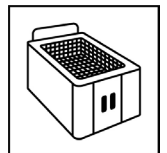
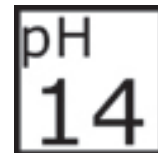


<b>Objekt:</b>	<b>Friteuse</b>		
<b>Art der Reinigung</b>	<b>Grund-Reinigung</b>		
<b>Wann:</b>	<b>Bei Bedarf</b>		
<b>Produkt Reinigung</b>	<b>Friteusenreiniger</b>	<b>Nr.</b>	<b>9</b>

<b>Arbeitsschritte Reinigung</b>
1. Fett ablassen
2. Friteuse mit Wasser füllen
3. Wasser ohne Reiniger auf 90° erhitzen. (Achtung! Nicht kochen lassen!)
3. 300 - 500 g Reiniger auf 10 l heißes Wasser geben.
4. Lösung 2 Stunden bei 90° sieden lassen
5. Am Korb und Heizstab Reinigungsfortschritt prüfen Wenn noch Ablagerungen vorhanden, Lösung weiter sieden lassen Im Extremfall Gerät abschalten und über Nacht einwirken lassen. Wenn alle Ablagerungen entfernt sind, ist die Reinigung abgeschlossen
6. Lösung ablassen
7. Friteuse mit Trinkwasser gründlich ausspülen
8. Becken und Abfluss 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.

**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>