

Betriebsanweisung für Maschinen



Stand:
05.05.2023

Anwendungsbereich

Fettbackgeräte und Fritteusen

Diese Betriebsanweisung gilt für Fettbackgeräte und Fritteusen.

Gefahren für Mensch und Umwelt



Verbrennungen oder Verbrühungen durch heißes Fett, Fettdünste, heiße Oberflächen, Fett- und Ölbrände.
Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebeeinrichtungen.
Brandgefahr durch überhitztes Fett.



Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



Bedienungsanleitung des Herstellers beachten. Benutzung nur durch unterwiesenes Personal.

Betriebssicherheit muss in jedem Betriebszustand gewährleistet werden.

Schutzeinrichtungen dürfen nicht entfernt oder manipuliert werden.

Die Funktionen von Sicherheitseinrichtungen (Regelthermostat, Absaugeeinrichtung, elektrische Verriegelungen an Schutzeinrichtungen) sind arbeitstäglich zu kontrollieren.

Befüllen: Vor dem Befüllen einer Frittierreinrichtung darauf achten, dass das Becken trocken, die Fett-/Ölablassvorrichtung geschlossen, die Heizeinrichtung abgeschaltet und frei von abgelagerten Rückständen ist. Die Heizeinrichtung erst in Betrieb nehmen, wenn das Fett-/Ölbecken bis zur unteren Füllmarke gefüllt, mindestens aber die Heizfläche der Heizeinrichtung vollkommen von Fett/Öl umgeben ist. Beim Befüllen mit Stangen- oder Blockfett, sollte dieses zunächst in einem geeigneten Behälter (Topf) verflüssigt und erst dann vorsichtig in das Becken eingefüllt werden.

Das Becken maximal bis zur unteren bzw. maximal bis oberen Füllmarke befüllen.

Bedienen: Körbe langsam in das heiße Fett/Öl eintauchen bzw. herausnehmen. Keine zu nassen Lebensmittel in das heiße Fett/Öl einbringen. Fettbackgeräte und Fritteusen nur bewegen, wenn das Fett/Öl erkaltet ist oder das Becken zuvor mit einem dicht schließenden Deckel sicher verschlossen wurde. Verschüttetes oder herabtropfendes Fett/Öl sofort beseitigen. Sind die Arbeiten beendet oder unterbrochen und befindet sich noch heißes Fett/Öl in der Frittierreinrichtung, so ist diese mit einem geeigneten Deckel sicher zu verschließen

Ablassen und Transport von Fett/Öl: Beim Fett-/Ölablassen und Filtern (im heißen Zustand) sind wärmedämmende Handschuhe mit langen Stulpen zu benutzen. Heißes Fett/Öl nur in hitzebeständige, verschließbare Behälter ablassen. Heißes Fett/Öl nur in geschlossenen Behältern bzw. nach ausreichender Abkühlung transportieren.

Reinigung: Sicherstellen, dass sich im Becken kein heißes Fett/Öl mehr befindet. Abgelassenes heißes Fett/Öl zuvor aus dem Arbeitsbereich entfernen. Sicherstellen, dass die Heizeinrichtung während der Reinigung nicht eingeschaltet werden kann. Möglichst keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden. Bedienungsanleitung des Herstellers und die entsprechende Betriebsanweisung beachten.

Absaugeeinrichtung regelmäßig, entsprechend den Einsatzbedingungen reinigen.

Verhalten bei Störungen

Bei Störungen oder Schäden am Gerät, die den sicheren Betrieb betreffen, ist das Gerät auszuschalten und vor unbefugtem Wiederanschalten zu sichern.

Der Vorgesetzte ist sofort zu verständigen.

Verhalten bei Unfällen, Erste Hilfe



Unfall melden, Ruhe bewahren und auf Selbstschutz achten. Unfallstelle sichern.

Erste-Hilfe leisten/Ersthelfer informieren und ggf. einen Arzt hinzuziehen.

Auch kleine Verletzungen versorgen. Vorgesetzten informieren.

Durchgeführte Erste-Hilfe-Leistungen immer im Meldezettel eintragen.

Notruf: 0-112

Ersthelfer: siehe Notfallplan

Instandhaltung, Sachgerechte Entsorgung

Reparaturen, Wartungsarbeiten und Inspektionen dürfen nur von hiermit beauftragten und fachlich qualifizierten Personen durchgeführt werden.

Entsorgung gemäß örtlichen behördlichen Vorschriften.

Folgen bei Nichtbeachtung

Gesundheitlichen Folgen: Verletzung, Erkrankung, Tod.

Rechtliche Folgen: Ermahnung, Abmahnung, Verweis, Kündigung, Strafanzeige.

Unterschrift des
Verantwortlichen:

Datum: 08.05.2023