## Numer:

**Instrukcja obsługi**

**do frytownic, woków i urządzeń do pieczenia na tłuszczu**

***Nazwa / Logo
zakładu***

Numer: proszę wpisać

Data: proszę wpisać

Osoba odpowiedzialna: Nazwa i numer telefonu

Miejsce pracy/Zakres obowiązków: *Tutaj wpisać zakres (np. dział, miejsce pracy, pomieszczenie).*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **1. Zakres stosowania** |  |
|  |   Obsługa urządzeń do pieczenia na tłuszczu, woków i frytkownic |
|  | **2. Zagrożenia dla człowieka i środowiska** |  |
|  | * Przypalenie lub oparzenie spowodowane przez:
* gorący tłuszcz, opary tłuszczu,
* gorące powierzchnie,
* palenie się tłuszczu i oleju,
* miejsca zgniatania i ścinania na mechanicznych urządzeniach podnoszących,
* niebezpieczeństwo pożaru na skutek przegrzania tłuszczu
 |
| **3. Środki ochrony i reguły zachowania** |
|  | * Urządzenia do pieczenia w tłuszczu i frytownice powinny być obsługiwane wyłącznie przez właściwe osoby, które zostały przeszkolone w zakresie obsługi tych urządzeń
* Każdego dnia roboczego po pierwszym uruchomieniu należy sprawdzić działanie urządzeń zabezpieczających, np.: termostat regulacyjny, urządzenie ssące
* **Napełnianie**
* Przed napełnieniem frytkownicy należy upewnić się, że misa jest sucha, urządzenie do spuszczania tłuszczu/oleju jest zamknięte, urządzenie grzewcze jest wyłączone i nie ma w nim osadów.
* Urządzenie grzewcze można uruchomić dopiero wtedy, gdy zbiornik na tłuszcz/olej zostanie napełniony do dolnego znaku lub przynajmniej powierzchnia grzewcza urządzenia grzewczego będzie całkowicie otoczona tłuszczem/olejem.
* W przypadku napełniania tłuszczem palonym lub blokowym należy go najpierw upłynnić w odpowiednim pojemniku (garnku) i dopiero potem ostrożnie wlać do miski.
* Napełnić misę maksymalnie do dolnego lub maksymalnego znaku napełnienia.
* **Obsługa**
* Powoli zanurzać koszyczki lub wyjąć je z gorącego tłuszczu/oleju.
* Do gorącego tłuszczu/oleju nie dodawać zbyt mokrej żywności.
* Urządzenia do pieczenia w tłuszczu i frytkownice należy przenosić wyłącznie wtedy, gdy tłuszcz/olej ostygnie lub misa zostanie wcześniej szczelnie zamknięta za pomocą przylegającej pokrywy.
* Natychmiast usunąć rozlany lub kapiący tłuszcz/olej.
* Gdy po zakończeniu lub przerwaniu pracy w urządzeniu do smażenia nadal znajduje się gorący tłuszcz/olej, należy je szczelnie zamknąć za pomocą odpowiedniej pokrywy
* **Opróżnianie i transport tłuszczu/oleju**
* Podczas spuszczania tłuszczu/oleju i filtrowania (gdy są gorące) należy użyć rękawic termoizolacyjnych z długimi mankietami.
* Gorący tłuszcz/olej należy wyłącznie do żaroodpornych, zamykanych pojemników.
* Gorący tłuszcz/olej przewozić wyłącznie w zamkniętych pojemnikach lub po ich wystarczającym ostygnięciu.
* **Czyszczenie**
* Upewnić się, że w misce nie ma już gorącego tłuszczu/oleju.
* Usunąć wcześniej odsączony gorący tłuszcz/olej z miejsca pracy.
* Należy zwrócić uwagę, aby podczas czyszczenia nie można było włączyć grzałki.
* Jeśli to możliwe, nie używać agresywnych środków czyszczących. Postępować zgodnie z instrukcją obsługi producenta i odpowiednią instrukcją obsługi.
* Regularnie czyść urządzenie ssące, odpowiednio do warunków stosowania urządzenia.
 |
| **4. Zachowanie w przypadku awarii** |
|  | * W przypadku zakłóceń związanych z bezpieczeństwem, np. awaria termostatu, zaprzestać obsługi urządzenia i powiadomić przełożonego
* W razie pożaru tłuszczu: Użyć gaśnicy tłuszczowej – w żadnym wypadku do gaszenia nie używać wody!
 |
| **5. Pierwsza pomoc** |
|  | * Zachować spokój
* Wezwać pierwszą pomoc
* **Telefon alarmowy: 112**
* Zgłosić wypadek
 |
| **6. Konserwacja; utylizacja** |
|  | * Konserwacja może być wykonywana wyłącznie przez fachowców lub specjalistyczne firmy
* Zużyty tłuszcz/olej należy utylizować zgodnie z zakładowym planem utylizacji
 |
|  |
| Data dopuszczenia:Kolejny termin przeglądu niniejszej instrukcji obsługi: | Podpis:Kierownictwo/Przełożony |

***Niniejsza przykładowa instrukcja obsługi musi być dostosowana do warunków panujących w danym przedsiębiorstwie!***