

Henny Penny Corp. Fritadeira Elétrica de Baixo Volume de Óleo

LVE-202; LVE-203; LVE-204

Referenciação (opcional)

Tarefas de Manutenção Diária

- FR 05D01 Manutenção do filtro
- FR 05D01 Limpeza da área atrás da fritadeira

Tarefas de Manutenção Trimestral

- FR 05Q03 Verificação dos o-rings do sistema de filtragem
- FR 05Q03 Limpeza profunda

Modelo LVE-203



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 10 minutos por cada cuba

Hora do dia Durante as horas de menor volume de trabalho.

Símbolos de risco

 Produtos químicos
  Electricidade
  Líquidos quentes/vapor
  Óleo quente
  Superfícies quentes
 Manuseamento manual
  Peças em movimento
  Objectos/superfícies
  Pavimentos escorregadios

Ferramentas e consumíveis



Luvas, filtragem



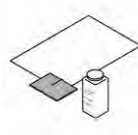
Viseira de protecção integral



Avental, resistente ao calor



Suporte da almofada-esfregão de alta temperatura e almofada Ecolab



McFiltering Kit para sistema de filtragem integrado, amostra




Escova de alta temperatura para detalhes Ecolab



Produto de limpeza para fritadeira KAY® OSR

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 "CHK PAN" (VERIFICAR TABULEIRO).

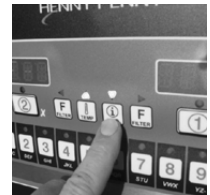


3 Manter premido o botão FILTER (FILTRAGEM)

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 MAN FILTER (FILTRO MANUAL) juntamente com as opções YES NO (SIM NÃO). Premir o botão ✓ para seleccionar SIM e esvaziar o óleo (o visor apresenta a mensagem DRAINING (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

Use o suporte da almofada-esfregão de alta temperatura, a almofada e uma pequena quantidade de produto de limpeza para fritadeira KAY QSR para esfregar as paredes, os cantos e o fundo do interior da cuba. Use a escova de alta temperatura para detalhes para remover acumulações de sujidade e resíduos das bobinas, dos cantos da cuba e de outras áreas de difícil acesso.



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 limpeza da cuba, o visor apresenta a mensagem "SCRUB VAT COMPLETE?" (LIMPEZA DA CUBA COMPLETA?) Premir o botão ✓ para seleccionar a opção YES (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 indicação POLISH (FILTRAGEM) e a opção YES (NÃO). Premir o botão ✓ para seleccionar a opção YES (YES) para fazer passar o óleo pelo sistema de filtragem durante 5 minutos.



14 Encher a cuba

Após o ciclo de filtragem concluído, o visor apresenta a mensagem FILL VAT (ENCHER CUBA) juntamente com a opção YES (SIM). Premir o botão ✓ para seleccionar a opção YES (SIM); visor apresenta a mensagem "FILLING" (ENCHIMENTO DA CUBA) e o sistema efectua o enchimento da cuba com 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.



continuação ►

Manutenção do Filtro (continuação)


- 16 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.

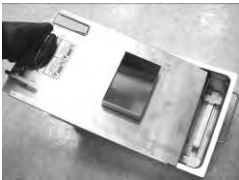


- 17 Puxar e remover o tabuleiro de drenagem do filtro
Abrir a porta, levantar o batente do tabuleiro de drenagem e puxar para fora o tabuleiro através da pega do

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



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



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



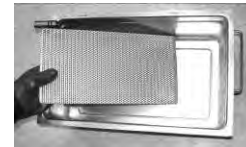
- 20 Remover o anel de retenção da tela filtrante
Remover o anel de retenção da tela filtrante e limpar bem com água e sabão. Enxaguar bem com água quente.



- 21 Remover a tela filtrante do tabuleiro
Remover a tela filtrante do tabuleiro e descartar a tela.



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



- 23 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.



- 24 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 aparta-resíduos.



★ **Sugestão**

O tabuleiro de drenagem, a malha inferior, o cesto aparta-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.

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

Símbolos de risco

 Produtos químicos	 Electricidade	 Líquidos quentes/vapor	 Óleo quente	 Superfícies quentes
 Manuseamento manual	 Objectos/superfícies	 Pavimentos escorregadios		

Ferramentas e consumíveis



Escova de nylon



Garrafa aspersora



Toalhas de papel



Balde



Espátula



Escova de chão

Procedimento

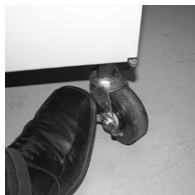
- 1 Desligar a alimentação eléctrica**
O interruptor de alimentação principal deve estar na posição OFF (desligado).



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

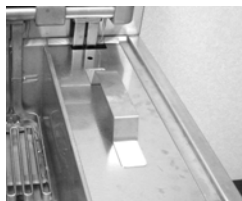


- 3 Destruar os rodízios**
Libertar os travões dos rodízios da fritadeira.



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

 Óleo quente



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



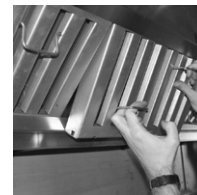
 Óleo quente

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

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



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



- 8 Limpar a canóia**
Utilizando uma espátula, remover cuidadosamente a gordura da canóia e da área posterior da fritadeira.
continuação ▶

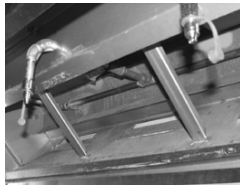


Limpeza da área atrás da fritadeira (continuação)

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.



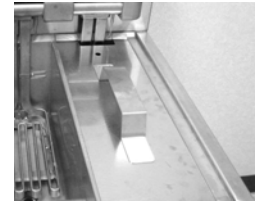
14 Limpar a área da fritadeira

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 em ordem inversa para colocar a fritadeira sob a canópia e instalar os filtros de gordura. Remover as tampas das cubas.



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

16 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.



Porquê Para impedir as fugas de óleo pelo tubo

Duração da operação 5 minutos para examinar o equipamento e substituir, conforme necessário

Hora do dia Sempre que a fritadeira não esteja a efectuar a filtragem do óleo

Símbolos de risco  Óleo quente  Superfícies quentes  Peças em movimento  Pavimentos escorregadios

Ferramentas e consumíveis



Chave de fendas de lâmina chata

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.

 Hot Surfaces

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 Limpeza completa da cuba com remoção do óleo caramelizado

Duração da operação 1 hora e 15 minutos por cada cuba (incluindo preparação e limpeza)

Hora do dia Após o encerramento (no caso de estabelecimento sem abertura permanente)
 Para restaurantes de abertura permanente (24h/24h): O trabalho pode ser executado em uma cuba de cada vez. Os clientes podem continuar a ser atendidos com as restantes cubas.

Simbolos de risco

	Produtos químicos		Electricidade		Líquidos quentes/vapor		Óleo quente		Superfícies quentes
	Manuseamento manual		Peças em movimento		Objectos/superfícies		Pavimentos escorregadios		

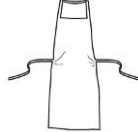
Ferramentas e consumíveis



Luvas, filtragem



Viseira de protecção integral



Avental, resistente ao calor



Balde de plástico



Escova de alta temperatura para detalhes Ecolab



Suporte da almofada-esfregão de alta temperatura e almofada Ecolab



KAY® QSR Desengordurante



Toalhas de papel



Produto de limpeza para fritadeira KAY® QSR

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

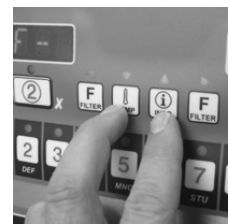


Sugestão

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 Entrar no Modo de Limpeza Profunda
 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, 4 com as teclas numéricas.



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 Confirmar a selecção para:
Cubas bipartidas:
O visor indica "LEFT RIGHT" (ESQUERDA DIREITA). Premir o botão ✓ para seleccionar a cuba esquerda, ou o botão X para seleccionar a cuba direita. O visor apresenta a mensagem "OIL RMVD" (ÓLEO REMOVIDO) e "YES NO" (SIM NÃO).



Cubas únicas: Premir o botão ✓ o visor apresenta a mensagem "OIL RMVD" (ÓLEO REMOVIDO), juntamente com "YES NO" (SIM NÃO).

- 7 Confirmação da remoção do óleo:

Esvaziamento da cuba: Premir o botão ✓ o sistema de controlo avança para a opção "Prepare Filter Pan" (Preparar tabuleiro do filtro), ponto n.º 10.



Cuba cheia de óleo: Premir o botão X; o visor apresenta a mensagem "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (O RECIPIENTE DE RECOLHA DO ÓLEO ESTÁ INSTALADO?) e as opções "YES NO" (para recipientes com recipiente de óleo) ou "CHK PAN" (VERIFICAR TABULEIRO) (para sistemas com óleo a granel).



- 8 Cuba cheia de óleo: Eliminação do óleo
Premir o botão X; o visor apresenta a mensagem "INSERT DISPOSAL UNIT" (INSTALAR UNIDADE DE ELIMINAÇÃO) (fritadeiras com JIB Após a instalação do tabuleiro/unidade de eliminação de óleo, premir o botão ✓ para SIM; neste caso o visor indica "DRAINING" (ÓLEO EM DRENAGEM) e o óleo é drenado da cuba Nas fritadeiras com sistemas de óleo a granel, premir o botão DISPOSE (ELIMINAR) no interruptor do sistema para esvaziar o tabuleiro drenagem.



- 9 Esvaziar a cuba
O visor apresenta a mensagem "VAT EMTY" "YES NO" (CUBA VAZIA) (SIM NÃO). Premir o botão ✓ o visor apresenta a mensagem "SOLUTION ADDES" (SOLUÇÃO ADICIONADA), juntamente com "YES NO" (SIM NÃO). Não premir nenhum botão e avançar para o ponto seguinte.



- 10a Limpeza da cuba
Bandeja vazia do dreno do filtro de filtração interna os componentes e tomam componentes a um dissipador a ser limpo. Retorne o vazio filtre a bandeja e a tampa do dreno à frigideira.



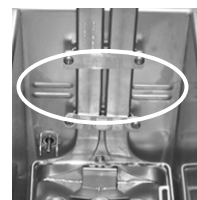
- 10b Preparação da solução:

Para limpeza de cubas únicas
Deitar 2,5 L de desengordurante McD Heavy-Duty Degreaser na cuba vazia e encher depois com água quente até cerca de 25 mm das marcas do nível de enchimento de óleo



Para limpeza de cubas bipartidas
Deitar 1,3 L de desengordurante McD Heavy-Duty Degreaser na cuba vazia e encher depois com água quente até cerca de 25 mm das marcas do nível de enchimento de óleo.

- 10c Adicionar solução de limpeza
O visor apresenta a mensagem "SOLUTION ADDED" "YES NO" (SOLUÇÃO ADICIONADA) (SIM NÃO) A cuba deve ser cheia até 25 mm acima da linha de enchimento 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)

11 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.

S 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).



12

Eliminação da solução

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 EMTY" "YES NO" (ESVAZIAR CUBA SIM NÃO).



Líquido quente/Vapor

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

13

Limpeza da cuba

Após o esvaziamento da cuba, premir o botão \checkmark ; o visor apresenta a mensagem "SCRUB VAT COMPLETE" (LAVAGEM DA CUBA CONCLUÍDA?) "YES NO" (SIM NÃO Use a escova de alta temperatura para detalhes limpar para os elementos de aquecimento e use o suporte da almofada-esfregão de alta temperatura e a almofada para limpar por dentro as paredes, os cantos e a parte de cima da cuba.

★ Sugestão

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



13 (continuação)

Alerta do equipamento

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

Não utilizar lâ de aço, escovas de arame, espátulas ou outros produtos ou ferramentas de limpeza/desinfetantes 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.

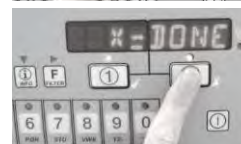
14 Enxaguar a cuba 3 vezes

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 e deixar depois a água drenar para o tabuleiro de drenagem. Enxaguar a cuba 3 ou 4 vezes. Não encher demasiado o tabuleiro de drenagem. O visor apresenta a mensagem "RINSE COMPLETE" "YES NO" (ENXAGUAMENTO DA CUBA CONCLUÍDO? SIM NÃO).



15 Limpeza das tubagens de óleo

Premir o botão \checkmark o visor apresenta a mensagem "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (REMOVER SOLUÇÃO DAS TUBAGENS DE ÓLEO) "X = BOMBA" "X=CONCLUÍDO". Manter premido o botão \checkmark durante alguns segundos para lavar as tubagens.



16 Esvaziamento o tabuleiro de drenagem do filtro

Remover e esvaziar o tabuleiro com um jarro de 2 litros. Deitar o líquido num balde para eliminação final. Enxaguar o tabuleiro com água; deixa secar.



17 Secagem da cuba

Após o esvaziamento das tubagens, premir o botão X; o visor apresenta a mensagem "VAT DRY" (SECAGEM DA CUBA) "YES NO" (SIM NÃO). Secar a cuba com uma toalha de papel e premir depois do botão \checkmark

