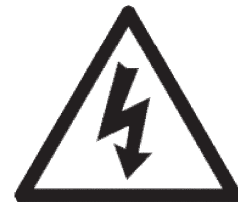




BEZPIECZEŃSTWO OBSŁUGI URZĄDZEŃ DLA PRACOWNIKÓW KUCHNI



Urządzenia do gotowania: PIEKARNIKI KONWEKCYJNE

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 obsługi piekarnika. *(Folia w piekarniku może zwolnić gotowanie lub zmniejszyć stopień przysmażenia.)*
- Nigdy nie należy przeładowywać piekarnik.
- Nigdy nie należy używać zniekształconych garnków.
- Należy zawsze stosować się do zasad *zamykania/wychodzenia** dla swojej placówki.

UWAGI:

Wskazówki do bezpiecznej obsługi

1. Nagrząć piekarnik.
 - Ustawić go na wymaganą temperaturę.
 - **WŁĄCZYĆ** piekarnik.
Wietrzenie powinno się włączyć.
Lub
Jeżeli urządzenie tego wymaga, włączyć samemu wietrzenie.
2. Kiedy piekarnik wskazuje, że jest nagrzany,
 - Włożyć jedzenie, które będzie przygotowywane w piekarniku.
 - Działać jak najszybciej z zachowaniem ostrożności, nie pozwalając aby ciepło uchodziło z piekarnika.

(ciąg dalszy)

PIEKARNIKI KONWEKCYJNE (ciąg dalszy)

- Jeżeli wiatrak był włączony przy nagrzewaniu, należy go teraz wyłączyć.
 - Wkładać jedzenie zaczynając od dołu do góry, układając naczynia na środku rusztów piekarnika.
 - Włączyć z powrotem wiatrak, kiedy jest się gotowym rozpocząć gotowanie.
3. Zamknąć drzwi piekarnika.
 4. Nastawić zegar na wymagany czas.
 5. Kiedy zegar zasygnalizuje, że jedzenie jest gotowe,
 - WYŁĄCZYĆ wiatrak przed wyjęciem naczyń.
 - Użyć rękawic ochronnych do wyjmowania naczyń.
 - Ostrożnie wyjąć naczynia.
 - Przeszawić temperaturę na zero i WYŁĄCZYĆ piekarnik.

UWAGI:

Wskazówki do bezpiecznego mycia

1. Sprawdzić, że piekarnik jest WYŁĄCZONY i pozwolić, aby ochłodził się przy częściowo otwartych drzwiczkach.
2. Wyjąć części, które da się wyjąć, takie jak ruszty i wiatrak.
 - Użyć roztworu łagodnego detergentu w umywalce do garnków i patelni.
 - Namoczyć ruszty i wiatrak w umywalce.
 - Wymyć i wypłukać.
3. Umyć wnętrze piekarnika ciepłą wodą z detergentem.
 - Nie kropić wodą wewnątrz piekarnika.
 - Wypłukać.
4. 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.

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: PIEKARNIKI KONWEKCYJNE

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

1. **Przy używaniu piekarnika konwekcyjnego 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 konwekcyjnym należy poczekać aż piekarnik pokaże, że jest nagrzany, 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 konwekcyjnego zawsze należy używać**
 - a. Brzegu fartucha.
 - b. Zwiniętej ścierki do naczyń.
 - c. Rękawic do piekarnika.
 - d. Grubych plastikowych rękawic.

4. **Aby wymyć piekarnik konwekcyjny, najpierw należy sprawdzić czy jest wyłączony, a następnie**
 - a. Wytrzeć ruszty i wewnątrz piekarnika wodą z mydłem, wypłukać, następnie wytrzeć wilgotną szmatką.
 - b. Zaczekać aż piekarnik ostygnie, wyjąć i wymyć ruszty, wymyć wewnątrz 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.