



**BGN**

Ihre gesetzliche  
Unfallversicherung



Unterweisungskurzgespräch

**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

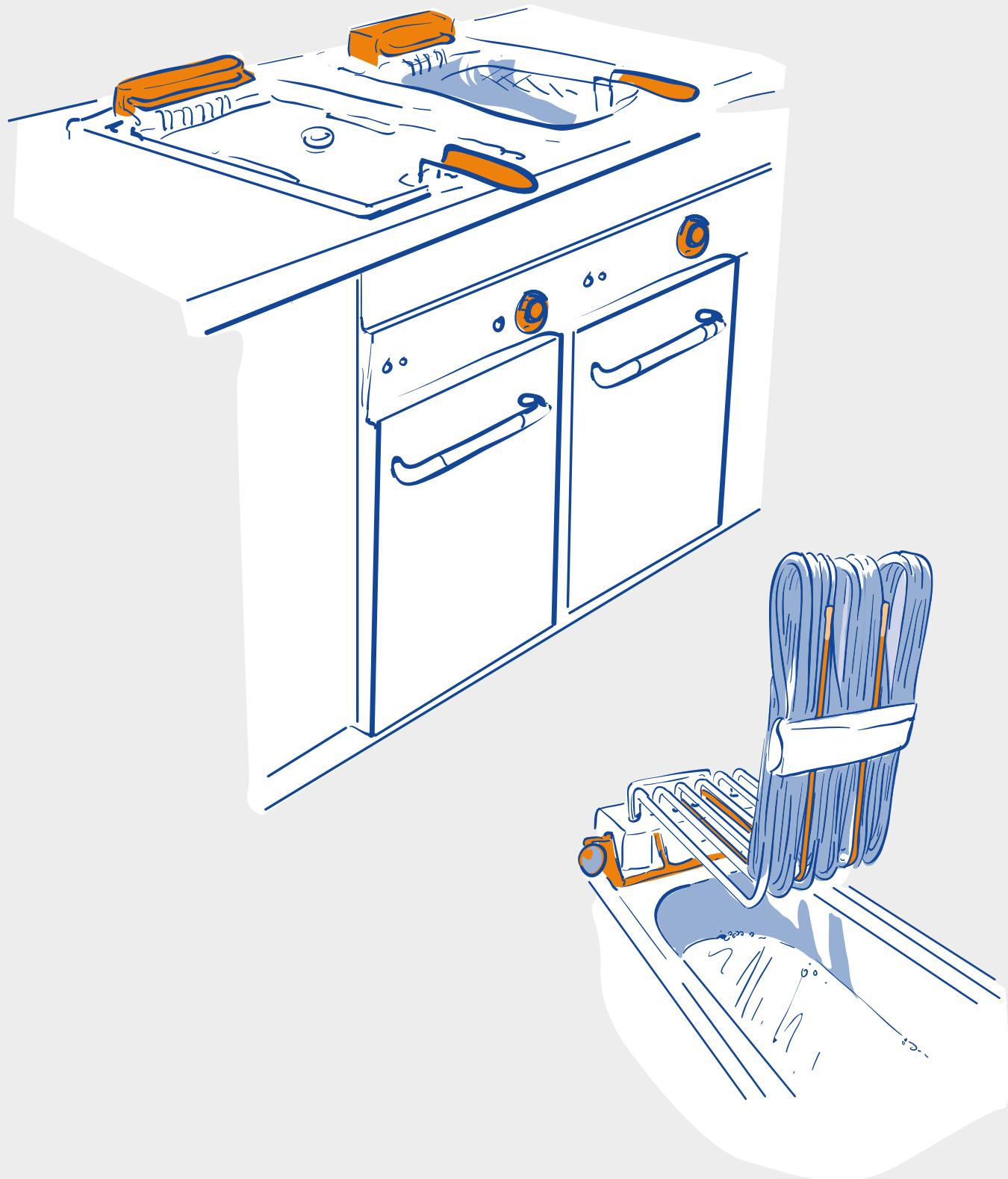
[\*\*Lektion 6\*\*](#) | Fritteusenbrand

[\*\*Informationen für Unterweisende\*\*](#)

[\*\*Wissenstest mit Lösung\*\*](#)

[\*\*Dokumentation\*\*](#)

## Schutzeinrichtungen: Was muss ich wissen?



## Arbeiten:

### Wann wird es gefährlich?

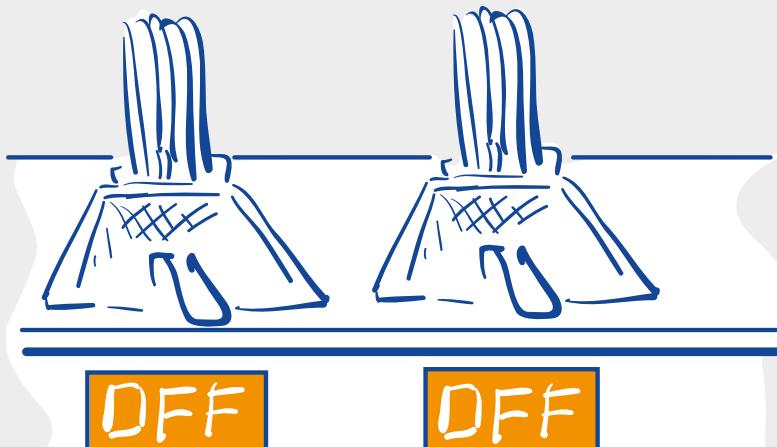
Korb richtig  
einhängen



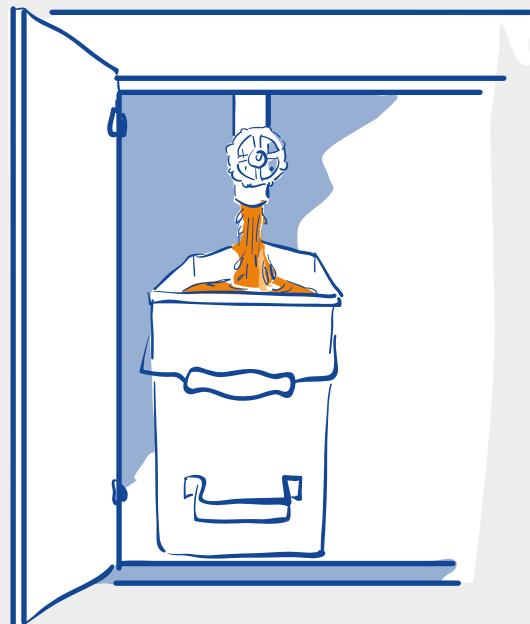
Fallende Gegenstände und  
Behälter mit Flüssigkeiten  
vermeiden



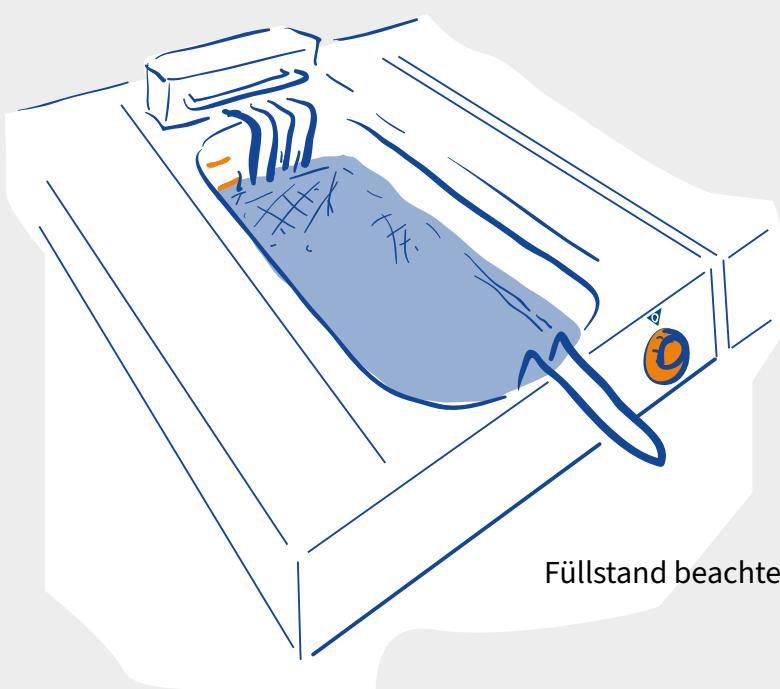
## Fett wechseln: Was muss ich beachten?



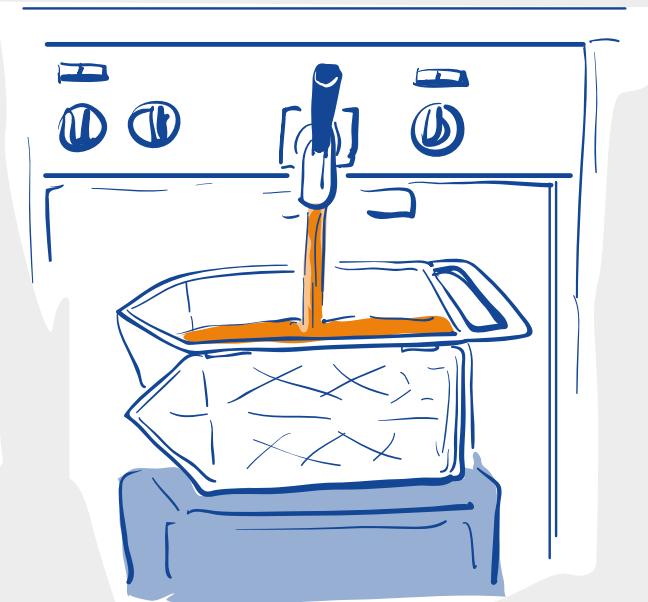
Fritteuse ausschalten



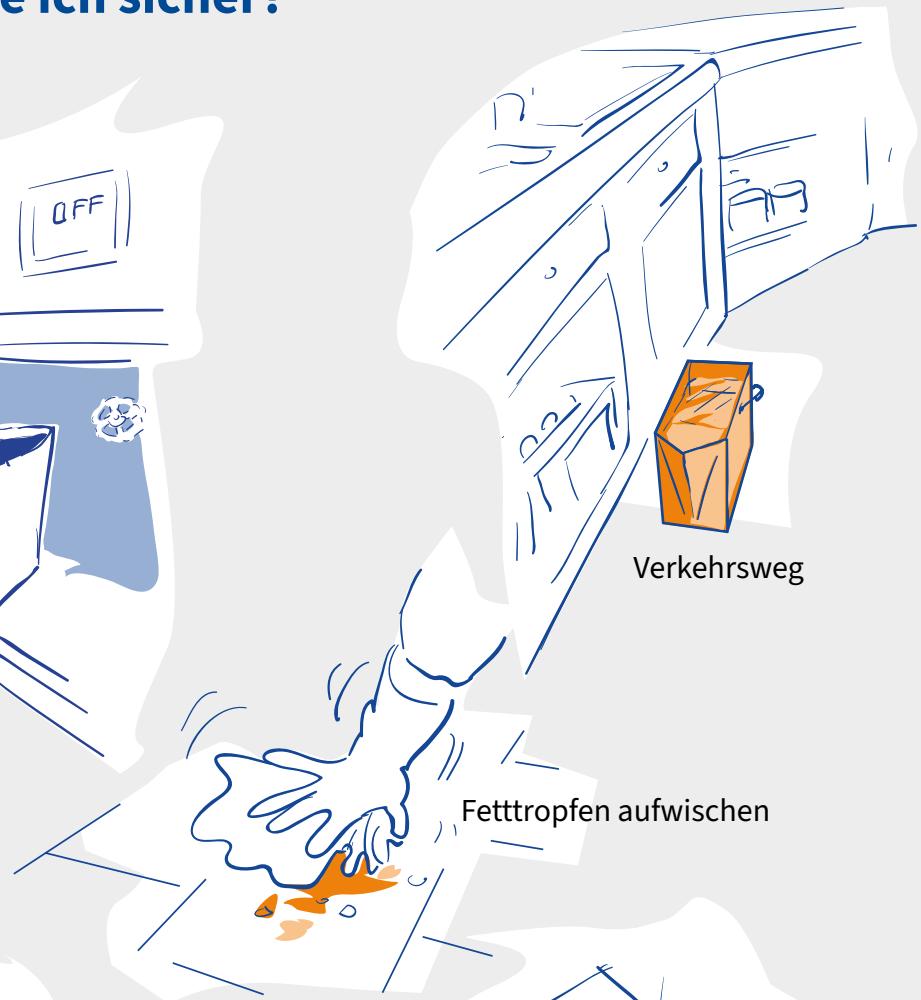
Fett sicher ablassen



Füllstand beachten



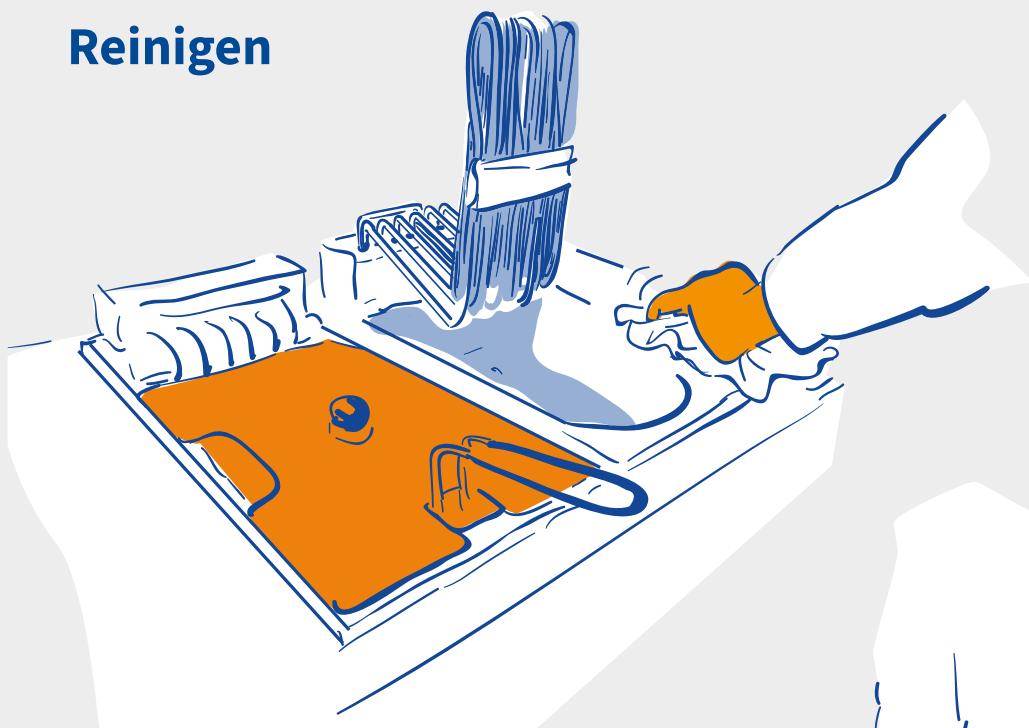
## Transport: Wie transportiere ich sicher?



Fetttropfen aufwischen



## Reinigen



Heizstäbe hochklappen

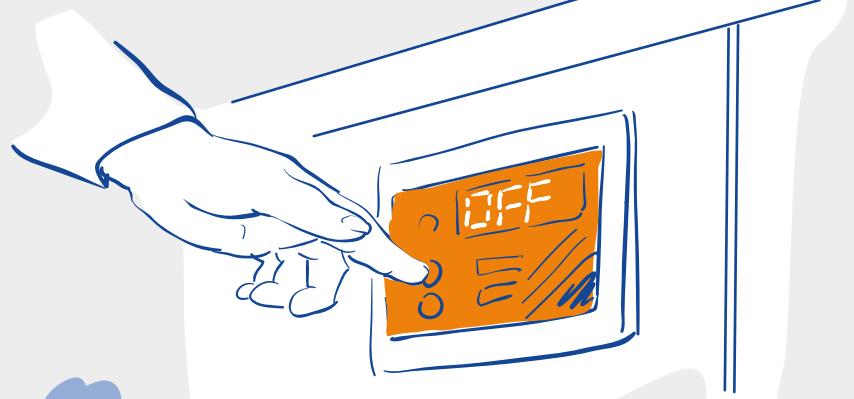


Boden sauber halten  
(Rutschgefahr)



Schutzausrüstung tragen

## Fritteusenbrand: Was muss ich tun?



Ausschalten



Notruf



Geeigneter  
Feuerlöscher

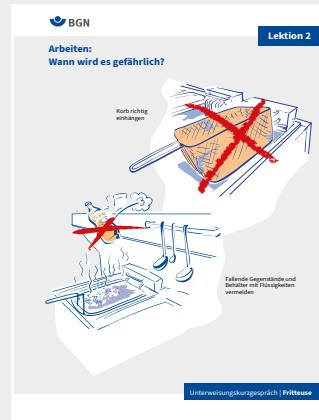


Stationäre  
Löschanlage

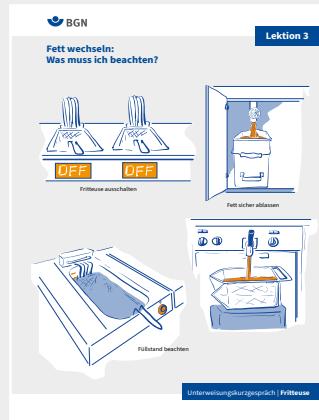
# Informationen für Unterweisende



- 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



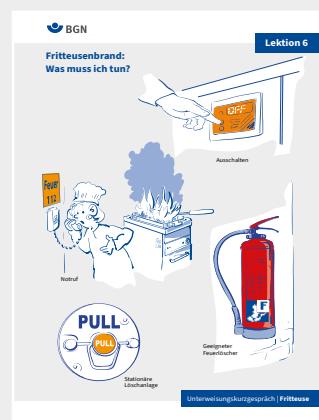
- Fritteuse immer ausschalten
- Fett in geeignete Behälter ablassen
- Nur mit flüssigem Fett auffüllen
- Maximalen Füllstand beachten
- Erst einschalten, wenn Heizstab mit Fett bedeckt ist



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

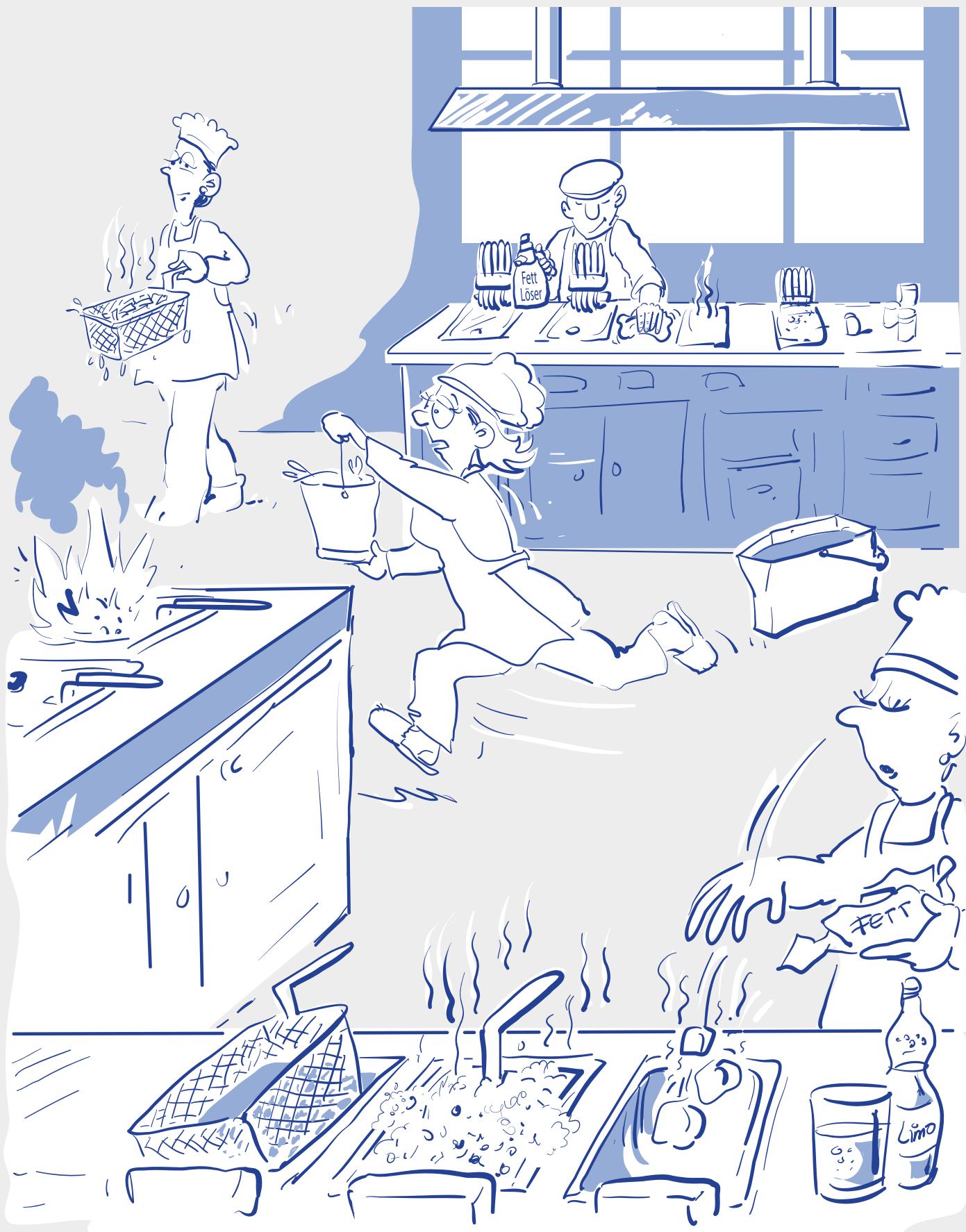


- Vor dem Reinigen abkühlen lassen
- Heizstäbe beim Reinigen hochklappen
- Nicht auf oder in die heiße Fritteuse steigen
- Boden fettfrei halten
- Schutzhandschuhe tragen



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

## Finde die 9 Fehler





Tropfendes Öl vermeiden



Niemals mit Wasser löschen



Frittierkorb richtig einhängen



Füllstand beachten



Bei der Reinigung Schutzausrüstung tragen.



Verkehrswege freihalten



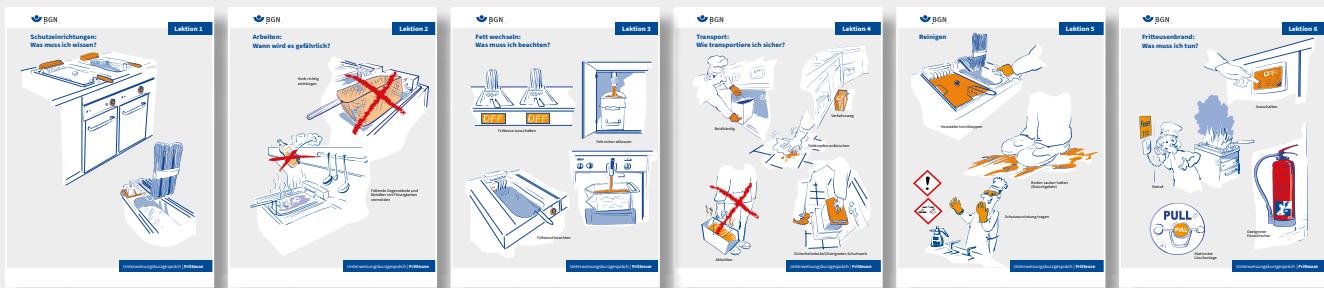
Geeignetes Schuhwerk tragen



Nur flüssiges Fett nachfüllen



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](http://www.bgn.de)