





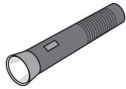


Pourquoi	Pour réduire la possibilité d'incendie dans les hottes de grill	
Temps nécessaire	5 minutes de preparation	20 minutes de travail
Moment de la journée	Pendant les périodes de bas volume	Pour les restaurants 24h/2 : pendant les périodes de bas volume
Icônes de danger	 Produits chimiques  Électricité  Surfaces chaudes  Manutention manuelle  Pièces en mouvement  Surfaces/objets tranchants	

Outils et fournitures



Lampe de poche



Lunettes de sécurité

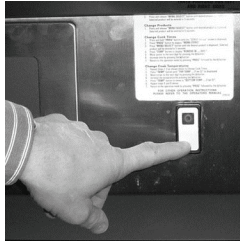
Procédure

1 Faire nettoyer les cheminées des grills.

Contactez votre centre de service agréé par l'usine pour faire nettoyer les cheminées des grills.

2 Éteindre les commutateurs marche/arrêt et le gaz.

Éteindre tous les commutateurs marche/arrêt des grills. Couper l'alimentation en gaz naturel et déconnecter le tuyau de gaz du grill.



3 Desserrer et abaisser les verrous de grill.

Desserrer et abaisser les verrous de grill pour les écarter des roues de déplacement.

4 Éloigner le grill du mur anti-incendie.

Tout en tenant les plaques supérieures en position abaissée, éloigner le grill du mur anti-incendie.



Alerte d'équipement

Éviter de faire passer le grill par dessus le cordon électrique.

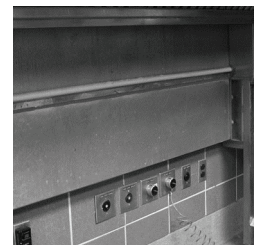
5 Inspecter l'arrière du grill.

L'arrière du grill doit être propre et sans graisse.



6 Inspecter le mur anti-incendie.

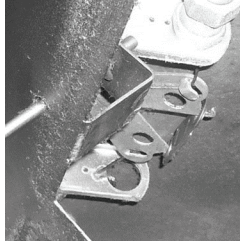
Le mur anti-incendie doit être propre et sans graisse.



Suite ▶

Inspection du nettoyage des hottes de gril (suite)

- 7 Inspecter le maillon fusible.**
Le maillon fusible de protection contre l'incendie doit être propre et à sa place.



- 8 Inspecter l'intérieur de la hotte.**
Mettre des lunettes de sécurité. Utiliser une lampe de poche pour vérifier l'intérieur de la hotte. S'assurer qu'il est propre et sans graisse.



- 9 Inspecter la cheminée du gril.**
Regarder vers le haut à l'intérieur de la cheminée. S'assurer qu'elle est propre et sans graisse.



- 10 Monter regarder le ventilateur d'évacuation sur le toit.**
Enlever les lunettes de sécurité. Monter sur le toit du restaurant en prenant votre lampe de poche. Trouver le ventilateur d'évacuation.

- 11 Éteindre le commutateur de déconnexion du ventilateur.**
Mettre le commutateur de déconnexion du ventilateur en position "OFF" (arrêt).

- 12 Inspecter le ventilateur d'évacuation et les zones avoisinantes.**
Vérifier le ventilateur d'évacuation et les zones avoisinantes. Ils doivent être propres et sans graisse.

- 13 Inspecter la partie supérieure des cheminées des grils.**
Faire basculer le ventilateur vers le haut. Utiliser la lampe de poche pour regarder la section supérieure des cheminées des grils. S'assurer qu'elles sont propres et sans graisse.

- 14 Abaisser le ventilateur et mettre le commutateur d'alimentation en marche.**
Placer le ventilateur en position abaissée. Mettre le commutateur de déconnexion du ventilateur en position "ON" (marche).

- 15 Établir un rapport des zones ayant besoin de nettoyage supplémentaire.**
Les cheminées doivent être sans graisse ou autre débris. En cas d'observation de zones qui ne sont pas bien nettoyées, avertir le centre de service.