|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Name/Logo der Schule | | | Betriebsanweisung Für das Arbeiten mit  **Kochfeldern** | **Raum**  verantwortlich | | |
| Gefahren für Mensch und Umwelt | | | | | | |
|  | | Es bestehen Gefährdungen durch:   * Heiße Kochstellen * Überhitztes Öl und Fett * Die offene Gasflamme (Gasherd) * Sprünge in der Glaskeramik (E- Herd) | | | | |
| **Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln** | | | | | | |
|  | * Vor erstmaliger Benutzung der Kochfelder ist die Gebrauchsanweisung des Herstellers zu lesen * Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten * Die Geräte dürfen nur an Elektroanlagen mit FI- Schutzeinrichtung betrieben werden * Bei Arbeiten mit heißen Töpfen und Bratpfannen sind Topflappen oder geeignete Handschuhe zu benutzen * Die Kochfelder nicht als Ablage benutzen. Abgelagerte Gegenstände, können bei unbeabsichtigtem Einschal­ten verschmoren oder Brände verursachen (E- und Gasherd!) * Vorsicht bei der Zugabe von Wasser in Öl- und Fettmischungen | | | |  | |
| **Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall** | | | | | | |
|  | | * Bei Schäden, Ausschalten und Lehrer informieren * Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen * Bei Fettbränden: Ruhe bewahren und Pfanne oder Topf mit Deckel abdecken * GGF. CO² Löscher benutzen | | | |  |
| **Erste Hilfe** | | | | | | |
| 81 | | * Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan) * Verletzungen sofort versorgen * Eintragung in das Verbandbuch vornehmen   **Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222** | | | |  |
| **Instandhaltung, Entsorgung** | | | | | | |
|  | * Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden * Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen * **E- Check alle 4 Jahre** durch eine Elektrofachkraft | | | |  | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Freigabe:** |  | **Bearbeitung:** |  | **14. Juni 2021** |
| Schulleitung |  |