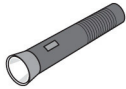


Warum?	Reduzierung der Wahrscheinlichkeit eines Brandes in den Grillabzügen	
Zeitaufwand	5 Minuten Vorbereitung	20 Minuten für Ausführung
Tageszeit	Zu Zeiten geringer Auslastung	In 24-Stunden-Restaurants: Zu Zeiten geringer Auslastung

Gefahrensymbole	 Chemikalien	 Elektrizität	 Heiße Flächen	 Schwere Teile	 Angetriebene Teile
	 Scharfe Teile/Kanten				

Werkzeug und Verbrauchsmaterial



Taschenlampe

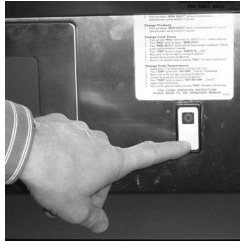


Schutzbrille

Vorgehen

- 1 Dunstabzüge reinigen lassen.**
Die Grillabzugsschächte vom Vertragskundendienst reinigen lassen.

- 2 Alle Hauptschalter abschalten. Gas abstellen.**
Alle Leistungsschalter des Grills abschalten. Die Erdgaszufuhr absperrn und den Gasschlauch vom Grill abnehmen.



- 3 Bremsen an den Grill-Fahrrollen lösen.**
Die Bremsen an den Rollen lösen und nach unten drücken, so dass die Rollen frei beweglich sind.

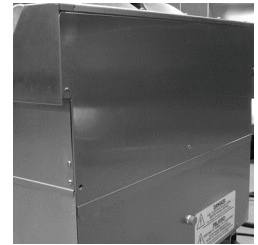
- 4 Grill von der Brandschutzmauer wegziehen.**
Die oberen Grillplatten in gesenkter Stellung festhalten und den Grill von der Brandschutzmauer wegziehen.



Geräteschutz

Nicht über das Netzkabel hinwegfahren!

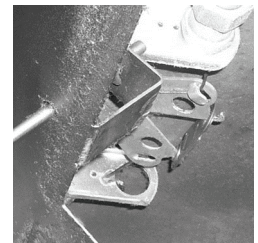
- 5 Rückseite des Grills begutachten.**
Die Rückseite des Grills muss sauber und fettfrei sein.



- 6 Brandschutzmauer kontrollieren.**
Die Brandschutzmauer muss sauber und fettfrei sein.



- 7 Brandschutz-Schmelzsicherung prüfen.**
Die Brandschutz-Schmelzsicherung muss optisch sauber sein und sich an Ort und Stelle befinden.



Fortsetzung ►

Inspektion der gereinigten Dunstabzüge (Fortsetzung)

8 Innenseite des Abzugs prüfen.

Schutzbrille aufsetzen. Mit einer Taschenlampe die Innenseite der Abzugshaube prüfen. Sie muss sauber und fettfrei sein.



9 Dunstabzug prüfen.

Nach oben in den Abzugsschacht blicken. Er muss sauber und fettfrei sein.



10 Dachbesteigung zur Gebläsekontrolle.

Schutzbrille absetzen. Dach des Restaurants besteigen. Taschenlampe mitnehmen. Dunstabzugsgebläse identifizieren.

11 Gebläsetrennschalter abschalten.

Den Gebläsetrennschalter ausschalten (Stellung OFF).

12 Abzugsgebläse und Umgebung kontrollieren.

Das Dunstabzugsgebläse und die Umgebung des Lüfters prüfen. Sie müssen sauber und fettfrei sein.

13 Oberen Abschnitt der Grillabzüge prüfen.

Gebläse hochschwenken. Mit der Taschenlampe in den oberen Abschnitt der Grillabzugsschächte blicken. Sie müssen sauber und fettfrei sein.

14 Gebläse herunterlassen, Trennschalter einschalten.

Gebläse wieder herunterlassen. Den Gebläsetrennschalter einschalten (Stellung ON).

15 Nachzureinigende Bereiche melden.

Die Dunstabzugsschächte müssen frei von Fett und losen Rückständen sein. Sollten Sie Bereiche festgestellt haben, die nicht gründlich genug gereinigt wurden, benachrichtigen Sie die Kundendienstzentrale.