









Pourquoi	Pour réduire les possibilités d'incendie du gril	
Temps nécessaire	10 minutes de préparation	20 minutes de travail
Moment de la journée	Pendant les périodes bas volume	Pour les restaurants 24h/24 : pendant les périodes bas volume
 Icônes de danger	 Produits chimiques  Électricité  Vapeur/liquides chauds  Surfaces chaudes  Manutention manuelle  Pièces en mouvement  Surfaces/objets tranchants  Sols glissants	

Outils et fournitures



Balai hi-lo



Serpillère



Seau avec solution Super concentré polyvalent SolidSense (APSC)



Seau, serviettes propres et aseptisées



Seau, serviettes sales



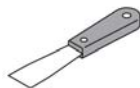
Seau avec solution SolidSense FloorCare A ou B



Seau pour serpillère



Seau à essoreuse



Spatule de vitrier



Sac poubelle



Serviettes et chiffons gril propres et trempés dans de l'aseptisant



Serviettes en papier propres et sèches



Tampon de nettoyage de gril KAY



Support de tampon de nettoyage de gril KAY

Procédure

- 1 Éteindre le gril et le disjoncteur.
Éteindre tous les commutateurs de puissance du gril. Éteindre le disjoncteur du gril.



Grils à gaz uniquement :

Fermer la vanne de gaz.
Déconnecter le tuyau de gaz du gril.

★ Conseil

Nettoyer les grils un par un pour pouvoir continuer à cuire sur un gril pendant que le nettoyage l'autre. Laisser le premier gril revenir aux bonnes températures de cuisson avant de commencer le nettoyage du deuxième gril.

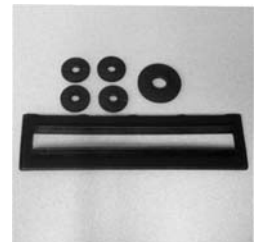
- 2 Déconnecter les cordons électriques.

⚠ Alerte d'équipement

Lorsqu'on débranche l'électricité, ne pas débrancher en tirant sur le cordon électrique ; saisir le corps de la prise et l'utiliser pour tirer.



- 3 Inspecter les joints d'étanchéité et les œillets de la plaque supérieure.
Inspecter tous les œillets et les joints d'étanchéité sur la plaque supérieure pour s'assurer qu'ils sont en bon état et prévenir l'accumulation de la graisse.




Suite ▶

Nettoyage de l'arrière du grill et de la zone derrière le grill (suite)

- 4 Retirer et nettoyer les filtres du grill.

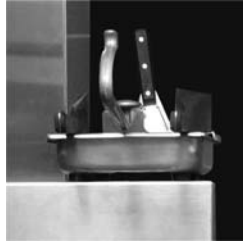
Retirer les filtres de grill de la hotte d'évacuation. Les emmener à l'évier en trois parties et les laisser tremper dans une solution chaude de SolidSense APSC.




 Produits chimiques
SolidSense APSC

- 5 Retirer l'organisateur d'outils du grill.

Retirer l'organisateur d'outils du grill de la zone de la hotte du grill.



 Surfaces chaudes
Les supports de spatule et de racleur risquent d'être chauds.

- 6 Vider le conteneur de graisse de la hotte.

Retirer le conteneur de graisse situé sous les filtres du grill. Vider le conteneur de graisse dans le tiroir de récupérations de la graisse.



- 7 Nettoyer les tiroirs de récupération de la graisse.

Retirer les tiroirs de récupération de la graisse du grill. Vider toute la graisse se trouvant dans les tiroirs dans le chariot-poubelle d'huile végétale. Emmener les tiroirs de récupération de la graisse à l'évier en trois parties et les faire tremper dans une solution chaude de SolidSense APSC.




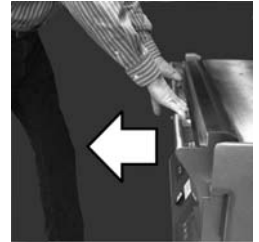
- 8 Retirer les verrous de grill.

- 9 Baisser les plaques supérieures.
Baisser les plaques supérieures suffisamment pour les dégager de l'assemblage de la hotte.




- 10 Éloigner le grill du mur anti-incendie.

 **Alerte d'équipement**
Éviter de faire passer le grill par dessus le cordon électrique.



- 11 Couvrir les prises électriques au sol.


Couvrir toute prise électrique située au sol dans la zone du grill avec un sac poubelle. Ceci empêche l'entrée d'eau ou de débris dans la prise pendant le nettoyage.

 Électricité
L'entrée d'eau ou de débris dans une prise pourrait produire un court-circuit ou un choc électrique.

- 12 Nettoyer l'arrière de la plaque supérieure.
Utiliser une serviette propre et aseptisée et une solution chaude de SolidSense APCS, pour essuyer l'arrière de la plaque supérieure jusqu'à ce qu'il soit propre. Essuyer la zone avec une serviette.



Suite ►

 **Alerte d'équipement**
Ne pas endommager le joint d'étanchéité de la plaque arrière/du bras.

Nettoyage de l'arrière du grill et de la zone derrière le grill (suite)

- 13 Racler la zone derrière le grill et l'arrière du grill.

En utilisant une spatule de vitrier, racler toute la graisse molle et tout le carbone durci de la zone derrière le grill et à l'arrière du grill. Nettoyer les zones suivantes dans l'ordre indiqué : pièces accessibles de la hotte d'évacuation, arrière de la hotte, le partiteur de graisse, la zone en retrait du filtre de graisse, le dalot de graisse, le récipient de graisse, le mur anti-incendie et les murs latéraux, et l'arrière du grill.



Alerte d'équipement

Ne pas endommager le maillon fusible de protection contre l'incendie situé dans la partie centrale inférieure de la hotte. S'il est endommagé, le système d'extinction d'incendie automatique sera activé.

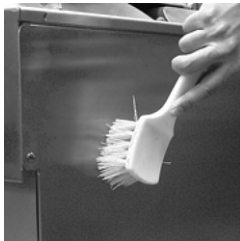
- 14 Nettoyer tout résidu.

En utilisant une serviette propre et trempée dans de l'aseptisant, essuyer tout résidu restant de la zone derrière le grill et de l'arrière du grill. Retirer tout résidu tombé au sol.



- 15 Nettoyer la zone derrière le grill et l'arrière du grill.

Utiliser une brosse à récurer, une brosse haut/bas et une solution chaude de SolidSense APSC pour nettoyer les zones énumérées à l'étape 14 ainsi que le sol autour du grill.



- 16 Essuyer et sécher toutes les zones.

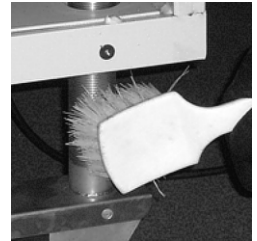
Essuyer la zone derrière le grill avec des serviettes propres et trempées dans de l'aseptisant. Sécher ensuite avec des serviettes en papier propres.



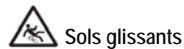
- 17 Demander au directeur d'inspecter.
Demander à un manager d'inspecter les zones nettoyées et d'approuver le nettoyage. Le cas échéant, effectuer tout nettoyage supplémentaire.



- 18 Laver les pieds et les roues du grill.
Utiliser une brosse à récurer et une solution chaude de SolidSense APSC pour laver les pieds et les roues du grill. Sécher avec des serviettes en papier propres.



- 19 Passer la serpillière sur le sol autour du grill.
Utiliser une serpillière et une solution chaude de **SolidSense FloorCare** pour nettoyer le sol autour du grill.



- 20 Laisser sécher les surfaces.
Laisser sécher à l'air toutes les surfaces du grill, des murs et du sol.



Suite ►

- 21 Mettre au rebut les sacs poubelle.
Retirer et mettre au rebut tout sac poubelle placé par dessus les prises électriques situées au sol.

Alerte d'équipement

Inspecter les prises pour s'assurer qu'elles sont sèches et sans débris.

Nettoyage de l'arrière du gril et de la zone derrière le gril (suite)

- 22 Réinstaller les filtres du gril.
Réinstaller les filtres propres du gril dans la hotte d'évacuation. S'assurer que les filtres sont complètement secs avant de les réinstaller.



- 23 Rebrancher l'alimentation en courant et mettre le disjoncteur sous tension.



- 24 Repousser le gril en place.
Tenir les plaques supérieures en position abaissée et pousser le gril à sa place contre le mur anti-incendie.



⚠ Alerte d'équipement

Écarter le cordon électrique du gril de manière à ne pas faire passer le gril par dessus le cordon lors du déplacement du gril.

- 25 Installer les verrous du gril.
Installer les verrous du gril selon les indications du restaurant.



- 26 Réinstaller les pièces restantes du gril.

