





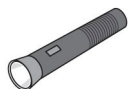
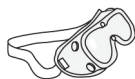


Por que	Para reduzir a possibilidade de incêndio na chaminé do grill	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	20 minutos para concluir
Hora do dia	Durante períodos de pouco movimento	Para restaurantes que ficam abertos 24 horas ao dia: durante períodos de pouco movimento
Ícones que indicam riscos	 Produtos químicos  Eletricidade  Superfícies quentes  Manuseio  Peças moventes  Objetos/superfícies pontudos	

Ferramentas e materiais



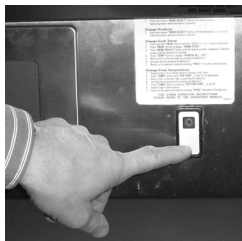
Lanterna



Óculos de proteção

Procedimento

- 1 Limpe as chaminés do grill.**
Entre em contato com o centro de serviços autorizado da fábrica para solicitar a limpeza das chaminés do grill.
- 2 Desligue as chaves de energia e gás.**
Desligue todas as chaves de alimentação de energia do grill. Feche o abastecimento de gás natural do grill e desconecte a mangueira do grill
- 3 Afrouxe e baixe as travas do grill.**
Afrouxe e baixe as travas do grill afastando-as dos rodízios.



- 4 Afaste o grill da parede corta-fogo.**
Mantendo os platens (chapas superiores) na posição baixada, afaste o grill da parede corta-fogo.



Alerta sobre os equipamentos

Evite passar o grill sobre o cabo de energia.

- 5 Inspeção a parte traseira do grill.**
A traseira do grill deve estar limpa e sem graxa.



- 6 Inspeção a parede corta-fogo.**
A parede corta-fogo deve estar limpa e sem graxa.

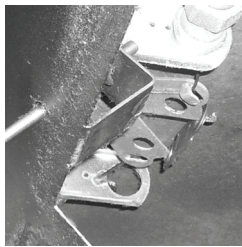


continuado ►

Inspeção das chaminés limpas do grill (continuação)

7 Inspeção o elo do fusível de proteção contra incêndios.

O elo do fusível de proteção contra incêndios deve estar limpo e no lugar correto.



8 Inspeção o interior da coifa.

Coloque os óculos de proteção. Use uma lanterna para inspecionar o interior da coifa. Certifique-se de que esteja limpo e sem graxa.



9 Inspeção a chaminé do grill.

Olhe para cima pela chaminé. Certifique-se de que esteja limpa e sem graxa.



10 Dirija-se ao ventilador de exaustão no telhado.

Retire seus óculos de proteção. Vá ao telhado do restaurante com uma lanterna. Localize o ventilador de exaustão.

11 Desligue a chave do ventilador.

Coloque a chave do ventilador na posição DESLIGADA.

12 Inspeção o ventilador de exaustão e áreas próximas.

Verifique o ventilador de exaustão e as áreas ao seu redor. Devem estar limpos e sem graxa.

13 Inspeção a seção superior das chaminés do grill.

Incline o ventilador para cima. Usando uma lanterna, olhe para a seção superior das chaminés do grill. Certifique-se de que está limpa e sem graxa.

14 Abaixar o ventilador e ligue a chave de energia.

Posicione o ventilador para baixo. Coloque a chave do ventilador na posição LIGADA.

15 Relate as áreas que necessitam limpeza adicional.

As chaminés devem estar sem graxa e detritos soltos. Caso tenha observado quaisquer áreas que não estejam totalmente limpas, notifique o centro de serviços.