

INSTRUKCJA BHP PRZY OBSŁUDZE NALEŚNIKARKI ROLLER GRILL

Uwagi ogólne

- Roller grill powinien być zainstalowany i obsługiwany zgodnie instrukcją obsługi.
- Przewód zasilający powinien być podłączony do gniazda z kołkiem uziemiającym.
- W przypadku gdy gniazda takiego nie ma, roller grill musi być uziemiony.
- Roller grill powinien być ustawiony w miejscu o niezbyt wysokiej temperaturze, bez kurzu, nie utrudniającym wykonywanie innych czynności, ograniczającym ruchy i utrudniającym smażenia.
- Roller grill powinien być ustawiony w miejscu o dobrej wentylacji.
- Roller grill powinien być ustawiony w pobliżu łatwo dostępnego gniazdzka zasilającego oraz z zachowaniem minimum 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu.

Podstawowe zasady bezpiecznej obsługi

- Roller grill może obsługiwać pracownik, który został dokładnie zapoznany z instrukcją obsługi.
- Przewód zasilający nie może być przyciśnięty lub przygnieciony przedmiotami lub meblami.
- Instalacja elektryczna powinna być w dobrym stanie.
- W czasie pracy nie wolno dotykać powierzchni roller grilla.
- Nie dopuszczać, aby na rozgrzanym roller grillu znajdowało się coś innego niż ciasto smażenia naleśników .
- Używać łopat przeznaczonych do smażenia naleśników oraz ich przewracania.
- Roller grill należy wyłączyć po zakończeniu pracy oraz gdy nastąpił zanik napięcia w sieci podczas pracy.
- Roller grill można wyłączyć z sieci tylko wtedy, gdy nie odbywa się proces smażenia naleśników.
- Na czas długiego przestoju (urlop, weekend) roller grill należy wyłączyć z sieci.

Uwagi końcowe

- Każdy zaistniały wypadek przy pracy zgłaszać swojemu przełożonemu, a stanowisko pracy pozostawić w takim stanie, w jakim wydarzył się wypadek.
- Przestrzegać odpowiedniej higieny osobistej i miejsca pracy oraz okresowego badania lekarskiego.
- 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 i pozostawieniu miejsca pracy w należytym czystości.
- Osoby nieprzestrzegające przepisów BHP podlegają sankcjom dyscyplinarnym bądź karnym przewidzianym w przepisach o bezpieczeństwie i higienie pracy.