

1. Apague la parrilla, vacíar los comederos/sartenes para la grasa (si están presente).
2. Mientras que la parrilla esté aún caliente (325 ° F - 475 ° F / 163 ° C - 246 ° C). Propagado una capa fina (3-4 oz / 89 - 188ml) de limpieza de parrillas sobre toda la superficie de la parrilla. No frote MIENTRAS aplicando el limpiador de PARRILLA.
- Nota: Las superficies de la parrilla pueden estar muy calientes. Use guantes protectores cuando trabaje con materiales calientes.
3. Después de dejar el limpiador de parrilla en remojo durante 1-2 minutos, frote la superficie de la parrilla suavemente con un estropajo no abrasivo o un paño. Para las manchas difíciles se aplican limpiadores de parrilla adicional y ligeramente frote hasta que el suelo se ha llicado.
4. Limpie la parrilla con una escobilla de goma y después limpie la parrilla con un paño húmedo o enjuague con agua tibia para eliminar aún más los suelos emulsionados.
5. Aplicar una capa fina de manteca fresca o aceite a la parrilla.
6. Vacíar, lavar y reemplazar los comederos/sartenes para la grasa.

Productos de Auto-Chlor Limpiador de parrilla de temperatura alta

Auto-Chlor[®]
SYSTEM



PLANA PARRILLA

La frecuencia de limpieza: Diario
o cuando sea necesario

11b

11b

FLAT GRILL

Cleaning Frequency: Daily or As Needed



Auto-Chlor[®]
SYSTEM

Auto-Chlor Products Hi Temp Grill Cleaner

1. Turn grill off. Empty grease troughs/pans (if present).
2. While grill is still hot (325°F – 475°F / 163°C – 246°C) spread a thin coating (3-4 oz / 89 – 188ml) of grill cleaner over the entire grill surface. **DO NOT SCRUB WHILE APPLYING GRILL CLEANER.**

Note: Grill surfaces will be extremely hot. Wear protective gloves when working with hot materials.

3. After allowing grill cleaner to soak for 1-2 minutes, gently scrub the grill surface with a non-abrasive pad or cloth. For stubborn stains apply additional grill cleaner and lightly scrub until the soil has been liquefied.
4. Squeegee and wipe grill with damp cloth or warm water rinse to further remove emulsified soils.
5. Apply a thin coating of fresh shortening or oil to the grill.
6. Empty, wash and replace grease troughs/pans.

REQUIRED CLEANING TOOLS SHOWN AT LEFT