

Rengjøringsveiledning for Varimixer Teddy 5 L.

Foreta alltid en risikovurdering ved alle rengjøringsprosesser knyttet til profesjonell matproduksjon.

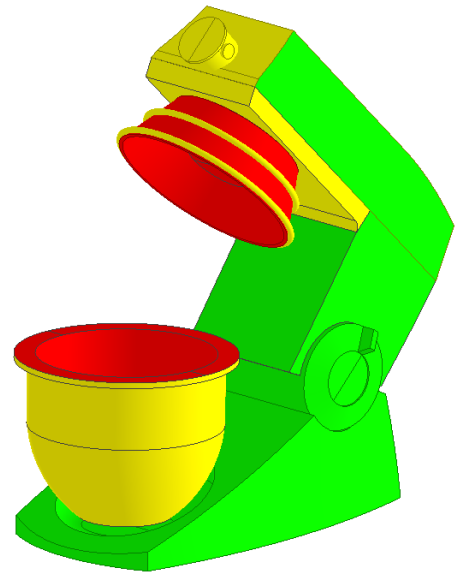
Basert på gjeldende lovverk har Varimixer A/S¹ satt sammen tabellen nedenfor som hjelp til å utarbeide kundespesifikke rengjøringsplaner. Viktigheten av rengjøring i de ulike sonene av mikseren er illustrert med farger.*

Miksehodet, verneanordninger, bunnplaten under bollen, fylletrakten og alle bolleredsdskaper er laget av rustfritt stål.

For å unngå at stålet korroderer, må følgende retningslinjer følges:

- Klor (Cl-) innhold under 50 ppm ved temperaturer opp til 80 °C.
- Bruk aldri hard stålull / svamper eller andre harde gjenstander som kan ripe opp ståloverflaten.
- Etter bruk av kjemikalier skal rustfritt stål alltid vaskes med rent vann av drikkevannskvalitet.

Stopp maskinen helt før rengjøringen påbegynnes, og fjern plastsikringen, bollen og bollevertkøyene.



*



Ikke mat-kontaktzone.
= Lav risiko.



Sprut-soner.
= Moderat risiko.



Direkte mat-kontaktzone.
= Høy risiko.

Rengjøring, trinn for trinn

Bolle.	Tøm bollen og skyll den med vann. Sett bollen i oppvaskmaskinen, eller vask for hånd med en myk svamp eller børste.
Bolleredsdskaper.	Fjern eventuelle matrester fra redskapene, og skyll med vann. Kontroller redskapsmonteringshulrommet med tanke på matrester. Vask redskapene for hånd eller i oppvaskmaskin. NB! Dunk aldri vispen mot den øvre bolleringen eller andre gjenstander.
Sikkerhetsanordninger.	Ta av og vask sikkerhetsanordningen av plast for hånd eller i oppvaskmaskin. Tørk av sikkerhetsgitteret med en lett oppvridd klut eller svamp. Husk å fjerne alle rengjøringsmidler ved å tørke av med en ren klut og bruke rent vann av drikkevannskvalitet.
Miksehode og bajonett.	Vask miksehodet og bajonetten der redskapet er festet, med en lett oppvridd klut eller svamp, som for verneanordninger.
Lås bolten og bollelåsen ved montering av bollen.	Når du vasker den laveste delen av mikseren der bollen er montert, må du alltid vaske og se etter rester under de tre låseboltene. Løft maskinen opp fra benken og vask under. Mel og annet materiale under sugekoppene kan forhindre at den står fast under bruk. NB! Still alltid bollelåsen bakover og forover når du rengjør mikseren.

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

Mikse- og betjeningsknapper.

Vask alltid mikseren i åpen og lukket stilling. Husk å vaske mikserens høyre og venstre betjeningsknapper. Mikseren er klassifisert som IP-42. Den må derfor kun tørkes av med en godt oppvridd, fuktig klut.

NB! Sprut aldri vann direkte på maskinen.

Oppbevaring.

Bollen kan monteres på mikseren etter rengjøring. Hvis bollen oppbevares på mikseren, anbefaler vi at du dekker den med det medfølgende plastdekselet. Redskaper må alltid rengjøres og tørkes helt før de legges i bollen for oppbevaring.

NB! For å unngå korrosjon av stålet, skal matvarer aldri oppbevares med høye konsentrasjoner av syre eller salt i bollen.

Desinfeksjon

Desinfeksjon krever sterke kjemikalier. Utfør alltid en vurdering av hvorvidt desinfeksjon av mikseren vil utgjøre noen forskjell for matsikkerheten for sluttproduktet.

NB! Innhent alltid anbefalingene fra leverandøren/produzenten av rengjørings-/desinfeksjonsprodukter før bruk.

Hvis vann blir liggende igjen etter rengjøring og desinfeksjon og fordampe på mikserens overflate, vil konsentrasjonen av klorider og andre kjemikalier være høyere enn under rengjøringsprosessen. Skyll og tørk alltid av mikseren med rent vann av drikkevannskvalitet etter bruk av kjemikalier.

Alle oksiderende kjemiske desinfeksjonsmidler må skylles av med rent vann av drikkevannskvalitet. Uten tilgang til rent vann av drikkevannskvalitet kan desinfeksjon med varmt vann, damp og desinfisering med IPA-etanol og etanol brukes.

NB! Innhent alltid en skriftlig erklæring fra leverandøren/produzenten av desinfeksjonsmidlet om at det er trygt og kan brukes uten å skylle av med rent vann av drikkevannskvalitet.

Feil bruk av desinfeksjonsmidler kan skade mikseren.

Tilkoblingspunkt til tilleggsutstyr

Teddy 5 L fås med tilkoblingspunkt til tilleggsutstyr for feste av kjøttkvern.

For å unngå at støv, vann og andre uønskede materialer kommer inn i drevet, må det alltid dekkes av platen av rustfritt stål som følger med når maskinen lagres.

NB! Tilkoblingspunktet må være helt tørt innvendig før dekkplaten settes over monteringshullet.

For mer informasjon om rengjøring av mikserne fra Varimixer A/S se vår nettside: <https://varimixer.com/>