



ОБОРУДОВАНИЕ: ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Для Работников Сферы Питания



Приготовление еды: ВЕРТИКАЛЬНЫЙ МИКСЕР-РЕЗАК (VCM)

Назначение

Микширует, режет, рубит, смешивает, наносит эмульсию и дробит.

Правила по технике безопасности

Всегда осторожно обращайтесь с любым электрооборудованием.

- Не надевайте свободную одежду или ювелирные украшения, которые могут зацепиться за оборудование.
- Прежде чем собирать, чистить или разбирать электрооборудование, следует
 1. Выключить прибор.
 2. Выключить *предохранитель*,* настенный выключатель или вынуть вилку из розетки.
- Осторожно обращайтесь с *лезвием***.
 - ✓ Следите за тем, чтобы лезвие не затупилось.
 - ✓ Не трогайте лезвие руками, после того как оно установлено.
 - ✓ Храните лезвие только в *комплекте с ножами***.
- Всегда следуйте инструкциям по остановке и маркировке оборудования, принятым на вашем предприятии.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Меры предосторожности: еда

Во избежание перекрестного загрязнения следует

- Чистить и дезинфицировать оборудование до работы с ним.
- Тщательно чистить и обрабатывать прибор каждый раз после работы и после использования миксера для двух и более ингредиентов.

Правила техники безопасности

1. Убедитесь в том, что выключатели на стене и на приборе стоят на ВКЛ (OFF).
2. Переведите рукоятку *наклона чаши*** в положение HOLD, чтобы закрепить чашу в вертикальном положении.
3. Прикрепите лезвие к *ведущему валу***.
4. Отделите мясо или курицу от костей.
5. Положите в чашу еду.
6. Закройте крышку и наклоните *скобу зажима*** над крышкой.
7. Поставьте настенный выключатель в положение ВКЛ (ON) или воткните вилку в розетку.
8. Включите прибор на ВКЛ (ON).
9. При смешивании горячих продуктов
 - Приоткройте смотровое отверстие, чтобы стравить пар.

(продолжение)

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ МИКСЕР-РЕЗАК (VCM) (продолжение)

- Прикройте отверстие полотенцем, чтобы продукты не расплескались.
- 10. После того как все готово, переведите выключатель в положение ВЫКЛ (OFF).
- 11. Выключите настенный выключатель или предохранитель или достаньте вилку из розетки.
- 12. После того, как прибор остановился, откройте крышку.
- 13. Обращайтесь с лезвием осторожно, чтобы не порезаться. Пользуйтесь соответствующими инструментами.
- 14. Достаньте еду, чтобы прочистить и продезинфицировать контейнер.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Правила техники безопасности при чистке

1. Предварительно вымойте прибор.
 - Залейте чашу на 2/3 теплой водой.
 - Добавьте 2 столовой ложки жидкого несильного моющего средства на каждый галлон воды.
 - Установите выключатель или предохранитель в положение ВКЛ (ON) или воткните вилку в розетку.
 - Установите выключатель прибора в положение ВКЛ (ON).
 - Закройте крышку и подождите, пока машина не сделает 3 оборота по 3 секунды каждый.
 - Оставьте мыльную воду в контейнере для дальнейшей чистки после того, как электричество выключено.
2. Установите выключатель прибора в положение ВЫКЛ (OFF).
3. Выключите настенный выключатель или предохранитель или достаньте вилку из розетки.
4. Осторожно достаньте лезвие из ведущего вала.
5. Промойте, ополосните и обработайте лезвие в раковине или посудомоющей машине. Не оставляйте лезвие в раковине с водой.
6. Вымойте внутреннюю часть контейнера и крышки теплой водой с несильным моющим средством и протрите мягкой тряпкой.
7. Пользуясь пластмассовым штапелем, удалите еду, которая пристала к чаше или крышке.
8. Наклоните прибор вперед и достаньте всю еду из контейнера.
9. Ополосните чистой водой и снова слейте воду из контейнера.
10. Обработайте контейнер и дайте ему высохнуть.
11. После чистки, произведите сборку машины. Не присоединяйте лезвие к ведущему валу.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ

- * **Предохранитель** – предохранитель автоматически размыкает электрическую цепь, если в ней возникает перегрузка. Вы также можете в любое время выключить предохранитель вручную.

Дополнительная информация о безопасности оборудования и питания – на сайте www.mafoodsafetyeducation.info

Пособие по технике безопасности содержит общие правила. Полные и окончательные инструкции по безопасной эксплуатации и чистке оборудования должны соответствовать спецификациям изготовителя оборудования. О конкретных деталях оборудования можно узнать в пособии изготовителя по эксплуатации оборудования или у вашего руководителя.



КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ (FEAST)

Вопросы для повторения: ВЕРТИКАЛЬНЫЙ МИКСЕР-РЕЗАК (VCM)

Обведите кружком ответ, который лучше всего описывает безопасную процедуру эксплуатации и чистки вертикального миксера-резака (VCM).

1. Как безопасно держать лезвие?

- a. Держите лезвие за острый край.
- b. Держите приподнятую часть лезвия напротив острого края.
- c. Нажмите на середину лезвия.
- d. Пользуйтесь прихватами или специальными перчатками.

2. После того, как всё готово для приготовления еды, что нужно сделать в первую очередь?

- a. Наклонить чашу.
- b. Закрыть крышку.
- c. Закрыть и замкнуть крышку.
- d. Включить VCM.

3. Для безопасной эксплуатации VCM

- a. Убедитесь в том, что чаша зафиксирована в вертикальном положении.
- b. Пользуйтесь разовыми перчатками для того, чтобы вынуть еду из чаши после того, как еда приготовлена.
- c. Никогда не смешивайте горячие продукты.
- d. Храните лезвие в сборе с ведущим валом.

4. Для чистки VCM после работы с ним

- a. Промойте VCM тёплой водой с мягким моющим средством, ополосните и продезинфицируйте. Опорожните чашу и дайте ей высохнуть.
- b. Предварительно вымойте VCM. Отключите его питание, затем осторожно отсоедините лезвие, вымойте, ополосните и продезинфицируйте в раковине для посуды. Вымойте, ополосните и продезинфицируйте чашу и дайте ей высохнуть.
- c. Предварительно вымойте VCM. Затем вымойте чашу VCM тёплой водой с мягким моющим средством, ополосните и продезинфицируйте. Дайте лезвию отмокнуть в раковине для посуды; затем продезинфицируйте и дайте высохнуть.
- d. Отключите питание. Удалите остатки еды из чаши VCM, затем вымойте чашу и лезвие тёплой водой с мягким моющим средством, ополосните и продезинфицируйте.

