Betriebsanweisung

ANWENDUNGSBEREICH

Diese Betriebsanweisung gilt für das Arbeiten mit den Fritteusen.

GEFAHREN FÜR MENSCH UND UMWELT



- heiße Geräteteile und heißes Fett/Öl
- Quetsch- und Scherstellen an mechanischen Hebeeinrichtungen
- Das Gerät auf einer tragfähigen Fläche nivellieren und in einem seinen Abmessungen und seinem Verwendungszweck entsprechenden Raum aufstellen!
- Fettdunst
- Fett- und Ölbrände
- Gefahren vor elektrischen Strom
- Durch ungeeignete Filter können Fett-/Ölgemische austreten



SCHUTZMAßNAHMEN UND VERHALTENSREGELN







- Vor erstmaliger Benutzung der Fritteuse die Gebrauchsanleitung des Herstellers lesen.
- Nur an geeignete und zugelassen Stromversorgung anschließen.
- Vor jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit den Netzstecker ziehen, oder die Stromversorgung unterbrechen!
- Kein Benzin, Gas oder andere entflammbare Substanzen in der Nähe des Gerätes aufbewahren oder lagern! Durch die ausströmenden Dämpfe besteht Brand- oder Explosionsgefahr.
- Durch geeignete Griffe muss sichergestellt werden, dass das Eintauchen und Herausnehmen des Fettbackkorbes oder des Frittierkorbes gefahrlos möglich ist.
- Ablassvorrichtung darf sich nicht durch versehentliches Anstoßen öffnen.
- Unterschreitet das Frittieröl die Mindestfüllmarkierung besteht Brandgefahr.
- Das Einlegen von Lebensmitteln mit einem zu hohen Wassergehalt oder in einer zu großen Menge beeinflusst das Erreichen des Siedepunktes durch das Öl.
- Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker verwenden.
- Der Gebrauch des Gerätes ist nur geeignetem, ausgebildetem und unterwiesenem Personal vorbehalten.
- Haltevorrichtung an den Körben benutzen.
- Fritteusen möglichst nicht neben einem Wasserbad aufstellen.
- Körperschutz: Eng anliegende Kleidung tragen.
- Bereitgestellten Hauschutz verwenden

VERHALTEN BEI STÖRUNGEN

Feuerwehr: 112

- Bei auftretenden oder festgestellten defekten, Gerät sofort ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Defekt sofort der verantwortlichen Person melden und Anweisungen abwarten.
- Reparaturen, Wartungsarbeiten und Inspektionen dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden.
- Bei Entzündung des Öls, Gerät ausschalten, Deckel schließen, ggf. mit geeignetem Löschmittel Löschen. ACHTUNG! Fritteusen dürfen nicht mit Wasser gelöscht werden.

VERHALTEN BEI UNFÄLLEN – ERSTE HILFE

Notruf: 112



- Bei Verletzungen durch heißes Öl oder Fett, sofort Entfernen der betroffenen Kleidung, Kühlen der Wunde, Bedecken der Wunde mit einer sterilen Kompresse und einholen ärztlicher Hilfe.
- Bei großflächiger Verletzung sofort den Notruf absetzen.
- Kleinere Verletzungen sind sofort zu behandeln.
- Melden Sie jeden Unfall unverzüglich der verantwortlichen Person.
- Eintrag in das Verbandsbuch vornehmen.

INSTANDHALTUNG; ENTSORGUNG

- Reparaturen dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden.
- Reinigungsarbeiten dürfen nur an der auf Handwärme erkalteten Fritteuse durchgeführt werden. Dabei ist der Netzstecker zu ziehen.
- Die Fettfilter sind regelmäßig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel zu reinigen.
- Die Öl-/Fettreste sind fachgerecht zu entsorgen.
- Die Sicherheitseinrichtungen sind jährlich durch einen Sachkundigen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand zu prüfen.
- D Der Zeitpunkt und das Ergebnis der Prüfung sind zu dokumentieren. Es gilt der Leitfaden zur Abfallentsorgung des UKD.

Ersteller: J. Joschko (IfS) Stand: 08.2025 Unterschrift Verantwortlicher
Nächste Aktualisierung: Bei Veränderungen