

## Puhdistusohje Varimixer 62 mm, 70 mm ja 82 mm -lihamyllyille.

Kaikissa elintarviketuotantoon liittyvissä puhdistusprosesseissa on aina suoritettava riskiarviointi.

Varimixer A/S<sup>1</sup> on laatinut nykyisen lainsäädännön perusteella alla olevan taulukon, joka auttaa asiakaskohtaisten puhdistussuunnitelmien laatimisessa lihamyllylle ja lisälaiteliittimelle.

Lihamyly ja lisälaiteliitin koostuvat pääasiassa alumiinista ja ruostumattomasta teräksestä EN 1.4301 (AISI 304). Teräksen syöpmisen ja alumiinipintojen rakenteellisten muutosten välttämiseksi on noudatettava seuraavia ohjeita:

- Kloridipitoisuus (Cl<sup>-</sup>) alle 50 ppm enintään 80 °C:n lämpötilassa. (Alumiini ja ruostumaton teräs)
- PH-arvo 5,0–8,0. (Alumiini).
- Älä koskaan käytä kovaa teräsvillaa/sientä tai muita kovia esineitä, jotka voivat naarmuttaa teräspintaa.
- Kemikaalien käytön jälkeen kaikki osat on aina pestävä puhtaalla, juomavesilaatuisella vedellä.

### Puhdistus vaihe vaiheelta

<b>Purkaminen osiin.</b>	<p>Pysäytä kone kokonaan ennen puhdistuksen aloittamista. Irrota lihamylly ja pura kaikki osakomponentit yksittäisten komponenttien tasolle.</p> <p><b>HUOM: Varo teräviä teriä, leikkuri- ja silppurilevyjä, kun purat osia.</b></p>
<b>Pese</b>	<p>Varimixer A/S suosittelee aina, että lihamyllyn kotelo ja ruuvi puhdistetaan käsin harjalla tai sienellä ennen pesua (voidaan pestä astianpesukoneessa).</p>
<b>Pesu astianpesukoneessa</b>	<p>Kaikki yksittäiset osat voidaan pestä astianpesukoneessa, jos seuraavia sääntöjä noudatetaan: Kloridipitoisuus (Cl<sup>-</sup>) alle 50 ppm enintään 80 °C:n lämpötilassa.</p> <p><b>HUOM: Tarkista aina, että puhdistus on suoritettu oikein ja että kaikki yksittäiset osat on puhdistettu erikseen.</b></p>
<b>Lisälaiteliitin</b>	<p>Pese lihamyllyyn asennettu lisälaiteliitin puhdistusmateriaalia koskevien ohjeiden mukaisesti. Kodiak-malliston lisälaiteliitin on alumiinia ja AR-malliston lisälaiteliitin on terästä.</p> <p>Pese lisälaiteliitin puhtaaseen juomaveteen kastetulla, nihkeällä liinalla tai sienellä, kun olet käyttänyt kemikaaleja. Älä koskaan huuhtelee lisälaiteliitintä vedellä.</p> <p><b>HUOM: Katso aina lisälaiteliittimen sisään varmistaaksesi, että puhdistus on suoritettu oikein.</b></p>
<b>Desinfiointi</b>	<p>Desinfioi tarvittaessa kaikki yksittäiset osat puhdistuksen jälkeen. Lisälaiteliitin ei ole suorassa kosketuksessa elintarvikkeisiin, joten sitä ei tarvitse desinfioida.</p> <p><b>HUOM: Hanki aina puhdistus-/desinfiointituotteiden toimittajan/valmistajan suositukset ennen käyttöä.</b></p>

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

**Varastointi.**

Kaikkien yksittäisten osien on aina oltava täysin puhtaita ja kuivia ennen lihamyllyn kokoamista.

Jotta lisälaiteliittimeen ei pääsisi pölyä, vettä tai muita ei-toivottuja materiaaleja, se on aina peitettävä mukana toimitetulla suojatulpalla tai -kannella, kun kone on varastossa.

**HUOM: Lisälaiteliittimen on oltava sisältä täysin kuiva, ennen kuin tulppa tai kansi asetetaan asennusreiän päälle.**

**HUOM:**

Jos puhdistus- ja desinfiointivettä jää haihtumaan alumiini- tai jaloteräspinnoille, kloridien ja muiden kemikaalien pitoisuus on suurempi kuin puhdistusprosessin aikana. Huuhtelee ja pyyhi puhtaalla juomavesilaatuisella vedellä aina kemikaalien käytön jälkeen.

Kaikki hapettavat kemialliset desinfiointiaineet on huuhdeltava puhtaalla, juomavesilaatuisella vedellä. Jos puhdasta juomavettä ei ole saatavilla, desinfiointi voidaan tehdä kuumalla vedellä, höyryllä, IPA-etanolilla ja etanolilla.

**HUOM: Hanki aina desinfiointiaineen toimittajalta/valmistajalta kirjallinen vakuutus siitä, että desinfiointiaine on turvallista ja että sitä voidaan käyttää ilman huuhtelua puhtaalla juomavedellä.**

Pesu- ja desinfiointiaineiden väärä käyttö voi vahingoittaa lihamyllyä ja lisälaiteliittintä.

Lisätietoja Varimixer A/S:n sekoittimien puhdistamisesta on verkkosivuillamme <https://varimixer.com/>