

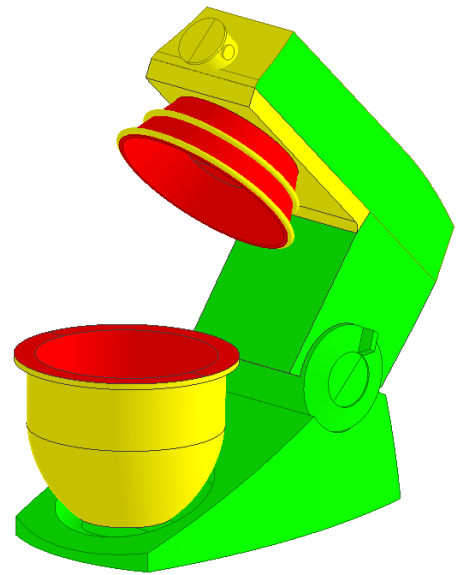
## Guide de nettoyage pour le Varimixer Teddy 5 L.

Une évaluation des risques doit toujours être faite pour tous les processus de nettoyage utilisés dans la production alimentaire. Sur la base de la législation actuelle, Varimixer A/S<sup>1</sup> a compilé le tableau ci-dessous pour vous aider à concevoir des plans de nettoyage spécifiques aux clients. L'importance du nettoyage des différentes zones du mélangeur est illustrée par des couleurs. \*

La tête du mélangeur, les protections de sécurité, la plaque de base sous la cuvette, la trémie de remplissage et tous les outils de la cuvette sont en acier inoxydable.

Pour éviter une corrosion de l'acier, il faut suivre les directives suivantes :

- Teneur en chlorure (Cl-) inférieure à 50 ppm à des températures allant jusqu'à 80 °C.
- N'utilisez jamais de laine d'acier dure, d'éponges ou d'autres objets durs qui pourraient rayer la surface en acier.
- Après l'utilisation de produits chimiques, toutes les pièces doivent toujours être lavées avec de l'eau propre et potable.



Arrêtez complètement la machine avant de commencer le nettoyage, et retirez la protection de sécurité en plastique, la cuvette et les outils de la cuvette.

\*



**Non alimentaire zone de contact.**  
= Faible risque.



**Zone d'éclaboussures.**  
= Risque modéré.



**Alimentation directe zone de contact.**  
= Risque élevé.

### Nettoyage étape par étape

#### Cuvette

Videz la cuvette et rincez-la à l'eau.  
Mettez la cuvette dans le lave-vaisselle, ou lavez-le à la main avec une éponge ou une brosse douce.

#### Outils de la cuvette.

Enlevez tout résidu alimentaire des outils et rincez-les à l'eau.  
Vérifiez l'absence de dépôts de résidus alimentaires dans la cavité du support de l'outil. Lavez les outils à la main ou dans un lave-vaisselle.  
**Nota : Ne tapez jamais le fouet contre le rebord de la cuvette ou d'autres objets.**

#### Dispositif de protection.

Détachez et lavez la protection en plastique à la main ou dans un lave-vaisselle. Essuyez la grille de protection avec un chiffon ou une éponge légèrement frottée. N'oubliez pas d'éliminer tous les produits chimiques de nettoyage en les essuyant avec un chiffon propre et de l'eau propre de qualité potable.

#### Tête de mixeur et baïonnette.

Lavez la tête du mélangeur et la baïonnette où les outils sont montés avec un chiffon ou une éponge légèrement essorée, comme pour le protecteur.

#### Boulon de verrouillage et verrou de cuvette

Lors du lavage de la partie inférieure du mélangeur, où se trouve la cuvette, il faut toujours laver et vérifier l'absence de dépôts sous les trois boulons de verrouillage.

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

### **pour le montage de la cuvette.**

Soulevez la machine de la table et lavez en dessous. La farine et d'autres matières sous ses ventouses peuvent l'empêcher de se tenir fermement pendant l'utilisation.

**Nota : Faites toujours fonctionner le verrouillage de la cuvette d'avant en arrière lorsque vous nettoyez le mélangeur.**

### **Boutons du mélangeur et de contrôle.**

Lavez toujours le mélangeur en position ouverte et fermée. N'oubliez pas de laver les boutons de commande droit et gauche du mélangeur.

Le mélangeur est classé IP-42. Il faut donc l'essuyer uniquement avec un chiffon humide bien essoré.

**Nota : Ne vaporisez jamais d'eau directement sur la machine.**

### **Stockage.**

La cuvette peut être remise en place sur le mélangeur après le nettoyage. Si la cuvette est rangé sur le mélangeur, nous recommandons de le recouvrir du couvercle en plastique fourni.

Les outils doivent toujours être entièrement nettoyés et secs avant d'être rangés dans la cuvette.

**Nota : Pour éviter la corrosion de l'acier, ne conservez jamais d'aliments à forte concentration d'acide ou de sel dans la cuvette.**

## **Désinfection**

La désinfection nécessite des produits chimiques puissants. Il faut toujours évaluer si la désinfection du mélangeur affectera en quoi que ce soit la sécurité alimentaire du produit final.

**Nota : Obtenez toujours les recommandations du fournisseur/fabricant des produits de nettoyage/désinfection avant de les utiliser.**

Si l'eau issue du nettoyage et de la désinfection s'évapore à la surface du mélangeur, la concentration de chlorures et d'autres produits chimiques sera plus élevée que pendant le processus de nettoyage. Rincez et essuyez toujours le mélangeur avec de l'eau propre et potable après avoir utilisé des produits chimiques.

Tous les désinfectants chimiques oxydants doivent être rincés avec de l'eau propre et potable.

En l'absence d'accès à une eau propre et de qualité potable, il est possible d'utiliser la désinfection à l'eau chaude, à la vapeur et la désinfection à l'éthanol IPA et à l'éthanol.

**Nota : Obtenez toujours une déclaration écrite du fournisseur/fabricant du désinfectant indiquant qu'il est sans danger et qu'il peut être utilisé sans rinçage avec de l'eau propre et potable.**

Une utilisation incorrecte des désinfectants peut endommager le mélangeur.

## **Entraînement de fixation**

Teddy 5 L. est disponible avec un système d'entraînement permettant de fixer un hachoir à viande. Pour éviter que de la poussière, de l'eau et d'autres matières indésirables ne pénètrent dans le variateur, il doit toujours être couvert par le bouchon ou la feuille de protection fournis lorsque la machine est entreposée.

**Nota : L'intérieur du variateur doit être complètement sec avant que le bouchon ou le couvercle ne soit posé sur le trou de montage.**

Pour plus de détails sur le nettoyage des mélangeurs Varimixer A/S, consultez notre site Internet <https://varimixer.com/>