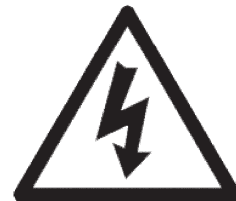




BEZPIECZEŃSTWO OBSŁUGI URZĄDZEŃ

DLA PRACOWNIKÓW KUCHNI



Urządzenia do gotowania: PIECE ELEKTRYCZNE I GAZOWE

Cel

Grzanie jedzenia na powierzchni w naczyniach i garnkach.

Środki ostrożności przy używaniu urządzenia

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

Wszystkie piece są gorące.

- Do obchodzenia się z naczyniami i garnkami, należy używać uchwytów do garnków.
- Należy skierować uchwyty do garnków do wewnątrz, aby zapobiec zepchnięciu ich z powierzchni pieca kuchennego.
- NIE UŻYWAĆ pieca z gorącą lub płaską powierzchnią jako blachy do pieczenia; stwarza to niebezpieczeństwo pożaru.

PRZY PIECACH GAZOWYCH

- Kiedy zauważy się duże, żółte, migające płomienie, mogą być one oznakami złego funkcjonowania urządzenia. Należy natychmiast zawiadomić swojego przełożonego.
- Nigdy nie należy ustawiać płomienia większego niż dno garnka lub patelni; płomienie, które są zbyt duże stanowią zagrożenie pożaru i marnują energię.
- Należy zawsze stosować się do zasad zamykania/wychodzenia dla swojej placówki.

Wskazówki do bezpiecznej obsługi

1. Należy wybrać odpowiedni garnek lub patelnię (z płaskim dnem i prostymi bokami).
2. Umieścić jedzenie do gotowania w garnku.
3. Włączyć piec.

PRZY GORĄCEJ NAWIERZCHNI PIECA ELEKTRYCZNEGO

- Ustawić pokrętkę temperatury na pożądaną temperaturę.
- Zaczekać aż piec uzyska odpowiednią temperaturę przed umieszczeniem garnka lub patelni na powierzchni.

PRZY PIECU GAZOWYM

- Przekręcić pokrętkę grzejnika na pozycję WYSOKA, aż pojawi się płomień.
 - Powoli skręcić pokrętkę do niższej pozycji, aby ustawić płomień na pożądanym poziomie.
4. Umieścić garnek lub patelnię na grzejniku i przy zachowaniu ostrożności sprawdzać jedzenie aż będzie ugotowane.
 5. Po zakończeniu, natychmiast wyłączyć piec i usunąć garnek z grzejnika. (ciąg dalszy)

UWAGI:

PIECE ELEKTRYCZNE I GAZOWE (ciąg dalszy)

Wskazówki do bezpiecznego mycia

PRZY PIECACH ELEKTRYCZNYCH

- Wyłączyć piec z kontaktu. WYŁĄCZYĆ *bezpiecznik**.
- Sprawdzić czy wszystkie gorące powierzchnie są WYŁĄCZONE.
- Zmoczyć gorącą powierzchnię i delikatnie zeskrobać odpadki jedzenia.
- Umyć przy użyciu *ścierającego** detergentu i gorącej wody.
- Jeżeli jedzenie nadal przystaje, pozwolić aby powierzchnia odmoczyła się w roztworze detergentu.
- Splukać wszystkie powierzchnie i wytrzeć do sucha.

PRZY PIECACH GAZOWYCH

- Sprawdzić czy wszystkie grzejniki są WYŁĄCZONE.
- Pozwolić aby wystygły.
- Usunąć blachy do pieczenia i tace spod grzejnika.
- Wyszorować blachy do pieczenia i tace drucianą i włókienną szczotką. Jeżeli konieczne, pozwolić aby odmoczyły się.
- Splukać gorącą wodą i wytrzeć do sucha ręcznikiem.
- Wyszorować grzejniki drucianą szczotką.
- Sprawdzić czy nie ma zatkanych otworów w jednostkach zapalających**. Jeżeli są, wyczyścić je drutem.
- Aby usunąć tłuszcz, należy odmoczyć grzejniki w środku rozpuszczającym tłuszcz z gorącą wodą.
- Włożyć blachy do pieczenia i tace z powrotem.
- Opróżnić pojemnik na tłuszcz (wysuwana taca pod grzejnikiem).

PRZY WSZYSTKICH INNYCH NAWIERZCHNIACH

- Umyć przy użyciu *nieścierającego** detergentu z gorącą wodą.
- Wytrzeć czystą, suchą szmatą.
- NIE UŻYWAĆ stalowej wełny ani metalowej gąbki do czyszczenia obudowy pieca.

DEFINICJA

- * **Bezpiecznik** – bezpiecznik automatycznie zatrzymuje przepływ energii elektrycznej, kiedy obwód elektryczny jest przeciążony. Można również w dowolnym czasie wyłączyć bezpiecznik ręcznie.
- * **Ścierający** – ścierający detergent wykorzystuje dokładnie zmielone minerały do obluźowania brudu z powierzchni.
- * **Nieścierający** – Nieścierający detergent jest łagodnym detergentem, który nie porusza powierzchni, która jest czyszczona. Jest zwykle stosowany do brudu, który nie stwardniał.

UWAGI:

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: PIECE ELEKTRYCZNE I GAZOWE

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

1. W piecu gazowym, płomień powinny być ustawione na

- Większe niż dno używanego naczynia lub garnka.
- Mniejsze niż dno używanego naczynia lub garnka.
- Na tyle duże, aby pokryły dno używanego naczynia lub garnka.
- Żadne z powyższych.

2. Aby wyczyścić piec elektryczny, należy sprawdzić, że powierzchnie grzejące są **WYŁĄCZONE**, a następnie

- Podczas gdy palniki są ciepłe, wytrzeć je gorącą wodą z mydłem, następnie wypłukać mokrą szmatą.
- Spryskać palniki roztworem dezynfekującym, następnie wytrzeć wilgotną szmatą.
- Zaczekać aż palniki lub powierzchnie grzejące ostygną, zmyć i delikatnie zeszkrobać resztki jedzenia z powierzchni grzejącej, następnie zmyć, wypłukać i pozwolić, aby wyschły.
- Rozgrzać palniki, aby resztki jedzenia się spaliły, następnie zmyć roztworem z detergentem i pozwolić, aby wyschły.

3. Aby wyczyścić piec gazowy, należy sprawdzić, że palniki są **WYŁĄCZONE**, a następnie

- Podczas gdy palniki są ciepłe, wytrzeć je gorącą wodą z mydłem, następnie wypłukać mokrą szmatą.
- Spryskać palniki roztworem dezynfekującym, następnie wytrzeć wilgotną szmatą.
- Zaczekać aż palniki lub powierzchnie grzejące ostygną, zmyć i delikatnie zeszkrobać resztki jedzenia z palników, następnie zmyć, wypłukać i pozwolić, aby wyschły.
- Rozgrzać palniki, aby resztki jedzenia się spaliły, następnie zmyć roztworem z detergentem i pozwolić, aby wyschły; zetrzeć tace i pozwolić, aby wyschły.

4. Przy gotowaniu na piecu gazowym lub elektrycznym, ważne jest, aby

- Zwrócić uchwyty naczynia lub garnka na zewnątrz.
- Zwrócić uchwyty naczynia lub garnka do wewnątrz.
- Umieścić naczynie na nagrzaną powierzchnię, następnie dodać jedzenie, które będzie przygotowywane.
- Pozwolić, aby naczynie z jedzeniem wystygły stojąc na blacie pieca.