



## Desinfektion und Reinigung mit **SANO-Premium-Clean** -nach DIN 10507-

Als Hersteller von Schlagsahne-Automaten bieten wir Ihnen einen speziell für SANOMAT entwickelten Desinfektionsreiniger an, damit Sie mit Ihrem Gerät immer auf der hygienisch sicheren Seite sind.

Viele unserer Maschinen sind nach der DIN 10507 geprüft und zertifiziert, wie auch der Desinfektionsreiniger SANO-Premium-Clean. Die Norm „DIN 10507 Lebensmittelhygiene für Sahneaufschlagmaschinen“ legt Hygieneanforderungen an Desinfektions-Reiniger und Maschinen zum Aufschlagen von Sahne fest. Darüber hinaus gibt diese Norm Hinweise zum sachgemäßen Betrieb, zur Reinigung und Desinfektion sowie zur Wartung von Sahneaufschlagmaschinen und der verwendeten Materialien.

Um eine DIN-Zertifizierung zu erhalten, müssen die Produkte unter anderem folgende Bedingungen erfüllen (Auszug aus der DIN 10507):

- ⇒ Leichte und tägliche Reinigung und Desinfektion der Maschine
- ⇒ Reinigung und Desinfektion im Durchspülverfahren, Wassertemperatur höchstens 50°C
- ⇒ Reinigung und Desinfektion nach längerer Betriebsruhe, Wartung, Reparatur und Gebrauch
- ⇒ Reinigungs- und Desinfektionslösung darf nur einmal verwendet werden und darf keine Ausfällungen der Wasserhärte bewirken und zu Kalkablagerungen führen
- ⇒ Herausnehmbarer Sahnebehälter
- ⇒ Der Desinfektionsreiniger muss bestimmte Bakterienstämme auf ein für den Menschen unbedenkliches Maß reduzieren oder gänzlich vernichten

Zusätzlich zu den Anforderungen der DIN 10507 besitzt SANO-Premium-Clean folgende Eigenschaften:

- ⇒ Niedrige Konzentration: Nur 30 ml auf 1,5 Liter Wasser
- ⇒ Reinigung und Desinfektion in einem Spülvorgang
- ⇒ Einwirkzeit nur 2 Minuten
- ⇒ DVG-geprüft
- ⇒ Wirkung im Niedrigtemperaturbereich (max. 50°C)
  - Vorbeugung von Wasserstein (Kalkbildung), Milchstein (Eiweißbildung) und von Verbrühungen
- ⇒ Ohne Chlor - schont alle Materialien der Maschine
- ⇒ Auch geeignet für Kaffeemaschinen mit Milchschaumer-Einheit, Eismaschinen und für Oberflächen

Um die Wirkung von SANO-Premium-Clean noch zu erhöhen, erhalten Sie von uns die spezielle **Reinigungsdüse**.

Sie optimiert während der Desinfektionsreinigung die Wirkung vom Desinfektionsreiniger noch zusätzlich: Die Reinigungsdüse erzeugt einen erhöhten Druck und eine zusätzliche Verwirbelung der Reinigungsflüssigkeit im Schlagsystem (pulsierend mit 1.400x pro Minute) und erreicht so alle sahneführenden Teile. Rückstände werden ausgespült und die Maschine wird schnell und sicher gereinigt\*.

\*unter Einhaltung aller vorgegebenen und empfohlenen Reinigungs-, Desinfektions- und Wartungshinweisen in der Bedienungsanleitung sowie weiteren Anleitungen.

Wir sind für Sie da!

Vaihinger GmbH SANOMAT  
Horstweg 29  
65520 Bad Camberg  
Tel.: 0 64 34 / 94 05 0



Web: [www.sanomat.com](http://www.sanomat.com)  
E-Mail: [info@sanomat.com](mailto:info@sanomat.com)  
Fax: 0 64 34 / 94 05 99  
24h-Hotline: 0 64 34 / 94 05 50

# Hygieneplan für Sahnemaschinen

Gebrauchen Sie ausschließlich nur SANO-PREMIUM-CLEAN! Lassen Sie die Maschine NIE trocken laufen!

Bitte beachten Sie auch die ausführliche Bedienungsanleitung und die Hinweise zum regelmäßigen Zerlegen Ihrer Sahnemaschine.

## Schritt 1



Schalten Sie die Kühlung aus (sofern vorhanden)

## Schritt 2



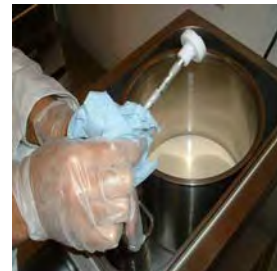
Entfernen Sie den Deckel

## Schritt 3



Hängen Sie einen 5 L-Eimer unter den Auslauf

## Schritt 4



Legen Sie ein Papiertuch um das Saugrohr, schwenken Sie es hoch und reinigen Sie es mit dem Tuch

## Schritt 5



Drücken Sie den Taster Hand bis das Saugrohr entleert ist

## Schritt 6



Entnehmen Sie Sahnetopf und Saugrohr und spülen Sie beides gründlich unter fließend heißem Wasser

## Schritt 7



Setzen Sie das Saugrohr wieder ein

## Schritt 8



Füllen Sie den Spültopf mit 1,5 L warmen Wasser (max. 50°C)

## Schritt 9



Stellen Sie den Spültopf in die Maschine und schwenken das Saugrohr ein

## Schritt 10



Drücken Sie mehrmals den Taster Hand (Intervall-Spülung) bis der Spültopf leer ist / Typ RA: Betätigen Sie die Reinigungstaste. Das Vorreinigungsprogramm läuft ab

## Schritt 11



## Schritt 12



Entfernen Sie die Garniertülle

## Schritt 13



Setzen Sie die Reinigungsdüse auf

## Schritt 14



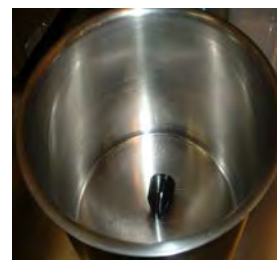
Reinigen Sie die Garniertülle unter fließend heißem Wasser

## Schritt 15



Reinigen Sie den Sahnetopf, trocknen ihn ab und legen Sie die Garniertülle hinein, um einen Verlust zu verhindern

## Schritt 16



# Hygieneplan für Sahnemaschinen

Gebrauchen Sie ausschließlich nur SANO-PREMIUM-CLEAN Lassen Sie die Maschine NIE trocken laufen!

Bitte beachten Sie auch die ausführliche Bedienungsanleitung und die Hinweise zum regelmäßigen Zerlegen Ihrer Sahnemaschine.

## Schritt 17



Füllen Sie den Spültopf mit 1,5 L warmen Wasser (max. 50°C) und geben Sie 30 ml SANO-Premium-Clean dazu

## Schritt 18



## Schritt 19



Stellen Sie den Spültopf in die Sahnemaschine und schwenken das Saugrohr ein

## Schritt 20



Drücken Sie mehrmals den Taster Hand (Intervall-Spülung) bis der Spültopf leer ist .....

## Schritt 21



..... Typ RA: Drücken Sie die Reinigungstaste. Das Hauptprogramm läuft ab

## Schritt 22



Reinigen Sie den Spültopf und füllen Sie 1,5 L kaltes Wasser ein

## Schritt 23



Stellen Sie den Spültopf in die Maschine und schwenken das Saugrohr ein

## Schritt 24



Drücken Sie mehrmals den Taster Hand (Intervall-Spülung) bis der Spültopf leer ist .....

## Schritt 25



..... Typ RA: Drücken Sie die Reinigungstaste. Die Nachreinigung läuft ab

## Schritt 26



Ersetzen Sie die Reinigungsdüse durch die Garniertülle

## Schritt 27



Entsorgen Sie die Reinigungsflüssigkeit und säubern Sie den Eimer

## Schritt 28



Tränken Sie ein Tuch mit Sano-Premium-Clean

## Schritt 29



## Schritt 30



## Schritt 31



## Schritt 32



Schalten Sie die Kühlung wieder ein (sofern vorhanden)

Ihr SANOMAT ist wieder einsatzbereit!

Reinigen Sie alle Oberflächen der Sahnemaschine, den Deckel und die Arbeitsplatte, reiben Sie danach alles trocken und setzen Sie den Sahnetopf ein und legen Sie den Deckel auf.