

Причина	Сокращение опасности возникновения пожара в гриле	
Требуемое время	10 минут для подготовки	20 минут на выполнение
Время дня	Во время периодов со сниженным объемом оборота	Для ресторанов с круглосуточным обслуживанием: во время периодов со сниженным объемом оборота
Изображения с оповещающими знаками		

Инструменты и материалы



Универсальная щетка для пола



Швабра



Ведро с раствором моющего супер-энтрата "SolidSens (APSC).



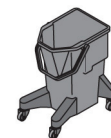
Ведро, чистые и продезинфицированные полотенца



Ведро для грязных полотенец



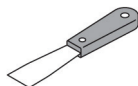
Ведро с раствором lidSense FloorCare или "B"



Ведро для швабры



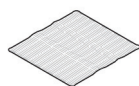
Отжимная машина для швабры



Шпатель



Прослойка для мусорного ведра



Чистые тряпки и отенца, пропитанные дезинфицирующим раствором



Чистые, сухие бумажные полотенца



Очистительная губка для гриля "KAY"



Держатель очистительной губки для гриля "KAY"

Порядок работы

- 1 Выключите гриль и рубильник.**
Выключите все переключатели питания на гриле.
Выключите рубильник подачи питания к грилю.

Только для газовых грилей:

- Закройте клапан подачи газа.
- Отсоедините от гриля шланг подачи газа.




★ Совет

Очищайте грили по одному, чтобы Вы смогли продолжать эксплуатацию одного гриля во время очистки другого гриля. Перед тем, как начинать очистку второго гриля подождите, пока первый гриль не войдет в режим необходимой для поджаривания температуры.

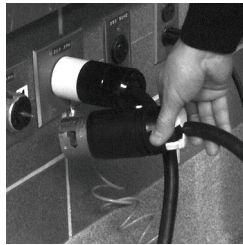
Продолжение ►

Очистка участка за грилем и задней части гриля (продолжение)

2 Отключите шнуры подачи питания.

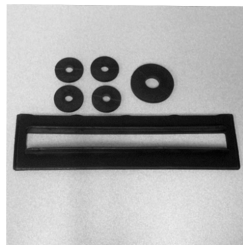
 Оповещение об оборудовании

Запрещается тянуть за шнур для того, чтобы отключить питание. Обхватите рукой корпус штепселя и вытащите его из розетки.



3 Осмотрите прокладки и уплотнения верхней плиты.


Осмотрите все прокладки и уплотнения на верхней плите. Убедитесь в том, что они находятся в исправном состоянии и помогают предотвращать накопление жира.



4 Снимите и очистите фильтры гриля.

Снимите с вытяжного колпака фильтры гриля. Положите их в трехсекционную мойку и дайте им возможность пропитаться в горячем растворе "SolidSense" APSC.




 Химические вещества "SolidSense" APSC

5 Снимите держатель инструментов гриля.

Снимите с вытяжного колпака гриля держатель инструментов.



 Горячие поверхности
Держатели шпателей и соскребающих приборов могут быть горячими.

6 Опорожните жируловитель вытяжного колпака.

Снимите жируловитель, расположенный под фильтрами жира. Вылейте жир, присутствующий в жируловителе, в жируловитель гриля.



7 Очистите жируловители.

Снимите с гриля жируловители. Вылейте весь жир, присутствующий в жируловителях, в тележку для вывоза жира. Положите жируловители в трехсекционную мойку и дайте им возможность пропитаться в горячем растворе "SolidSense" APSC.




8 Снимите замки гриля.

9 Опустите верхние плиты.

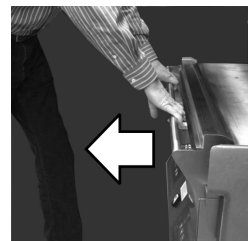
Опустите верхние плиты так, чтобы можно было очистить узел вытяжного колпака.



10 Оттяните гриль от противопожарной перегородки.

 Оповещение об оборудовании

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



Продолжение ►

Очистка участка за грилем и задней части гриля (продолжение)

11 Закройте электрические розетки, расположенные на полу.

Накройте мешком для мусорного бачка все расположенные на полу электрические розетки, находящиеся рядом с грилем. Такие действия позволят избежать попадания в розетки воды или мусора во время очистки.

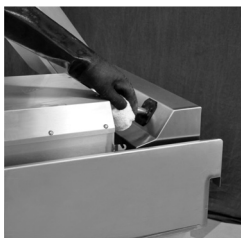


Электроснабжение

Попадание воды или мусора в розетку может привести к возникновению короткого замыкания или к поражению электрическим током.

12 Проведите очистку задней части верхней плиты.

С помощью чистого, продезинфицированного полотенца и горячего раствора "SolidSense" APCS протрите заднюю часть верхней плиты, чтобы она стала чистой. Высушите этот участок с помощью полотенца.



Оповещение об оборудовании

Следите за тем, чтобы Вы не повредили заднюю часть верхней плиты и прокладку манипулятора.

13 Очистите участок за грилем и заднюю часть гриля.

С помощью шпателя соскребите весь мягкий жир и твердый нагар с участков за грилем и с задней части гриля. Проводите очистку этих участков в следующей последовательности: доступные части вытяжной трубы, задняя часть вытяжного колпака, уловитель жира, паз для фильтра гриля, лоток для захвата жира, контейнер для жира, противопожарная перегородка, боковые стенки и задняя часть гриля.

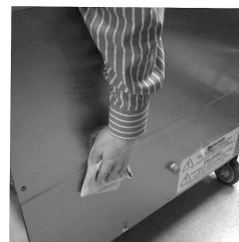


Оповещение об оборудовании

Следите за тем, чтобы Вы не повредили плавкую перемычку противопожарной защиты, короткая расположена в нижней центральной части вытяжной трубы. Если она будет повреждена - запустится автоматическая система тушения пожара.

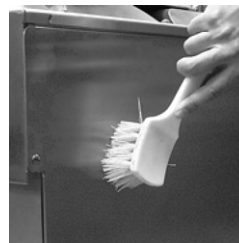
14 Очистите все накопления.

С помощью чистого полотенца, пропитанного в дезинфицирующем растворе, вытрите все накопления на участке за грилем и на задней части гриля. Соберите любой мусор, который упал на пол.



15 Очистка участка за грилем и задней части гриля.

С помощью короткой нейлоновой щетки, универсальной щетки для пола и горячего раствора "SolidSense" APCS проведите очистку тех участков, которые указаны в пункте 14, а также пола вокруг гриля.



Продолжение ►

Очистка участка за грилем и задней части гриля (продолжение)

16 Протрите и высушите все участки.

С помощью чистых полотенец, пропитанных в дезинфекционном растворе, протрите участок за грилем. Вытрите насухо чистым, бумажным полотенцем.



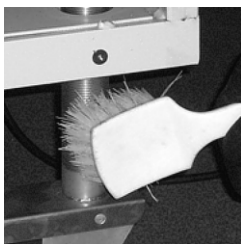
17 Попросите менеджера провести осмотр.

Попросите менеджера осмотреть очищенные участки и одобрить результат очистки. В случае необходимости проведите дополнительную очистку.



18 Промойте ножки и колеса гриля.

С помощью короткой нейлоновой щетки и горячего раствора "SolidSense" APSC проведите очистку ножек и колес гриля. Вытрите насухо чистым, бумажным полотенцем.



19 Промойте шваброй пол вокруг гриля.

С помощью швабры и горячего раствора "SolidSense FloorCare" промойте пол вокруг гриля.



Скользкий пол


20 Подождите, пока эти поверхности высохнут.

Подождите, пока все поверхности гриля, стены и пола станут сухими.



21 Выбросьте мешок для мусорного бачка.

Снимите и выбросьте все мешки для мусорных бачков, которые Вы положили поверх электрических розеток на полу.

 Оповещение об оборудовании

Осмотрите розетки, чтобы убедиться в том, что они сухие и в них нет мусора.

22 Установите на свое место фильтры гриля.

Установите на свое место очищенные фильтры гриля в вытяжном колпаке. Перед установкой фильтров на свое место убедитесь в том, что они полностью высохли.



23 Подключите назад подачу питания и включите рубильник.




24 Закатите гриль назад на свое место.

Удерживая верхние плиты в нижнем положении, закатите гриль назад, в исходное положение, к противопожарной перегородке.



Продолжение ▶

 Оповещение об оборудовании

Уберите с пути закатывания гриля шнур подачи питания, чтобы Вы не наехали на него при закатывании гриля на свое место.

Очистка участка за грилем и задней части гриля (продолжение)

- 25** Установите замки гриля.
Установите замки гриля
(как требуется в ресторане).



- 26** Установите на свои места оставшиеся компоненты гриля.

