

Henny Penny Corp. Fritadeira Elétrica de Baixo Volume de Óleo

LVE-102; LVE-103; LVE-104

Referenciação (opcional)

Tarefas de Manutenção Diária

FR 01D01 Manutenção do filtro

FR 01D01 Mudança da tela filtrante

Tarefas de Manutenção Trimestral

FR 01Q03 Substituição do o-ring do sistema de filtragem

FR 01Q03 Limpeza profunda

Modelo LVE-103



A. Tabuleiro de drenagem do filtro, B. JIB (Jug-in-Box)

△ Riscos

Estes símbolos alertam para um possível risco possível de lesões corporais.

▨ Alertas do equipamento

Este símbolo identifica informações sobre o modo de evitar a danificação do equipamento durante os procedimentos.

★ Sugestões

Este símbolo identifica sugestões úteis para a realização dos diversos procedimentos.

Porquê	Limpeza da cuba dos resíduos sólidos e filtragem completa do óleo para prolongamento da sua durabilidade	
Duração da operação	5 minutos de preparação	15 minutos por cada cuba
Hora do dia	Final do dia de trabalho	Para restaurantes de abertura permanente (24h/24h): ???

Símbolos de risco

	Produtos químicos		Gás/Ar/Líquido comprimido		Electricidade		Líquidos quentes/vapor		Óleo quente
	Superfícies quentes		Manuseamento manual		Peças em movimento		Veículos em movimento		
	Objectos/superfícies		Pavimentos escorregadios		Seringas e fluidos corporais				

Ferramentas e consumíveis



Procedimento

- 1 Colocar o equipamento de protecção**
Utilizar todo o equipamento de protecção individual da McDonald's, incluindo avental, viseira de protecção e luvas.

Óleo quente
O óleo quente pode provocar queimaduras graves.



- 2 Verificar o tabuleiro do filtro**
Verificar se o tabuleiro de drenagem do filtro e a tampa do tabuleiro se encontram instalados com o trinco do filtro (direita) engrenado e o tubo do filtro bem ligado e apertado (esquerda).

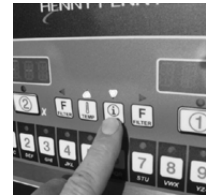
Sugestão
Se o tabuleiro do filtro ou a tampa não estiver bem colocado, o visor apresenta a mensagem "FILTER PAN MISSING" (TABULEIRO DO FILTRO EM FALTA).



- 3 Manter premido o botão FILTER (FILTRAGEM)**
Para os melhores resultados da filtragem, o óleo deve estar quente; depois, manter premido o botão FILTER (FILTRAGEM), até a mensagem 1.AUTO FILTER (FILTRAGEM AUTOMÁTICA) ser apresentada no visor.



- 4 Premir o botão DOWN (PARA BAIXO)**
Premir o botão DOWN (PARA BAIXO), até o visor apresentar a mensagem 2.MAINT FILTER? (2. MANUTENÇÃO DO FILTRO?)



- 5 Premir o botão ✓**
Premir o botão ✓; o visor apresenta a mensagem PUT ON *PPE (COLOCAR O EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO); seguido por CONFIRM? (CONFIRMAR?) juntamente com YES NO (SIM NÃO). Premir o botão ✓ para SIM, para drenar o óleo; o visor apresenta a indicação DRAINING (ÓLEO EM DRENAGEM). Premir X para NÃO; os comandos regressam ao modo de funcionamento normal.



continuação ►

Manutenção do Filtro (continuação)

6 Levantar as resistências de aquecimento

Após a drenagem do óleo, remover o descanso do cesto e utilizar a ferramenta de levantamento para levantar as resistências da cuba.



Superfícies quentes

Utilizar um pano ou luvas, para evitar a ocorrência de queimaduras.



Alerta do equipamento

Não danificar o sensor de alarme alto situado no centro das resistências.



7 Lavar o interior da cuba

Com a ferramenta de raspagem, um esfregão de nylon e uma pequena quantidade de detergente para fritadeiras McD Fryer Clean, raspar e limpar o interior da cuba de fritura.



Alerta do equipamento

Não danificar os sensores, e NÃO raspar as resistências de aquecimento (risco de adesão e queima dos resíduos sólidos).



8 Lavagem concluída

Após a lavagem da cuba, o visor apresenta a mensagem SCRUB COMPLETE? (LAVAGEM CONCLUÍDA); premir o botão ✓ para SIM. O visor apresenta a mensagem WASH VAT? (LAVAR CUBA?), juntamente com YES NO (SIM NÃO).



9 Lavagem

Baixar as resistências de aquecimento e premir depois o botão ✓ para SIM; o visor apresenta a mensagem WASHING (LAVAGEM) O óleo circula pela cuba.



10 Repetição da lavagem

Após a conclusão do ciclo de lavagem, o visor apresenta a mensagem WASH AGAIN? (REPETIR LAVAGEM?) com YES NO (SIM NÃO). Se for necessário repetir a lavagem, premir ✓ para SIM (a operação 9 é então repetida).



11 Enxaguamento

Se a cuba estiver limpa, premir X para NÃO; o visor apresenta a indicação RINSING (ENXAGUAMENTO). O óleo é bombado para a cuba, efectuando o seu enxaguamento.



12 Repetição do enxaguamento

Após a conclusão do enxaguamento, o visor apresenta a mensagem RINSE AGAIN? (REPETIR ENXAGUAMENTO?) com YES NO (SIM NÃO). Se for necessário repetir o enxaguamento, premir ✓ para SIM (a operação 11 é então repetida).



13 Lavagem do óleo

Se a cuba estiver limpa, premir X para NÃO; o visor apresenta a mensagem POLISH (LAVAGEM DO ÓLEO), juntamente com YES NO (SIM NÃO). Premir ✓ para SIM; o óleo é então circulado no sistema de filtragem durante 5 minutos. Premir X para NÃO; os comandos avançam para a operação 15.

★ Sugestão

Para parar o ciclo de lavagem do óleo, premir o botão X por baixo da palavra STOP.



14 Encher a cuba

Após a lavagem do óleo, o visor apresenta a mensagem FILL VAT (ENCHER CUBA) com a indicação YES NO (SIM NÃO). Premir o botão ✓ para SIM; o visor apresenta a mensagem FILLING (ENCHIMENTO) e a cuba é cheia com o óleo.



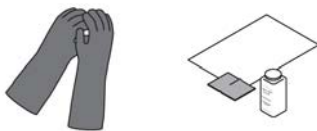
15 Regressar à operação normal

Após o enchimento da cuba, o visor apresenta a mensagem IS POT FILLED? (CUBA CHEIA?), juntamente com YES NO (SIM NÃO). Premir o botão ✓ para SIM; a fritadeira regressa ao modo de funcionamento normal.



Porquê	Para prolongar a durabilidade do óleo	
Duração da operação	1 minuto de preparação	10 minutos para efectuar a mudança da tela
Hora do dia	Início do dia de trabalho	Para restaurantes de abertura permanente (24h/24h): ???
Símbolos de risco		

Ferramentas e consumíveis



Procedimento

- 1 Ligar a fritadeira
O interruptor de alimentação principal deve estar na posição ON (ligado).



Sugestão

Se a tela filtrante não tiver sido mudada, o sistema apresenta a mensagem “CHANGE PAD” (MUDAR TELA FILTRANTE). Premir o botão n.º 1 para cancelar a mensagem; o sistema repete a mensagem a cada 4 minutos, até a tela filtrante ser mudada.

- 2 Puxar e remover o tabuleiro de drenagem do filtro
Abrir a porta, levantar o batente do tabuleiro de drenagem e puxar para fora o tabuleiro através da pega do tabuleiro.



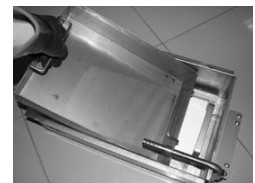
Superfícies quentes

Este tabuleiro pode estar muito quente! Utilizar um pano ou luvas, para evitar a ocorrência de queimaduras.

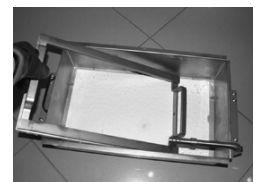
- 3 Remover a tampa do tabuleiro de drenagem do filtro
Levantar a tampa do tabuleiro de drenagem.



- 4 Remover o cesto apar-resíduos
Levantar o cesto apar-resíduos do tabuleiro de drenagem. Limpar o óleo e os resíduos do cesto apar-resíduos. Lavar o cesto apar-resíduos com água e sabão e enxaguar bem com água quente.



- 5 Remover o anel de retenção da tela filtrante
Remover o anel de retenção da tela filtrante e limpar bem com água e sabão. Enxaguar bem com água quente.

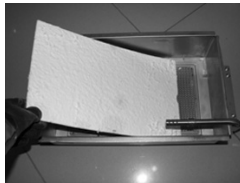


continued ►

Mudança da Tela Filtrante (continuação)

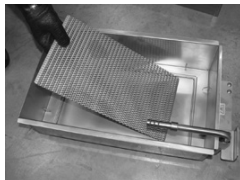
6 Remover a tela filtrante do tabuleiro

Remover a tela filtrante do tabuleiro e descartar a tela.



7 Remover a malha inferior

Remover a malha inferior do tabuleiro e lavá-la bem com água e sabão. Enxaguar bem com água quente.



8 Lavar o tabuleiro de drenagem do filtro

Limpar o óleo e os resíduos do tabuleiro de drenagem. Lavar o tabuleiro de drenagem com água e sabão e enxaguar bem com água quente.



9 Montagem das peças

Montar os componentes por inversa da desmontagem, começando por colocar a malha inferior no tabuleiro de filtragem e, depois, a tela filtrante, o anel de retenção e o cesto apara-resíduos.

★ Sugestão

O tabuleiro de drenagem, a malha inferior, o cesto apara-resíduos e o anel de retenção devem estar bem secos antes da colocação da tela filtrante, para impedir a dissolução da tela filtrante pela água.



10 Lubrificar os o-rings

Antes da instalação do tabuleiro do filtro, lubrificar os o-rings situados no tubo do filtro com óleo frio.















11 Instalar novamente o tabuleiro de drenagem na fritadeira

Empurrar o tabuleiro de drenagem sob a fritadeira, de modo a que o tubo do filtro fique bem ligado e o batente do tabuleiro fique bem engrenado.



Porquê	Para impedir as fugas de óleo pelo tubo	
Duração da operação	1 minuto de preparação	3 minutos para efectuar a verificação
Hora do dia	Início do dia de trabalho	Para restaurantes de abertura permanente (24h/24h): ???

Símbolos de risco

	Produtos químicos		Gás/Ar/Líquido comprimido		Electricidade		Líquidos quentes/vapor		Óleo quente
	Superfícies quentes		Manuseamento manual		Peças em movimento		Veículos em movimento		
	Objectos/superfícies		Pavimentos escorregadios		Seringas e fluidos corporais				

Ferramentas e consumíveis



Procedimento

- 1 Puxar e remover o tabuleiro de drenagem do filtro
Abrir a porta, levantar o batente do tabuleiro de drenagem e puxar para fora o tabuleiro através da pega do tabuleiro.



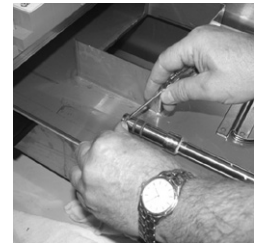
Superfícies quentes

Este tabuleiro pode estar muito quente! Utilizar um pano ou luvas, para evitar a ocorrência de queimaduras.

- 2 Verificar os o-rings
Inspeccionar visualmente os 3 o-rings no tubo do tabuleiro de drenagem do filtro (não deverão apresentar fissuras ou falhas). Substituir, conforme necessário.



- 3 Substituir os o-rings
Com uma chave de fendas pequena, levantar o o-ring e puxá-lo pela extremidade do tubo. Instalar um o-ring novo na caixa existente no tubo.

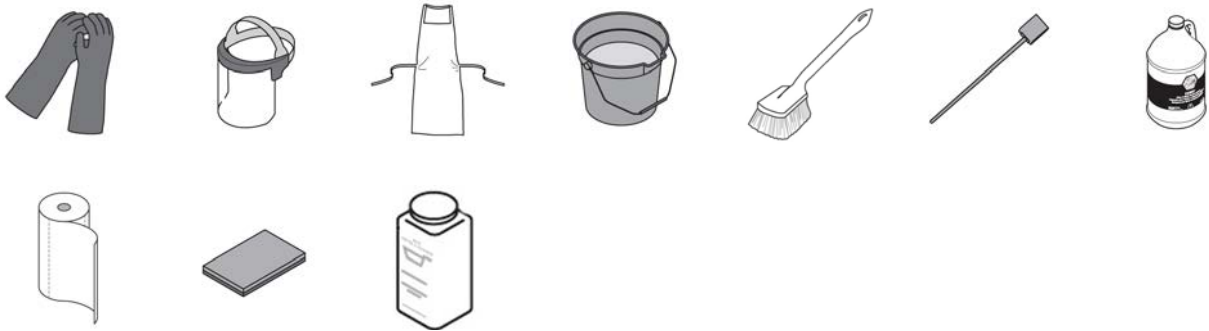


Porquê	Para assegurar uma limpeza completa da cuba	
Duração da operação	5 minutos de preparação	1 hora e 15 minutos para efectuar o procedimento
Hora do dia	Final do dia de trabalho	Para restaurantes de abertura permanente (24h/24h): ???

Símbolos de risco

	Produtos químicos		Gás/Ar/Líquido comprimido		Electricidade		Líquidos quentes/vapor		Óleo quente
	Superfícies quentes		Manuseamento manual		Peças em movimento		Veículos em movimento		
	Objectos/superfícies		Pavimentos escorregadios		Seringas e fluidos corporais				

Ferramentas e consumíveis



Procedimento

1 Colocar o equipamento de protecção
Utilizar todo o equipamento de protecção individual da McDonald's, incluindo avental, viseira de protecção e luvas.

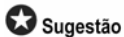


Óleo quente

O óleo e a água quentes podem provocar queimaduras graves.



2 Cobrir as cubas adjacentes para evitar a contaminação acidental do óleo com o produto de limpeza.

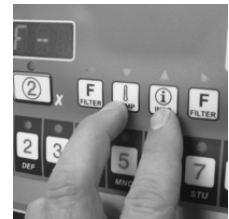


Sugestão

Não fazer a preparação de alimentos na cuba adjacente durante o processo de Limpeza Profunda na outra, de modo a impedir a contaminação do óleo e dos alimentos.



3 Manter premido os botões TEMP e INFO
Manter premidos os botões TEMP e INFO até o visor apresentar a indicação LEVEL - 1 (NÍVEL 1), seguida de ENTER CODE (INTRODUZIR CÓDIGO).



4 Introduzir o código
Introduzir o código 1, 2, 3, O visor apresenta a indicação 4. "PRODUCT" e "SELECTN" (SELECÇÃO DE PRODUTO).



Limpeza profunda da cuba (continuação)

- 5 Premir o botão DOWN (PARA BAIXO)
Premir duas vezes o botão DOWN (PARA BAIXO); os visores indicam “DEEP CLEAN” (LIMPEZA PROFUNDA). Premir o botão √; o visor apresenta a mensagem “DEEP CLN?” (LIMPEZA PROFUNDA), juntamente com “YES NO” (SIM NÃO).



- 6 Premir o botão √
Premir o botão √; o visor apresenta a mensagem “OIL RMVD” (ÓLEO REMOVIDO), juntamente com “YES NO” (SIM NÃO).



★ **Sugestão**

Se a fritadeira for do tipo de cuba bipartida, o visor apresenta a mensagem “LEFT RGHT” (ESQUERDA DIREITA).. Premir o botão √ para seleccionar a cuba esquerda, ou o botão X para seleccionar a cuba direita.

- 7 Premir o botão √
Se o óleo tiver sido removido, premir o botão √; o sistema de comando avança para a operação “Solução adicionada?”.



- 8 Cubra ainda com óleo
Se a cuba ainda tiver óleo, premir o botão X; o visor apresenta a mensagem “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (UNIDADE DE ELIMINAÇÃO INSTALADA?) (para sistemas com JIB) ou “CHK PAN” (VERIFICAR TABULEIRO) (em sistemas com alimentação de óleo a grael), juntamente com “YES NO” (SIM NÃO).



- 9 Ekiminação do óleo
Se for seleccionado “NO” (NÃO), o visor apresenta a mensagem “INSERT DISPOSAL UNIT” (INSTALAR UNIDADE DE ELIMINAÇÃO) (fritadeiras com JIB). Após a instalação da unidade de eliminação, premir o botão √ para SIM; neste caso o visor indica “DISPOSING” (ÓLEO EM ELIMINAÇÃO) e o óleo é drenado da cuba. Nas fritadeiras com sistemas RTI, premir o botão DISPOSE (ELIMINAR) no interruptor do sistema RTI para esvaziar o tabuleiro drenagem.



- 10 Limpeza da cuba
O visor apresenta a mensagem “VAT EMTY” “YES NO” (CUBA VAZIA) (SIM NÃO). Premir o botão √ após o esvaziamento da cuba; o visor apresenta a mensagem “CLN VAT COMPLETE” (LIMPEZA DA CUBA CONCLUÍDA) e “YES NO” (SIM NÃO). Premir o botão √; a válvula de drenagem é fechada.



- 11 Adição de solução
O visor apresenta a mensagem “VAT EMTY” “YES NO” (CUBA VAZIA) (SIM NÃO). Misturar a solução desengordurante McD Heavy-Duty Degreaser Solution na cuba a ser limpa e encher a cuba até 25 mm acima da marca de nível superior. Depois, premir o botão √; o visor apresenta a mensagem “START CLEAN” (INICIAR LIMPEZA) “YES NO” (SIM NÃO)



★ **Sugestão**

Adicionar água conforme necessário durante o processo de limpeza, de modo a manter a solução 25 mm acima da marca de nível superior.

Limpeza profunda da cuba (continuação)

12 Limpeza

Premir o botão \checkmark ; o visor apresenta uma mensagem "CLEANING" (EM LIMPEZA) e um temporizador de contagem decrescente. Para este ciclo de limpeza, o aquecimento é regulado para 195 °F (91 °C) durante 1 hora.

★ Sugestão

Premir o botão X para parar o ciclo de limpeza.

Seguir as instruções da McDonald's para a limpeza da cuba; no final do período de uma hora, o visor apresenta a mensagem "CLEAN DONE" (LIMPEZA CONCLUÍDA) e o sistema emite um sinal acústico. O visor apresenta a mensagem "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (REMOVER A SOLUÇÃO DA CUBA).



13 Esvaziar o tabuleiro de drenagem do filtro

Esvaziar o tabuleiro de drenagem do filtro dos componentes de filtragem internos e lavá-los. Instalar novamente o tabuleiro de drenagem do filtro vazio e a tampa na fritadeira.



14 Esvaziar a cuba

Com um jarro de 2 litros, remover a solução de limpeza da cuba e colocá-la num recipiente resistente ao calor para eliminação. Os restos de solução podem ser drenados para o tabuleiro de drenagem e eliminados de seguida (ver a operação 16 abaixo). O visor apresenta a mensagem "VAT EMPT" "YES NO" (ESVAZIAR CUBA SIM NÃO).



Líquido quente/Vapor

A solução quente pode provocar queimaduras graves – utilizar luvas e equipamento de protecção adequado.



15 Limpeza da cuba

Após o esvaziamento da cuba, premir o botão \checkmark ; o visor apresenta e mensagem "SCRUB VAT COMPLETE" (LAVAGEM DA CUBA CONCLUÍDA?) "YES NO" (SIM NÃO). Se necessário, utilizar uma escova para limpar a resistência de aquecimento e um esfregão para limpar a cuba.

★ Sugestão

Utilizar a ferramenta de levantamento e levantar a resistência articulada da cuba, conforme necessário.

⚠ Alerta do equipamento

NÃO raspar as resistências de aquecimento da fritadeira, ou limpar estas com esfregões abrasivos.

Não utilizar lâ de aço ou outros produtos ou ferramentas de limpeza abrasivos ou com cloro, brometos, iodo ou amoníaco, devido ao risco de estes produtos poderem deteriorar o aço inoxidável e reduzir a durabilidade da fritadeira.



16 Enxaguar a cuba 3 vezes

Após a limpeza da cuba, premir o botão \checkmark ; o visor apresenta a mensagem "RINSE VAT" (ENXAGUAR CUBA) e a válvula de drenagem é aberta. Deitar água limpa na cuba para enxaguar a cuba, deixando a água drenar para o tabuleiro de drenagem. Enxaguar a cuba pelo menos 3 vezes, tendo o cuidado de não deixar encher demasiado o tabuleiro de drenagem. O visor apresenta a mensagem "RINSE COMPLETE" "YES NO" (ENXAGUAMENTO DA CUBA CONCLUÍDO? SIM NÃO).



17 Esvaziar o tabuleiro de drenagem do filtro

Remover o tabuleiro de drenagem de sob a fritadeira e esvaziá-lo com um jarro de 2 litros, deitando o produto para um balde resistente ao calor para eliminação final.



18 Secagem da cuba

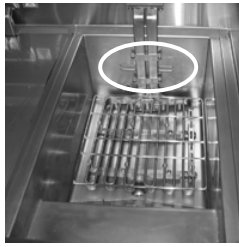
Após o enxaguamento da cuba, premir o botão \checkmark ; o visor apresenta e mensagem "VAT DRY" (CUBA SECA?) "YES NO" (SIM NÃO). Secar bem a cuba com uma toalha e premir depois o botão \checkmark .



Limpeza profunda da cuba (continuação)

- 19 Enchimento manual (para fritadeiras com alimentação a partir de sistemas de granel, avançar para a operação 20)

O visor apresenta a mensagem “MANUAL FILL POT” (ENCHIMENTO MANUAL DA CUBA), seguida de “VAT FULL” (CUBA CHEIA) e de “YES NO” (SIM NÃO). Encher a cuba até à marca de nível inferior situada na traseira da cuba e premir depois o botão ✓.



O sistema de controlo regressa ao modo de funcionamento normal.

- 20 Enchimento da cuba a partir do sistema de armazenamento a granel
Premir o botão ✓; a válvula de drenagem é fechada e o visor apresenta a mensagem “FILL POT FROM BULK” “YES NO” (ENCHER CUBA DO GRANEL) (SIM NÃO).



- 21 Manter premido o botão ✓
Para encher novamente a cuba, manter premido o botão ✓ até o óleo frio estar no nível do indicador de nível inferior da cuba.



- 22 Cubo cheia
Premir o botão X; o visor apresenta a mensagem “VAT FULL” “YES NO” (CUBA CHEIA SIM NÃO). Se a cuba estiver cheia, premir o botão ✓; o sistema de controlo regressa ao modo de funcionamento normal. Se a cuba não estiver cheia, premir o botão X; o sistema de controlo regressa ao nível anterior.















Porquê Para impedir a acumulação de gordura e satisfação das normas de higiene da McDonald's

Duração da operação 5 minutos de preparação 45 minutos para efectuar a limpeza

Hora do dia Final do dia de trabalho Para restaurantes de abertura permanente (24h/24h): durante a noite ou a madrugada, quando o volume de trabalho for menos intenso

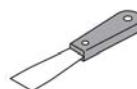
Simbolos de risco

 Produtos químicos	 Gás/Ar/Líquido comprimido	 Electricidade	 Líquidos quentes/vapor	 Óleo quente
 Superfícies quentes	 Manuseamento manual	 Peças em movimento	 Veículos em movimento	
 Objectos/superfícies	 Pavimentos escorregadios	 Seringas e fluidos corporais		

Ferramentas e consumíveis



Escova de nylon



Procedimento

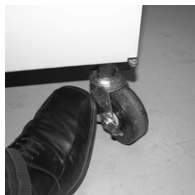
- Desligar a alimentação eléctrica**
O interruptor de alimentação principal deve estar na posição OFF (desligado).



- Remover o apanha-gordura**
Remover a calha e o copo de recolha de gordura existente na canópia e deitar o conteúdo no tabuleiro de descarte de óleo



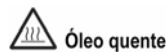
- Destruvar os rodízios**
Libertar os travões dos rodízios da fritadeira.



- Cobrir as cubas de fritura**
Colocar as tampas em todas as cubas.



- Deslocar a fritadeira de sob a canópia**
Deslocar cuidadosamente a fritadeira de sob a canópia o suficiente para permitir o acesso à face posterior da fritadeira.



Aviso: A deslocação da fritadeira pode provocar o derrame do óleo quente.



- Desligar os cabos de alimentação eléctrica**
Desligar os cabos eléctricos puxando pelas fichas e não pelos cabos.



continuação ►

Limpeza atrás da fritadeira (continuação)

- 7 Remover os filtros da canópia
Remover os filtros de gordura e lavá-los em lavatório apropriado com Mc Donald's A.P.C. (HCS) quente



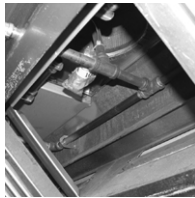
- 8 Limpar a canópia
Utilizando uma espátula, remover cuidadosamente a gordura da canópia e da área posterior da fritadeira.



- 9 Sequência da limpeza
Limpar a área atrás da fritadeira na sequência indicada a seguir:
A. Áreas acessíveis da conduta de exaustão
B. Traseira da canópia
C. Faces laterais da canópia
D. Caixa de alojamento do filtro de gordura
E. Chapa metálica em redor da fritadeira



- 10 Cuidados especiais na área em redor da Ligação Fusível
Proceder com cuidado durante a limpeza da área em redor da Ligação Fusível. A rotura da ligação fusível provoca a activação do sistema de extinção de incêndio.



- 11 Escovagem
Utilizar uma escova de nylon e McD A.P.C. (HCS) quente para limpar as áreas na traseira da fritadeira, incluindo o pavimento.



- 12 Secagem com toalha de papel
Limpar todas as áreas com uma toalha de papel; as áreas devem ficar bem limpas e secas. Solicitar a inspecção do equipamento pelo supervisor.



- 13 Lavar os rodízios
Lavar os rodízios com uma escova de nylon e McD A.P.C. (HCS) quente.



- 14 Limpar a área da fritadeira
Limpar a área em redor da fritadeira com uma esfregona e McD A.P.C. (HCS).



- 15 Instalar a fritadeira no local de funcionamento
Efectuar as operações 1 – 7 por ordem inversa para colocar a fritadeira sob a canópia e instalar os filtros de gordura. Remover as tampas das cubas.



Óleo quente

Aviso: A deslocação da fritadeira pode provocar o derrame do óleo quente.