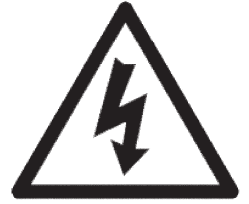




# BEZPIECZEŃSTWO OBSŁUGI URZĄDZEŃ DLA PRACOWNIKÓW KUCHNI



## Urządzenia do gotowania: PIEKARNIKI TRADYCYJNE

### Cel

Pieczenie lub smażenie jedzenia.

### Środki ostrożności przy używaniu urządzenia

Zawsze należy być ostrożnym przy obsłudze wszelkiego sprzętu elektrycznego i gazowego.

- Nie przechowywać przedmiotów plastikowych ani innych przyrządów w piekarniku. *Mogą się one stopić albo spalić.*
- Używać wystarczająco dużych naczyń, aby jedzenie nie wygotowywało się.
- Jeżeli jedzenie rozleje się lub wygotuje, należy natychmiast je wytrzeć, aby nie zapiekło się.
- Nie kłaść folii aluminiowej na rusztach piekarnika ani na jego dnie, chyba że zalecają to instrukcje do obsługi piekarnika. *(Folia w piekarniku może zwolnić gotowanie lub zmniejszyć przysmażanie.)*
- Nigdy nie należy nadmiernie wypełniać piekarnika.
- Nigdy nie należy używać zniekształconych garnków.
- Należy zawsze stosować się do zasad *zamykania/wychodzenia\** dla swojej placówki.

### UWAGI:

### Wskazówki do bezpiecznej obsługi

1. Nagrzać piekarnik.
  - Ustawić go na wymaganą temperaturę.
  - **WŁĄCZYĆ** piekarnik.
2. Kiedy piekarnik wskazuje, że jest nagrany,
  - Włożyć jedzenie, które będzie przygotowywane w piekarniku.
  - Działać jak najszybciej z zachowaniem ostrożności, nie pozwalając aby ciepło uchodziło z piekarnika.
  - Wkładać jedzenie zaczynając od dołu do góry, układając naczynia na środku rusztów piekarnika.
3. Zamknąć drzwi piekarnika.
4. Nastawić zegar na wymagany czas.

(ciąg dalszy)



## PIEKARNIKI TRADYCYJNE (ciąg dalszy)

5. Kiedy zegar zasygnalizuje, że jedzenie jest gotowe,
  - Użyć rękawic ochronnych do wyjmowania naczyń.
  - Przetawić temperaturę na zero.
  - WYŁĄCZYĆ piekarnik.

### Wskazówki do bezpiecznego mycia

1. Sprawdzić, że piekarnik jest WYŁĄCZONY i pozwolić, aby ochłodził się przy częściowo otwartych drzwiczkach.
2. Wyjąć części, które można wyjąć, takie jak ruszty.
  - Użyć mieszanki łagodnego detergentu w umywalce do garnków i patelni.
  - Namoczyć ruszty i inne części w umywalce.
  - Wymyć i wypłukać.
3. Umyć wnętrze piekarnika ciepłą wodą z detergentem.
  - Nie kropić wodą wewnątrz piekarnika.
  - Wypłukać.
4. Wyczyścić wszelkie pozostałości z części grzejącej.
5. Wymyć zarówno wnętrze jak i zewnętrzne drzwiczki wodą z łagodnym detergentem. Następnie wypłukać

### DEFINICJA

- \* **Zamykanie/Wychodzenie** – Normy, na które składają się obsługa i konserwacja maszyn i sprzętu, w których niespodziewane włączenie prądu, włączenie maszyny czy sprzętu lub wyzwolenie zachowanej mocy może spowodować kalectwo pracowników.

### UWAGI:

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: PIEKARNIKI TRADYCYJNE**

---

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

1. **Przy używaniu piekarnika tradycyjnego ważne jest, aby**
  - a. Wypełnić wszystkie naczynia do brzegu.
  - b. Wyłożyć ruszty i dno piekarnika folią.
  - c. Jak najszybciej wytrzeć wszystkie rozlania, aby zapobiec zapiekaniu jedzenia na rusztach i na dnie piekarnika.
  - d. Załadować piekarnik jak największą ilością naczyń.
  
2. **Podczas pieczenia w piekarniku tradycyjnym należy poczekać aż się nagrzej, następnie załadować naczynia ustawiając je na środku rusztu i z**
  - a. Góry w dół.
  - b. Prawej strony do lewej.
  - c. Lewej strony do prawej.
  - d. Dołu w górę.
  
3. **Przy wyjmowaniu gotowego produktu z piekarnika tradycyjnego zawsze należy używać**
  - a. Brzegu fartucha.
  - b. Zwiniętej ścierki do naczyń.
  - c. Rękawic do piekarnika.
  - d. Grubych plastikowych rękawic.
  
4. **Aby wymyć piekarnik tradycyjny, najpierw należy sprawdzić czy jest wyłączony, a następnie**
  - a. Wytrzeć ruszty i wnętrze piekarnika wodą z mydłem, wypłukać, następnie wytrzeć wilgotną szmatką.
  - b. Zaczekać aż piekarnik ostygnie, wyjąć i wymyć ruszty, wymyć wnętrze piekarnika ciepłą wodą z detergentem i wymyć piekarnik z zewnątrz ciepłą wodą z detergentem. Wypłukać i pozwolić, aby piekarnik wysechł.
  - c. Spryskać wewnątrz i na zewnątrz piekarnika roztworem dezynfekującym, następnie wytrzeć wilgotną szmatką.
  - d. Nagrzać piekarnik, a następnie spryskać wewnątrz i na zewnątrz piekarnika roztworem z detergentem, pozwolić, aby wysechł.