

Zertifizierungs-ID _____	USA _____	Kanada _____	International _____	Landesliste: _____
Adresse: _____	McCopCo# _____	_____		VW / Zert.: _____
Stadt: _____	Bundesland/ _____	_____		Startdatum: _____
Modellnr. _____	Provinz: _____	_____		VW / Zert.: _____
Nat-Store-Nr. _____	Seriennr. _____	_____		Abschlussdatum: _____
_____	PLZ: _____	_____		_____

Die folgenden Punkte werden als Checkliste für die Zertifizierung / vorbeugende Wartung (VW) für den Elektro- und Gas-Clamshell-Grill empfohlen. Diese Teile sollten jährlich überprüft/ersetzt werden. Die VW-Prüfung umfasst die unten aufgeführten Punkte, beinhaltet jedoch keine Ersatzteile für nicht ausdrücklich aufgeführte Elemente. Elemente, die sich bei der VM-Prüfung als defekt erweisen, werden dem zuständigen Filialleiter zur Bewertung und Entscheidung über Reparatur oder Ersatz vorgelegt.

- Die folgenden Punkte müssen jährlich überprüft / korrigiert / zur Reparatur vorgesehen werden (bei Reparaturen dürfen NUR ORIGINALTEILE verwendet werden)
- Alle Probleme und Arbeiten, die zu einem späteren Zeitpunkt erforderlich sind, müssen auf diesem Formular vermerkt und dem Filialleiter mitgeteilt werden.

NOTE: DIESE GERÄTE DÜRFEN UNTER KEINEN UMSTÄNDEN IN EINEM UNSICHEREN ZUSTAND BETRIEBEN WERDEN.

▲VORSICHT: VORSICHT BEI DER HANDHABUNG DER PLATTEN, DA DIE KANTEN SCHARF SEIN KÖNNEN

SICHERHEITSBEWERTUNG – VORSICHT: GERÄT VOM STROMNETZ TRENNEN, UM ELEKTRISCHE SCHLÄGE ZU VERMEIDEN.

Den Zustand des Netzkabels, der Steckdose und aller internen elektrischen Verbindungen prüfen:			
1	a. Sicherstellen, dass die Eingangsspannung korrekt ist und mit dem Typenschild übereinstimmt.	OK	Falsch
	b. Sicherstellen, dass die Kalibrierung der Stromversorgung in der Benutzeroberfläche mit der Eingangsspannung übereinstimmt. Wenn NICHT, korrigieren.	OK	Korrigiert
	c. Steckdose und Netzkabel auf Schäden und/oder Verschleiß prüfen. Bei Bedarf ersetzen.	OK	Ersetzt
	d. Die eingehenden Stromanschlüsse überprüfen und für festen Sitz sorgen. Bei Bedarf reparieren.	OK	Repariert
	e. Alle internen Verbindungen der Stecker/Buchsen visuell prüfen. Bei Bedarf reparieren.	OK	Repariert
2	Sicherstellen, dass die Aufkleber SICHERHEIT/VORSICHT angebracht und sichtbar sind. Bei Bedarf ersetzen.	OK	Ersetzt
3	Dichtung der Klappe prüfen und bei Bedarf ersetzen. (Nur bei Klappenhauben).	OK	Ersetzt

MECHANISCHE INSPEKTION – VORSICHT: DIE ISOLIERUNG DER GERÄTE SICHERSTELLEN, UM STROMSCHLÄGE ZU VERMEIDEN

4	Die Grillfläche, die Platten, das Innere und die Rückseite des Geräts auf allgemeine Sauberkeit und guten Zustand überprüfen.	Normal	Übermäßig schmutzig
	Hinweis: Wenn übermäßiges Fett und Ablagerungen vorhanden sind und die Reinigung übermäßig viel Zeit in Anspruch nimmt, muss der Kunde zusätzliche Reinigungszeit genehmigen oder ablehnen. Initialen des Kunden hier: _____ (mehr als 3 bis 4 Stunden für die Reinigung)	Autorisiert	Abgelehnt

Folgendes muss ausgefüllt werden, um diese Grill-Zertifizierung zu erhalten. Allgemeine Inspektion auf Fettverschmutzung.

5	a. Zustand des Rauchabzugs überprüfen und bei Bedarf reinigen, der Kunde ist dafür verantwortlich.	OK	Gereinigt
	b. Abzug auf überschüssiges Wasser vom Re-mister überprüfen.	N.v.	Überschüssiges Wasser
	c. Die obere Plattenleitung auf Beschädigungen, Abnutzung und festen Sitz überprüfen.	OK/Korrigiert	Ersetzt
	d. Die Vorderseite/Seiten und die Rückseite aller Platten reinigen und überprüfen – Fett/Ruß entfernen.	OK/Korrigiert	Ersetzt
	e. Die Grilloberfläche reinigen – Fett/Ruß entfernen.	OK	Gereinigt
	f. Oberen und unteren Endschalter überprüfen und reinigen.	OK/Korrigiert	Ersetzt
	g. Oberen und unteren Überlaufschalter überprüfen und reinigen.	OK/Korrigiert	Ersetzt
	h. Wellendichtungen ersetzen (ERFORDERLICH FÜR DIE JÄHRLICHE GRILL-ZERTIFIZIERUNG).	OK/Korrigiert	Ersetzt
	i. Saubere Aktuatoren – Funktion überprüfen. HINWEIS: Wenn Ewellix-Aktuatoren vorhanden sind, siehe Schritt 7	Gereinigt OK	Ersetzt
	j. Plattenwelle entfernen. Erneut reinigen und schmieren.	Gereinigt und geschmiert	
	k. Wellengehäuse prüfen. Erneut reinigen und schmieren.	Gereinigt und geschmiert	

Folgende Schritte NUR für GAS-Clamshells ausführen

a.	Den korrekten Eingangsgasdruck für den Gastyp überprüfen.	Druck		Nat	LPro				
		L.M.	i.O.	M.M. (falls zutreffend) i.O.	R.M.	i.O.			
b.	Den korrekten Druck des Brennerverteilers überprüfen und bei Bedarf anpassen.	L.H.		M.H. (falls zutreffend) i.O.	R.H.				
		i.O.	i.O.		i.O.				
6	c. Bestätigen, dass die Lüftergeschwindigkeit auf „Hoch“ geändert wurde, wenn 1,4 µA erreicht sind.	L.M&H	Ja	Nein	M.M&H (falls zutreffend) Ja	Nein	M.M&H	Ja	Nein
		L.M.	µA		M.M. (falls zutreffend) µA	R.M.		µA	
d.	Für alle Reihen und Zonen µA aufzeichnen.	L.H.		M.H. (falls zutreffend) µA	R.H.		µA		
		µA			µA				
e.	Zündkabel auf Anzeichen von Überhitzung und Verschleiß prüfen.			OK	Ersetzt				
f.	Auf abnormale Lüftergeräusche, Luftleckagen oder inkonsistenten Brennerbetrieb prüfen.			OK	Repariert				

Den Aktuator-Check für jede Reihe durchführen. Siehe Bulletin „Ewellix Update 4612539“

Ersetzen: Garland Teil # CK4603129 mit Seriennummer von A00499230 bis A00552693.

Bitte beachten: Wenn die Seriennummer des Ewellix-Aktuators nicht sichtbar oder lesbar ist, den Aktuator ersetzen.

7	a. Linke Reihe: Ewellix-Seriennummer.	Bestanden	Nicht bestanden	Datum Ersetzt	Neue Seriennr.
	b. Mittlere Reihe: Ewellix-Seriennummer (falls zutreffend).	Bestanden	Nicht bestanden	Datum Ersetzt	Neue Seriennr.
	c. Rechte Reihe: Ewellix-Seriennummer.	Bestanden	Nicht bestanden	Datum Ersetzt	Neue Seriennr.

Software-Revision. Bitte beachten, dass ALLE Reihen mit der neuesten Software ausgestattet und identisch sein müssen.

d. Aufzeichnung der Software-Versionsnummer der linken Reihe.	(Unter: Diagnostics/Revision=UI Software Ver)
e. Aufzeichnung der Software-Versionsnummer der mittleren Reihe.	
f. Aufzeichnung der Software-Versionsnummer der rechten Reihe.	

Eine Temperaturkalibrierung aller Kochzonen durchführen und nach Bedarf anpassen (Blatt "OFF" freigeben).

8	a. Filialen-Pyrometer betriebsbereit. Kalibrieren mit der Eisbadmethode.	OK/Kalibriert	Keine/Defekt
	b. Alle Zonen kalibrieren und bei Bedarf anpassen.	OK/Angepasst	Kalibrierung nicht möglich

Kalibrierung Ebene der Heizplatte durchführen.

9	a. Sicherstellen, dass die Spaltkalibrierung für die Instrumentengröße auf 80 mils für das L-Werkzeug oder 400 mils für die Kugellehre eingestellt ist.	L – OK	M (falls zutreffend) – OK	R – OK
	b. Bei Bedarf eine Nivellierung der Heizplatten durchführen.	L – OK	M (falls zutreffend) – OK	R – OK

INTEGRITÄTSPRÜFUNG VON RINDFLEISCH

a. Alle Abstandseinstellungen des Produkts prüfen und an die Zubereitungsvorgaben von McDonalds anpassen.	OK	Angepasst
b. Sicherstellen, dass der mehrstufige Abstand aktiviert und für 10:1, 6:1, 4:1 und Fresh Beef Patties richtig programmiert ist.	OK	Angepasst
c. Beef/Grill Chicken Integrity gemäß den Zubereitungsvorgaben von McDonalds ausführen. Die Ergebnisse unten aufzeichnen.		

10:1 Entnahmezeit: Linke Platte	Mittlere Platte (falls zutreffend)	Rechte Platte
6:1 Entnahmezeit: Linke Platte	Mittlere Platte (falls zutreffend)	Rechte Platte
4:1 Entnahmezeit: Linke Platte	Mittlere Platte (falls zutreffend)	Rechte Platte
Fresh Beef Entnahmezeit: Linke Platte	Mittlere Platte (falls zutreffend)	Rechte Platte

ERGEBNISSE DER GRILLZERTIFIZIERUNG:	GRILL ZERTIFIZIERT? JA NEIN	WENN NEIN, UNTEN REPARATUREN ERLÄUTERN:
--	---------------------------------------	--

Für die Zertifizierung sind folgende zusätzliche Teile erforderlich:	Von der Filiale genehmigte Reparaturen? JA NEIN	Unterschrift/Datum:
Teil	Teil	Geplante Kosten: €
Teil	Teil	Angenommen von (Unterschrift):
Teil	Teil	Angenommen von (Name in Druckbuchstaben):

Eingereicht von:

Tech Name:	Falls hausintern, Ausweisnr.	Abgerechneter Dollar-Betrag (pro Besuch):
Falls Reparaturdienst, Firmenname:		€ Euro
Falls Unteragent, Firmenname :		€ Euro
GESAMTZEIT für Durchführung der VW/Zertifizierung:	Stunden	Minuten
	Stunden	Minuten
	Zeit in der Filiale	Reisezeit