

# LISTE DE VÉRIFICATION POUR LA MAINTENANCE ET LA CERTIFICATION PRÉVENTIVE (ME & MG MODELS)

Certification ID # _____	Nat Store # _____	PM / Cert _____	PM / Cert _____
Adresse _____	McCopCo # _____	Start Date: MM / DD / YY	Date Complete: MM / DD / YY
Ville _____	State / Province _____	Zip Code _____	
Model # _____	Serial # _____	O US   O Canada   O International (List Country) _____	

Les éléments suivants sont des éléments recommandés de la liste de contrôle Certification / Maintenance préventive (PM) pour le grill à double coque électrique et à gaz. Ces éléments doivent être vérifiés / remplacés chaque année. La vérification/ Maintenance préventive (PM) comprendra les éléments énumérés ci-dessous, mais n'inclut pas de pièces de rechange pour les éléments non spécifiquement énumérés. Les articles jugés défectueux lors de la vérification de la disponibilité seront identifiés par le responsable du magasin pour évaluation et décision de réparation / remplacement..

- **Les éléments suivants doivent être vérifiés / corrigés / reprogrammés pour réparation sur une base annuelle (SEULES LES PIÈCES ORIGINALE doivent être utilisées pour les réparations)**
- **Tous les problèmes et travaux ultérieurs doivent être consignés sur ce formulaire et signalés au gérant du magasin.**

**REMARQUE: EN AUCUN CAS DEVEZ-VOUS OPÉRER LE GRIL DANS DES CONDITIONS DANGEREUSES.**  
**ATTENTION: SOYEZ PRUDENT LORS DE LA MANIPULATION DES PANNEAUX, LES BORDS PEUVENT ÊTRE TRES TRANCHANTS**

ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ - MISE EN GARDE: ASSURER L'ISOLEMENT DE L'ALIMENTATION DE L'ÉQUIPEMENT AFIN D'ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES			
<b>1)</b>	<b>Vérifiez et confirmez l'état du cordon d'alimentation, de la prise de courant et de toutes les connexions électriques internes:</b> → Assurez-vous que la tension d'entrée est correcte et conforme à la plaque signalétique. <span style="float: right;">O OK</span> <span style="float: right;">O Incorrect</span> → Vérifiez que le réceptacle et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés ou usés. Remplacez si nécessaire. <span style="float: right;">O OK</span> <span style="float: right;">O Remplacé</span> → Inspectez et resserrez les connexions du bornier d'entrée d'alimentation. Réparez si nécessaire. <span style="float: right;">O OK</span> <span style="float: right;">O réparé</span> → Vérifiez visuellement toutes les connexions internes des fiches / prises. Réparez si nécessaire. <span style="float: right;">O OK</span> <span style="float: right;">O réparé</span>		
<b>2)</b>	<b>Confirmez que les autocollants SAFETY / WARNING sont en place et visibles. Remplacez si nécessaire.</b>	O OK	O Remplacé
<b>3)</b>	<b>Assurez-vous que les fins de course d'arrêt du vérin fonctionnent correctement.</b>	O OK	O réparé
INSPECTION MÉCANIQUE - MISE EN GARDE: ASSURER L'ISOLEMENT DE L'ÉQUIPEMENT AFIN D'ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES			
<b>4)</b>	<b>Inspectez / nettoyez l'intérieur et l'arrière de l'appareil pour en vérifier la propreté et l'état général.</b> <span style="float: right;">O OK</span> <span style="float: right;">O Excessivement sale</span> → Nettoyez et inspectez ensuite l'avant / les côtés et l'arrière de tous les plateaux - la graisse / le carbone doivent être enlevés. <span style="float: right;">O OK</span> <span style="float: right;">O Nettoyé</span> <b>Remarque: le client doit autoriser ou refuser le temps de nettoyage supplémentaire. &gt;&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;Initials: _____</b> <span style="float: right;">O Authorized</span> <span style="float: right;">O Refusé</span>		
<b>5)</b>	<b>Inspection générale pour la migration de graisse.</b> → Vérifiez l'état de la cheminée et nettoyez-la si nécessaire, sous la responsabilité du client. <span style="float: right;">O OK</span> <span style="float: right;">O Nettoyée</span> → Vérifiez que le conduit électrique du rabat n'est pas endommagé, usé ou trop rigide <span style="float: right;">O OK/Corrigé</span> <span style="float: right;">O Remplacé</span> → Vérifiez et nettoyez les fins de course supérieurs et inférieurs du vérin <span style="float: right;">O OK/Corrigé</span> <span style="float: right;">O Remplacé</span> → Remplacez les joints de l'axe du rabat (NÉCESSAIRES POUR LA CERTIFICATION ANNUELLE DU GRIL). <span style="float: right;">O Remplacé</span> → Retirez l'axe du rabat. Nettoyer et lubrifier en utilisant la graisse Garland les coussinets et la tige. <span style="float: right;">O Lubrifié</span>		
<b>6)</b>	<b>Complétez ce qui suit pour les grils à GAZ UNIQUEMENT.</b> → Vérifier que la pression de gaz d'entrée correspond au type de gaz. <span style="float: right;">Pression _____ O NAT</span> <span style="float: right;">O LP</span> → Vérifiez que la pression du collecteur du brûleur est correcte et ajustez si nécessaire.. <span style="float: right;">L _____ inWC   C (Si applicable) _____ inWC   R _____ inWC</span> → Vérifiez / vérifiez et ajustez si nécessaire pour une lecture correcte du détecteur de flamme, uA (=>1.4). L _____ uA   C (Si applicable) _____ uA   R _____ uA → Vérifiez que les câbles d'allumage ne présentent aucun signe de surchauffe ni de détérioration. <span style="float: right;">O OK</span> <span style="float: right;">O Remplacé</span> → Vérifiez le bruit anormal du ventilateur, les fuites d'air ou le fonctionnement irrégulier du brûleur <span style="float: right;">O OK</span> <span style="float: right;">O Réparé</span>		
<b>7)</b>	<b>Effectuez la calibration de la température de toutes les zones de cuisson et ajustez si nécessaire (Sans les Téflons).</b> → Pyromètre du client opérationnel. Calibrer avec la méthode du bain de glace. <span style="float: right;">O OK / Calibré</span> <span style="float: right;">O Non disponible/Cassé</span> → Calibrer toutes les zones et ajuster si nécessaire. <span style="float: right;">O OK / Ajusté</span> <span style="float: right;">O Non calibrable</span>		
<b>8)</b>	<b>Effectuer une calibration de l'ouverture du rabat.</b> → Assurez-vous de sélectionner l'outil de calibration correcte (80 mils pour l'équerre Garland.) <span style="float: right;">O L – OK</span> <span style="float: right;">O C (if applicable)- OK</span> <span style="float: right;">O R – OK</span> → Effectuer le nivellement du rabat si nécessaire. <span style="float: right;">O L – OK</span> <span style="float: right;">O C (if applicable)- OK</span> <span style="float: right;">O R – OK</span>		
MICROPROCESSEUR ET COMPOSANTS OPERATIONNELS			
<b>9)</b>	<b>Révision du logiciel.</b> → Enregistrer le numéro de version du logiciel. _____ (Sous: Diagnostics / Révision = Logiciel d'interface utilisateur Ver)		
Tests de cuissons des viandes			
<b>a)</b>	<b>Vérifiez tous les réglages des Gap des produits et ajustez-les aux spécifications de cuisson de McDonalds.</b>	O OK	O Ajusté
<b>b)</b>	<b>Assurez-vous que les paramètres de cuissons multi-étapes sont correctement programmés pour les galettes de bœuf 10: 1, 6: 1, 4: 1 et frais.</b>	O OK	O Ajusté
<b>c)</b>	<b>Faire les test de cuisson des viandes selon les spécifications de McDonalds. Enregistrez les résultats finaux ci-dessous.</b> 10:1 Temps de Cuisson: rabat gauche _____ rabat milieu (Si applicable) _____ rabat droit _____ 6:1 Temps de Cuisson : rabat gauche _____ rabat milieu (Si applicable) _____ rabat droit _____ 4:1 Temps de Cuisson : rabat gauche _____ rabat milieu (Si applicable) _____ rabat droit _____ Boeuf frais Temps de Cuissons: rabat gauche _____ rabat milieu (Si applicable) _____ rabat droit _____ Poulet Grill temps de cuisson : rabat gauche _____ rabat milieu (Si applicable) _____ rabat droit _____		
<b>RÉSULTATS DE CERTIFICATION DU GRIL:</b> GRIL CERTIFIÉ? <span style="float: right;">O OUI</span> <span style="float: right;">O NON</span> <span style="float: right;">SI NON, EXPLIQUEZ LES RÉPARATIONS:</span> Pièces supplémentaires requises pour compléter la certification: Store Approved Repairs? <span style="float: right;">O OUI</span> <span style="float: right;">O NON</span> <span style="float: right;">_____ Sign / Date</span>			
Part _____	Part _____	Projected Cost: \$ _____	
Part _____	Part _____	Accepté par (Signed Name): _____	
Part _____	Part _____	Accepté par (Printed Name): _____	
Présenté par:			
Nom Technicien: _____ If In-House, Badge # _____		Dollar Amount Billed (per visit): \$ _____ Dollars \$ _____ Dollars	
Si agence de service, nom de l'entreprise: _____			
Si sous-agent, Nom de l'entreprise: _____			
<b>TEMPS TOTAL pour compléter PM / Certification:</b> _____ hrs _____ mins   _____ hrs _____ mins			
En magasin		Temps de voyage	