## 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!***