

Porque	Para garantir a qualidade do produto e a segurança da tripulação	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	15 minutos para completar
Hora do dia	Não tem horário para fechar	Em restaurantes 24 horas: durante os períodos de baixo movimento

Ícones de Alerta



Químicos



Eletricidade



Líquidos



Superfícies Quentes

Ferramentas e Suprimentos



Balde, toalhas limpas e higienizadas



Balde, toalhas sujas



Balde de 3 litros



Desinfetante Kay 5



Copo de Medição

Procedimento

1 Ligue o aparelho.
Deve-se fazer a limpeza do aparelho ao final de cada dia de trabalho.



Superfícies Quentes

O aparelho está quente.



3 Remova o reservatório de leite
Esvazie, enxagüe, e substitua.
*Elimine e segue a bacia.



2 Drenar o tubo de espuma de leite.
Levante o tubo de espuma de leite e drene-o, pressionando a tecla "O" consecutivamente.



Líquidos

Líquido quente



4 Lavar o sistema de leite
Lavar os sistema de leite enchendo-o com água quente (43.5°C) e detergente Kay® Pot & Pan e dispensar a solução através do bico que produz a espuma.



5

Lavar o sistema de leite

Lavar o sistema de leite enchendo-o com água limpa e quente (43.5°C) através do bico que produz a espuma.



6

Desinfete o sistema de leite.

Desinfete o sistema de leite enchendo-o com o produto Kay-5 e dispense o desinfetante através do cabeçote de espuma.

*Misture a solução desinfetante Kay-5 de acordo com as instruções da embalagem.



7

Remova o cabeçote de espuma.

Remova e desmonte o filtro de ar, tubo de espuma, e o cabeçote espumador.

Lave os três compartimentos com o detergente Kay® Pot & Pan a uma temperatura de 43.5C, escovando e limpando com uma toalha de água quente e limpa (43.5C). Em seguida, desinfete com o Kay-5® Sanitizer por 1 minuto.

Retire o filtro de ar, o tubo de espuma, e o conjunto de cabeçote de espuma da solução desinfetante. Seque.

Re-instale o conjunto de cabeçote de espuma, o tubo de espuma e o cabeçote de ar.

