



# BEZPIECZEŃSTWO OBSŁUGI URZĄDZEŃ DLA PRACOWNIKÓW KUCHNI



Urządzenia do gotowania: GARNEK DO DUSZENIA;  
RONDEL POCHYŁY

## Cel

Duszenie, smażenie, przysmażanie, pieczenie i podgrzewanie dużych ilości jedzenia.

## Środki ostrożności przy używaniu urządzenia

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

- 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\*, wyłącznik na ścianie lub wyłączyć z kontaktu elektrycznego.
- Unikać kontaktu z parą wydobywającą się z urządzenia.  
**Może to spowodować poważne oparzenia.**
- Nie grzać pustego garnka dłużej niż 5 minut przy temperaturze wyższej niż 300 stopni Fahrenheit'a. Może to spowodować uszkodzenie rondla.
- Należy zawsze stosować się do zasad zamykania/wychodzenia dla swojej placówki.

## Środki ostrożności przy przygotowywaniu jedzenia

Aby zapobiec zanieczyszczeniu, należy umyć i zdezynfekować urządzenia przed użyciem.

## Wskazówki do bezpiecznej obsługi

1. Sprawdzić czy wyjście elektryczne na ścianie i zasilanie maszyny są WYŁĄCZONE.
2. Umieścić produkt do gotowania w rondlu pochyłym.
3. WŁĄCZYĆ prąd i nastawić termostat na pożądaną temperaturę.
4. Przykryć przykrywką (*aby utrzymać wilgotność i zapobiec wyschnięciu jedzenia, zgodnie ze wskazówkami przepisu*).
5. Sprawdzić, że przykrywka ściśle dolega do rondla i odpowiednio zawieszona jest na zawiasach, tak aby nie spadła na palce.
6. Po zakończeniu gotowania WYŁĄCZYĆ termostat.
7. WYŁĄCZYĆ zasilanie prądem.

(ciąg dalszy)

## UWAGI:

**GARNEK DO DUSZENIA; RONDEL POCHYŁY** (ciąg dalszy)

8. Podnieść przykrywkę z rondla jeżeli jest przykryty.
9. Stanąć z boku rondla i podnieść przykrywkę przy pomocy uchwytu z boku.
10. Przechylić rondel do przodu.
  - a. Przekręcić ręczne koło\*\* i pociągnąć uchwyt przechylający\*\* w dół lub WŁĄCZYĆ automatyczny uchwyt przechylający\*\*.
  - b. Sprawdzić czy rondel pozostaje na swoim miejscu kiedy się go przechyla.
11. Opróżnić jedzenie do czystego i zdezynfekowanego pojemnika do przechowywania i podawania jedzenia.
12. Powrócić rondel do jego pozycji wyjściowej.

**UWAGI:****Wskazówki do bezpiecznego mycia**

Po usunięciu przygotowanego jedzenia z rondla, należy jak najszybciej wymyć garnek, kiedy jest on nadal ciepły. *(Może to zapobiec stwardnieniu jedzenia i uczyni mycie go łatwiejsze.)*

1. Sprawdzić, że zarówno termostat jak i przełącznik prądu są WYŁĄCZONE.
2. Oplukać powierzchnie garnka ciepłą wodą.
3. Zeskrobać przyklejone jedzenie sztywną szczotką lub ścierką.
  - Nie używać do mycia garnka wełny stalowej ani proszku do szorowania. *(Porysuje to powierzchnię i utrudni mycie.)*
  - Jeżeli jedzenie nadal jest przyklejone, wymoczyć garnek w roztworze ciepłej wody i detergentu przez około 30 minut.
  - Do usuwania nalotów mineralnych należy używać środka czyszczącego do usuwania wapienia.
4. Wypłukać dokładnie gorącą wodą i pozwolić, żeby całkowicie ociekł.
5. Pozwolić, aby wszystkie powierzchnie wyschły.
6. Wyczyścić panel kontrolny\*\*.
  - Wytrzeć czystą, wilgotną szmatką.
  - Przechowywać wodę i deterenty do mycia z dala od regulatorów, palników i połączeń elektrycznych.

**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](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:** GARNEK DO DUSZENIA; RONDEL POCHYŁY

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

### 1. Podczas używania rondla pochyłego ważne jest, aby

- Wypełnić rondel składnikami, następnie go włączyć.
- Stać z boku rondla podczas otwierania pokrywy.
- Podnieść pokrywę z boku, aby para mogła wydostać się w trakcie gotowania.
- Wlać gotowy produkt bezpośrednio do naczynia do serwowania i pozwolić, aby rondel ociekł.

### 2. Aby wymyć rondel pochyły, należy upewnić się, że rondel i przełącznik prądu są WYŁĄCZONE, a następnie

- Wypłukać naczynie ciepłą wodą, zeszkobać przyklejone resztki jedzenia, wypłukać gorącą wodą i pozwolić, aby naczynie ociekło. Wypłukać wszystkie powierzchnie i pozwolić, aby wyschły.
- Używając zimnej wody wymyć wnętrze rondla, wypłukać i pozwolić, aby wyschł.
- Spryskać wewnątrz i na zewnątrz rondla roztworem dezynfekującym, następnie wytrzeć wilgotną szmatą.
- Nagrzać pusty rondel przez 10 minut, wymyć wnętrze rondla, wypłukać i pozwolić, aby wyschł.

### 3. Najlepiej jest myć pochyły rondel

- Kiedy naczynie nadal jest ciepłe.
- Kiedy rondel już jest chłodny.
- Szorując naczynie wełną stalową lub sztywną szczotką.
- Używając proszku szorującego do usunięcia przyklejonych resztek jedzenia.

### 4. Panel kontrolny powinien być myty

- Raz w tygodniu.
- Raz w miesiącu.
- Po używaniu rondla.
- Kiedy pokręta staną się lepkie.