



Fritteuse

Informationen für Unterweisende
Wissenstest mit Lösung
Dokumentation

Inhaltsverzeichnis

Lektion 1 | Schutzeinrichtungen

Lektion 2 | Arbeiten

Lektion 3 | Fett wechseln

Lektion 4 | Transport

Lektion 5 | Reinigen

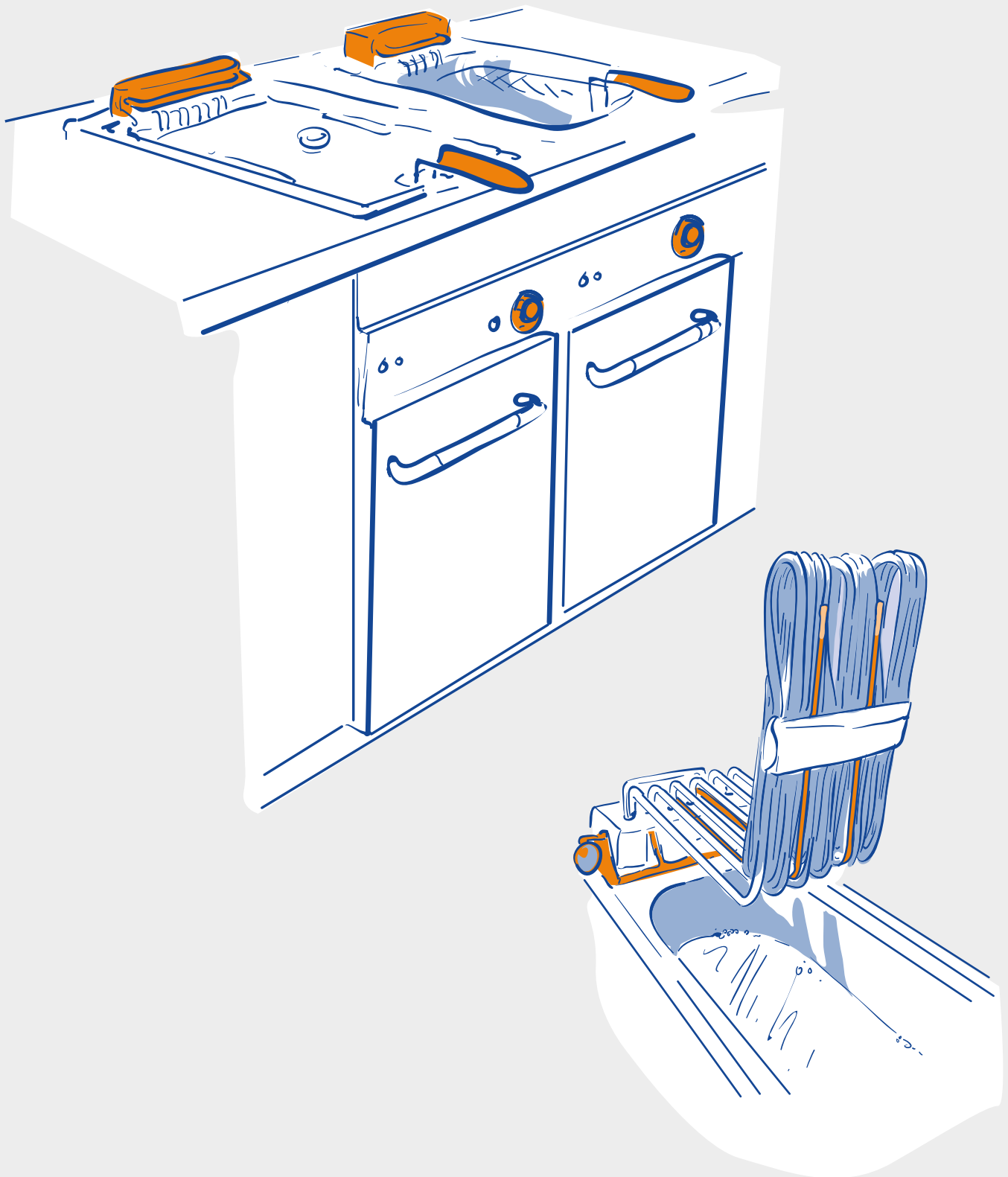
Lektion 6 | Fritteusenbrand

Informationen für Unterweisende

Wissenstest mit Lösung

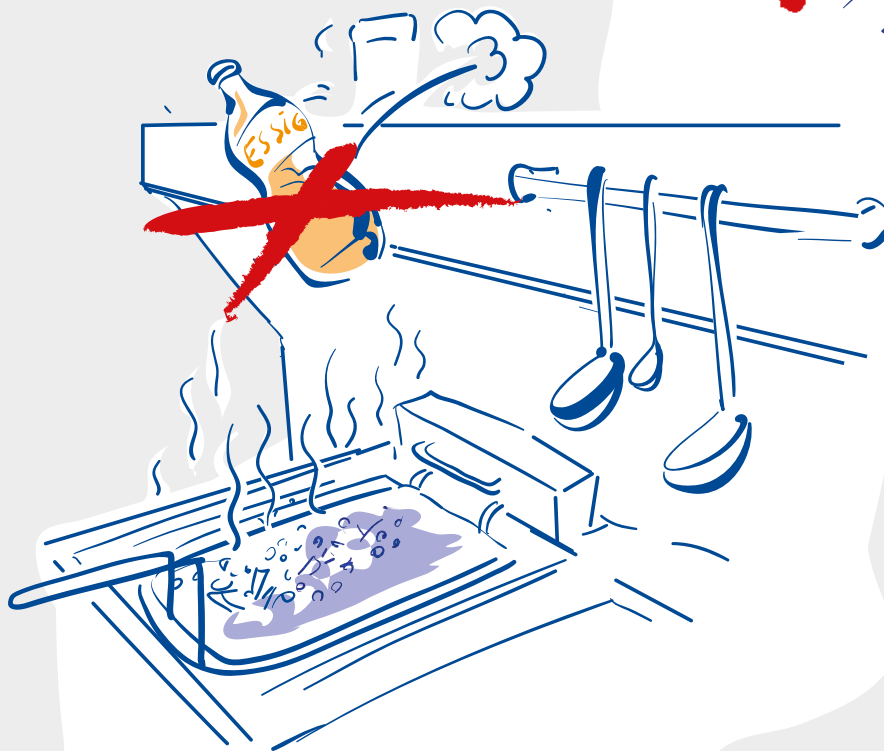
Dokumentation

Schutzeinrichtungen: Was muss ich wissen?



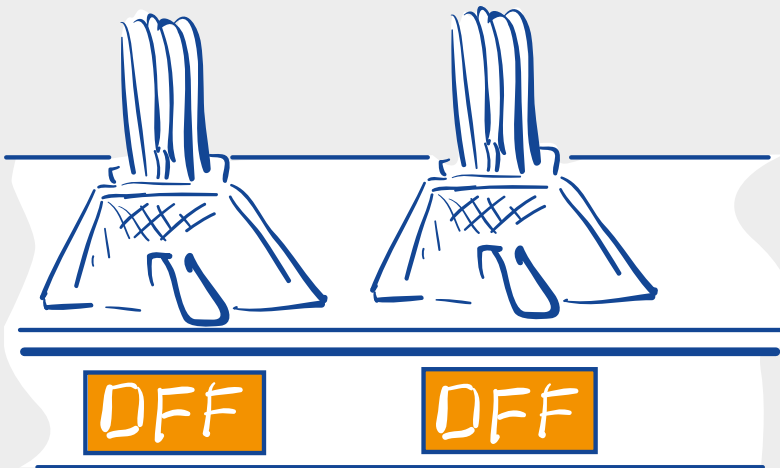
Arbeiten: Wann wird es gefährlich?

Korb richtig
einhängen

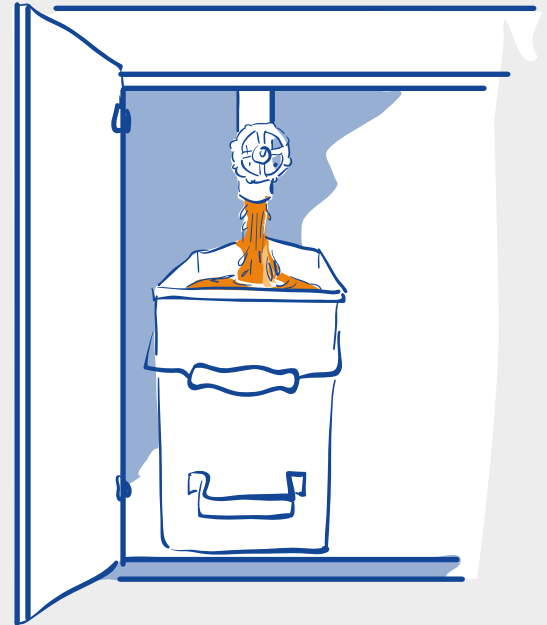


Fallende Gegenstände und
Behälter mit Flüssigkeiten
vermeiden

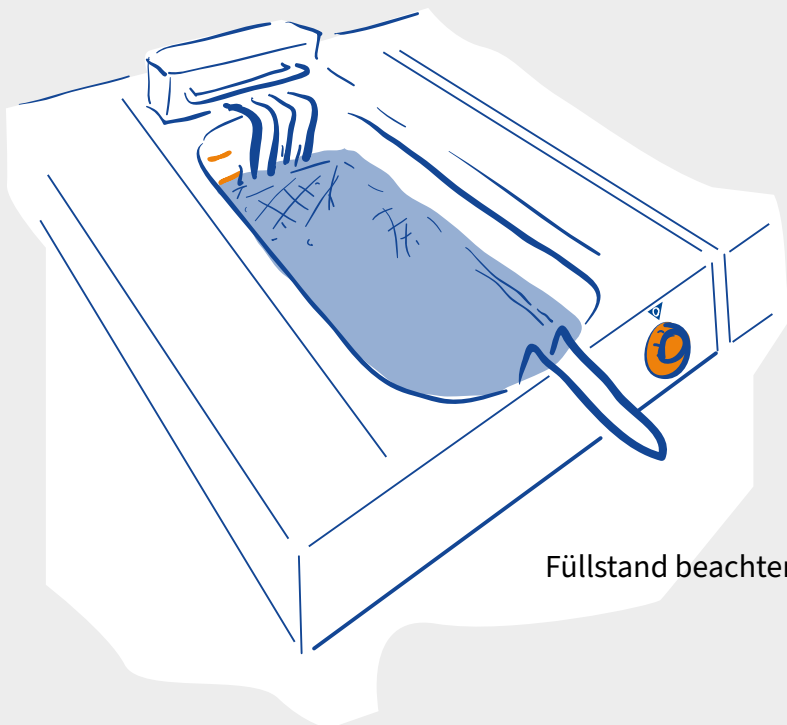
Fett wechseln: Was muss ich beachten?



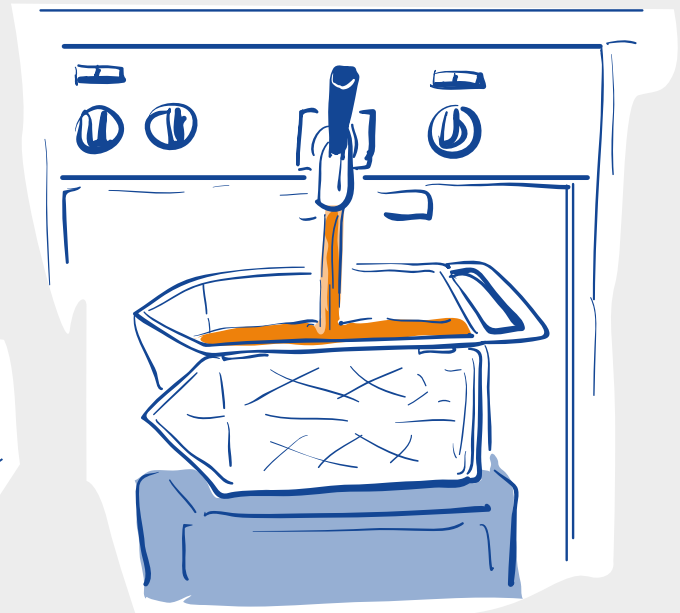
Fritteuse ausschalten



Fett sicher ablassen



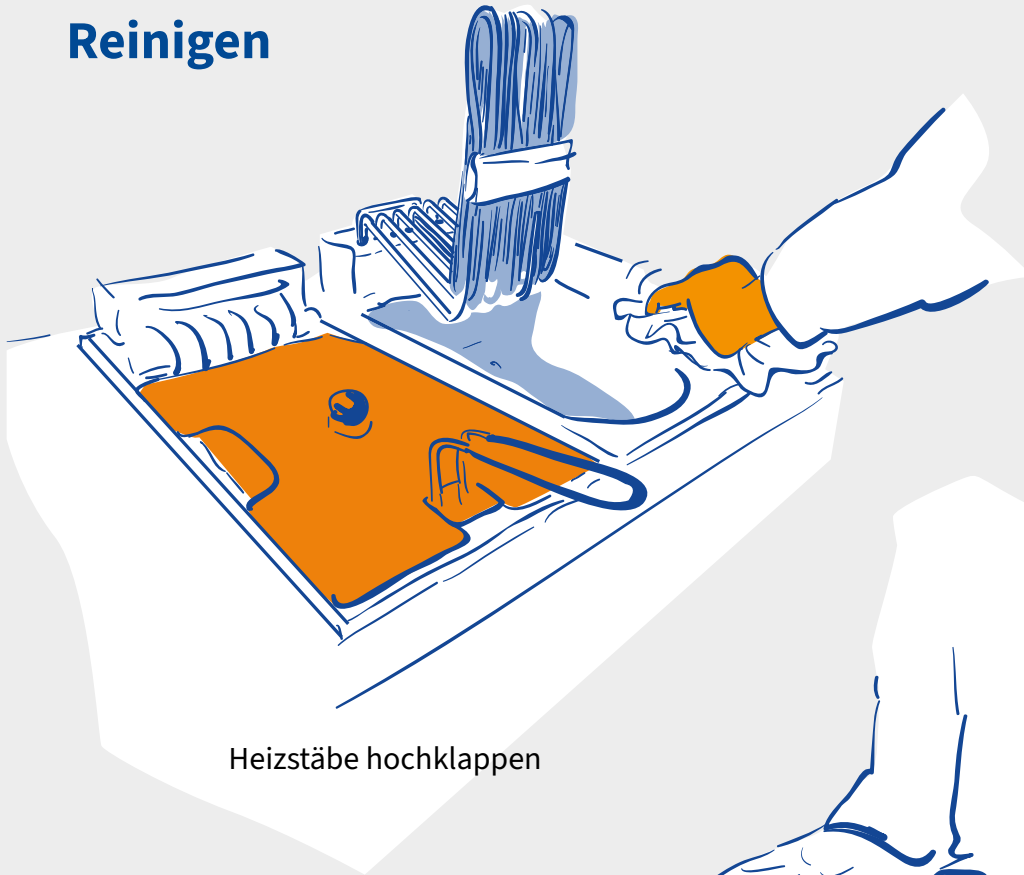
Füllstand beachten



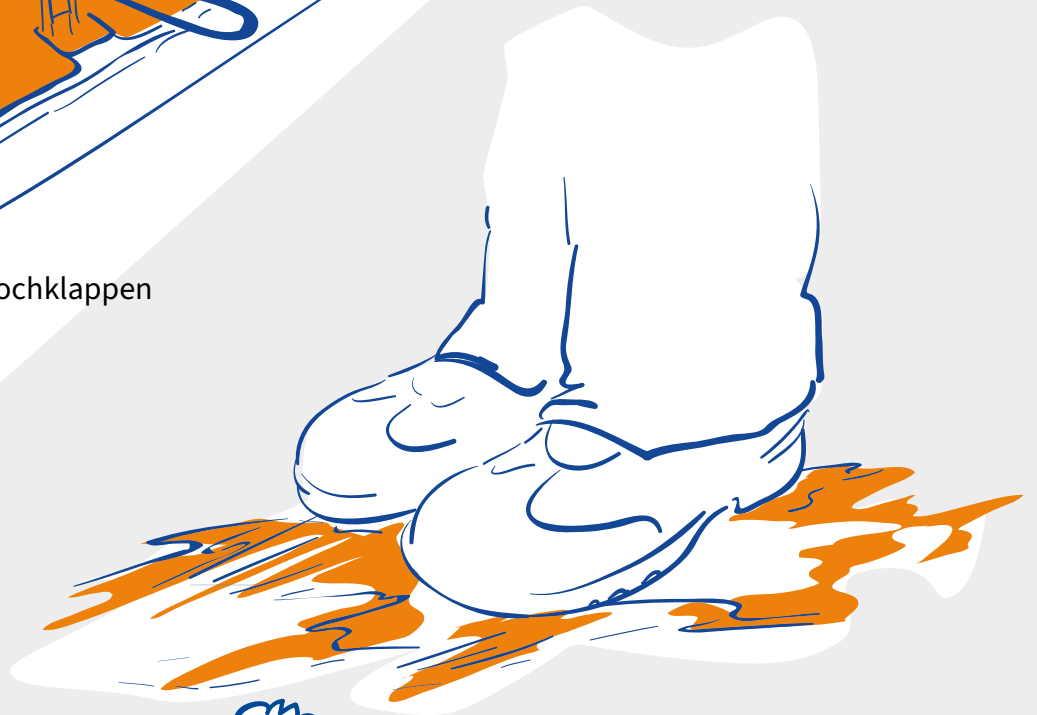
Transport: Wie transportiere ich sicher?



Reinigen



Heizstäbe hochklappen

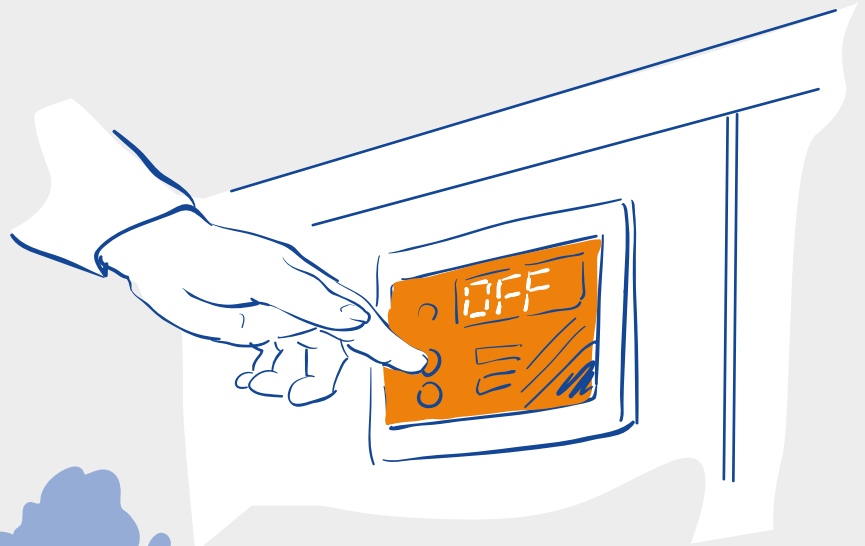


Boden sauber halten
(Rutschgefahr)



Schutzausrüstung tragen

Fritteusenbrand: Was muss ich tun?



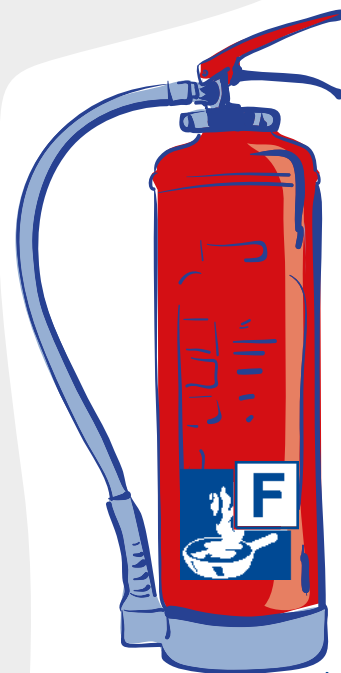
Ausschalten



Notruf



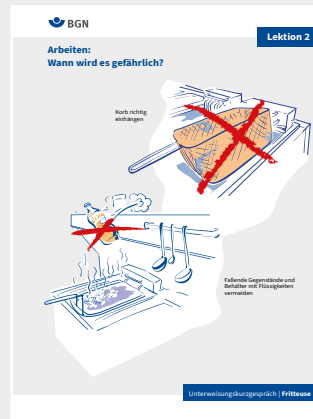
Stationäre
Löschanlage



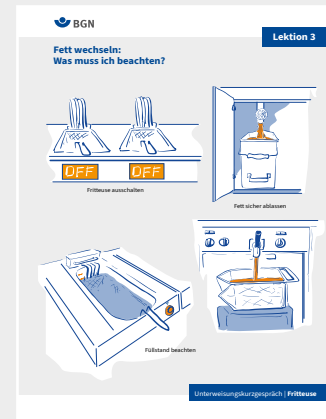
Geeigneter
Feuerlöscher



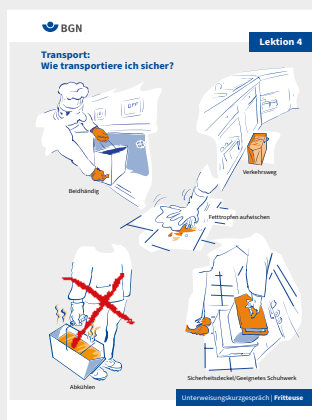
- Korb mit isolierten Griffen
- Korhalterung zum Abtropfen
- Heizung schaltet beim Hochklappen ab
- Regelthermostat und Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Halterung zum Feststellen der Heizung
- Füllstandsmarkierung



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



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



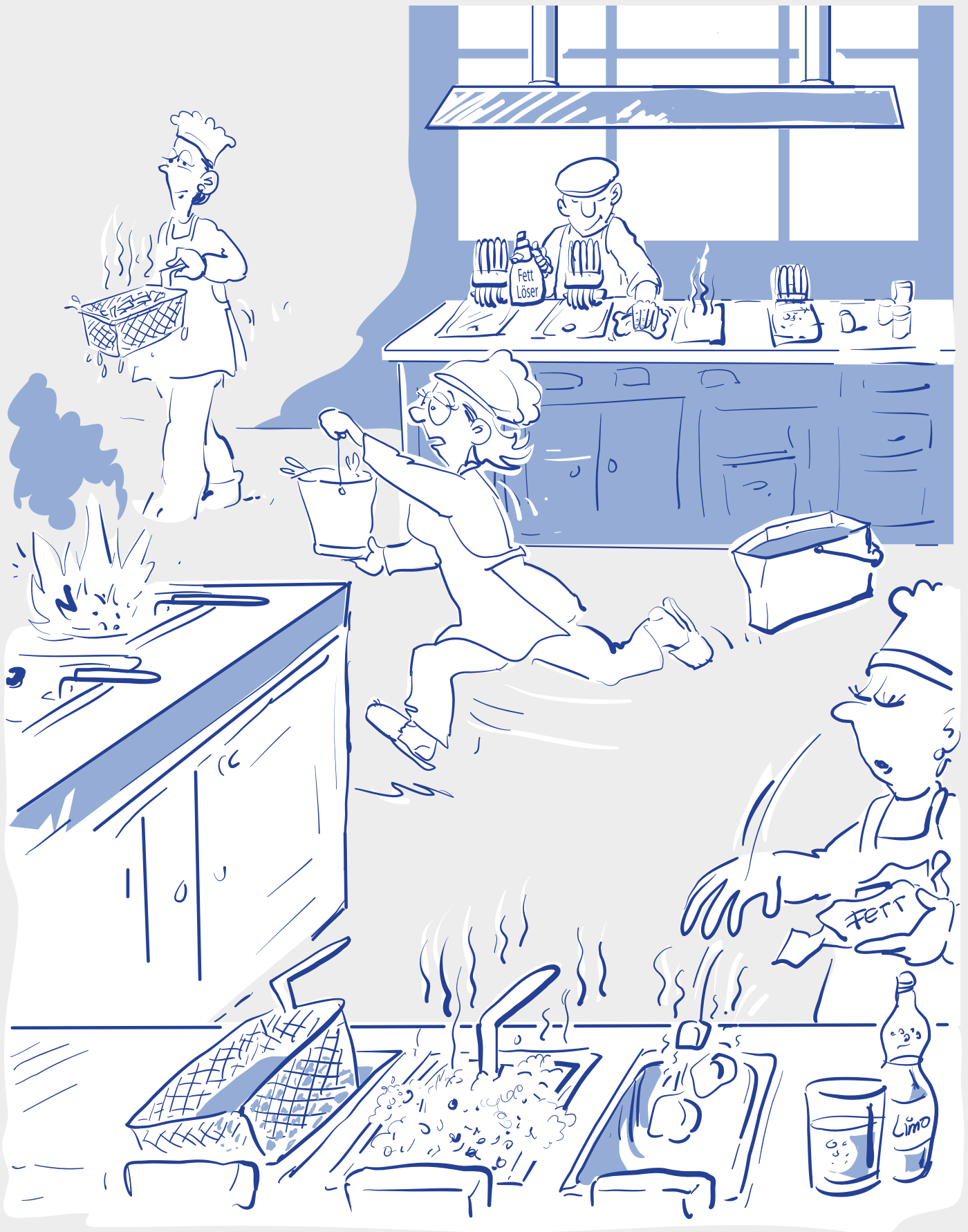
- Nur abgekühltes Fett transportieren
- Fetteimer nicht im Verkehrsweg stehen lassen
- Geeignetes Schuhwerk tragen
- Beim Hantieren mit heißem Fett Schutzhandschuhe tragen



- 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





Tropfendes Öl vermeiden



Niemals mit Wasser löschen



Bei der Reinigung Schutzausrüstung tragen.



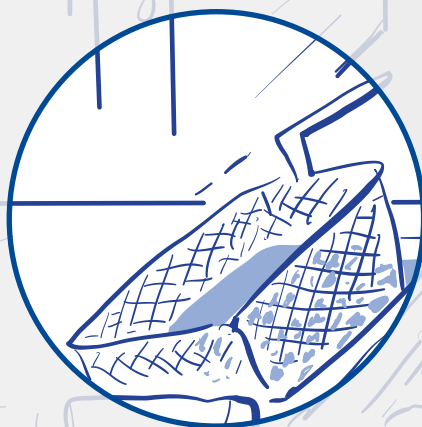
Verkehrswege freihalten



Geeignetes Schuhwerk tragen



Nur flüssiges Fett nachfüllen



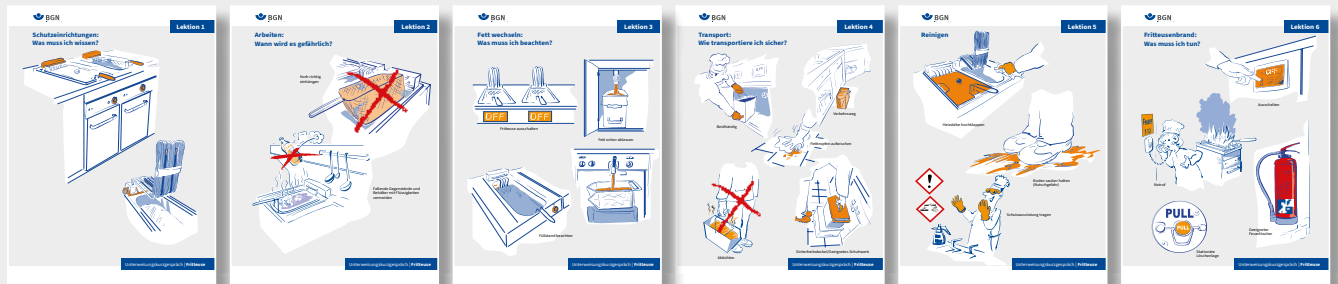
Frittierkorb richtig einhängen



Füllstand beachten



Keine Flüssigkeiten neben der Fritteuse abstellen



Namen und Unterschriften der Teilnehmenden

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

Unterwiesen durch:

Ort, Datum

Unterschrift

! Hinweis:

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

**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und
Gastgewerbe**

Dynamostraße 7-11

68165 Mannheim

🌐 www.bgn.de