

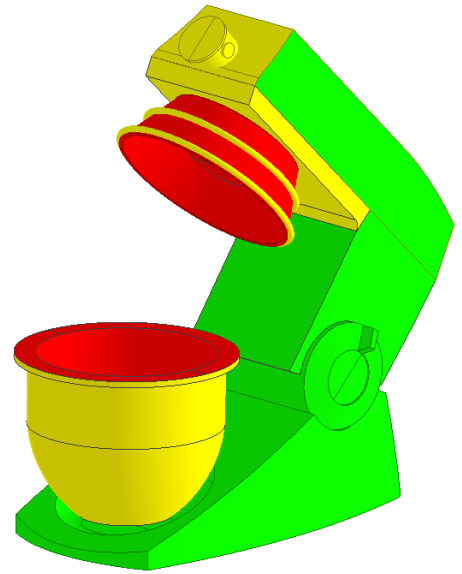
## Reinigungsanleitung für Varimixer Teddy 5 L.

Für sämtliche Reinigungsprozesse in der gewerblichen Lebensmittelproduktion hat immer eine Risikobewertung zu erfolgen. Auf der Grundlage der aktuellen Gesetzgebung hat Varimixer A/S<sup>1</sup> die nachstehende Tabelle zusammengestellt, um die Ausarbeitung kundenspezifischer Reinigungspläne zu erleichtern. Die Bedeutung der Reinigung in den einzelnen Zonen der Rührmaschine wird durch Farben veranschaulicht.\*

Der Rührkopf, die Schutzschirme, die Aufnahmeplatte unter dem Kessel, der Einfülltrichter und alle Kesselwerkzeuge sind aus Edelstahl gefertigt.

Um zu vermeiden, dass der Stahl korrodiert, sind die folgenden Richtlinien zu beachten:

- Chloridgehalt (Cl-) unter 50 ppm bei Temperaturen bis zu 80 °C.
- Niemals harte Stahlwolle/Schwämme oder andere harte Gegenstände verwenden, die die Stahloberfläche verkratzen können.
- Nach der Verwendung von Chemikalien muss Edelstahl immer mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden.



Vor Beginn der Reinigung die Maschine vollständig anhalten, den Kunststoffschutzschirm, den Kessel und die Kesselwerkzeuge entfernen.



\* **Zone ohne Lebensmittelkontakt.**  
= Geringes Risiko.



**Spritz-zone**  
= Mäßiges Risiko



**Zone mit direktem Lebensmittelkontakt.**  
= Hohes Risiko.

### Reinigung Schritt für Schritt

#### Kessel.

Den Kessel leeren und mit Wasser ausspülen.  
Den Kessel in die Spülmaschine stellen oder von Hand mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste abwaschen.

#### Kesselwerkzeuge.

Werkzeuge von Lebensmittelresten befreien und mit Wasser abspülen.  
Die Vertiefung der Werkzeugaufnahme auf Ablagerungen von Lebensmittelresten prüfen. Die Werkzeuge von Hand oder in der Spülmaschine spülen.  
**Bitte beachten! Nie mit dem Besen gegen den Kesselrand oder andere Gegenstände schlagen.**

#### Schutzschirme.

Den Kunststoffschutzschirm abnehmen und von Hand oder in der Spülmaschine spülen. Das Schutzgitter mit einem leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm abwischen. Daran denken, alle Reinigungschemikalien durch Abwischen mit einem sauberen Tuch und sauberem Wasser in Trinkwasserqualität zu entfernen.

#### Rührkopf und Bajonett.

Rührkopf und Bajonett an den Anschlussstellen für Werkzeuge ebenso wie den Schutzschirm mit einem leicht ausgewrungenen Tuch oder Schwamm abwischen.

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

### **Verriegelungsbolzen und Kesselverriegelung zur Befestigung des Kessels.**

Bei der Reinigung des unteren Kesselbereichs, an dem der Kessel befestigt wird, die Bereiche unter den drei Verriegelungsbolzen immer auf Ablagerungen kontrollieren und reinigen.

Die Maschine vom Tisch nehmen und den Bereich darunter reinigen. Mehl und andere Materialien unter den Saugnäpfen können verhindern, dass die Maschine während des Gebrauchs fest steht.

**Bitte beachten! Die Kesselverriegelung bei der Reinigung der Rührmaschine immer vorwärts und rückwärts betätigen.**

### **Rührmaschine und Bedientasten.**

Die Rührmaschine immer in offener und geschlossener Position reinigen. Daran denken, die Bedientasten rechts und links zu reinigen.

Die Rührmaschine entspricht der Schutzart IP42. Sie darf deshalb nur mit einem gut ausgewrungenen, feuchten Tuch abgewischt werden.

**Bitte beachten! Nie Wasser direkt auf das Gerät spritzen.**

### **Lagerung.**

Der Kessel kann nach der Reinigung wieder in die Rührmaschine eingesetzt werden. Bei Aufbewahrung an der Rührmaschine sollte der Kessel mit der mitgelieferten Kunststoffabdeckung abgedeckt werden.

Die Werkzeuge müssen immer vollständig gereinigt und trocken sein, bevor sie zur Aufbewahrung in den Kessel gelegt werden.

**Bitte beachten! Um zu vermeiden, dass Stahl korrodiert, niemals Lebensmittel mit hohem Säure- oder Salzgehalt im Kessel aufbewahren.**

## **Desinfektion**

Die Desinfektion erfordert starke Chemikalien. Hierbei ist immer zu prüfen, ob die Desinfektion der Rührmaschine die Lebensmittelsicherheit des Endprodukts beeinträchtigt.

**Bitte beachten! Vor dem Einsatz von Reinigungs-/Desinfektionsmitteln immer die Empfehlungen des Lieferanten/Herstellers einholen.**

Wenn Wasser- und Chemikalienrückstände von der Reinigung auf der Oberfläche der Rührmaschine verdunsten, entstehen höhere Konzentrationen von Chloriden und anderen Chemikalien als während des Reinigungsprozesses.

Die Rührmaschine nach dem Einsatz von Chemikalien immer mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abspülen und abwischen.

Alle oxidierenden chemischen Desinfektionsmittel müssen mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität abgespült werden.

Sollte kein sauberes Wasser in Trinkwasserqualität verfügbar sein, kann die Desinfektion mit heißem Wasser, Dampf oder mit IPA-Ethanol und Ethanol erfolgen.

**Bitte beachten! Immer eine schriftliche Erklärung vom Lieferanten/Hersteller des Desinfektionsmittels einholen, die die Sicherheit und Verwendbarkeit des Mittels ohne Abspülen mit sauberem Wasser in Trinkwasserqualität bescheinigt.**

Die unsachgemäße Verwendung von Desinfektionsmitteln kann die Rührmaschine beschädigen.

## **Anschlussgetriebe**

Teddy 5 L. ist mit einem Anschlussgetriebe zum Aufsetzen eines Fleischwolfs erhältlich.

Um das Eindringen von Staub, Wasser und anderen unerwünschten Stoffen in den Antrieb zu vermeiden, muss dieser bei der Lagerung der Maschine immer mit dem mitgelieferten festen Edelstahlblech abgedeckt werden.

**Bitte beachten! Das Getriebe muss innen vollständig trocken sein, bevor das Abdeckblech auf die Montageöffnung aufgesetzt wird.**