

Reinigung / Desinfektion....für..... Milchgeräte

Diese **Vorschrift gilt für alle Mitarbeiter-innen**, die Milchgeräte bedienen, reinigen oder mit Vorbereitungsarbeiten beschäftigt sind.

Umgang mit Milch :

Bei voraussichtlich geringem Verbrauch kleine Packungen verwenden.
Vor dem Befüllen des Automaten Geruch und Geschmack der Milch prüfen.
Aufbewahrungstemperatur im Automat von max. 74°C einhalten.

Reinigung und Desinfektion des Milchgerätes :

Wann ?

Täglich vor dem Feierabend, siehe Bedienungsanleitung des Herstellers.
Nach **längeren Betriebspausen** vor Inbetriebnahme.

Wie ?

Restliche im Gerät verbliebene Milch mit Beutel entfernen.

Gerät ausschalten, den Milchschaumschlauch anheben und entleeren. Milchbehälter und Milchschaumschlauch zerlegen und reinigen. Schäumerkopf demontieren, zerlegen und reinigen. Teile wieder einsetzen, Heizwanne reinigen und 2 Liter warmes Wasser 40 - 50 °C sowie thermoclean (Menge lt. Geräte - Anleitung) in den Milchbehälter geben zuvor Wasser in die Heizwanne gießen (Menge lt. Geräte-Anleitung), Gerät einschalten.

Beide Tasten gleichzeitig 5 Sekunden drücken (MF 5/10 Reinigungstaste drücken) automatische Reinigung startet (ca. 15 Minuten).

Danach Gerät mit zwei Liter kaltem Wasser nachspülen und bis zum Nächsten Einsatz ausschalten.

Achtung !!! Bei Inbetriebnahme Teile montieren, 0,7 ml. Wasser in die Heizwanne geben und einen neuen Einlagebeutel (aus HDPE von thermoplan) auslegen. Milch einfüllen, Gerät einschalten und abwarten bis Temperatur erreicht ist (siehe grüne Kontrollleuchte)

Wichtig !!!

Einlagebeutel sind nur für den Einmal-Gebrauch ausgelegt.

Nach längerer Standzeit des Milchsäumers, die Teile abschrauben und zerlegen, nach Angaben des Herstellers in Reinigungs- und Desinfektionslösung legen und **gründlich nachspülen.**

Reinigungsmenge bei:

Foamino	30 ml. auf 2 Liter warmes (40-50 °C) Wasser
MF5 / MF10	90 ml. auf 2 Liter warmes (40-50 °C) Wasser

Fragen unter Tel: 0621- 4962 313 oder info@langer-firmengruppe.de