

Por qué	Para reducir la posibilidad de un incendio en la parrilla	
Tiempo requerido	10 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		

Herramientas y suministros



Cepillo para pisos



Trapeador



Balde con solución limpiadora SolidSense All Purpose Super Concentrate (APSC)



Balde de toallas limpias desinfectadas



Balde para toallas sucias



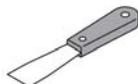
Balde con solución limpiadora SolidSense FloorCare A o B



Balde para trapeador



Exprimidor de trapeador



Espátula



Bolsa para basura



Toallas y paños para parrilla limpios, mojados con solución desinfectante



Toallas de papel limpias secas



Fibra limpiadora de parrillas KAY



Soporte para fibra limpiadora de parrillas KAY

Procedimiento

- 1 Apague la parrilla y el cortacircuitos.
Apague todos los interruptores de energía de la parrilla.
Apague el cortacircuitos de la parrilla.

Sólo parrillas de gas:

Cierre la válvula de gas.
Desconecte la manguera de gas de la parrilla.

★ Sugerencia

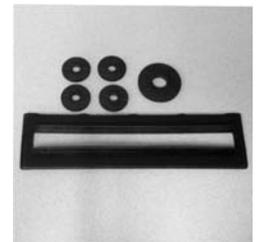
Limpié las parrillas una a la vez, para que pueda seguir cocinando en una mientras limpia la otra. Permita que la primera parrilla alcance la temperaturas de cocinado correctas antes de comenzar a limpiar la segunda parrilla.



- 2 Desconecte los cordones eléctricos.
⚠ Alerta de equipo
No desconecte el cordón eléctrico tirando del cordón. Sujete el cuerpo de la clavija para retirarla de la toma.



- 3 Inspeccione los ojales y las juntas de la placa superior.
Inspeccione todos los ojales y las puntas de la placa superior para asegurar que estén en buen estado y que ayuden a evitar la acumulación de grasa.



continúa ►

Limpeza del área detrás de la parrilla y la parte trasera de la parrilla (continuación)

- 4 Quite y limpie los filtros de la parrilla. Quite los filtros de la campana de extracción. Llévelos al fregadero de tres compartimientos y remójelos en una solución caliente de limpiador SolidSense APSC.



Sustancias químicas

Limpiador SolidSense APSC

- 5 Quite el organizador de herramientas de la parrilla. Quite el organizador de herramientas del área de la campana de la parrilla.



Superficies calientes

Los soportes de la espátula y del raspador pueden estar calientes.

- 6 Vacíe el recipiente de grasa de la campana. Quite el recipiente de grasa localizado debajo de los filtros de la parrilla. Vacíe la grasa en el recipiente a la bandeja para grasa.



- 7 Limpie las bandejas para grasa. Quite las bandejas para grasa de la parrilla. Vacíe toda la grasa en las bandejas al carro de extracción de grasa. Lleve las bandejas para grasa al fregadero de tres compartimiento y remójelas en una solución caliente de limpiador SolidSense APSC.



- 8 Quite los mecanismos de sujeción de la parrilla.

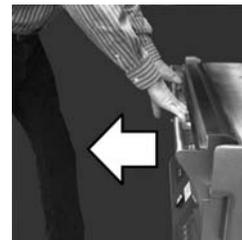
- 9 Baje las placas superiores. Baje las placas superiores lo suficiente para que quede libre el conjunto de la campana.



- 10 Separe la parrilla del muro contra fuego.

Alerta de equipo

Evite que la parrilla pase sobre el cordón eléctrico.



- 11 Cubra las tomas eléctricas en el piso.

Use una bolsa para basura para cubrir las tomas eléctricas en el piso del área de la parrilla. Esto evitará la entrada de agua o suciedad en las tomas durante la limpieza.



Electricidad

La presencia de agua o suciedad en las tomas podría provocar un cortocircuito o descargas eléctricas.

- 12 Limpie la parte trasera de la placa superior. Use una toalla limpia desinfectada y solución caliente de limpiador SolidSense APSC, limpie la parte trasera de la placa superior. Seque el área con una toalla.



continúa ►

Alerta de equipo

No dañe la junta de la palanca de la placa trasera.

Limpeza del área detrás de la parrilla y la parte trasera de la parrilla (continuación)

- 13 Raspe el área detrás de la parrilla y la parte trasera de la parrilla

Use una espátula para raspar la grasa suave y el carbón duro del área detrás de la parrilla y de la parte trasera de la parrilla. Limpie las siguientes áreas en este orden: piezas accesibles de la chimenea, parte trasera de la campana, desviador de grasa, área hundida del filtro de la parrilla, canal de captura de grasa, recipiente de grasa, pared contra fuego y paredes laterales, y parte trasera de la parrilla.



Alerta de equipo

No dañe el fusible de protección contra incendios en la zona central inferior de la chimenea. Si se daña, se activará el sistema extintor automático.

- 14 Limpie los residuos.

Use una toalla limpia mojada con desinfectante para limpiar los residuos restantes del área detrás de la parrilla y la parte trasera de la parrilla. Limpie todos los residuos que hayan caído al piso.



- 15 Limpie el área detrás de la parrilla y la parte trasera de la parrilla.

Use un cepillo de nailon para ollas, un cepillo para pisos y una solución caliente de limpiador SolidSense APSC para limpiar las áreas indicadas en el paso 14 y el piso alrededor de la parrilla.



- 16 Limpie y seque todas las áreas. Limpie el área detrás de la parrilla con toallas limpias mojadas con solución desinfectante. Seque con toallas de papel limpias.



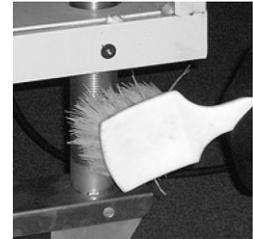
- 17 Pida al gerente que realice una inspección.

Pida a un gerente que inspeccione las áreas limpiadas y que apruebe la limpieza. Realice la limpieza adicional que se requiera.



- 18 Lave las patas y ruedas de la parrilla.

Use un cepillo de nailon para ollas y solución caliente de limpiador SolidSense APSC para tallar las patas y ruedas de la parrilla. Seque con toallas de papel limpias.



- 19 Trapee el piso alrededor de la parrilla.

Use un trapeador y solución caliente de limpiador **SolidSense FloorCare** para limpiar el piso alrededor de la parrilla.



Pisos resbalosos

- 20 Permita que sequen las superficies.

Permita que sequen al aire todas las superficies de la parrilla, las paredes y el piso.



- 21 Deseche las bolsas para basura.

Quite y deseche las bolsas para basura que colocó sobre las tomas eléctricas en el piso.

Alerta de equipo

Inspeccione las tomas para asegurar que estén secas y libres de suciedad.

- 22 Vuelva a instalar los filtros de la parrilla.

Vuelva a instalar los filtros de la parrilla que limpió en la campana de extracción. Compruebe que los filtros estén secos antes de instalarlos.



continúa ►

Limpeza del área detrás de la parrilla y la parte trasera de la parrilla (continuación)

- 23 Conecte el suministro eléctrico y encienda el cortacircuitos.



- 24 Mueva la parrilla a su posición. Mantenga las placas superiores en la posición inferior y ruede la parrilla a su posición junto al muro contra fuego.



Alerta de equipo

Mueva el cordón eléctrico de la parrilla para que no pase sobre él al mover la parrilla a su lugar.

- 25 Instale los mecanismos de sujeción de la parrilla. Instale los mecanismos de sujeción de la parrilla conforme a los requisitos del restaurante.



- 26 Vuelva a instalar las demás piezas de la parrilla.

