

Nummer: 027  
Stand:  
Verantwortlich:

# Betriebsanweisung

Kochfelder

Anschrift oder Logo  
der  
Schule

Arbeitsplatz/Tätigkeitsbereich:

## 1. Anwendungsbereich

Diese Betriebsanweisung enthält allgemeine Regeln für das Arbeiten an Kochfeldern.

## 2. Gefahren für Mensch und Umwelt



Es bestehen Gefährdungen durch:

- Heiße Kochstellen.
- Überhitztes Öl und Fett.
- Nasse Topfböden.
- Sprünge in der Glaskeramik.

## 3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



- Vor der erstmaligen Benutzung des Kochfeldes die Gebrauchsanweisung lesen.
- Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten.
- Die Geräte dürfen nur an Elektroanlagen mit FI- Schutzeinrichtung betrieben werden.
- Hitzeschutz-Handschuhe verwenden.

## 4. Verhalten bei Störungen

- Störungen sind unverzüglich dem Verantwortlichen der Küche zu melden.
- Bei Entstehungsbränden Löschversuch unternehmen.  
Fettbrandlöscher oder Löschdecke benutzen.  
**Nicht mit Wasser löschen!**

## 5. Erste Hilfe



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

## 6. Instandhaltung; Entsorgung

- Reparaturen, Wartungsarbeiten und Inspektionen dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden.
- Das Kochfeld ist nach jedem Kochen zu reinigen.
- Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramikflächen geeignet sind.
- Verkrustete Speisereste mit dem Glasschaber vorsichtig entfernen.

Datum:

Unterschrift Schulleitung: