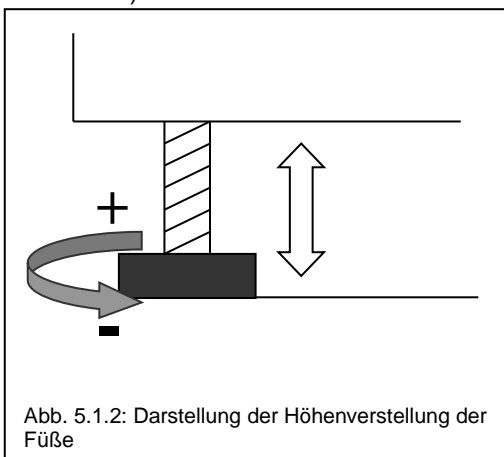
Direkte Wärmequellen wie Öfen, Spülmaschinen usw. beeinträchtigen die Leistungsfähigkeit des Eisbereiters und erhöhen den Reinigungs- und Energieaufwand.

### **! VORSICHT**

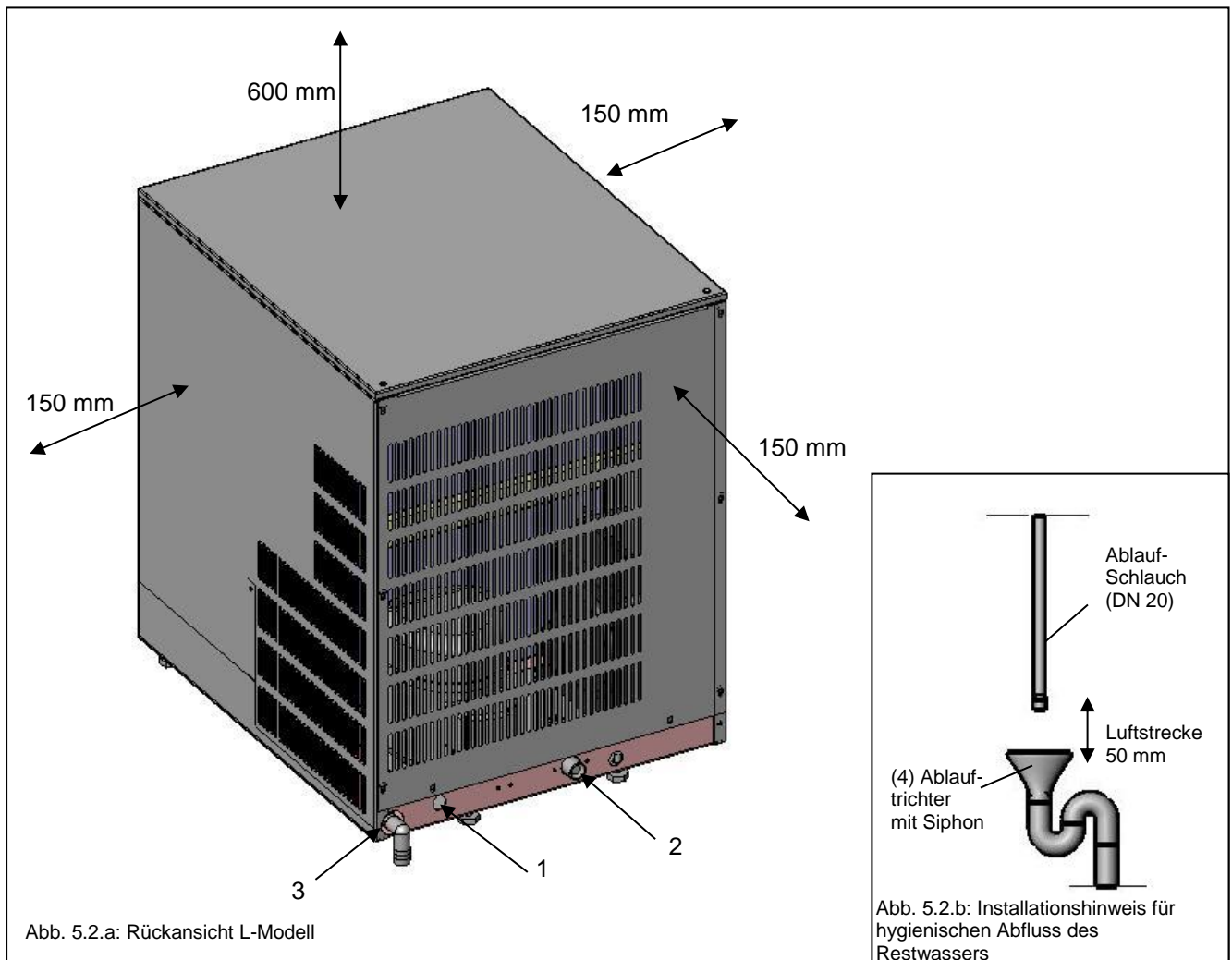
Den Karton oder das ausgepackte Gerät bzw. die einzelnen Module immer zu zweit handhaben!

**5.1.1** Maschine nach Anlieferung auspacken. (Zur eventuellen Versendung der Maschine im Servicefall die Verpackung bitte aufbewahren.) Vor der Installation die weiße Schutzfolie auf den Verkleidungsblechen abziehen.

**5.1.2** Stellen Sie das Gerät absolut waagrecht auf. Verwenden Sie zur Ausrichtung die verstellbaren Füße (siehe Abb. 5.1.2).



## 5.2 Installation luftgekühlte Maschinen (Ausführung L)



Zum sicheren Betrieb muss bei luftgekühlten Geräten auf allen Seiten **ein Mindestabstand** zur Wand und nach oben eingehalten werden (**siehe Abb. 5.2**).

Die bei luftgekühlten Modellen entstehende Warmluft muss ungehindert nach oben abziehen können, da sonst die Gefahr eines Luftkurzschlusses besteht.

### **WICHTIG:**

Bei Installation des luftgekühlten Eiswürfelbereites in kleinen geschlossenen Räumen muss ausreichende Luftzirkulation (Frischluftzufuhr) gesorgt werden.

- Beiliegenden Zulaufschlauch (DN 8; 3/4"-Verschraubung) mit Trinkwasserzulauf **(2)** und dem Wasserhahn (Kaltwasser-/ Frischwasserzulauf) verbinden. Dabei darauf achten, dass die Gummidichtung richtig liegt. So festschrauben, dass die Verbindung dicht ist.
  - Beiliegenden Ablaufschlauch (DN 20, Durchmesser 20) am Restwasserablauf **(3)** befestigen und mit der Schlauchklemme fixieren. **Dabei darauf achten, dass der Schlauch immer mit Gefälle verläuft und keine Knickstellen aufweist.** Die Aufstellungshöhe soll mind. 100 mm über dem Ablauf bzw. Trichtersiphon liegen. Verfügt der Ablaufschlauch nicht über ein ausreichendes Gefälle, kann es zum Überlaufen des Vorratsbehälters kommen und ein Wasserschaden entstehen.

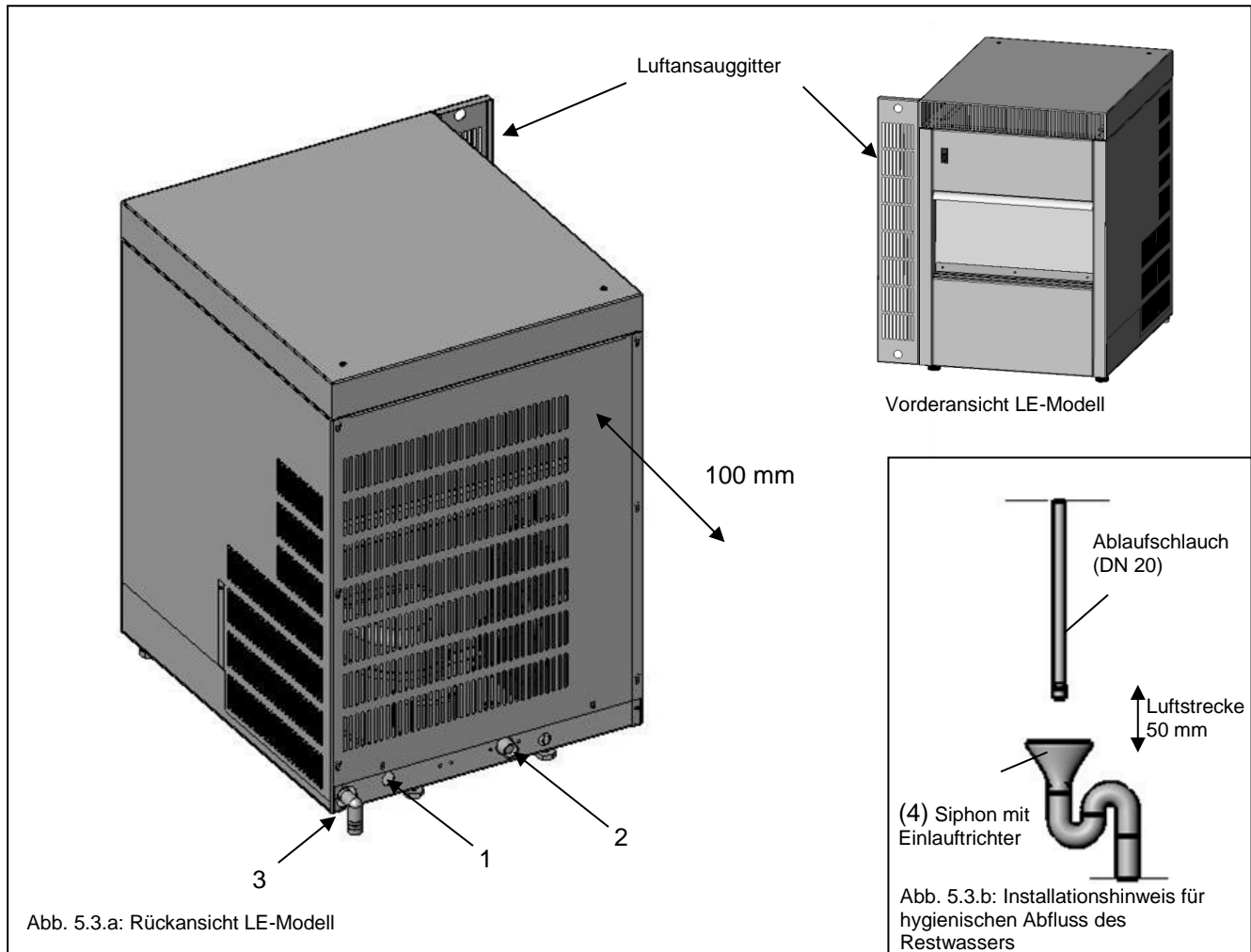
### **WICHTIG:**

Aus hygienischen Gründen darf der Ablaufschlauch (3) keine direkte Verbindung zum Abwassernetz (4) haben.

Idealerweise ist der Trichtersiphon (4) zu benutzen. (siehe Abb. 5.2).

- Netzstecker **(1)** in Steckdose einstecken.

## 5.3 Installation luftgekühlte, einbaufähige Maschinen (Ausführung LE)



Luftgekühlte, einbaufähige Eiswürfelbereiter können ohne Einhaltung von Mindestabständen installiert werden. Von der Rückseite der Maschine zur Wand sollte **Platz für die Anschluss-Schläuche** vorhanden sein (**siehe Abb. 5.3**).

Das der Verpackung beiliegende seitliche Luftansauggitter (siehe Abb. 5.3) bitte vor der Installation an der rechten Geräteseite von oben nach unten in die vorgesehenen Löcher einhängen.

### **WICHTIG:**

Beim Einbau des Gerätes kann sich der Ablaufschlauch hochstellen oder abknicken und dadurch den Wasserablauf verhindern. Bitte bei der Installation beachten.

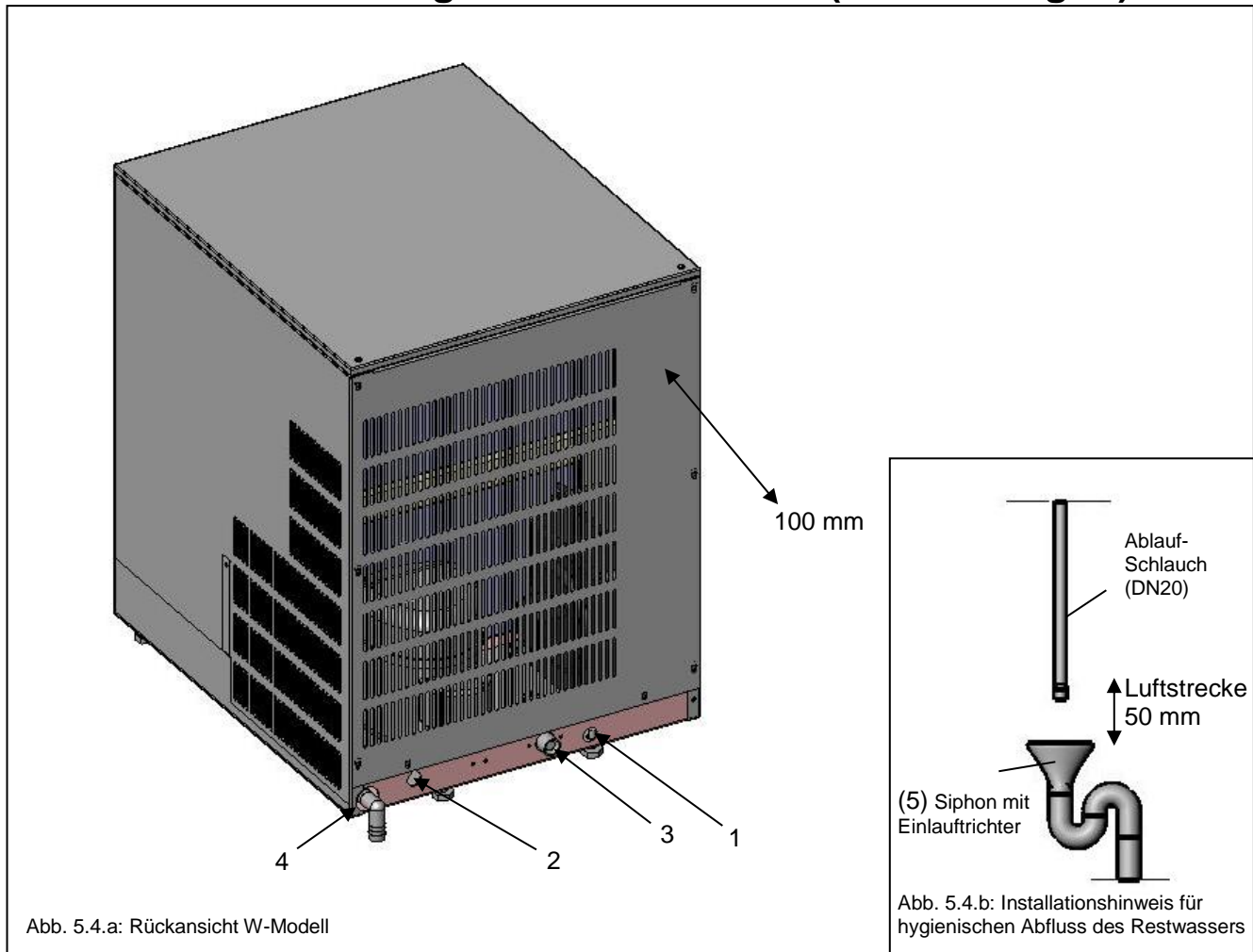
- Beiliegenden Zulaufschlauch (DN 8; 3/4"-Verschraubung) mit Trinkwasserzulauf (2) und dem Wasserhahn (Kaltwasser-/ Frischwasserzulauf) verbinden. Dabei darauf achten, dass die Gummidichtung richtig liegt. So festschrauben, dass die Verbindung dicht ist.
- Beiliegenden Ablaufschlauch (DN 20) am Restwasserablauf (3) befestigen und mit der Schlauchklemme fixieren. **Dabei darauf achten, dass der Schlauch immer mit Gefälle verläuft und keine Knickstellen aufweist.** Die Aufstellungshöhe soll mind. 100 mm über dem Ablauf bzw. Trichtersiphon liegen. Verfügt der Ablaufschlauch nicht über ein ausreichendes Gefälle, kann es zum Überlaufen des Vorratsbehälters kommen und ein Wasserschaden entstehen.

### **WICHTIG:**

Aus hygienischen Gründen darf der Ablaufschlauch (3) keine direkte Verbindung zum Abwassernetz (4) haben. Idealerweise ist der Trichtersiphon zu benutzen (siehe Abb. 5.3).

- Netzstecker **(1)** in Steckdose einstecken.

## 5.4 Installation wassergekühlte Maschinen (Ausführung W)



Wassergekühlt, einbaufähige Eiswürfelbereiter können ohne Einhaltung von Mindestabständen installiert werden. Von der Rückseite der Maschine zur Wand sollte **Platz für die Anschluss-Schläuche** vorhanden sein (siehe Abb. 5.4).

### **WICHTIG:**

Beim Einbau des Gerätes kann sich der Ablaufschlauch hochstellen oder abknicken und dadurch den Wasserablauf verhindern. Bitte bei der Installation beachten.

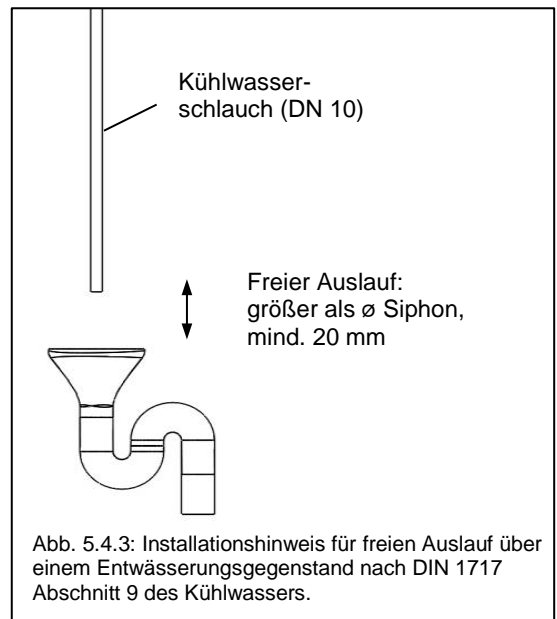
- Beiliegenden Zulaufschlauch (DN 8; 3/4"-Verschraubung) mit Trinkwasserzulauf (3) und dem Wasserhahn (Kaltwasser-/ Frischwasserzulauf) verbinden. Dabei darauf achten, dass die Gummidichtung richtig liegt. So festschrauben, dass die Verbindung dicht ist.
- Beiliegenden Ablaufschlauch (DN 20) am Restwasserablauf (4) befestigen und mit der Schlauchklemme fixieren. **Dabei darauf achten, dass der Schlauch immer mit Gefälle verläuft und keine Knickstellen aufweist.** Die Aufstellungshöhe soll mind. 100 mm über dem Ablauf bzw. Trichtersiphon liegen. Verfügt der Ablaufschlauch nicht über ein ausreichendes Gefälle, kann es zum Überlaufen des Vorratsbehälters kommen und ein Wasserschaden entstehen.
- Beiliegenden Ablaufschlauch (DN 10) am Kühlwasserablauf (1) befestigen und zum Abwassernetz verlegen. Dabei darauf achten, dass der Schlauch immer mit Gefälle verläuft und keine Knickstellen aufweist.

### **WICHTIG:**

Aus hygienischen Gründen dürfen die Ablaufschläuche (1) & (4), keine direkte Verbindung zum Abwassernetz (5) haben.

Idealerweise ist der Trichtersiphon zu benutzen. (siehe Abb. 5.4).

- Kühlwasserschlauch (DN 10) am Kühlwasseranschluß (1) der Maschine befestigen und zum Abwassernetz verlegen. Dabei **muss** ein Freier Auslauf nach DIN EN 1717 Abschnitt 9 hergestellt werden, egal ob der Siphonanschluss höher oder tiefer liegt als der Anschluss an der Maschine. Idealerweise ist der Siphon mit Einlauftrichter (bauseits) als Bodenablauf vorbereitet (siehe Abb. 5.4.3).
- Netzstecker (2) in Steckdose einstecken.



#### **Wichtiger Installationshinweis für wassergekühlte Modelle:**

Dieses Gerät hat eine DVGW-Zulassung!

Zur Vermeidung von Verunreinigungen des Trinkwassers durch Rückfließen **muss** der Kühlwasserschlauch mit freiem Auslauf nach DIN EN 1717, Abschnitt 9 an die Entwässerungsleitung angeschlossen werden.

DIN EN 1717, Abschnitt 9: Freier Auslauf über einem Entwässerungsgegenstand

Der Freie Auslauf über einem Entwässerungsgegenstand muss durch vollkommene Trennung oder durch Belüftungsöffnungen erfolgen.

Bei Nichteinhaltung der in diesem Abschnitt 9 beschriebenen Anforderungen erlischt die DVGW-Zulassung!

## 5.3 Prüfung vor Inbetriebnahme

Vor der **ersten** Inbetriebnahme und nach längeren Stillstandzeiten (z.B. Betriebsferien oder Transport) den Eisbereiter **reinigen** (siehe Kapitel 7.1 und 7.2), sowie durch einen Sachkundigen prüfen und ordnungsgemäße Funktion bescheinigen lassen.

## 5.4 Inbetriebnahme

Wasserhahn (Wasserabsperrventil) öffnen, Netzstecker der Maschine in die Steckdose stecken und Eisbereiter in Betrieb nehmen (Produktionsschalter auf Stellung Ein/On schalten). Die Eisproduktion beginnt automatisch.

### **! VORSICHT**

**Das Eis aus dem ersten Produktionszyklus ist aus hygienischen Gründen nicht zum Verzehr geeignet und aus dem Vorratsbehälter zu entfernen.**

## 5.5 Funktionen des Produktionsschalters



Der Produktionsschalter an der Vorderseite des Eisbereiters erfüllt mehrere Funktionen, die sowohl für den Betrieb als auch für den Service, für Betriebspausen und für die Reinigung relevant sind. Die einzelnen Funktionen können Sie der nachfolgenden Beschreibung entnehmen:

### **Stellung Ein/On:**

Wenn Sie den Produktionsschalter auf die Stellung Ein/On schalten, wird automatisch (bei eingestecktem Netzstecker) die Eisproduktion gestartet. Der Eisbereiter produziert so lange Eis, bis der Vorratsbehälter gefüllt ist. Der Füllstand des Eises im Vorratsbehälter wird automatisch durch ein Thermostat reguliert. Ist der maximale Füllstand im Vorratsbehälter

erreicht, wird die Eisproduktion automatisch beendet und nach Entnahme einer entsprechenden Eismenge automatisch wieder gestartet.

### **Stellung Service:**

Diese Stellung des Produktionsschalters ermöglicht die variable Positionierung der Wanne, in der sich das Wasser für die Eisproduktion befindet. **Diese Schalterstellung wird nur von geschultem Fachpersonal für die Durchführung von Wartungs- und Serviceleistungen benötigt.** Für den Betrieb des Eisbereiters (Start bzw. Unterbrechung der Eisproduktion) sowie zur routinemäßigen Reinigung durch den Betreiber ist diese Schalterstellung ohne Bedeutung.

### **Stellung Aus/Off:**

Bei Betriebspausen, die über 2-3 Tage hinausgehen, sollte der Eisbereiter grundsätzlich außer Betrieb genommen werden. **Netzspannung liegt trotzdem an!** Sie sparen dadurch Strom und Wasser. Darüber hinaus wird das Restwasser von der letzten Eisbereitung vollständig aus der Wanne entleert, was bei Betriebspausen aus hygienischen Gründen unbedingt zu empfehlen ist.

Bei der Reinigung des Eisbereiters (insbesondere der Wanne und der Wasserstandssonde) sollte ebenfalls die Schalterstellung Aus/Off gewählt werden. Sie erleichtert den Zugang zu der Wanne und macht eine schnellere und effektivere Reinigung möglich (siehe hierzu Reinigungsanleitung Kapitel 7.2.1).

Die Eisproduktion kann jederzeit beendet werden (Schalterstellung Aus/Off). Kurzzeitiges Ein- und Ausschalten des Eisbereiters ist jedoch zu vermeiden!

## 6. Betrieb

### 6.1 Funktionsweise

Zu Beginn des Eisbereitungsprozesses wird die Wanne über den Frischwasserzulauf mit Wasser gefüllt. Eine elektronische Wasserstandskontrolle bewirkt, dass nur so viel Wasser zuläuft (Zur Kalibrierung des Wassersniveaus beachten Sie bitte Kapitel 6.4), wie erforderlich ist.

Sobald die Wanne gefüllt ist, wird sie durch den Wannenmotor in Bewegung gesetzt. Dadurch entsteht eine kontrollierte Wellenbewegung des Wassers.

Über der Wanne ist der Verdampfer angeordnet, dessen Verdampfer Finger in die Wanne hineinreichen. An den vom Kältemittel gekühlten Verdampfer Fingern gefriert das Wasser und bildet Eis.

Durch die Wellenbewegung bleiben nur die Wassermoleküle an den Verdampfer Fingern haften. Mineralien (z.B. Kalk) und Schmutzpartikel bleiben im Restwasser zurück. Somit erhält man auch bei höheren Härtegraden des Wassers klare Eis.

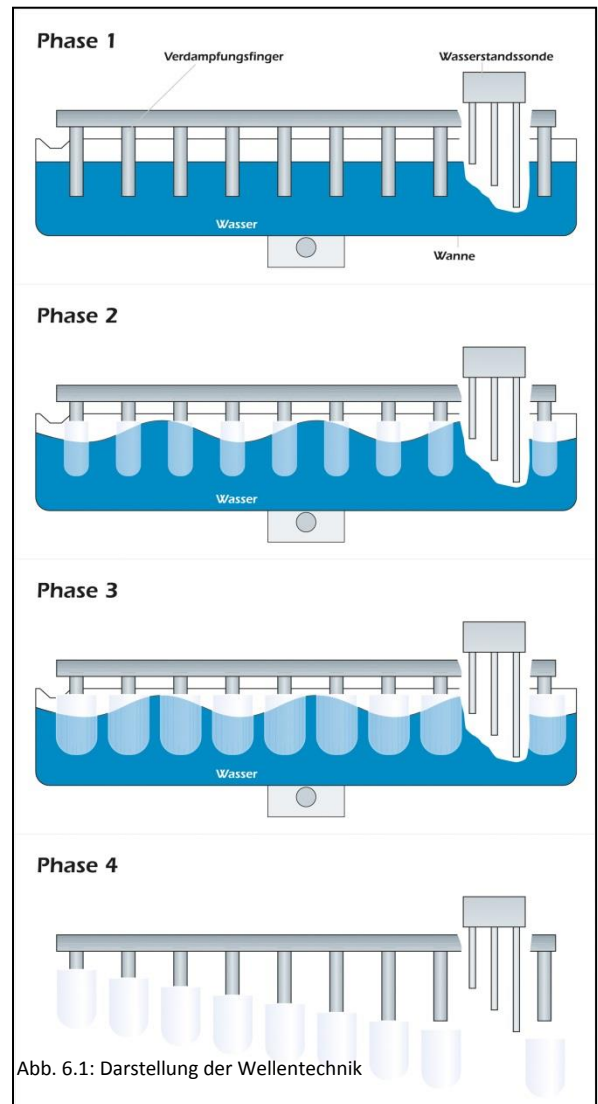
Die Eisstärke wird permanent vom Eisstärkemotor gemessen. Ist die werkseitig eingestellte Größe der Eis erreicht, wird der Eisbereitungsprozess beendet. (Zur Größe der Eis beachten Sie bitte Kapitel 6.3.) Das nicht mehr benötigte Restwasser wird durch Kippen der Wanne über eine separate Ablaufrinne in den Abfluss geleitet und kommt so nicht mit bereits produzierten Eis in Kontakt, die dadurch hygienisch einwandfrei bleiben.

Durch die automatisch eingeleitete Abtauphase werden die produzierten Eis vom Verdampfer gelöst und fallen in den Vorratsbehälter. Nachdem alle Eisstücke abgefallen sind, schwenkt die Wanne wieder in die Ausgangsposition unter die Verdampfer Finger.

Jetzt beginnt erneut der Eisbereitungsprozess, der sich so oft wiederholt, bis der Vorratsbehälter gefüllt ist.

Ist der Vorratsbehälter komplett gefüllt, schaltet das Gerät automatisch ab und schaltet automatisch wieder ein, wenn genügend Eis aus dem Vorratsbehälter entnommen wurden.

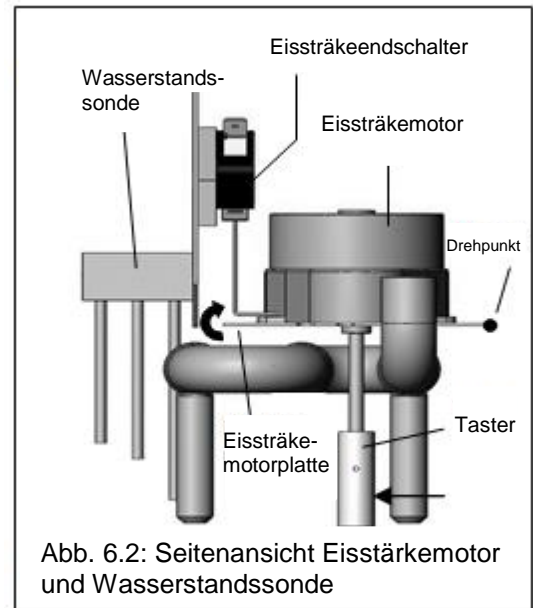
**HINWEIS:** Bei längeren Betriebspausen (z.B. Betriebsferien) empfiehlt es sich, den Produktionsschalter (siehe Kapitel 5.7) aus hygienischen Gründen (automatische Restwasserentleerung der Wanne) und aus Gründen der Kosteneinsparung (Wasser und Strom) auf Stellung „Produktion aus/off“ zu schalten.



## 6.2 Höhe und Stärke der Eiswürfel

Die Höhe und Stärke der produzierten Eis ist von der Wasserstandshöhe in der Wanne und der Einstellung des Eisstärkemotors abhängig. Die Wasserstandshöhe wird elektronisch über die Wasserstandssonde gesteuert.

Der Taster, der durch den Eisstärkemotor angetrieben wird, dreht einmal pro Minute. Seine Drehung dient zur Kontrolle der Eisstärke ohne dass er ausfriert. Je Größer die Eisstücke sind desto mehr verschiebt sich der Taster. Ist die eingestellte Eisstärke (siehe Kapitel 6.3) erreicht, wird der Eisstärkeendschalter von dem Eisstärkemotor betätigt und die Abtauphase eingeleitet. Die Höhe und die Stärke der Eis kann durch Verstellen der Wasserstandssonde und des Eisstärkeendschalters verändert werden (siehe Kapitel 6.3 und 6.4).

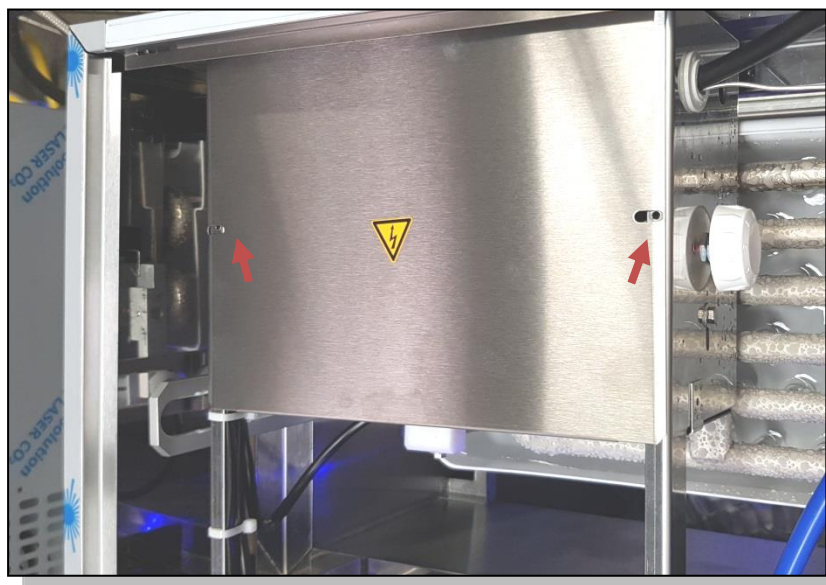


### **WICHTIG:**

Immer Eisstärke nach der **dritten** Zyklen der Eisproduktion einstellen. Erst dann stabilisiert die Maschine ihre Eisproduktion.

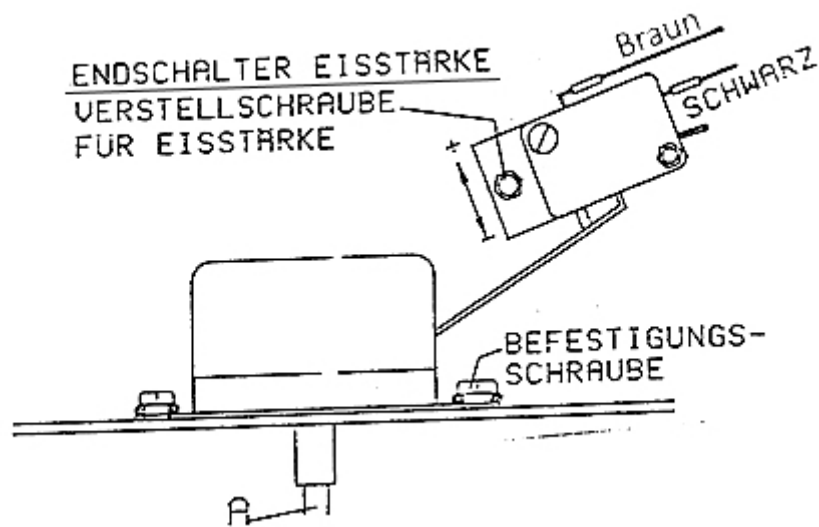
## 6.3 Einstellen der Eiswürfelstärke

1. Schalten Sie das Gerät am Produktionsschalter aus (Stellung „Produktion aus/off“) und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie den Gehäusedeckel der Maschine und den Deckel des Technikkastens (mit Blitzsymbol gekennzeichnet).





2. Lösen Sie die linke Halteschraube am Eisstärkeendschalter.



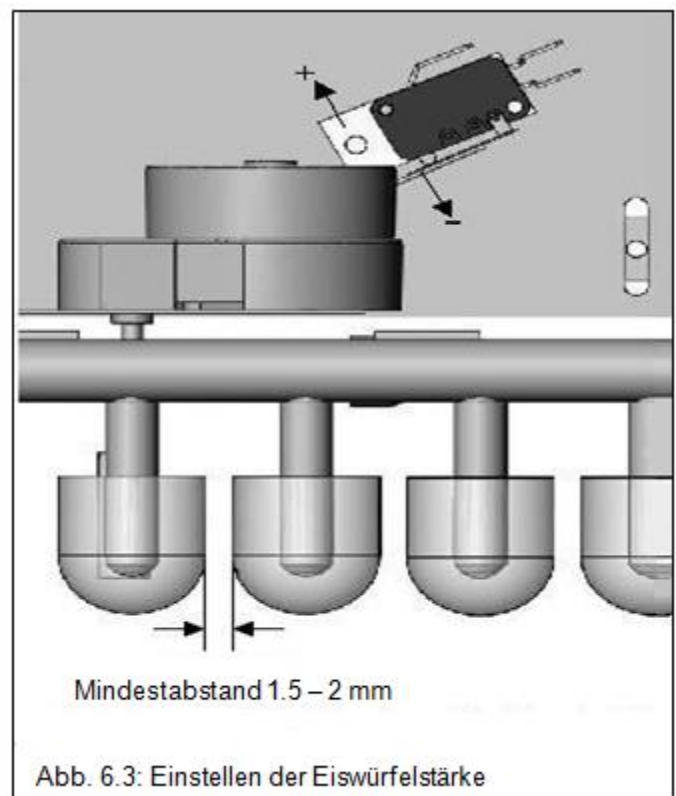
3. Verändern Sie die Position des Eisstärkeendschalters:

- + Nach oben schieben → dickere Würfel
- Nach unten schieben → dünnere Würfel

*Hinweis: Sie können danach die gewünschte Position markieren oder den gewünschten Skalar festlegen.*

4. Halteschraube festziehen, Netzstecker einstecken, Maschine einschalten (Stellung „Produktion ein/on“) und einen Produktionszyklus überwachen.

5. Wenn die gewünschte Eisstärke erreicht ist, Maschine ausschalten (Stellung „Produktion aus/off“) und Netzstecker ziehen. Technikdeckel und Gehäusedeckel wieder aufsetzen und festschrauben. Maschine wieder in Betrieb nehmen.



**WICHTIG:**

Bei der maximalen Einstellung muss bei fertigen Eisstücken ein Mindestabstand von ca. 1,5 bis 2 mm zwischen den einzelnen Eisstücken (siehe Abb. 6.3) gewährleistet sein. Sonst besteht die Gefahr, dass die Maschine eine Eisplatte produziert, was Störungen zur Folge hat.

## 6.4 Einstellen der Eiswürfelhöhe

1. Schalten Sie das Gerät am Produktionsschalter aus (Stellung „Produktion aus/off“) und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie den Gehäusedeckel der Maschine und den Deckel des Technikkastens (mit Blitzsymbol gekennzeichnet).

2. Lösen Sie die Befestigungsschraube der Wasserstandssonde.



3. Verändern Sie die Position der Wasserstandssonde

- + Nach oben schieben → längere Eis
- Nach unten schieben → kürzere Eis

Hinweis: Sie können danach die gewünschte Position markieren oder den gewünschten Skalar festlegen.

4. Befestigungsschraube festziehen, Netzstecker einstecken, Maschine einschalten (Stellung „Produktion ein/on“) und einen Produktionszyklus überwachen.

5. Wenn die gewünschte Eis Höhe erreicht ist, Maschine ausschalten (Stellung „Produktion aus/off“) und Netzstecker ziehen. Technikdeckel und Gehäusedeckel wieder aufsetzen und festschrauben. Maschine wieder in Betrieb nehmen.

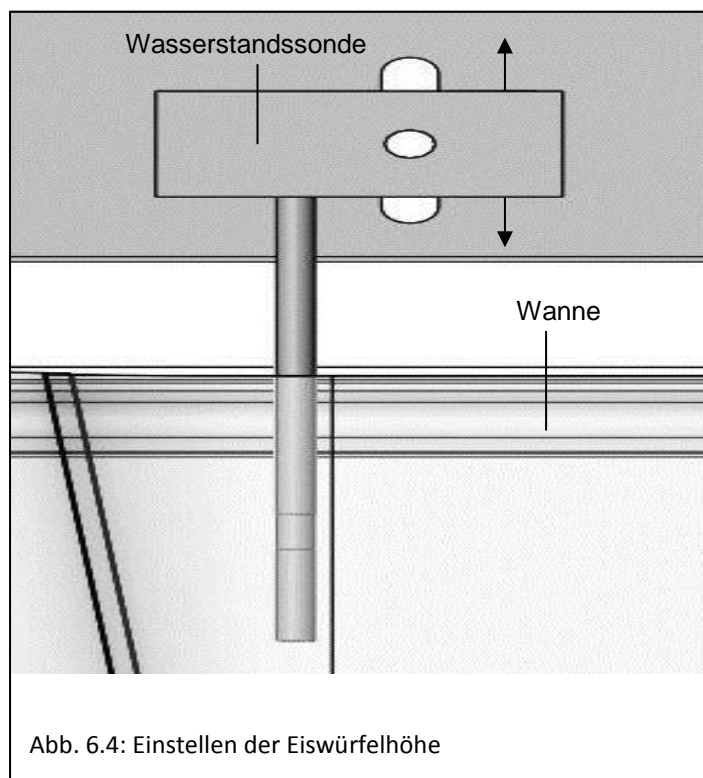


Abb. 6.4: Einstellen der Eiswürfelhöhe

### WICHTIG:

Bei maximal eingestellter Wasserstandssonde darauf achten, dass beim Produktionszyklus (Wippen der Wanne) kein Wasser über den Wannennrand austritt.

## 7. Reinigung, Wartung und Störungsbeseitigung

(Siehe auch Service Video Kapitel 10. oder QR Code)

Um eine einwandfreie und hygienische Arbeitsweise der Maschine zu gewährleisten, muss sie in Abhängigkeit von den räumlichen Gegebenheiten in regelmäßigen Abständen gereinigt und überprüft werden.

### **WICHTIG:**

Zur wirkungsvollen Reinigung und Desinfektion sowie zum schnellen und nachhaltigen Entfernen von Ablagerungen (Kalk, Rost, Eisen, Mangan) empfiehlt sich die Verwendung des gebrauchsfertigen WESSAMAT-Spezialreinigers. Dieser kann über den Fachhandel oder direkt bei WESSAMAT bestellt werden.

Eine Reinigungsanleitung finden Sie auf unsere Website



### 7.1 Umgang mit WESSAMAT-Spezialreiniger

*(Siehe SpezialReiniger Unterlagen)*

#### **!! WARNUNG**

**Wessamat-Spezialreiniger kann Haut- oder schwere Augenreizung verursachen, deshalb ist es wichtig bei der Reinigung Schutzhandschuhe, Schutzkleidung, Augenschutz und Gesichtsschutz tragen!**

BEI KONTAKT MIT DEN AUGEN: Einige Minuten lang behutsam mit Wasser spülen. Vorhandene Kontaktlinsen nach Möglichkeit entfernen. Weiter spülen. Sofort GIFTINFORMATIONSZENTRUM oder Arzt anrufen. Kontaminierte Kleidung ausziehen und vor erneutem Tragen waschen. Bei versehentlichem Verschlucken Mund ausspülen und reichlich Wasser nachtrinken. Kein Erbrechen einleiten. Arzt aufsuchen!

Den Reiniger für Kinder unzugänglich aufbewahren! Bei der Anwendung die im Kapitel 7.2 beschriebenen Reinigungsanleitungen und Hinweise beachten! Beachten Sie auch das mit dem Reiniger mitgelieferte Sicherheitsdatenblatt!

## 7.2 Reinigung

(Siehe auch Service Video Kapitel 10. oder Fußzeile QR Code)

Um eine einwandfreie und hygienische Arbeitsweise der Maschine zu gewährleisten, muss sie in Abhängigkeit von den räumlichen Gegebenheiten in regelmäßigen Abständen (1x wöchentlich) gereinigt und überprüft werden. **Keinen alkoholhaltigen Reiniger verwenden!** Kunststoffteile könnten dadurch spröde werden und brechen.

### **HINWEIS:**

Verwenden Sie zur Reinigung immer saubere Tücher oder Schwämme aus weichen Materialien, frisches sauberes Wasser und frisches geeignetes Reinigungsmittel (Herstellerangaben beachten!).

Zur wirkungsvollen Reinigung und Desinfektion sowie zum schnellen und nachhaltigen Entfernen von Ablagerungen (Kalk, Rost, Eisen, Mangan) empfiehlt sich die Verwendung des gebrauchsfertigen WESSAMAT-Spezialreinigers. Dieser kann über den Fachhandel oder direkt bei WESSAMAT bestellt werden.

Wenn nichts anderes genannt, beziehen sich nachfolgende Reinigungsanleitungen und Hinweise auf die Verwendung des WESSAMAT-Spezialreinigers als Reinigungsmittel.

### **! VORSICHT**

**Vor der Reinigung das restliche Eis, das sich im Vorratsbehälter befindet, vollständig entfernen. Gegebenenfalls warten bis auch die Eiswürfel an den Verdampfer Fingern abgefallen sind. Zum Verzehr bestimmtes Eis darf nicht mit dem Reinigungsmittel in Berührung kommen.**

### **!! WARNUNG**

**Nicht in die geöffnete, eingeschaltete Maschine greifen! Es besteht die Gefahr, dass durch Bewegungen der Wanne Verletzungen an der Hand durch Einklemmen erfolgen.**

### **!! WARNUNG**

**Während der Reinigung darauf achten, dass weder Reiniger noch Wasser mit elektrischen Bauteilen in Berührung kommt.**



## 7.2.1 Reinigung von Wanne und Wasserstandssonde:

(Siehe Service Video Kapitel Kapitel 10. oder Fußzeile QR Code)

1. Maschine am Produktionsschalter ausschalten (Stellung „Produktion aus/off“) und Spannungsfreiheit herstellen (siehe Kapitel 2.3).
2. Das im Vorratsbehälter befindliche Eis vollständig entfernen. Zum Verzehr bestimmtes Eis darf nicht mit dem Reinigungsmittel in Berührung kommen.
3. Sauberen Schwamm oder Tuch ausreichend mit WESSAMAT-Spezialreiniger benetzen und senkrecht positionierte Wanne durch den Vorratsbehälter hindurch auswischen. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen. Dabei Schwamm oder Tuch jeweils erneut mit WESSAMAT-Spezialreiniger befeuchten. Aufgebrachten Spezialreiniger je nach Verschmutzung 5-10 Minuten einwirken lassen.
4. Schwamm oder Tuch in Seifenlauge eintauchen und Wanne damit auswischen, um den Spezialreiniger zu neutralisieren.
5. Wanne mit klarem Wasser nachreinigen. Hierzu sauberen Schwamm oder Tuch verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen und Ablagerungen muss dieser Vorgang (3.-5.) mehrmals wiederholt werden.
6. Anschließend die Wasserstandssonde reinigen. Hierzu die drei senkrechten Fühler von unten mit einem handelsüblichen Scheuervlies reinigen und damit eventuelle Kalkablagerungen entfernen.
7. Netzstecker einstecken und Maschine am Produktionsschalter wieder in Betrieb nehmen (Stellung „Produktion ein/on“). **Reinigen Sie anschließend den Vorratsbehälter!** Siehe nachfolgendes Kapitel.

### **WICHTIG:**

Viele Reiniger enthalten Säure, die eine Korrosion verursachen kann. Aus diesem Grund sollten alle Teile, die mit solchen Mitteln behandelt wurden, gründlich nachgespült werden.

## 7.2.3 Reinigung des Vorratsbehälters:

(Siehe auch Service Video Kapitel 10. oder Fußzeile QR CODE)

Wenn bereits Kapitel 7.2.1 durchgeführt wurde, weiter mit Punkt 3.

1. Maschine am Produktionsschalter ausschalten (Stellung „Produktion aus/off“).

2. Das im Vorratsbehälter befindliche Eis vollständig entnehmen. Zum Verzehr bestimmtes Eis darf nicht mit dem Reinigungsmittel in Berührung kommen!

3. Die Einlegebleche, zur Drainage des Abtauwassers, aus dem Vorratsbehälter herausnehmen.

4. Den Vorratsbehälter und die Einlegebleche mit WESSAMAT-Spezialreiniger gründlich einsprühen und je nach Verschmutzung 5-10 einwirken lassen.

5. Vorratsbehälter und Einlegebleche mit klarem Wasser nachreinigen, um Spezialreiniger und gelöste Ablagerungen zu entfernen. Die verbleibenden Reste des Spezialreinigers mit Seifenlauge neutralisieren. Hierzu kann ein Schwamm oder ein Tuch benutzt werden.

6. Einlegebleche in den Vorratsbehälter einlegen.

7. Gegebenenfalls Spannungsversorgung wieder herstellen.

8. Eiswürfelbereiter durch Betätigung des Produktionsschalters in Betrieb nehmen (Stellung „Produktion ein/on“).

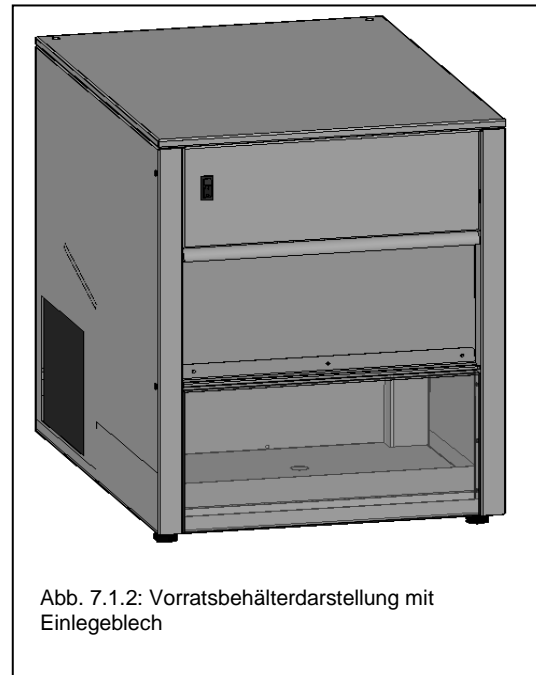


Abb. 7.1.2: Vorratsbehälterdarstellung mit Einlegeblech

### **WICHTIG:**

Viele Reiniger enthalten Säure, die eine Korrosion verursachen kann. Aus diesem Grund sollten alle Edelstahlteile, die mit solchen Mitteln behandelt wurden, gründlich nachgespült werden.

### **! VORSICHT**

**Die ersten zwei bis drei Eisabwürfe sollten nach der Reinigung unbedingt aus dem Vorratsbehälter entfernt werden. Es entsteht das Risiko, dass dieses Eis eventuell Rückstände von Reinigungsmitteln enthält und dadurch wird es nicht für den Verzehr geeignet.**

## 7.2.4 Reinigung der Verflüssiger Lamellen:

(Siehe auch Service Video Kapitel 10. oder Fußzeile QR CODE)  
(nur bei luftgekühlten Geräten)

### **! VORSICHT**

**Die Verflüssiger Lamellen sind scharfkantig, was zu den Verletzungen führen könnte. Tragen Sie bitte geeignete Schutzhandschuhe dabei!**

#### **a. Luftgekühlt, freistehende Maschinen (Ausführung L)**

1. Maschine am Produktionsschalter ausschalten (Stellung „Produktion aus/off“) und Spannungsfreiheit herstellen (siehe Kapitel 2.3).
2. Schmutzpartikel, Staub und Flusen, die sich in den Verflüssiger Lamellen abgesetzt haben, mit einer grobporstigen Bürste (**keine Metallbürste!**) lösen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen die Lamellen mit Druckluft ausblasen. Anschließend den gelösten Staub einfach mit einem Staubsauger absaugen.
3. Verunreinigungen durch Fettablagerungen (insbesondere bei Platzierung im Küchenbereich) mit einem fettlösenden Reinigungsmittel einsprühen, einige Zeit einwirken lassen und anschließend mit warmem Wasser nachspülen (dabei darauf achten, dass Reinigungsmittel und Wasser nicht mit elektrischen Bauteilen in Berührung kommen). Verflüssiger Lamellen mit Druckluft trocken blasen (bei starker Feuchtigkeit) oder mit einem Tuch trocken reiben.
4. Maschine am Produktionsschalter wieder in Betrieb nehmen (Stellung „Produktion ein/on“).

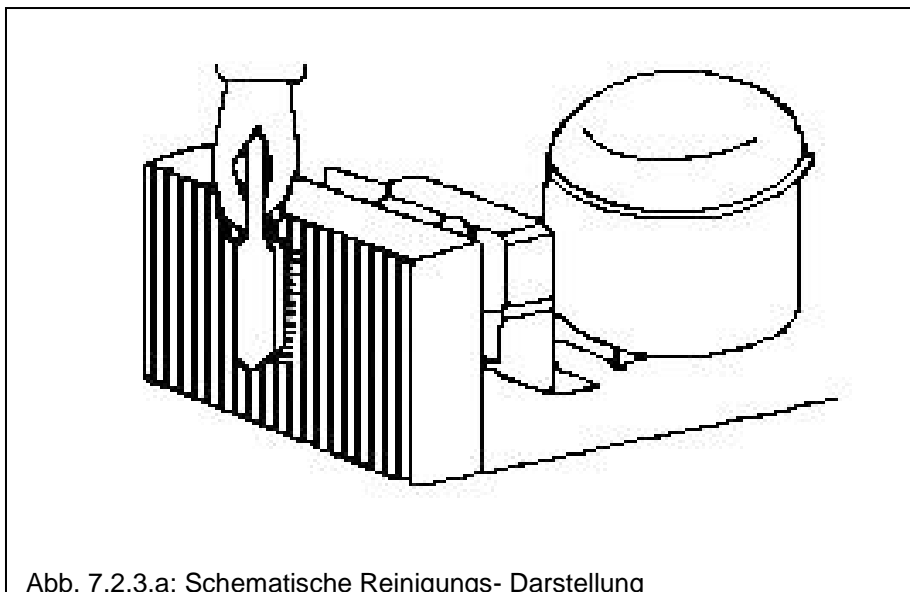


Abb. 7.2.3.a: Schematische Reinigungs- Darstellung

**b. Luftgekühlt, eingebaute Maschinen (Ausführung LE)**

1. Maschine am Produktionsschalter ausschalten (Stellung „Produktion aus/off“) und Spannungsfreiheit herstellen (siehe Kapitel 2.3).
2. Das seitliche Luftansauggitter anheben und nach vorne aushängen. Durch den jetzt freiliegenden Luftansaugschacht können die Reinigungsarbeiten an den Verflüssiger Lamellen durchgeführt werden.
3. Schmutzpartikel, Staub und Flusen mit einer grobborstigen Bürste (**keine Metallbürste!**) lösen und anschließend den gelösten Staub absaugen.
4. Filtervlies aus dem Luftansauggitter nehmen und gründlich ausbürsten. Bei starken Verschmutzungen, z.B. durch Fettablagerungen, in warmem Wasser mit fettlösendem Spülmittel auswaschen und vor Wiedereinbau trocknen.
5. Luftansauggitter einhängen und Maschine in Betrieb nehmen (Stellung „Produktion ein/on“).

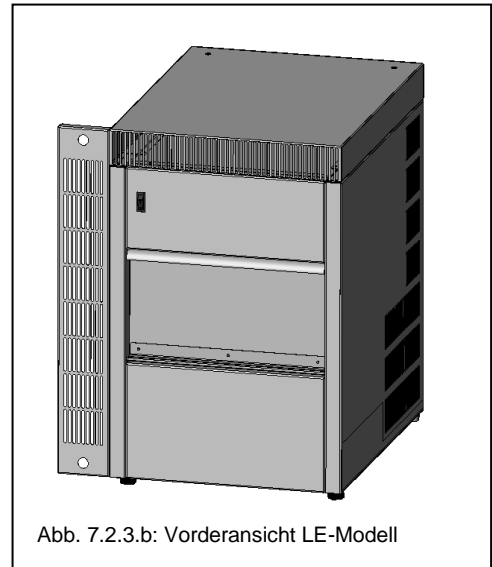


Abb. 7.2.3.b: Vorderansicht LE-Modell

**HINWEIS:**

Bei hartnäckigen Verschmutzungen der Lamellen muss die Maschine ausgebaut werden. Hierzu Produktionsschalter ausschalten (Stellung „Produktion aus/off“), eingebaute Maschine nach vorne herausziehen, Netzstecker ziehen und Lamellen mit Druckluftpistole ausblasen. Anschließend die bereits beschriebenen Reinigungsanweisungen ausführen.

**! VORSICHT**

Beim Einschieben des Gerätes kann es vorkommen, dass sich der Ablaufschlauch hochstellt oder abknickt und dadurch den Wasserablauf verhindert. Bitte beim Wiedereinbau beachten!

Wenn Sie weitere Fragen zur Reinigung haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den WESSAMAT-Service.



## 7.3 Wartung

In regelmäßigen Abständen (ca. einmal im Monat) sind Wasserzulaufschlauch und Wasserablaufschlauch auf Undichtigkeiten und ausreichendes Gefälle zu überprüfen.

Ebenso muss, bei wassergekühlten Maschinen, der Kühlwasserregler in regelmäßigen Abständen auf einwandfreie Funktion überprüft werden, da ein nicht oder nicht vollständig schließender Kühlwasserregler einen erhöhten Wasserverbrauch und damit erhöhte Betriebskosten verursacht. Die Verflüssigungstemperatur muss 30°C betragen und bei ausgeschalteter Maschine darf aus dem Kühlwasserablaufschlauch kein Wasser fließen. Gegebenenfalls müssen eingebaute Maschinen hierzu ausgebaut werden.

Beim Wiedereinbau darauf achten, dass sich der Ablaufschlauch und der Kühlwasserablaufschlauch nicht hochstellen oder abknicken und dadurch den Wasserablauf verhindern!

Auch die Position des Endschalters muss immer beachtet werden, weil sie sich leicht versetzen kann. In der folgenden Abbildung wurde dargestellt, wie die beiden Endschalter positioniert werden sollten.

Der obere Endschalter Oben - senkrecht zur Boden Oberfläche.  
Der untere Endschalter Unten – waagrecht zur Boden Oberfläche

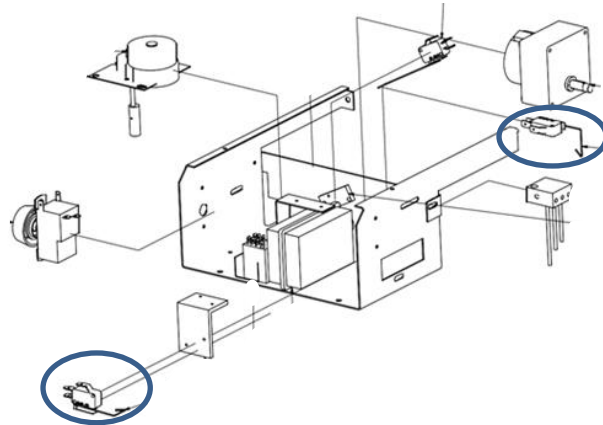


Abb 7.3.1: Schnitt von der Explosionsansicht des oberen Teils vom Eisbereiter


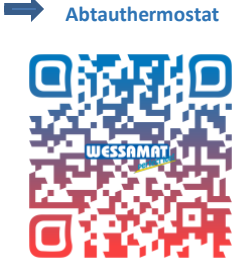
### **WICHTIG:**

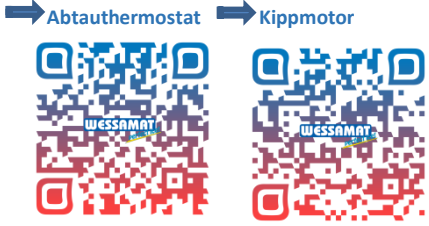
Weitere Wartungsarbeiten sollten nur von autorisierten WESSAMAT-Service-Technikern oder Service-Mitarbeiter vom autorisierten Fachhandel durchgeführt werden!

Die Häufigkeit der Wartung ist vom Aufstellort und von der Wasserqualität (z.B. Wasserhärte, Schmutzpartikel etc.) abhängig. Die Zeitpunkte der Wartung sind deshalb individuell zu bestimmen und können mit Ihnen abgestimmt oder von ihrem Fachhändler empfohlen werden.



## 7.4 Störungsbeseitigung

Die Beseitigung von Störungen sollte nur durch eine Fachkraft oder einen Service-Mitarbeiter eines autorisierten WESSAMAT-Fachhändlers vorgenommen werden.

Störung	Ursache	Maßnahmen zur Störungsbeseitigung
<p>-Maschine produziert eine Eisplatte</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eisstärkemotor ist defekt, Getriebe dreht nicht mehr</li> <li>2. Eisstärke-Endschalter ist defekt (Kontakte des Endschalters sind verklebt oder oxidiert)</li> <li>3. Kippmotor defekt (Wanne kippt nicht mehr ab)</li> <li>4. Wasserstand zu hoch (Wasser in der Wanne, berührt die waagerechten Verdampfer Röhre)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eisstärkemotor austauschen(Siehe Service Video Kapitel 10. Oder Fußzeile QR Code)</li> <li>2. Eisstärke-Endschalter austauschen</li> <li>3. Kippmotor austauschen</li> <li>4. Verschmutzte Wasserstandsonde reinigen oder Sonde nachjustieren</li> </ol> <p style="text-align: center;">    <span style="color: blue;">→ Eisstärkemotor</span> </p>
<p>-Wanne kippt nur etwa zu einem Drittel oder gar nicht ab und Eiswürfel werden nicht abgeworfen</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bei Belastung des Kippmotors ändert sich die Drehrichtung</li> <li>2. Kippmotor ist defekt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kondensator austauschen</li> <li>2. Kippmotor austauschen</li> </ol>
<p>-Wanne kippt vollständig ab (fährt Endschalter an) und fährt direkt wieder nach oben</p>	<p>Heißgasphase ist zu kurz</p>	<p>Abtauthermostat prüfen (Schaltpunkt bei +17°C). Abtauthermostat entsprechend nachregeln bzw. Abtauthermostat austauschen. (Siehe Service Video Kapitel 10. Oder Fußzeile QR Code)</p> <p style="text-align: center;">    <span style="color: blue;">→ Abtauthermostat</span> </p>

<p>-Vorratsbehälter ist mit Eiswürfeln überfüllt</p>	<p>Vorratsbehälter Thermostat schaltet nicht ab</p>	<p>Vorratsbehälterthermostat nachjustieren, ggf. austauschen</p>
<p>-Wanne kippt vollständig ab, Eiswürfel werden abgeworfen, Wanne geht nicht mehr zurück</p>	<p>1. Abtauthermostat gibt Spannung nicht an Kippmotor weiter  2. Kippmotor defekt</p>	<p>1. Abtauthermostat nachregeln (Einstellung auf +17°C) oder austauschen(Siehe Service Video Kapitel 10. Oder Fußzeile QR Code) 2. Kippmotor austauschen</p> <p style="text-align: center;">  </p>
<p>Wanne kippt vollständig ab, es werden keine Eiswürfel abgeworfen, Wanne geht nicht mehr zurück, Eiswürfel bleiben am Verdampfer Finger hängen</p>	<p>Heißgasventil mechanisch oder elektrisch defekt</p>	<p>Heißgasventil tauschen</p>
<p>Eiswürfelbereiter läuft trotz eingeschaltetem Produktionsschalter nicht</p>	<p>1. Maschine hat keine Spannung vom Netz 2. Vorratsbehälter ist vollgefüllt (Vorratsbehälterthermostat hat abgeschaltet)  3. Vorratsbehälterthermostat hat abgeschaltet, obwohl Vorratsbehälter nicht mit Eis gefüllt ist. 4. Umgebungstemperatur zu niedrig  5. Produktionsschalter des Eiswürfelbereiters ist defekt  6. Produktionsschalter in falscher Stellung („Service“ oder „Produktion aus/off“).</p>	<p>1. Steckdose überprüfen  2. Eiswürfelbereiter wird die Eisproduktion automatisch fortsetzen, wenn genügend Eis aus dem Vorratsbehälter entnommen wurde. 3. Vorratsbehälterthermostat nachjustieren oder austauschen  4. Umgebungstemperatur erhöhen oder ggf. Ortswechsel 5. Produktionsschalter austauschen  6. Produktionsschalter auf „Produktion ein/on“ stellen.</p>

<p>Eiswürfel frieren bei Eisbereitungsprozess zusammen</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eisstärkemotor schaltet zu spät</li> <li>2. Undichtigkeit im Kältesystem (Eisbereiter hat zu wenig Kältemittel)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eisstärkemotor nachjustieren(Siehe Kapitel 6.3)</li> <li>2. Undichtigkeit suchen, beseitigen und neu belüften.</li> </ol>
<p>Maschine läuft, produziert aber kein Eis</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Undichtigkeit im Kältesystem</li> <li>2. Kompressor defekt</li> <li>3. Heißgasventil defekt (schließt nicht mehr)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Undichte Stelle am Kältesystem suchen und beseitigen</li> <li>2. Kompressor austauschen</li> <li>3. Heißgasventil austauschen</li> </ol>
<p>Eiswürfelbereiter läuft trotz eingestecktem Netzstecker nicht/ Sicherheitsschalter (Pressostat) hat ausgelöst</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verflüssiger ist verschmutzt</li> <li>2. Bei wassergekühlten Maschinen ist der Wasserzulauf unterbrochen</li> <li>3. Bei wassergekühlten Maschinen ist der Verflüssiger oder Kühlwasserregler verkalkt</li> <li>4. Bei luftgekühlten Maschinen reicht die Luftzirkulation nicht aus</li> <li>5. Ventilator läuft nicht mehr</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verflüssiger reinigen</li> <li>2. Wasserzulauf öffnen</li> <li>3. Verflüssiger bzw. Kühlwasserregler entkalken, ggf. austauschen</li> <li>4. Abstände der Maschinen zu den Seitenwänden und nach hinten überprüfen, für betriebsgemäße Be- und Entlüftung der Maschine sorgen</li> <li>5. Ventilatormotor austauschen</li> </ol>
<p>Wanne wird mit Wasser überfüllt/ Wasser läuft über</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wassereinlaufventil schließt nicht</li> <li>2. An den Sondenkabeln liegt eine Unterbrechung vor</li> <li>3. Wasserstands Elektronik defekt</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wassereinlaufventil wechseln</li> <li>2. Durchgang der einzelnen Kabel messen, Unterbrechung beseitigen ggf. Sonde komplett austauschen</li> <li>3. Wasserstands Elektronik austauschen</li> </ol>

<p>Eiswürfel sind trübe</p>	<p>Wannenmotor dreht nicht mehr</p>	<p>Spannung des Wannenmotors prüfen. Wenn Spannung anliegt und der Wannenmotor nicht dreht, Wannenmotor austauschen (Siehe Service Video Kapitel 10. Oder Fußzeile QR Code)</p> <p>→ Kippmotor</p> 
<p>Eiswürfelbereiter hat zu wenig Eisleistung</p>	<p>1. Verflüssiger ist verschmutzt</p> <p>2. Be- und Entlüftung ist nicht ausreichend</p> <p>3. Raum-/ Umgebungstemperatur ist zu hoch</p> <p>4. Kühlwasserregler funktioniert nicht einwandfrei</p>	<p>1. Verflüssiger reinigen (Siehe Service Video Kapitel 10. Oder Fußzeile)</p> <p>2. Vorgegebene Seitenabstände einhalten und für optimale Luftzirkulation sorgen</p> <p>→ Verflüssiger Reinigen</p>  <p>3. Raum-/ Umgebungstemperatur senken, ggf. Standort der Maschine wechseln, ggf. luftgekühlte Maschine gegen wassergekühlte Maschine austauschen</p> <p>4. Kühlwasserregler überprüfen, Solltemperatur +30°C , ggf. nachregeln oder austauschen</p>
<p>Wasser läuft bei der Eiswürfelproduktion über die Wanne</p>	<p>1. Maschine steht nicht in der Waage</p> <p>2. Wanne hat sich abgesenkt</p> <p>3. Wasserstandsonde ist verschmutzt</p>	<p>1. Maschine ausrichten</p> <p>2. Wanne neu justieren</p> <p>3. Wasserstandsonde reinigen/ entkalken</p>

Wanne wird nicht mit Wasser befüllt	1. Wassereinlaufventil verstopft oder verschmutzt  2. Wassereinlaufventil elektrisch defekt  3. Wasserstandssonde hat Feuchtigkeitsbrücke  4. Wasserstands Elektronik defekt	1. Vorsieb reinigen  2. Eingangsspannung prüfen, ggf. Wassereinlaufventil ersetzen  3. Wasserstandssonde trocknen  4. Wasserstands Elektronik austauschen
Im Vorratsbehälter steht Wasser	Ablaufschlauch des Vorratsbehälters ist geknickt oder verstopft	Für freien Ablauf des Wassers sorgen
Bei wassergekühlten Maschinen ist Wasserverbrauch zu hoch	Kühlwasserregler lässt zu viel Wasser durch	Kühlwasserregler nachregeln oder austauschen

## 8. Entsorgung

### 8.1 Hinweise zur Entsorgung

Sollte die Maschine einmal nicht mehr benötigt werden, bitte folgende Hinweise beachten:

**Der Kältemittelkreislauf des Eiswürfelbereiters enthält R290 (oder R449 A) und wassergefährdende Schmierstoffe!**

Daher muss die Maschine fachgerecht und den Umweltschutzbestimmungen entsprechend entsorgt werden.

Wenn Sie keine Möglichkeit zur fachgerechten Entsorgung haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an WESSAMAT.

## 10. Service Video QR Code

Hygienegerechte Installation, Handhabung und Reinigung von Eisbereitern mit Wellentechnik



### SCANNEN UM JETZT ANZUSCHAUEN

Um diese QR Code zu scannen, bitte ggf. den folgenden Schritten folgen:

Android:

1. ziehe die Statusleiste
2. Tippe auf die Schaltfläche QR-Scanner . Sollte die Funktion nicht auf der ersten Seite der Schaltflächen sein, wische nach links oder rechts, um weitere Schaltflächen anzuzeigen.
3. Richte die Hauptkamera auf den QR-Code, um ihn zu scannen.
4. Tippe auf die eingblendete Nachricht, um die Informationen des QR-Codes, aufzurufen.

OS:

1. Öffnen Sie die Kamera-App vom Home-Bildschirm, Kontrollzentrum oder Sperrbildschirm aus.
2. Wählen Sie die rückseitige Kamera. Halten Sie Ihr Gerät so, dass der QR-Code im Sucher in der Kamera-App angezeigt wird. Ihr Gerät erkennt den QR-Code und zeigt eine Mitteilung an.
3. Tippen Sie auf diese Mitteilung, um den Link zu öffnen, der dem QR-Code zugeordnet ist.



**Dear customer,**

Thank you for choosing a Top-Line ice cube maker from WESSAMAT. You have acquired a top product whereof you can now see for yourself the quality and performance. In order to make optimum use of all the benefits offered by this ice cube maker, please study and follow these operation instructions before installation and operation. Our warranty does not cover damage caused by failure to follow these operating instructions. We hope you will enjoy your WESSAMAT ice cube maker and that it will contribute to your business success.

**HINWEIS:**

Read these operating instructions completely and carefully **before** installing and operating the ice machine! The operating instructions are part of the ice machine and must therefore always be kept in a generally accessible place.  
The operating instructions should always be at hand.

## Safety instructions in this operating manual

Important informations for your safety are **specialy marked**. Be sure to follow these instructions to avoid accidents, injuries and damage to the device:

**CAUTION / WARNING / DANGER**

Warns of dangers to your health and shows possible risk of injury

**! CAUTION**

**Low-risk hazard that, if not avoided, can result in minor or moderate injury.**

**!! WARNING**

**Medium-risk hazard that, if not avoided, could result in serious injury or death.**

**!!! DANGER**

**Hazard with a high degree of risk which, if not avoided, will result in serious injury or death.**

**IMPORTANT:**

Indicates possible dangers to the device or other objects.



## Machine equipment and accessories

The ice cube maker is standard supplied with:

- operating instructions,
- water supply tube,
- water drain tube,
- cooling water drain tube (only for water-cooled units),
- adjustable feet,
- ice scoop.

A corresponding pedestal is available as accessory.

## Equipment

If you are interested in the right accessories for your ice maker, please contact your specialist dealer.

## Additional documents for the specialist (not included in the machine equipment and accessories)

Additional information or documents such as Circuit diagrams, spare parts lists etc. can be requested from the manufacturer. Contact address see cover page, or on the Internet at [www.wessamat.de](http://www.wessamat.de)

*Website*



The properties stated in these operating instructions refer to the state of the art at the time of printing. Only the specifically contractually agreed properties apply to legal relationships. The stated values are standard values under standardized conditions, which may differ from practical values. We reserve the right to make changes to the specific design.

# Important information for ice makers with refrigerant R 290 (propane)

## Room size



### **WARNING - flammable refrigerants**

Depending on the type of device (see type plate), the refrigeration system of the device contains the environmentally friendly but flammable refrigerant R 290 in small quantities. It is extremely flammable and an explosive atmosphere can occur if there are leaks.

**Fire, open light and smoking are prohibited!**



### **CAUTION**

Refrigerant R 290 forms a flammable gas-air mixture with oxygen from a certain volume concentration. As an extreme case must be assumed with regard to explosion safety in terms of the accident prevention regulations, it is important to prevent the concentration of R 290 in the room air from reaching the lower flammability limit. This is based on the (theoretical) case that the installation room is not ventilated and there is no air change, that the refrigerant escapes immediately and completely and that there is an ignition source at the same time!

For safe operation of the ice maker, it is sufficient if there is either a free space in the installation room or sufficient ventilation.

## Room ventilation

### **NOTE - indoor climate**

In continuous operation, the warm air released by the cooling system creates a constant change in the indoor climate.

Appropriate room ventilation is to be provided in the installation area of the ice maker in order to avoid a temperature rise in the room temperature to over 32 ° C. This high ambient temperature affects the cooling performance of the device!

Therefore, only set up the ice maker in adequately ventilated or air-conditioned rooms.

# 1. Basic information

These operating instructions are intended to familiarise the ice cube maker operator with its functions, safety instructions and cleaning procedures.

## 1.1 Appropriate use

The ice cube maker is a technical medium, which is intended for work use only.

The ice cube maker is exclusively intended for the production of ice cubes from hygienically clean drinking water. Appropriate use particularly includes compliance with all instructions contained in the operating instructions.

Any other use requires written approval from the manufacturer. Inappropriate use may create certain risks. Inappropriate uses includes the production of ice cubes from a different substance than drinking water.

## 1.2 Obligation and liability

### 1.2.1 Operator obligations

A prerequisite for safe and trouble-free operation of this ice cube maker is knowledge of and compliance with the safety instructions and safety regulations. This operating instructions - especially the safety instructions - must be heeded by **all persons** operating the unit. In addition, all locally applicable rules and regulations governing the prevention of accidents must be heeded.

#### **ADVICE:**

Do not let any child or a disabled person without surveillance near the icemaker ! the Icemaker is not a toy for children!

### 1.2.2 Warranty and liability

For warranty and liability, our "General terms and conditions" apply. Warranty and liability claims for personal injury or damage to property are excluded, if they were caused by one or more of the following:

- inappropriate use of the machine;
- improper assembly, commissioning, operation and maintenance of the machine;
- machine operation with safety devices that are faulty, incorrectly installed or non-functioning;
- failure to observe the instructions in the operating instructions regarding transport, storage, assembly, commissioning, operation and maintenance of the machine;
- unauthorised modifications of the machine;
- inadequate monitoring of machine components that are subject to wear;
- improper repairs;
- cleaning and maintenance not carried out regularly;
- external influence or force majeure.

### 1.2.3 Modifications

This machine must not be modified without prior written approval from the manufacturer, also removal or addition of parts is not allowed !!

Machine components that are not in faultless condition must be replaced. Only use original spare parts. Third-party parts cannot be guaranteed to be designed and manufactured to meet the operational and safety requirements. Non-compliance with these instructions will void the manufacturer's warranty !!

## 1.3 Conformity

See declaration of conformity at page 3.

## 2. General safety notes

The operating instructions and all safety-relevant documents should be kept in a generally accessible place at all times. In addition to the operating instructions, the general and local accident prevention and environmental protection regulations must be made available and followed. Keep all safety and hazard signs on the machine in a legible state and replace if necessary.

### 2.1 Machine operation

The ice cube maker is a state of the art piece of equipment and has been produced according to recognised safety specifications. However, during its operation danger to the operator or third persons or impairment of the machine and other property may occur. The machine must only be operated in faultless condition and only for its designated purpose. Any faults that may have an impact upon safety must be rectified immediately.

### 2.2 Safety measures during operation

The operators should receive regular training about proper operation (commissioning, cleaning, shutting down etc.) of the ice maker. The machine should only be operated with all safety devices in working order. During operation, ensure that no persons are put at risk as a result of the operating machine.

### 2.3 Risks from electricity

Work on the electrical installation may only be carried out by a qualified electrician.

The electrical equipment of the machine should be checked regularly in accordance with the relevant regulations. Loose connections or damaged cables must be rectified immediately.

Water hoses or high-pressure cleaners may cause a short-circuit and must not be used.

**Since the power plug has a power disconnection function, it must be freely accessible after the device has been installed or built-in.** If this is not the case, a cut-off device must be provided by the plant operator which is effective for all poles, e.g. fuses with at least 3 mm contact opening, which can be used to isolate the equipment from the power supply when repair and installation work are carried out.

It is also recommended that the machine should be connected to the power via a fault current circuit breaker.

**!! WARNING**

**When working on the inside of the machine, please ensure that the machine and electrical equipment are current-free (disconnect power plug or remove fuse provided by the customer). Protect the machine and equipment against being switched on again!!**

## 2.4 Refrigerant circuit

Work on the refrigerant circuit may only be carried out by a qualified refrigeration mechanic.

## 2.5 Fire fighting

In the event of a fire, the machine must be switched off, because otherwise it is possible that electrical fires cannot be dealt with effectively. At high temperatures, the refrigerant used can create dangerous decomposition products!

## 2.6 Lubricants

If it should become necessary to lubricate moving parts of the machine, please use lubricants approved for the food and beverage industry (e.g. Klüber Lubrication "Polylub WH2" or Interflon "Fin Lube Tf").

# 3. Packaging, storage and transport

## 3.1 Delivery status

The machine is supplied completely pre-assembled. The corresponding operating fluids (e.g. refrigerant) are already contained.

## 3.2 Packaging and transport

After unwrapping the machine, keep the original packaging if possible. If the machine has to be dispatched (e.g. return for repair), the original packaging should be used if possible. Please indicate the position of the machine within the packaging on the outside of the packaging. („↑Top ↑“)

If the machine has to be dispatched or relocated, please also note the instructions in the previous sections.

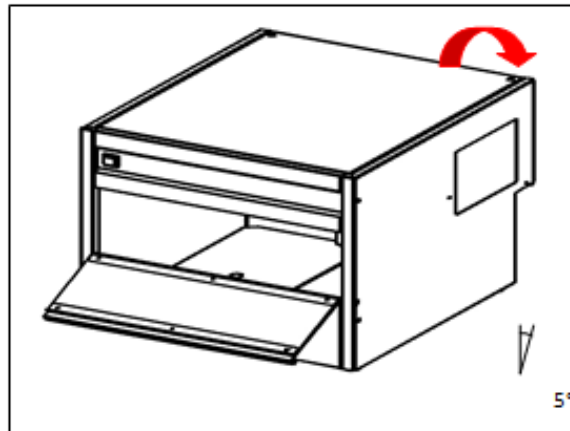
Before packing the machine, please remove the water and the ice completely out of the machine.

### ADVICE:

In order to completely empty the water from the ice production trough, switch the machine to Position "Produktion aus/off" at the production switch. If ice cubes are present on the evaporator fingers, please wait until these detach of their own accord and fall into the storage container. Now remove the ice cubes from the storage container and wipe out the container with a cloth in order to remove residual moisture. Close off the water supply, pull out the power plug and separate all hose connections.

**IMPORTANT:**

If the icemaker is transported, in order to make sure that any water rest still inside it, tilt the icemaker rearward, so that the water can be fully evacuated.

**!! WARNING**

Don't grip in an open, in service icemaker! There is the danger, due to the movements of the tub, that will cause injuries due to arm pinching.

### 3.3 Storage

If your machine is not immediately installed or commissioned after delivery or relocation, it should be stored in a dry place and at temperatures above freezing.

## 4. Technical data and machine description

### 4.1 Identification

The nameplate can be found on the inside of the machine on the separate wall between the ice preparation system and the refrigeration assembly. A further nameplate is situated on the left side in the storage bin.

The CE mark is located at the front of the ice cube maker.

The information provided on the identification plate matches the machine specification (see page 3)

### 4.2 Noise level

The continuous sound pressure level emitted by the machine is < 70 dB(A).

Depending on local conditions, higher sound pressure levels may occur.

### 4.3 Technical data and operating conditions W19 L,LE,W

Model	W19 L	W19 LE	W19 W
-------	-------	--------	-------

#### General data

Machine dimensions -excl.feet- <i>H x B x T (mm)</i>	545 x 410 x 545	595 x 500 x 545	545 x 410 x 545
Adjustable feet (mm)	10-25		
Weight (kg)	41		
Cooling	Air cooled		Water cooled
Refrigerant	R 290(GWP-value: 3)		

#### Production data

Production (kg per day)	approx. 22		
Storage (kg)	approx. 7		
Water consumption of ice making (Liter per kg ice)	approx. 3,3		
Water consumption cooling system (Liter per kg ice)	-	-	approx. 6,6

#### Power supply

Voltrage	230 V ~ / 50 Hz		
Power consumption	0,18 kW		
Fuse(provided by customer)	10 A		
Length of connection cable	approx. 2,0 m		

#### Water supply

Pressure	2 - 6 bar		
Temperature	5°C-25°C		
Water hardness	max. 25 °dH *)		max. 15 °dH *)
Water inlet			
Device connection-Ø	¾" –male thread		
hose -Ø / -length	DN 8 (inkl. 2x ¾" –female thread) / about. 1,5 m		
Water outlet			
Device connection -Ø	20 mm		
hose -Ø / -length	DN 20 / about. 1,4 m		
Cooling water outlet			
Device connection -Ø	-	-	10 mm
hose -Ø / -length	-	-	DN 10 / about. 1,4 m

#### Environmental conditions

Temperature	10-40°C		
Installation position	Firm surface, good ventilation		
Installation height	At least 10 cm above outlet pipe		

The installation surface must be suitable for the weight of the machine

\*)if the water hardness exceeds the maximum value, the use of a softener is recommended.

## 4.4 Technical data and operating conditions W29 L,LE

Model	W29 L	W29 LE
-------	-------	--------

### General data

Machine dimensions -excl.feet- <i>H x B x T (mm)</i>	665 x 510 x 600	715 x 600 x 600
Adjustable feet (mm)	10-25	
Weight (kg)	52	56
Cooling	Air cooled	
Refrigerant	R 290 (GWP-Value: 3)	

### Production data

Production (kg per day)	approx. 22
Storage (kg)	approx. 7
Water consumption of ice making (Liter per kg ice)	approx. 3,3

### Power supply

Voltrage	230 V ~ / 50 Hz
Power consumption	0,18 kW
Fuse(provided by customer)	10 A
Length of connection cable	approx. 2,0 m

### Water supply

Pressure	2 - 6 bar
Temperature	5°C-25°C
Water hardness	max. 25 °dH *)
Water inlet	
Device connection-Ø	¾" –male thread
hose -Ø / -length	DN 8 (inkl. 2x ¾" –female thread) / about. 1,5 m
Water outlet	
Device connection -Ø	20 mm
hose -Ø / -length	DN 20 / about. 1,4 m

### Environmental conditions

Temperature	10-40°C
Installation position	Firm surface, good ventilation
Installation height	At least 10 cm above outlet pipe

The installation surface must be suitable for the weight of the machine

\*)if the water hardness exceeds the maximum value, the use of a softener is recommended.



## 4.5 Technical data and operating conditions W49 L,LE

Model	W49 L	W49 LE
-------	-------	--------

### General data

Machine dimensions -excl.feet- <i>H x B x T (mm)</i>	665 x 510 x 600	715 x 600 x 600
Adjustable feet (mm)	10-25	
Weight (kg)	52	57
Cooling	Air cooled	
Refrigerant	R 290 (GWP- Value: 3)	

### Production data

Production (kg per day)	approx. 46
Storage (kg)	approx. 15
Water consumption of ice making (Liter per kg ice)	approx. 2,7

### Power supply

Voltage	230 V ~ / 50 Hz
Power consumption	0,31 kW
Fuse(provided by customer)	10 A
Length of connection cable	approx. 2,0 m

### Water supply

Pressure	2 - 6 bar
Temperature	5°C – 25°C
Water hardness	max. 25 °dH *)
Water inlet	
Device connection-Ø	¾" –male thread
hose -Ø / -length	DN 8 (inkl. 2x ¾" –female thread) / about. 1,5 m
Water outlet	
Device connection -Ø	20 mm
hose -Ø / -length	DN 20 / about. 1,4 m

### Environmental conditions

Temperature	10-40°C
Installation position	Firm surface, good ventilation
Installation height	At least 10 cm above outlet pipe

The installation surface must be suitable for the weight of the machine

\*)if the water hardness exceeds the maximum value, the use of a softener is recommended.

## 5. Installation and commissioning

### **! CAUTION**

**When working on or inside the machine, note that the sheet metal parts used are sometimes sharp-edged and you can injure yourself. Wear suitable protective gloves!**

Follow the instructions below during assembly and installation to ensure optimum functioning of the ice cube maker:

### 5.1 Assembly

Make sure that the installation site is firm and level and that there is good ventilation.

The installation area must withstand the weight loads.

The installation height should be at least 100 mm above the drain or funnel siphon.

Do not sit or stand on the ice maker! Do not place any objects on the device!

Do not lift the ice maker by the ice removal flap!

#### **ADVICE:**

Under certain environmental conditions (e.g. high ambient temperature and / or high air humidity) condensation can form in the area of the ice maker.

The ice cube maker must not be operated in the following environments:

- atmosphere subject to explosion hazard,
- toxic atmosphere,
- damp rooms.

Direct heat sources such as ovens, dishwashers etc. will impair the performance of the ice cube maker and increase the cleaning effort and energy consumption.

### **! CAUTION**

**Always handle the box or the unpacked device or the individual modules in pairs!**

**5.1.1** Unpack the machine after delivery. (Please keep the packaging in case you have to return the machine for servicing.) Prior to installation, please remove the white protective foil from the covering panels.

**5.1.2** The device should be positioned absolutely level. Use the adjustable feet for proper alignment (see Fig. 5.1.2). Then create a slight slope towards the back by setting a height difference of no more than 5 mm between the front and rear feet. **Do not alter the horizontal alignment across the width of the device!**

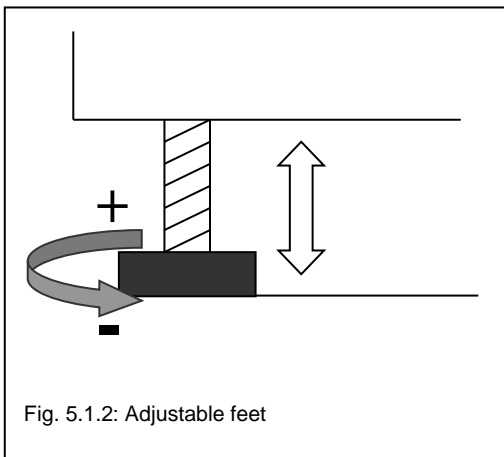
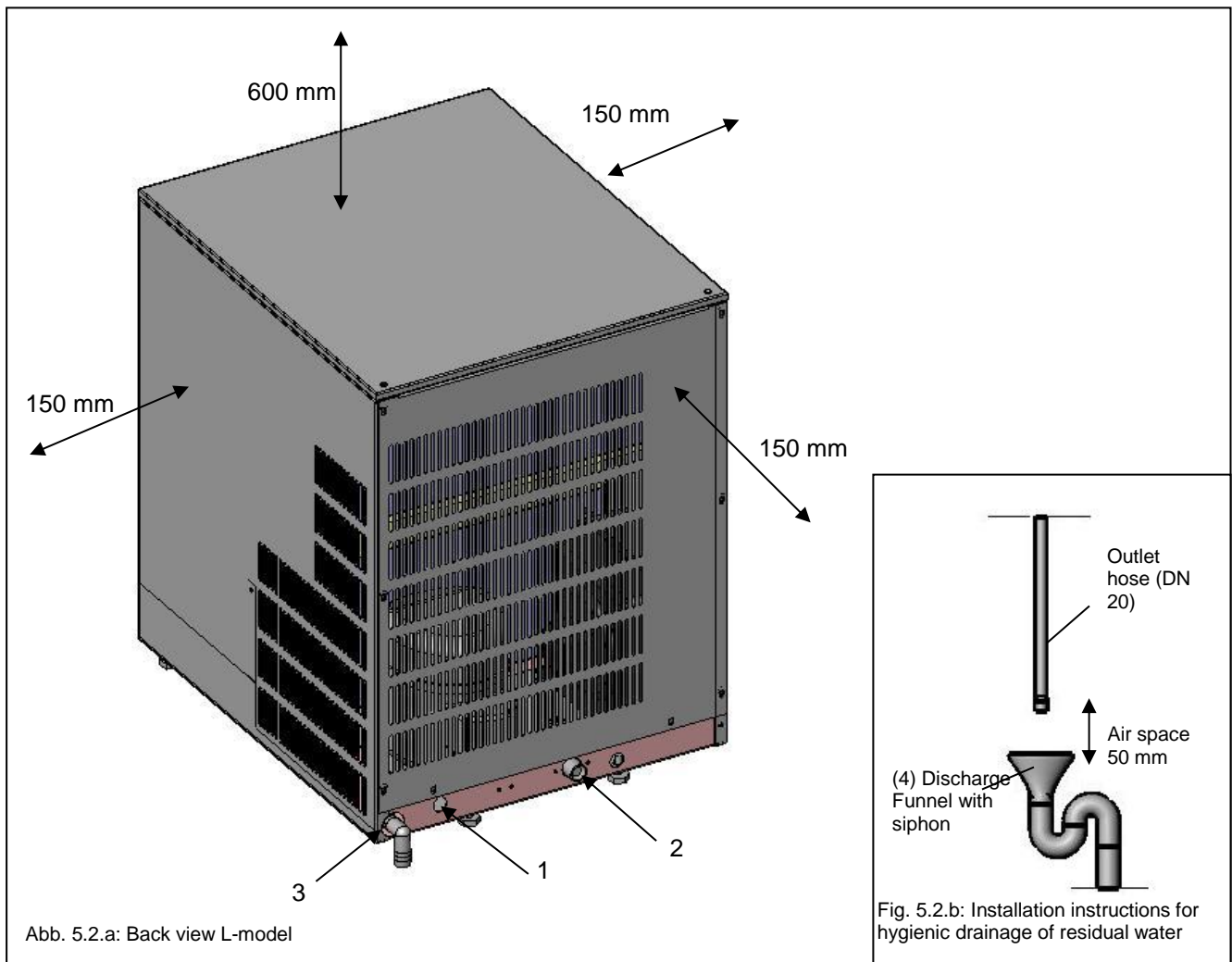


Fig. 5.1.2: Adjustable feet

## 5.2 Installation air-cooled units (version L)



To ensure safe operation, in air-cooled units a minimum distance to walls on all sides and at the top has to be adhered to (see Fig. 5.2.a).

The warm air generated in air-cooled units must be able to escape upwards without obstruction, because otherwise there is a risk of an air short circuit.

### **IMPORTANT:**

If an air-cooled ice cube maker is installed in a small, enclosed room, it is important to ensure adequate air circulation (fresh air supply).

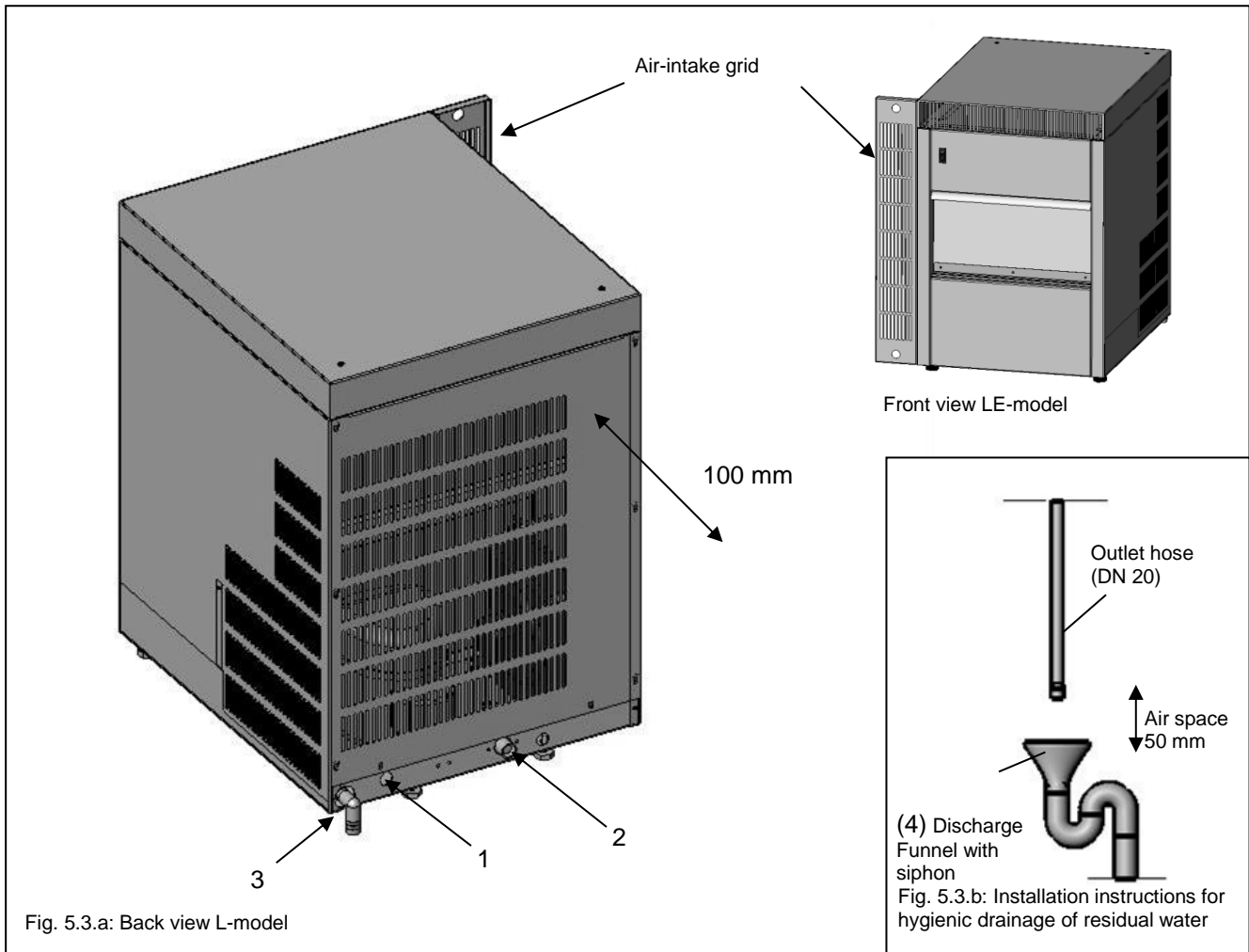
- Please connect the enclosed inlet hose (DN 8;  $\frac{3}{4}$ "-screwing) with the water inlet (2) and with the water tap (cold water-/ fresh water inlet). Make sure that the rubber sealing is well in place.
- Please connect the enclosed outlet hose (DN 20) with the residual water outlet (3), then run the water drain tube to the waste water system. **Ensure that the tube has a continuous gradient and no bends.** Without adequate gradient of the drain tube, the storage container may overflow and cause water damage.

### **IMPORTANT:**

**For hygienic reasons, the outlet hose must not be connected directly to the (4) waste water system (see Fig. 5.2.b).**

- Insert the power plug (1) into the socket.

## 5.3 Installation air cooled, built-in units (version LE)



Air-cooled, built-in type ice cube makers can be installed without taking into account the minimum distances. However there should be distance to the wall from the back side of the machine in order to have enough space for the connection tubes (see Fig. 5.3.a).

Before installation please hook in the enclosed lateral air-inlet grille (see Fig. 5.3.a) at the right machine side into the designated holes from above downwards.

### **IMPORTANT:**

When the device is pushed back in, the water drain tube may become bent or kinked, thus preventing draining of the water. Please keep an eye on the tube during re-assembly.

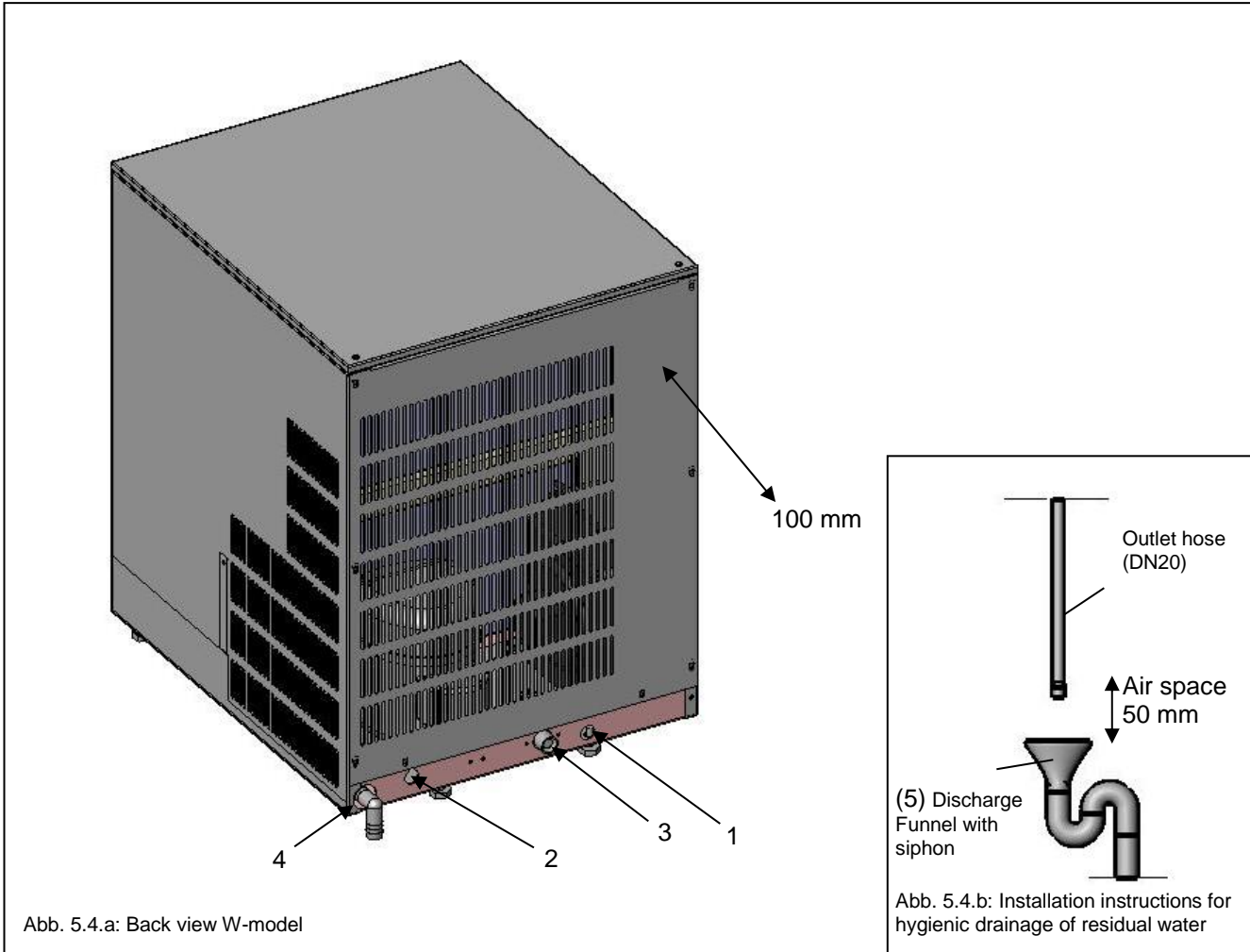
- Please connect the enclosed inlet hose (DN 8; 3/4"-screwing) with the water inlet (2) and with the water tab (cold water-/ fresh water inlet). Make sure that the rubber sealing is well in place.
- Please connect the enclosed outlet hose (DN 20) with the residual water outlet (3), then run the water drain tube to the waste water system. **Ensure that the tube has a continuous gradient and no bends.** Without adequate gradient of the drain tube, the storage container may overflow and cause water damage

### **IMPORTANT:**

**For hygienic reasons, the outlet hose must not be connected directly to the (4) waste water system (see Fig. 5.3.b).**

- Insert the power plug (1) into the socket.

## 5.4 Installation water cooled units (version W)



Water-cooled ice cube makers can be installed without taking into account the minimum distances and without provision for air circulation. However there should be distance to the wall from the back side of the machine in order to have enough space for the connection tubes (see Fig. 5.4.a).

### **IMPORTANT:**

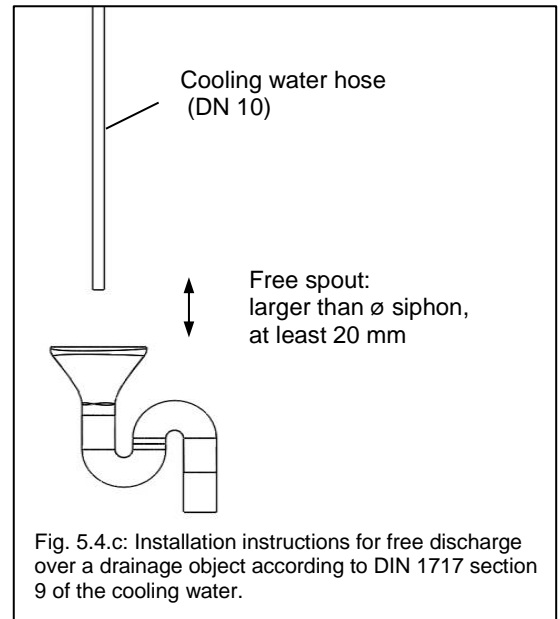
When the device is pushed back in, the water drain tube may become bent or kinked, thus preventing draining of the water. Please keep an eye on the tube during re-assembly.

- Please connect the enclosed inlet hose (DN 8; 3/4"-screwing) with the water inlet (3) and with the water tab (cold water-/ fresh water inlet). Make sure that the rubber sealing is well in place.
- Please connect the enclosed outlet hose (DN 20) with the residual water outlet (5), then run the water drain tube to the waste water system. Ensure that the tube has a continuous gradient and no bends. Without adequate gradient of the drain tube, the storage container may overflow and cause water damage
- Please connect the enclosed outlet hose (DN 10) with the cooling water outlet (1), then run the cooling water drain tube to the waste water system. Ensure that the tube has a continuous gradient and no bends.

### **IMPORTANT:**

For hygienic reasons, the outlet hoses must not be connected directly to the (5) waste water system (see Fig. 5.4.b).

- Attach the cooling water hose (DN 10) to the cooling water connection (1) of the machine and route it to the sewage network. A free outlet according to DIN EN 1717 section 9 must be established, regardless of whether the siphon connection is higher or lower than the connection to the machine. Ideally, the siphon with inlet funnel (on site) is prepared as a floor drain (see Fig. 5.4.c).
- Insert the power plug **(2)** into the socket.



**Important installation information for water-cooled models:**

This device has DVGW approval!

To avoid contamination of the drinking water due to backflow, the cooling water hose with free outlet according to DIN EN 1717, Section 9 must be connected to the drainage line.

DIN EN 1717, Section 9: Free discharge over a drainage object

The free outlet over a drainage object must be completely separated or through ventilation openings.

Failure to comply with the requirements described in Section 9 will invalidate the DVGW approval!

## 5.3 Pre-commissioning check

Prior to **first** commissioning and after prolonged periods of non-operation (e.g. company holiday or transport) the ice cube maker should be **cleaned** (see chapter 7.1), and checked and its proper function testified by a specialist.

## 5.4 Commissioning

Open the water shut-off valve and start the ice cube maker (switch the production switch in position “Produktion ein/on”). Ice cube production starts automatically.

### **! CAUTION**

**The ice made from the first cycle of production is not adequate for consumption. And must be evacuated from the storage unit.**

## 5.5 Functions of the production switch

The production switch on the front side of the ice cube maker fulfils several functions, which are relevant for operation and also for service, interruptions to operation and for cleaning. The individual functions can be taken from the following description:



### **Position ein/on:**

Setting the production switch to Position “Produktion ein/on”, starts ice cube production automatically (if the power plug is inserted). The ice cube maker generates ice cubes until the storage container is full. The level of ice cubes in the container is automatically regulated by means of a thermostat. When the maximum filling level is reached in the storage container, ice cube production ends automatically and starts again automatically after the desired number of ice cubes have been removed.

### **Position Service:**

This position of the production switch allows the position of the ice cube water trough to be varied. **This switch position is only needed by trained service personnel in order to carry out maintenance and repair work.** The switch position is without significance for operation of the ice cube maker (start or interruption of ice cube production) and for routine cleaning by the operator.

### **Position Aus/Off:**

During pauses in operation which last more than 2-3 days, the ice cube maker should be taken out of operation as a matter of course **CAUTION: power voltage is still connected!** This allows you to save electricity and water. In addition, the residual water from the last ice cube preparation process should be completely emptied out of the trough. This is strongly recommended for reasons of hygiene during periods when the equipment is not in operation.

When cleaning the ice cube maker (in particular the trough and the water level sensor), switch position “Produktion aus/off” should also be selected. This makes access to the trough easier and enables faster and more effective cleaning (see Cleaning Instruction, chapter 7.1.1).

The Ice production can be always at any time interrupted. The interruption of the ice making process is also to be avoided if can be.

## 6. Operation

### 6.1 Operating principle

At the start of the ice-making process, the trough is filled with water via the fresh water supply tube. An electronic water level control device ensures that only the actually required amount of water is supplied.

Once the trough is filled, it is set in motion by the trough motor. This generates a controlled wave movement of the water.

The evaporator is located above the trough, with 'evaporator fingers' reaching into the trough. The water freezes on the 'evaporator fingers' that are cooled by the refrigerant, causing ice cubes to form.

The wave movement causes only water molecules to adhere to the 'evaporator fingers', while minerals (e.g. lime) and contaminants remain in the water residue. This ensures that the ice cubes are clear, even at higher degree water of hardness.

The ice thickness motor continuously measures the ice thickness. Once the factory-set ice cube size is reached, the ice-making process is terminated (please see chapter 6.2 regarding the size of the ice cubes).

The unused water is fed into the drain via a separate channel by tilting the trough. This ensures that contact with the ice cubes already produced is avoided, so that the cubes remain hygienically clean.

The automatically initiated defrosting phase causes the ice cubes to be separated from the evaporator, so that they fall into the storage container. Once all ice cubes have been separated, the trough returns to its original position below the 'evaporator fingers'.

A new ice-making process commences. This procedure is repeated until the storage container is full.

Once the storage container is full, the device switches off automatically. It automatically switches back on again once a sufficient number of ice cubes has been removed from the storage container.

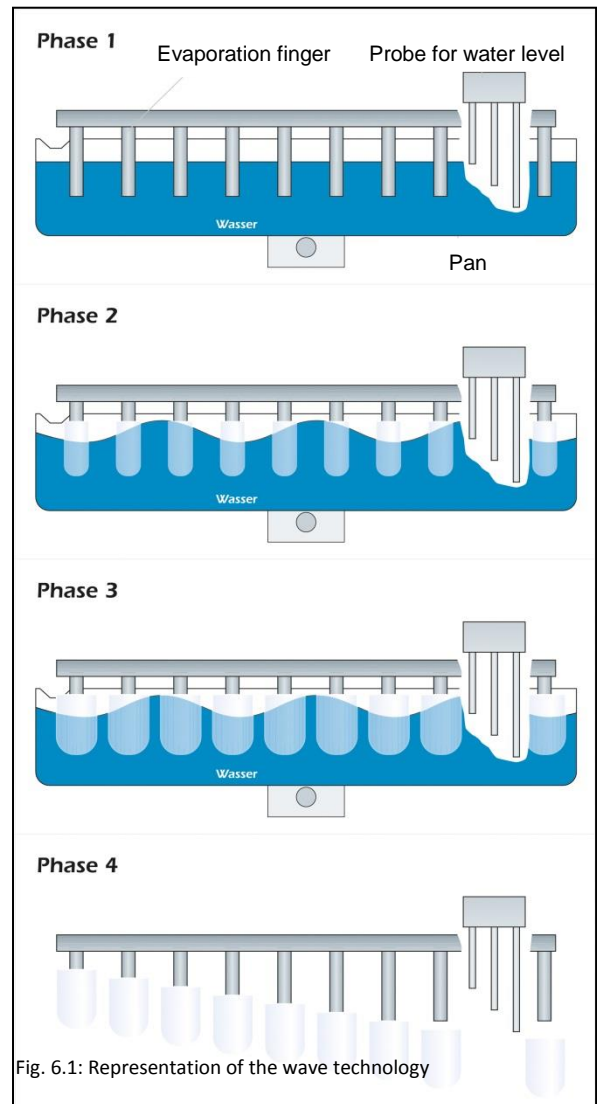


Fig. 6.1: Representation of the wave technology

**NOTE:** In case of longer production breaks (e.g. Holidays), it is recommended that you switch off (Position "Produktion aus/off") the machine (see chapter 5.7) for hygienic reasons (automatic emptying of residual humidity of the production trough) and for cost saving reasons (water and electricity). The automatically initiated defrosting phase causes the ice cubes to be separated from the evaporator, so that they fall into the storage container. Once all ice cubes have been separated, the trough returns to its original position below the 'evaporator fingers'.



## 6.2 Height and thickness of the ice cubes

The height and thickness of the ice cubes produced depends on the water level in the trough and on the ice thickness motor setting. The water level is controlled electronically via the water level sensor.

The ice thickness motor checks the ice thickness once every minute. Once the set ice thickness has been reached, the ice thickness motor triggers the ice thickness limit switch, thus initiating the defrosting phase. The height and thickness of the ice cubes can be modified by adjusting the water level sensor and the ice thickness limit switch (see chapter 6.3 and 6.4).

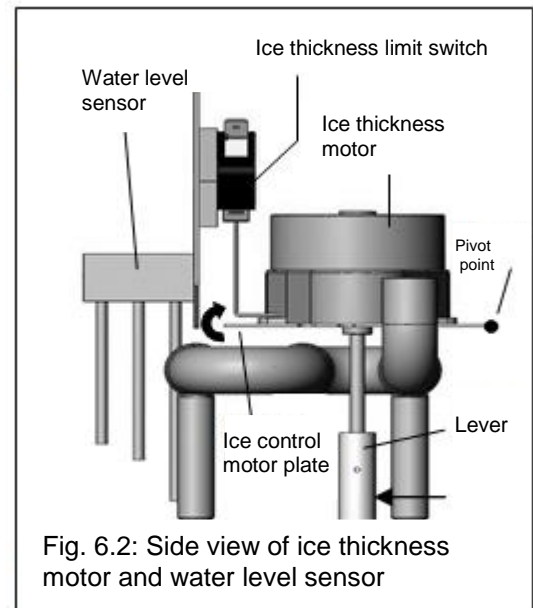


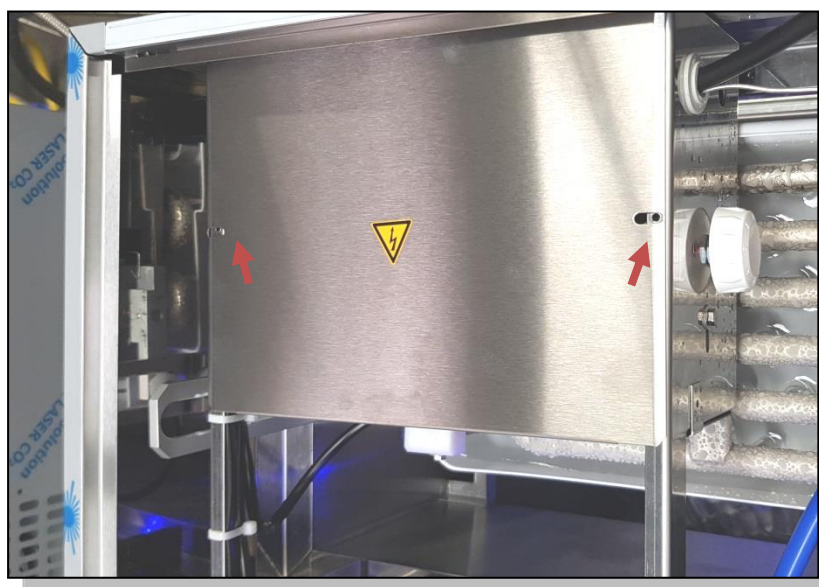
Fig. 6.2: Side view of ice thickness motor and water level sensor

### **IMPORTANT:**

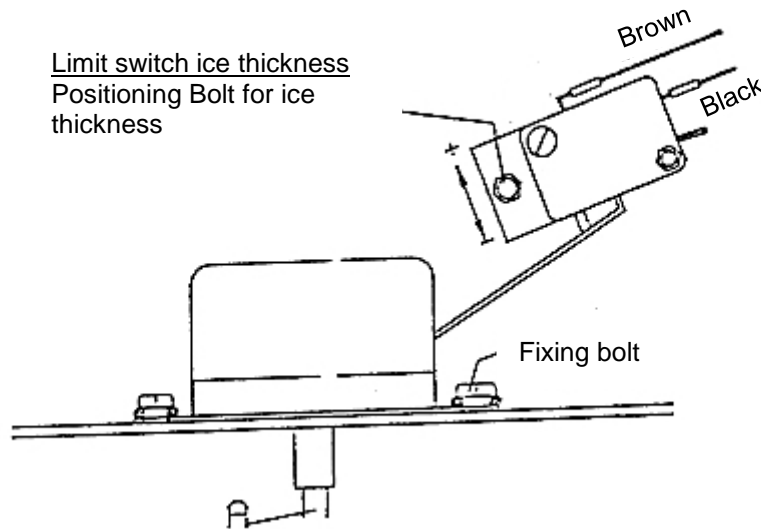
Always adjust the ice thickness after the ***third*** ice production cycle. Only then does the machine stabilize its ice production.

## 6.3 Setting the ice cube thickness

1. Switch off the machine at the production switch (Position "Produktion aus/off") and pull the power plug. Remove the machine cover and the cover of the technical equipment box (marked with a flash symbol).



2. Release the left locking screw at the ice thickness limit switch.

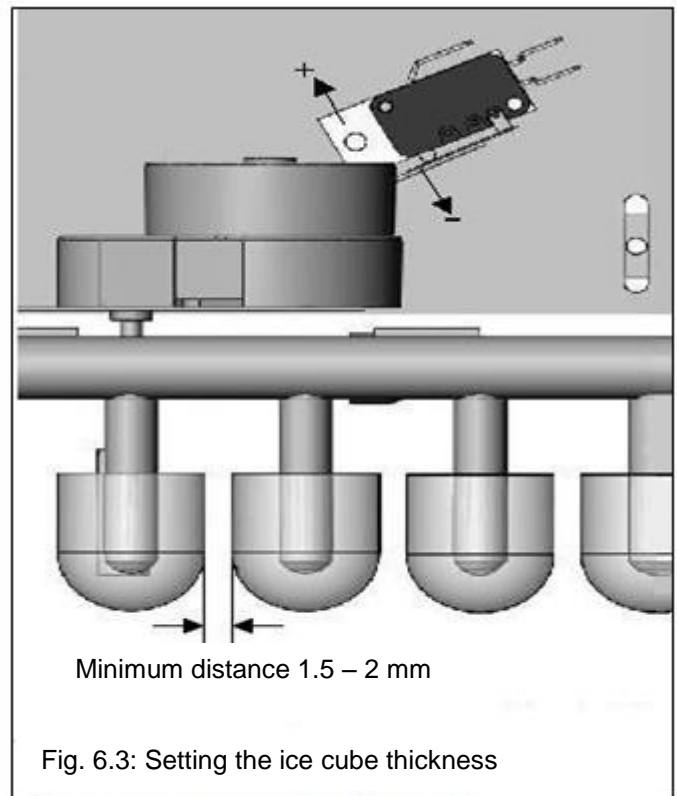


3. Change the position of the ice thickness limit switch:

- + Move upwards → thicker cubes
- Move downwards → thinner cubes

4. Tighten the screw, insert the power plug and switch on the machine (Position “Produktion ein/on”) and monitor a production cycle.

5. Once the required ice thickness is reached, switch off the machine (Position “Produktion aus/off”) and pull the power plug. Replace the electrics box and housing covers and fasten the screws. Re-start the machine.



**IMPORTANT:**

At the maximum setting, ensure that a minimum distance of approx. 1.5 to 2 mm remains between the individual finished ice cubes (see Fig. 6.3). Otherwise there is a risk of the machine producing an ice plate, which would lead to malfunction.

## 6.4 Setting of the ice cube height

1. Switch off the machine at the production switch (Position “Produktion aus/off”) and pull the power plug. Remove the machine cover and the cover of the technical equipment box (marked with a flash symbol).
2. Release the fixing screw of the water level sensor.



3. Change the position of the water level sensor

Move upwards → longer ice cubes

Move downwards → shorter ice cubes

4. Tighten the screw, insert the power plug and switch on the machine (Position “Produktion ein/on”) and monitor a production cycle.

5. Switch off the machine (Position “Produktion aus/off”) and pull the power plug once the required ice cube height is reached. Replace the electrics box and housing cover and tighten the screws. Re-start the machine.

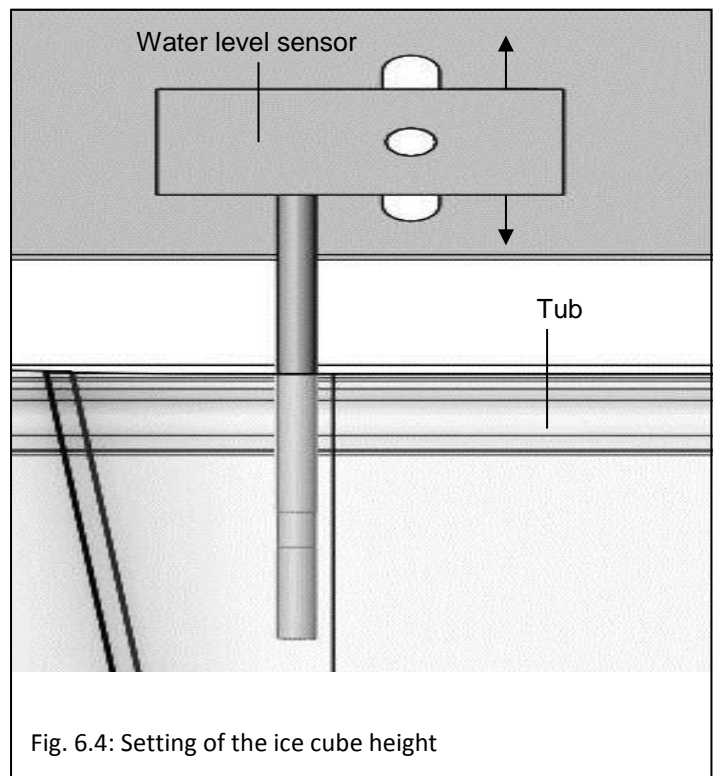


Fig. 6.4: Setting of the ice cube height

### **IMPORTANT:**

At the maximum setting of the water level sensor, ensure that no water spills over the edge of the trough during the production cycle (during trough movement).

## 7. Care, maintenance and trouble shooting

(Also see service video capitel 10. or QR code)

You can find a tutorial on our website



### 7.1 Dealing with WESSAMAT special cleaner

(See special cleaner documents)

**!! WARNING**

**Wessamat special cleaner can cause skin or severe eye irritation, so it is important to wear protective gloves, protective clothing, eye protection and face protection when cleaning!**

**IF IN EYES:** Rinse cautiously with water for a few minutes. Remove contact lenses, if possible. Continue rinsing. Immediately call doctor. Take off contaminated clothing and wash before re-use. If swallowed accidentally, rinse mouth and drink plenty of water. Do not induce vomiting. See a doctor!

Keep the cleaner out of the reach of children! Observe the cleaning instructions and notes described in chapter 7.2 when using! Also note the safety data sheet supplied with the cleaner!

## 7.2 Cleaning

(Also see service video capitel 10. or QR code)

In order to ensure faultless and hygienic operation of the machine, it should be cleaned and checked regularly depending on local conditions.

**IMPORTANT:**

For effective cleaning and disinfecting, and for quick and lasting removal of deposits (lime, rust, iron, manganese) we recommend using the ready-to-use special cleaner from WESSAMAT. It can be ordered from specialised dealers or directly from WESSAMAT.

**! CAUTION**

**Before cleaning, completely remove the remaining ice that is in the storage container. If necessary, wait until the ice cubes on the evaporator fingers have fallen off. Ice intended for consumption must not come into contact with the cleaning agent.**

**!! WARNING**

**Do not reach into the open, switched on machine! There is a risk that injuries to the hand may result from being pinched by movements of the tub.**

**!! WARNING**

**During cleaning, make sure that neither cleaner nor water comes into contact with electrical components.**



## 7.2.1 Cleaning the trough and the water level sensor:

(Also see service video capitel 10. QR code)

6. Switch off the machine at the production switch (Position "Produktion aus/off) and pull the power plug(see capitel 2.3).
7. Remove any ice remaining in the storage container. Ice for consumption must not come into contact with the detergent.
8. Adequately wet a clean sponge or cloth with WESSAMAT special cleaner and wipe the vertically positioned trough by reaching through the storage container. Repeat this procedure several times. Keep wetting the sponge or cloth with WESSAMAT special cleaner as required. Allow a few minutes for the special cleaner to act.
9. Immerse the sponge or cloth in soap water and wipe the trough in order to neutralise the special cleaner.
10. Clean the trough with clear water. Use a clean sponge or cloth. In case of persistent soiling and deposits, this procedure (3.-5.) has to be repeated several times.
8. Then clean the water level sensor. To do this, clean the three vertical sensors from below with a normal sponge and thereby remove any limescale deposits
9. Plug in the socket and put the machine back into operation at the production switch ("Production on / on" position). Then clean the storage container! See the following chapter

**IMPORTANT:**

Almost all cleaners contain acids which can cause corrosion. Therefore, all parts that have been treated with cleaner must be rinsed thoroughly.

## 7.2.2 Cleaning the storage container:

(Also see service video capitel 10. QR code)

If chapter 7.2.1 has already been carried out, continue with point 3.

1. Start up the ice cube maker by switching on the production switch (Position "Produktion ein/on").
2. Switch off the machine at the production switch (Position "Produktion aus/off").
3. Remove any ice remaining in the storage container. Ice intended for consumption must not come into contact with the detergent!
4. Remove the metal plate inserts for draining the condensation water from the storage container.
5. Thoroughly spray the storage container and the metal plate inserts with WESSAMAT special cleaner and allow a few minutes for the cleaner to act.
6. Rinse the storage container and the metal plate inserts with clear water in order to remove the special cleaner and dissolved deposits. Neutralise the remaining special cleaner residues with soap water. A sponge or cloth may be used for this purpose.

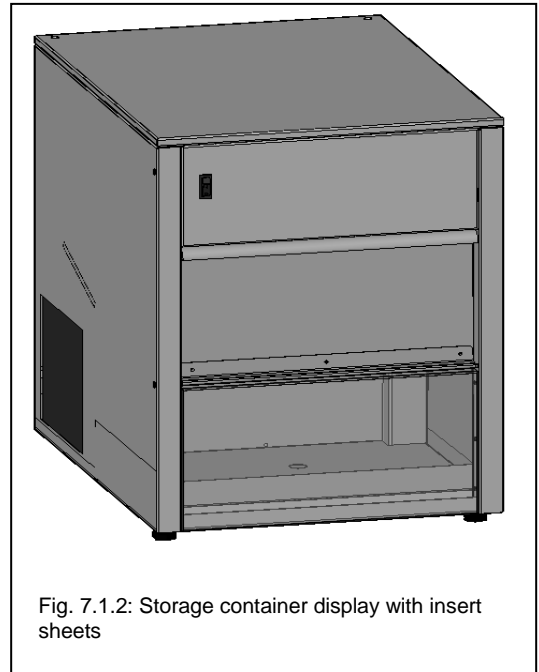


Fig. 7.1.2: Storage container display with insert sheets

7. Plug in the socket
8. Place the metal plate inserts into the storage container.

### **IMPORTANT:**

Almost all cleaners contain acids which can cause corrosion. Therefore, all stainless steel parts that have been treated with cleaner must be rinsed thoroughly.

### **! CAUTION**

The first two to three ice drops should be removed from the storage container after cleaning. There is a risk that this ice may contain residues of cleaning agents and therefore it is not suitable for consumption.

### 7.2.3 Cleaning the condenser fins:

(Also see service video capitel 10. QR code)  
(air-cooled units only)

**! CAUTION**

**The condenser fins are sharp-edged, which could lead to injuries. Please wear suitable protective gloves!**

**a. Air-cooled, free standing units (version L)**

5. Switch off the machine at the production switch (Position "Produktion aus/off").
6. Loosen dirt particles, dust and fluff that may have deposited on the condenser fins using a brush with coarse bristles (**not a metal brush!**). For persistent deposits on the fins, use compressed air. Then use a vacuum cleaner to remove the dust.
7. Spray grease deposits (particularly when the machine is located in kitchen areas) with a fat-dissolving cleaning solution, allow some time to act, then rinse with warm water (ensure that cleaning solution or water do not come into contact with electrical components). Blow-dry the condenser fins with compressed air (if very wet) or rub dry with a cloth.
8. Switch on the machine on the production switch (Position "Produktion ein/on").

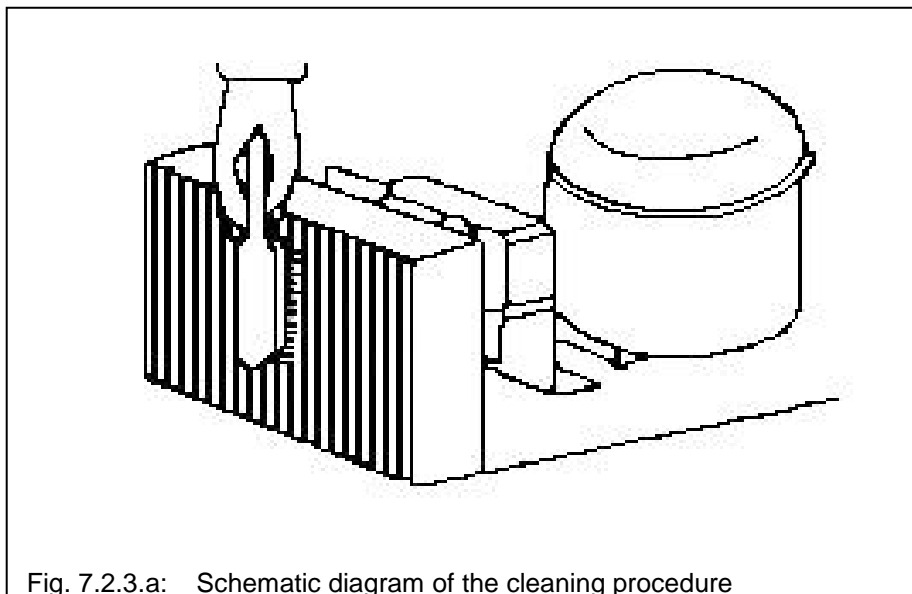


Fig. 7.2.3.a: Schematic diagram of the cleaning procedure



**b. Air-cooled, built-in units (version LE)**

1. Switch off the machine at the production switch (Position "Produktion aus/off").
2. Lift the air-inlet grille on the side and remove towards the front. The air intake duct is now accessible, and the condenser fins can be cleaned.
3. Loosen dirt particles, dust and fluff using a brush with coarse bristles (**not a metal brush!**) and remove using a vacuum cleaner.
4. Remove the filter fleece from the air intake grille and brush thoroughly. In case of strong contamination, e.g. grease deposits, wash out the filter fleece in warm water with fat-dissolving rinsing solution and dry prior to reinstallation.

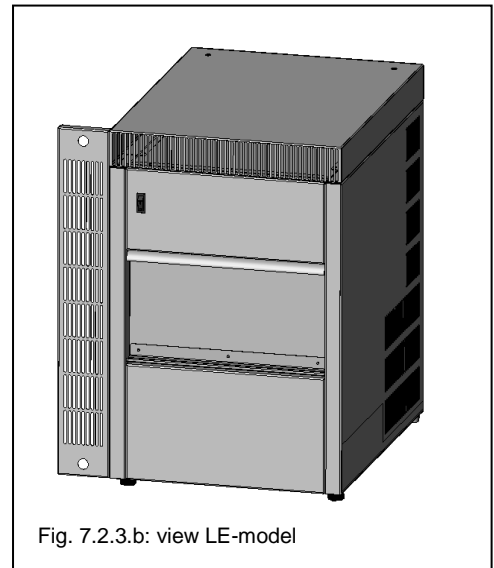


Fig. 7.2.3.b: view LE-model

5. Insert the air intake grille and start up the machine (Position "Produktion ein/on").

**ADVICE:**

If the condenser fins are heavily soiled, the machine must be removed. Switch off the production switch (Position "Produktion aus/off"), pull out the machine towards the front, pull the power plug and clean the fins with compressed air. Then follow the cleaning instructions as described above.

**! CAUTION**

**When the device is pushed in, it may happen that the drain hose rises or kinks, thereby preventing water drainage. Please note when reinstalling!**

If you have any further questions about cleaning, please contact your specialist dealer or the WESSAMAT service.

## 7.3 Maintenance

Regularly (approx. once a month) check the water supply tube and water drain tube for leaks and adequate slope.

For water-cooled machines, the cooling water controller should be checked regularly for proper function, because failure of the cooling water controller to close or close fully will lead to increased water consumption and therefore higher operating costs. The condensation temperature should be 30°C. With the machine switched off, no water should emerge from the cooling water drain tube. Built-in machines may have to be removed for this purpose.

During reinstallation, prevent bending or kinking of the drain tube or the cooling water drain tube, so that the water can drain freely!

The position of the limit switch must also always be observed because it can easily move. The following illustration shows how the two limit switches should be positioned.

The upper limit switch above - perpendicular to the floor surface.  
The lower limit switch below - horizontal to the floor surface

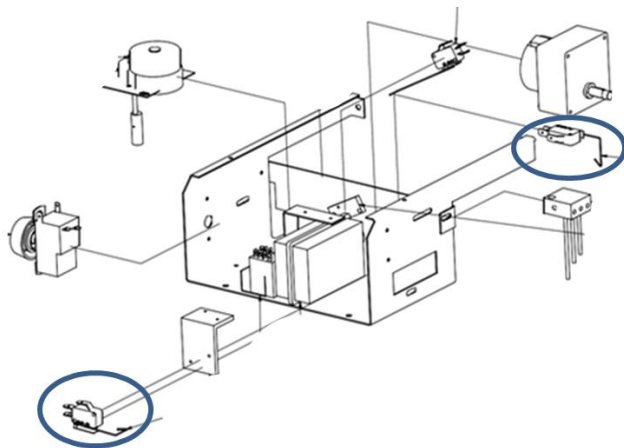


Fig 7.3.1: Section of the exploded view of the upper part of the ice maker



### **IMPORTANT:**

**Other maintenance work should only be carried out by authorised WESSAMAT service technician or service staff from authorised specialised dealers!**

The frequency of maintenance depends on the place of installation and the water quality (e.g. water hardness, contaminants etc.). Maintenance schedules therefore have to be determined individually and can either be agreed jointly or recommended by your specialist dealer



## 7.4 Trouble shooting

Troubleshooting should only be carried out by a specialist or by service staff from an authorised WESSAMAT specialist dealer.

Fault	Cause	Trouble shooting measures
<p>Machine produces an ice plate</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ice thickness motor faulty, gearing no longer rotating</li> <li>2. Defective ice thickness limit switch (limit contacts are stuck or oxidised)</li> <li>3. Tilting motor faulty (trough does no longer tilt)</li> <li>4. Water level too high (water in the trough touches the horizontal evaporator tubes)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace ice thickness motor</li> <li>2. Replace ice thickness limit switch</li> <li>3. Replace tilting motor</li> <li>4. Water level sensor soiled - clean or readjust probe</li> </ol> <p style="text-align: center;">➔ ice thickness motor</p> 
<p>- Tub only tilts approximately one third or not at all, and ice cubes are not discharged</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The direction of rotation of the tilting motor changes under load</li> <li>2. Tilting motor is faulty</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace capacitor</li> <li>2. Replace tilting motor</li> </ol>
<p>- Tub tilts fully (contact with limit switch is made) but immediately returns to original position</p>	<p>Hot gas phase is too short</p>	<p>Check defrosting thermostat (switch point at +17°C). Readjust the defrosting thermostat accordingly or replace it.</p> <p style="text-align: center;">➔ defrosting thermostat</p> 

<p>- Storage container is overfilled with ice cubes</p>	<p>Storage container thermostat does not switch off</p>	<p>Readjust storage container thermostat, replace if necessary</p>
<p>- Tub tilts fully, ice cubes are discharged, but trough no longer returns into original position</p>	<p>1. Defrosting thermostat does not transfer voltage to tilting motor  2. Tilting motor faulty</p>	<p>1. Readjust defrosting thermostat (set to +17°C) or replace  2. Replace tilting motor 2</p> <div style="text-align: center;"> <p>→ defrosting thermostat      → tilting motor</p> </div>
<p>Tub tilts fully (contact with limit switch is made) but immediately returns to original position</p>	<p>Mechanical or electrical fault at hot gas valve</p>	<p>Replace hot gas valve</p>
<p>Ice cube maker not working despite production switched on</p>	<p>1. Machine receives no voltage from power supply  2. Storage container is full (storage container thermostat has switched off)  3. Storage container thermostat switches off before storage container is full.  4. Ambient temperature too low  5. Production switch of the ice cube maker is faulty  6. Production switch in wrong position "Service" or "Produktion aus/off".</p>	<p>1. Check socket  2. The ice cube maker will automatically continue producing ice once a sufficient quantity of ice has been removed from the storage container. 3. Readjust storage container thermostat, or replace if necessary  4. Increase ambient temperature, or relocated device if necessary 5. Replace production switch  6. Set production switch to position "Produktion ein/on".</p>

<p>Ice cubes stick to each other during the ice-making process</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ice thickness motor switches too late</li> <li>2. Leak(s) in the cooling system (ice maker has insufficient refrigerant)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Readjust ice thickness motor(see also capitel 6.3)</li> <li>2. Locate leak(s), rectify and top up refrigerant</li> </ol>
<p>Machine runs, but does not produce ice</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leak(s) in the cooling system</li> <li>2. Compressor faulty</li> <li>3. Hot gas valve faulty (valve no longer closes)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Locate and rectify leak(s) in the cooling system</li> <li>2. Replace compressor</li> <li>3. Replace hot gas valve</li> </ol>
<p>Ice cube maker not running despite power plug switched on / safety switch ('Pressostat') has triggered</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Condenser is soiled</li> <li>2. In water-cooled machines, the water supply may be interrupted</li> <li>3. In water-cooled machines, the condenser or cooling water controller scaled (lime).</li> <li>4. Insufficient air circulation for air-cooled machines</li> <li>5. Fan no longer running</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean condenser</li> <li>2. Open water supply</li> <li>3. Descale condenser or cooling water controller, or replace if necessary</li> <li>4. Check distances of the machine to the side walls and the rear, ensure ventilation according to the specification</li> <li>5. Replace fan motor</li> </ol>
<p>Tub is overfilled with water / water overflowing</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Water inlet valve does not close</li> <li>2. Probe cable(s) interrupted</li> <li>3. Fault in water sensor electronics</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace water inlet valve</li> <li>2. Measure electrical conductance of the individual cables, rectify interruption, replace probe if necessary</li> <li>3. Replace water sensor electronics</li> </ol>

<p>Ice cubes are cloudy</p>	<p>Tub motor no longer running</p>	<p>Check tub motor voltage. If voltage is present and the tub motor does not turn, replace the tub motor</p> <p>→ tub motor</p> 
<p>Ice capacity of the ice cube maker too low</p>	<p>1. Condenser is soiled</p> <p>2. Insufficient ventilation</p> <p>3. Room / ambient temperature is too high</p> <p>4. Cooling water controller not working properly</p>	<p>1. Clean condenser</p> <p>→ Clean condenser</p>  <p>2. Check specified lateral distances and ensure optimum air circulation</p> <p>3. Reduce room/ambient temperature, if necessary relocate the machine. Replace air-cooled machine with water-cooled machine if necessary</p> <p>4. Check cooling water controller, setpoint temperature +30°C, readjust or replace if necessary</p>
<p>Water spills over the edge of the tub during ice cube production</p>	<p>1. Machine is not level</p> <p>2. Tube has moved down</p> <p>3. Water level sensor is soiled</p>	<p>1. Align machine</p> <p>2. Readjust tub</p> <p>3. Clean / descale water level sensor</p>

<p>Tub is not filled with water</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Water inlet valve clogged or soiled</li> <li>2. Electrical fault in water inlet valve</li> <li>3. Water level sensor affected by a 'moisture bridge'</li> <li>4. Fault in water sensor electronics</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean pre-screen</li> <li>2. Check input voltage, replace water inlet valve if necessary</li> <li>3. Dry the water level sensor</li> <li>4. Replace water sensor electronics</li> </ol>
<p>Storage container contains water</p>	<p>Drain tube of the storage container is kinked or clogged</p>	<p>Ensure free water drainage</p>
<p>Water consumption in water-cooled machines is too high</p>	<p>Flow tub cooling water controller is too high</p>	<p>Readjust or replace cooling water controller</p>

## 8. Disposal

### 8.1 Disposal instructions

If the machine would be put out of service, please follow the instructions below for disposal:

**The refrigerant circuit of the ice cube maker contains HFC and lubricants that are harmful to water!**

The machine must therefore be disposed of properly according to the relevant environmental protection regulations. Should you have no options for proper disposal, please contact your specialist dealer or WESSAMAT directly.

## 10. Service video QR code

Hygienic installation, handling and cleaning of ice makers with wave technology



### SCAN TO WATCH

To scan this QR code, please follow the steps below:

**Android:**

1. pull the status bar
2. Tap the QR scanner button. If the function is not on the first page of the buttons, swipe left or right to display additional buttons.
3. Point the main camera at the QR code to scan it.
4. Tap on the displayed message to call up the information of the QR code.

**OS:**

1. Open the camera app from the home screen, control center, or lock screen.
2. Select the rear camera. Hold your device so that the QR code is displayed in the viewfinder in the camera app. Your device recognizes the QR code and displays a message.
3. Tap this message to open the link associated with the QR code.



Replacement of the tub

Replacement of the defrost thermostat

Replacement of ice thickness motor

Replacement of the tub motor

Hygienic installation, handling and cleaning of ice makers with wave technology

Cleaning of ice makers with wave technology



**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions d'avoir opté pour une machine à glaçons WESSAMAT de la série Top-Line. Vous avez acquis un produit à la pointe, d'une qualité et d'une puissance dont vous allez pouvoir vous rendre compte. Afin d'utiliser au maximum tous les avantages de cette machine à glaçons, nous vous prions de lire attentivement les présentes instructions d'utilisation avec les consignes qui y sont décrites, cela avant l'installation et l'exploitation de la machine. Nous n'assumons aucune garantie pour les dommages qui résulteraient du non respect des présentes instructions d'utilisation. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de succès avec votre machine à glaçons WESSAMAT.

## Consignes de sécurités dans ce manuel d'utilisation

Les consignes importantes pour votre sécurité sont spécialement baliser. Veuillez suivre attentivement ces consignes, pour évités les accidents, les blessures et les dégâts à la machine :

**PRECAUTION / ATTENTION / DANGER**

Vous signale des dangers sur votre santé et vous montre les risques pour les possibles blessures.

**! PRECAUTION**

**Un risque à niveau faible, dans le cas où ça sera pas évitez, vous inflige des blessures légères ou des dégâts mineurs.**

**!! ATTENTION**

**Un risque à niveau moyen, dans le cas où ça sera pas évitez, vous inflige des blessures graves ou peut être fatale.**

**!!! DANGER**

**Un risque à niveau élevée, dans le cas où ça sera pas évitez, vous inflige des blessures graves ou surement fatale.**

**IMPORTANT:**

**Vous informe des possibles dangers sur la machine ou sur d'autres objects**

## Équipement de la machine et accessoires

La livraison de la machine à glaçons comprend de série :

- les instructions d'utilisation,
- un flexible d'alimentation en eau,
- un flexible d'évacuation de l'eau,
- un flexible d'évacuation de l'eau de refroidissement (uniquement pour appareils à refroidissement par eau),
- des pieds réglables,
- une pelle à glaçons.

Un socle correspondant est livrable comme accessoire.

## Accessoires

Si vous êtes intéressé par les accessoires adapté pour votre machine à glaçons, veuillez contacter votre revendeur spécialisé.

# Informations importantes pour les machines à glaçons avec réfrigérant R 290 (propane)

## Taille de la pièce



### **ATTENTION – réfrigérants inflammables**

Le système de réfrigération de l'appareil contient, en fonction du type d'appareil (voir plaque signalétique), le fluide frigorigène respectueux de l'environnement en petites quantités, mais aussi inflammable. Il est extrêmement inflammable et une atmosphère explosive peut se produire en cas de fuite.

**Le feu, la lumière d'une ampoule ouverte et fumez à côté sont interdits!**



### **ATTENTION**

Le réfrigérant R 290 forme un mélange gaz-air inflammable avec de l'oxygène à partir d'une certaine concentration volumique. Étant donné que la réglementation en matière de prévention des accidents doit être considérée comme un cas extrême en matière de sécurité contre les explosions, il est important d'empêcher la concentration de R 290 dans l'air ambiant d'atteindre la limite inférieure d'inflammabilité. Ceci est basé sur le cas (théorique) où la salle d'installation n'est pas ventilée et il n'y a pas de changement d'air, que le réfrigérant s'échappe immédiatement et complètement et qu'il y a une source d'inflammation en même temps!

Pour un fonctionnement sûr de la machine à glaçons, il suffit qu'il y ait un espace libre dans la salle d'installation ou une ventilation suffisante.

## Ventilation de la pièce

### **CONSIGNE – Climat de la pièce**

En fonctionnement continu, l'air chaud dégagé par le système de refroidissement crée un changement constant du climat intérieur.

Une ventilation appropriée de la pièce doit être prévue dans la zone d'installation de la machine à glaçons afin d'éviter une élévation de la température de la pièce à plus de 32 ° C. Cette température ambiante élevée affecte les performances de refroidissement de l'appareil et par conséquent provoque une panne!

Par conséquent, n'installez la machine à glaçons que dans des pièces suffisamment ventilées ou climatisées.

# 1. Remarques fondamentales

Les présentes instructions d'utilisation ont pour but de familiariser l'exploitant d'une machine à glaçons avec son fonctionnement, son utilisation, les consignes de sécurité ainsi que son nettoyage.

## 1.1 Utilisation conforme à la destination

Une machine à glaçons est un outil professionnel - technique - destiné exclusivement aux professionnels. La machine à glaçons est conçue exclusivement pour la production de glaçons à partir d'eau potable de qualité hygiénique irréprochable. Le respect de toutes les consignes contenues dans les instructions d'utilisation font tout particulièrement partie d'une utilisation conforme à la destination.

Toute autre utilisation que celle décrite ci-dessus requiert l'autorisation écrite du fabricant. Une utilisation non conforme à la destination peut entraîner des risques. Une utilisation non conforme à la destination est, par exemple, dans le cas où lorsqu'un matériau de base autre que l'eau potable est utilisé pour la production de glaçons.

## 1.2 Obligations et responsabilité

### 1.2.1 Obligations de l'exploitant

La condition pour le fonctionnement sûr et sans accroc de cette machine à glaçons est la connaissance et le respect des consignes et précautions de sécurité. Les présentes instructions d'utilisation et en particulier les consignes de sécurité doivent être respectées par **toutes les personnes** qui utilisent la machine. En outre, les règlements et prescriptions en matière de prévention des accidents en vigueur au niveau local doivent être respecté(e)s.

#### Remarque:

Ne laissez pas les enfants ainsi que les personnes handicapées utiliser la machine à glaçons sans aucune surveillance! La machine n'est pas un jouet pour enfant!

### 1.2.2 Garantie et responsabilité

En ce qui concerne la garantie et la responsabilité, nos « Conditions générales d'affaires » sont d'application. Les recours à la garantie et à la responsabilité en cas de dommages aux personnes et aux objets sont exclus si ces recours se rapportent à une ou plusieurs des causes ci-dessous :

- Utilisation de la machine non conforme à sa destination ;
- Montage, mise en service, utilisation et maintenance incorrectes de la machine ;
- Exploitation de la machine avec dispositifs de sécurité défectueux ou incorrectement mis en place, ou avec des dispositifs de sécurité et de protection non fonctionnels ;
- Non-respect des consignes contenues dans les instructions d'utilisation relatives au transport, au stockage, au montage, à la mise en service, à l'utilisation et à la maintenance de la machine ;
- Modifications de la construction de la machine, effectuées de son propre chef ;
- Manque de surveillance des composants de la machine soumis à usure ;
- Réparations incorrectement effectuées ;
- Nettoyage et maintenance effectués de manière irrégulière ;
- Influence de facteurs externes et cas de force majeure.

### 1.2.3 Modifications de la construction

Il est interdit de procéder à des modifications, des ajouts ou des transformations sur la machine sans l'autorisation écrite du fabricant !!

Les composants de la machine ne se trouvant pas dans un état impeccable doivent être remplacés. Pour ce faire, utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine. Avec d'autres pièces de rechange, on ne peut garantir qu'elles ont été construites et fabriquées conformément à la sollicitation et à la sécurité exigées. Le non-respect de ces consignes exclut toute responsabilité du fabricant !

## 1.3 Conformité

Voir déclaration de conformité sur la page 2.

## 2. Consignes générales de sécurité

Les instructions d'utilisation ainsi que tous les documents relevant de la sécurité doivent toujours rester à la disposition. En plus des instructions d'utilisation, les règlements généraux et locaux en matière de prévention des accidents et de protection de l'environnement doivent être mis à disposition et respectés. Toutes les consignes relatives à la sécurité et aux dangers, apposées sur la machine, doivent rester lisibles et être remplacées le cas échéant.

### 2.1 Manipulation de la machine

La machine à glaçons a été produite conformément à l'état actuel de la technique et aux règles de sécurité technique. Cependant, un risque pour l'utilisateur ou des tiers ainsi que des dégâts à la machine ou aux objets ne peuvent être exclus. La machine ne peut être utilisée que conformément à sa destination et dans un état de sécurité technique impeccable. Les dérangements susceptibles d'entraver la sécurité doivent immédiatement être supprimés.

### 2.2 Mesures de sécurité lors du fonctionnement

Les utilisateurs doivent être régulièrement formés à l'utilisation correcte (mise en service, nettoyage, mise hors service) de la machine à glaçons. La machine ne peut être exploitée que lorsque tous les dispositifs de protection sont entièrement fonctionnels. Lors de son fonctionnement, il faut veiller à ce que personne ne soit mis en danger par la machine en service.

Ne débranchez pas la machine de l'alimentation d'électricité et de l'eau lors d'utilisation.

Lors d'un changement de lieu\ transport de la machine, il est strictement interdit d'allumer la machine.

### 2.3 Dangers dû à l'énergie électrique

Les travaux sur l'alimentation électrique ne peuvent être effectués que par un électricien professionnel.

L'équipement électrique de la machine doit régulièrement faire l'objet d'un contrôle conformément aux prescriptions applicables. Les raccords débranchés ou autres câbles endommagés doivent immédiatement être réparés.

Les machines ne peuvent pas être aspergées avec un tuyau d'eau ou d'un nettoyeur haute pression, sous peine de provoquer un court-circuit.

**Comme la fiche de secteur permet d'isoler la machine du réseau, elle doit rester librement accessible après le montage ou encastrement de la machine.** Si tel n'est pas le cas, un dispositif d'isolation agissant sur tous les pôles doit être prévu par le client, p. ex. des fusibles présentant des intervalles de coupure de 3 mm minimum par le biais desquels l'appareil peut être séparé du secteur durant les travaux de réparation et d'installation. De plus, il est recommandé de raccorder la machine via un interrupteur différentiel.

**!! ATTENTION**

**Lors de travaux à l'intérieur de la machine ou sur le système électrique, veuillez mettre la machine hors tension (retirer la fiche de secteur ou sortir le fusible côté client) et la protéger contre toute remise en marche !!**

## 2.4 Circuit de liquide réfrigérant

Les travaux sur le circuit de liquide réfrigérant ne peuvent être effectués que par un frigoriste professionnel.

## 2.5 Lutte contre l'incendie

Lors d'un incendie, il faut impérativement débrancher la machine, sous peine de ne pas pouvoir lutter efficacement contre des incendies électriques. À températures élevées, le liquide réfrigérant utilisé risque de former des produits de décomposition dangereux !

## 2.6 Lubrifiants

Si un graissage des pièces mobiles de la machine s'avérait nécessaire, veuillez utiliser d'autres lubrifiants autorisés dans le secteur alimentaire (par exemple : Klüber Lubrication « Poly lub WH2 » ou Interflon « Fin Lube Tf »).

# 3. Emballage, stockage et transport

## 3.1 Etat de Livraison

La machine est livrée complètement pre-assemblée. Le matériel d'opération (p.ex. fluide frigorigène) est déjà rempli. Toutes les configurations sont préinstallées à l'usine. Toute modification non conforme peut produire un mal fonctionnement de la machine !

## 3.2 Emballage et transport

Après avoir déballé la machine, veuillez si possible conserver l'emballage original. Si la machine doit ultérieurement faire l'objet d'un envoi (par exemple retour pour réparations), il est préférable d'utiliser l'emballage original. Veuillez apposer sur l'emballage un symbole indiquant la position de la machine dans son emballage. („↑oben ↑“ \ „↑haut ↑“ )

Si un transport s'avère nécessaire, veuillez également tenir compte des consignes données aux sections précédentes.

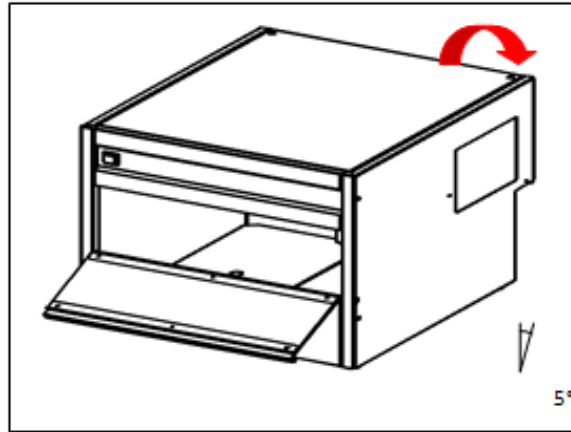
**ATTENTION:**

Avant d'emballer la machine, celle-ci doit complètement être vidée de l'eau et le glace qu'elle contient. Pour vider entièrement l'eau contenue dans le bac de production de glaçons, commuttez la machine en position « Produktion aus/off » sur l'interrupteur de production. Si des glaçons se trouvent sur les doigts de l'évaporateur, veuillez attendre jusqu'à ce que ceux-ci se détachent et soient entièrement tombés dans le bac de stockage. À présent, retirez les glaçons hors du bac de stockage et éliminez l'humidité restante à l'aide d'un chiffon. Fermez préalablement la conduite d'eau, retirez la fiche de secteur et séparez tous les raccords de tuyaux.

Pour le cas d'appareils refroidis par eau, on doit aussi évacuer l'eau présente dans le circuit de refroidissement.

**IMPORTANT:**

**En cas de transport, l'eau doit être complètement évacuée, ceci veut dire qu'une fois l'appareil éteint, faire basculer légèrement l'appareil en arrière, pour que l'eau restante soit complètement évacuée.**

**!! ATTENTION**

**Ne rien toucher, lorsque la machine est en marche! On peut légèrement pincer les doigts dû au mouvement du bassin.**

### 3.3 Stockage

Si votre machine n'est pas installée et mise en service immédiatement après la livraison ou suite à un déménagement, elle doit être stockée dans un local **sec** et à des **températures supérieures au point de congélation**.

## 4. Caractéristiques techniques et description de la machine

### 4.1 Identification

La plaque d'identité se trouve à l'intérieur de la machine sur la paroi de séparation entre le système de fabrication de glace et l'ensemble de froid. Une autre plaque d'identité se trouve située à gauche de la réserve.

Le marquage CE est apposé sur la face frontale de la machine à glaçons.

Les données mentionnées sur la plaque signalétique correspondent aux données de la machine

### 4.2 Niveau sonore

Le niveau de pression acoustique continue émise par la machine est < 70 dB(A).

Selon l'environnement local de la machine, un niveau de pression acoustique plus élevé est possible.

## 4.3 Caractéristiques techniques et condition d'utilisation

### W19 L,LE,W

Modèle	W19 L	W19 LE	W19 W
--------	-------	--------	-------

#### Données générales

Dimensions de la machine -sans pieds- <i>H x B x T (mm)</i>	545 x 410 x 545	595 x 500 x 545	545 x 410 x 545
Réglage en hauteur des pieds de – à (mm)	10-25		
Poids(kg)	41		
Type de redroidissement	air		eau
Fluide frigorigène	R 290(GWP-Wert: 3)		

#### Données de production

Production(kg parTag)	environ. 22		
Réserve (kg)	environ. 7		
Consommation d'eau de la machine(Liter par kg)	environ. 3,3		
Consommation d'eau de refroidissement (Liter par kg)	-	-	environ. 6,6

#### Alimentation électrique

Tension	230 V ~ / 50 Hz		
Puissance absorbée	0,18 kW		
Fusible côté client	10 A		
Longueur câble de raccordement	environ. 2,0 m		

#### Alimentation en eau

Pression	2 - 6 bar		
Température	5°C-25°C		
Dureté de l'eau	max. 25 °dH *)		max. 15 °dH *)
Raccordement alimentation eau			
Connexion-Ø	¾" –filet extérieur		
Tuyau-Ø / -Longueur	DN 8 (inkl. 2x ¾" –taroudage) / environ. 1,5 m		
Vidange d'eau			
Connexion-Ø	20 mm		
Tuyau-Ø / -Longueur	DN 20 / environ. 1,4 m		
Vidange de l'eau de refroidissement			
Connexion -Ø	-	-	10 mm
Tuyau -Ø / -Longueur	-	-	DN 10 / environ. 1,4 m

#### Conditions environnantes

Température	10-40°C		
Emplacement d'installation	Support stable, bonne ventilation		
Hauteur d'installation	Min. 10 cm au-dessus du tuyau d'évacuation		

La surface doit supporter le poids

\*) Si la dureté de l'eau dépasse la valeur maximale, on recommande l'utilisation d'un adoucisseur.



## 4.4 Caractéristiques techniques et condition d'utilisation W29 L,LE

Modèle	W29 L	W29 LE
--------	-------	--------

### Données générales

Dimensions de la machine -sans pieds- <i>H x B x T (mm)</i>	665 x 510 x 600	715 x 600 x 600
Réglage en hauteur des pieds de – à (mm)	10-25	
Poids(kg)	52	56
Type de redroissement	air	
Fluide frigorigène	R 290 (GWP-Wert: 3)	

### Données de production

Production(kg parTag)	environ. 32
Réserve (kg)	environ. 15
Consommation d'eau de la machine(Liter par kg)	environ. 2,9

### Alimentation électrique

Tension	230 V ~ / 50 Hz
Puissance absorbée	0,18 kW
Fusible côté client	10 A
Longueur câble de raccordement	environ. 2,0 m

### Alimentation en eau

Pression	2 - 6 bar
Température	5°C – 25°C
Dureté de l'eau	max. 25 °dH *)
Raccordement alimentation eau	
Connexion-Ø	¾" -Außengewinde
Tuyau-Ø / -Longueur	DN 8 (inkl. 2x ¾" -Innengewinde) / environ. 1,5 m
Vidange d'eau	
Connexion-Ø	20 mm
Tuyau-Ø / -Longueur	DN 20 / environ. 1,4 m

### Conditions environnementales

Température	10-40°C
Emplacement d'installation	Support stable, bonne ventilation
Hauteur d'installation	Min. 10 cm au-dessus du tuyau d'évacuation

La surface doit supporter le poids

\*) Si la dureté de l'eau dépasse la valeur maximale, on recommande l'utilisation d'un adoucisseur.

## 4.5 Caractéristiques techniques et condition d'utilisation W49 L,LE

Modèle	W49 L	W49 LE
--------	-------	--------

### Données générales

Dimensions de la machine -sans pieds- <i>H x B x T (mm)</i>	665 x 510 x 600	715 x 600 x 600
Réglage en hauteur des pieds de – à (mm)	10-25	
Poids(kg)	52	57
Type de redroissement	air	
Fluide frigorigène	R 290 (GWP-Wert: 3)	

### Données de production

Production(kg parTag)	environ. 46
Réserve (kg)	environ. 15
Consommation d'eau de la machine(Liter par kg)	environ. 2,7

### Alimentation électrique

Tension	230 V ~ / 50 Hz
Puissance absorbée	0,31 kW
Fusible côté client	10 A
Longueur câble de raccordement	environ. 2,0 m

### Alimentation en eau

Pression	2 - 6 bar
Température	5°C – 25°C
Dureté de l'eau	max. 25 °dH *)
Raccordement alimentation eau	
Connexion-Ø	¾" -Außengewinde
Tuyau-Ø / -Longueur	DN 8 (inkl. 2x ¾" -Innengewinde) / environ. 1,5 m
Vidange d'eau	
Connexion-Ø	20 mm
Tuyau-Ø / -Longueur	DN 20 / environ. 1,4 m

### Conditions environnementales

Température	10-40°C
Emplacement d'installation	Support stable, bonne ventilation
Hauteur d'installation	Min. 10 cm au-dessus du tuyau d'évacuation

La surface doit supporter le poids

\*) Si la dureté de l'eau dépasse la valeur maximale, on recommande l'utilisation d'un adoucisseur.

## 5. Installation et mise en service

### **! PRECAUTION:**

**Faite attention lorsque vous tenez les tôles métalliques, surtout aux arêtes vives! On peut facilement blesser la main. Porter des gants de protection appropriés!**

Afin que votre machine à glaçons fonctionne de manière optimale, il convient de respecter les points suivants lors du montage et de l'installation :

### 5.1 Montage

Assurez-vous que le site d'installation à une bonne base et qu'il y a une bonne ventilation.

La zone d'installation doit résister aux charges de poids.

L'hauteur d'installation doit être d'au moins 100mm au-dessus du siphon de vidange.

Ne vous asseyer pas sur la machine! Ne placez aucun objet sur l'appareil!

Ne soulevez pas la machine à glaçons par le volet pour glaçons!

#### **CONSIGNE:**

**Sous des conditions particulières (p. ex. températures ambiantes élevées et/ou humidité élevée) il y aurait une formation de l'eau de condensation dans le compartiment de la machine à glaçons.**

La machine à glaçons ne peut pas être exploitée dans les environnements suivants :

- environnements explosifs
- atmosphères toxiques
- locaux humides

Les sources directes de chaleur telles que fours, lave-vaisselle, etc., entravent les performances de la machine à glaçons et augmentent les frais liés au nettoyage et à la consommation.

### **! PRECAUTION**

**Toujours tenir le carton ou l'appareil respectivement les modules de l'appareil par deux personnes!**

**5.1.1** Déballiez la machine après sa livraison. (Veuillez conserver l'emballage en vue d'un éventuel retour de la machine à des fins de service.) Avant l'installation, retirez le film protecteur blanc apposé sur les tôles de l'habillage.

**5.1.2** L'appareil doit impérativement être mis en place de niveau. Utilisez pour la mise à niveau les pieds réglables (voir Fig. 5.1.2).

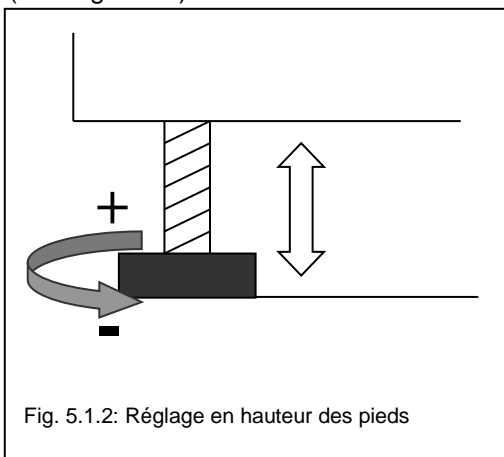
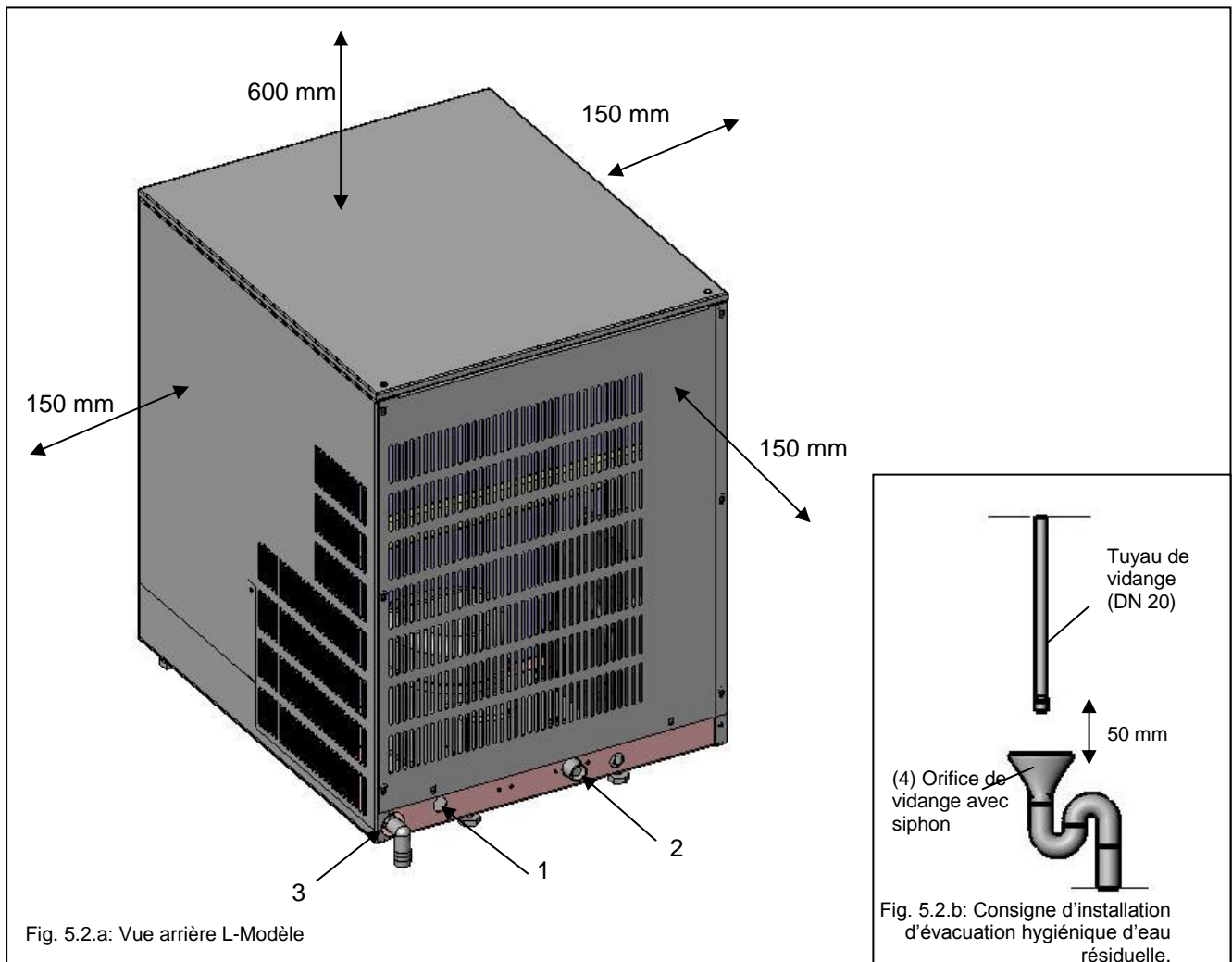


Fig. 5.1.2: Réglage en hauteur des pieds

## 5.2 Installation appareils refroidis par air (Version L)



Pour un fonctionnement en toute sécurité, il faut respecter, pour les appareils refroidis par air, une **distance minimale** par rapport aux murs et vers le haut (voir Fig. 5.2.a).

L'air chaud produit par les modèles refroidis par air doit pouvoir s'échapper vers le haut sans rencontrer d'obstacles, sous peine de provoquer un court-circuit d'air.

**IMPORTANT:**

Lors de l'installation de machines à glaçons refroidies par air dans des locaux restreints et clos, il faut veiller à une circulation suffisante de l'air (admission d'air frais).

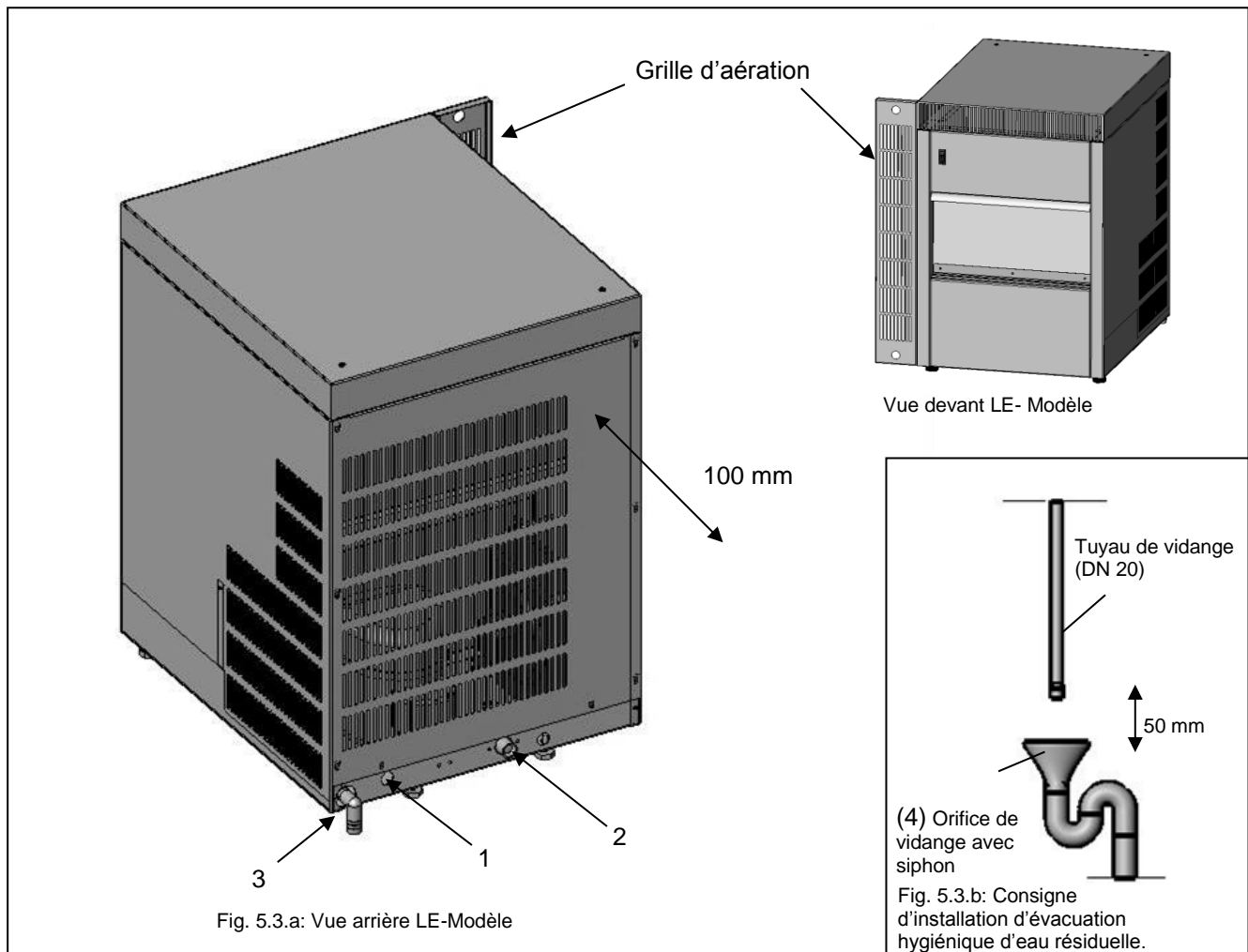
- Veuillez relier le tuyau ci-joint (DN 8; 3/4" – taraudage) avec la connexion d'alimentation d'eau (2) ainsi qu'avec un robinet pour eau potable. Faire attention que, le joint en caoutchouc est bien en place. Bien serrer, de manière que tout est scellé.
- Veuillez relier la connexion pour vidange d'eau résiduelle (3) avec le tuyau ci-joint (DN 20), raccordez le tuyau d'évacuation d'eau au réseau des eaux usées. Veuillez à ce que le tuyau soit toujours posé en pente et qu'il ne présente pas de plis. Si le tuyau d'évacuation d'eau ne dispose pas d'une pente suffisante, cela peut provoquer un débordement du bac de stockage et du coup l'empoisonnement des glaçons. La hauteur d'installation doit être d'au moins 100mm au-dessus du siphon de vidange

**IMPORTANT:**

Pour des raisons hygiéniques, le tuyau d'évacuation (3) ne doit pas être raccordés directement au réseau d'évacuation des eaux usées (4) (voir Fig. 5.2.b)  
Idéalement est consignée l'utilisation d'orifice de vidange avec siphon. (Voir Fig. 5.2.b).

- Branchez le connecteur réseau (1).

## 5.3 Installation appareils encastrables refroidis par air (Version LE)



Les machines à glaçons encastrables refroidies par air peuvent être installées sans devoir tenir compte de distances minimales. Toutefois il faut avoir une distance entre l'arrière de la machine et le mur pour les tuyaux de raccordement (voir Fig. 5.3.a). Avant l'installation veuillez raccrocher la grille aéro-latérale ci-joint (voir Fig. 5.3.a) à la côté droite de la machine dans les trous prévus de haut en bas.

### **IMPORTANT:**

En cas d'incorporer la machine il peut arriver que le tuyau pour l'écoulement se met en haut ou rompt en pliant et ainsi évite l'écoulement de l'eau. Veuillez faire attention dans le cadre d'installation, s.v.p

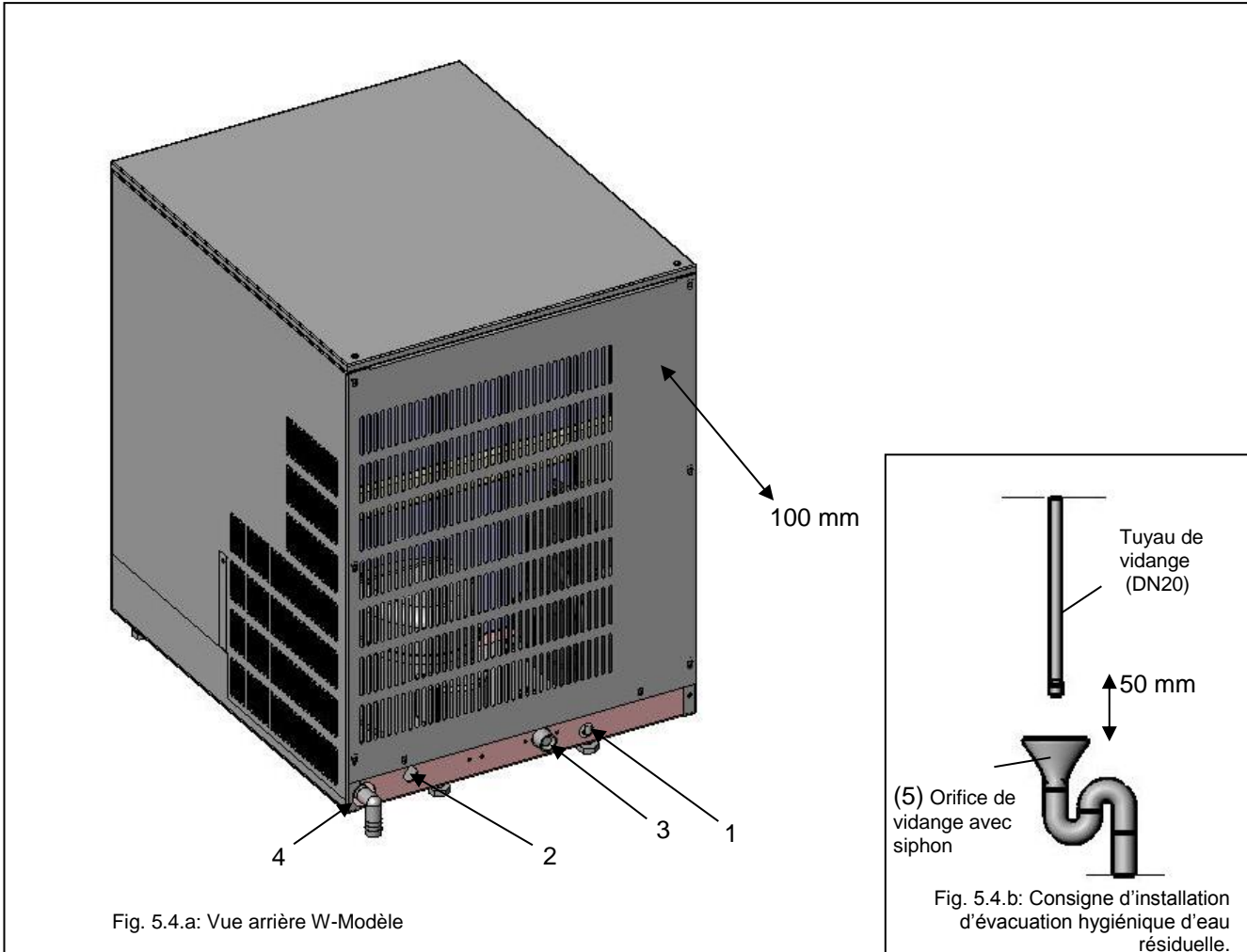
- Veuillez relier le tuyau ci-joint (DN 8; 3/4"-taroudage) avec la connexion d'alimentation d'eau(2)ainsi qu'avec un robinet pour eau potable. Faire attention que,le joint en caoutchouc est bien en place.Bien serrer,de manière que tout est scellé.
- Veuillez relier la connexion pour vidange d'eau résiduelle (3) avec le tuyau ci-joint (DN 20), raccordez le tuyau d'évacuation d'eau au réseau des eaux usées. Veuillez à ce que le tuyau soit toujours posé en pente et qu'il ne présente pas de plis. Si le tuyau d'évacuation d'eau ne dispose pas d'une pente suffisante, cela peut provoquer un débordement du bac de stockage et du coup l'empoisonnement des glaçons. La hauteur d'installation doit être d'au moins 100mm au-dessus du siphon de vidange

### **IMPORTANT:**

Pour des raisons hygiéniques, le tuyau d'évacuation (3) ne doit pas être raccordés directement au réseau d'évacuation des eaux usées (4) (voir Fig. 5.2.b) Idéalement est consignée l'utilisation d'orifice de vidange avec siphon. (Voir Fig. 5.2.b).

- Branchez le connecteur réseau (1).

## 5.4 Installation appareils refroidis par eau (Version W)



Les machines à glaçons refroidies par eau peuvent être installées sans devoir tenir compte de distances minimales ou d'une circulation d'air frais. Toutefois il faut avoir une distance entre l'arrière de la machine et le mur pour les tuyaux de raccordement (voir Fig. 5.4.a).

**IMPORTANT:**

En cas d'incorporer la machine il peut arriver que le tuyau pour l'écoulement se met en haut ou rompt en pliant et ainsi évite l'écoulement de l'eau. Veuillez faire attention dans le cadre d'installation, s.v.p

- Veuillez relier le tuyau ci-joint (DN 8; 3/4" – taraudage) avec la connexion d'alimentation d'eau(3)ainsi qu'avec un robinet pour eau potable. Faire attention que,le joint en caoutchouc est bien en place.Bien serrer,de manière que tout est scellé.
- Veuillez relier la connexion pour vidange d'eau résiduelle (4) avec le tuyau ci-joint (DN 20), raccordez le tuyau d'évacuation d'eau au réseau des eaux usées. Veuillez à ce que le tuyau soit toujours posé en pente et qu'il ne présente pas de plis. Si le tuyau d'évacuation d'eau ne dispose pas d'une pente suffisante, cela peut provoquer un débordement du bac de stockage et du coup l'empoisonnement des glaçons. La hauteur d'installation doit être d'au moins 100mm au-dessus du siphon de vidange
- Veuillez relier la connexion pour tuyau d'évacuation d'eau de refroidissement (1) avec le tuyau ci-joint(DN 10), raccordez le tuyau d'évacuation pour l'eau de refroidissement au réseau des eaux usées. Veuillez à ce que le tuyau soit toujours posé en pente et qu'il ne présente pas de plis.

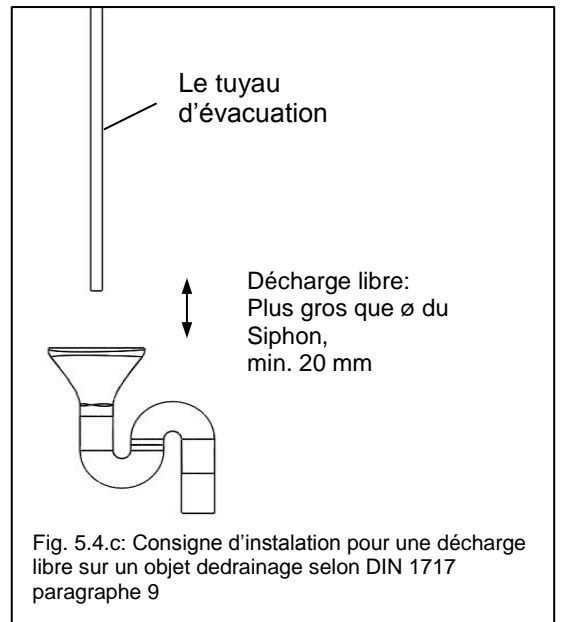
**IMPORTANT:**

Pour des raisons hygiéniques, le tuyau d'évacuation (4) ne doit pas être raccordés directement au réseau d'évacuation des eaux usées (5) (voir Fig. 5.2.b)  
Idealement est consignée l'utilisation d'orifice de vidange avec siphon. (Voir Fig. 5.2.b).

- Le tuyau d'évacuation d'eau de refroidissement (DN 10) lié à sa connexion (1) ainsi qu'au réseau des eaux usées.

Ceci doit être espacé comme indiqué ci-joint selon DIN EN 1717 Paragraphe 9. Peu importe si la connexion a siphon plus haut ou plus bas à la connexion de la machine. Idéalement, le siphon est préparé comme un siphon de sol. (Voir Fig. 5.4.c).

- Branchez le connecteur réseau (2)



Informations d'installation importantes pour les modèles refroidis par eau:

Cet appareil a l'approbation DVGW!

Pour éviter la contamination de l'eau potable due au refoulement, le tuyau d'eau de refroidissement doit avoir une garde d'air libre selon DIN EN 1717, paragraphe 9 qui ensuite doit être raccordé à la conduite de drainage.

DIN EN 1717, section 9: décharge libre sur un objet de drainage

La décharge libre sur un objet de drainage doit être complètement séparation ou par des ouvertures de ventilation.

Le non-respect des exigences décrites au paragraphe 9 annulera l'approbation DVGW!

## 5.3 Inspection avant la mise en service

Avant la **première** mise en service et après une interruption de service prolongée (p.ex. vacances ou transport) il faut faire **nettoyer** (voir chapitre 7.1), et examiner la machine à glaçons par un expert qui certifiera son fonctionnement correct.

## 5.4 Mise en service

Ouvrez le robinet d'arrêt d'eau puis mettez la machine à glaçons en marche (L'interrupteur de production à position « Produktion ein/on »). La production de glaçons débute automatiquement.

### **! PRECAUTION**

**Les glaçons du premier cycle de production ne convient pas à la consommation pour des raisons d'hygiène et doit être retirée du récipient de stockage.**

## 5.5 Fonctions de l'interrupteur de production

L'interrupteur de production situé sur la face du préparateur de glaçons remplit plusieurs fonctions, décisives aussi bien pour la marche que pour l'entretien, les périodes d'arrêt et le nettoyage. Les différentes fonctions vous sont présentées dans la description suivante :

Position « Produktion ein/on »



Si vous mettez le commutateur de production dans la position « Produktion ein/on », la production de glaçons démarre automatiquement (lorsque la fiche de secteur est branchée). La machine à glaçons produit des glaçons jusqu'à ce que le bac de stockage soit plein. Le niveau de remplissage de glaçons dans le bac de stockage est automatiquement régulé par un thermostat. Lorsque le niveau de remplissage maximum est atteint dans le bac de stockage, la production de glaçons est automatiquement stoppée et redémarre automatiquement une fois qu'une quantité de glaçons suffisante a été retirée.

**Position « Service »**

Cette position de l'interrupteur de production permet le positionnement variable de la cuve qui contient l'eau destinée à la production de glaçons. **Cette position du commutateur est uniquement requise par le personnel spécialisé, formé pour l'exécution de prestations de maintenance et d'entretien.** Cette position de l'interrupteur est sans importance pour la marche de la machine à glaçons (démarrage ou arrêt de la production de glaçons) ainsi que pour le nettoyage de routine par l'exploitant.

**Position « Produktion aus/off »**

Durant des arrêts de plus de 2 à 3 jours, il est en principe requis de mettre la machine à glaçons hors service **ATTENTION : la tension réseau est quand même présente!** De cette façon, vous économiserez de l'électricité et de l'eau. De plus, l'eau résiduelle de la dernière production de glaçons est entièrement vidée de la cuve, ce qui, pour des raisons hygiéniques, est impérativement recommandé durant les périodes d'arrêt.

En cas de nettoyage de la machine à glaçons (en particulier de la cuve et de la sonde de niveau d'eau), il convient également de sélectionner la position « Produktion aus/off » de l'interrupteur. Elle facilite l'accès à la cuve et permet un nettoyage plus rapide et plus efficace (voir à ce propos les instructions de nettoyage au chapitre 7.1.1).

**ATTENTION:** Pour des raisons d'hygiène, les glaçons produits au cours des deux premiers cycles sont impropres à la consommation. Veuillez les retirer du bac de stockage.



## 6. Fonctionnement

### 6.1 Mode de fonctionnement

Au début du processus de production de glaçons, le bac est rempli d'eau par le biais de la conduite d'alimentation en eau fraîche. Un système électronique de contrôle de niveau veille à ce que l'appareil n'utilise pas plus d'eau que nécessaire.

Dès que le bac est rempli, il est mis en mouvement par le biais du moteur de bac. On obtient ainsi un mouvement contrôlé de l'eau en vagues.

Un évaporateur est disposé au dessus du bac et les doigts de l'évaporateur plongent dans le bac. L'eau gèle au contact des doigts d'évaporateur refroidis par le liquide réfrigérant, ce qui forme des glaçons.

Grâce aux mouvement en vagues, seules les molécules d'eau adhèrent aux doigts de l'évaporateur. Les minéraux (p.ex. calcaire) et particules d'impuretés restent dans l'eau résiduelle. C'est ainsi qu'on obtient des glaçons purs et cristallins même avec de l'eau dure.

L'épaisseur des glaçons est contrôlée en permanence par le moteur d'épaisseur de glaçon. Dès que l'épaisseur de glaçons réglée en usine est atteinte, le processus de production de glaçons est interrompu.

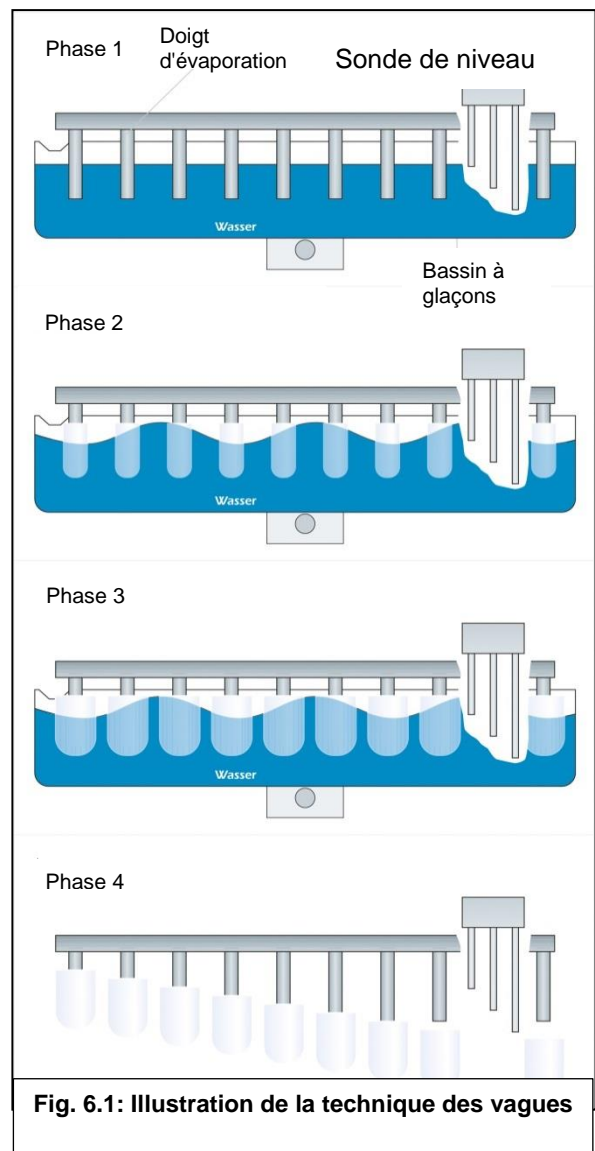
(Pour la taille des glaçons, veuillez vous reporter au chapitre 6.2.)

Grâce au basculement du bac, l'eau résiduelle inutilisée est évacuée via une goulotte séparée vers le réseau d'évacuation des eaux usées, et elle n'entre pas en contact avec les glaçons déjà produits, ce qui leur garantit une hygiène irréprochable.

La phase de dégivrage commandée automatiquement permet de détacher les glaçons de l'évaporateur, ces derniers tombant alors dans le bac de stockage. Dès que tous les glaçons sont tombés, le bac revient en position de base sous les doigts de l'évaporateur.

Un autre processus de production de glaçons commence ensuite, et ce processus se répétera jusqu'à ce que le bac de stockage soit rempli.

Dès que ce bac de stockage est rempli, l'appareil s'arrête automatiquement ; lorsqu'une quantité suffisante de glaçons aura été prélevée dans le bac de stockage, l'appareil se remettra automatiquement en marche.



**NOTE:** En cas de longues pauses (p. e. fermeture annuelle) nous recommandons de mettre l'interrupteur de production à la position « Produktion aus/off » (voir chapitre 5.7) pour des raisons hygiéniques (vidage automatique de l'eau restante dans le bac) et pour des raisons d'économiser des frais (Eau et énergie).

## 6.2 Hauteur et épaisseur des glaçons

La hauteur et l'épaisseur des glaçons à produire dépend de la hauteur du niveau d'eau et du réglage du moteur d'épaisseur de glaçon. La hauteur du niveau d'eau est commandée électroniquement par une sonde de niveau d'eau.

L'épaisseur de glaçon est relevée toutes les minutes par le moteur ad hoc. Dès que l'épaisseur de glaçon réglée est atteinte, la fin de course d'épaisseur de glaçon est actionnée par le moteur ad hoc et une phase de dégivrage est entamée. On peut modifier la hauteur et l'épaisseur des glaçons en réglant la sonde de niveau d'eau et la fin de course d'épaisseur de glaçon (voir chapitre 6.3 et 6.4).

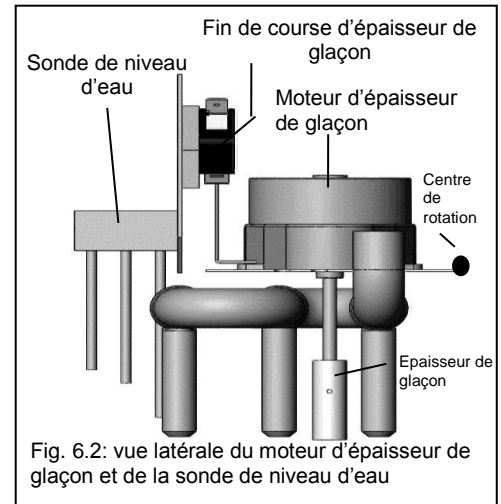


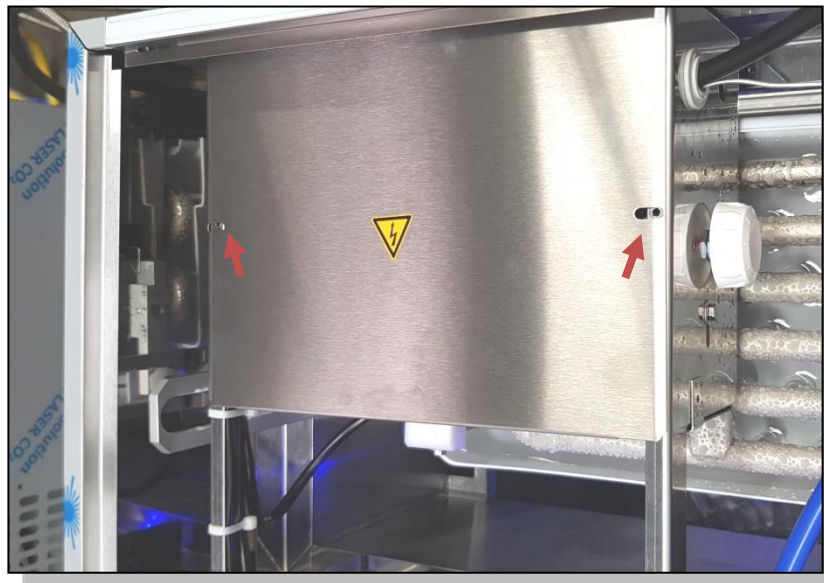
Fig. 6.2: vue latérale du moteur d'épaisseur de glaçon et de la sonde de niveau d'eau

### **IMPORTANT:**

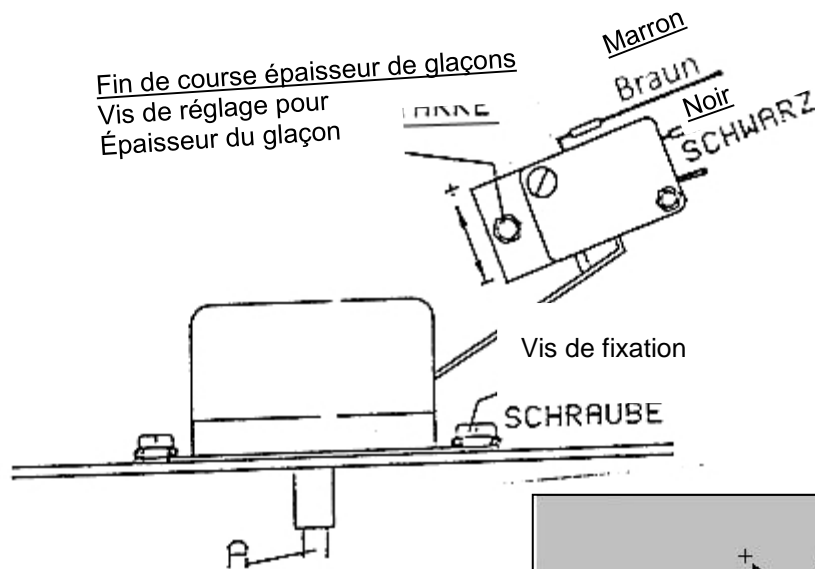
Ajustez toujours l'épaisseur de la glace après le **troisième** cycle de production de glace. C'est à ce moment-là que la machine stabilise sa production de glace.

## 6.3 Réglage de l'épaisseur des glaçons

1. Mettez l'appareil hors service avec l'interrupteur (Position « Produktion aus/off »), et retirez la fiche de secteur. Enlevez le couvercle du boîtier de la machine ainsi que celui du coffret technique (marqué par un symbole d'éclair).



2. Desserrez la vis d'appui de la fin de course d'épaisseur de glaçon.

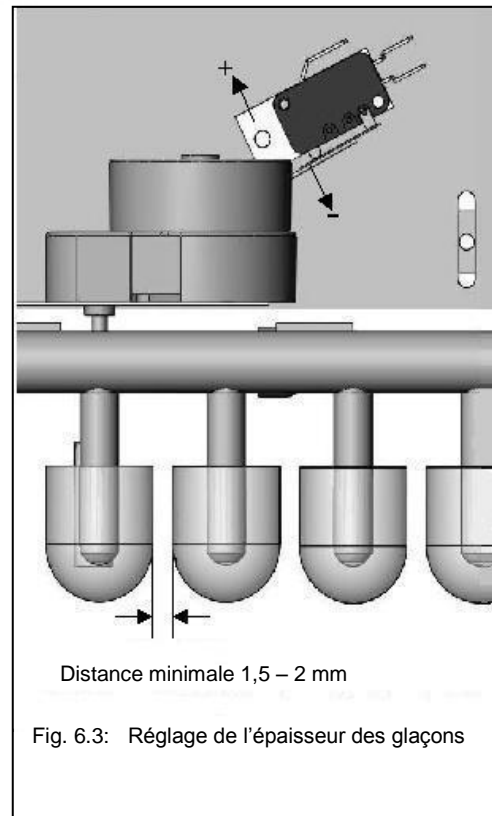


3. Modifiez la position de la fin de course d'épaisseur de glaçon :

Déplacer vers le haut → glaçons plus épais  
 Déplacer vers le bas → glaçons plus fins

4. Resserrez la vis, encartez la fiche de secteur, mettez la machine en marche (Position « Produktion ein/on ») et surveillez le cycle de production.

5. Lorsque l'épaisseur de glaçon souhaitée est atteinte, arrêtez la machine (Position « Produktion aus/off »), et retirez la fiche de secteur. Remettez les couvercles du coffret technique et du boîtier en place et serrez-les à fond. Remettez à nouveau la machine en marche.



**IMPORTANT:**

Avec le réglage maximum, il faut veiller à laisser une distance minimale entre glaçons terminés de 1,5 à 2 mm (voir figure 6.3). La machine risque sinon de produire une plaque de glace, ce qui provoque des dysfonctionnements.

## 6.4 Réglage de la hauteur des glaçons

1. Mettez l'appareil hors service avec l'interrupteur (Position « Produktion aus/off »), et retirez la fiche de secteur. Enlevez le couvercle du boîtier de la machine ainsi que celui du coffret technique (marqué par un symbole d'éclair).



2. Desserrez la vis de fixation de la sonde de niveau d'eau.

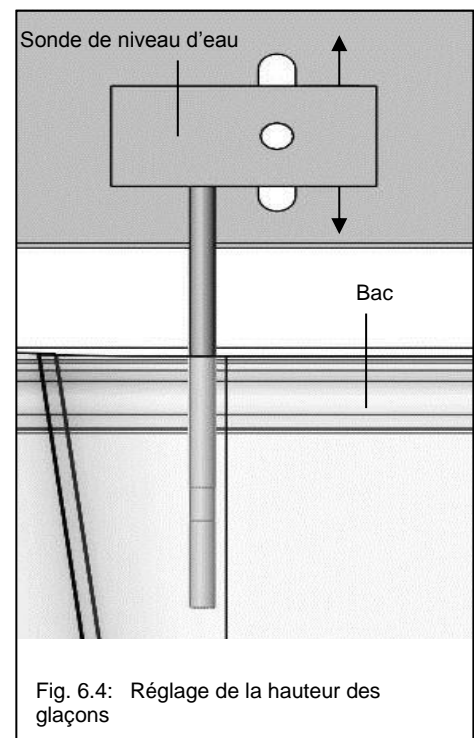
3. Modifiez la position de la sonde de niveau d'eau :

Déplacer vers le haut → glaçons plus longs

Déplacer vers le bas → glaçons plus courts

4. Resserrez la vis, encartez la fiche de secteur, mettez la machine en marche (Position « Produktion ein/on ») et surveillez le cycle de production.

5. Dès que la hauteur souhaitée de glaçon est atteinte, arrêtez la machine (Position « Produktion aus/off »), et retirez la fiche de secteur. Remettez les couvercles du coffret technique et du boîtier en place et serrez-les à fond. Remettez à nouveau la machine en marche.



### IMPORTANT:

Avec la sonde de niveau d'eau réglée au maximum, il faut veiller à ce que l'eau ne s'échappe pas du bac lors du cycle de production (mouvements de basculement du bac).

## 7. Entretien, maintenance et suppression des dérangements

(Voir aussi service vidéo chapitre 10. ou QR Code)

Un tutoriel se trouve sur notre site web.



### 7.1 Utilisation du nettoyant spécial WESSAMAT

*(Voir les documents du nettoyant spécial)*

#### **!! ATTENTION**

**Le nettoyant spécial Wessamat peut provoquer des irritations cutanées ou oculaires graves, il est donc important de porter des gants de protection, des vêtements de protection, des lunettes et un masque pour le nettoyage!**

EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: rincer avec précaution à l'eau pendant quelques minutes. Retirez les lentilles de contact existantes si possible. Continuez à rincer. Appeler immédiatement un médecin. Enlever les vêtements contaminés et les laver avant réutilisation. En cas d'ingestion accidentelle, rincer la bouche et boire beaucoup d'eau. Ne pas faire vomir. Consultez un médecin!

Veillez garder le nettoyant hors de portée des enfants. Lors de l'utilisation du nettoyant, veuillez respecter les instructions et consignes de nettoyage données au chapitre 7.1. Si le nettoyant entre malencontreusement en contact avec les yeux, rincez immédiatement à l'eau courante et consultez un médecin. En cas d'ingestion malencontreuse, buvez beaucoup d'eau et consultez également un médecin. Veuillez également observer la fiche technique de sécurité livrée avec le nettoyant.

## 7.2 Nettoyage

(Voir aussi service vidéo chapitre 10. ou QR Code)

Afin de garantir un fonctionnement impeccable et hygiénique de la machine, il faut la nettoyer et l'inspecter à intervalles réguliers, en fonction des conditions environnantes.

**NOTE :** Afin d'assurer le nettoyage et la désinfection efficaces, ainsi que l'enlèvement rapide et durable des dépôts (calcaire, rouille, fer, manganèse), on recommande l'utilisation du nettoyant spécial prêt à l'emploi WESSAMAT. Celui-ci peut être commandé auprès de votre revendeur ou directement auprès de WESSAMAT.

### **! PRECAUTION**

Vor der Reinigung das restliche Eis, das sich im Vorratsbehälter befindet, vollständig entfernen. Gegebenenfalls warten bis auch die Eiswürfel an den Verdampfer Fingern abgefallen sind. Zum Verzehr bestimmtes Eis darf nicht mit dem Reinigungsmittel in Berührung kommen.

Avant le nettoyage, évacuer complètement la glace restante qui se trouve dans le récipient de stockage. Si nécessaire, attendez que tous les glaçons soient tombés des doigts de l'évaporateur. Les glaçons destinées à la consommation ne doit pas entrer en contact avec le détergent.

### **!! ATTENTION**

Ne mettez pas la main dans la machine ouverte et allumée! Il y a un risque que des blessures à la main résultent du pincement dû aux mouvements du bac à glaçons.

### **!! ATTENTION**

Pendant le nettoyage, assurez-vous que ni le nettoyant ni l'eau n'entrent en contact avec les composants électriques.



## 7.2.1 Nettoyage du bac et de la sonde de niveau d'eau:

(Voir aussi service vidéo chapitre 10. QR Code)

1. Arrêtez la machine au niveau de l'interrupteur de production (Position « Production aus/off ») et débranchez la fiche de secteur.
2. Enlevez toute la glace qui se trouve encore dans le bac de stockage. La glace destinée à la consommation ne doit pas entrer en contact avec le détergent.
3. Imbibez une éponge ou un chiffon propre avec suffisamment de nettoyant spécial WESSAMAT et nettoyez le bac positionné à la verticale depuis le bas en passant par le bac de stockage. Répétez ce nettoyage plusieurs fois. À chaque fois, imbitez à nouveau l'éponge ou le chiffon avec le nettoyant spécial WESSAMAT. Laissez agir le nettoyant spécial appliqué pendant quelques minutes.
4. Plongez l'éponge ou le chiffon dans une lessive de savon et bien frotter la cuve afin de neutraliser le nettoyant spécial.
5. Rincez la cuve à l'eau claire. Utilisez pour ce faire une éponge ou un chiffon propre. En cas d'encrassement tenace et de dépôts, répétez cette procédure (3. à 5.) plusieurs fois
6. Dernièrement nettoyer la sonde de niveau d'eau. Pour cela éliminer le calque avec une éponge, sur les trois capteurs alignés verticalement.
7. Branchez la fiche et allumer la machine au niveau de l'interrupteur de production (Position « Production ein/on »). Nettoyez ensuite le bac.

**IMPORTANT:**

Comme pratiquement tous les détergents contiennent de l'acide, tous les composants qui ont été traités avec du détergent doivent être abondamment rincés afin d'écartier tout risque de corrosion par les acides.

## 7.2.2 Nettoyage du bac de stockage:

(Voir aussi service vidéo chapitre 10. QR Code)

1. Arrêtez la machine au niveau de l'interrupteur de production (Position « Produktion aus/off »)
2. Enlevez toute la glace qui se trouve encore dans le bac de stockage. La glace destinée à la consommation ne doit pas entrer en contact avec le détergent !
3. Enlevez les tôles d'insertion destinées au drainage de l'eau de condensation du bac de stockage.
4. Aspergez abondamment le bac de stockage et les tôles d'insertion à l'aide du nettoyant spécial WESSAMAT et laissez agir quelques minutes.
5. Rincez le bac de stockage et les tôles d'insertion à l'eau claire afin d'éliminer le nettoyant spécial et les dépôts dissous. Neutralisez les résidus du nettoyant spécial à l'aide d'une lessive de savon. Pour ce faire, vous pouvez utiliser une éponge ou un chiffon.
6. Posez les tôles d'insertion dans le bac de stockage.
7. Branchez la fiche.
8. Mettez la machine à glaçons en marche en actionnant l'interrupteur de production (Position « Produktion ein/on »).

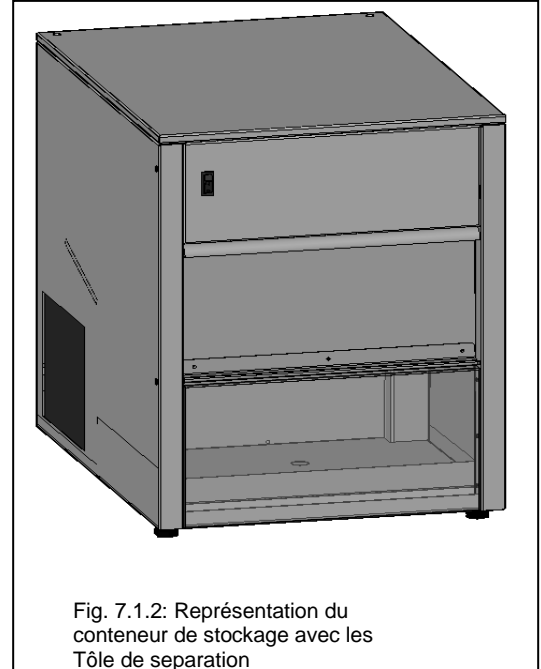


Fig. 7.1.2: Représentation du conteneur de stockage avec les Tôle de separation

**ATTENTION: Comme pratiquement tous les détergents contiennent de l'acide, tous les composants en acier inoxydable qui ont été traités avec du détergent doivent être abondamment rincés afin d'écartier tout risque de corrosion par les acides.**

**ATTENTION: Après un nettoyage, retirer complètement les deux à trois charges de glaçons du bac de stockage, car celles-ci peuvent éventuellement contenir des résidus des détergents et sont donc impropres à la consommation.**



### 7.2.3 Nettoyage des lamelles de condensation:

(Voir aussi service vidéo chapitre 10. QR Code)  
(Seulement pour les machines refroidis par air)

#### **! PRECAUTION**

**Les ailettes du condenseur sont tranchantes, ce qui pourrait entraîner des blessures. Veuillez porter des gants de protection appropriés!**

#### a. Appareils autonomes refroidis par air (Version L)

1. Arrêtez la machine au niveau de l'interrupteur de production (Position « Production aus/off »).
2. Détachez les impuretés, la poussière et les peluches qui se sont déposées dans les lamelles de condensation à l'aide d'une brosse à poils durs (**pas une brosse métallique !**). En cas d'encrassement tenace, soufflez les lamelles à l'air comprimé. Aspirez ensuite simplement les poussières détachées à l'aide d'un aspirateur.
3. Les impuretés dues à des dépôts de graisse (en particulier avec une installation dans des cuisines) doivent tout d'abord être aspergées d'un détergent dégraissant qu'il faut laisser agir quelques instants puis rincer à l'eau chaude (veillez lors du rinçage à ce que le détergent et l'eau chaude n'entrent pas en contact avec des composants électriques). Séchez les lamelles de condensation à l'air comprimé (en cas de forte humidité) ou à l'aide d'un chiffon.
4. Mettez la machine à glaçons en marche en actionnant l'interrupteur de production (Position « Production ein/on »).

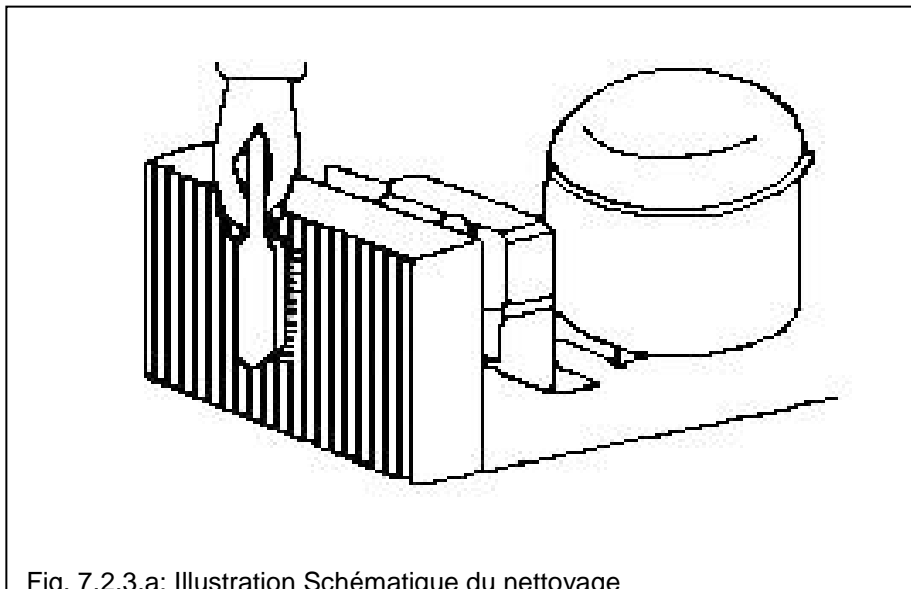


Fig. 7.2.3.a: Illustration Schématique du nettoyage

**b. Appareils encastrables refroidis par air (Version LE)**

1. Arrêtez la machine au niveau de l'interrupteur de production (Position « Production aus/off »).
2. Soulevez la grille d'aspiration d'air latérale et l'enlever vers l'avant. Etant donné que le canal d'aspiration d'air est maintenant dégagé, les lamelles de condensation peuvent être nettoyées.
3. Détachez les impuretés, les poussières et les peluches à l'aide d'une brosse à poils durs (**pas une brosse métallique !**) puis aspirez les poussières détachées.
4. Enlevez le tissu filtrant de la grille d'aspiration d'air et brossez-la à fond. En cas d'encrassement important, par exemple par des dépôts de graisse, lavez-le dans de l'eau chaude avec un produit de vaisselle dégraissant et séchez-le avant de le remettre en place.
5. Remontez la grille d'aspiration d'air et mettez la machine en marche (Position « Production ein/on »).

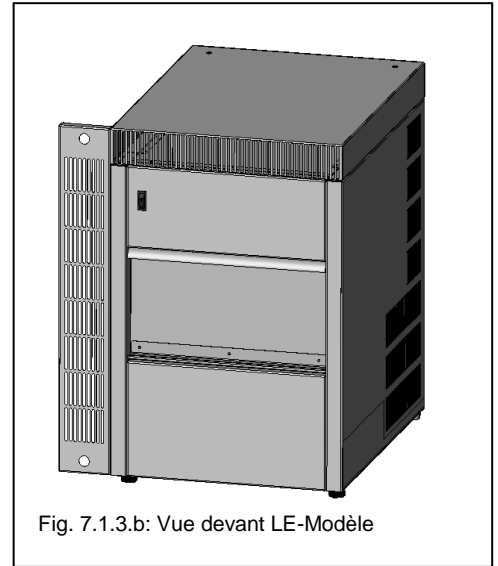


Fig. 7.1.3.b: Vue devant LE-Modèle

**NOTE:**

En cas d'encrassement tenace des lamelles, il faut démonter la machine. Pour ce faire, éteindre au niveau de l'interrupteur production (Position « Production aus/off »), tirer l'appareil encastré vers l'avant, débrancher la fiche de secteur et nettoyer les lamelles à l'aide d'un pistolet à air comprimé. Exécuter ensuite les instructions de nettoyage décrit ci-dessus.

**ATTENTION :**

**En cas d'incorporer la machine il peut arriver que le tuyau pour l'écoulement se met en haut ou rompt en pliant et ainsi évite l'écoulement de l'eau. Veuillez faire attention dans le cadre d'installation, s.v.p.**

Si vous avez d'autres questions au sujet du nettoyage, veuillez-vous adresser à votre revendeur ou directement au service clientèle WESSAMAT.

## 7.3 Maintenance

Il faut vérifier à intervalles réguliers (environ une fois par mois) si les flexibles d'alimentation et d'évacuation d'eau sont étanches et si ce dernier présente toujours une pente suffisante.

De même, dans le cas des machines refroidies par eau, il faut vérifier à intervalles réguliers si le régulateur d'eau de refroidissement fonctionne correctement, car un régulateur ne se fermant pas du tout ou pas complètement provoque une consommation élevée d'eau, ce qui augmente les frais d'utilisation. La température de condensation doit être de 30 °C, et l'eau de refroidissement ne peut pas sortir du flexible lorsque la machine est à l'arrêt. Si nécessaire, les machines encastrées doivent pour ce faire être démontées.

Veillez lors de la remise en place à ce que le flexible d'évacuation d'eau et le flexible d'évacuation d'eau de refroidissement ne soit pas dirigé vers le haut ou coincé, ce qui risque d'empêcher l'écoulement de l'eau.

**Les autres travaux de maintenance ne peuvent être effectués que par les techniciens du service clientèle WESSAMAT ou le personnel de service clientèle du revendeur agréé!**

La fréquence de la maintenance est fonction de l'emplacement d'installation et de la qualité de l'eau (p.ex. dureté, particules d'impuretés, etc.). Il faut dès lors déterminer individuellement les intervalles de maintenance qui peuvent également être convenus avec le client ou recommandés par le revendeur.

Il faut aussi faire attention à la position du course d'épaisseur de glaçon ; parceque la position des deux course d'épaisseur peut être facilement décalé. La figure ci-jointe montre comment positionner les deux interrupteurs de fin de course.

L'interrupteur A – toujours verticale à la surface du sol.

L'interrupteur B – toujours horizontale à la surface du sol.

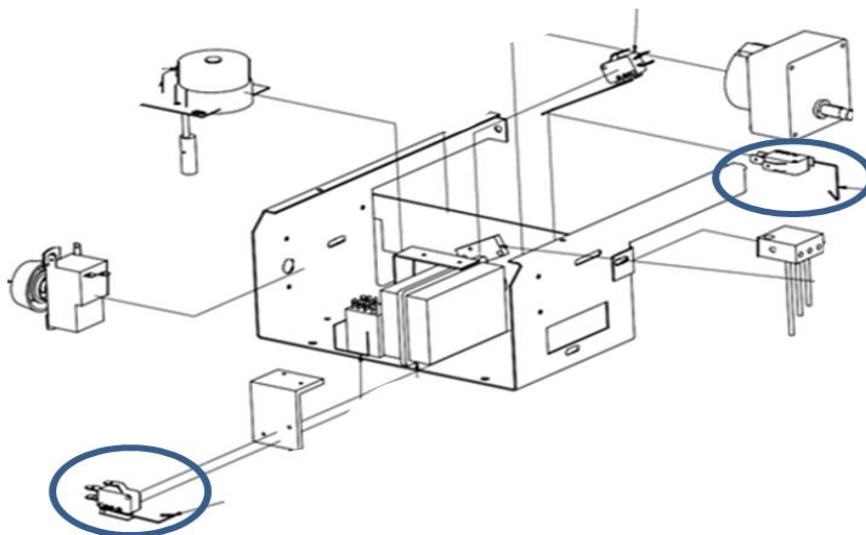


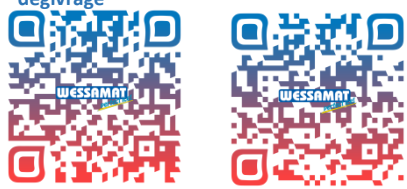




Fig 7.3.1: Partie du dessin d'explosion

## 7.4 Suppression des dérangements

La suppression des dérangements ne peut être effectuée que par un professionnel ou un employé du service clientèle de votre revendeur WESSAMAT autorisé.

Défaut technique	Cause	Mesures de dépannage
-La machine produit une plaque de glace	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le moteur d'épaisseur de glaçon est défectueux, l'engrenage ne tourne plus</li> <li>2. La fin de course d'épaisseur de glace est défectueuse (les contacts de la fin de course sont encollés ou oxydés)</li> <li>3. Le moteur de basculement est défectueux (le bac ne se bascule plus)</li> <li>4. Le niveau d'eau est trop haut (l'eau contenue dans le bac touche les tubes horizontaux de l'évaporateur)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez le moteur d'épaisseur de glaçon</li> <li>2. Remplacez la fin de course d'épaisseur de glaçon</li> <li>3. Remplacez le moteur de basculement</li> <li>4. Nettoyez la sonde de niveau d'eau encrassée ou réglez-la à nouveau</li> </ol> <p>➔ Remplacez le moteur d'épaisseur de glaçon</p> 
Le bas ne bascule qu'à un tiers ou pas du tout, et les glaçons ne se détachent pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avec une charge du moteur de basculement, le sens de rotation est changé</li> <li>2. Le moteur de basculement est défectueux</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez le condensateur</li> <li>2. Remplacez le moteur de basculement</li> </ol>
Le bac se bascule complètement (touche la fin de course) puis remonte directement	La phase de gaz chaud est trop courte	<p>Vérifiez le thermostat de dégivrage (point de commutation à +17°C). Ajustez le thermostat de dégivrage en conséquence ou remplacez-le.</p> <p>➔ Ajustez le thermostat de dégivrage</p> 
Le bac de stockage est rempli en excès de glaçons	Le thermostat du bac de stockage ne déclenche pas	Ajustez le thermostat du bac de stockage, ou remplacez-le

<p>Le bac bascule complètement, les glaçons se détachent, mais le bac ne revient pas en position de base</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le thermostat de dégivrage ne transmet pas la tension au moteur de basculement</li> <li>2. Le moteur de basculement est défectueux</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajustez le thermostat de dégivrage (réglage à +17°C) ou remplacez-le</li> <li>2. Remplacez le moteur de basculement</li> </ol> <p>→ Ajustez le thermostat de dégivrage → Remplacez le moteur de basculement</p> 
<p>Le bac bascule complètement, les glaçons ne se détachent pas, le bac ne revient pas en position de base, les glaçons restent collés aux doigts de l'évaporateur</p>	<p>La soupape de gaz chaud présente un défaut mécanique ou électrique</p>	<p>Remplacez la soupape de gaz chaud</p>
<p>Malgré que la fiche de secteur soit branchée, la machine à glaçons ne fonctionne pas</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La machine n'est pas alimentée en tension du réseau.</li> <li>2. Le bac de stockage est rempli (le thermostat de bac de stockage est déclenché)</li> <li>3. Le thermostat de bac de stockage est déclenché bien que le bac de stockage ne soit pas rempli de glace.</li> <li>4. La température environnante est trop faible</li> <li>5. La fiche de secteur de la machine à glaçons est défectueuse</li> <li>6. L'interrupteur de production se trouve dans une mauvaise position (« Service » ou « Produktion aus/off »).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez la prise de courant</li> <li>2. La machine à glaçons reprendra automatiquement la production de glaçons dès qu'une quantité suffisante de glaçons aura été prélevée dans le bac de stockage.</li> <li>3. Ajustez le thermostat du bac de stockage, ou remplacez-le</li> <li>4. Augmentez la température environnante ou changez d'endroit</li> <li>5. Remplacez la fiche de secteur</li> <li>6. Placez l'interrupteur de production sur la position « Produktion ein/on ».</li> </ol>
<p>Lors du processus de production des glaçons, ceux-ci s'agglomèrent</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le moteur d'épaisseur de glaçon déclenche trop tard</li> <li>2. Le système de refroidissement n'est pas étanche (la machine à glaçons ne dispose pas d'assez de liquide réfrigérant)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajustez le moteur d'épaisseur de glaçon</li> <li>2. Recherchez la fuite, réparez-la et faites l'appoint de liquide réfrigérant</li> </ol>
<p>La machine fonctionne mais ne produit pas de glaçons</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le système de refroidissement n'est pas étanche</li> <li>2. Le compresseur est défectueux</li> <li>3. La soupape de gaz chaud est défectueuse (ne se ferme plus)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. recherchez les fuites dans le système de refroidissement et réparez-les</li> <li>2. Remplacez le compresseur</li> <li>3. Remplacez la soupape de gaz chaud</li> </ol>

<p>La machine à glaçons ne fonctionne pas malgré que la fiche de secteur soit enfoncée / l'interrupteur de sécurité (pressostat) s'est déclenché</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le condenseur est encrassé</li> <li>2. Avec des machines refroidies par eau, l'alimentation en eau est coupée</li> <li>3. Avec des machines refroidies par eau, le condenseur ou le régulateur d'eau de refroidissement sont entartrés</li> <li>4. Avec des machines refroidies par air, la circulation de l'air est insuffisante</li> <li>5. Le ventilateur ne fonctionne plus</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nettoyez le condenseur</li> <li>2. Ouvrez l'alimentation en eau</li> <li>3. Détartrez le condenseur ou le régulateur d'eau de refroidissement, ou remplacez-le</li> <li>4. Vérifiez l'espacement de la machine par rapport aux murs latéraux et vers l'arrière, et veillez à ce que l'admission et l'évacuation de l'air soient adaptés à l'utilisation de la machine</li> <li>5. Remplacez le moteur de ventilateur</li> </ol>
<p>Le bac est excessivement rempli d'eau / le bac déborde</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La soupape d'alimentation en eau ne se ferme plus</li> <li>2. Il y a une rupture au niveau des câbles de sonde</li> <li>3. L'électronique du niveau d'eau est défectueuse</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplacez la soupape d'alimentation en eau</li> <li>2. Mesurez le passage de chaque câble, réparez la rupture ou remplacez complètement la sonde</li> <li>3. Remplacez l'électronique du niveau d'eau</li> </ol>
<p>Les glaçons sont troubles</p>	<p>Le moteur de bac ne tourne plus</p>	<p>Vérifiez la tension du moteur de bac. S'il y a une tension et si le moteur de bac ne tourne pas, remplacez-le</p> <p>➔ Remplacez le moteur de basculement</p> 
<p>Le rendement de la machine à glaçons est trop bas</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le condenseur est encrassé</li> <li>2. L'admission et l'évacuation de l'air sont insuffisantes</li> <li>3. La température ambiante / environnante est trop élevée</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nettoyez le condenseur</li> </ol> <p>➔ Nettoyez le condenseur</p>  <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Respectez les distances minimales par rapport aux murs et veillez à une circulation suffisante de l'air</li> <li>3. Abaissez la température ambiante / environnante, ou changez la machine d'endroit, ou remplacez une machine refroidie par air par une machine refroidie par eau</li> </ol>

	4. Le régulateur d'eau de refroidissement ne fonctionne pas correctement	4. Vérifiez le régulateur d'eau de refroidissement, la température nominale doit être de +30°C, ajustez ou remplacez
L'eau déborde du bac lors de la production de glaçons	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La machine n'est pas de niveau</li> <li>2. La cuve s'est abaissée</li> <li>3. La sonde de niveau d'eau est encrassée</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la machine de niveau</li> <li>2. Ajustez à nouveau le bac</li> <li>3. Nettoyez la sonde de niveau d'eau / détartrez</li> </ol>
Le bac ne se remplit pas d'eau	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La soupape d'alimentation en eau est bouchée ou encrassée</li> <li>2. La soupape d'alimentation en eau présente un défaut électrique</li> <li>3. La sonde de niveau d'eau présente un pont d'humidité</li> <li>4. L'électronique du niveau d'eau est défectueuse</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nettoyez le préfiltre</li> <li>2. Vérifiez la tension d'alimentation, remplacez le cas échéant la soupape d'alimentation d'eau</li> <li>3. Séchez la sonde de niveau d'eau</li> <li>4. Remplacez l'électronique du niveau d'eau</li> </ol>
De l'eau se trouve dans le bac de stockage	Le flexible d'évacuation du bac de stockage est plié ou bouché	Veillez à un écoulement libre de l'eau
Avec des machines refroidies par eau, la consommation d'eau est trop élevée	Le régulateur d'eau de refroidissement laisse passer trop d'eau	Ajustez le régulateur d'eau de refroidissement ou remplacez

## 8. Mise au rebut

### 8.1 Consignes relatives à la mise au rebut

Si la machine ne doit plus être exploitée, veuillez respecter les consignes ci-dessous :

**Le circuit de liquide réfrigérant de la machine à glace contient du HFC R290 et des lubrifiants nocifs pour l'eau.**

C'est pourquoi la machine doit être mise au rebut de manière correcte conformément aux dispositions relatives à l'environnement. Si vous ne disposez pas de possibilités appropriées de mise au rebut, veuillez-vous adresser à votre revendeur ou directement à WESSAMAT.

## 10. Service Video QR Code

Installation, maintenance et nettoyage hygiéniques des machines à glaçons avec la technologie des vagues



### Scannez pour voir directement les videos

Afin de scanner un QR code, veuillez suivre ces instructions:

Android:

1. Ouvrez l'application d'appareil photo, soit depuis l'écran de verrouillage soit depuis l'icône de votre écran d'accueil.
2. Stabilisez votre appareil pendant 2-3 secondes en direction du code QR que vous souhaitez scanner.
3. Cliquez sur la notification pour ouvrir le contenu du code QR.

OS:

1. ouvrir l'appareil photo
2. faire la mise au point sur le QR Code
3. appuyer sur la notification qui s'affiche avec l'information décodée



Installation, maintenance et des machines à glaçons avec la technologie d...



Nettoyage hygiéniques des machines à glaçons avec la technologie des vagues



Remplacez le bac à glaçon



Remplacez le bac



Remplacez le moteur d'épaisseur de glaçon



Remplacez le moteur du bac







**WESSAMAT EISMASCHINENFABRIK GMBH**

Marie-Curie-Str. 1 | D-67661 Kaiserslautern

Telefon: +49 (0) 63 01 / 79 10 0

Fax: +49 (0) 63 01 / 79 10 20

E-Mail: [perfect-ice@wessamat.de](mailto:perfect-ice@wessamat.de)

[www.wessamat.de](http://www.wessamat.de)