FOR INDUSTRIAL USE ONLY

CAUTION: MAY CAUSE EYE AND SKIN IRRITATION. Avoid contact with eyes, skin and clothing. Wear rubber gloves and wash thoroughly after handling. **FIRST AID: EYES AND SKIN:** In case of contact, immediately flush with plenty of water. If irritation persists, get medical attention.

High Temp Grill Cleaner - For use during Foodservice operating hours and high grill temperatures. No rinse required, all ingredients have US clearances for incidental food contact or are on the FDA's "Generally Recognized As Safe" (G.R.A.S.) list. Warm water rinsing can be done optionally to further remove grill soils after they are solvated by cleaner; however, it is not necessary.

Directions for use: 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 / 89-118ml) of grill cleaner over entire grill surface. **DO NOT SCRUB WHILE APPLYING THE GRILL CLEANER. NOTE: Grill surfaces will be extremely hot.** Wear protective gloves when working with hot materials. 3. After allowing the 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 all soil has been liquefied. 4. Squeegee and wipe grill with damp cloth or warm water rinse to further remove emulsified soils. 5. Apply a thick coating of fresh shortening or oil to the grill. 6. Empty, wash, rinse and replace grease trough/pans.

NOTE: Grill must be hot (325°F - 475°F / 163°C - 246°C) in order for the grill cleaner to work properly.

HAZARD RATING / CLASIFICACION EN CUANTO AL PELIGRO		
HMIS	NFPA	
1	1	Health/Salud
0	0	Flammability/Inflamabilidad
0	0	Reactivity/Reactividad

4 = Very High/Muy alto; 3 = High/Alto;
2 = Moderate/Moderado;
1 = Slight/Bajo; 0 = Insignificant/Insignificante

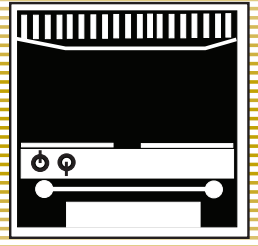
INGREDIENTS / INGREDIENTES

Glycerin / Glicerina (CAS# 56-81-5) • Water / Agua (CAS# 7732-18-5) • Sodium Carbonate / Carbonato de Sodio (CAS# 497-19-7) • Propylene Glycol / Propileno Glicol (CAS# 57-55-6)

Xpress™

Hi-Temp Grill Kleen

Encargado de limpieza de Parrilla de Temperaturas Alto



CAUTION: MAY CAUSE EYE AND SKIN IRRITATION
Read Side Panels Carefully
KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

946 mL / 1 US Qt.

PARA USO INDUSTRIAL E INSTITUCIONAL SÓLO

PRECAUCIÓN: PUEDE CAUSAR LA IRRITACIÓN DE PIEL Y OJO. Evite el contacto con ojos, piel y ropa. Lávese a fondo después del manejo. En caso del contacto con ojos, enrojezca con el agua corriente durante al menos 15 minutos, guardando párpados abiertos. En caso del contacto con la piel, enrojezca con mucha agua durante al menos 15 minutos. Si la irritación desarrolla, conseguir la asistencia médica.

Encargado de limpieza de Parrilla de Temp alto - Para uso durante Foodservice horas de operaciones y temperaturas de parrilla altas. Ningún aclarado requirió, todos los ingredientes hacen que autorizaciones estadounidenses para el alimento secundario se pongan en contacto o están en el FDA'S "Generalmente Reconocido como la Caja Fuerte" (G.R.A.S.) lista. El enjuague de echar agua caliente puede ser hecho opcionalmente para asar a la parrilla adelante mancha después de que ellos son solvated por el encargado de limpieza; sin embargo, no es necesario.

Modo de empleo: 1. Apagar la parrilla. Artesas/cazuelas de grasa vacías (si presente) 2. Mientras la parrilla está todavía caliente (325°F - 475°F / 163°C - 246°C) extienden una capa (3 - 4 onz. / 89-118ml) del encargado de limpieza de parrilla sobre la superficie de parrilla entera. **No FRIEGUE BIEN APLICANDO AL ENCARGADO DE LIMPIEZA DE PARRILLA. NOTE: las superficies de parrilla estarán muy calientes.** Lleve puestos guantes protectores trabajando con materiales calientes. 3. Después de permitir al encargado de limpieza de parrilla empapar durante 1-2 minutos, suavemente friegue la superficie de parrilla con una almohadilla no abrasiva o tela. Ya que las manchas obstinadas aplican al encargado de limpieza de parrilla adicional y ligeramente friegan bien hasta que todo el suelo haya sido licuado. 4. El enjugador y limpia la parrilla con la tela húmeda o el aclarado de echar agua caliente para quitar adelante emulsionado mancha. 5. Aplique una capa gruesa de mantequilla fresca o petróleo a la parrilla. 6. Vacío, lave, aclare y sustituya la artesa/cazuelas de grasa.

NOTE: la Parrilla debe estar caliente (325°F - 475°F / 163°C - 246°C) para el encargado de limpieza de parrilla para trabajar correctamente.

Sold by:

Auto-Chlor SYSTEM

Auto-Chlor System
746 Poplar Avenue
Memphis, TN 38105
Emergency number - 866-923-4946
www.auto-chlor.com

Design for the Environment U.S. EPA

Recognized for Safer Chemistry
www.epa.gov/dfe

PQB0678 (182/10)