

## Handleiding keuken Tsjerk Hiddes

Wij doen voor iedere groep hard ons best om de keuken schoon, opgeruimd en compleet te houden. Gezien de hoeveelheden van alles (borden, bestek, pannen, kastjes, apparatuur.....) lukt dit alleen met uw samenwerking.

Het koken voor grote groepen brengt ook bepaalde verantwoordelijkheden met betrekking tot hygiëne met zich mee.

Verder werken sommige dingen anders als u misschien gewend bent.

Deze handleiding en regels maken het voor u en de volgende groep die de keuken gebruikt mogelijk te genieten van een schone nette en goed uitgeruste keuken.

### Algemene regels

- De keuken moet ten aller tijden opgeruimd zijn. Geen afwas laten staan, alles opgeruimd in de kastjes, de vloer schoon, het gasstel schoon.
- Tijdens het varen wordt er NIET gekookt. Dit kan erg gevaarlijk zijn, bij uitzondering kan de schipper toestemming geven wanneer hij inschat dat het veilig is.
- Wanneer het aannemelijk is dat personen uit de groep niet 100 % op de hoogte zijn van het functioneren van de apparaten in de keuken of er niet netjes mee omgaan moet er altijd een begeleidend persoon aanwezig zijn. Dit om de veiligheid te garanderen en om schade aan de apparatuur uit te sluiten.
- Het is helaas niet mogelijk een horeca-keuken goed uit te rusten op een manier dat een blind paard er geen schade aan kan richten, wanneer u de keuken gebruikt gaat u voorzichtig en normaal met onze spullen om. Schade's worden verhaald !

### Het gasstel

De gastoevoer van de keuken is beveiligd door 3 factoren: De afzuiging, het brandalarm en de schipper.

Wanneer u dus wilt koken moet ten aller tijden de afzuigkap aan staan, wanneer het dan nog niet functioneert kunt u de schipper vragen of hij de gastoevoer misschien heeft afgesloten.

### De gaspitten

De kranen van het gasstel zijn beveiligd tegen het doorlaten van gas wanneer de pit niet brand, dit om explosiegevaar te voorkomen wanneer er een kraan per ongeluk open blijft staan.

Om deze beveiliging tijdelijk op te heffen zodat de pit aangestoken kan worden moet de kraan ingedrukt worden tot de pit 5 seconden brand. Naast de kranen zitten de elektrische ontstekingen om de pitten te ontsteken.

Om een pit aan te steken zet u dus eerst de afzuigkap aan, vervolgens draait u de kraan van de pit open en drukt deze in. Terwijl u de kraan ingedrukt houdt drukt u op de ontstekingsknop. Na 5 seconden kunt u de kraan loslaten en blijft de pit branden.

### De oven

De oven heeft de zelfde beveiligingen als de pitten hebben. De afzuigkap moet dus eerst aan staan voor de oven aangestoken kan worden.

De oven is niet uitgerust met een elektronische ontsteking.

Wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt vraagt u ALTIJD de schipper eerst hoe het werkt !!!

Om de oven aan te steken draait u de knop in de waakvlam-stand (1 click linksom), u gebruikt de aansteker (ligt op de rand van de afzuigkap) om de waakvlam te ontsteken

terwijl u de gaskraan ingedrukt houdt. Wanneer de waakvlam brand kunt u na 5 seconden de knop loslaten. Vervolgens kunt u de knop in de gewenste stand draaien, zie onderstaande tabel.

Stand 1-2 > 150 °C

Stand 3-4 > 175 °C

Stand 4-5 > 200 °C

Stand 5-6 > 220 °C

Stand 6-7 > 230 °C

Stand 7-8 > 245 °C

Stand 8 na 10 minuten voorverwarmen > 260 °C

## Het koffiezet apparaat

Het koffiezet apparaat kernpunten:

- 1 ½ afgestreken kopje gemalen koffie in filter
- filters van schipper krijgen
- 2 knoppen, alleen onderste gebruiken om koffie te zetten
- alleen hele pot zetten, anders opgieten met de hand
- water achter bijvullen

## De koelcel

- niet deur open laten staan
- vakje voor afvoer water niet gebruiken voor spullen

## De spoelmachine

- Alleen gebruiken na uitleg en toestemming schipper
- alleen aan met stop erin, alleen uit met stop eruit
- schoonmaken na iedere maaltijd, niet na iedere spoeling
- 1 rek per keer
- wachten tot lampje uit is voor open maken
- handgreep in het midden om open te maken
- geen bergen meuk op de borden die erin gaan, maar niet alles voorspoelen
- alleen gebruiken voor grote hoeveelheden, niet voor 1 kopje

## De kastjes

- Alles alleen goed schoon en droog de kastjes in
- binnenkant staat geschreven wat erin moet
- plankjes ervoor houden

## Algemeen

- Tijdens varen altijd patrijspoorten dicht
- Tijdens koken altijd afzuiging aan.
- Tijdens varen niet koken
- Tijdens varen altijd keuken schoon en opgeruimd
- niet meer als 4 personen in de keuken