

Auto-Chlor
SYSTEM



1. La parrilla puede estar tibia o frío (no caliente). Raspe las partículas sólidas de la parrilla.
2. Utilice Precaución - Consulte las instrucciones de la etiqueta del producto.
3. Mientras que la superficie sigue siendo tibia a caliente (185 ° F) se aplique limpiador de horno directamente a la superficie. Deje reposar y penetrar en el suelo (2-4 minutos).
4. Raspe los suelos sueltos en la trampa de grasa utilizando un raspador plano con mango. Frote con nylon estropajo, limpie con un paño húmedo.
5. Enjuague la parrilla con vinagre y mezcla de agua (1/2 taza de vinagre por cada galón de agua).
6. Retire el exceso de mezcla de vinagre y agua con un paño limpio.
7. Enjuague con agua limpia. Seque con un paño limpio.
8. Sazonar la parrilla con una fina capa de aceite de cocina. Limpie el exceso de condimentos con un paño seco.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA REQUERIDOS MUESTRA A LA IZQUIERDA

Productos de Auto-Chlor Limpiador de Parrilla

PLANA PARRILLA
La frecuencia de limpieza: Diario
o cuando sea necesario

11a

11a

FLAT GRILL

Cleaning Frequency: Daily or As Needed



Auto-Chlor
SYSTEM

Auto-Chlor Products Grill Cleaner

1. Grill can be warm or cool (not hot). Scrape solid particles from grill.
2. Use Caution - Refer to product label instructions.
3. While surface is still warm to hot (185°F) apply oven cleaner directly to surface. Allow to set and penetrate soil (2-4 minutes).
4. Scrape loose soils into grease trap using a flat scraper with handle. Scrub with nylon scrub pad, wipe with damp cloth.
5. Rinse grill with vinegar and water mixture (1/2 cup vinegar per gallon of water).
6. Remove excess vinegar and water mixture with a clean cloth.
7. Rinse with clear water. Wipe dry with clean cloth.
8. Season grill with a thin coating of cooking oil. Wipe off excess seasoning with a dry cloth.

REQUIRED CLEANING TOOLS SHOWN AT LEFT