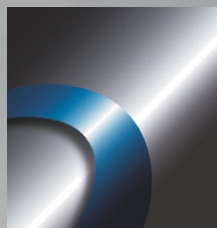


LEHNER
Großküchentechnik
GmbH & Co.KG



HANGEL &
LEHNER GmbH
Gastronomietechnik

Checkliste zur
Wiederinbetriebnahme
von Grossküchen

www.lehner-gastro.de

www.hangel-lehner.de

Wiederinbetriebnahme von Grossküchen

Die weltweite COVID-19 Pandemie führte leider dazu, dass Bars, Restaurants und Hotels ihren Betrieb zeitweise schließen mussten. Betriebsrestaurants, Mensen und andere Betriebe der Gemeinschaftsverpflegungen werden teilweise mit reduzierter Kapazität betrieben.

In jedem Fall wurden die Geräte in der Profiküche stillgelegt. Bei der Stilllegung und vor der bevorstehenden Wieder-Inbetriebnahme sind geräteabhängig mehr oder weniger komplexe Geräteüberprüfungen empfohlen, die über die Reinigung der Geräte hinausgehen. Neben einer technischen Überprüfung der Ver- und Entsorgungsmedien Wasser, Strom, Gas etc. sind z.B. Filter der wasserführenden Leitung bei Eiswürfelbereitern zu tauschen, um eine einwandfreie Hygiene sicherzustellen. Bei Spülmaschinen sind die Dosierschläuche zu überprüfen, um einen ausfallfreien Betrieb zu gewährleisten. Dazu zählt aber auch das fetten von Auslassventilen oder Scharnieren...usw.

Als Ihr Partner für die professionelle Küche unterstützen wir Sie gerne. Als Leitfaden haben wir diese Broschüre erstellt. Sie soll Ihnen helfen, die grundlegenden Prüf-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten für Ihre Profiküche durchzuführen.

Zögern Sie nicht uns anzusprechen, wenn wir Sie dabei unterstützen können. Damit Ihr Neu-Start zum Erfolg wird!



Bitte beachten Sie
unbedingt auch die
Herstellerangaben!

Checkliste zur Wiederinbetriebnahme

Seite

Empfehlungen bei der Wiedereröffnung	4
Allgemeine Schutzmaßnahmen	5
<u>Checkpoints</u>	
<input type="checkbox"/> Horizontale Kochtechnik (Gaskochgeräte, Fritteusen, Vakuumierer, usw.)	6-7
<input type="checkbox"/> Heißluftdämpfer / Multifunktionsgeräte	8-9
<input type="checkbox"/> Kaffeemaschinen	10-11
<input type="checkbox"/> Spülmaschinen	12-13
<input type="checkbox"/> Eiswürfelbereiter	14
<input type="checkbox"/> Wasserfilter und Filterkartuschen	15
<input type="checkbox"/> Enthärtungsanlagen	16
<input type="checkbox"/> Kühlmöbel / Kühlzellen	17
Reinigungs- und Desinfektionsplan	18-21
Unser Service-Angebot für Sie	22-23

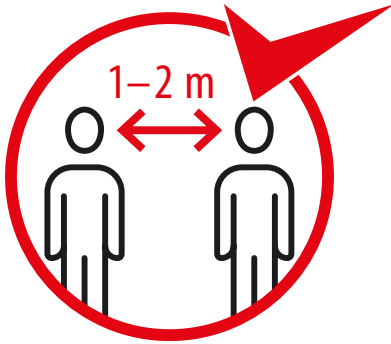


Berücksichtigen Sie nachfolgende Empfehlungen bei der Wieder-Eröffnung

- Erstellen Sie einen geeigneten **Reinigungsplan**. Stellen Sie sicher, dass insbesondere Flächen am Arbeitsplatz, die mit Händen berührt werden, Tastaturen und Eingabegeräte, Tablets etc., Pausenräume, sanitäre Einrichtungen (besonders Türklinken) regelmäßig gereinigt und/oder desinfiziert werden.
- Mitarbeiter sollten möglichst **öffentliche Verkehrsmittel meiden**.
- **Vermeiden Sie Warteschlangen** in Betriebsrestaurants. Achten Sie auf ausreichend Abstand bei der Bestuhlung. Trennen Sie Zu- und Ausgang zur Essensausgabe, wenn möglich mit Absperr- oder Klebebändern. Führen Sie Zeitfenster für Mitarbeiter unterschiedlicher Fachbereiche ein.
- Weisen Sie alle Mitarbeiter an, dass sie vor Aufnahme ihrer Tätigkeit am Arbeitsplatz und mehrfach über den Arbeitstag für eine entsprechende **Handhygiene** Sorge tragen.
- Erinnern Sie an das Einhalten der erforderlichen **Hygienekonventionen beim Husten oder Niesen** (Armbeuge / Papiertuch).
- Informieren Sie mit **gut sichtbaren Aushängen** an mehreren Stellen. Bestellbare Aushänge zu korrektem Händewaschen und anderen Hygieneplänen finden sich auf den Seiten der DGUV, der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung oder beim jeweils zuständigen Unfallversicherungsträger.
- Stellen Sie Hand-, Hust- und Nieshygiene, **Einmalgebrauch von Taschentüchern** ggf. an mehreren Stellen im Betrieb bereit.
- **Lüften** Sie regelmäßig.
- Unterweisen Sie Ihre Mitarbeiter im **hygienischen Verhalten**.
- Stellen Sie klar, dass gründliches **Händewaschen mit Seife** einen ausreichenden Schutz darstellt, sofern es sich nicht um Risikobereiche handelt.
- Erklären Sie, dass **Desinfektionsmittel in Kombination mit Wasser nicht wirksam** sind: Die Hände müssen vor der Desinfektion trocken sein. Legen Sie fest, was zu tun ist, wenn Mitarbeiter während der Arbeit Krankheitssymptome zeigen.
- Beschäftigte, die sich krank fühlen und insbesondere Symptome wie trockener Husten, Fieber und Kurzatmigkeit zeigen, auffordern, einen **Arzt zu konsultieren** (zunächst telefonisch) und sich ggf. krank zu melden. Besteht ein Verdacht an Covid-19 erkrankt zu sein, ist dies unverzüglich dem Arbeitgeber mitzuteilen, damit entsprechende sofortige Maßnahmen eingeleitet werden können.
- Weisen Sie darauf hin, dass das **Tragen von Handschuhen und Atemschutzmasken** als ergänzende Maßnahme erforderlich ist.
- Legen Sie fest, dass Handschuhe und Atemschutzmasken beim **Umgang mit Kunden** immer zu tragen sind.
- Stellen Sie ausreichend Atemschutzmasken und Handschuhe zur Verfügung. Denken Sie auch daran, **Masken und Handschuhe für Ihre Kunden** bereitzuhalten.
- Halten Sie den **Abstand von 1,5 Metern** zu anderen Menschen ein.



Allgemeine Schutzmaßnahmen



1,5 Meter Abstand zu anderen halten!

In die **Armbeuge** oder **Taschentuch** husten und niesen, nicht in die Hand!



Hände regelmäßig und gründlich mit **Seife** und **Wasser** für **20 Sekunden** waschen!

Insbesondere nach Beendigung der Tätigkeit, nach jedem Toilettengang und vor jeglicher Nahrungsaufnahme.

- Bei Husten und Fieber zuhause bleiben.
- Nicht mit den Händen ins Gesicht fassen.
- Nicht die Hand geben.
- Besprechungen von Angesicht zu Angesicht vermeiden.
Stattdessen Telefon und Videokonferenzen nutzen.
- Zum Schutz vor Infektionen Bus und Bahn meiden.
Stattdessen Fahrrad und Auto nutzen.
- Im Verdachtsfall nur nach vorheriger telefonischer Anmeldung zum Arzt.
- Getrennte Benutzung von Hygieneartikeln und Nutzung von Einmalhandtüchern.
- Kontaktflächen regelmäßig gründlich reinigen, bei Kontamination durch eine COVID-19 erkrankte Person ggf. desinfizieren.



Horizontale Kochtechnik

Um Ihre Geräte ideal auf längere Stehzeiten vorzubereiten und sie vor etwaigen Schäden dadurch zu schützen, befolgen Sie bitte bestmöglich die nachfolgend zusammengestellten Informationen und Maßnahmen oder wenden sich bei Fragen an unsere Serviceabteilung.

Angebote zur Wiederinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.

Elektrische Geräte / Schanktheke / Küchenzeile

Ausräumen, ausschalten und ausstecken / vom Strom nehmen, evtl. Flüssigkeiten danach vollständig entfernen, fachgerecht reinigen, Schubladen offen halten.

Gaskochgeräte

Gerät ausschalten, Gas, Wasser und Strom abstellen.

Haupt-Gashahn in der Küche für die Küchenversorgung abdrehen.

Wenn der Haupt-Gashahn vom gesamten Haus abgedreht wird, zusätzlich die Stadtwerke informieren.

Gasflaschen fachgerecht lagern / versorgen.

Wenn das Gerät vor einer längeren Stehzeit feucht gereinigt wurde, ist vor Wiederinbetriebnahme eventuell ein Düsenservice notwendig.

Fritteusen

Gerät ausschalten und Strom unterbrechen, Frittierfett aus dem Gerät ablassen, Gerät komplett entleeren, Gerät gründlich reinigen (Korb, Deckel und Becken usw.), Ablaufventil öffnen.

Bei Wiederinbetriebnahme:

Gerät gründlich reinigen, Frittierwanne mit einem Tuch trocken reiben, Anschlüsse prüfen, Ablaufventil schließen, Gerät einschalten.

Bain Marie / Pasta-Kocher

Gerät ausschalten und Strom unterbrechen, Gerät gründlich reinigen, Ablaufventil öffnen.



Bitte beachten Sie unbedingt auch die Herstellerangaben!

Bei Wiederinbetriebnahme:

Gerät gründlich reinigen, Ablaufventil schließen, Gerät einschalten.

Induction / Salamander

Gerät ausschalten und Strom unterbrechen, Gerät reinigen.

Bei Wiederinbetriebnahme:

Gerät gründlich reinigen, Gerät einschalten.

Griddleplatten /-pfannen / Kippkessel

Gerät ausschalten und Strom unterbrechen, Gerät reinigen und trocknen, Ablaufventil öffnen, Abdeckung nicht schließen (falls vorhanden).

Bei Wiederinbetriebnahme:

Gerät reinigen und trocknen, Ablaufventil schließen, Gerät einschalten.

Vakuuierer

Verschmutztes, feuchtigkeitshaltiges Öl kann zur Korrosion der Vakuumpumpe führen. Da lauert die Gefahr, dass die Pumpe korrodiert, steckt und im schlimmsten Fall ersetzt werden muss wenn Sie Ihre Maschine lange unbenutzt stehen lassen. Lassen Sie mehrmals das Pumpenreinigungsprogramm laufen und kontrollieren Sie dann den Zustand des Öls. Im Schauglas sehen Sie ob das Öl klar und ohne Partikel ist. Ist das Öl milchig weiß oder bräunlich, dann sollten Sie das Öl wechseln, bevor Sie Ihr Gerät einlagern.

Bei Wiederinbetriebnahme:

Verschleißteile wie z.B. die Teflonbänder sowie Schweiß- und Trenndraht kontrollieren und evtl. ersetzen.

Sonstige Kleingeräte

Das Gerät wie in der Gebrauchsanweisung des jeweiligen Gerätes beschrieben reinigen, ausschalten und ausstecken / vom Strom nehmen.



Heißluftdämpfer / Multifunktionsgeräte

Um Ihre Geräte ideal auf **längere Stehzeiten** vorzubereiten und sie vor etwaigen Schäden dadurch zu schützen, befolgen Sie bitte bestmöglich die nachfolgend zusammengestellten Informationen und Maßnahmen oder wenden sich bei Fragen an unsere Serviceabteilung.

Reinigungsprogramm laufen lassen

Führen Sie ein vollständiges Reinigungsprogramm durch.

Reinigen der Komponenten

Luftfilter reinigen.

Tropfrinne und Ablaufrinne spülen (Combi-Dämpfer).

Dampfgenerator abpumpen (Combi-Dämpfer).

Schlauchroller entleeren.

Tür-/Tiegel-Dichtung von Fett und Schmutz reinigen.

Türe anlehnen, NICHT schließen, Tiegeldeckel und -ventil komplett öffnen.

Abwasser trennen

Abwasser von Festanschluss trennen und verschließen.

Sollte das Trennen vom Abwasser-Anschluss nicht möglich sein, sollte alle 2

Tage ein Eimer Wasser in den Garraum geleert werden, um das Austrocknen des Siphons zu vermeiden.

Gerät ausschalten

Gerät ausschalten, Wasser, Gas und Strom abstellen.

Wenn Sie ein Gas-Gerät besitzen:

Haupt-Gashahn in der Küche für die Küchenversorgung abdrehen.

Wenn der Haupt-Gashahn vom gesamten Haus abgedreht wird, zusätzlich die Stadtwerke informieren.



Bitte beachten Sie unbedingt auch die Herstellerangaben!

Um Ihre Geräte bei der **Wiederinbetriebnahme** nach längeren Stehzeiten vor etwaigen Schäden zu schützen, befolgen Sie bitte bestmöglich die nachfolgend zusammengestellten Informationen und Maßnahmen oder wenden sich bei Fragen an unsere Serviceabteilung.

Angebote zur Wiederinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.

Abwasserrohrung anschließen

Abwasserrohrung korrekt anschließen und Dichtheit prüfen.

Wasser anschließen

Wasserrohrung korrekt anschließen und Dichtheit prüfen.

Strom anschließen / Gashahn öffnen

Reinigungsprogramm starten oder von Hand reinigen

Handbrause für 2 Minuten spülen / mindestens 5 Liter.

Dichtheitsprüfung

Sichtkontrolle bzw. Dichtheitsprüfung wasserführender Teile.

Probelauf

Probelauf Dampf, Heißluft, Kombination / Normal- / Druck-Betrieb.



Kaffeemaschinen

Wenn Kaffeemaschinen nicht benötigt werden und vorübergehend außer Betrieb sind empfehlen wir vor der Abschaltung für einen längeren Zeitraum folgende Schritte durchzuführen.

Reinigungsprogramm laufen lassen

Führen Sie ein vollständiges Reinigungsprogramm einschließlich Milch und Instant durch.

Alle Zutaten wie Bohnen, Instant und Milch entfernen

Entfernen Sie nach der Reinigung alle Zutaten wie Bohnen, Instant und Milch aus der Maschine. Leeren und reinigen Sie die Sudlade, Siebe, Siebträger, Heißwasserboiler und Kaffeebehälter (Staubsauger verwenden).

Maschine ausschalten

Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus.
Trennen Sie die Maschine jedoch nicht von der Stromversorgung!

Milchkühlschrank ausschalten

Schalten Sie den Milchkühlschrank mit dem Hauptschalter aus und lassen Sie die Tür nach dem Reinigen des Innenraums offen.

Wasserversorgung schließen

Schließen Sie die Wasserversorgung der Maschine und setzen Sie eine Markierung auf die Maschine, damit die Wasserversorgung geschlossen bleibt.

Maschine von außen reinigen

Reinigen Sie die Maschine von außen.



Bitte beachten Sie unbedingt auch die Herstellerangaben!

Wenn die örtlichen Gegebenheiten dies zulassen, empfehlen wir, die Kaffeemaschine regelmäßig zu reinigen, wenn sie längere Zeit nicht benutzt wird. Dies erleichtert den nachfolgenden Startvorgang. Wenn dies nicht möglich ist, überspringen Sie diesen Punkt.

Maschine alle zwei Tage einschalten

Schalten Sie Ihre Kaffeemaschine alle zwei Tage einmal ein.

Vollständigen Reinigungszyklus durchführen

Führen Sie einen vollständigen Reinigungszyklus mit dem Programm zum Ausschalten der Maschine durch.

Um die Kaffeemaschinen nach längerer Zeit neu zu starten, empfehlen wir folgende Schritte:

Angebote zur Wiederinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.

Maschine einschalten

Schalten Sie die Maschine ein. Beginnen Sie mit dem Spülen des Wasserfilters (siehe separate Empfehlung für Wasserfilter auf der folgenden Seite). Führen Sie anschließend mindestens zweimal einen vollständigen Reinigungszyklus durch, um sicherzustellen, dass das System wieder mit frischem Wasser gefüllt ist. Im Falle von stark kalkhaltigem Wasser sollten Sie die Kaffeemaschine entkalken.

Maschine mit Zutaten befüllen

Füllen Sie die Maschine mit Zutaten wie Kaffeebohnen, Milch und bei Bedarf mit Instantpulver.

Maschine testen

Testen Sie einige Produkte und bedienen Sie Ihre Kunden gerne wieder.



Spülmaschinen

Um Ihre Geräte ideal auf längere Stehzeiten vorzubereiten und sie vor etwaigen Schäden dadurch zu schützen, befolgen Sie bitte bestmöglich die nachfolgend zusammengestellten Informationen und Maßnahmen oder wenden sich bei Fragen an unsere Serviceabteilung.

Gerät ausschalten

Gerät ausschalten, Wasser und Strom abstellen, Tür geöffnet lassen um Luftzirkulation zu ermöglichen und Schimmelbildung vorzubeugen.

Siebe und Innenraum gründlich reinigen

Lassen Sie ggfls. das Selbstreinigungsprogramm Ihrer Spülmaschine laufen.

Siebe, Tankabdeckung und Innenraum gründlich reinigen und Kanister mit Reinigungsmittel gut verschließen. Verschmutzungen mit einer Bürste oder einem Lappen entfernen. Folgende Hilfsmittel dürfen nicht für die Reinigung verwendet werden: Hochdruckreiniger, chlor- oder säurehaltige Reiniger, metallhaltige Putzschwämme oder Drahtbürsten, Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel.

Achten Sie darauf, dass im Maschineninnenraum keine rostenden Fremdkörper bleiben. Rostpartikel können von nicht rostfreiem Spülgut, von Reinigungshilfen, von beschädigten Drahtkörben oder von nicht rostgeschützten Wasserleitungen stammen.

Wartung durch Kundendienst

Wir empfehlen Spülmaschinen mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Servicetechniker warten und dabei Bauteile, die verschleiben oder altern können, kontrollieren und falls nötig austauschen zu lassen. Für Reparaturen und den Ersatz von Verschleißteilen müssen Original-Ersatzteile verwendet werden. Verschleißteile sind z. B.: Dosier- und Zulaufwasserschläuche, die Tür- und Haubendichtung und die Achsen der Drehspülfelder. Membranen und Aktivkohlefilter müssen in regelmäßigen Abständen gewechselt werden.



Bitte beachten Sie unbedingt auch die Herstellerangaben!

Des Weiteren müssen Enthärter, Entsalzungs- und Umkehrosmosegeräte mindestens einmal jährlich durch einen autorisierten Servicetechniker überprüft werden. Prüfen Sie den freien Auslauf halbjährlich auf Verschmutzung und Verkalkung. Bei Bedarf mit einem handelsüblichen Entkalkungsmittel entkalken.

Wartungsangebote finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.

Umkehrosmose

Maschinen mit Umkehrosmosegerät (gilt für interne und externe Geräte) einmal im Monat in Betrieb nehmen und für ca. 4 – 5 Spülvorgänge laufen lassen, anschließend die Maschine am Ende mithilfe des Selbstreinigungsprogramms ausschalten.

Wenn interne oder externe Osmosegeräte aufgrund der aktuellen Risikolage stromlos gemacht werden sollten, müssen für Betriebspausen über vier Wochen die Geräte zum Schutz der Membrane konserviert (feucht gehalten) werden.

In Betriebspausen über 4 Wochen muss das Gerät konserviert werden.

Beauftragen Sie einen autorisierten Servicetechniker mit der Konservierung des Gerätes. Im konservierten Zustand kann das Gerät bei Temperaturen bis -10 °C gelagert werden. Wenn die Betriebspause länger als 9 Monate dauert, muss die Konservierung erneuert werden. Bevor das Gerät nach einer Konservierung wieder in Betrieb genommen werden kann, muss es ausgespült werden.

Wartungsangebote finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.

Wiederinbetriebnahme

Gerät vor Wiederinbetriebnahme gut durchspülen und nach längerem Stillstand die Förderschläuche von Spülmittel und Klarspüler reinigen. Zustand der Walkschläuche (Reiniger/Klarspüler) prüfen und bei Bedarf austauschen.

Maschine entleert und neu gestartet - drei Spülgänge durchführen.

Angebote zur Wiederinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.



Eiswürfelbereiter

Um Ihre Geräte ideal auf längere Stehzeiten vorzubereiten und sie vor etwaigen Schäden dadurch zu schützen, befolgen Sie bitte bestmöglich die nachfolgend zusammengestellten Informationen und Maßnahmen oder wenden sich bei Fragen an unsere Serviceabteilung.

Gerät ausschalten

Gerät ausschalten, Wasser und Strom abstellen, Tür / Klappe geöffnet lassen.

Düsen, Siebe und Innenraum reinigen

Alle Düsen, Siebe und den Innenraum gründlich reinigen und das Wasser aus der Pumpenwanne ablassen.

Wenn Sie Ihre Eismaschine nach einem längeren Standby wieder in Betrieb nehmen möchten, haben wir die folgenden Tipps für Sie.

Wiederinbetriebnahme

In den Wassertanks und Leitungen kann sich trotz korrekter Außerbetriebnahme Restwasser befinden, was zu Verkeimungen der Maschine führen kann.

Beauftragen Sie Ihren Servicepartner mit einer kompletten Reinigung und Desinfektion Ihrer Maschine, und am besten auch mit der Wiederinbetriebnahme des Geräts. So ist sichergestellt, dass die Maschine auch nach einer längeren Pause wieder in der gewohnten Qualität funktioniert und produziert.

Filterwechsel

Wechseln Sie den Filter oder Veranlassen Sie den Filterwechsel durch Ihren Servicepartner.

Angebote zur Wiederinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.



Bitte beachten Sie unbedingt auch die Herstellerangaben!

Wasserfilter und Filterkartuschen

Wir empfehlen, Filtersysteme und Kartuschen nicht über einen längeren Zeitraum außer Betrieb zu nehmen. Für den Fall einer längeren Nichtnutzung der Filter, wie z.B. im Falle von Betriebsferien, Saison- oder sonstigen vorübergehenden Schließungen, sind folgende Sicherheitsanweisungen zu beachten.

Wasserfilter an der Wasserleitung lassen

Während der Nichtnutzung sollen leitungsgebundene Wasserfilter an der Wasserleitung angeschlossen bleiben.

Filter nicht öffnen

Die Filter sollten während einer längeren Nichtnutzung nicht geöffnet werden.

Filterkartuschen regelmäßig durchspülen

Die Filterkartuschen sollten während einer längeren Nichtnutzung in regelmäßigen Abständen (2-3 Tage) mit der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Wassermengen durchgespült werden.

Filter wechseln

Filterwechsel spätestens 12 Monate nach Installation oder Erreichen der Kapazität, je nachdem, was als erstes eintrifft.



Enthärtungsanlagen

Um Ihre Geräte ideal auf längere Stehzeiten vorzubereiten und sie vor etwaigen Schäden dadurch zu schützen, befolgen Sie bitte bestmöglich die nachfolgend zusammengestellten Informationen und Maßnahmen oder wenden sich bei Fragen an unsere Serviceabteilung.

Gerät ausschalten

Gerät ausschalten, Wasser und Strom abstellen.

Vorfilter austauschen

Bei Filterpatronen/Vorfiltern nach längerer Stehzeit Wechselkartuschen austauschen (Keime/Bakterien).

Wiederinbetriebnahme

Vor Wiederinbetriebnahme Gerät gründlich durchspülen und Regenerationszyklen und -zeiten neu einstellen.

Angebote zur Wiederinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.



Bitte beachten Sie unbedingt auch die Herstellerangaben!

Kühlmöbel / Kühlzellen

Wenn Ihre Kühlmöbel für einen längeren Zeitraum (über 2 Tage hinaus) ausgeschaltet werden sollen, befolgen Sie bitte die folgenden Richtlinien, um eine sichere Außerbetriebnahme Ihrer Kühlmöbel zu gewährleisten.

Gerät entleeren

Entfernen Sie alle verbleibenden Lebensmittel und Behälter.

Gerät ausschalten

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Das Abschalten von Kühlhäusern lohnt sich erst ab 2 Wochen ohne Betrieb.

Lassen Sie die Tür bei Gefrierschränken ca. 1 Stunde lang weit offenstehen um das Gerät mit der Umgebungsluft abzutauen. ACHTUNG: Sollte das Gerät stark vereist sein, kann es zu einem Überlaufen der Verdunstertasse kommen.

Innenraum und Dichtungen reinigen

Gerät / Kühlhaus komplett entleeren. Innenraum und Dichtungen mit einem dafür geeigneten Reinigungsmittel reinigen und jegliche Feuchtigkeit beseitigen. Reinigen Sie das Gerät anschließend mit sauberem, frischem Wasser. Trocknen Sie den Innenraum so weit wie möglich aus.

Türen und Schubladen geöffnet lassen

Türen und Schubladen zumindest einen Spalt geöffnet lassen, damit die Luft im Innenraum zirkulieren kann. Ein Geschirrtuch oder Ähnliches kann verwendet werden, um den Luftspalt aufrechtzuerhalten.






Wiederinbetriebnahme

Ab 6 Monaten Stilllegung muss zusätzlich bei Wiederinbetriebnahme die Kühlflüssigkeit gewechselt werden.

Angebote zur Wiederinbetriebnahme Ihrer Geräte finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Boden, Oberflächen, Kühlräume, Besteck und Zubehör

Einsatzbereich	Produkt	Wirkung	Methode
 <p>Boden, Ausgüsse, Gullys</p>	Grundreiniger	Reinigung	reinigen mit Produktlösung
	Desinfektionsreiniger	Reinigung Desinfektion	15min einwirken lassen
 <p>abwaschbare Oberflächen</p>	Allzweckreiniger	Reinigung	reinigen mit Produktlösung
	Desinfektionsreiniger	Reinigung Desinfektion	15 min einwirken lassen, vor Gebrauch mit klarem Wasser abspülen
 <p>Kühlräume, Kühlschränke</p>	Allzweckreiniger	Reinigung	reinigen mit Produktlösung
	Desinfektionsreiniger	Reinigung Desinfektion	15 min einwirken lassen, vor Gebrauch mit klarem Wasser abspülen
 <p>Tiefkühlräume, Tiefkühltruhen, Tiefkühlzellen</p>	Tiefkühlreiniger	Reinigung	reinigen mit Produkt
	Desinfektionsreiniger	Reinigung Desinfektion	15min einwirken lassen, vor Gebrauch mit klarem Wasser abspülen
 <p>Bestecke, Pfannen, Essgeschirr, Küchenutensilien</p>	Geschirreiniger	Reinigung	in der Spülmaschine reinigen
	Klarspüler	Trocknung	in der Spülmaschine reinigen










Bitte beachten Sie unbedingt auch die Herstellerangaben!

Häufigkeit	Zuständig	Kontrolldatum
täglich		
wöchentlich		
täglich		
täglich		
monatlich		
monatlich		
monatlich		
nach dem Abtauen		
nach Gebrauch		
nach Gebrauch		

Reinigungs- und Desinfektionsplan

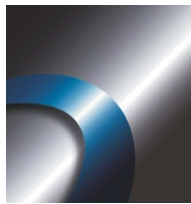
Gläser, Geschirr, Abfallbehälter, Dämpfer, Edelstahl- und Glasflächen, Sanitärräume

Einsatzbereich	Produkt	Wirkung	Methode
	Gläser, Gläserspül- maschine	Gläserreiniger	Reinigung in der Spülmaschine reinigen
		Gläser-Klarspüler	Trocknung in der Spülmaschine reinigen
	Vorreinigung Essgeschirr, Gläser, Töpfe, Pfannen	Gewerbliches Vorspülmittel	Reinigung manuelles Vorreinigen
	Abfallbehälter	Desinfektionsreiniger	Reinigung Desinfektion täglich entleeren, 15min einwirken lassen
	Heißluftdämpfer, Back-/Grill- geräte, Fettfilter, Abzugshauben	Fettlöser	Reinigung Sprühverfahren bei 60°C
	Edelstahl- oberflächen	Edelstahlfinish	Pflege Sprüh-/ Wischverfahren
	Glasflächen, Fenster, Spiegel	Glasreiniger	Reinigung aufsprühen, mit sauberem und trockenen Tuch nachreiben
	Sanitärräume, Toiletten, Duschen, Waschbecken	Sanitärreiniger	Reinigung reinigen mit Produktlösung
		Desinfektionsreiniger	Reinigung Desinfektion 15min einwirken lassen

Häufigkeit	Zuständig	Kontrolldatum
nach Gebrauch		
nach Gebrauch		
nach Gebrauch		
täglich		
nach Gebrauch		
wöchentlich		
nach Bedarf		
täglich		
wöchentlich		



LEHNER
Großküchentechnik
GmbH & Co.KG



HANGEL &
LEHNER GmbH
Gastronomietechnik

Unser Service für Sie

Alle eingesetzten Produkte werden mit großer Sorgfalt, in modernsten Fertigungen und unter Einhaltung strenger Qualitätskontrollen hergestellt. Trotz aller Vorsicht und richtigen Pflege kann jedes Produkt einmal ausfallen. Für diese Fälle steht Ihnen unser Kundendienst gerne vor Ort zur Verfügung.

Gerne beraten wie Sie bei Fragen rund um Ihre Profi-Produkte.

Schreiben Sie uns oder Rufen Sie uns an!

info@lehner-gastro.de oder info@hangel-lehner.de
Tel.: +49 8671 / 927 6880 (Winhöring) Tel.: +49 8031 / 356 36 60 (Rosenheim)

Adolf-Bauer-Straße 26
84543 Winhöring
Fax: +49 8671/ 927 688 92
www.lehner-gastro.de

Tegernseestr. 15
83022 Rosenheim
Fax: +49 8031 / 356 36 80
www.hangel-lehner.de

Quick-Check

Damit alles perfekt läuft:
Gerne überprüfen wir Ihre Geräte für Sie,
bevor Sie Ihre Profi-Küche wieder in Betrieb nehmen.



Fragen Sie nach Ihrem individuellen Angebot!

Firma, Anschrift, Tel. Nr.

ggfls. Kd-Nr., Ansprechpartner

Wiederinbetriebnahme

Sie wollen sicherstellen, dass Sie am Tag der Wiedereröffnung keine Überraschung erleben: Gerne überprüfen wir Ihre Profi-Geräte und führen die Maßnahmen zur Wiederinbetriebnahme durch. Auf Wunsch tauschen wir Verschleißteile und führen nach Rücksprache notwendige Reparaturen durch.



Fragen Sie nach Ihrem individuellen Angebot!

Firma, Anschrift, Tel. Nr.

ggfls. Kd-Nr., Ansprechpartner

Regelmäßige Inspektion oder Wartung

Sie wollen auch zukünftig keine Überraschungen erleben: Gerne führen wir eine regelmäßige Inspektion oder Wartung für Sie durch und stellen sicher, dass Ihre Profi-Küche betriebsbereit ist und bleibt. Durch das regelmäßige Austauschen von Verschleißteilen und das zeitnahe Durchführen von kleineren Reparaturen, können Sie teure Folgeschäden vermeiden.



Fragen Sie nach Ihrem individuellen Angebot!

Firma, Anschrift, Tel. Nr.

ggfls. Kd-Nr., Ansprechpartner

ADE

AlexanderSolia
MASCHINEN FÜR DIE GROSSE KÜCHE

ambach

ANIMO

ascobloc

APS

Asskühl
Erfischhalten und Kühlen

Berkel

Berner

BERTO'S
the best catering equipment

BLANCO
PROFESSIONAL

Blümchen

BRAVILOR
BONAMAT

BRITA

CHROMO norm


coldline

contacto

Convothem

compact

CUMONDO

CUPPONE

Electrolux

eloma

FEUINA

FOSTER

DICK
Traditionsmarke der Profis

FRIES
rack
system

G.S.STOLPEN
STAINLESS STEEL SOLUTIONS

echtermann
for professionals

GRAEF

GEV

Dynamic

HAGOLA

HAKA
Groß in Küchentechnik

ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS

HIBU
EISMASCHINEN

HOBART

ROBIZAKI

HUPFER

isi

KNÄUSS

KOHLHOFF

KOMET
GERMANY

KRONEN
GEORG KRONEN

SWISS EXCELLENCE
KWC
ARMATUREN

Label LORD

LIEBHERR
Quality Design and Innovation

MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

m
MEIKO
The clean solution

Melitta

MENU
SYSTEM

Miele
PROFESSIONAL

M KN

NordCap

NOSCH

R&S
Edelstahl-Technik GmbH

RATIONAL

Rieber

SALVIS

SBS
Kühltechnik GmbH

SCHNEIDER
equipment for professionals

SCHOLL
... eine Idee voraus!

smeg

tecnosteel

UNOX
OVENS PLANET

VAMA
The solution for vacuum packaging

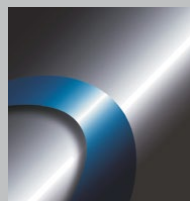
VIESSMANN

WELBILT

winterhalter

zumex
LIFE ESSENCE

LEHNER
Großküchentechnik
GmbH & Co.KG



HANGEL &
LEHNER GmbH
Gastronomietechnik

Adolf-Bauer-Straße 26
84543 Winhöring
Tel.: +49 8671 / 927 688 0
Fax: +49 8671 / 927 688 92
info@lehner-gastro.de
www.lehner-gastro.de

Tegernseestr. 15
83022 Rosenheim
Tel.: +49 8031 / 356 36 60
Fax: +49 8031 / 356 36 80
info@hangel-lehner.de
www.hangel-lehner.de