

Varimixer Teddy 5L 清潔指南

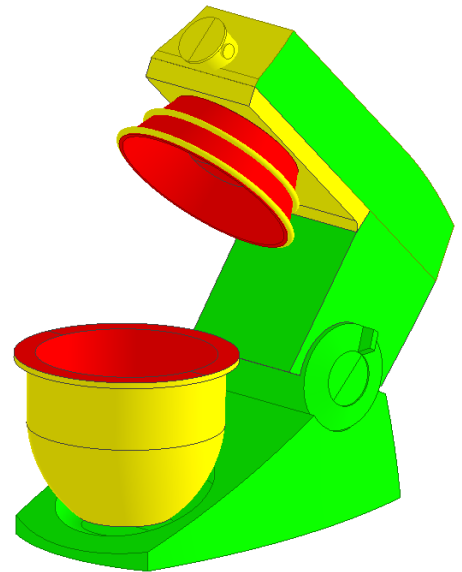
在專業食品製程中，所有清潔流程都必須進行風險評估。

依據現行法規，Varimixer A/S 制定了清潔建議表，協助使用者規劃專屬的清潔計畫。不同部位的清潔重要性以顏色區分。*

Teddy 的攪拌頭、安全護罩、攪拌盆底板、加料口及所有攪拌工具皆為不鏽鋼製。為避免不鏽鋼腐蝕，請遵循以下規範：

- 氯離子 (Cl-) 含量需低於 50 ppm，且溫度不得超過 80°C。
- 請勿使用鋼絲絨、硬質菜瓜布或其他可能刮傷表面的器具。
- 使用化學清潔劑後，務必以可飲用等級的清水徹底沖洗。

清潔前，請務必完全關閉機器，並取下塑膠安全護罩、攪拌盆及所有工具。



非食品接觸區

：低風險



濺灑區

：中等風險



直接食品接觸區

：高風險

清潔流程

攪拌盆	倒空內容物並以清水沖洗。可放入洗碗機，或使用柔軟海綿、毛刷手洗。
攪拌工具	去除食材殘渣並沖洗乾淨。檢查工具安裝孔是否有食物堆積。 可手洗或放入洗碗機。 注意：切勿將打蛋器敲擊在盆口或其他物品上。
安全護罩	取下後可用洗碗機或手工清洗。 護罩網格以擰乾的布或海綿擦拭。 清潔後必須再以乾淨飲用水擦拭，去除化學殘留。
攪拌頭與卡榫	使用擰乾的布或海綿擦拭，方式同安全護罩。
鎖扣與攪拌盆固定裝置	清洗底部三個鎖扣時，需檢查是否有殘渣堆積。 建議將機器抬起，清潔底部吸盤，避免麵粉或雜質影響穩固性。 提醒：清潔時務必前後操作鎖扣，確保無殘留。

¹ 本產品符合 DS/EN 454:2014、DS/EN 1672-2:2020 等相關歐盟標準。

控制面板與按鍵

在開啟與關閉狀態下都需擦拭，左右控制按鍵也要清潔。

Teddy 防護等級為 IP-42，僅能使用擰乾的濕布擦拭。

注意：切勿直接以水柱噴洗。

收納

清潔完成後，攪拌盆可裝回機器，建議加上隨附的塑膠蓋。

工具必須完全乾燥後再放回攪拌盆內收納。

注意：請勿在攪拌盆內長時間存放高酸或高鹽食材，以避免不鏽鋼腐蝕。

消毒

消毒需使用強效化學藥劑，請先評估是否有必要。

使用前務必遵循清潔 / 消毒產品供應商或製造商的建議。

若清潔後未擦乾，殘留水分蒸發會導致氯離子與化學物質濃度升高。

所有氧化性消毒劑皆需以飲用水沖洗乾淨。

若無法取得飲用水，可改用熱水、蒸氣或 IPA / 乙醇消毒。

必須取得供應商的書面保證，確保該消毒劑在無需沖洗下仍可安全使用。

錯誤使用消毒劑可能造成機器損壞。

附加裝置

Teddy 5L 可搭配絞肉機附件。未使用時，請務必以隨附不鏽鋼蓋板封閉，避免灰塵、水分或異物進入。

注意：安裝蓋板前，驅動孔內部必須保持完全乾燥。

更多清潔細節，請參考 Varimixer 官方網站：<https://varimixer.com/>