




Причина	Сохранение требований по качеству пищи и безопасности пищевых продуктов	
Требуемое время	для выполнения необходимо 2 часа	
Время дня	Во время периодов со сниженным объемом оборота	Для ресторанов с круглосуточным обслуживанием: во время периодов со сниженным объемом оборота
Изображения с оповещающими знаками	 Электропитание	 Горячие поверхности  Острые предметы или поверхности

Порядок работы

1 Первичный осмотр

1. Проникновение жира - внутренняя часть гриля
2. Проникновение жира - верхняя плита
3. Накопление нагара на поверхности плиты
4. Накопление нагара на боковых поверхностях верхних плит
5. Целостность поверхности плиты
6. Отслоение кожуха плиты
7. Проверка состояния нижней части плиты
8. Желоб для жира

2 Замена изношенных компонентов

1. Воздушные трубки
2. Прокладка крышки верхней плиты
3. Защитные кольца

3 Оценка состояния механической части и функциональности

1. Осмотрите шнуры питания и электрические розетки
2. Осмотрите электропроводку и места подключений
3. Проверьте и настройте регулятор давления воздуха
4. Проверка герметичности пневматической системы
5. Механический захват переключателя защёлки
6. Запирающая компрессия
7. Режим "ожидание"
8. Открытие плиты
Время открытия плиты
9. Измерение времени
10. Рабочий цикл компрессора
11. Работа соленоида стока
12. Движение верхней плиты
13. Кольца манипулятора плиты - левая верхняя плита

14. Кольца манипулятора плиты - правая верхняя плита
15. Кольца ручки плиты
16. Ремни
17. Шкивы
18. Зажимы ручки
19. Переключатель "дом"
20. Шаговый мотор/моторы Холла
21. Движение плиты (полный диапазон)
22. Антиадгезионные листы
23. Скобы антиадгезионных листов
24. Кабели (C832/C834/C835/C842/C844/C845)

4 Осмотр электротехнической части

1. Питание
2. Показания силы тока

5 Проверка газовых грилей

1. Тип газа
2. Внешний вид пламени
3. Электроды
4. Вентиляторы
5. Состояние газового шланга/кронштейна
6. Настройка вытяжки
7. Проверка системы на предмет утечек газа

6 Этот раздел заполняется только для моделей 15E/22E, 32/34/35/36/38 или C832/C834/C835/C842/C844/C845

1. Версия программы в плате управления
2. Версия программы в интерфейсной плате

Заполняется только для моделей 11/12/15/69/22/25/28

1. Калибровка контроля температуры
2. Ручки регулятора температуры
3. Индикаторы зелёного цвета
4. Индикаторы красного цвета
5. Индикаторы жёлтого цвета
6. Фильтры (только в модели 15)

**Заполняется только для моделей
11/12/15/69/22/25/28 или 15E/22E**

1. Уплотняющие кольца ручки
2. Регулирующие уплотняющие кольца
3. Уплотняющие кольца манипулятора (щитки верхней плиты)
4. Гидравлические цилиндры (если используются)
5. Амортизаторы
6. Задние подшипники
7. Турели
8. Шариковые фиксаторы
9. Упоры
10. Винты регулировки зазора

Заполняется только для моделей 32/34/35/36/38

1. Блоки для настройки зазора
2. Муфта шагового двигателя
3. Режим автоматического закрытия

**Заполняется только для моделей
C832/C834/C835/C842/C844/C845**

1. Режим автоматического закрытия

7 Калибровка температуры

1. При калибровке гриля использовался пирометр ресторана
2. Если "нет" - укажите причину
3. Проверка калибровки пирометра
4. Время работы нагревателя

**Проверка и настройка температурных зон
(передние зоны проверяются только в моделях
C832/C834/C835/C842/C844/C845)**

Левая сторона:

5. Температура верхней плиты
6. Температура верхней плиты (передняя часть)
7. Температура передней зоны
8. Температура средней зоны
9. Температура задней зоны

Правая сторона:

10. Температура верхней плиты
11. Температура верхней плиты (передняя часть)
12. Температура передней зоны
13. Температура средней зоны
14. Температура задней зоны

**Центр: (Только для моделей
C842/C844/C845)**

15. Температура верхней плиты
 Да Нет
16. Температура верхней плиты (передняя часть) Да Нет
17. Температура передней зоны
 Да Нет
18. Температура средней зоны
 Да Нет
19. Температура задней зоны
 Да Нет
20. Все температурные зоны откалиброваны на правильную величину: Да Нет

8 Проверка зазора (только для моделей 11/12/15/69/22/25/28 или 15E/22E)

1. Настройка 10:1 - левая сторона
2. Настройка 10:1 - правая сторона
3. Настройка 4:1 - левая сторона
4. Настройка 4:1 - правая сторона
5. Параметры зазора установлены на правильную величину:

9 Проверка грилей с автоподстройкой зазора (только для моделей 32/34/35/36/38 или C832/C834/C835/C842/C844/C845)

1. Чипы двойного зазора установлены
2. Чипы двойного зазора подключены
3. Настройка зазора 10:1 - левая сторона
4. Настройка зазора 4:1 - левая сторона
5. Настройка зазора 10:1 - правая сторона
6. Настройка зазора 4:1 - правая сторона
7. Настройка зазора 10:1 - ЦЕНТР
(Только для моделей C842/C844/C845)
8. Настройка зазора 4:1 - ЦЕНТР
(Только для моделей C842/C844/C845)

10 Проверка качества мяса

1. Действия, указанные в контрольном списке для ежедневной проверки мяса
Выполняется совместно с менеджером
2. Настройки времени приготовления
(центральная часть используется только в моделях C842/C844/C845)