







Por qué	Para reducir la posibilidad de un incendio en las chimeneas de las parrillas			
Tiempo requerido	5 minutos de preparación.	20 minutos para terminar.		
Hora del día	Durante los períodos de bajo volumen.	Restaurantes abiertos las 24 horas: en los períodos de bajo volumen.		
Iconos de peligros	 Sustancias químicas	 Electricidad	 Superficies calientes	 Manejo manual
	 Piezas móviles	 Objetos y superficies filosos		

Herramientas y suministros



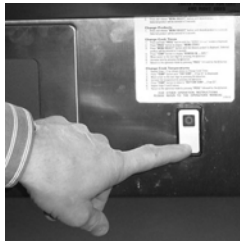
Linterna



Gafas de seguridad

Procedimiento

- Haga que limpien las chimeneas de la parrilla. Comuníquese con un centro de servicio autorizado por la fábrica para que limpien las chimeneas de la parrilla.
- Apague los interruptores de energía y el suministro de gas. Apague todos los interruptores de energía de la parrilla. Cierre el suministro de gas natural y desconecte la manguera de gas de la parrilla.
- Afloje y baje los mecanismos de sujeción de la parrilla. Afloje y baje los mecanismos de sujeción de la parrilla, asegurando que queden fuera de la trayectoria de movimiento de las ruedas.



- 4 Separe la parrilla del muro contra fuego. Con las placas superiores en la posición inferior, separe la parrilla del muro contra fuego.



Alerta de equipo

Evite que la parrilla pase sobre el cordón eléctrico.

- 5 Inspeccione la parte trasera de la parrilla. La parte trasera de la parrilla debe estar limpia y libre de grasa.



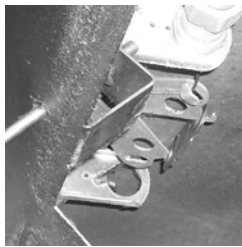
- 6 Inspeccione el muro contra fuego. El muro contra fuego debe estar limpio y libre de grasa.



continúa ▶

Inspección de las chimeneas de parrilla limpiadas (continuación)

- 7 Inspeccione el fusible de protección contra incendios. El fusible de protección contra incendios debe estar limpio y en su lugar.



- 8 Inspeccione el interior de la campana. Póngase gafas de seguridad. Use una linterna para inspeccionar el interior de la campana. Compruebe que esté limpia y libre de grasa.



- 9 Inspeccione la chimenea de la parrilla. Mire hacia arriba por la chimenea. Compruebe que esté limpia y libre de grasa.



- 10 Vaya al ventilador de extracción en el techo. Quítese las gafas de seguridad. Vaya al techo del restaurante, con la linterna. Localice el ventilador de extracción.

- 11 Apague el interruptor de desconexión del ventilador. Apague el interruptor de desconexión del ventilador.

- 12 Inspeccione el ventilador de extracción y el área alrededor. Revise el ventilador de extracción y el área alrededor del ventilador. Deben estar limpios y libres de grasa.

- 13 Inspeccione la sección superior de las chimeneas de las parrillas. Inclíne el ventilador hacia arriba. Con la linterna, observe por la sección superior de las chimeneas de las parrillas. Compruebe que estén limpias y libres de grasa.

- 14 Baje el ventilador y encienda el interruptor de energía. Baje el ventilador a su posición correcta. Encienda el interruptor de desconexión del ventilador.

- 15 Informe de las áreas que requieren limpieza adicional. Las chimeneas deben estar libres de grasa y objetos sueltos. Si observó áreas que no estaban bien limpias, infórmelo al centro de servicio.