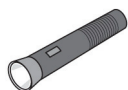


<b>Причина</b>	Сокращение опасности возникновения пожара в вытяжных трубах гриля	
<b>Требуемое время</b>	5 минут для подготовки	20 минут на выполнение
<b>Время дня</b>	Во время периодов со сниженным объемом оборота	Для ресторанов с круглосуточным обслуживанием: во время периодов со сниженным объемом оборота
<b>Изображения с оповещающими знаками</b>		

## Инструменты и материалы



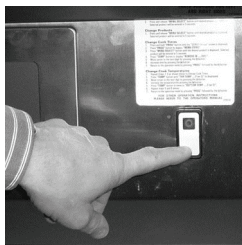
Электрический фонарь



Защитные очки

## Порядок работы

- 1 Проведите очистку вытяжных труб гриля.**  
Свяжитесь со своим уполномоченным центром по техническому обслуживанию для того, чтобы провести очистку вытяжных труб гриля.
- 2 Выключите переключатели питания и подачу газа.**  
Выключите все переключатели питания на гриле. Отключите подачу природного газа и отсоедините от гриля шланг подачи газа.
- 3 Ослабьте и опустите вниз замки гриля.**  
Ослабьте и опустите вниз замки гриля (чтобы не мешали движению колес).



- 4 Оттяните гриль от противопожарной перегородки.**  
Оттяните гриль от противопожарной перегородки, при этом верхние плиты должны быть в нижнем положении.



Оповещение об оборудовании  
Следите за тем, чтобы гриль не наехал на шнур питания.

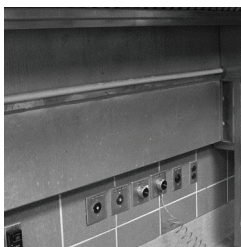
- 5 Осмотрите заднюю часть гриля.**  
Задняя часть гриля должна быть чистой и без жира.



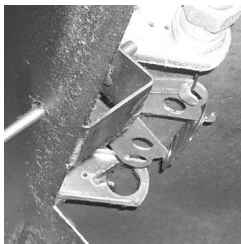
Продолжение ►

## Осмотр очистки вытяжных труб гриля

- 6 Осмотрите противопожарную перегородку.**  
Убедитесь в том, что противопожарная перегородка чистая и без жира.

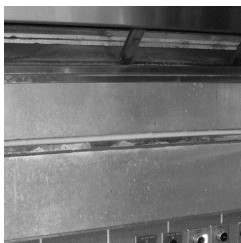


- 7 Осмотрите плавкую перемычку противопожарной защиты.**  
Плавкая перемычка противопожарной защиты должна присутствовать и должна быть чистой.



continued ►

- 8 Осмотрите внутреннюю часть вытяжного колпака.**  
Наденьте защитные очки. Осмотрите внутреннюю часть вытяжного колпака с помощью электрического фонаря. Убедитесь в том, что оборудование чистое и на нем нет жира.



- 9 Осмотр вытяжной трубы гриля.**  
Посмотрите вверх, в вытяжную трубу. Убедитесь в том, что оборудование чистое и на нем нет жира.



- 10 Отправляйтесь к вытяжному вентилятору на крыше.**  
Снимите защитные очки. Отправляйтесь на крышу ресторана, взяв с собой электрический фонарь. Найдите вытяжной вентилятор.

- 11 Отключите переключатель вентилятора.**  
Установите переключатель отключения вентилятора в положение "ВЫКЛ".

- 12 Осмотрите вытяжной вентилятор и окружающие его участки.**  
Проверьте вытяжной вентилятор и участки вокруг него. Они должны быть чистыми и без жира.

- 13 Осмотрите верхнюю часть вытяжных труб гриля.**  
Поднимите вентилятор. С помощью электрического фонаря осмотрите верхнюю часть вытяжных труб гриля. Убедитесь в том, что они чистые и без жира.

- 14 Опустите вентилятор и включите переключатель питания.**  
Установите вентилятор в нижнее положение. Установите переключатель отключения вентилятора в положение "ВКЛ".

- 15 Если какие-либо участки требуют дополнительной очистки - сообщите об этом.**  
В вытяжных трубах не должно быть жира и посторонних предметов. Если Вы заметили какие-либо участки, которые не были тщательно очищены - сообщите об этом в центр техобслуживания.