

Unterweisungskurzgespräch



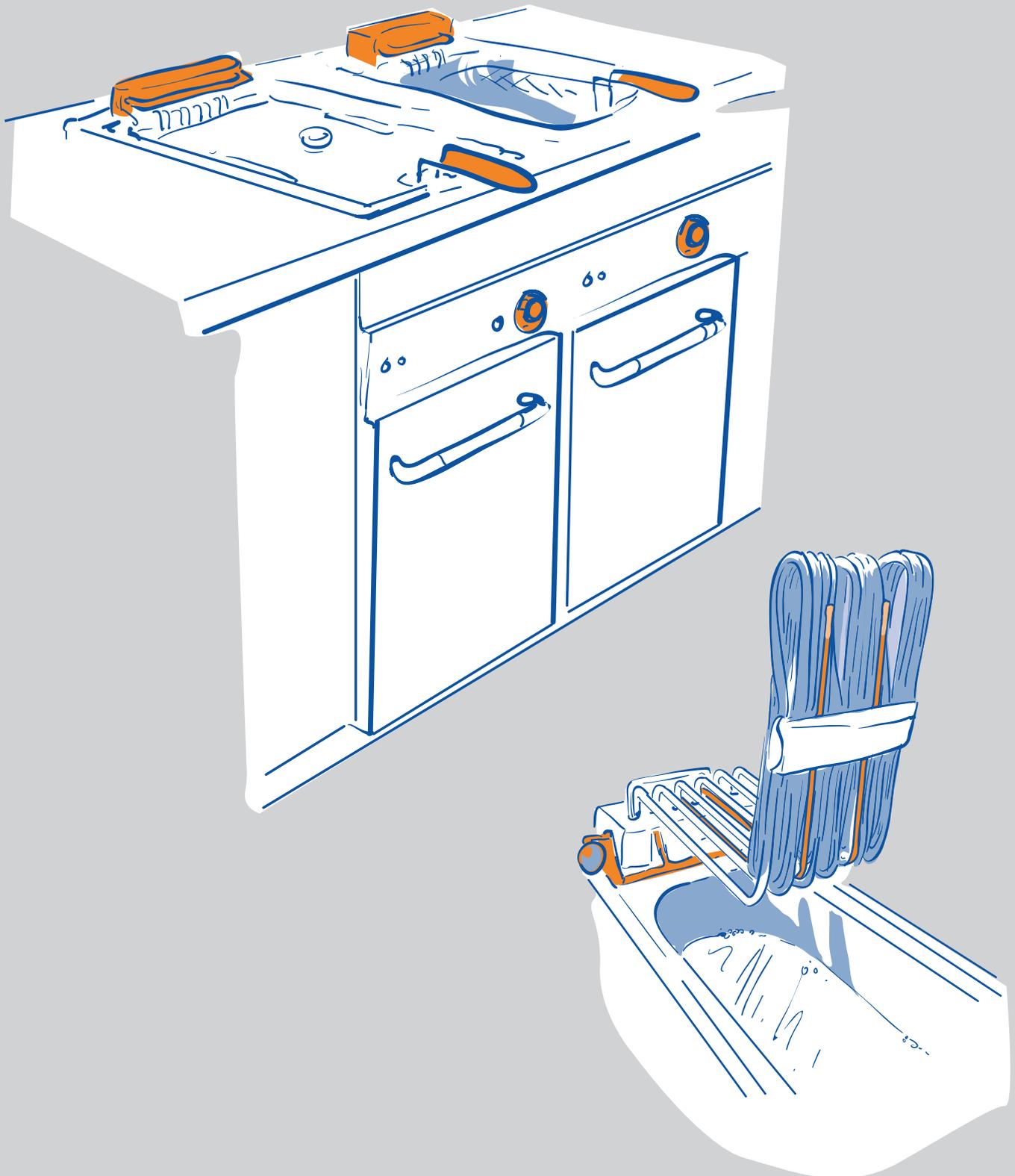
Fritteuse

- Lektion 1: Schutzeinrichtungen
- Lektion 2: Arbeiten an der Fritteuse
- Lektion 3: Fett wechseln
- Lektion 4: Transport
- Lektion 5: Reinigen
- Lektion 6: Im Brandfall

Informationen für Unterweisende
Wissenstest mit Lösung
Dokumentation

Lektion 1

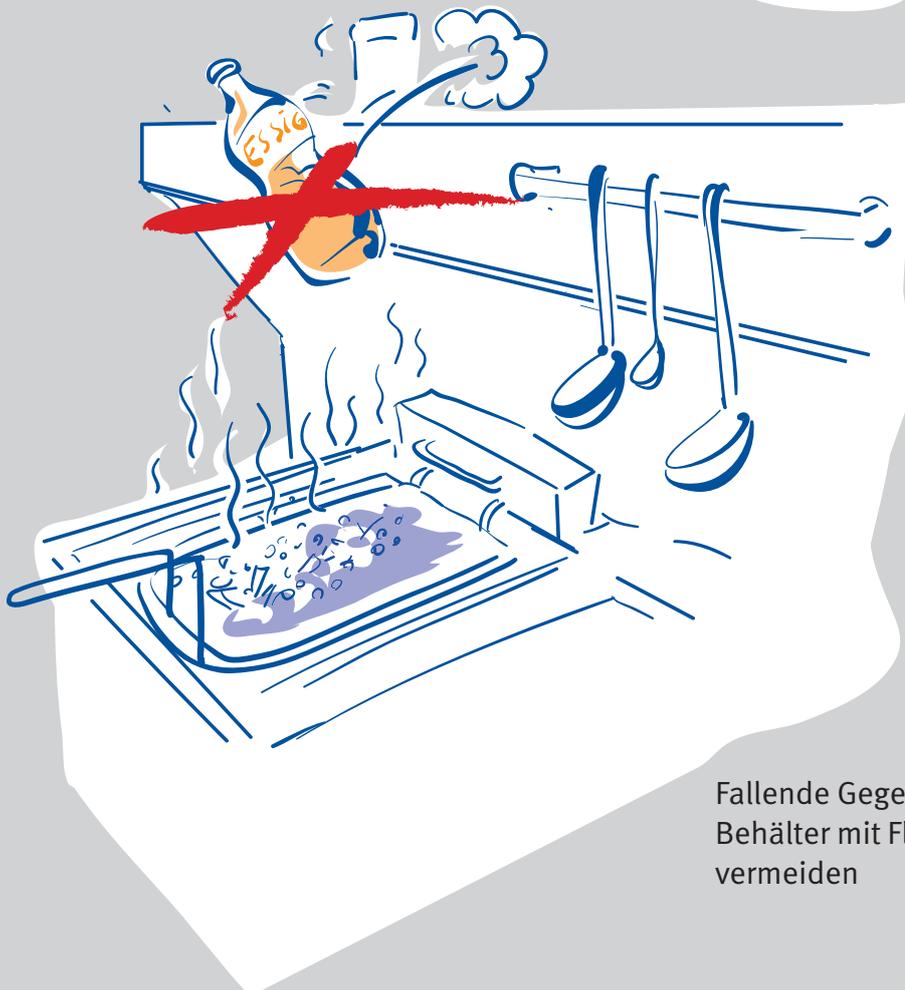
Schutzeinrichtungen: Was muss ich wissen?



Lektion 2

Arbeiten:
Wann wird es gefährlich?

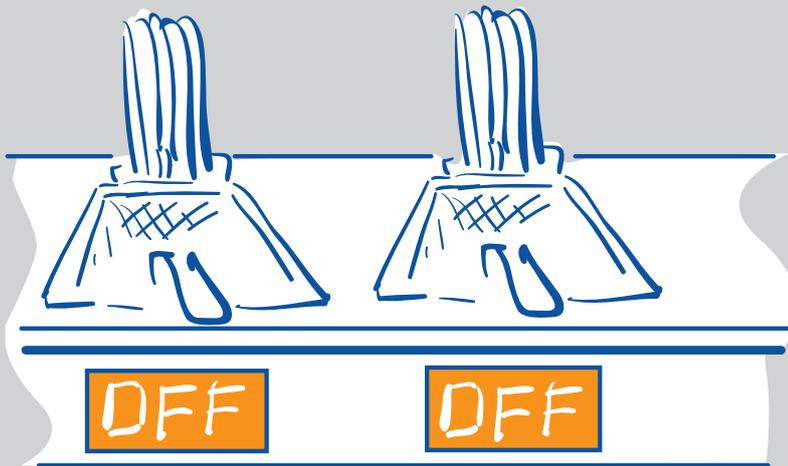
Korb richtig
einhängen



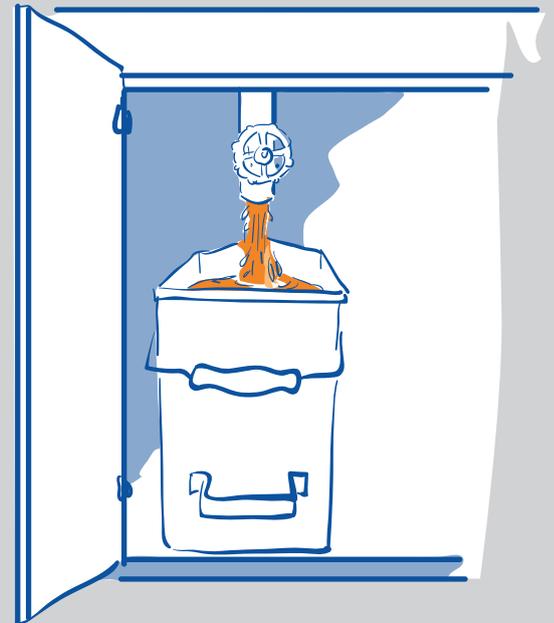
Fallende Gegenstände und
Behälter mit Flüssigkeiten
vermeiden

Lektion 3

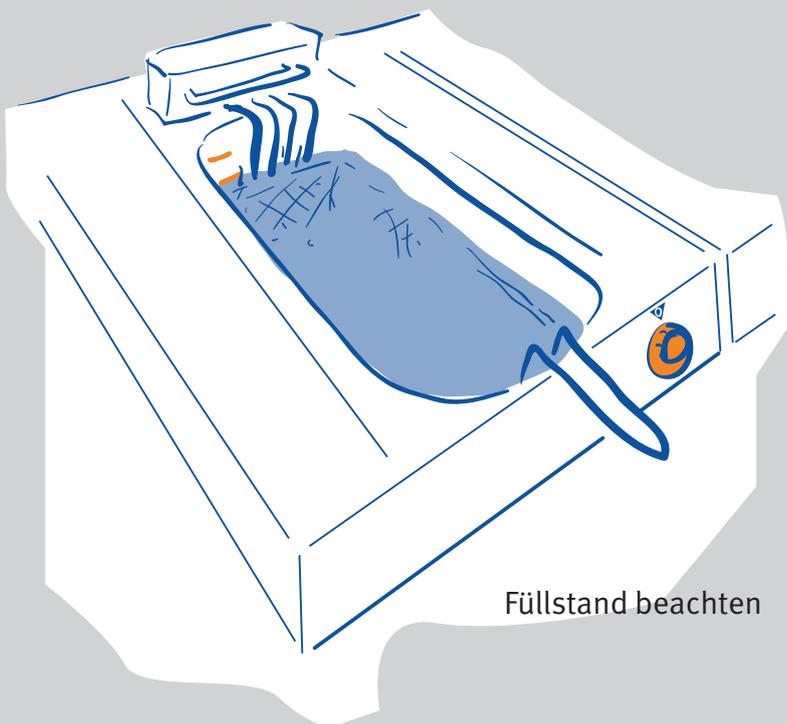
Fett wechseln: Was muss ich beachten?



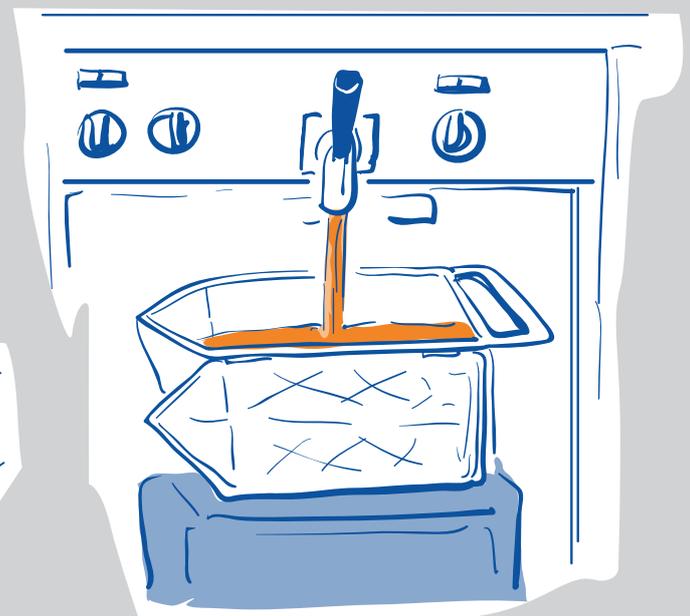
Fritteuse ausschalten



Fett sicher ablassen



Füllstand beachten



Lektion 4

Transport: Wie transportiere ich sicher?



Beidhändig



Verkehrsweg



Fettropfen aufwischen



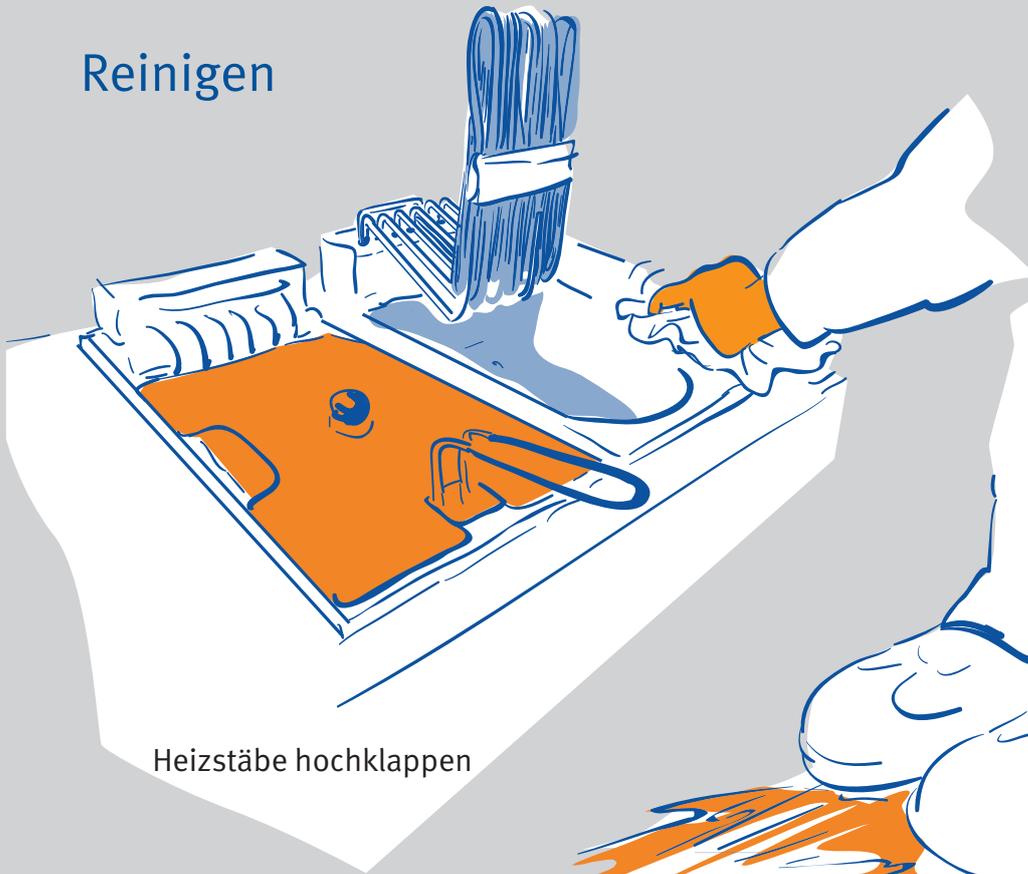
Abkühlen



Sicherheitsdeckel/Geeignetes Schuhwerk

Lektion 5

Reinigen



Heizstäbe hochklappen



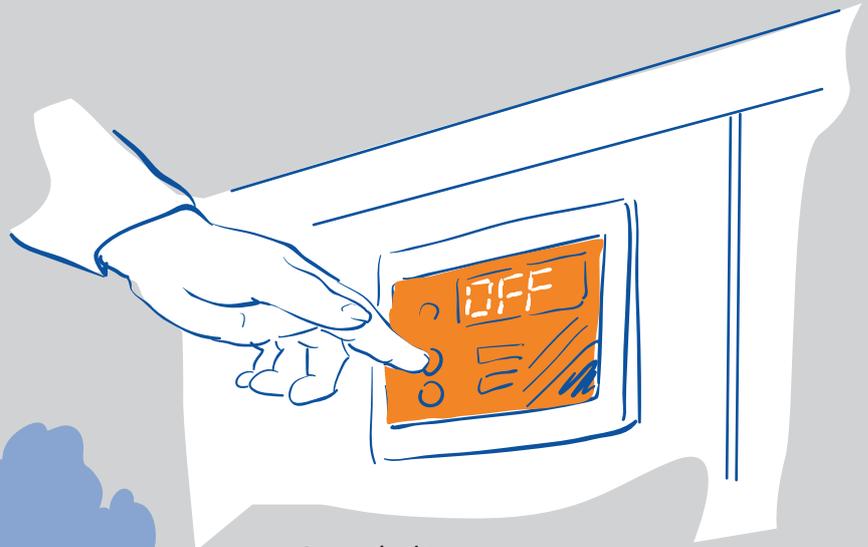
Boden sauber halten
(Rutschgefahr)



Schutzausrüstung tragen

Lektion 6

Fritteusenbrand:
Was muss ich tun?



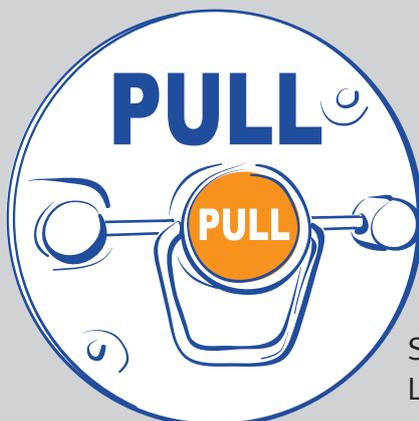
Ausschalten



Notruf

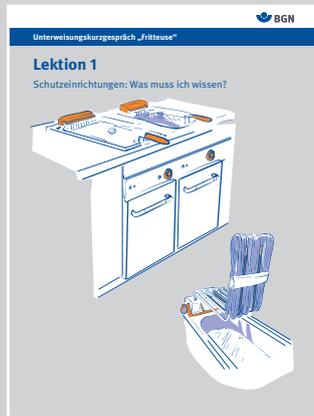


Geeigneter Feuerlöscher

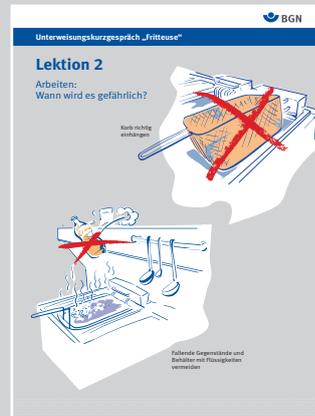


Stationäre
Löschanlage

Informationen für Unterweisende



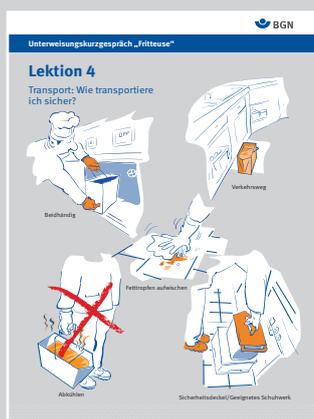
- Korb mit isolierten Griffen
- Korbhalterung zum Abtropfen
- Heizung schaltet beim Hochklappen ab
- Regelthermostat und Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Halterung zum Feststellen der Heizung
- Füllstandsmarkierung



- Fritteusen immer beobachten
- Frittierkorb richtig einhängen
- Frittierkorb langsam absenken
- Fallende Gegenstände und Behälter mit Flüssigkeiten vermeiden
- Konzentriert arbeiten



- Fritteuse immer ausschalten
- Heizung hochschwenken und verriegeln
- Fett in geeignete Behälter ablassen
- Nur mit flüssigem Fett auffüllen
- Maximalen Füllstand beachten
- Erst einschalten, wenn Heizstab mit Fett bedeckt ist



- Nur abgekühltes Fett transportieren
- Fetteimer nicht im Verkehrsweg stehen lassen
- Geeignetes Schuhwerk tragen
- Beim Hantieren mit heißem Fett Schutzhandschuhe tragen



- Vor dem Reinigen abkühlen lassen
- Heizstäbe beim Reinigen hochklappen
- Nicht auf oder in die heiße Fritteuse steigen
- Boden fettfrei halten
- Schutzhandschuhe tragen



- Energiezufuhr stoppen
- Immer Feuerwehr rufen
- Nicht mit Wasser löschen
- Geeignete Feuerlöscher benutzen bzw. Löschanlage auslösen
- Löschanlage erfolgreich: Gefahrenstelle verlassen
- Notfallübung abhalten

Finde die 9 Fehler



Lösung

Tropfendes Öl vermeiden



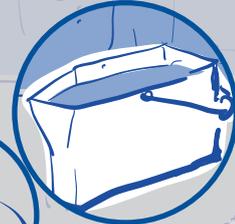
Bei der Reinigung Schutz-ausrüstung tragen.



Niemals mit Wasser löschen



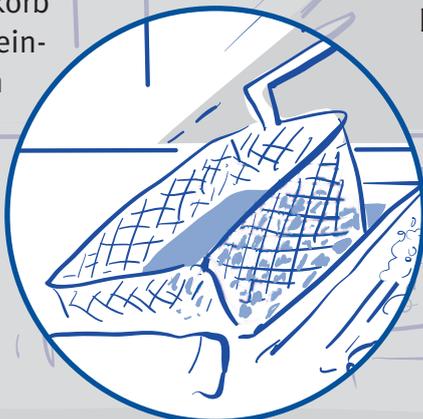
Verkehrswege freihalten



Geeignetes Schuhwerk tragen



Frittierkorb richtig einhängen



Füllstand beachten



Nur flüssiges Fett nachfüllen



Keine Flüssigkeiten neben der Fritteuse abstellen



Dokumentation



Namen und Unterschriften der Teilnehmer

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Unterwiesen durch:

Ort, Datum

Unterschrift

Hinweis:

Den besten Effekt erzielen Sie, wenn Sie das Unterweisungskurzgespräch direkt vor Ort führen.

