



П РА В И Л Н И К **ЗА ДЕЙНОСТТА НА ОБЩИНСКО ПРЕДПРИЯТИЕ “СОЦИАЛНО** **ПРЕДПРИЯТИЕ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ – ДУПНИЦА”**

РАЗДЕЛ I. **ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ**

Чл. 1. Този правилник урежда предмета на дейност, структурата, численият състав, управлението, правата и задълженията на Общинското социално предприятие за обществено хранене по отношение на предоставеното му общинско имущество.

(2) Социалното предприятие осъществява дейността си под наименованието: „Социално предприятие за обществено хранене – Дупница”, със седалище: гр. Дупница, общ. Дупница, ул. „Солун” No 4, , съгласно Решение на Общински съвет – Дупница № 55 от 26.04.2012 г., наричано за краткост в настоящия Правилник СПОХ-Дупница.

Чл. 2. (1) “СПОХ-Дупница” в гр. Дупница се създава на основание чл.51 и чл.52, ал. 2 от ЗОС по одобрен проект «Нови възможности за подкрепа чрез създаване на социално предприятие в Община Дупница за справяне с местни проблеми, произтичащи от бедността и социалната изолация» схема за безвъзмездна финансова помощ BG 051PO001-5.1.02 «Нови възможности», осъществяван с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси”, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд и се преобразува и закрива с решение на Общински съвет – Дупница.

(2) Социалното предприятие е специализирано звено за обществено хранене и предоставя социалната услуга на територията на община Дупница;

(3) Предприятието не е самостоятелно юридическо лице и осъществява дейността си от името на Община Дупница в рамките на предоставените му пълномощия.

(4) “Социалното предприятие обществено хранене - Дупница” осъществява дейността си въз основа на настоящия Правилник, в съответствие със Закона за общинската собственост, Оперативна програма ”Развитие на човешките ресурси” и приети от Общински съвет - Дупница подзаконови актове.

РАЗДЕЛ II. - ПРЕДМЕТ НА ДЕЙНОСТ

Чл. 3. (1). Предметът на дейност на “Социално предприятие за обществено хранене – Дупница” е:

1. Предоставяне на социални услуги на място за потребителите;
2. Осигуряване на оптимална заетост на целевите групи с цел придобиване или възстановяване на трудови навици.

РАЗДЕЛ III – ОСНОВНИ ФУНКЦИИ

Чл. 4.(1) Социалното предприятие изпълнява следните функции:

1. осигурява защитена заетост на не по-малко от двадесет и едно лица от рискови групи:

- хора с трайни увреждания;
- лица изтърпели наказание лишаване от свобода;
- самотни родители,
- многодетни майки;
- лица от малцинствени етнически групи;

Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма “Развитие на човешките ресурси”, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд



- лица, напускащи специализирани институции;
- лица, страдащи от различни зависимости;
- дълготрайно безработни лица, обект на социално подпомагане

2. Организира и осигурява необходимите условия за предоставяне на социални услуги в гр. Дупница.

3. Осигурява необходимата техническа и материално - счетоводна отчетност за реализация на дейностите в Социалното предприятие;

4. Организира своевременно начисляване и събиране на постъпленията от такси във връзка с предоставяната социална услуга .

Чл. 5. Социалното предприятие координира дейността си с Екипа за организация управление на проекта и съответните длъжностни лица в администрацията на Община Дупница.

IV. СТРУКТУРА И ЧИСЛЕН СЪСТАВ НА ОБЩИНСКОТО ПРЕДПРИЯТИЕ

Чл. 6. (1) “Социалното предприятие за обществено хранене - Дупница” има следната управленска структура и числен състав :

1. Персонал за управление :

- Директор – 1бр.
- Социален работник - 1 бр.,
- Технологи по хранене – 1 бр.
- Организатор производство и пласмент – 1 бр.
- Специалист информационно и деловодно обслужване – 1 бр.
- Личен състав и ТРЗ – 1 бр.
- Главен - счетоводител - 1 бр.

2. Персонал на защитена заетост:

- Главен готвач - 1 бр.
- Помощник-готвач - 3 бр.
- Работник в кухня - 6 бр.
- Домакин – 1 бр.
- Касиер - 1 бр.
- Калкулант – 2 бр.
- Общ работник - 4 бр.
- Технически сътрудник – 3 бр.

Обща численост: 28 броя

Чл. 7. (1) “Работодател на персонала в Социално предприятие за обществено хранене – Дупница” е Кметът на Община Дупница.

(2) . След провеждане на процедура по подбор, с персонала на социалното предприятие се сключват трудови договори, съгласно разпоредбите на КТ.

(3). Процедура за подбор на персонала в “Социалното предприятие за обществено хранене – Дупница” и Правила за вътрешния трудов ред се изготвят от Екипа за организация и управление на проекта и се утвърждават от Кмета на Община Дупница.

V. РЕД И УСЛОВИЯ ЗА ПРЕДОСТАВЯНЕ НА СОЦИАЛНИ УСЛУГИ ОТ “СОЦИАЛНО ПРЕДПРИЯТИЕ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНО – ДУПНИЦА”

Чл.8 (1) За обслужване от “Социално предприятие за обществено хранене – Дупница” се приемат лица, които отговарят на следните условия:

1. лица в пенсионна възраст;
2. лица с намалена работоспособност 50% и над 50% , удостоверена с ЕР на ТЕЛК ;
3. деца с увреждания, удостоверени с ЕР на ДЕЛК ;

Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма “Развитие на човешките ресурси”, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд



4, лица, които не са в състояние да организират и задоволяват своите жизнени потребности;

(2) С предимство се ползват хората с намалена трудоспособност над 90% с чужда помощ и самотните лица в пенсионна възраст.

(3) Ветераните от войните са с предимство при ползване услугите на социалното предприятие, съгласно чл. 4 от Закона за ветераните от войните.

Чл.9. (1) Социални услуги за потребителите включват:

1. приготвяне на храна за потребителя;

2. оказване на помощ и съдействие при изготвяне на документи.

Чл.10.(1). За ползване на услугата потребителите на “Социално предприятие за обществено хранене – Дупница” заплащат потребителска цена на услугата.

VI. ИМУЩЕСТВО

Чл. 11. На “Социално предприятие за обществено хранене – Дупница” се предоставя безвъзмездно за управление и стопанисване следното имущество, публична общинска собственост на Община Дупница:

1. Част от масивна пететажна сграда с мазе и таван с двуетажна пристройка с обща ЗП 980 м², строена 1943 г., състояща се от: мазе-парно, физиотерапия и лаборатория, I етаж – пневмофтизиатрично и администрация; II етаж – кожно и рентген; III етаж – нервно; IV и V етаж – хирургия, таван – анестезиологично отделение, гаражи – масивни, на 1 ет, ЗП -128 м², стр. 1962 г., дворно място – парцел I-922 кв., 64 с площ 1940 м². За общинското предприятие ще бъде изпоолзван сутеренът на сградата.

2. Технологично и кухненско оборудване.

VII. УПРАВЛЕНИЕ И ФИНАНСИРАНЕ НА СОЦИАЛНОТО ПРЕДПРИЯТИЕ

Чл. 12. (1) “Социално предприятие за обществено хранене – Дупница” осъществява дейността си по проект, финансиран по Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси”, операция „Нови възможности” и до приключване на външното финансиране се ръководи от Екип за организация и управление на проекта, определен със Заповед на Кмета на община Дупница.

(2) Социалното предприятие се ръководи административно от кмета на община Дупница или от друго определено от него лице. В социалното предприятие се назначава Директор, който организира и контролира цялостната дейност на социалното предприятие, в това число: участва в изготвянето на длъжностните характеристики на работниците и служителите в социалното предприятие, организира вътрешния контрол за финансово-счетоводната дисциплина и рационалното използване на материалните ресурси, отговаря за срока и качеството на предоставяните социални услуги, съблюдава и изпълнява всички законови разпоредби при изпълнение на служебните задължения. За периода на изпълнение на проект «Нови възможности за подкрепа чрез създаване на социално предприятие в Община Дупница за справяне с местни проблеми, произтичащи от бедността и социалната изолация» схема за безвъзмездна финансова помощ BG 051PO001-5.1.02 «Нови възможности»

(2) Кметът на общината назначава Директора на общинското предприятие след провеждане на конкурс по реда и условията на Кодекса на труда. Той може да го освобождава от длъжност. Изискванията за длъжността се определят в длъжностните характеристики, утвърдени от Кмета на Общината.

(3) Директорът на общинското социално предприятие за обществено хранене организира, ръководи и контролира цялостната дейност на общинското предприятие

Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма “Развитие на човешките ресурси”, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд



при спазване изискванията на действащото законодателство, изискванията на Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси 2007-2013г.“, решенията на общински съвет Дупница и заповедите на кмета на общината.

(4) Директорът на общинското социално предприятие за обществено хранене представлява предприятието пред компетентните органи.

(5) Договорите за осъществяването на дейността на общинското социално предприятие за обществено хранене се сключват от Кмета на Община Дупница или по пълномощие от Директора на предприятието.

(6) Кметът на Община Дупница или определено от него длъжностно лице координира и контролира осъществяването на дейността на общинското социално предприятие за обществено хранене.

(7) За социалното предприятие се определя лице, което да получава заявките и да предоставя необходимите за деня или седмицата хранителни продукти. В случай на дневна или седмична доставка на хранителни продукти, които се съхраняват в помещение за съхранение на хранителните продукти. Помещението следва да отговаря на необходимите санитарно-хигиенни изисквания и изискванията за сигурност.

(8) Управленския персонал по чл.6.(1), т.1 създава условия и прилага мерки за мотивация и осъществява наставничество в рамките на своята компетентност спрямо лицата по чл.6, ал.(1), т.2. Целевата група, назначена на защитена заетост получава подкрепа при придобиване и възстановяване на трудовите им навици, с цел преход към реалния пазар на труда.

13.(1). При осъществяване на дейността на Социалното предприятие, персоналът по чл.6, ал.1, т.1 съвместно с Екипа за организация и управление на проекта:

1. Организира осигуряването на хранителни продукти, материали и консумативи за осъществяване дейността на предприятието

2. Управлява предоставеното общинско имущество ефективно и с грижа на добър стопанин.

Чл. 14.(1) "Социално предприятие за обществено хранене – Дупница" се финансира от ОП „Развитие на човешките ресурси“.

(2) При необходимост може да ползва временен безлихвен заем от общината, след изготвяне на предложение до ОбС Дупница.

(3). Социалното предприятие не може да формира печалба от предоставяне на социалните услуги.

Чл.15. (1) "Социално предприятие за обществено хранене – Дупница" води счетоводна отчетност съгласно Закона за счетоводството и свързаните с него нормативни и поднормативни актове.

(2) За предоставяните от социалното предприятие услуги на лица се подава заявка за ползване на услугата.

(3) Кметът на община Дупница е длъжен да осигури и държи в обекта на социалното предприятие на разположение на контролните органи следните документи:

1. Документ за създаването на социалното предприятие – копие от Решение на общински съвет.

2 Документ за правомерно ползване на имота – статут, документ за собственост или договор за наем.

3. Досие на персонала зает в социалното предприятие. Досието на персонала, зает в социалното предприятие се съхранява при Личен състав и ТРЗ. Досието на персонала се изготвя съвместно със счетоводителя на проекта и включва – заявление за постъпване на работа, документи удостоверяващи професионален и трудов опит (автобиография или



копие от диплома, или копие от трудови или граждански договори). В досието се съхраняват и задължително заверени здравни книжки на работещите в обекта, когато в него се продават хранителни стоки.

4. Приложима документация, че обекта отговаря на санитарно-хигиенните изисквания за въвеждане в експлоатация. В случай, че трапезарията е разкрита в рамките на друг функциониращ обект, се прилагат документите, удостоверяващи горното обстоятелство за другия обект. В случай, че е приложима в обекта следва да има - санитарно разрешително от РИОКОЗ за въвеждане на обекта в експлоатация, Удостоверение за регистрация по Закона за храните издадено от РИОКОЗ - за обекта, в който е разкрита трапезарията.

(4) Забранява се:

/1/ Сервирането и продажбата на алкохолни напитки и цигари.

/2/ Предоставянето на други хранителни продукти извън менюто на социалното предприятие.

/3/ Ползването на тротоарите и площите около обекта за съхраняване на стоки и амбалаж.

/4/ Продажбата на каквито и да било хранителни продукти, напитки и тютюневи изделия.

/5/ Забранява се звуковото възпроизвеждане с открита озвучителна апаратура при търговия на аудио и видео носители.

/6/ Забранява се допускането на лица носещи оръжие в социалното предприятие, освен в случаите на изпълнение на служебните задължения.

(5) Кметът на община Дупница е длъжен да осигурява поддържането и чистотата в обекта и прилежащата му територия. За целта се делегира функцията по контрола на изпълнението на това задължение на лице от персонала на социалното предприятие.

VIII. Право на собственост/ползване на резултатите. Методи за гарантиране на устойчивост и финансиране на трапезарията.

Чл. 16. Правото на собственост върху резултатите от реализацията на социалната услуга - трапезария се урежда и във връзка с Договор за безвъзмездна финансова помощ подписан от Община Дупница за изпълнението на проект "Нови възможности за подкрепа чрез създаване на социално предприятие в Община Дупница за справяне с местни проблеми, произтичащи от бедността и социалната изолация".

/1/ Община Дупница притежава правото на собственост, включително правата на интелектуална и индустриална собственост върху резултатите постигнати при реализацията на услугата, като част от резултати по проекта, доклади и други документи, свързани с него.

/2/ Договарящият орган, Управляващият орган, Сертифициращият орган, националните одитиращи органи, Европейската комисия, Европейската служба за борба с измамите, Европейската сметна палата и външни одитори могат да ползват съобразно обхвата на проверките всички документи, свързани с реализацията на услугата на трапезарията, независимо от формата им, при условие, че с това не се нарушават съществуващи права на интелектуална и индустриална собственост на Община Дупница.

/3/ Социалното предприятие за обществено хранене може да се финансира освен със средствата одобрени по проект: "Нови възможности за подкрепа чрез създаване на социално предприятие в Община Дупница за справяне с местни проблеми, произтичащи от бедността и социалната изолация" и от бюджета на общината, дарения и хуманитарни помощи, спонсорство, осъществяване на проекти, свързани с дейността.

Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма "Развитие на човешките ресурси", съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд



ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 1. Правилникът за устройството и дейността на “Социално предприятие за обществено хранене – Дупница”, действащо на територията на Община Дупница, област Кюстендил, се съставя във връзка с чл. 52, ал. 3 от Закона за общинската собственост, на основание чл. 21, ал. 2 от Закона за местно самоуправление и местна администрация и е приет с Решение на Общински съвет Дупница.

§ 2. Текстовете в правилника са съобразени с действащото българско законодателство.

§ 3. Изменения и допълнения в правилника се правят с решение на Общински съвет Дупница.

§ 4. За неуредени в настоящия правилник въпроси Общински съвет Дупница - приема отделни решения.

§ 5. Изпълнението и контрола по изпълнението на този правилник се осъществява от Кмета на общината и/или определени от него лица.

ИНСТРУКЦИИ, ПРИЛОЖИМИ ЗА РАБОТАТА НА ПЕРСОНАЛА ЗАЕТ В КУХНЯ:

1.1. ОБЩА ИНСТРУКЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА С ГАЗОВИ УРЕДИ В КУХНЯ - ПЕЧКА, СКАРА, ФРИТЮРНИК, КОТЛОН И ДРУГИ.

1. За обслужване и работата с газови уреди се допускат лица с необходимата за това подготовка и квалификация, преминали инструктаж и обучение по БХТ и ПО, с достатъчно знания и опит за правилна и безопасна работа, да са навършили 18 г. и да са медицински освидетелствани.

2. Преди първоначалното пускане на газовия уред да се снесе предпазното фолио, с което са покрити металните му части. На местата където има консервационна смазка, същата да се отстрани с помощта на мека кърпа, напоена със спирт, спазвайки правилата за безопасна работа с лесно запалими течности.

3. Инсталирането, поддържането, свързването към източника на захранване с газ и пускане на газовия уред да се извършва от специалисти на газоснабдителното предприятие или организация, която изпълнява функциите на газов сервис, които трябва да се съобразяват с изискванията за сигурността, валидни за страната.

4. Преди започване на работа да се провери наличието на евентуални течове на газ, като за тази цел се използва сапунена вода или специален спрей за локализиране на течове и се пусне в действие вентилацията.

5. Газовият уред трябва да се експлоатира под непрекъснато наблюдение.

6. Да не се поставят горими материали и предмети над уредите и около тях на разстояние по-малко от 0,5 м.

7. Да не се допуска черпенето на газ до степен, че да стане невъзможно да се поддържа изискваното работно налягане / 20 Mbar при работа с природен газ и 28-37 Mbar – при работа с пропан бутан / и редуцир-вентила да престане да изпълнява функцията на обратен клапан.

8. Преди започването на каквато и да е работа по поддръжката на газовия уред, да се спре с крана на подаващата тръба / редуцир-вентила / всякакъв достъп на газ до газовия уред.

9. Специалисти по поддръжката трябва да извършват цялостна проверка на газовите уреди, поне веднъж в годината.

10. Абсолютно се забранява монтирането на повече от един газов уред към една бутилка и преминаването на каучуковите маркучи през стени, врати и прозорци.

Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма “Развитие на човешките ресурси”, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд



11. Забранява се работата с повреден или неизправен газов уред, а така също и миенето му със студена вода.
12. Почистването на газовия уред да се осъществява, когато е изстинал. Тази операция да се извършва със синтетична гъба, хладка вода и почистващи препарати и след това да се подсушава с мека кърпа.
13. Да се внимава при използването на мазнина и да се следи температурата на загряване, за да не са запали мазнината.
14. Когато в помещението се почувства миризмата на газ, незабавно да се спре работа и се затворят всички кранове. Да не се пуши и пали огън. Да не се включва, осветление електрически уреди и звънци. Да се отворят всички прозорци за проветряване и се извикат специалисти по газови уреди.
15. Когато газовата печка е комбинирана с електрическа фурна, тя трябва да бъде занулена и надеждно заземена. Не се допуска работа с незанулено и не заземено изделие. Почистването му да става само при условие, че е изключено от ел. мрежата.
16. При повреда и ремонт електрическите уреди да се изключват от ел. мрежата.
17. Да се следи състоянието /напълването/ на тавата /ваната/ за събиране на отпадна мазнина и прелели течности и своевременно да се изхвърлят. Не се допуска напълването на тавата /ваната/ с мазнина над маркировъчния знак.
18. Ежедневно, при приключване на работа, да се изважда тавата /ваната/ за събиране на мазнина и да се измива добре.
19. При работа с фритюрник да се внимава, продуктите да бъдат колкото се може по-малко влажни, за да не се получава пяна, пръски или протичане на мазнината. Да се следи нивото на мазнината да не падне под маркирания минимум. Съществува опасност от запалване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Инструкцията е съобразена с основните изисквания на Наредба за устройство и безопасна експлоатация и технически надзор на газови съоръжения и инсталации за въглеводородни газове, приета с ПМС N 243/10.09.2004 год.

1.2. ОБЩА ИНСТРУКЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРИ РАБОТА С УРЕДИ В КУХНЯ

1. На работа се допускат само лица, които са:
 - навършили 18 години (изключения се допускат само за неквалифицирани работи при спазване на изискванията за работа с ненавършили 18 години -санитарно-хигиенни и по трудовото законодателство);
 - преминали медицински преглед и нямащи противопоказания;
 - преминали начален инструктаж и инструктаж на работното място.
2. При работа с машинни съоръжения да се спазват изискванията за безопасна работа съобразно паспортите на съоръженията и другите нормативни изисквания – механо- и електробезопасност.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С КАРТОФОБЕЛАЧКА

3. При работа с картофобелачка да не се пипа във вътрешността на работния цилиндър през фунията или вратичката при отварянето.
4. Забранява се изваждането с ръце на картофите останали между въртящият се диск и вратичката.
5. Забранява се работа на машината при свален предпазител на задвижването.
6. Картофобелачката да е монтирана върху бетонен цокъл с височина не по-малко от 10 см.

Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма "Развитие на човешките ресурси", съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд



БЕЗОПАСНА РАБОТА СЪС ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКА

7. Преди започване на работа със зеленчукорезачката да се проверява затягането на болтовете и закрепването на отделните приспособления към универсалната предавка.
8. Подаването на зеленчуците за нарязване да става със специално дървено бутало, което да има на долния край защитен пръстен с по-голям диаметър, така че между диска и буталото да има разстояние не по-малко от 1 см.
9. Забранено е да се работи с машината при снети предпазни ограждения и без бункер за поставяне на продуктите.
10. При натрупване на зеленчуци в зоната за рязане, машината да се спира и тогава да се почистват щипци, лопати и други съоръжения от ненарязаните продукти.
11. Употребените дискове и ножове да се изваждат със специални приспособления, предназначени за тази цел след спиране на машината
12. Измиването и избърсването на ножовете и дисковете да се извършва много внимателно само с гъби и кърпи.
13. Сглобяването и разглобяването на отделните приспособления да става само при изключен ножов прекъсвач на ел.захранването.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С МЕСОМЕЛАЧКА

14. При работа с месомелачните машини с ремъчна и зъбна предавка на входящия отвор да се постави предпазен пръстен, който да не позволява проникването на пръстите в гърлото, а за подаване на месото да се използва дървено бутало.
15. На машините с ремъчна предавка да се поставят предпазни дървени или метални кожуси.
16. При спиране на машината поради задръстване или бучене в електродвигателя, да се изключва електрическият ток чрез прекъсвача, да се връща ремъкът назад, да се изваждат щипите и сухожилията от машината и след това да се пуска отново в действие.
17. Присъединяването на месомелачката към универсалната машина, сглобяването и разглобяването и, да става само при изключен двигател.
18. Включването на месомесачката да става само след като е поставен капак на работния съд.
19. Забранено е по време на месенето изпробването на смесването мляно месо с ръце или притискането му с ръце към бъркачките.
20. Наклоняването на работния съд да става внимателно, тъй като и малкото забавяне на изключването на електрическият ток може да доведе до счупване на работния съд и нараняване.

БЕЗОПАСНА РАБОТА ХЛЕБОРЕЗАЧКА

21. Почистването и смазването на хлеборезачката да става само при спряна машина, т.е. при изключен електродвигател.
22. Поставянето и изваждането на хляба да се извършва само при спряна машина.
23. При преустановяване подаването на хляба придвижването му да става само при изключена машина.
24. Нарязаният хляб да се взема само при отворен предпазен капак на платформата.
25. Регулирането на дебелината на нарязване да става само при спряна машина.
26. Забранено е да се блокира действието на някои от крайните изключватели, с оглед на осигуряването на непрекъсната работа на машините.
27. Свалянето на предпазителя на ножа и на самия нож да се извършва само при изключен прекъсвач.
28. Заточването на ножа да става само при демонтирано положение на ножа.



БЕЗОПАСНА РАБОТА С КОЛБАСОРЕЗАЧКА

29. При работа с колбасорезачка е забранено доближаването на ръцете към ножовете по време на движение и ръчно подаване на колбасите.
30. Включването на машината да става само с контакта, който има заземителна клема тип „Шуко“.
31. Премахването на остатъците от ножовете с останали продукти да се извършва само с дървени лопатки.
32. Поставянето на колбасите да става вертикално, като закрепването им да става стабилно.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С ЦИРКУЛЯР ЗА РЯЗАНЕ НА КОСТИ, БИЯЧНА МАШИНА И ТЕСТОМЕСАЧНА МАШИНА

33. При използване на циркуляр за рязане на кости работникът да не доближава ръцете си до циркуляра повече от 10 см.
34. Подаването на продуктите да става равномерно без да се увеличават усилията.
35. Ремъчната предавка, която свързва електродвигателя с циркуляра да бъде покрита с предпазен кожух.
36. При сглобяването на биячна машина стабилно да се закрепва резервоара и разбивателя, така че резервоара да остава неподвижен.
37. Забранено е по време на работа на машината да се прибавят продукти.
38. Забранено е превключването на скоростите по време на движение – за тази цел предварително да се изключва машината.
39. Почистването на тестомесачната машина (на месалните лопатки) и бъркането в резервоара по време на работа е забранено. При проверка на консистенцията на тестото да се спира машината.
40. Забранено е по време на работа на тестомесачната машина прибавянето на брашно или други продукти.
41. При спиране на машината месалната лопатка да бъде в горно положение.

БЕЗОПАСНА РАБОТА ПРИ РАБОТА С КАЗАН

42. При работа с казан да се спазват следните изисквания:
 - преди загряването на казана с паро-водна риза да се отваря контролният кран и да се проверява за наличието на вода в ризата на казана. Ако през крана не тече вода, през наливната фуния да се налива вода до протичането ѝ през контролния кран и да се проверява изправността на клапан-турбинката и двойния предпазителен клапан;
 - завъртането на клапан-турбинката на двете страни да се извършва леко;
 - предпазният клапан да се повдига за главата, което да става при известно усилие;
 - зареждането на казана с продукти да се извършва само при изправна предпазна арматура. Отваря се въздушният клапан и се започва запълването на казана;
 - въздушният клапан да се затваря веднага, след като от него започне да излиза пара.
43. По време на работа на казана да се следи по манометъра налягането на парите.
44. Ако налягането на парната риза превишава допустимото и продължава да расте, независимо от работата на предпазителят клапан, незабавно да се изключва подаването на топлинната енергия и да се отваря въздушният клапан или кранът на наливната фуния.
45. Забранено е по време на работа на предпазния клапан да се поставят върху него предмети.
46. След започването на кипенето на казана, в случай, че не се извършва автоматично намаляване на включената мощност да се намалява последната ръчно с помощта на



съответната арматура.

47. Забранено е при отварянето на капака да се стои с лице и ръце над него.

48. Преди обръщането на казана, същият да се изключва от електрическата мрежа. Обръщането да става 5 до 10 мин. след изключването на тока.

49. Забранено е оставянето без наблюдение на включено електрическо топлинно обзавеждане.

50. Включването на газовата апаратура да става след като се вентилира помещението, а в случай на отсъствие на изкуствена вентилация, да се проветри щателно помещението.

51. Забранено е при откриването на неизправност или миризма на газ в помещението при затворени кранове, да се включва горелката и пускането на апаратурата в действие.

52. Преди запалването на горелката да се отваря клапана на дымохода и да се проверява за наличието на тяга чрез поднасянето на тънък лист хартия към отворите за вторичния въздух или запалника – при това положение хартията да се задържа върху отвора.

53. При наличие на тяга в продължение на 5-8 минути да се проветрява (проветилира) горивната камера и газоходите.

54. Запалването на горелките да се извършва с кибрит, парченце хартия или запалка. След като те бъдат поднесени към горелката постепенно да се отваря нейният кран.

55. При отварянето на крана на горелката газът да започва да гори по всичките ѝ отвори. Ако това не стане незабавно да се запалва газът, изтичащ от тези отвори. При неизправност на горелката, същата да се почиства и да се повтаря запалването.

56. Ако по време на запалването пламъкът прескочи в смесителната камера на горелката, да се затваря кранът ѝ, и след като изстине, да се запали отново.

57. След запалването на горелката да се регулира режимът на горенето за постигане на пълно изгаряне на газа.

58. Горенето трябва да протича при пълно изгаряне на газа, което се определя от очертанието и цвета на отделните факли. При нормално горене пламъкът да има синьо-виолетов цвят с ясно очертано синьо-зелено ядро на всеки факел. Височината на всички езици да е еднаква. При постъпване на повече въздух от необходимото горенето протича с леко пукане и пламъкът се стреми да се откъсне. При недостатъчно количество въздух горенето протича с образуване на въглероден окис, пламъкът се удължава и силно пуши.

59. За избягване на гърменето при угасването на горелките най-напред да се затваря регулаторът на първичния въздух, а след това кранът на горелката.

60. След угасването на всички газови апарати помещението да се вентилира или проветри добре.

61. Забранено е да се чука по крановете и горелките с металически или дървени предмети, да се въртят ръчките на крановете с помощта на гаечни ключове или други инструменти по време на запалването на горелките.

62. Запалването и угасването на горелките да се извършва само от лице, което е добре запознато с експлоатационната инструкция на газовата апаратура и познава добре правилата за безопасна работа.

63. За правилното протичане на горенето, газът да се следи непрекъснато.

64. Забранено е да се оставя работещият газов казан без надзор. При прекъсване на временното подаване на газ в мрежата и при несвоевременно затваряне на крановете, то при възобновяването на подаването на газта в помещението, ще се получи утечка на газ, което може да предизвика отравяне, взрив или пожар.

65. При прекъсване горенето на газа, кранът на горелката да бъде затварян незабавно.

66. Забранено е замърсяването на горивната камера с изгоряла хартия, кибрит и други,



които се използват при запалването на запалника.

67. При възпламеняване на газа и пожар незабавно да се затваря кранът пред газомера, да се съобщава на противопожарната охрана и да се вземат необходимите мерки по гасенето на пожара и оказване на долекарска първа помощ на пострадалите. Гасенето на пламъкът да се извършва с пясък, земя, мокри парцали и други.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С ПЕЧКА

68. Да не се допуска силно прегряване на работните повърхности. Процесът на горене при печките с течно и твърдо гориво да се регулира постоянно с помощта на клапите на димоходите и вратите за постъпване на въздух, а при електрическите – чрез превключване на мощността с помощта на пакетните превключватели, въртенето на които да става само в дясна посока.

69. Загряването на плочите и фурната да не е по-продължително от 20 минути. Ако не се получава загряване затова време да се изключва и да се търси причината за повредата от компетентно лице.

70. Когато електрическата печка не се загрява след включване да се проверява изправността ѝ.

71. След като работните повърхности на печката са достигнали необходимата работна температура да се натоварват равномерно със съдове и да не се оставят да работят празни. След започване на кипенето или достигане на оптималния работен технологичен режим при приготвянето на ястията да се намалява интензивността на енергоотделянето, като се извърши превключване на мощността или намаляване интензивността на горене.

72. Забранено е разливането на течности по нагорещените работни повърхности на печката.

73. Преди пускането, запалването на горелките и спирането им при газовите печки да става при съблюдаване на всички мерки, които са дадени при казаните и са общовалидни за всички видове топлинно обзавеждане на газово гориво.

74. Запалването на горелките на плочите и фурните да става, като най-напред с едната ръка към горелката се поднася запален кибрит или горелката на запалника, а с другата се отваря нейния кран.

75. Запалването на горелките за загряване на нагревните повърхности трябва да става като най-напред се снемат съответните плочи, след което запалването да се извърши по показания начин.

76. Езиците на пламъка на откритите горелки (конфорки) трябва леко да докосват дъното на поставения съд. Разстоянието между дъното на съда и вътрешния конус на пламъка, да бъде не по-малко от 20-30 мм. При по-малко разстояние се получава непълно горене на газа с образуването на сажди и на въглероден окис. При по-голямо разстояние не се оползотворява напълно топлинната енергия.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С ПЕКАРНА

77. С помощта на превключвателите, монтирани на лицевата страна на електропечкарната да се включват определен брой фурни на необходимата мощност.

78. Достигането на максималната работна температура в работното пространство на фурни да става за не повече от 50 минути.

79. За да се избегнат топлинните повърхностни претоварвания, а от там и съкращаването на експлоатационния срок на фурни, след достигане на необходимата работна температура, фурни да не се оставят празни.

80. След приключването на технологичния процес чрез превключвателите, фурни да се изключат, а с помощта на главния прекъсвач да се изключват и печкарните.



81. Постигането на необходимия работен температурен режим на фурните да става чрез различни комбинации на превключвателите.

82. За избягване на бързото износване на фурните по време на работа да не се излива вода или течности по дъното.

83. При експлоатация на газовите пекарни да се спазват изискванията за безопасна работа с газово топлинно обзавеждане.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С ПАРЕН ШКАФ

84. Преди включването на шкафа да се проверява нивото на водата на паро-генератора с помощта на контролното кранче. За достигане на необходимата височина да се налива необходимото количество вода.

85. Да се проверява изправността на клапана – турбинка на предпазителя и на паропускащия клапан.

86. При пускане на шкафа да се спазват същите правила, както при парните електропарни казани с косвено загряване.

87. Отварянето на вратите на шкафа да е възможно само след като се отвори клапана за изпускане на парите – това да е синхронизирано.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С ТИГАН

88. След монтиране на електрообръщателния тиган преди пускането му в експлоатация да се прави щателна проверка на състоянието на електрическата инсталация и констатираните неизправности да се отстранят.

89. С обръщателния механизъм и ограничителят тавата да се поставя в хоризонтално положение и тогава да се налива необходимото количество мазнина.

90. Терморегулаторът да се поставя на необходимата температура и с помощта на превключвателя да се включва съоръжението.

91. След приключването на технологичния процес изключването на тигана да става с превключвателя, след което терморегулаторът да се постави в нулево положение.

92. Забранено е изливането на мазнина при включени нагреватели. Нагревателите да се изключват при всяко по-продължително прекъсване на работа и след спиране на работа.

93. Забранено е наливането на студени течности в тавата на тигана.

94. При експлоатация на газовите тигани да се спазват общоприетите правила при работа с газово топлинно обзавеждане.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С ФРИТЮРНИК

95. Преди започване на работа с електрически фритюрник да се прави щателен преглед на електрическата инсталация и констатираните пропуски да се отстранят.

96. Да се налива необходимото количество мазнина до нивото, указано с резка. Включването на нагревателите е забранено, докато във ваната не се налее необходимото количество мазнина.

97. Терморегулаторът да се постави на необходимата температура и с включвателя, монтиран на таблото да се включват нагревателите.

98. Обработваните продукти да се поставят в специални телени кошници.

99. След приключване на работа нагревателите да се изключват, а терморегулаторът да се поставя в нулево положение.

100. След приключване на работа маслото заедно с утаените отпадъци трябва да минава през специален филтър.

101. При експлоатация на газовите фритюрници да се спазват общовалидните правила за работа с газово топлинно обзавеждане.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С ПЛОЧА И СКАРА ЗА ПЕЧЕНЕ



102. Преди включване на електрическата плоча за печене да се прави щателна проверка на електрическата инсталация.

103. При изправна инсталация, най-напред да се настройва терморегулаторът на необходимата температура, а след това да се включват нагревателите.

104. Изключването да става както е описано при работа с тиган.

105. Забранено е разливането на студени течности върху нагорещената повърхност на плочата.

106. При скара с дървени въглища да се обръща специално внимание на тягата на газохода. При липса на тяга незабавно да се търсят причините и да се отстранят.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С ВОДНА БАНЯ

107. При включването на водна баня да се прави щателна проверка на електрическата инсталация, да се налива вода до необходимото ниво, да се настройва терморегулатора на необходимата температура и да се включва нагревателя.

108. При опасност от сух ход на работа на нагревателите ниво-регулаторът трябва да прекъсва електрическата верига.

109. След свършване на работа изключването да става по описания в т.90 и т.91 за работа с тиган. Водата да се излива с крана и водната баня се почиства.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С КОТЛОН, ХОКЕР, ЕЛОМ

110. Преди включването на елома, котлона и хокера трябва най-щателна проверка на електрическата им инсталация и при откриване на неизправности същите да се отстранят веднага.

111. Включването, изключването и настройването на определената мощност на съоръжението да става с помощта на превключвателите монтирани на командното табло, чрез въртенето само на дясно.

112. Забранено е разливането на студени течности върху нагорещените повърхности на котлоните и хокерите.

113. При експлоатацията на газов котлон и хокер да се спазват изискваният указани за топлинното обзавеждане, работещи на газово гориво. Пускането спирането да става по начини указани при работи с печките и казаните с газово гориво.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С БОЙЛЕР

114. Преди включването на бойлера в експлоатация да се извършва щателна проверка на действието на предпазната арматура и електрическата инсталация и при констатиране на неизправности да се извършва незабавното им отстраняване.

115. Най-малко един път в годината да се извършва проверка на изправността на предпазния вентил на бойлера от организация или фирма имаща право да извършва тази дейност и след като се извърши съответната настройка на вентила същият да се пломбира.

116. Забранена е работа с бойлер, който не е пломбиран с пломба на която от едната страна да е посочено максималното налягане, при което работи бойлерът и от друга страна – знакът на организацията или фирмата извършила проверката.

117. Включването и изключването на бойлера трябва да става с помощта на съответните бутони „пуск“ и „стоп“ на командното табло на бойлера.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С МАШИНА ЗА МИЕНЕ НА СЪДОВЕ И ПРИБОРИ

118. Преди включването на машината в експлоатация да се извърши щателна проверка



на състоянието на електрическата инсталация, на командната и предпазната арматура и при констатиране на нередности да се извърши отстраняването им.

119. Преди включването да се извършва зареждането на ваните на миешката вода и бойлерите за стерилизиращата вода със съответните кранове, като се извършва и контролът за предпазването на тръбните нагреватели от работа на сух ход с помощта на контролните кранове.

120. Включване на нагревателните и на двигателните инсталации трябва да става с бутоните, намиращи се на командното табло на машината, където да е посочено със символ коя команда за какво се отнася.

121. Преди да се подредят съдовете и приборите на съответните касети, същите да се почистват предварително ръчно от грубите отпадъци.

122. За работа да се използва само специалното за целта миешко средство, като дозировката му да става по описания върху опаковката начин.

123. Водата за миене да се сменя непрекъснато, чрез преливната тръба, като не се допуска температурата ѝ да се понижава по-ниско от 65°C при силно замърсени съдове.

124. Температурата на стерилизиращата вода да се поддържа в границите на 95-98°C, което да се осъществява с помощта на терморегулатора, настроен предварително.

125. Периодически (1 -2 часа според замърсяването) да се извършва почистване на ваната за миешката вода. След приключване на работа да се извършва основно почистване и измиване на машината. Един път на седмицата да се извършва почистване на дюзите.

126. При експлоатация на омекотителната инсталация стриктно да се спазват изискванията за експлоатация и безопасност, дадени в паспорта на съоръжението.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С КАФЕВАРКА

127. Преди включване на кафеварката да се проверява нивото на водата в парогенератора с помощта на контролния кран и при нужда да се налива до съответното ниво.

128. Включването и изключването на електрическите нагреватели да става със съответните бутони или ключове на командното табло на машината.

129. При достигане на работното налягане на парата, отчитано на манометъра или при автоматично изключване на електрозахранването, с което контролната лампа угасва, машината вече е готова за работа.

130. При работа с кафеварката стриктно да се спазват изискванията на експлоатационната инструкция на завода производител, където са указани съответните правилни положения на цедките.

БЕЗОПАСНА РАБОТА С АВТОКЛАВ

131. Преди пускане на автоклава трябва капака да е сигурно затворен с притягащите винтове и да са отворени крановете за продухване на въздуха в парната риза и в самия автоклав.

132. Налягането в автоклава да не превишава 1,8 атм., а в парната риза – 2,0 атм. При повишаване на налягането над допустимото, независимо от предпазните клапани, да се затваря парния вентил и да се отваря продухващия кран.

1.3. ПОДРОБНА ИНСТРУКЦИЯ ЗА РАБОТА С ФРИТЮРНИК.

1. За обслужване и работата с фритюрника се допускат лица с необходимата за това подготовка и квалификация, преминали инструктаж и обучение по БХТ и ПО с

Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма "Развитие на човешките ресурси", съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд



достатъчно знания и опит за правилна и безопасна работа, да са навършили 18 г. и да са медицински освидетелствани.

2. Преди пускане на машината в действие да се проверява изправността ѝ, като се направи външен оглед на предпазната и пусковата апаратура и закрепването на отделните и приспособления, зануляването или заземяването и други.
3. При установяване на неизправности и не обезопасяване, машината да не се пуска в действие.
4. Фритюрника трябва да е занулен и заземен.
5. Ако по време на работа се забележи неизправност или мирис на изгоряла инсталация и други необичайни прояви на машината, тя веднага да се изключва от работа и да се уведоми главния готвач.
6. Преди включване на нагревателите, маслосъдържателя да се зареди с масло.
7. Включват се нагревателите, като ключа на превключвателя се завърта на 4-то положение, а ключът на терморегулатора до крайно положение на дясно, внимателно без насилване и се загрева 30 – 40 минути до изключване на терморегулатора.
8. Забранено е изливането на студена мазнина в празна маслосъдържател при включени и затоплени нагреватели.
9. При работа с машината да се поставя капак.
10. При работа капака да се отваря с повишено внимание.
11. Почистването на машината да става при изключено ел.захранване.
12. Да не се включва електрическият фритюрник при неизправен захранващ кабел и ел. инсталация.
13. Да се използва само по конкретното си предназначение и за предписаните условия.

1.4. ПОДРОБНА ИНСТРУКЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА С МИКСЕР.

Преди започване на работа:

1. Преди да включите миксера уверете се че волтажът на миксера съответства с този на вашата електрическа мрежа.
2. Включвайте уреда в контакта само ако скоростният бутон е изключен.

При работа:

1. Не пипайте бъркалките за разбиване с ръка, шпатула, лъжица, и др. по време на експлоатация.
2. Не използвайте бъркалките за разбиване и миксиране на твърди продукти като замразено масло или тесто.
3. Не мийте с вода корпуса. Ако случайно попадне вода във вътрешността на миксера, изключете го от контакта, изсушете го, и го занесете на сервиз.
4. Не използвайте миксера твърде дълго, за да не прегрее. Изключвайте го на всеки 10 минути.
5. Не използвайте миксера за друга цел освен предназначената, описана в инструкциите за експлоатация. След употреба изключете миксера и го извадете от контакта, но не го дърпайте от захранващия кабел.
6. Винаги включвайте уреда със сухи ръце.
7. Винаги използвайте уреда върху стабилна и суха повърхност.

Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма "Развитие на човешките ресурси", съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд



8. Винаги изключвайте уреда преди да го извадете от контакта, почистете го със суха кърпа, особено ако има капки по корпуса.
9. Не пъхайте пръсти в купата или съда и не докосвайте въртящите се бъркалки по време на експлоатация.
10. Този уред е предназначен за употреба в затворени помещения, и не е подходящ за употреба на открито.
11. Не потапяйте уреда или част от него във вода или други течности.
12. Не оставяйте уреда без надзор когато е в експлоатация.
13. Не вадете и не премествайте части от миксера по време на експлоатация.
14. Пазете захранващия кабел от нагорещени повърхности.
15. Не използвайте уреда около и пред фурни, печки, камини, и други подобни.
16. Използването на приставки, които не са в комплект с миксера могат да ви навредят.

Почистване:

1. Първо се уверете , че миксерът е изключен, след което извадете щепсела от контакта.
2. Никога не излагайте корпуса на течаща вода, а използвайте мека, леко навлажнена кърпа, за да я почистите.
3. Премахнете излишната храна от захранващия кабел.
4. Не почиствайте уреда с твърди, абразивни или други разяждащи вещества.
5. Подсушавайте уреда със суха кърпа.

Внимание!

Всички поправки и дейности трябва да се извършат от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

1.5. ПОДРОБНА ИНСТРУКЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА С ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА.

1. За да предотвратите риска от неправилно включване повикайте оторизиран сервиз да извърши услугата по инсталиране на електрическата печка.
2. Всякакви поправки от неквалифициран персонал могат да доведат до неприятни последици като късо съединение и други. За да се предпазите от възможно нараняване не се опитвайте да извършвате поправки сами. Поправки могат да се извършват само от квалифициран персонал.
3. Топлата мазнина е силно възпламеняваща се, затова бъдете внимателни и обръщайте повече внимание при готвене с олио и други мазнини. Пърженето да се извършва при непрекъснато наблюдение.
4. Внимание: да не се допускат лица до работа с електрическа печка, преди да са запознати с инструкцията за безопасна работа.
5. По време на работа котлоните се загряват силно. По стените на фурната и по котлоните може да се образува пара, която кондензира и потенциално е опасна за лицата, които са в близост.
6. Опасност от изгаряне: плочите, фурната и аксесоарите за готвене се нагряват по време на работа. За да се предпазите от изгаряне използвайте кухненски кърпи и ръкавици когато хващате нагретите повърхности.



7. Кабелите с които уредът се свързва в електрическата мрежа могат да се повредят ако допрат загретите плочи, затова винаги ги поставяйте на нужната дистанция.

8. Никога не почиствайте фурната като използвате пара под налягане, може да се получи късо съединение.

9. Вратата на фурната може да се загрее по време на работа.

10. Никога не съхранявайте лесно запалими вещества в чекмеджето на печката (хартия, найлонови торбички, почистващи препарати или спрейове и др.) тъй като те могат да станат причина за пожар. Използвайте чекмеджето за съхранение на аксесоари към печката (тави за печене, филтри за мазнина и др.)

Внимание!

- Пантите на вратата могат да бъдат повредени когато вратата стои отворена и на нея са поставени тежки предмети. Не сядайте на вратата и не поставяйте тежки предмети когато вратата е отворена.

Важно!

- Никога не включвайте нагревателните плочи ако те са празни, без съдове на тях, а също така никога не използвайте плочите за отопление на помещението!

- Почиствайте редовно нагревателните плочи, тъй като ако те са замърсени може да бъде повлияно на резултата при готвене.

- Горещата мазнина е силно запалима, така че когато се приготвя храна с много мазнина (чипс) е необходимо непрекъснато наблюдение.

При използване на нагревателните плочи обърнете специално внимание на следното:

1. Никога не поставяйте мокри съдове или капаци от които излиза пара върху нагревателните плочи. Влагата може да ги повреди.

2. Никога не охлаждайте топли съдове върху нагревателните плочи, образуващата се кондензация може да повреди плочата.

Работа на нагревателните плочи

1. Управлението на нагревателните плочи се извършва с копчета намиращи се на контролния панел.

2. Символите в съседство на ключовете показват тяхното положение. Мощността се регулира на стъпки. Препоръчва се плочите да се изключва от 3-5 минути преди приключване на готвенето за да се използва остатъчната акумулирана топлина.

Почистване

1. Никога не почиствайте фурната с парочистачка под налягане!

2. Преди почистване изключете фурната и я оставете да изстине напълно.

3. За почистване на предната част на корпуса използвайте нормалните почистващи препарати и следвайте инструкциите на производителя.

4. Не използвайте абразивни почистващи препарати и телове, които могат да направят драскотини.

5. Почиствайте копчетата и дръжката с течни препарати, подходящи за гладки емайлирани повърхности .



6. Нагревателните плочи и емайлираната повърхност около тях трябва да се почистват с топла вода и препарат. Накиснете някои по загорели места с мокра гъба.
7. Почиствайте нагревателните плочи след всяка употреба. Ако по тях останат петна избършете с влажна кърпа и препарат. В случай че котлоните са силно замърсени използвайте по твърда гъба и препарат. Подсушете след почистване.
8. Течности съдържащи сол, вряла храна полепнала по плочите и други могат да повредят котлоните, затова е добре да ги почиствате и подсушавате.
9. За да поддържате вида на плочите можете да ги лъскате с няколко капки олио за смазване на шевна машина или да използвате препаратите които се продават в магазините.
Никога не слагайте масло, мас и други подобни, тъй като те могат да допринесат за корозия на плочата. Почистващите препарати проникват по бързо, ако плочата е топла.
10. Преди почистване фурната трябва да е напълно изстинала.
11. Силно замърсена фурна да се почиства със специален препарат. Избършете препарата много внимателно.
12. Не използвайте агресивни препарати като такива с полиращо действие, причиняващи корозия и други които могат да доведат до появяване на драскотини.

ВНИМАНИЕ:

Всеки неправилен опит за поправка на уреда е опасен и може да причини токов удар. За да се предпазите от подобни наранявания, поправките да се извършват от квалифициран персонал.