

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: