



BEZPIECZEŃSTWO OBSŁUGI URZĄDZEŃ

DLA PRACOWNIKÓW KUCHNI



Przygotowywanie jedzenia: SZATKOWNICA

Cel

Cięcie plastrów o jednakowej grubości.

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.
- Trzymać ręce i przyrządy z dala od ostrza podczas używania go.
 - ✓ Używać uchwytów do przesuwania jedzenia tam i z powrotem i do wywierania nacisku na jedzenie.
 - ✓ NIGDY nie używać rąk.
- NIGDY nie zostawiać maszyny w trybie AUTOMATYCZNYM bez nadzoru.
- Należy zawsze stosować się do zasad zamykania/wychodzenia dla swojej placówki.

UWAGI:

Środki ostrożności przy przygotowywaniu jedzenia

Aby zapobiec zanieczyszczeniu, należy umyć i odkazić naczynia i urządzenia przed i po użyciu.

Wskazówki do bezpiecznej obsługi

1. Ustawić *pokrętło wskaźnika grubości*** na ZERO kiedy nie kroji się jedzenia.
(Zabezpieczy to pracowników od ostrza.)
2. Sprawdzić czy wyjście elektryczne i zasilanie maszyny są WYŁĄCZONE.
3. Sprawdzić czy pokrętło wskaźnika grubości jest nastawiona na ZERO.
4. Włączyć przewód maszyny do kontaktu.
5. Sprawdzić, że *taca***, która będzie trzymała jedzenie znajduje się w pozycji najbliższej Ciębie.
6. Umieścić produkt do krojenia na tacy. Umieścić *chwyt mięsa*** w taki sposób, żeby utrzymywał jedzenie w miejscu.
7. Użyć pokrętła wskaźnika do wybrania pożądanej grubości cięcia. (ciąg dalszy)

SZATKOWNICA (ciąg dalszy)

8. PRZY KROJENIU RĘCZNYM

- Ustawić maszynę na tryb RĘCZNY.
- WŁĄCZYĆ maszynę.
- Przy krojeniu jedzenia używać uchwytu do popychania tacy tam i z powrotem.
Nigdy nie używać rąk.
- Po zakończeniu WYŁĄCZYĆ maszynę.

9. PRZY KROJENIU AUTOMATYCZNYM

- Ustawić maszynę na tryb AUTOMATYCZNY.
- Ustawić pożądaną szybkość.
- WŁĄCZYĆ maszynę. Maszyna zacznie kroić.
- Kiedy jedzenie jest pokrojone, przestawić maszynę z powrotem na tryb RĘCZNY i WYŁĄCZYĆ.

UWAGI:

Wskazówki do bezpiecznego mycia

1. Przekręcić pokrętkę wskaźnika grubości na ZERO.
2. Sprawdzić czy maszyna została WYŁĄCZONA.
3. Wyjąć przewód maszyny z kontaktu elektrycznego.
4. Wyjąć tacę.
 - Udkręcić śruby z podstawy.
 - Podnieść ją prosto do góry.
5. Obluzować pokrętkę w środku ostrza, aby usunąć górną ochronę ostrza.
6. Wymyć te wyjmowane części w gorącej wodzie z łagodnym detergentem w umywalce do naczyń.
7. Wypłukać, zdezynfekować i pozwolić, aby wyschły. Nie myć tych części w zmywarce automatycznej.
8. Ostrożnie wytrzeć wszystkie powierzchnie szatkownicy, łącznie z ostrzem, używając szmatki zamoczonej w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem.
9. Oplukać inną szmatką zamoczoną w czystej wodzie, zdezynfekować i pozwolić, aby wyschły.
 - Nigdy nie zanurzać szatkownicy w wodzie.
 - Nigdy nie używać stalowych gąbek do mycia szatkownicy.
10. Ostrożnie złożyć szatkownicę z powrotem.

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

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: SZATKOWNICA

Proszę zakreślić odpowiedź, która najlepiej opisuje zasady bezpiecznej obsługi w odniesieniu do używania i mycia krajarki.

1. Podczas używania krajarki do krojenia jedzenia należy

- Mocno trzymać jedzenie w miejscu rękami, używając jednorazowych rękawic.
- Używać uchwytów krajarki do dociskania jedzenia podczas krojenia.
- Ustawić maszynę na tryb automatyczny i wymyć ręce.
- Wszystkie powyższe.

2. Aby bezpiecznie obsługiwać krajarkę, najpierw należy

- Ustawić wskaźnik grubości na pożądaną grubość.
- Umieścić jedzenie na tacy.
- Włączyć krajarkę.
- Ustawić przekrętkę wskaźnika grubości na zero.

3. Przed rozpoczęciem mycia krajarki należy upewnić się, że

- Maszyna jest wyłączona z kontaktu.
- Wskaźnik grubości ustawiony jest na zero.
- Maszyna jest wyłączona.
- Wszystkie powyższe.

4. Aby wymyć krajarkę

- Użyć delikatnego detergentu do wymycia i dezynfekcji wszystkich części na miejscu. Pozwolić, aby wyschły.
- Usunąć tacę i ochronę ostrza i wymyć, wypłukać i zdezynfekować je w umywalce na garnki; ostrożnie wymyć, wypłukać i zdezynfekować ostrze i inne powierzchnie krajarki. Wyszuszyć wszystkie części, następnie złożyć.
- Namaczyć wszystkie części krajarki w umywalce na garnki, wypłukać, zdezynfekować i wysuszyć.
- Usunąć tacę i ochronę ostrza, wyszorować tacę i ostrze wełną stalową.