

Das Ablassen und Einfüllen von heißem Fett/Öl oder eine ungeeignete Aufstellung der Geräte führen immer wieder zu schweren Unfällen, insbesondere zu Verbrennungen und Verbrühungen.

Diese Arbeitssicherheitsinformation gibt praxisgerechte Hinweise zu deren Beseitigung bzw. Minimierung.

1. Bitte stellen Sie den Behälter standsicher auf.
2. Ein Mindest- bzw. Sicherheitsabstand ist einzuhalten.
3. Beim Ölablassen sind zur Vermeidung von Verbrühungen an Händen und Unterarmen eine geeignete Schutzausrüstung zu tragen.
4. Nach dem Ablassvorgang ist der Behälter sofort aus dem Arbeitsbereich zu entfernen!
5. Der Behälter ist nur mit Deckel im geschlossenen Zustand zu transportieren (bitte nutzen Sie dafür den Tragegriff).

**Wir empfehlen das Öl auf Umgebungstemperatur abkühlen zu lassen.**

6. Fritteusen und Fettbackgeräten müssen herstellerseitig so gestaltet sein, dass heißes Fett sicher abgelassen werden kann. Hierbei ist folgendes wichtig:
  - Der Ablass der Fritteuse (Hahn, Schieber o. ä.) darf sich nicht durch versehentliches Anstoßen, Hängenbleiben etc. unbeabsichtigt öffnen. Verhindert wird dieses bspw. durch ein Ventil mit Klappgriff, durch einen Drehknopf oder durch den verdeckten Einbau der Ölablassvorrichtung.
  - Die Konstruktion der Auslauföffnung gewährleistet ein sicheres Ablassen in einen Auffangbehälter oder in die Filtriervorrichtung.