

## Rengøringsvejledning til Varimixer Teddy 5 L.

Der skal altid ligge en risikovurdering til grund for alle rengøringsprocesser i forbindelse med professionelle fødevarerproduktioner.

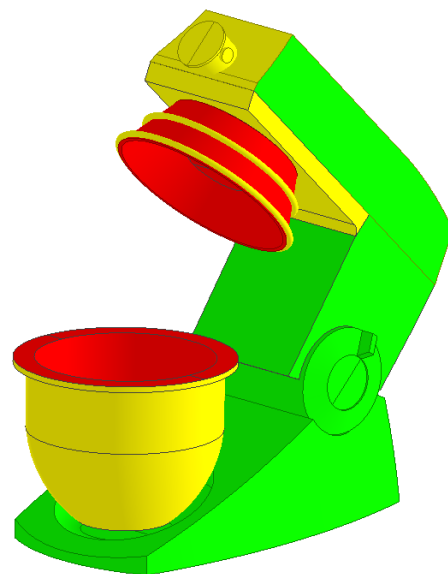
Varimixer A/S har, med udgangspunkt i gældende lovgivning<sup>1</sup>, udarbejdet nedenstående skema som hjælp til udarbejdelse af kundespecifikke rengøringsplaner. Vigtigheden af rengøring af de enkelte zoner på røremaskinen, skitseret ved hjælp af farver. \*

Røremaskinens rørehoved, sikkerhedsgitter, bundpladen under kedel, indfyldningssliske og alle kedelværktøjer, består af rustfrit stål.

For at undgå korrosion af stålet, skal følgende retningslinjer følges:

- Klorid (Cl<sup>-</sup>) indhold under 50 ppm. ved temperaturer op til 80°C.
- Benyt aldrig hårde stålsvampe eller andre hårde genstande, der kan ridse maskinens overflader.
- Efter brug af kemi, skal rustfri stål altid afvaskes med rent vand af drikkevandskvalitet.

Inden rengøringen påbegyndes stoppes maskinen helt og røremaskinens plast-sikkerhedsskærm, kedel og kedelværktøjer afmonteres.



\*



**Ikke fødevarer kontaktzone.**  
= Lille risiko.



**Splash zone.**  
= Moderat risiko.



**Direkte fødevarer kontaktzone.**  
= Høj risiko.

### Rengøringen trin for trin

#### Kedel.

Kedlen tømmes for indhold og skylles med vand.  
Kedlen vaskes i opvaskemaskinen eller afvaskes i hånden med blød svamp, eller blød børste.

#### Kedelværktøjer.

Kedelværktøjer tømmes for fødevarerester og skylles med vand.  
Tjek værktøjernes monteringshul, for aflejring af fødevarerester.  
Kedelværktøjer afvaskes i hånden eller vaskes i opvaskemaskine.  
**Obs! Piskeriset må aldrig slås mod kedelkanten eller andre genstande.**

#### Sikkerhedsskærme.

Plast-sikkerhedsskærmen, afmonteres og afvaskes i hånden eller vaskes i opvaskemaskinen. Sikkerhedsskærmens gitter, afvaskes med let opvredet klud eller svamp. Husk at fjerne al rengøringskemi, ved at tørre efter med en ren klud og rent vand af drikkevandskvalitet.

#### Rørehoved og Bajonet.

Rørehovedet og bajonetten hvor værktøjer monteres, vaskes med let opvredet klud eller svamp, som ved vask af sikkerhedsgitteret.

#### Låsebolte og kedellås til montering af kedlen.

Ved afvaskning af røremaskinens nederste del, hvor kedlen monteres, skal der altid afvaskes og tjekkes under de tre låsebolte, for aflejret materiale.

<sup>1</sup> DS/EN 454: 2014, DS/EN 1672-2:2020, etc.

### Røremaskinen og betjeningsknapper.

Løft røremaskinen væk fra bordet og vask under denne. Mel og andet materiale under røremaskinens sugekopper, kan hindre røremaskinen i at stå fast under brug.

**Obs! Kedellåsen til fastspænding af kedlen, skal altid føres frem og tilbage, ved vask af røremaskinen.**

Afvask altid røremaskinen i både åben og lukket position. Husk at afvaske både røremaskinens højre og venstre betjeningsknap. Røremaskinen er klassificeret til IP-42. Røremaskinen må derfor kun aftørres med opvredet fugtig klud.

**Obs! Der må aldrig sprøjtes med vand direkte på maskinen.**

### Opbevaring.

Kedlen kan monteres på røremaskinen efter endt rengøring. Opbevares kedlen på røremaskinen, anbefales det at tildække kedlen, med det tilhørende plast låg.

Værktøjer skal altid være rengjorte og helt tørre inden de kommer i kedlen til opbevaring.

**Obs! For at undgå korrosion af stålet, opbevar da aldrig fødevarer med høje koncentrationer af syre eller salt i kedlen.**

## Desinfektion

Desinfektion er stærk kemi, lav derfor altid en vurdering om desinfektion af røremaskinen har betydning for fødevarerens sikkerhed af det færdige produkt.

**Obs! Indhent altid vejledning fra leverandør/ producent af rengørings- og desinfektionsmidler, inden brug af disse.**

Efterlades vand fra rengøring og desinfektion til fordampning på røremaskinens overflader, bliver koncentrationen af klorider og andet kemi meget højere end koncentrationerne under selve rengøringen. Efterskyl eller eftertør altid røremaskinen med rent vand af drikkevandskvalitet efter brugen af kemi.

Alle oxiderende kemiske desinfektionsmidler kræver afskylning med rent vand af drikkevandskvalitet. Uden adgang til rent vand af drikkevandskvalitet, kan desinfektion med varmt vand, damp samt desinfektion med IPA ethanol og ethanol, benyttes.

**Obs! Indhent altid skriftlig erklæring fra leverandør/ producent på at desinfektionsmidlet er ufarligt og må anvendes uden efterskyld med rent vand af drikkevandskvalitet.**

Forkert brug af desinfektionsmidler kan skade røremaskinen.

## Hjælpetræk

Teddy 5 L. kan fås med hjælpetræk, til montering af kødhakker.

For at undgå støv, vand og andet uønsket materiale kommer ind i hjælpetrækket, skal hjælpetrækket ved opbevaring af maskinen være dækket af den fastmonterede rustfri stålplade.

**Obs! Hjælpetrækket skal være helt tørt indvendigt, inden dækpladen skubbes for monteringshullet.**