

CHECKLISTE VORBEUGENDE WARTUNG / ZERTIFIZIERUNG (ME & MG GRILL)

Zert/Dn _____	Store NR _____	PM / Zert. _____	PM / Zert. _____
Straße _____	McD Nr _____	Start MM ____/TT ____/JJ ____	Abschluss MM ____/TT ____/JJ ____
Ort _____	Land _____	PLZ _____	Land _____
Model _____	S/N _____		

Die in der Checkliste aufgeführten Punkte sind für die vorbeugende Wartung / Zertifizierung erforderlich. Alle Punkte sollten jährlich geprüft und vorgegebene Bauteile ausgetauscht werden. Die vorbeugende Wartung enthält die unten angeführten Bauteile, jedoch nicht die weiteren eventuell zu tauschenden Bauteile. Werden Defekte während der Prüfung festgestellt, muss der Austausch durch den verantwortlichen Store Manager genehmigt werden.

- Folgende Punkte müssen während der Zertifizierung durchgeführt werden (Nutzen Sie nur Original Ersatzteile!).
- Weitere auszuführende Arbeiten sind in der Checkliste zu vermerken und müssen vom Store Manager gegengezeichnet werden.

HINWEIS: Der Grill darf nicht betrieben werden wenn die Sicherheit nicht gewährleistet ist

ACHTUNG: Vorsicht bei Arbeiten mit den Abdeckungen, diese könnten scharfkantig sein

Sicherheitsprüfung—ACHTUNG: Trennen Sie das Gerät von der bauseitigen Spannungsversorgung			
1)	Prüfen Sie das Anschlusskabel, Chassis, Verkleidungen und alle internen elektrischen Anschlüsse		
	→ Prüfen Sie ob die Eingangsspannung korrekt ist und mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> falsch
	→ Prüfen Sie das Anschlusskabel auf Beschädigung. Wenn erforderlich ersetzen	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> ersetzt
	→ Prüfen Sie alle Haupteingangsklemmen, ziehen Sie diese nach. Wenn erforderlich ersetzen	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> ersetzt
	→ Führen Sie ein Sichtprüfung aller internen Stecken und Verbindungen durch. Wenn erforderlich ersetzen	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> ersetzt
2)	Prüfen Sie das die Sicherheits- und Warnhinweise vorhanden sind. Wenn erforderlich ersetzen.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> ersetzt
3)	Stellen Sie sicher das die Sicherheitsschalter oben und unten ordnungsgemäß arbeiten	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> repariert
Mechanische Prüfung—ACHTUNG: Trennen Sie das Gerät von der bauseitigen Spannungsversorgung			
4)	Prüfen Sie den inneren und hinteren Bereich des Grills auf Verschmutzung.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> stark verschmutzt
	→ Reinigen und prüfen Sie den inneren und hinteren Bereich Fett muss entfernt werden.	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> gereinigt
	HINWEIS: Zusätzlich erforderliche Reinigungsarbeiten müssen genehmigt werden >>>> durch: _____	<input type="checkbox"/> genehmigt	<input type="checkbox"/> abgelehnt
5)	Allgemeine Prüfung Fett Eintritt		
	→ Prüfen Sie den Haubenadapter, reinigen Sie diesen wenn nötig,	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> gereinigt
	→ Prüfen Sie die ATX Schläuche auf Beschädigung, Sitz und Befestigung	<input type="checkbox"/> OK/korrigiert	<input type="checkbox"/> ersetzt
	→ Prüfen und reinigen Sie oberen und unteren Endschalter	<input type="checkbox"/> OK/korrigiert	<input type="checkbox"/> ersetzt
	→ Ersetzen Sie die Schaftdichtungen (für die Zertifizierung erforderlich)		<input type="checkbox"/> ersetzt
	→ Entfernen Sie die Schafte. Reinigen Sie diese und Fetten Sie die Aufnahme und Schafte mit Garland GrillGrease		<input type="checkbox"/> gefettet
6)	NUR für Gas Grills		
	→ Prüfen Sie den korrekten Gas Eingangsdruck	Druck _____ mbar	<input type="checkbox"/> Erdgas <input type="checkbox"/> Flüssiggas
	→ Prüfen Sie die Brennerdrücke	L _____ mbar M _____ mbar R _____ mbar	
	→ Prüfen Sie die Flammströme , stellen Sie Diese wenn nötig nach min 1,4µA	L _____ uA M _____ uA R _____ uA	
	→ Prüfen Sie die Zündkabel auf Überhitzung und Verschleiß	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> ersetzt
	→ Prüfen Sie die Lüfter auf ungewöhnliche Geräusche, Undichtigkeiten und schlechtes Brennverhalten	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> repariert
7)	Führen Sie eine Thermoelemente Kalibration an allen Kochzonen durch. (OHNE Teflon Folien)		
	→ Prüfen Sie das Pyrometer im Restaurant mit Hilfe der Eisbad Methode	<input type="checkbox"/> OK / Kalibriert	<input type="checkbox"/> nichtvorh. / defekt
	→ Kalibrieren Sie allen Zonen und passen Sie die Werte an wenn erforderlich	<input type="checkbox"/> OK / Nachgestellt	<input type="checkbox"/> nicht durchgeführt
8)	Führen Sie eine GAP Kalibration an allen Kochzonen durch.		
	→ Prüfen Sie mit dem Einstellwinkel den Abstand von 80 mils	<input type="checkbox"/> L – OK	<input type="checkbox"/> M – OK <input type="checkbox"/> R – OK
	→ Führen Sie ein e GAP Anpassung durch wenn notwendig	<input type="checkbox"/> L – OK	<input type="checkbox"/> M – OK <input type="checkbox"/> R – OK
Prüfung Computer und Bedienung			
9)	Software Revision.		
	→ Prüfen Sie die Softwareversion _____	(zu finden in Diagnose > Revision > UI Software Ver)	
BEEF UND GRILL CHICKEN INTEGRITY CHECK (BEEF COOKING)			
a)	Prüfen Sie alle Einstellungen entsprechend der Vorgaben McDonalds	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> Angepasst
b)	Prüfen Sie das die Schritte des Multi GAP für die Produkte 10:1; 6:1; 4:1; & Thicker Beef	<input type="checkbox"/> OK	<input type="checkbox"/> Angepasst
c)	Führen sie ein Beef Cooking laut Vorgabe McDonalds durch. Notieren Sie die Ergebnisse.		
	10:1 Abnahmezeit: L _____ Sek	M _____ Sek	R _____ Sek
	6:1 Abnahmezeit: L _____ Sek	M _____ Sek	R _____ Sek
	4:1 Abnahmezeit: L _____ Sek	M _____ Sek	R _____ Sek
	Thicker Beef Abnahmezeit: L _____ Sek	M _____ Sek	R _____ Sek
	Grill Chicken Abnahmezeit: L _____ Sek	M _____ Sek	R _____ Sek
Grill Zertifizierungsergebnisse:	Grill Zertifiziert? <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN	Wenn nein Begründung: _____	
	Arbeiten vom Restaurant genehmigt <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN	_____	
		Unterschrift / Datum	

Zusätzlich benötigte Teile:

E-Teil _____	E-Teil _____	Reparaturkosten € _____
E-Teil _____	E-Teil _____	Abgenommen durch (Unterschrift): _____
E-Teil _____	E-Teil _____	Abgenommen durch (Druckschrift): _____

Übermittelt durch:	
Techniker Name: _____ Zertifizierungs Nr. _____	Kosten (pro Besuch): _____ €
Service Unternehmen _____	_____ €
Sub Service _____	
Zeit gesamt für die Durchführung der Zertifizierung: Arbeitszeit _____ Std _____ Min Fahrzeit _____ Std _____ Min	