



# NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO DE APARATOS EN EL SECTOR ALIMENTICIO



## Aparato de vapor: HORNO A VAPOR

### Se utiliza para:

cocinar con vapor de calor húmedo todo aquello que no necesita dorarse ni tener una masa crujiente.

### Precauciones para el uso del aparato

Sea siempre cuidadoso con cualquier aparato eléctrico o de gas.

- No use ropa suelta ni joyas que pudieran quedar atrapadas en el aparato.
- Antes de armar, limpiar o desarmar un aparato eléctrico:
  1. Apague el aparato.
  2. Apague el *disyuntor\**, el interruptor de pared o desenchufe el aparato del tomacorriente.
- Ponga las bandejas calientes en un carro para transportarlas. No transporte las bandejas con las manos porque *pueden chorrear agua en los pisos y alguien podría resbalarse*.
- Si hay agua en el piso cerca del horno a vapor, asegúrese de secarla.
- Respete siempre las normas de bloqueo y etiquetado (lockout/tagout) correspondientes a las instalaciones donde usted trabaja.

### Precauciones para los alimentos

Para evitar la contaminación de otras cosas, limpie y desinfecte las bandejas y el aparato antes de usarlos.

### Instrucciones para usar el aparato de manera segura

1. Verifique que el tomacorriente y las fuentes de encendido del aparato estén APAGADOS.
2. ENCIENDA el aparato y precaliéntelo durante 10 minutos para asegurarse de que cocine parejo. (*Durante ese tiempo, el generador de vapor se llenará de agua y calor*).
3. Coloque los alimentos que va a cocinar en las bandejas.
4. Cuando el aparato indique que está precalentado, coloque las bandejas con los alimentos en el compartimento del horno.
5. Cierre la puerta y trabe el compartimento.
6. Marque en el temporizador (timer) el tiempo adecuado para los alimentos que está cocinando.
7. No abra la puerta mientras el horno a vapor está cocinando a presión.\*
8. Espere unos minutos antes de abrir la puerta del compartimento para dejar que la presión disminuya.
9. Despeje el área que rodea al horno antes de abrirlo.
10. Párese al costado del aparato y abra el compartimento.

(continúa)

### NOTAS:

## HORNO A VAPOR (continúa)

11. Use manoplas para sacar con cuidado las bandejas calientes del horno a vapor.
12. Quite siempre la bandeja del estante de arriba primero y después las de más abajo.  
(~~Esto evitará que se queme~~).

### Instrucciones para limpiar el aparato de manera segura

1. Quite toda la comida preparada del horno a vapor cuando haya terminado de usarlo por el día o cuando la comida haya contaminado el compartimiento.
2. Deje la puerta abierta hasta que el horno se enfríe completamente. Espere por lo menos 5 minutos.
3. Verifique que el ventilador haya dejado de funcionar y que el horno a vapor esté APAGADO y desenchufado.
4. Saque todos los estantes.
  - Lave los estantes en el fregadero con un cepillo, agua limpia y detergente suave, o póngalos en el lavavajillas.
  - Enjuague bien.
5. Dentro del compartimiento del horno a vapor:
  - Quite la comida pegada frotando con un raspador de plástico y una mezcla de agua caliente y detergente suave.
  - Enjuague bien.
  - Verifique que los orificios de drenaje que se encuentran en la parte de atrás del compartimiento estén limpios y despejados.
  - Cierre la puerta, enchufe el aparato y encienda el horno a vapor durante varios minutos.
  - Abra la puerta y deje que el horno se seque al aire.
6. Desenchufe el aparato nuevamente.
7. Coloque otra vez los estantes en el compartimiento del horno a vapor.
8. Limpie el exterior del horno a vapor.
  - Utilice un paño limpio, detergente suave y agua tibia.
  - Mantenga el agua y el detergente alejados del panel de control y de las piezas eléctricas.
  - No use una manguera ni métodos de limpieza con vapor.
  - Deje la puerta entreabierta para evitar que se acumule humedad en el compartimiento.

### NOTAS:

### DEFINICIONES:

- \* **Disyuntor** – un disyuntor corta automáticamente la corriente eléctrica cuando el circuito eléctrico se sobrecarga. También usted puede apagar un disyuntor manualmente en cualquier momento.
- \* **Cocción a presión** – es un método de cocción mediante el cual los alimentos se cocinan con vapor a niveles específicos de presión. Cuanto más alta es la presión, más alta es la temperatura a la que hierve el agua, por lo tanto, el vapor encerrado cocina los alimentos en menos tiempo que los métodos convencionales de cocción al vapor.

Para obtener más información sobre cómo manipular aparatos y alimentos de manera segura, ingrese en: [www.mafoodsafetyeducation.info](http://www.mafoodsafetyeducation.info)

\*\*Las fichas técnicas contienen pautas generales para usar los aparatos de manera segura. Los procedimientos definitivos para el uso y la limpieza segura de los aparatos deben estar basados en las especificaciones del fabricante. Consulte el manual del fabricante que haya en su lugar de trabajo o pídale a su supervisor información específica sobre el aparato.



## **CAPACITACIÓN EN SEGURIDAD PARA EL USO DE APARATOS EN EL SECTOR ALIMENTICIO (FEAST, por sus siglas en inglés)**

### Preguntas de revisión: HORNO A VAPOR

---

Encierre con un círculo la respuesta que mejor describa los procedimientos para usar y limpiar un horno a vapor de manera segura.

1. **¿Cuál es la manera adecuada de sacar un producto cocinado del horno a vapor?**
  - a. Abrir la puerta del horno a vapor y quitar las bandejas inmediatamente.
  - b. Esperar hasta que la presión disminuya, pararse al costado del horno a vapor, abrir la puerta del compartimiento, luego usar manoplas para sacar las bandejas del horno.
  - c. Verificar el temporizador (timer) y esperar unos minutos, luego abrir la puerta del horno a vapor y quitar las bandejas.
  - d. Verificar el temporizador y quitar las bandejas con manoplas.
  
2. **Cuando el producto está cocinado, ¿por qué debe quitar primero la bandeja de arriba?**
  - a. Porque siempre es la que se cocina primero.
  - b. Porque como el líquido se evapora, no está tan pesada como las demás bandejas.
  - c. Porque así evitará quemarse.
  - d. Porque así podrá verificar si las demás bandejas están listas.
  
3. **Si el horno a vapor está funcionando adecuadamente y usted observa agua en el piso alrededor del horno a vapor, usted debe:**
  - a. Llamar a su supervisor para que venga de inmediato.
  - b. Secar el agua.
  - c. Apagar el aparato.
  - d. Arreglar el aparato.
  
4. **La mejor manera de limpiar el horno a vapor es verificar que el horno esté APAGADO y luego:**
  - a. Refregar el interior del compartimiento del horno a vapor con agua jabonosa, enjuagar y limpiar con un paño húmedo.
  - b. Esperar que el horno se enfríe, limpiar el interior del compartimiento del horno, verificar los orificios de drenaje, dejar la puerta entreabierta para que se seque el interior.
  - c. Encender el horno a vapor durante unos minutos y después limpiarlo con un paño húmedo.
  - d. Esperar que el horno a vapor se enfríe y dejar la puerta entreabierta para que se seque el interior.