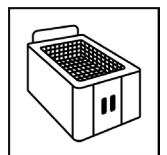
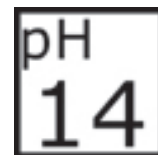


<b>Objekt:</b>	<b>Friteuse 8-10 Liter</b>		
<b>Art der Reinigung</b>	<b>Reinigung</b>		
<b>Wann:</b>	<b>Bei Bedarf - Bei Fettwechsel</b>		
<b>Produkt Reinigung</b>	<b>Friteusenreiniger</b>	<b>Nr.</b>	<b>9</b>

<b>Arbeitsschritte Reinigung</b>
1. Fett ablassen
2. Friteuse mit Wasser füllen
3. Wasser ohne Reiniger auf 90° erhitzen. (Achtung! Nicht kochen lassen!)
3. 150g Reiniger (1 Portionsbeutel) in das heiße Wasser geben.
4. Lösung 15 Minuten bei 90° sieden lassen
5. Am Korb und Heizstab Reinigungsfortschritt prüfen Wenn noch Ablagerungen vorhanden, Lösung weiter sieden lassen Wenn alle Ablagerungen entfernt sind, ist die Reinigung abgeschlossen
6. Lösung ablassen
7. Friteuse mit Trinkwasser gründlich ausspülen
8. Wasser ablaufen lassen und Becken gründlich trocknen!



Verfahren: **auskochen**  
Material: **ggf. Bürste, Rauhschwamm**



**Hinweis: Friteusen-Reiniger ist nicht geeignet für Haushalts-Friteusen aus Aluminium. NIEMALS Friteusen-Reiniger in kaltes Wasser geben! Der Produkt kann verklumpen. Wenn bei der Reinigung nicht alle Verschmutzungen gelöst sind, Vorgang wiederholen, ggf. Einwirkzeit verlängern.**

**Hinweis: Außenflächen und Fronten gem. Arbeitsanweisung Sichtflächen reinigen und pflegen.**

<b>Durchgeführt von</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>
<b>Kontrolliert von</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift</b>