

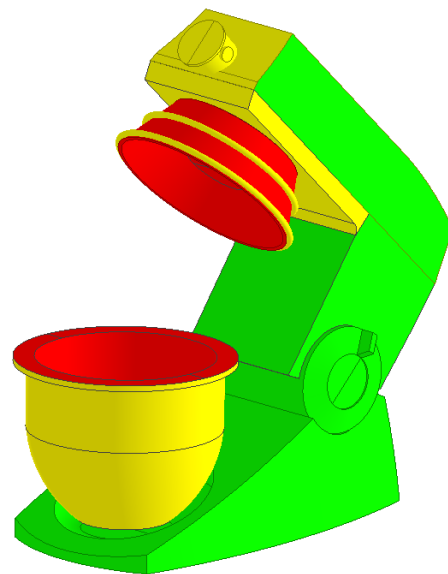
## Instrukcja czyszczenia miksera Varimixer Teddy 5 L.

W przypadku wszelkich procesów czyszczenia związanych z produkcją żywności należy zawsze przeprowadzić ocenę ryzyka. Na podstawie aktualnych przepisów firma Varimixer A/S<sup>1</sup> opracowała poniższą tabelę, która służy jako pomoc w opracowaniu planów czyszczenia dostosowanych do potrzeb klienta. Znaczenie czyszczenia poszczególnych stref miksera ilustrują kolory. \*

Głowica mieszalnika, osłony bezpieczeństwa, płyta podstawy pod misą, lej wlewowy i wszystkie akcesoria misy są wykonane ze stali nierdzewnej.

Aby uniknąć korozji stali, należy przestrzegać następujących wytycznych:

- Zawartość anionów chlorkowych (Cl-) musi wynosić poniżej 50 ppm w temperaturach do 80°C.
- Nie należy używać twardej wełny stalowej ani innych twardych przedmiotów, które mogą porysować powierzchnię stali.
- Po użyciu środków chemicznych stal nierdzewną należy zawsze zmyć czystą wodą o jakości wody pitnej.



Przed rozpoczęciem czyszczenia należy całkowicie zatrzymać maszynę, a następnie zdjąć plastikową osłonę zabezpieczającą, misę i akcesoria misy.

\*



**Nieżywnościowe strefa kontaktu.**  
= Niskie ryzyko.



**Strefa rozprysku.**  
= Umiarkowane ryzyko.



**Żywność bezpośrednia strefa kontaktu.**  
= Wysokie ryzyko.

### Czyszczenie krok po kroku

#### Misa.

Opróżnij misę i opłucz ją wodą.  
Włóż misę do zmywarki lub umyj ją ręcznie miękką gąbką lub szczotką.

#### Akcesoria misy.

Usuń z akcesoriów resztki jedzenia i opłucz je wodą.  
Sprawdź, czy we wgłębieniu uchwytu akcesorium nie osadzają się resztki jedzenia. Akcesoria należy myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń.  
**Uwaga: Nigdy nie uderzaj końcówką mieszającą o krawędź misy ani o inne przedmioty.**

#### Osłony bezpieczeństwa.

Zdejmij i umyj plastikową osłonę bezpieczeństwa ręcznie lub w zmywarce do naczyń. Wytrzyj kratkę osłony bezpieczeństwa lekko wilgotną szmatką lub gąbką. Należy pamiętać o usunięciu wszystkich środków czyszczących poprzez wytarcie osłony czystą ściereczką i przemycie wodą o jakości wody pitnej.

#### Głowica miksera i bagnet.

Głowicę miksera i bagnet, na którym zamontowane są akcesoria, należy umyć lekko zwilżoną szmatką lub gąbką, podobnie jak osłonę bezpieczeństwa.

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

### Śruba blokująca i blokada misy do montażu misy.

Podczas mycia najniższej części miksera, w której znajduje się miska, należy zawsze umyć przestrzeń pod trzema śrubami blokującymi i sprawdzić, czy nie ma tam osadów.

Podnieś urządzenie ze stołu i umyj przestrzeń pod nim. Mąka i inne materiały znajdujące się pod przyssawkami mogą spowodować, że nie będzie ono stało stabilnie podczas użytkowania.

**Uwaga: Podczas czyszczenia miksera należy zawsze uruchamiać blokadę misy w przód i w tył.**

### Mikser i przyciski sterujące.

Zawsze myj mikser w pozycji otwartej i zamkniętej. Pamiętaj, aby umyć prawy i lewy przycisk sterujący miksera.

Mikser jest sklasyfikowany jako IP-42. Z tego względu należy go przecierać wyłącznie dobrze wykręconą, wilgotną ściereczką.

**Uwaga: Nigdy nie należy rozpylać wody bezpośrednio na urządzenie.**

### Przechowywanie.

Po oczyszczeniu misę można założyć na mikser. Jeśli miska jest przechowywana na mikserze, zaleca się przykrycie jej plastikową osłoną znajdującą się w zestawie.

Akcesoria muszą być zawsze całkowicie oczyszczone i suche przed włożeniem ich do misy na czas przechowywania.

**Uwaga: Aby uniknąć korozji stali, nie należy przechowywać w misie produktów spożywczych zawierających duże stężenie kwasu lub soli.**

## Dezynfekcja

Dezynfekcja wymaga użycia silnych środków chemicznych. Zawsze należy ocenić, czy dezynfekcja miksera będzie miała jakikolwiek wpływ na bezpieczeństwo żywności w produkcie końcowym.

**Uwaga: Przed użyciem należy zawsze uzyskać zalecenia od dostawcy/producenta produktów do czyszczenia/dezynfekcji.**

Jeżeli na powierzchni miksera pozostanie woda z mycia i dezynfekcji, stężenie chlorków i innych substancji chemicznych będzie wyższe niż podczas procesu czyszczenia.

Po użyciu środków chemicznych mikser należy zawsze opłukać i przetrzeć z użyciem czystej wody o jakości wody pitnej.

Wszystkie utleniające chemiczne środki dezynfekujące wymagają spłukania czystą wodą o jakości wody pitnej.

Nie mając dostępu do czystej wody o jakości wody pitnej, można stosować dezynfekcję przy użyciu gorącej wody, pary wodnej, etanolu IPA i etanolu.

**Uwaga: Zawsze należy uzyskać od dostawcy/producenta środka dezynfekcyjnego pisemną deklarację, że jest on bezpieczny i może być stosowany bez spłukiwania czystą wodą o jakości wody pitnej.**

Nieprawidłowe stosowanie środków dezynfekcyjnych może spowodować uszkodzenie miksera.

## Napęd przystawki

Model Teddy 5 L. jest dostępny z napędem do mocowania maszyny do mielenia mięsa.

Aby zapobiec przedostawaniu się do napędu kurzu, wody i innych niepożądanych materiałów, podczas przechowywania urządzenia należy zawsze przykrywać go zaślepką lub pokrywką.

**Uwaga: Wnętrze napędu musi być całkowicie suche przed założeniem zaślepki lub pokrywki na otwór montażowy.**