

<b>Warum?</b>	Reduzierung der Wahrscheinlichkeit eines Grillbrandes	
<b>Zeitaufwand</b>	10 Minuten Vorbereitung	20 Minuten für Ausführung
<b>Tageszeit</b>	Zu Zeiten geringer Auslastung	In 24-Stunden-Restaurants: Zu Zeiten geringer Auslastung

<b>Gefahrensymbole</b>	 <b>Chemikalien</b>	 <b>Elektrizität</b>	 <b>Heiße Flüssigkeiten/Dampf</b>	 <b>Heiße Flächen</b>
	 <b>Schwere Teile</b>	 <b>Angetriebene Teile</b>	 <b>Scharfe Teile/Kanten</b>	 <b>Schlüpfriger Fußboden</b>

### Werkzeug und Verbrauchsmaterial



Schrubber, zwei Borstenlängen



Mopp



Eimer mit Reinigungslösung aus „SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)“



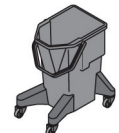
Eimer, saubere und desinfizierte Tücher



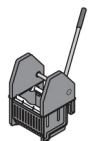
Eimer für schmutzige Tücher



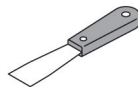
Eimer mit Lösung aus SolidSense FloorCare A oder B



Moppeimer



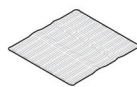
Moppwringer



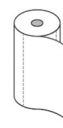
Spachtel



Müllbeutel



Saubere, mit Desinfektionsmittel getränkte Tücher und Grillreinigungstücher



Saubere, trockene Papiertücher



KAY Grillreinigungspolster



KAY Reinigungspolsterhalter

### Vorgehen

- 1 Grill und Leistungsschutzschalter abschalten.**  
Alle Leistungsschalter des Grills abschalten. Leistungsschutzschalter für Grill abschalten.



#### Nur bei Gasgrills:

Gasventil zusperren. Gas Schlauch vom Grill trennen.

#### ★ Tipp

Immer nur einen Grill auf einmal reinigen, damit auf dem anderen Grill während dessen Speisen zubereitet werden können. Mit dem Reinigen des zweiten Grills erst beginnen, wenn der erste Grill wieder die Gartemperatur erreicht hat.

- 2 Alle Netzkabel vom Netz trennen.**

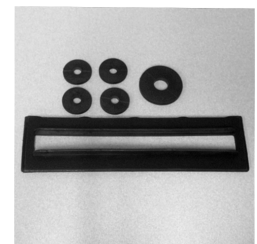
#### Geräteschutz

Zum Abziehen eines Netzsteckers nicht am Kabel ziehen! Steckergehäuse anfassen und aus der Steckdose ziehen.



- 3 Tüllen und Dichtungen der oberen Grillplatten kontrollieren.**

Alle Tüllen und Dichtungen an der oberen Grillplatte auf einwandfreien Zustand prüfen. Sie dienen u.a. zur Vermeidung von Fettansammlungen.




Fortsetzung ►

# Reinigen des Bereiches hinter dem Grill und der Grillrückseite (Fortsetzung)

## 4 Grillfilter ausbauen und reinigen.

Die Grillfilter aus der Dunstabzugshaube nehmen. Zum dreigeteilten Spülbecken bringen und in einer heißen Lösung von SolidSense APSC einweichen lassen.



 **Chemikalien**  
SolidSense APSC

## 5 Grillutensilienablage abnehmen.

Die Ablageschale für Grillutensilien aus dem Abzugshaubenbereich entfernen.



 **Heiße Flächen**

Die Pfannenwender- und Schaberhalter sind eventuell heiß!

## 6 Fettauffanggefäß der Abzugshaube ausleeren.

Das unterhalb der Grillfilter befindliche Fettauffanggefäß abnehmen. Angesammeltes Fett in den Fettsammelbehälter leeren.



## 7 Fettsammelbehälter ausleeren.

Die Fettsammelbehälter vom Grill abnehmen. Alles Fett aus den Fettsammelbehältern in den ÖlentSORGUNGswagen leeren. Die Fettsammelbehälter zum dreigeteilten Spülbecken bringen und in einer heißen Lösung aus SolidSense APSC einweichen lassen.



## 8 Rollenbremsen lösen.

## 9 Obere Grillplatten absenken.

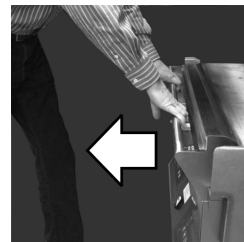
Die oberen Grillplatten so weit absenken, dass sie sich unterhalb der Abzugshaube befinden.



## 10 Grill von der Brandschutzmauer wegziehen.

 **Geräteschutz**

Nicht über das Netzkabel hinwegfahren!



## 11 Elektrische Anschlussdosen im Boden bedecken.

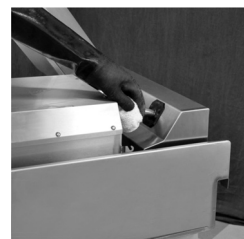
Im Grillbereich in den Boden eingelassene elektrische Anschlussdosen mit einem Müllbeutel abdecken. Dadurch wird beim Reinigen das Eindringen von Wasser oder Schmutz in die Anschlussdose verhindert.

 **Elektrizität**

In eine Anschlussdose eingedrungenes Wasser oder Schmutz kann einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen.

## 12 Rückseite der oberen Grillplatte reinigen.

Mit einem sauberen, desinfizierten Tuch und einer heißen Lösung aus SolidSense APSC die Rückseite der oberen Grillplatte sauber wischen. Den Bereich mit einem Trockentuch abtrocknen.



Fortsetzung ►

 **Geräteschutz**

Nicht die Scharnierarmdichtung an der Grillplattenrückseite beschädigen!

# Reinigen des Bereiches hinter dem Grill und der Grillrückseite (Fortsetzung)

## 13 Bereich hinter Grill und Grillrückseite abschaben.

Mit einem Spachtel alles weiche Fett und alle harten verkohlten Rückstände im Bereich hinter dem Grill und an der Grillrückseite abschaben. Die folgenden Bereiche in der angegebenen Reihenfolge reinigen:  
Zugängliche Bereiche des Dunstabzugs, Rückseite der Abzugshaube, Fettablenker, Grillfiltereinsatzbereich, Fettauffangtrog, Fettbehälter, Brandschutzwand und Seitenwände sowie Grillrückseite.



### Geräteschutz

Nicht die Brandschutz-Schmelzsicherung in der unteren Mitte des Abzugsschachtes beschädigen. Wird sie beschädigt, wird das automatische Feuerlöschsystem aktiviert.

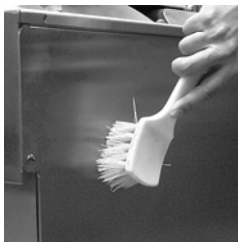
## 14 Rückstände beseitigen.

Mit einem sauberen, mit Desinfektionsmittel getränktem Tuch alle noch übrigen Rückstände vom Bereich hinter dem Grill und von der Grillrückseite abwischen. Alle Rückstände, die auf den Boden getropft sind, ebenfalls aufnehmen.



## 15 Bereich hinter Grill und Grillrückseite reinigen.

Mit einer Nylon-Topfbürste, einem Schrubber mit zwei Borstenlängen und einer heißen SolidSense-APSC-Lösung die in Schritt 14 genannten Bereiche und den Boden um den Grill herum reinigen.



## 16 Alle Bereiche nachwischen und trocknen.

Den Bereich hinter dem Grill mit sauberen, mit Desinfektionsmittel getränkten Tüchern abwischen. Mit sauberen Papiertüchern trocken wischen.



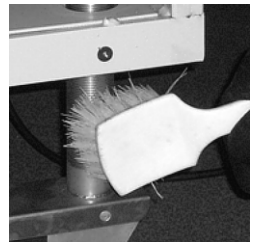
## 17 Manager um Kontrolle bitten.

Einen Manager bitten, die gereinigten Bereiche zu prüfen und die Reinigung abzunehmen. Gegebenenfalls erforderliche Nachreinigung durchführen.



## 18 Beine und Rollen des Grills reinigen.

Mit einer Nylon-Topfbürste und einer heißen Lösung aus SolidSense APSC die Beine und Rollen des Grills abschrubben. Mit sauberen Papiertüchern trocken wischen.



## 19 Boden im Grillbereich moppen.

Mit einem Mopp und einer heißen Lösung aus SolidSense FloorCare den Boden im Bereich des Grills reinigen.



Schlüpfriger Fußboden



## 20 Flächen trocknen lassen.

Alle Grill-, Wand- und Bodenflächen an der Luft trocknen lassen.



Fortsetzung ►

## Reinigen des Bereiches hinter dem Grill und der Grillrückseite (Fortsetzung)

### 21 Müllbeutel entsorgen.

Die ggf. auf die elektrischen Anschlussdosen im Boden gelegten Müllbeutel entfernen und entsorgen.

#### Geräteschutz

Die Anschlussdosen prüfen. Sie müssen trocken und frei von Schmutzpartikeln sein.

### 22 Grillfilter wieder einsetzen.

Die gereinigten Grillfilter wieder in die Abzugshaube einsetzen. Vor dem Wiedereinbau müssen die Filter vollständig trocken sein!



### 23 Netzanschlüsse wieder herstellen und Leistungsschutzschalter einschalten.



### 24 Den Grill wieder an seine Stelle schieben.

Die oberen Grillplatten in gesenkter Stellung festhalten und den Grill an die Brandschutzmauer herschieben.



#### Geräteschutz

Das Netzanschlusskabel des Grills aus dem Weg schieben, damit der Grill beim Zurückschieben nicht darüber rollt.

### 25 Rollenbremsen feststellen.

Die Bremsen an den Grillrollen je nach Restaurant-internen Vorkehrungen feststellen.



### 26 Übrige Teile des Grills wieder einbauen.

