

Betriebsanweisung

Konvektomaten

Raum/Bereich: Küche

Gefahren für Mensch und Umwelt



Es bestehen Gefährdungen durch:

- heiße Teile und heißes Gargut
- Überschwappen von heißen Flüssigkeiten
- unzulässige Aufstellungsorte, unzureichende Standsicherheit
- austretenden Heißdampf, die eingesetzte Heizenergie (elektrischer Strom)

Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



Technische Schutzmaßnahmen - Gerät:

- Vor erstmaliger Benutzung die Gebrauchsanleitung des Herstellers lesen.
- An Geräten mit großer Bauhöhe (Turmkombinationen) ist die Höhe von 1,60 m deutlich und dauerhaft zu kennzeichnen.
- Bei Turmkombinationen ist zu prüfen, ob die Gesamthöhe nicht durch Entfernen der Standfüße des Unterbaus verringert werden kann.
- Die oberste Beschickungsebene sollte von allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die mit dem Konvektomaten arbeiten, eingesehen werden können.

Organisatorische Schutzmaßnahmen

- Der Konvektomat muss in hinreichendem Abstand zu den anderen Arbeitsplätzen aufgestellt worden sein.
- Das Gerät muss so positioniert worden sein, dass es in bequemer Körperhaltung bedient werden kann.
- Der Konvektomat muss standsicher aufgestellt worden sein.
- Der Umgang mit heißen Töpfen, Pfannen und Beschickungsrosten erfordert besondere Umsicht und das richtige Benutzen trockener Tücher zum Schutz vor Verbrennungen.
- Mit Flüssigkeiten gefüllte Garwannen dürfen nur in Ebenen eingesetzt werden, die von allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eingesehen werden können, maximal jedoch bis 1,60m

Zusätzliche Hinweise

- Beim Öffnen der Türen muss immer mit dem Austreten von heißer Luft oder Gardampf gerechnet werden.

Persönliche Schutzmaßnahmen

- Beim Öffnen der Türen muss immer mit dem Austreten von heißer Luft oder Gardampf gerechnet werden.

Benutzen Sie die für Küchenarbeitsplätze vorgeschriebene Schutzausrüstung sowohl zu Ihrem eigenen Schutz als auch aus hygienischen Gründen.

Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall

- Reparaturen, Wartungsarbeiten und Inspektionen dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden. Störungen sofort melden.

Erste Hilfe



- Im Brandfall geeigneten Löschers für Fettbrände verwenden.
- Denken Sie bei einem Unfall daran, nicht nur den Verletzten zu retten und Erste Hilfe zu leisten (Verbrühungen kühlen, Schock bekämpfen, Blutungen stillen, verletzte Gliedmaßen ruhig stellen), sondern auch die Unfallstelle abzusichern.
- Lassen Sie auch kleinere Verletzungen sofort behandeln.
- Suchen Sie einen Durchgangsarzt auf, wenn aufgrund der Verletzung mit Arbeitsunfähigkeit zu rechnen ist.
- Melden Sie jeden Unfall unverzüglich dem Sicherheitsbeauftragten.
- Achten Sie darauf, dass über jede Erste-Hilfe-Leistung Aufzeichnungen, z.B. in einem Verbandbuch, gemacht werden.

Ersthelfer:

Notruf

Wartung, Reparaturen, Entsorgung

Wartung:

- Die Wartungsintervalle sind den Betriebsanleitungen der Hersteller zu entnehmen.

Reparaturen:

- Reparaturen dürfen nur vom Kundendienst vorgenommen werden.

Entsorgung:

- Die Öl-/Fettreste sind fachgerecht zu entsorgen

Prüfungen:

- Die Sicherheitseinrichtungen sind jährlich durch einen Sachkundigen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand zu prüfen.