



# ОБОРУДОВАНИЕ: ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Для Работников Сферы Питания



## Паровое оборудование: ПАРОВАРОЧНЫЙ АППАРАТ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

### Назначение

Используется для приготовления с помощью влажного горячего пара продуктов, не требующих поджаривания или корки.

### Правила по технике безопасности

Всегда осторожно обращайтесь с любым электро- или газовым оборудованием.

- Не надевайте свободную одежду или ювелирные украшения, которые могут зацепиться за оборудование.
- Прежде чем собирать, чистить или разбирать электроприборы, следует
  1. Выключить прибор.
  2. Выключить *предохранитель*,\* настенный выключатель или вынуть вилку из розетки.
- Для переноски положите горячую посуду на каталку. *Не переносите посуду на руках. Вода с нее может попасть на пол, и кто-нибудь может на ней поскользнуться.*
- Если на полу рядом с аппаратом есть вода, пол надо обязательно вытереть.
- Всегда следуйте инструкциям по остановке и маркировке оборудования, принятым на вашем предприятии.

### ПРИМЕЧАНИЯ:

### Меры предосторожности: еда

Во избежание перекрестного загрязнения проводите чистку и обработку посуды и оборудования до их применения.

### Правила техники безопасности

1. Убедитесь в том, что выключатели на стене и на приборе приведены в положение ВЫКЛ (OFF).
2. Включите прибор и разогрейте в течение 10 минут для ровной работы.  
(За это время генератор пара наполнится водой и разогреется)
3. Положите еду в посуду.
4. После того, как прибор разогреется до нужной температуры, поместите в него посуду с едой.
5. Закройте дверцу на зажимы.
6. Установите таймер на нужное время.
7. Не открывайте дверцу во время работы скороварки.\*
8. Дайте прибору постоять пару минут прежде, чем открывать его дверцу, чтобы сбросить давление.
9. Уберите все лишнее перед дверцей прибора, прежде чем ее открыть.
10. Стоя сбоку от прибора, откройте дверцу. (продолжение)

**ПАРОВАРОЧНЫЙ АППАРАТ ПОД ДАВЛЕНИЕМ (продолжение)**

11. Наденьте рукавицы и осторожно достаньте горячую посуду.
12. Всегда доставайте сначала верхнюю посуду, а затем нижнюю. *(Это предохранит вас от ожогов.)*

**ПРИМЕЧАНИЯ:****Правила техники безопасности при чистке**

1. Достаньте приготовленную еду после того, как вы закончили пользоваться прибором на сегодня или в случае попадания еды на стенки аппарата.
2. Слегка приоткройте дверцу и дайте прибору окончательно остыть. Подождите минимум 5 минут.
3. Убедитесь в том, что вентилятор остановился и что скороварка выключена и не включена в розетку.
4. Достаньте полки.
  - Вымойте полки щеткой в раковине с чистой водой и с моющим средством, или в посудомоечной машине.
  - Тщательно ополосните.
5. Внутри скороварки:
  - Удалите остатки еды пластмассовым скребком с горячей водой и с моющим средством.
  - Тщательно ополосните.
  - Убедитесь в том, что отверстия для стока воды в задней части прибора ничем не забиты.
  - Закройте дверцу, воткните розетку и включите прибор на несколько минут.
  - Откройте дверцу и дайте просохнуть.
6. Снова выньте вилку из розетки.
7. Поставьте на место полки.
8. Очистите прибор снаружи.
  - Пользуйтесь чистой тряпкой, не сильным моющим средством и теплой водой.
  - Старайтесь, чтобы вода и моющее средство не попадало на приборную панель и электрические детали.
  - Не пользуйтесь шлангом или паром.
  - Оставьте дверцу слегка приоткрытой, чтобы внутри не накапливалась влага.

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

- \* **Предохранитель** – предохранитель автоматически размыкает электрическую цепь, если в ней возникает перегрузка. Вы также можете в любое время выключить предохранитель вручную.
- \* **Варка под давлением** – метод приготовления еды, при котором еда готовится с помощью пара под тем или иным давлением. Чем выше давление, тем выше температура, при которой закипает вода. С помощью пара в замкнутом пространстве еда готовится гораздо быстрее, чем при обычных методах приготовления еды под паром.

Дополнительная информация о безопасности оборудования и питания – на сайте [www.mafoodsafetyeducation.info](http://www.mafoodsafetyeducation.info)

Пособие по технике безопасности содержит общие правила. Полные и окончательные инструкции по безопасной эксплуатации и чистке оборудования должны соответствовать спецификациям изготовителя оборудования. О конкретных деталях оборудования можно узнать в пособии изготовителя по эксплуатации оборудования или у вашего руководителя.



# КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ (FEAST)

## Вопросы для повторения: ПАРОВАРОЧНЫЙ АППАРАТ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Обведите кружком ответ, который лучше всего описывает безопасную процедуру эксплуатации и чистки парового оборудования.

### 1. Как следует доставать готовую еду из пароварки?

- Открыть дверцу пароварки и немедленно достать посуду.
- Подождать сброса давления, стоя сбоку от пароварки, открыть дверцу и, надев рукавицы для духовки, достать посуду из пароварки.
- Проверить таймер и подождать пару минут, затем открыть дверцу пароварки и достать посуду.
- Проверить таймер и достать посуду с помощью рукавиц.

### 2. После того как еда готова, почему надо доставать сначала посуду сверху?

- Она готовится раньше всего.
- Поскольку жидкость испаряется, она легче, чем остальная посуда.
- Это поможет уберечься от ожогов.
- Чтобы вы смогли проверить, не приготовилась ли еда в другой посуде.

### 3. Если пароварка работает, как следует, и вы видите воду на полу вокруг пароварки

- Немедленно обратитесь за помощью к начальству.
- Вытрите ее.
- Выключите прибор.
- Почините прибор.

### 4. Самый лучший способ прочистить пароварку – это поставить ее на ВЫКЛ. (OFF), а затем

- Протереть пароварку внутри с мыльной водой, ополоснуть и вытереть влажной тряпкой.
- Подождать пока пароварка остынет, прочистить все внутри прибора, проверить отверстия для слива, оставить дверцу открытой, чтобы дать высохнуть внутри.
- Включить пароварку на несколько минут, затем протереть влажной тряпкой.
- Подождать пока пароварка остынет и оставить дверцу открытой, чтобы дать ей высохнуть внутри.