

Betriebsanweisung

Raum

Name/Logo der Schule

Für das Arbeiten mit
Fritteusen

verantwortlich

Gefahren für Mensch und Umwelt



Es bestehen Gefährdungen durch:

- heiße Geräteteile und heißes Fett/Öl
- Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebeeinrichtungen
- Aufstellen an ungeeigneten Orten
- Unzureichende Standsicherheit des Gerätes
- Fettdunst
- Fett- und Ölbrände
- die eingesetzte Heizenergie (elektrischer Strom)



Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



- Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten
- Durch geeignete Griffe muss sichergestellt werden, dass das Eintauchen und Herausnehmen des Fettbackkorbes oder des Frittierkorbes gefahrlos möglich ist
- Ablassvorrichtung (bei Geräten mit einem Gesamtgewicht einschließlich Öl von mehr als 10 kg oder einem Ölinhalt größer als 5 l) darf sich nicht durch versehentliches Anstoßen öffnen (Verwendung von Ventil mit Klappgriff, Drehknopf)
- Verdeckungen zwischen den mechanisch angetriebenen Hebe-/Senkvorrichtungen nicht entfernen
- Haltevorrichtung an den Körben benutzen
- Arretierungen der ausschwenkbaren Heizeinrichtungen benutzen
- Fritteusen möglichst nicht neben einem Wasserbad aufstellen
- Eng anliegende Kleidung tragen.
- Die Fritteuse darf nur von unterwiesenem Personal benutzt werden.
- Die Fettfilter sind regelmäßig zu reinigen.

Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall

- **Fettbrände nicht mit Wasser löschen. Geeigneten Feuerlöscher bereitstellen!**
- Bei Schäden, Ausschalten und Lehrer informieren
- Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen
- Bei der Reinigung sind die Angaben hierzu des Herstellers zu beachten

Erste Hilfe



- Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan)
- Verletzungen sofort versorgen
- Eintragung in das Verbandbuch vornehmen

Notruf: (0)112

Krankentransport: (0)19222

Instandhaltung, Entsorgung

- Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden
- Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen
- **Jährlicher E-Check** durch eine Elektrofachkraft

Freigabe:

Schulleitung

Bearbeitung:

15. Mai 2019