## Kontrollliste Fritteuse, Reinigung/Ölwechsel

* Nach jedem Gebrauch (Mittag bzw. Abendservice) absieben.
* Reinigung und Auffüllen mit neuem Öl nach einer Betriebszeit von maximal 30 Std. oder wenn das Öl verdorben ist (trüb, ranziger Geschmack, Schaum-/Rauchentwicklung).
* Kontrollieren Sie regelmässig die polaren Anteile im Öl (TPM –Total Polar Materials). Diese lassen eine eindeutige Aussage über die Qualität des Öls zu und liegen idealerweise unter 23%.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Gerät **......................................**  Jede Reinigung /Kontrolle des Ölzustandes bzw. Ölwechsel ist mit Datum und Visum zu bestätigen | | | | | Gerät ......................................  Jede Reinigung /Kontrolle des Ölzustandes bzw. Ölwechsel ist mit Datum und Visum zu bestätigen | | | |
| Reinigung | Anzeige polare Anteile max. 23 % | | Ölwechsel | Visum: | Reinigung | Anzeige polare Anteile max. 23 % | Ölwechsel | Visum: |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Macintosh HD:Users:mariannedubs:Desktop:101-zeichen-gefahrstelle-verkehrszeichen.jpg | | Mit dem Eintrag von Datum und Visum bestätigt die kontrollierende Person, die Reinigung bzw. Kontrolle des Ölzustandes bzw. Ölwechsel gemäss den obigen Sollvorgaben vollständig durch-geführt zu haben. Wenn alles i.O. ist, sind keine weiteren Eintragungen nötig.  Bei Abweichungen Mängel/Massnahme auf der Rückseite mit Datum und Visum vermerken! | | | | | | |