

Henny Penny Corp. Fritadeira aberta - elétrica

LVE 30X

*Referência cruzada (opcional)***Tarefas diárias de manutenção**

FR 25D01 Filtragem de
manutenção e
limpeza da cuba
da fritadeira

Tarefas semanais de manutenção

FR 25W01 Limpe atrás da
fritadeira

**Tarefas trimestrais de
manutenção**

FR 25Q01 Verifique os anéis
de vedação do
sistema de
filtragem

FR 25Q02 Limpeza profunda

Tarefas anuais de manutenção

FR 25A1-T Inspeção

Modelo LVE 30X

**⚠ Perigos**

Este ícones alertam você sob possíveis riscos de ferimentos.

⚠ Alertas de equipamentos

Procure por este ícone para encontrar informações sobre como evitar danos aos equipamentos enquanto executa um procedimento.

★ Dicas

Procure por este ícone para encontrar dicas úteis sobre como executar um procedimento.

Por quê? Limpa a cuba para remover detritos e filtra completamente o óleo para prolongar sua vida útil.

Tempo requerido 5 minutos para a preparação 10 minutos por cuba para a execução

Horário do dia Durante períodos de baixo volume de trabalho.

Ícones de perigo

	Produtos químicos		Eletricidade		Líquidos quentes/vapor		Óleo quente
	Superfícies quentes		Tarefas manuais		Partes móveis		
	Objetos/superfícies cortantes		Pisos escorregadios				

Ferramentas e suprimentos



Luvas resistentes ao calor, filtragem



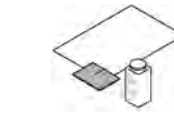
Protetor facial



Avental resistente ao calor



Ferramenta para altas temperaturas com esponja multiuso e acessório tipo escova



Kit McFiltering para sistemas de filtragem embutidos, amostra



Agente de limpeza para Fritadeira KAY® QSR



Solução desengraxante para serviço pesado KAY® QSR



Toalhas limpas embebidas com desinfetante



Balde para toalhas sujas



Pia de 3 compartimentos - Solução superconcentrada multiuso (APSC) KAY® SolidSense™

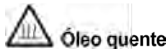


Ferramenta Goofer

Procedimento

1 Coloque os equipamentos/roupas de proteção

Use todos os equipamentos de proteção aprovados pela McDonald's, incluindo avental, protetor facial e luvas resistentes ao calor.

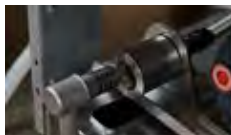


Óleo quente

O óleo quente pode causar queimaduras graves.

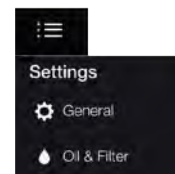


2 Examine a bandeja de filtragem Certifique-se de que a bandeja de drenagem do filtro e a tampa da bandeja estão corretamente instaladas, com o tubo do filtro acoplado com firmeza.

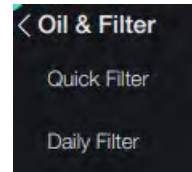


Dica
Se a bandeja de drenagem do filtro ou a tampa da bandeja não estiverem corretamente instaladas, um alerta será exibido.

3. Entre no menu Oil & Filter Certifique-se de que o óleo está quente para obter os melhores resultados da filtragem. Toque no botão Settings e toque para entrar no menu Oil & Filter.



4. Entre na Filtragem de manutenção diária Toque em Daily Filter para entrar no procedimento de filtragem de manutenção diária.



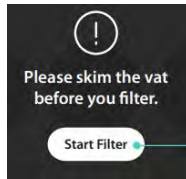
cont. ►

Filtragem de manutenção e limpeza da cuba da fritadeira (cont.)

5 Inicie a filtragem diária

Siga as instruções para iniciar a filtragem diária.

- Para cubas bipartidas, escolha o lado esquerdo ou direito.
- Quando solicitado, remova detritos que estiverem flutuando escumando-os.
- Toque em Start Filter para drenar o óleo. A mensagem Draining é exibida.
- Toque em X para sair da tela Daily Filter e retornar à operação normal.



6 Levante os elementos de aquecimento

Uma vez drenado o óleo, remova o suporte do cesto e use a ferramenta de elevação para levantar os elementos articulados para fora da cuba.



Superfícies quentes

Use luvas resistentes ao calor quando levantar os elementos para prevenir possíveis queimaduras.

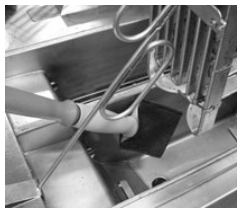
Alerta de equipamento

Tome cuidado para não danificar os sensores de limite alto de temperatura no centro dos elementos.



7 Esfregue o interior da cuba.

Instale a esponja e o suporte da esponja para altas temperaturas e aplique gordura vegetal. Borrife Agente de limpeza para fritadeiras KAY® QSR na esponja e esfregue o interior da cuba, incluindo as paredes, cantos e o fundo. Com o auxílio do Acessório tipo escova para altas temperaturas, remova acúmulos de sujeira e detritos das serpentinas dos elementos de aquecimento, dos cantos e do fundo das cubas, e de outras áreas de difícil acesso.



Alerta de equipamento

Tome cuidado para não danificar os sensores e NÃO esfregar os elementos de aquecimento. Se isso for feito, farelos de empanamento ficarão aderidos a eles e serão queimados.



Produtos químicos

Agente de limpeza para fritadeiras KAY® QSR

8 Drenagem concluída

Uma vez que a cuba esteja limpa, a mensagem Drain Complete é exibida.



9 Lavagem

Abaixe os elementos e toque no botão Start Wash. A mensagem Washing é exibida. O óleo é circulado através da cuba.



10 Lavagem concluída

Uma vez completado o ciclo de lavagem, a mensagem Wash Complete é exibida. Os botões Repeat Wash ou Start Rinse tornam-se disponíveis. Se a cuba ainda não estiver limpa, toque em Repeat Wash e a etapa 9 será repetida.



11 Enxágue

Se a cuba estiver limpa, toque no botão Start Rinse. A mensagem Rinsing é exibida. O óleo é bombeado para a cuba, enxaguando-a.



12 Enxágue concluído

Uma vez terminada a operação, a mensagem Rinse Complete é exibida, com os botões Repeat Rinse ou Start Polish. Se a cuba ainda não estiver limpa, toque em Repeat Rinse e a etapa 11 será repetida.



13 Polimento

Se a cuba estiver limpa, toque no botão Start Polish para iniciar a circulação de óleo através do sistema de filtragem por 5 minutos.

- Um botão Skip Polish permanece disponível para sair da etapa de polimento a qualquer momento durante o processo.
- Passe para a etapa 14.



14 Enchimento

Uma vez terminado o ciclo de polimento, a mensagem Refilling é exibida e a cuba é preenchida com óleo.



cont. ►

Filtragem de manutenção e limpeza da cuba da fritadeira (cont.)

15 Enchimento concluído

Uma vez que a cuba esteja cheia, a mensagem Refill Complete é exibida.

- Toque no botão Start Heat para começar a aquecer o óleo.
- Um botão Skip Heat permanece disponível para prosseguir com o processo sem aquecer o óleo.



16 Troque a manta filtrante

Abra a porta e puxe o conjunto da bandeja de drenagem do filtro para fora usando o puxador existente na bandeja.



Superfícies quentes

A bandeja pode estar quente! Use luvas resistentes ao calor para prevenir possíveis queimaduras graves.



17 Remova a tampa da bandeja de drenagem do filtro

Levante a tampa, retirando-a da bandeja de drenagem e coloque-a de lado.



18 Retire o cesto de detritos

Levante o cesto de detritos, removendo-o da bandeja de drenagem. Limpe o óleo e os detritos do cesto de detritos e descarte-os. Coloque de lado.



19 Retire o anel retentor da manta filtrante.

Retire o anel retentor da manta filtrante e coloque de lado.



20 Remova a manta filtrante da bandeja

Puxe a manta filtrante para removê-la da bandeja e descarte a manta.



21 Retire a tela do fundo

Remova a tela do fundo da bandeja e coloque-a de lado.



22 Limpe a bandeja de drenagem

Coloque as peças removíveis na pia de 3 compartimentos para lavar com a Solução superconcentrada multiuso (APSC) KAY® SolidSense™ e enxágue bem com água quente. Deixe secar ao ar antes de tornar a montar.



Produtos químicos

Solução superconcentrada multiuso (APSC) KAY® SolidSense™

23 Monte novamente

Torne a montar, seguindo a ordem inversa: primeiro coloque a tela do fundo na bandeja de filtragem, seguida por uma nova manta filtrante, o anel retentor, o coletor de detritos e, por fim, a tampa.



Dica

Certifique-se de que a bandeja de drenagem, a tela de fundo, o coletor de detritos e o anel retentor estão totalmente secos antes de colocar a manta filtrante na bandeja, pois a água dissolve o material da manta.

24 Acione o travamento da tela

No painel de controle, deslize a tela para cima e toque no ícone do cadeado. A tela ficará travada por 10 segundos para limpeza.



cont. ▶

Filtragem de manutenção e limpeza da cuba da fritadeira (cont.)

- 25 Limpe o painel de controle
Limpe o painel de controle com uma toalha limpa embebida em desinfetante e borrifada com Solução superconcentrada multiuso (APSC) KAY® SolidSense™.



Dica





Evite respingar água sobre ou ao redor dos controles, pois isso poderia causar danos.

26. Limpe o exterior da fritadeira.
Limpe o exterior da fritadeira com uma toalha limpa embebida em desinfetante e borrifada com Solução desengraxante para serviço pesado KAY® QSR. Termine de limpar com uma nova toalha limpa embebida em



Produtos químicos

Solução desengraxante para serviço pesado KAY® QSR

Por quê?	Para vedar o tubo da bandeja de drenagem e a conexão da tubulação da fritadeira, permitindo assim a sucção adequada da bomba do filtro.
Tempo requerido	5 minutos para inspecionar e trocar, se necessário.
Horário do dia	Início do dia ou a qualquer momento em que a fritadeira não estiver filtrando.
Ícones de perigo	 Óleo quente  Superfícies quentes  Partes móveis  Pisos escorregadios

Ferramentas

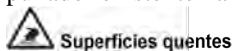


Chave de fenda
comum pequena

Luvas resistentes
ao calor

Procedimento

1. **Retire a bandeja de drenagem do filtro**
Abra a porta e puxe o conjunto da bandeja de drenagem do filtro para fora usando o puxador existente na bandeja.

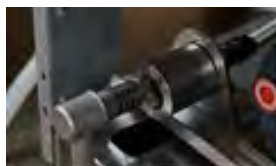


Superfícies quentes
A bandeja pode estar quente! Use luvas resistentes ao calor para prevenir possíveis queimaduras graves.

2. **Verifique os anéis de vedação**
Inspeccione visualmente os anéis de vedação no tubo da bandeja de drenagem para verificar se apresentam trincas ou avarias. Troque-os trimestralmente, ou sempre que necessário.



Dica
Se os anéis de vedação falharem, a bomba do filtro não retornará óleo da bandeja para as cubas durante os ciclos de filtragem.



Trocar



Em bom estado

3. **Retire os anéis de vedação antigos**
Com o auxílio de uma pequena chave de fenda comum usada como uma alavanca, levante os anéis de vedação e puxe todos os 3 para fora da ponta do tubo.

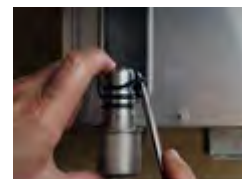


Dica
Use somente anéis de vedação de reposição resistentes a altas temperaturas aprovados pela Henny Penny.

4. **Instale anéis de vedação novos**
Coloque os anéis de vedação novos nas ranhuras do tubo.



Dica
Utilize óleo de cozinha frio para ajudar a lubrificar os anéis de vedação durante a troca.



Por quê? Para limpar profundamente a cuba, removendo óleo queimado dela.

Tempo requerido 1 hora
15 minutos por cuba para a preparação e execução da limpeza

Horário do dia Depois do expediente, se não for um estabelecimento 24 horas. Para restaurantes 24 horas: O procedimento pode ser executado em uma cuba de cada vez. Você ainda poderá servir aos clientes usando as demais cubas, desde que não sejam imediatamente adjacentes à que estiver sendo limpa.

Ícones de perigo

	Produtos químicos		Eletricidade		Líquidos quentes/vapor		Óleo quente		Superfícies quentes
	Tarefas manuais		Partes móveis		Objetos/superfícies cortantes		Pisos escorregadios		

Ferramentas e suprimentos



Luvas resistentes ao calor



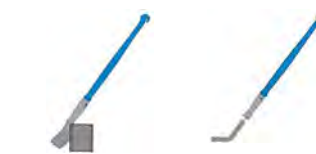
Protetor facial



Avental resistente ao calor



Balde resistente ao calor



Ferramenta para altas temperaturas com esponja multiuso e acessório tipo escova



Solução desengraxante para serviço pesado KAY® QSR



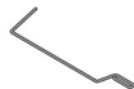
Papel-toalha



- Pia de 3 compartimentos
- Solução superconcentrada multiuso (APSC) KAY® SolidSense™



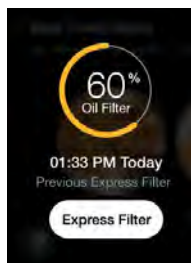
Jarro de aço inoxidável de aprox. 2 litros (1/2 galão)



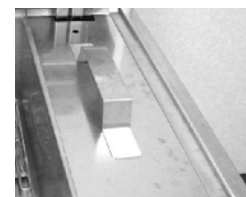
Ferramenta Goofer

Procedimento

1 Execute o ciclo de filtragem
Para obter os melhores resultados com o processo de limpeza profunda, execute um ciclo de filtragem antes de iniciar o modo de limpeza profunda. Para acionar um ciclo de filtragem, toque no ícone Oil Info e então toque no botão Express Filter que aparecerá na tela de informações do óleo.



2 Cubra as cubas
Cubra as cubas adjacentes para evitar contaminar acidentalmente o óleo com a solução de limpeza profunda da fritadeira.



Dica

Não cozinhe nada na(s) cuba(s) adjacente(s) enquanto o processo de limpeza profunda estiver em andamento, para evitar contaminar o óleo e os produtos.

cont. ►

Procedimento de limpeza profunda da cuba (cont.)

3. Coloque os equipamentos/roupas de proteção

Use todos os equipamentos de proteção aprovados pela McDonald's, incluindo avental, protetor facial e luvas resistentes ao calor.



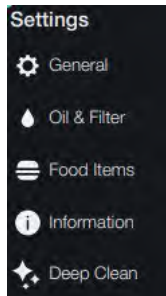
Óleo quente

Quando quentes, óleo ou água podem causar queimaduras graves.



4. Passe para o Modo de limpeza profunda

Toque no botão **Settings** para abrir o menu de configurações e toque em **Deep Clean** para entrar no modo de Limpeza profunda.



5. Insira o código

Digite a senha **1234** tocando nos botões numéricos.



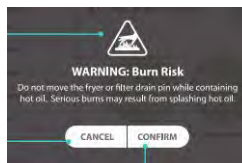
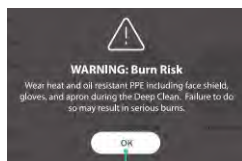
6. Seleção da cuba (somente para cubas bipartidas) e advertências

Para cubas bipartidas, selecione a **limpeza profunda de um dos lados** ou **de ambos os lados**. O display mostrará as opções Deep Clean Left Side, Deep Clean Right Side, ou Deep Clean Both Sides.

- Toque na opção de limpeza profunda que você deseja.
- As fritadeiras com cuba inteira não têm estas opções.

As advertências de Risco de queimaduras serão exibidas.

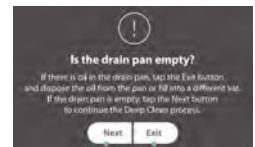
- Certifique-se de que todos os EPIs requeridos estão sendo usados.
- Toque em OK e Confirm para proceder com a limpeza profunda.
- Opcionalmente, toque em Cancel para sair do processo.



7. Esvazie a bandeja de drenagem do filtro

A limpeza profunda requer que a bandeja de drenagem do filtro esteja vazia. Verifique se há óleo na bandeja de drenagem do filtro e toque em:

- **No**, se não houver óleo presente. Toque em No passará o processo para a etapa de drenagem da cuba.
- **Yes**, se houver óleo presente. Toque em Yes pedirá ao usuário que reavalie o status da bandeja de drenagem do filtro.
- Toque em **Next** se a bandeja de drenagem do filtro estiver vazia.
- Toque em **Exit** se a bandeja de drenagem do filtro não estiver vazia, para sair do modo de Limpeza profunda.



8. Confirme a presença de óleo na cuba

Para cubas inteiriças:

- Toque em **Yes** se houver óleo na cuba.
- Toque em **No** se a cuba estiver vazia.



Para cubas bipartidas:

- Toque em **Yes** se houver óleo na cuba bipartida esquerda.
- Toque em **No** se a cuba bipartida esquerda estiver vazia.



Se você tocou em:

- **Yes**, passe para a etapa 9.
- **No**, passe para a etapa 10.

9. Descarte do óleo

Para descartar o óleo de uma cuba, utilize as instruções da opção **Dispose the oil to**.

Cart: para unidades sem sistemas de óleo a granel, toque no botão do Cart.

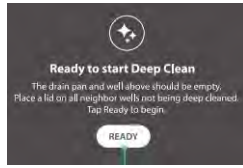
Rear: para unidades com sistemas de óleo a granel, toque no botão Rear. Depois que o óleo drenar para a bandeja, o seletor de descarte montado na porta poderá ser usado.



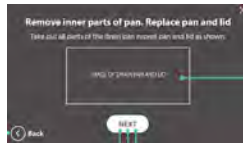
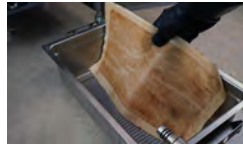
cont. ▶


Procedimento de limpeza profunda da cuba (cont.)

10 Inicie a limpeza profunda
A mensagem "Ready to start Deep Clean" é exibida. Toque em **Ready** para iniciar o processo de limpeza profunda.



11a Prepare a bandeja de filtragem
Retire os componentes internos de filtragem da bandeja de drenagem do filtro para esvaziá-la e coloque-os na pia de 3 compartimentos para lavar e enxaguar. Lave com a Solução superconcentrada multiuso (APSC) KAY® SolidSense™ e enxágue bem com água quente. Deixe secar ao ar. Recoloque a bandeja de drenagem do filtro e a tampa na fritadeira. Toque em **Next** no painel de controle para confirmar que esta etapa foi concluída.



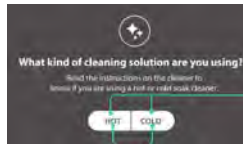
 **Produtos químicos**
Solução superconcentrada multiuso (APSC) KAY® SolidSense™


11b Prepare a solução

Para a limpeza de cubas inteiriças:
Coloque 2/3 da embalagem de 2,5 L (1 gal.) da Solução desengraxante para serviço pesado KAY® QSR concentrada na cuba vazia e complete com água quente até aproximadamente 2,5 cm (1 pol) acima das linhas de enchimento com óleo.

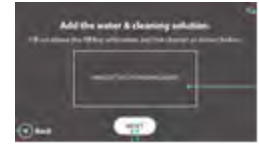


Para a limpeza de cubas bipartidas:
Coloque 1/3 da embalagem de 1,2 L (1 gal.) da Solução desengraxante para serviço pesado KAY® QSR concentrada na cuba vazia e complete com água quente até aproximadamente 2,5 cm (1 pol) acima das linhas de enchimento com óleo.




 **Produtos químicos**
Solução desengraxante para serviço pesado KAY® QSR


Certifique-se de a cuba foi preenchida até 2,5 cm (1 pol) acima da linha superior de enchimento. Toque em **Next** para continuar e iniciar a imersão.



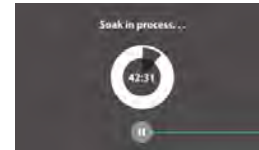
A mensagem "Start the soak when ready" é exibida. **Toque no botão para iniciar a sequência de imersão.**




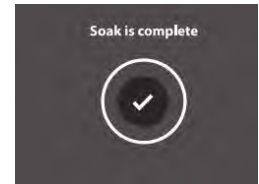
 **Dica**
Durante o processo de limpeza, adicione água conforme necessário para manter a solução a 2,5 cm (1 pol) acima da linha superior de enchimento.

 **Produtos químicos**
Solução desengraxante para serviço pesado KAY® QSR

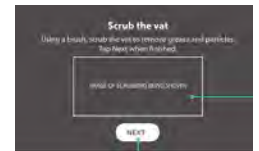
12 Imersão
A mensagem "Soak in process" é exibida, juntamente com um timer de contagem regressiva. A temperatura é mantida a 91 ° C (195 ° F) por uma hora.



 **Dica**
Toque no botão para:
- Fazer uma pausa
- Continuar
- Parar




Depois de 60 minutos, o timer cessa a contagem e a mensagem "Soak is complete" é exibida. Toque no ícone da marca de seleção (✓) para poder começar a esfregar a cuba (Scrub the vat).



Prenda a esponja no suporte da esponja para altas temperaturas. Mergulhe com frequência o suporte da esponja para altas temperaturas na solução de desengraxante e esfregue cuidadosamente a área acima do nível da solução para remover a solução da parte superior da cuba. Depois de esfregar a cuba, toque em **NEXT**.



 **Produtos químicos**
Solução desengraxante para serviço pesado KAY® QSR

cont. ►

Procedimento de limpeza profunda da cuba (cont.)

- 13 Descarte a solução
A mensagem "Remove the water mix from vat" é exibida, com as opções Drain pan ou Manually Remove. Toque na opção desejada para selecionar e continuar.

ATENÇÃO! Antes de iniciar, confirme que a bandeja de drenagem está vazia.

Com o auxílio de um jarro de aço inoxidável de 2 litros (1/2 gal.), retire a solução da cuba, transferindo-a para um balde resistente ao calor para descarte.

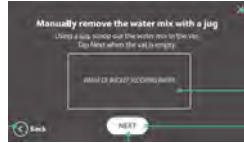
Toque em NEXT para confirmar que a maior parte da mistura com água foi removida manualmente. A mensagem "Lift elements out of way" é exibida. Use a ferramenta de elevação para levantar totalmente os elementos de aquecimento e toque em "NEXT".



Líquidos quentes/vapor
A solução quente pode causar queimaduras sérias. Use luvas e equipamentos/roupas de proteção resistentes ao calor.



Produtos químicos
Solução desengraxante para serviço pesado KAY® QSR

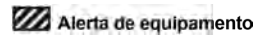


- 14 Limpe a cuba
A mensagem "Scrub the vat" é exibida.

Com o auxílio do Acessório tipo escova para altas temperaturas, limpe os elementos de aquecimento e, com o Suporte da esponja para altas temperaturas e a esponja, limpe o interior das cubas, incluindo paredes, cantos e a parte superior.



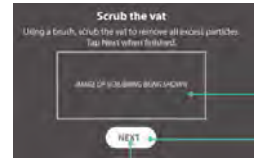
Dica
Use a ferramenta de elevação e levante os elementos articulados da cuba conforme necessário.



Alerta de equipamento
Evite raspar os elementos de aquecimento da fritadeira elétrica ou usar esponjas de limpeza abrasivas neles. Se isso for feito, farelos de empanamento ficarão aderidos aos elementos e serão queimados.

Não use palha de aço, escovas de aço, espátulas, outros produtos de limpeza abrasivos ou produtos de limpeza / desinfetantes contendo cloro, bromo, iodo ou compostos de amônia, pois estes irão deteriorar o aço inoxidável e reduzir a vida útil da unidade.

Toque em NEXT para prosseguir. Abaixar os elementos quando instruído e toque em NEXT novamente.



cont. ►

Procedimento de limpeza profunda da cuba (cont.)

- 15 Enxágue múltiplo e remoção da solução de limpeza
Usando água fria limpa, enxágue a cuba para remover o restante da solução de limpeza e detritos.

Toque em NEXT uma vez para remover a água manualmente usando um recipiente.

--OU--

Toque em NEXT duas vezes para drenar a água para a bandeja de filtragem.

ATENÇÃO! Antes de iniciar, confirme que a bandeja de drenagem está vazia.

Toque e mantenha pressionado o botão DRAIN para abrir a válvula do dreno. Se o botão DRAIN for solto, a válvula do dreno será fechada.

ATENÇÃO! Antes de iniciar, confirme que a bandeja de drenagem está vazia.

Continue a seguir as instruções de enxágue até que a cuba seja totalmente enxaguada várias vezes.

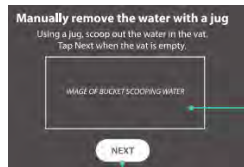
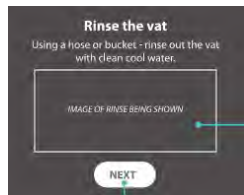
ATENÇÃO! Antes de drenar a água de enxágue, certifique-se de que a bandeja de filtragem está vazia.

- 16 Purgue as linhas de óleo
Para purgar as linhas de óleo, toque e mantenha pressionado o botão PURGE.

Com o botão Purge mantido pressionado, a bomba do filtro começa a funcionar.

Solte o botão Purge quando uma pequena quantidade de óleo limpo começar a escoar para dentro da cuba.

Toque em NEXT para prosseguir.



- 17 Seque a cuba.
Seque a cuba com papel-toalha. Toque em NEXT para prosseguir.

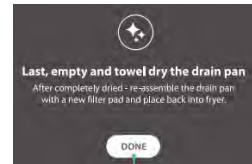


- 18 Esvazie e seque a bandeja de drenagem do filtro
Retire a bandeja de drenagem do filtro e despeje em uma pia de serviço ou ralo adequado.

Enxágue a bandeja de drenagem com água limpa e seque-a com papel-toalha.

Toque em DONE para continuar.

Monte corretamente os componentes da bandeja de drenagem do filtro e coloque uma nova manta filtrante.

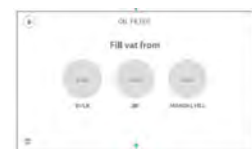


- 19 Encha a cuba
As opções "Fill vat from" são exibidas, incluindo botões de comando para o enchimento a partir de diferentes fontes de óleo.

- Para unidades com óleo a granel, toque em **Bulk**.
- Para unidades sem óleo a granel, toque em **Manual Fill**.











O enchimento a partir do JIB somente deve ser usado para cubas que estejam parcialmente cheias e requeiram reabastecimento.



Por quê?	Para prevenir o acúmulo de graxa e atender aos padrões de limpeza da McDonald's.	
Tempo requerido	5 minutos para a preparação	45 minutos para a execução.
Horário do dia	Fim do dia de trabalho	Para restaurantes 24 horas: No fim da noite ou logo cedo, quando o volume ainda está baixo.

Ícones de perigo

 Produtos químicos	 Eletricidade	 Líquidos quentes/vapor	 Óleo quente
 Superfícies quentes	 Tarefas manuais	 Objetos/superfícies cortantes	 Pisos escorregadios

Ferramentas e suprimentos



Escova de náilon



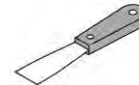
Solução desengraxante KAY® QSR



Toalhas



Balde e esfregão com solução de limpeza para pisos



Espátula



Escova de piso para cantos/ângulos (high-low)



Esfregão



Toalhas limpas embebidas com desinfetante



Balde para toalhas sujas



Solução de detergente de pia

Procedimento

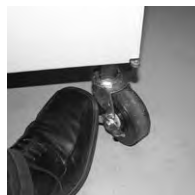
- 1 Desligue a alimentação elétrica**
Certifique-se que o interruptor principal de energia esteja na posição OFF (desligado).



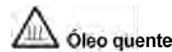
- 2 Remova o coletor de gordura**
Remova a calha e o recipiente coletor de gordura da coifa e despeje o conteúdo do coletor no carrinho de descarte de óleo.



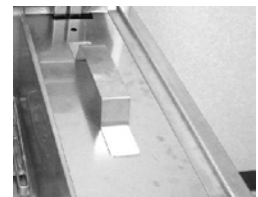
- 3 Destrave os rodízios**
Solte as travas dos rodízios da fritadeira.



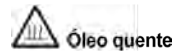
- 4 Cubra as cubas da fritadeira**
Coloque as tampas das cubas em todas elas.



Óleo quente
ATENÇÃO! O óleo de cozinha quente poderá respingar quando a fritadeira estiver sendo movida.



- 5 Mova a fritadeira afastando-a da coifa**
Com cuidado, afaste a fritadeira da coifa até haver espaço suficiente para acessar a área atrás dela.



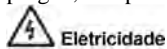
Óleo quente
ATENÇÃO! O óleo de cozinha quente poderá respingar quando a fritadeira estiver sendo movida.



cont. ►

Limpe a parte traseira da fritadeira (cont.)

- 6 Desconecte os cabos de alimentação da fritadeira
Desconecte os cabos de alimentação puxando-os pelo plugue, não pelo cabo.



Eletricidade

Confirme que a alimentação elétrica está desconectada e **DESLIGADA** durante todas as inspeções de componentes e ligações elétricas.



- 7 Limpe a coifa
Com uma espátula, remova cuidadosamente a graxa da coifa e de trás da fritadeira. Verifique se há óleo no piso.

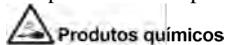


- 8 Sequência de limpeza
Limpe a área atrás da fritadeira usando uma toalha limpa embebida em desinfetante e borrifada com Solução desengraxante para serviço pesado KAY® QSR, na sequência abaixo:
A. Partes acessíveis da chaminé
B. Parte traseira da coifa
C. Laterais da coifa
D. Recesso do filtro de graxa
E. Chapa metálica ao redor da fritadeira



- 9 Esfregação
Use a escova de náilon e a solução de desengraxante quente para limpar as áreas atrás da fritadeira.

Nota: Lave, enxágue e desinfete a escova de náilon na pia de 3 compartimentos depois de usar.



Produtos químicos

Solução desengraxante KAY® QSR

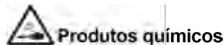


- 10 Seque com a toalha
Termine de limpar com uma toalha limpa embebida em desinfetante. Seque a cuba com papel-toalha. Providencie a inspeção pelo gerente.



- 11 Lave os rodízios
Com a escova de náilon e a Solução superconcentrada multiuso (APSC) KAY® SolidSense™, limpe os rodízios.

Nota: Lave, enxágue e desinfete a escova de náilon na pia de 3 compartimentos depois de usar.

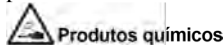


Produtos químicos

Solução superconcentrada multiuso (APSC) KAY® SolidSense™



- 12 Limpe a área do piso da fritadeira
Coloque um sinal de advertência de piso molhado na área imediata. Com um esfregão limpo e uma escova de piso para cantos/ângulos, aplique a Solução de limpeza de piso quente para limpar o piso ao redor de área da fritadeira.
Nota: Limpe a área com a escova de piso e use o esfregão para remover o resto da solução do piso.

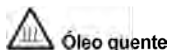


Produtos químicos

Solução para limpeza de pisos KAY® SolidSense™ FloorCare A ou B



- 13 Retorne a fritadeira para a posição de operação
Execute as etapas 1 a 7 na ordem inversa para retornar a fritadeira para a posição original junto à coifa e recoloca os filtros de graxa. Remova as tampas das cubas.



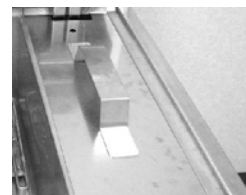
Óleo quente


ATENÇÃO! O óleo de cozinha quente poderá respingar quando a fritadeira estiver sendo movida.



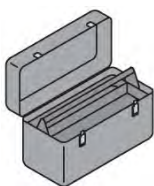
Eletricidade

Confirme que a alimentação elétrica está desconectada e **DESLIGADA** durante todas as inspeções de componentes e ligações elétricas.



Por quê?	A Henny Penny recomenda que um Agente de serviço certificado de fábrica inspecione este equipamento pelo menos uma vez por ano. Isso ajudará a garantir que o equipamento opere de maneira segura e com o melhor desempenho possível.
Tempo requerido	1 hora por fritadeira para executar a inspeção
Horário do dia	A inspeção deve ser programada pelo estabelecimento de modo a evitar a interrupção das atividades do estabelecimento e proporcionar ao técnico acesso adequado ao equipamento.
Ícones de perigo	

Ferramentas e suprimentos



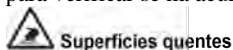
Ferramentas fornecidas pelo técnico

Procedimento

SOMENTE TÉCNICOS QUALIFICADOS EM FRITADEIRAS LOV DA HENNY PENNY

1 Inspeção do gabinete

Inspeccione o gabinete (por dentro e por fora, na frente e atrás) para verificar se há acúmulos excessivos de óleo.



2 Inspeção dos elementos de aquecimento

Verifique se os elementos de aquecimento estão em boas condições, sem acúmulos de carvão/óleo queimado.

Verifique se os elementos de aquecimento apresentam indícios de aquecimento excessivo sem óleo.

Série 200: inspecione as sondas dos sensores de temperatura RTD de limite alto acopladas a cada elemento.

3 Inspeção da inclinação

Confirme que os mecanismos de basculamento e chaves de segurança estão funcionando corretamente quando os elementos são levantados e abaixados, e que os fios dos elementos não estão prendendo e/ou com o isolamento danificado/desgastado.

4 Verifique o tempo de recuperação da fritadeira

Verifique o tempo de recuperação mais recente da fritadeira para todas as cubas, pressionando o botão INFO. Esse tempo deve ser inferior a 1:40 min (um minuto e quarenta segundos).

Se o tempo de recuperação da fritadeira for inferior a 1:40 min (um minuto e quarenta segundos), o procedimento está concluído para esta cuba. Passe para a etapa 6.

5 Inspecione a alimentação de energia do sistema de aquecimento

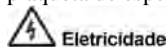
Se o tempo de recuperação da fritadeira não for aceitável, verifique os itens a seguir da fritadeira. Se encontrar algum problema, corrija-o. Lista de itens a verificar:

- Se o plugue da alimentação está totalmente conectado.
- Se o cabo da alimentação não está interferindo com os rodízios da fritadeira.
- Se as ligações elétricas dos elementos de aquecimento estão conectadas às fases corretas.





Passe para a etapa 6.

6 Consumo de corrente

Verifique se o consumo de corrente dos elementos de aquecimento está dentro da faixa permitida que é indicada na plaqueta de especificações do equipamento.



Inspeção anual (somente fritadeiras elétricas) (cont.)

- 7 Verificação do contator de segurança / primário**
Verifique se o contator de segurança / primário está operando dentro dos limites de segurança. Consulte o manual técnico para verificar os procedimentos de teste e substituição.
- 8 Verificação dos termopares**
Verifique se todos os termopares estão devidamente conectados, apertados, operando corretamente, e se as proteções das sondas estão instaladas e sem danos.
- 9 Inspeção dos componentes de fixação dos elementos de aquecimento**
Inspeção e aperte todos os componentes de fixação/montagem dos elementos de aquecimento e os suportes das sondas de temperatura de limite alto.
- 10 Inspeção de componentes elétricos**
Verifique se os componentes (alimentação de energia, todas as PCIs, gabinete da IHM, contadores, etc.) estão em boas condições e sem acúmulos de óleo ou outros detritos.
-  **Eletricidade**
Confirme que a alimentação elétrica está desconectada e **DESLIGADA** durante todas as inspeções de componentes e ligações elétricas.
- 11 Conexões de ligações elétricas**
Confirme que as conexões de todas as ligações elétricas dos componentes estão firmes e que os fios estão em boas condições, incluindo contadores, blocos de terminais, interruptores, etc.
-  **Eletricidade**
Confirme que a alimentação elétrica está desconectada e **DESLIGADA** durante todas as inspeções de componentes e ligações elétricas.
- 12 Verificação de dispositivos de segurança**
Confirme que todos os recursos de segurança (i.e., chave de proximidade magnética da bandeja de drenagem, interruptores de segurança de limite alto de temperatura) estão presentes e funcionando corretamente.
- 13 Inspeção das cubas de fritura**
Verifique se todas as cubas de fritura estão em boas condições, sem vazamentos, e se seus isolamentos estão em bom estado.
-  **Superfícies quentes**
- 14 Inspeção das conexões de ligações elétricas**
Verifique se todos os chicotes de fios e conectores de chicotes de fios estão apertados e em boas condições.
- 15 Inspeção das linhas de óleo**
Inspeção todas as linhas de drenagem e retorno de óleo para verificar se apresentam vazamentos e confirme que todas as conexões estão estanques.
-  **Superfícies quentes**
- 16 Inspeção da bandeja de drenagem do filtro e bomba**
Inspeção o conjunto da bandeja de drenagem do filtro para se certificar de que todos os componentes estão presentes:
- Se a bandeja está corretamente conectada à chave de proximidade magnética.
 - Se os anéis de vedação estão em bom estado.
 - Inspeção a bomba do filtro e o motor para verificar se o eixo apresenta vazamentos e se há acúmulo de óleo no motor.
- 17 Teste dos componentes do sistema de filtragem**
Verifique se os componentes do sistema de filtragem estão funcionando corretamente (i.e., válvula de drenagem, motor da válvula de drenagem, válvula seletora, bomba do filtro, bomba do ATO (JIB), válvulas de retenção).