




Warum?	Einhaltung der Standards für Lebensmittelsicherheit und -qualität	
Zeitaufwand	2 Stunden für komplette Ausführung	
Tageszeit	Zu Zeiten geringer Auslastung	In 24-Stunden-Restaurants: Zu Zeiten geringer Auslastung
Gefahrensymbole	 Elektrizität  Heiße Flächen  Scharfe Teile/Kanten	

Vorgehen

1 Erste Kontrollmaßnahmen

1. Eingedrungenes Fett: Inneres des Grills
2. Eingedrungenes Fett: Obere Grillplatte
3. Rußansammlungen auf Garfläche
4. Rußansammlungen an Seiten der oberen Grillplatten
5. Einwandfreier Zustand der galvanisierten Flächen der oberen Grillplatten
6. Ablösung des Gehäuses der oberen Grillplatten
7. Untere Garfläche in gutem Zustand
8. Fetttrog

2 Austausch von Verschleißteilen

1. Druckluftleitungen
2. Dichtung obere Grillplatte
3. Fettsperren an Scharnierarmen

3 Prüfung von Mechanik und Funktion

1. Netzkabel und Anschlussdosen kontrollieren
2. Verkabelung und Anschlüsse kontrollieren
3. Druckluftregler prüfen/einstellen
4. Druckluftsystem auf Undichtigkeiten prüfen
5. Selbsthaltungsschalter-Eingriff
6. Riegeldruck
7. Standby-Modus
8. Hubbewegung obere Grillplatte
Hebezeit obere Grillplatten
9. Zeitsteuerung
10. Kompressorarbeitszyklus
11. Funktion Abflussmagnetschalter
12. Bewegung der oberen Grillplatten
13. Fettsperren Scharnierarme - linke obere Grillplatte
14. Fettsperren Scharnierarme - rechte obere Grillplatte
15. Handgriff-Schutzringe obere Grillplatten
16. Riemen
17. Riemenscheiben
18. Handgriff-Befestigungsteile
19. Hauptschalter
20. Schrittmotor / Hallmotor
21. Voller Schwenkbereich der oberen Grillplatten
22. Trennfolien
23. Trennfolienklammern
24. Kabel (C832/C834/C835/C842/C844/C845)

4 Elektrische Inspektion

1. Stromversorgung
2. Stromstärkemessungen

5 Inspektion von Gasgrills

1. Gasart
2. Aussehen der Flammen
3. Elektroden
4. Lüfter
5. Zustand von Gasschlauch/Halterung
6. Abzugseinstellung
7. Prüfung auf Gaslecks

6 Nur an den Modellen 15E/22E, 32/34/35/36/38 bzw. C832/C834/C835/C842/C844/C845 auszuführen

1. Version der Steuerungsplatinen-Software
2. Version der Schnittstellenplatinen-Software

Nur an den Modellen 11/12/15/69/22/25/28 auszuführen

1. Temperaturregelungs-Kalibrierungsplatten
2. Temperaturregelungsknäufe
3. Grüne Anzeigelampen
4. Rote Anzeigelampen
5. Gelbe Anzeigelampen
6. Filter (nur Modell 15)

Nur an den Modellen 11/12/15/69/22/25/28 bzw. 15E/22E auszuführen

1. Handgriff-Tüllen
2. Einstelltüllen
3. Scharnierarmtüllen (Fettsperren obere Grillplatten)
4. Hydraulikzylinder (sofern zutreffend)
5. Puffer
6. Hintere Lager
7. Drehköpfe
8. Kugelklinken
9. Produktanschläge
10. Spalteinstellschrauben

Jährliche Inspektion des Grills (Fortsetzung)

Nur an den Modellen 32/34/35/36/38 auszuführen

1. Spalteinstellblöcke
2. Schrittmotorkoppler
3. Auto-Close (automatische Schließung)

Nur an den Modellen C832/C834/C835/C842/C844/C845 auszuführen

1. Auto-Close (automatische Schließung)

7 Temperaturkalibrierung

1. Zur Grillkalibrierung verwendeter Pyrometer des Restaurants
2. Wenn nein: Grund angeben!
3. Pyrometerkalibrierung geprüft
4. Zeiteinstellung Heizbetrieb Ein

Garzonentemperaturen prüfen/einstellen (Temperaturwerte vorne gelten nur für Modelle C832/C834/C835/C842/C844/C845)

Linke Seite:

5. Temperatur obere Grillplatte
6. Temperatur obere Grillplatte (vorne)
7. Temperatur vordere Zone
8. Temperatur mittlere Zone
9. Temperatur hintere Zone

Rechte Seite:

10. Temperatur obere Grillplatte
11. Temperatur obere Grillplatte (vorne)
12. Temperatur vordere Zone
13. Temperatur mittlere Zone
14. Temperatur hintere Zone

Mitte: (nur Modelle C842/C844/C845)

15. Temperatur obere Grillplatte
 Ja Nein
16. Temperatur obere Grillplatte (vorne)
 Ja Nein
17. Temperatur vordere Zone
 Ja Nein
18. Temperatur mittlere Zone
 Ja Nein
19. Temperatur hintere Zone
 Ja Nein
20. Alle Temperaturzonen auf korrekten Sollwert kalibriert: Ja Nein

8 Garspaltprüfung (Nur Modelle 11/12/15/69/22/25/28 bzw. 15E/22E)

1. 10:1-Einstellung - linke Seite
2. 10:1-Einstellung - rechte Seite
3. 4:1-Einstellung - linke Seite
4. 4:1-Einstellung - rechte Seite
5. Garspalteinstellung auf korrekten Sollwert justiert:

9 InfiniteGap-Kontrolle (Nur Modelle 32/34/35/36/38 bzw. C832/C834/C835/C842/C844/C845)

1. Zwei Spalt-Chips eingebaut
2. Zwei Spalt-Chips aktiviert
3. 10:1-Garspalteinstellung - LINKE Seite
4. 4:1-Garspalteinstellung - LINKE Seite
5. 10:1-Garspalteinstellung - RECHTE Seite
6. 4:1-Garspalteinstellung - RECHTE Seite
7. 10:1-Garspalteinstellung - MITTE
(nur Modelle C842/C844/C845)
8. 4:1-Garspalteinstellung - MITTE
(nur Modelle C842/C844/C845)

10 Fleischqualitätsprüfung

1. Schritte auf der Checkliste für tägliche Fleischqualitätsprüfungen mit Manager durchgeführt?
2. Garzeiteinstellungen
(Mitte nur bei Modellen C842/C844/C845)