



**Pourquoi** Pour respecter les normes de qualité d'hygiène alimentaire et maintenir la qualité des produits  
2 heures pour tout faire

**Moment de la journée** Pendant les périodes de bas volume Pour les restaurants tournant 24h/24 : pendant les périodes de bas volume

**Icônes danger**  Électricité  Surfaces chaudes  Surfaces/objets tranchants

## Procédure

### 1 Inspection initiale

1. Migration de la graisse – Intérieur du grill
2. Migration de la graisse – Plaque supérieure
3. Accumulation de carbone sur la surface de cuisson
4. Accumulation de carbone sur les côtés des plaques
5. Plaquage de plaque intacte
6. Séparation de la gaine de la plaque
7. Endroit de cuisson inférieur en bonne condition
8. Tiroir de récupération de la graisse

### 2 Replacer les articles d'usure

1. Lignes d'air
2. Joint d'étanchéité du couvercle de plaque
3. Protections des bras de dossier

### 3 Evaluation fonction/mécanique

1. Inspecter les cordons électriques et les prises
2. Inspecter le câblage et les connexions
3. Vérifier/ajuster le régulateur de pression d'air
4. Vérifier le système d'air pour les fuites
5. Enclenchement du commutateur de verrouillage
6. Compression du verrou
7. Mode Standby
8. Mouvement de soulèvement de la plaque  
Temps de soulèvement de la plaque
9. Timing
10. Cycle de service du compresseur
11. Fonctionnement du solénoïde d'évacuation
12. Mouvement de la plaque
13. Protections du bras de la plaque – Plaque gauche
14. Protections du bras de la plaque – Plaque droite
15. Protections des poignées de la plaque
16. Courroies
17. Poulies
18. Attaches de poignée
19. Commutateur principal (Home Switch)
20. Moteur pas à pas / Moteurs Hall
21. Déplacement complet de la plaque
22. Feuilles de protection
23. Epingles de verrouillage des feuilles de protection
24. Câbles (C832/C834/C835/C842/C844/C845)

### 4 Inspection électrique

1. Alimentation en courant
2. Relevés des ampérages

### 5 Inspection pour les grills à gaz

1. Type de gaz
2. Allure de la flamme
3. Électrodes
4. Ventilateurs
5. Condition du support/tuyau de gaz
6. Réglage du conduit d'évacuation
7. Vérification pour fuites de gaz

### 6 A compléter pour les Modèles 15E/22E, 32/34/35/36/38, or C832/C834/C835/C842/C844/C845 uniquement

1. Version de logiciel de la carte de commande
2. Version de logiciel de la carte d'interface

### A compléter pour les Modèles 11/12/15/69/22/25/28 uniquement

1. Plaques de calibrage des commandes de température
2. Boutons de commande de la température
3. Témoins indicateurs verts
4. Témoins indicateurs rouges
5. Témoins indicateurs ambre
6. Filtres (Modèle 15 uniquement)

### A compléter pour les Modèles 11/12/15/69/22/25/28 or 15E/22E uniquement

1. Œillets de poignée
2. Œillets de réglage
3. Œillets de bras (protections de plaque)
4. Cylindres hydrauliques (le cas échéant)
5. Butées
6. Paliers arrière
7. Tourelles
8. Détentes à bille
9. Butées de produit
10. Vis de réglage de l'écart

# Inspection annuelle du gril (suite)

## A compléter pour les Modèles 32/34/35/36/38 uniquement

1. Blocs d'ajustement d'écart
2. Accouplement du moteur pas à pas
3. Mode de fermeture automatique

## A compléter pour les Modèles

### C832/C834/C835/C842/C844/C845 uniquement

1. Mode de fermeture automatique

## 7 Calibrage de la température

1. Pyromètre du restaurant utilisé pour calibrer le gril
2. S'il n'y en a pas, préciser la raison
3. Calibrage du pyromètre vérifié
4. Temps de fonctionnement "On" (marche) de l'élément de chauffe

## Vérifier/ajuster les températures des zones (les températures avant s'appliquent uniquement aux Modèles C832/C834/C835/C842/C844/C845)

### Côté gauche :

5. Température de la plaque supérieure
6. Température de la plaque supérieure (avant)
7. Température de la zone avant
8. Température de la zone du milieu
9. Température de la zone arrière

### Côté droit :

10. Température de la plaque supérieure
11. Température de la plaque supérieure (avant)
12. Température de la zone avant
13. Température de la zone du milieu
14. Température de la zone arrière

### Centre : (Modèles C842/C844/C845 uniquement)

15. Température de la plaque supérieure  
 Oui  Non
16. Température de la plaque supérieure (avant)  
 Oui  Non
17. Température de la zone avant  
 Oui  Non
18. Température de la zone du milieu  
 Oui  Non
19. Température de la zone arrière  
 Oui  Non
20. Toutes les zones de température calibrées à la spécification correcte :  Oui  Non

## 8 Inspection de l'écart (Modèles 11/12/15/69/22/25/28 ou 15E/22E uniquement)

1. Réglage 10 : 1 - Côté gauche
2. Réglage 10 : 1 - Côté droit
3. Réglage 4 : 1 - Côté gauche
4. Réglage 4 : 1 - Côté droit
5. Réglages des écarts à la spécification correcte :

## 9 Inspection InfiniteGap (Modèles 32/34/35/36/38 ou C832/C834/C835/C842/C844/C845 uniquement)

1. Puces double écart installées
2. Puces double écart activées
3. Réglage de l'écart 10 : 1 - Côté GAUCHE
4. Réglage de l'écart 4 : 1 - Côté GAUCHE
5. Réglage de l'écart 10 : 1 - Côté DROIT
6. Réglage de l'écart 4 : 1 - Côté DROIT
7. Réglage de l'écart 10 : 1 - CENTRE (Modèles C842/C844/C845 uniquement)
8. Réglage de l'écart 4 : 1 - CENTRE (Modèles C842/C844/C845 uniquement)

## 10 Vérification de la qualité de la viande de bœuf

1. Mesures énoncées sur la liste de vérification journalière de qualité de la viande de bœuf effectuées avec le directeur
2. Réglages des temps de cuisson (centre utilisé pour les modèles C842/C844/C845 uniquement)