



# BEZPIECZEŃSTWO OBSŁUGI URZĄDZEŃ

DLA PRACOWNIKÓW KUCHNI



## Przygotowywanie jedzenia: PIONOWY MIKSER TNĄCY (VCM)

### Cel

Mieszanie, cięcie, siekanie, emulgowanie, tarcie i mielenie.

### Środki ostrożności przy używaniu urządzenia

Zawsze należy być ostrożnym przy obsłudze wszelkiego sprzętu elektrycznego.

- Nie należy nosić luźnego ubrania ani biżuterii, które mogą być wciągnięte przez maszynę.
- Przed złożeniem, czyszczeniem lub rozmontowaniem urządzeń elektrycznych
  1. Wyłączyć urządzenie.
  2. Wyłączyć *bezpiecznik*,\* przełącznik na ścianie lub wyłączyć z kontaktu elektrycznego.
- Obchodzić się ostrożnie z *ostrzem*\*\*.
  - ✓ Utrzymywać ostrze ostre.
  - ✓ Trzymać ręce z dala od ostrza, kiedy jest ono założone.
  - ✓ Przechowywać ostrze tylko w *zestawie nożowym*\*\*.
- Należy zawsze stosować się do zasad zamykania/wychodzenia dla swojej placówki.

### UWAGI:

### Środki ostrożności przy przygotowywaniu jedzenia

Aby zapobiec zanieczyszczeniu

- Przed użyciem wymyć i zdezynfekować urządzenia.
- Dokładnie wymyć i zdezynfekować VCM pomiędzy użyciem i kiedy używa się miksera do więcej niż jednego rodzaju jedzenia.

### Wskazówki do bezpiecznej obsługi

1. Sprawdzić czy wyjście elektryczne i zasilanie maszyny są WYŁĄCZONE.
2. Przełożyć uchwyt *przechylający miskę*\*\* do pozycji UTRZYMUJĄCEJ, aby zablokować miskę w pozycji poziomej.
3. Włożyć ostrze do osi *napędowej*\*\*.
4. Usunąć z mięsa lub drubiu wszelkie kości.
5. Włożyć do miski jedzenie, które będzie przetwarzane.
6. Zamknąć przykrywą i pociągnąć *wspornik blokujący*\*\* nad pręt wychodzący z przykrywy.
7. WŁĄCZYĆ bezpiecznik lub przełącznik na ścianie lub włączyć maszynę do kontaktu.
8. WŁĄCZYĆ przełącznik maszyny.
9. Przy mieszaniu gorących substancji
  - Uchylić wejście podglądania, aby pozwolić na wydobywanie się pary. (ciąg dalszy)

## PIONOWY MIKSER TNĄCY (VCM) (ciąg dalszy)

- Przykryć ręcznikiem wejście, aby zapobiec rozlaniu.
10. Kiedy jedzenie jest zmiślowane, WYŁĄCZYĆ przełącznik maszyny.
  11. WYŁĄCZYĆ bezpiecznik, przełącznik na ścianie lub wyłączyć maszynę z kontaktu elektrycznego.
  12. Po zatrzymaniu się maszyny otworzyć przykrywę.
  13. Zachować ostrożność, aby nie skaleczyć się ostrzem. Sprawdzić czy używa się odpowiednich przyrządów kuchennych.
  14. Przełożyć jedzenie do czystego i zdezynfekowanego pojemnika.

### UWAGI:

### Wskazówki do bezpiecznego mycia

1. Wstępnie obmyć VCM.
  - Wypełnić 2/3 objętości miski ciepłą wodą.
  - Dodać 2 łyżki łagodnego płynu do mycia naczyń na każdy galon wody.
  - WŁĄCZYĆ bezpiecznik lub przełącznik na ścianie lub włączyć maszynę do kontaktu.
  - WŁĄCZYĆ przełącznik maszyny.
  - Zamknąć przykrywę i włączyć maszynę 3 razy na 3 sekundy za każdym razem.
  - Zostawić wodę z mydłem w misce na dalsze mycie po odłączeniu prądu.
2. WYŁĄCZYĆ przełącznik maszyny.
3. WYŁĄCZYĆ bezpiecznik, przełącznik na ścianie lub wyłączyć maszynę z kontaktu elektrycznego.
4. Ostrożnie wyjąć ostrze z osi napędowej.\*\*
5. Umyć, wypłukać i zdezynfekować ostrze w umywalce do garnków lub w zmywarce automatycznej. Nie zostawiać ostrza w umywalce do wymoczenia.
6. Wymyć wnętrze miski i przykrywę ciepłą wodą, łagodnym detergentem i miękką szmatką.
7. Użyć plastikowej łopatki do zeszkobania jedzenia, które przykleiło się do miski lub do przykrywy.
8. Przechylić urządzenie do przodu i opróżnić miskę.
9. Wypłukać czystą wodą i ponownie opróżnić miskę.
10. Zdezynfekować, a następnie pozwolić, aby wyschła.
11. Po umyciu, złożyć urządzenie z powrotem. Nie wkładać ostrza do osi napędowej.

### DEFINICJA

- \* **Bezpiecznik** – bezpiecznik automatycznie zatrzymuje przepływ energii elektrycznej, kiedy obwód elektryczny jest przeciążony. Można również w dowolnym czasie wyłączyć bezpiecznik ręcznie.

Aby uzyskać więcej informacji na temat jedzenia i sprzętu, proszę odwiedzić [www.mafoodsafetyeducation.info](http://www.mafoodsafetyeducation.info)

Arkusze Bezpieczeństwa Obsługi Urządzeń zawierają ogólne wskazówki. Ostateczne zasady bezpiecznej obsługi i mycia sprzętu powinny stosować się do zaleceń producenta. Należy sprawdzić instrukcje producenta znajdujące się w swoim miejscu pracy lub zapytać przełożonego o konkretne szczegóły dotyczące urządzeń.



# SZKOLENIE DOTYCZĄCE SPRZĘTU KUCHENNEGO I BEZPIECZEŃSTWA (FEAST)

## Pytania Przeglądowe: PIONOWY MIKSER TNĄCY (VCM)

---

Proszę zakreślić odpowiedź, która najlepiej opisuje zasady bezpiecznej obsługi w odniesieniu do używania i mycia pionowego miksera tnącego (VCM).

### 1. W jaki sposób bezpiecznie trzymać ostrze?

- Trzymać ostrą krawędź ostrza.
- Trzymać podniesioną część ostrza naprzeciw ostrej krawędzi.
- Uszczypnąć w środku ostrza.
- Używać kleszczy lub rękawic zabezpieczających.

### 2. Kiedy jest się gotowym do przygotowania jedzenia, co najpierw należy zrobić?

- Przechylić miskę.
- Zamknąć pokrywę.
- Zamknąć pokrywę i zablokować ją.
- Włączyć VCM.

### 3. Aby bezpiecznie obsługiwać VCM należy

- Upewnić się, że miska jest zablokowana i w pionowej pozycji.
- Używać jenorazowych rękawic do usuwania resztek jedzenia z miski po zakończeniu.
- Nigdy nie mieszać gorących składników.
- Przechowywać ostrze w osi napędowej.

### 4. Aby wymyć VCM po zakończeniu pracy należy

- Wymyć VCM używając ciepłej wody z delikatnym detergentem, wypłukać i zdezynfekować. Opróżnić miskę i pozwolić, aby wyschła.
- Wstępnie wymyć VCM. Wyłączyć prąd, następnie ostrożnie wyjąć ostrze, wymyć, wypłukać i zdezynfekować w umywalce do naczyń. Wymyć i wypłukać, następnie zdezynfekować miskę i pozwolić, aby wyschła.
- Wstępnie wymyć VCM. Następnie wymyć miskę VCM używając ciepłej wody z delikatnym detergentem, wypłukać i zdezynfekować. Odmoczyć ostrze w umywalce do naczyń, następnie zdezynfekować i pozwolić, aby wyschło.
- Wyłączyć prąd. Wyskrobać miskę VCM, następnie wymyć miskę i ostrze używając ciepłej wody z delikatnym detergentem, wypłukać i zdezynfekować.