

Nummer: 024
Stand:
Verantwortlich:

Betriebsanweisung

Konvektomaten

Anschrift oder Logo
der
Schule

Arbeitsplatz/Tätigkeitsbereich:

1. Anwendungsbereich

Diese Betriebsanweisung enthält allgemeine Regeln für das Arbeiten an Konvektomaten.

2. Gefahren für Mensch und Umwelt



- Heiße Teile und heißes Gargut
- Überschwappen von heißen Flüssigkeiten
- Unzulässige Aufstellungsorte
- Austretenden Heißdampf
- Die eingesetzte Heizenergie (Strom)



3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



- Vor erstmaligem Einsatz des Gerätes die Gebrauchsanleitung des Herstellers lesen.
- Bei Turmkombinationen ist zu prüfen ob die oberste Beschichtungsebene voll einsehbar ist. Sonst Gerätehöhe verringern (Standfüße entfernen).
- Die Unversehrtheit der Türdichtungen ist regelmäßig zu prüfen.
- Die oberste Beschichtungsebene sollte von allen Mitarbeitern, die mit dem Konvektomaten arbeiten, eingesehen werden.
- Der Konvektomat muss standsicher aufgestellt werden.
- Das Gerät muss so positioniert werden, dass es in bequemer Körperhaltung bedient werden kann.
- Das Gerät muss standsicher aufgestellt werden.
- Der Umgang mit heißen Töpfen, Pfannen und Beschickungsrosten erfordert besondere Umsicht und das benutzen trockener Tücher zum Schutz vor Verbrennungen.
- Mit Flüssigkeiten gefüllte Garwannen dürfen nur in Ebenen eingesetzt werden, die von allen Mitarbeitern eingesehen werden können.
- Beim Öffnen der Tür 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.

4. Verhalten bei Störungen

- Bei Störungen an Arbeitsmitteln Arbeiten einstellen.
- Störungen sind unverzüglich dem Verantwortlichen der Küche zu melden.
- Die Maschine ist bis zur Störungsbeseitigung der Benutzung zu entziehen.

5. Erste Hilfe



- Ruhe bewahren.
- Ersthelfer heranziehen.
- **Notruf: 112**
- Unfall melden und Unfallanzeige ausfüllen oder Eintrag in das Verbandbuch.

6. Instandhaltung

- Nach Abschluss der Arbeiten ist die Maschine sorgfältig zu reinigen. Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung ist der Netzstecker zu ziehen. Reparaturen dürfen nur vom Kundendienst vorgenommen werden.
- Die Maschine ist regelmäßig auf ihre elektrotechnische Sicherheit hin zu überprüfen. Der Zeitpunkt und das Ergebnis der Prüfung sind zu dokumentieren.

Datum:

Unterschrift Schulleitung: