

INSTRUKCJA BHP PRZY OBSŁUDZE FRYTOWNICY

Uwagi ogólne

- Frytownica powinna być zainstalowana i obsługiwana zgodnie instrukcją obsługi.
- Przewód zasilający powinien być podłączony do gniazda z kołkiem uziemiającym.
- Frytownica powinna być ustawiona w miejscu o niezbyt wysokiej temperaturze, bez kurzu, nie utrudniając wykonywania innych czynności, bez ograniczeń swobody ruchu.
- Frytownica powinna być ustawiona w miejscu o dobrej wentylacji.
- Frytownica powinna być ustawiona w pobliżu łatwo dostępnego gniazdzka zasilającego oraz z zachowaniem minimum 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu.

Podstawowe zasady bezpiecznej obsługi

- Grill może obsługiwać pracownik, który został zapoznany z instrukcją obsługi.
- Grill może obsługiwać pracownik który przeszedł szkolenie wstępne ogólne i stanowiskowe bhp, oraz ma dobry stan zdrowia potwierdzony orzeczeniem lekarskim.
- Pracownik powinien zapoznać się z dokumentacją techniczno- ruchową urządzenia.
- Pracownik powinien przemyśleć bezpieczny przebieg pracy.
- Przed uruchomieniem frytownicy należy sprawdzić stan techniczny urządzenia.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do gniazdzka z uziemieniem.
- Poziom tłuszczu powinien zawsze znajdować się pomiędzy najniższym a najwyższym wskaźnikiem.
- Zabrania się rozpuszczania tuszczu (frytury) w bloku w koszu frytownicy lub w mikrofiltrze.
- Kosz frytownicy należy, opuszczać powoli do znajdującego się we frytownicy gorącego tłuszczu przy pomocy specjalnego uchwyty
- W żadnym wypadku nie należy korzystać z pustej frytownicy, tzn. bez oleju lub frytury.
- Nie należy przeładowywać kosza frytownicy.
- Zabrania się używania uszkodzonej frytownicy.

Uwagi końcowe

- W celu oczyszczenia frytownicy należy w pierwszej kolejności wyjąć wtyczkę z gniazdzka, następnie oczyścić, następnie oczyścić zewnętrzne powierzchnie i górną część pokrywy. Wewnętrzne powierzchnie garnka frytownicy można oczyścić, przy. Każdej wymianie tłuszczu. Po opróżnieniu garnka 'należy wytrzeć wnętrze kuchennym ręcznikiem papierowym, a następnie przemyć je wodą z odpowiednim środkiem myjącym. Następnie wnętrze frytownicy należy spłukać i dokładnie osuszyć.
- **UWAGA!** Frytownica nie może być nigdy zanurzona w wodzie lub trzymana pod bieżącą wodą.
- Naprawy może wykonywać tylko pracownik serwisu.
- Środki do czyszczenia urządzenia mogą podrażniać skórę. Z tego powodu należy używać gumowych rękawic oraz przyłbicy osłaniającej twarz.
- O wszelkich usterkach i nieprawidłowościach w pracy urządzenia należy bezzwłocznie poinformować przełożonego.
- Każdy zaistniały wypadek przy pracy zgłaszać swojemu przełożonemu, a stanowisko pracy pozostawić w takim stanie, w jakim wydarzył się wypadek.
Po zakończonej pracy należy pozostawić ład i porządek w miejscu pracy
- Nie reperować bezpieczników ani też nie dokonywać napraw przy instalacji elektrycznej.
- Przy pracy na urządzeniach stosować się ściśle do instrukcji ich użytkowania oraz instrukcji BHP do pracy na tym urządzeniu.
- Po zakończeniu pracy pamiętać o wyłączeniu urządzenia.
- Osoby nieprzestrzegające przepisów BHP podlegają sankcjom dyscyplinarnym bądź karnym przewidzianym w przepisach o bezpieczeństwie i higienie pracy.