



# BEZPIECZEŃSTWO OBSŁUGI URZĄDZEŃ DLA PRACOWNIKÓW KUCHNI



Urządzenia do parowania: NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA  
PARZE POD CIŚNIENIEM

## Cel

Gotowanie jedzenia, które nie wymaga opiekania ani wytworzenia skórki, przy pomocy wilgotnej, gorącej pary.

## Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Zawsze należy być ostrożnym przy obsłudze wszelkiego sprzętu elektrycznego lub 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,\* przełącznik na ścianie lub wyłączyć z kontaktu elektrycznego.
- Ułożyć gorące naczynia na wózku do transportu. Nie nosić naczyń w rękach. *Może to nakropić wodę na podłogę, powodując, że ktoś może się poślizgnąć.*
- Jeżeli na podłodze, wokół naczynia do gotowania na parze jest woda, należy ją zetrzeć.
- Należy zawsze stosować się do zasad *zamykania/wychodzenia* dla swojej placówki.

## Środki ostrożności przy przygotowywaniu jedzenia

Aby zapobiec zanieczyszczeniu, należy umyć i zdezynfekować naczynia i urządzenia przed i po użyciu.

## Wskazówki do bezpiecznej obsługi

1. Sprawdzić czy wyjście elektryczne na ścianie i zasilanie maszyny są WYŁĄCZONE.
2. WŁĄCZYĆ urządzenie i nagrzać przez 10 minut, aby zapewnić równomierne gotowanie. *(W ciągu tego czasu generator pary napelni się wodą i nagrzeje się.)*
3. Włożyć jedzenie, które ma być ugotowane do naczyń.
4. Kiedy urządzenie pokaże, że jest nagrzane, ułożyć naczynia z jedzeniem w komorze gotującej.
5. Zamknąć drzwiczki i zablokować komorę.
6. Nastawić zegar na odpowiedni czas dla gotowanego jedzenia.
7. Nie otwierać drzwiczek w trakcie kiedy urządzenie *gotuje przy pomocy pary.\**
8. Odczekać kilka minut przed otwarciem drzwiczek komory, aby para odeszła.
9. Przed otwarciem urządzenia do gotowania na parze, usunąć inne przedmioty znajdujące się wokół niego.
10. Stojąc z boku urządzenia otworzyć komorę. (ciąg dalszy)

## UWAGI:

## NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE POD CIŚNIENIEM (ciąg dalszy)

11. Przy pomocy rękawic kucharskich ostrożnie usunąć gorące naczynia z urządzenia do gotowania na parze.
12. Zawsze najpierw należy wyjąć naczynie z górnej części urządzenia do gotowania na parze, następnie naczynia, które są niżej. (Zapobiegnie to oparzeniom)

### UWAGI:

### Wskazówki do bezpiecznego mycia

1. Po zakończeniu używania w danym dniu urządzenia do gotowania na parze lub kiedy jedzenie zanieczyściło komorę, należy usunąć przygotowane jedzenie.
2. Zostawić drzwiczki otwarte i pozwolić, aby urządzenie zupełnie ostygło. Odczekać co najmniej 5 minut.
3. Sprawdzić, że wiatrak zatrzymał się i że urządzenie do gotowania na parze jest WYŁĄCZONE i przewód wyciągnięty jest z kontaktu.
4. Wyjąć wszystkie ruszty.
  - Używając czystej wody z łagodnym detergentem w umywalce, wymyć ruszty przy pomocy szczotki lub wymyć je w zmywarce automatycznej.
  - Dobrze wypłukać
5. Wewnątrz komory urządzenia do gotowania na parze:
  - Usunąć wygotowane jedzenie plastikową skrobaczką i roztworem gorącej wody z łagodnym detergentem.
  - Dobrze wypłukać
  - Sprawdzić czy otwory odpływowe z tyłu komory są czyste i nie zatkane.
  - Zamknąć drzwiczki, włączyć maszynę do kontaktu i włączyć urządzenie do gotowania na parze na kilka minut.
  - Otworzyć drzwiczki i pozwolić, aby wyschło.
6. Ponownie wyłączyć urządzenie z kontaktu.
7. Włożyć z powrotem ruszty do komory urządzenia do gotowania na parze.
8. Wymyć urządzenie do gotowania na parze z zewnątrz.
  - Wymyć używając czystej szmatki, łagodnego detergentu i ciepłej wody.
  - Trzymać wodę i detergent z dala od panelu kontrolnego i elementów elektrycznych.
  - Nie używać szlafa ani nie stosować metod mycia parą.
  - Zostawić drzwiczki lekko uchylone, tak aby wilgoć nie zbierała się w komorze.

### DEFINICJA

- \* **Bezpiecznik** – bezpiecznik automatycznie zatrzymuje przepływ energii elektrycznej, kiedy obwód elektryczny jest przeciążony. Można również w dowolnym czasie wyłączyć bezpiecznik ręcznie.
- \* **Gotowanie na parze** – Metoda gotowania, gdzie jedzenie jest gotowane przy pomocy pary przy odpowiednim poziomie ciśnienia. Czym wyższe ciśnienie, tym wyższa temperatura przy której woda gotuje się; zatrzymana para gotuje jedzenie w krótszym czasie niż typowe metody gotowania na parze.

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:** NACZYNIEM DO GOTOWANIA NA PARZE POD CIŚNIENIEM

Proszę zakreślić odpowiedź, która najlepiej opisuje zasady bezpiecznej obsługi w odniesieniu do używania i mycia garnka do gotowania na parze pod ciśnieniem.

1. **Jaki jest właściwy sposób wyjmowania gotowego produktu z urządzenia do gotowania na parze?**
  - a. Otworzyć drzwiczki urządzenia do gotowania na parze i natychmiast wyjąć naczynia.
  - b. Zaczekać aż para odejdzie, stanąć z boku urządzenia do gotowania na parze, otworzyć drzwiczki przedziału i używając rękawic do piekarnika wyjąć naczynia z urządzenia do gotowania na parze.
  - c. Sprawdzić zegar i poczekać kilka minut, następnie otworzyć drzwiczki urządzenia do gotowania na parze i wyjąć naczynia.
  - d. Sprawdzić zegar i wyjąć naczynia używając rękawic do piekarnika.
  
2. **Kiedy produkt jest gotowy dlaczego najpierw należy wyjąć górne naczynie?**
  - a. Zawsze się to robi najpierw.
  - b. Ponieważ ciecz odparowuje, nie będzie ono tak ciężkie jak inne naczynia.
  - c. Zapobiegnie to oparzeniu.
  - d. W ten sposób można upewnić się, że inne naczynia są gotowe.
  
3. **Jeżeli urządzenie do gotowania na parze działa prawidłowo i zobaczysz wodę na podłodze wokół urządzenia, należy**
  - a. Zawołać przełożonego, aby uzyskać natychmiastową pomoc.
  - b. Zatrzeć ją.
  - c. Wyłączyć maszynę.
  - d. Naprawić maszynę.
  
4. **Najlepszym sposobem mycia urządzenia do gotowania na parze jest sprawdzenie, że urządzenie jest WYŁĄCZONE, a następnie**
  - a. Wyszorować wnętrze przedziału urządzenia do gotowania na parze wodą z mydłem, wypłukać, następnie wytrzeć wilgotną szmatką.
  - b. Zaczekać aż urządzenie do gotowania na parze ostygnie, wyczyścić wewnątrz przedziału, sprawdzić otwory odpływu, zostawić drzwi uchylone, aby wnętrze wyschło.
  - c. Włączyć na kilka minut urządzenie do gotowania na parze, następnie przetrzeć moką szmatką.
  - d. Zaczekać aż urządzenie do gotowania na parze ostygnie i zostawić drzwi uchylone, aby wnętrze wyschło.