© Alinnova GmbH Luzern

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:

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!