

N° de certification	États-Unis	Canada	International	Pays de la liste :
Adresse :	N° McCopCo			EP / Cert. :
Ville :	État/Province :			Date de début :
N° de modèle	N° de série			EP / Cert. :
N° de magasin nat.	Code postal :			Date de fin :

Les éléments suivants sont des éléments de la liste de contrôle recommandée pour la certification et l'entretien préventif (EP) du grill à rabat électrique et au gaz. Ces éléments doivent être vérifiés / remplacés une fois par an. Le contrôle d'EP concerne les éléments énumérés ci-dessous, mais il ne prend pas en compte les pièces de rechange pour les éléments qui ne sont pas spécifiquement cités. Le responsable du magasin sera informé des éléments jugés défectueux lors du contrôle d'EP, afin qu'ils soient inspectés et réparés/remplacés, si besoin.

- Les éléments suivants doivent être vérifiés / réparés, et la révision annuelle doit être replanifiée (SEULES LES PIÈCES D'ORIGINE DU FABRIQUANT sont autorisées pour les réparations)
- Tous les problèmes et les interventions nécessaires qui en résultent doivent être consignés dans ce formulaire et signalés au responsable du magasin.

**NOTE:** CET ÉQUIPEMENT NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE UTILISÉ DANS DES CONDITIONS DANGEREUSES

**ATTENTION :** SOYEZ PRUDENT LORS DE LA MANIPULATION DES PANNEAUX CAR LES BORDS PEUVENT S'AVÉRER TRANCHANTS

## ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ – ATTENTION : VÉRIFIEZ L'ISOLATION ÉLECTRIQUE DE L'ÉQUIPEMENT AFIN D'ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES

Vérifiez que le câble d'alimentation, la prise électrique et toutes les connexions électriques internes sont en bon état :			
1	a.	Assurez-vous que la tension d'alimentation est correcte et qu'elle correspond aux informations indiquées sur la plaque signalétique.	OK / Incorrect
	b.	Assurez-vous que l'étalonnage de l'alimentation dans l'interface utilisateur correspond à la tension d'entrée. <b>DANS LE CAS CONTRAIRE, corrigez-le.</b>	OK / Corrigé
	c.	Vérifiez que la prise électrique et le câble d'alimentation ne sont pas endommagés et qu'ils ne présentent aucun signe de détérioration. Si besoin, remplacez-les.	OK / Remplacé
	d.	Inspectez et resserrez les connexions des bornes d'entrée d'alimentation. Si besoin, réparez-les.	OK / Réparé
	e.	Inspectez visuellement toutes les connexions internes des fiches / prises électriques. Si besoin, réparez-les.	OK / Réparé
2	Assurez-vous que les étiquettes de SÉCURITÉ / MISE EN GARDE sont en place et bien visibles. Si besoin, remplacez-les.		OK / Remplacé
3	Inspectez le joint de l'écrouille. Remplacez-le, si besoin. (Uniquement pour les modèles équipés d'une écrouille).		OK / Remplacé

## INSPECTION MÉCANIQUE – ATTENTION : VÉRIFIEZ L'ISOLATION ÉLECTRIQUE DE L'ÉQUIPEMENT AFIN D'ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES

4	Inspectez la surface du grill, les plaques, l'intérieur et l'arrière de l'appareil pour en vérifier la propreté et l'état général.	Normal	Excessivement sale
	<b>Remarque :</b> Si la présence excessive de graisse et de résidus implique d'effectuer un nettoyage considérable, le client devra autoriser ou refuser un temps de nettoyage supplémentaire. Initiales du client ici : _____ (plus de 3 à 4 heures de nettoyage)	Autorisé	Refusé

### Les vérifications suivantes devront être réalisées pour obtenir la certification de ce grill. Inspection générale de la migration des graisses.

5	a.	Vérifiez l'état du conduit d'évacuation et nettoyez-le, si besoin. Le client est responsable de cette opération.	OK	Nettoyé
	b.	Vérifiez que le conduit d'évacuation ne contient pas d'excès d'eau provenant du réservoir de recyclage.	S/O	Excès d'eau
	c.	Vérifiez que le conduit de la plaque supérieure n'est pas endommagé, usé ou desserré.	OK / Corrigé	Remplacé
	d.	Nettoyez et inspectez l'avant / les côtés / l'arrière de toutes les plaques. La graisse et les résidus carbonisés doivent être retirés.	OK / Corrigé	Remplacé
	e.	Nettoyez la surface du grill. La graisse et les résidus carbonisés doivent être retirés.	OK	Nettoyé
	f.	Vérifiez et nettoyez les commutateurs de fin de course supérieur et inférieur.	OK / Corrigé	Remplacé
	g.	Vérifiez et nettoyez les commutateurs de surcourse supérieur et inférieur.	OK / Corrigé	Remplacé
	h.	Remplacez les joints de l'arbre (OBLIGATOIRE POUR LA CERTIFICATION ANNUELLE DU GRILL).	OK / Corrigé	Remplacé
	i.	Nettoyez les actionneurs, et vérifiez qu'ils fonctionnent correctement. <b>REMARQUE :</b> Si des actionneurs Ewellix sont installés, reportez-vous à l'étape 7	Nettoyé OK	Remplacé
	j.	Retirez l'arbre de la plaque. Nettoyez-le, puis regraissez-le.	Nettoyé & Graissé	
	k.	Inspectez le logement de l'arbre. Nettoyez-le, puis regraissez-le.	Nettoyé & Graissé	

### Les opérations suivantes concernent UNIQUEMENT les grills à rabat AU GAZ

a.	Vérifiez que la pression d'arrivée du gaz est correcte selon le type de gaz utilisé.		Pression	Gaz naturel	LPro
			G.M. inWC	C.M. (le cas échéant) inWC	D.M. inWC
b.	Vérifiez que la pression du collecteur du brûleur est correcte. Réglez-la, si besoin.		G.A. inWC	C.A. (le cas échéant) inWC	D.A. inWC
			G.M.&A Oui Non	C.M&R (le cas échéant) Oui Non	C.M&R Oui Non
c.	Vérifiez que le ventilateur se met à tourner à grande vitesse lorsque 1,4 µA est atteint.		G.M. µA	C.M. (le cas échéant) µA	R.M. µA
			L.R. µA	C.R. (le cas échéant) µA	D.A. µA
e.	Vérifiez que les câbles d'allumage ne présentent pas de signes de surchauffe ou de détérioration.		OK	Remplacé	
f.	Vérifiez que le ventilateur ne produit aucun bruit suspect, qu'il n'y a pas de fuite d'air, et que le brûleur fonctionne correctement.		OK	Réparé	

Effectuez une vérification de l'actionneur pour chaque plaque. Document de référence « Mise à jour Ewellix 4612539 »

Remplacement : Pièce Garland n° CK4603129 ayant un numéro de série compris entre A00499230 et A00552693.

**Veillez noter : si le numéro de série de l'actionneur Ewellix n'est pas visible ou illisible, remplacez l'actionneur.**

7	a. Plaque de gauche : Numéro de série Ewellix.	Succès	Échec	Date de remplacement	Nouveau n° de série
	b. Plaque centrale : Numéro de série Ewellix (le cas échéant).	Succès	Échec	Date de remplacement	Nouveau n° de série
	c. Plaque de droite : Numéro de série Ewellix.	Succès	Échec	Date de remplacement	Nouveau n° de série

**Révision du logiciel. Veuillez noter que TOUTES les plaques doivent fonctionner avec le même logiciel dans sa version la plus récente.**

d. Indiquez le numéro de version du logiciel de la plaque de gauche.

e. Indiquez le numéro de version du logiciel de la plaque centrale.

f. Indiquez le numéro de version du logiciel de la plaque de droite.

(Chemin d'accès : Diagnostics/  
Revision=UI Software Ver)

**Procédez à un étalonnage de la température de toutes les zones de cuisson, et réglez-la, si besoin (retirer la feuille de téflon).**

8	a. Enregistrez le fonctionnement du pyromètre opérationnel. Étalonnez avec la méthode du bain de glace.	OK / Calibré	Aucun / Endommagé
	b. Étalonnez toutes les zones, et procédez à des réglages, si besoin.	OK / Réglé	Échec de l'étalonnage

**Réalisez un étalonnage du nivellement des plaques.**

9	a. Assurez-vous que l'étalonnage de l'écart est réglé sur 80 mils pour l'outil L, ou sur 400 mils pour la jauge à bille pour la taille de l'instrument.	L – OK	C (le cas échéant) – OK	R – OK
	b. Réalisez un nivellement des plaques, si besoin.	L – OK	C (le cas échéant) – OK	R – OK

## CONTRÔLE DE L'INTÉGRITÉ DE LA VIANDE DE BŒUF

a. Vérifiez tous les paramètres d'espacement entre les produits, et réglez-les conformément aux spécifications de cuisson de McDonald's.	OK	Réglé
b. Assurez-vous que l'option d'espacement en plusieurs étapes est activée, et qu'elle est correctement programmée pour 10:1, 6:1, 4:1 & Steaks hachés de bœuf.	OK	Réglé
c. Réalisez un contrôle de l'intégrité de la viande de bœuf / poulet grillé conformément aux spécifications de cuisson de McDonald's. Indiquez les résultats ci-dessous.		
10:1 Temps de cuisson : Plaque de gauche	Plaque centrale (le cas échéant)	Plaque de droite
6:1 Temps de cuisson : Plaque de gauche	Plaque centrale (le cas échéant)	Plaque de droite
4:1 Temps de cuisson : Plaque de gauche	Plaque centrale (le cas échéant)	Plaque de droite
Temps de cuisson du bœuf : Plaque de gauche	Plaque centrale (le cas échéant)	Plaque de droite

RÉSULTATS DE LA CERTIFICATION DU GRILL :

GRILL CERTIFIÉ ? OUI NON

EN CAS D'ÉCHEC, INDIQUEZ LES RÉPARATIONS CI-DESSOUS :

Pièces supplémentaires nécessaires pour terminer la certification :	Réparations approuvées par le magasin ? OUI NON	Signature / Date :
Pièce	Pièce	Coût prévisionnel : €
Pièce	Pièce	Accepté par (signature) :
Pièce	Pièce	Accepté par (nom en toutes lettres) :

## Réalisé par :

Nom du technicien :	N° de badge, si employé de l'entreprise	Montant facturé en dollars (par visite) :
Nom de l'entreprise, si agence de service :		€ euros
Nom de l'entreprise, si sous-traitant :		€ euros
DURÉE TOTALE pour réaliser l'EP / la certification :	h min	h min
	Temps passé sur place	Temps de trajet