**ZASADY WŁAŚCIWEJ EKSPLOATACJI MASZYN**

**I URZĄDZEŃ DO OBRÓBKI WSTĘPNEJ SUROWCÓW**

Zasady właściwej eksploatacji dotyczą całego procesu związanego z obsługą

i wykorzystaniem urządzeń, od momentu ich zainstalowania, przez wszystkie

etapy użytkowania, utrzymania w czystości, konserwacji. Każda maszyna

powinna być wyposażona w dokumentację zawierającą instrukcję obsługi,

ostrzeżenia warunkujące bezpieczeństwo pracy, wskazówki dotyczące jej poprawnego

ustawienia (wypoziomowania, w celu uniknięcia drgań i uszkodzenia

elementów roboczych w czasie pracy), podłączenia do odpowiednich instalacji.

W przypadku profesjonalnych urządzeń gastronomicznych dokumenty te

nazywa się dokumentacją techniczno-ruchową (DTR). Skomplikowane w swej

konstrukcji mechanizmy są zazwyczaj instalowane przez firmy, które je sprzedają

i serwisują. Urządzenia użytkowane w gospodarstwie domowym mają

również dołączoną instrukcję obsługi oraz kartę gwarancji, tak jak profesjonalne

maszyny.

Niezależnie od tego, z jakim urządzeniem się pracuje, należy zawsze zacząć

jego obsługę od wstępnego instruktażu, czyli zapoznania się z zasadami bezpieczeństwa

i właściwej eksploatacji.

**Zasady bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej**

**surowców**

* Należy zapoznać się z dokumentacją techniczną maszyny.
* Sprawdzić prawidłowość warunków jej podłączenia do odpowiedniej instalacji

 (elektrycznej, a w określonych maszynach, takich jak myjki i obieraczki,

 również wodnej i kanalizacyjnej).

* Skontrolować, o ile jest to konieczne, czy urządzenie jest stabilnie ustawione

 na podłożu.

* Sprawdzić stan techniczny maszyny – czy nie jest uszkodzona jakaś jej

 część bądź przerwana izolacja elektryczna.

* Założyć odpowiedni strój roboczy, którego elementy, np. pasek, poły fartucha,

 nie zostaną przypadkiem wciągnięte przez wirujące części robocze.

* Zdjąć biżuterię (pierścionki, łańcuszki). Jeśli jest to konieczne, należy używać rękawic i odzieży ochronnej.
* Stosować podesty izolujące od podłoża w przypadku obsługi urządzeń pracujących

 z wodą, takich jak np. obieraczki i płuczko-obieraczki do ziemniaków.

* Przed przystąpieniem do pracy przeczytać skróconą instrukcję obsługi, która

 musi być umieszczona w pobliżu urządzenia.

* Dobrać i złożyć odpowiednie elementy robocze, w zależności od czynności,

 którą chcemy wykonać, i urządzenia, które obsługujemy.

* Zamknąć pokrywę ochronną urządzenia (podniesienie pokrywy w czasie

 pracy powinno spowodować zatrzymanie elementów roboczych).

* Podłączyć do prądu.
* Odkręcić doprowadzenie wody, o ile to konieczne.
* Zachować ostrożność podczas włączania maszyny.
* Odpowiednią porcję surowca nakładać na wirujące elementy robocze, używając

 w tym celu specjalnych przyrządów.

* Nie dotykać rękami wirujących elementów.
* Nie dociskać surowca.
* Po zakończeniu procesu wyłączyć urządzenie, odłączyć je od sieci

 elektrycznej.

* Pod żadnym pozorem nie wolno moczyć w wodzie elementów napędowych

 maszyny.

* Wyłączając maszynę z gniazda elektrycznego, należy jedną ręką trzymać

 wtyczkę, a drugą przytrzymać gniazdo, nie wolno szarpać za kabel.

**Zasady mycia i konserwacji**

* Po zakończeniu pracy poczekać, aż zostaną zatrzymane elementy wirujące;

 usunąć resztki produktu.

* Rozebrać elementy robocze.
* Umyć je w wodzie o odpowiedniej temperaturze z dodatkiem detergentu

 i wysuszyć, umieścić w odpowiednim miejscu, tak aby zostawić porządek

 na stanowisku pracy.

* Oczyścić z resztek surowca części, których nie można zanurzać w wodzie.
* Okresowo sprawdzać stan techniczny elementów roboczych, w razie potrzeby

 oddać je do naostrzenia w punkcie serwisowym lub wymienić na

 nowe.

* Przeprowadzać okresowe przeglądy maszyn i urządzeń, zgodnie z dokumentacją

 techniczno-ruchową maszyny; w razie potrzeby okresowo smarować

 łożyska i uzupełniać olej w skrzyni przekładniowej urządzenia.

* Organizować okresowe przeglądy stanu instalacji elektrycznej.