

- A limpeza da pipoqueira deve ser realizada diariamente;
- Na desabilitação, borrifar o produto Suma Grill na panela, deixar a tampa da panela e os filtros repousando no produto Suma Break up. Os filtros devem ser lavados 2x por semana.
Nota: Para gerar economia do produto Suma Break Up, utilizar por 3 dias consecutivos a solução feita para limpeza da tampa.
- Na desabilitação: Lavar os medidores e a pá com o produto Suma D27 e esponja multiuso.

BRASIL: LIMPEZA DE PIPOQUEIRAS

Apoio visual

EPI's:

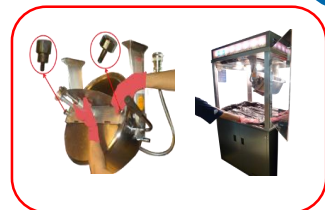
- Máscara para boca e nariz;
- Óculos de proteção;
- Luva Nitrílica longa.

Produtos e Utensílios:

- Balde;
- Esponja multiuso;
- Esponja abrasiva;
- Pano multiuso verde;
- Saco preto de lixo;
- Suma Break UP (já diluído);
- Suma D27 (já diluído);
- Suma Grill (solução pura);
- Sumaveg (ja diluído: 33g = ½ medidor).

Atividades

Desabilitação 1



Retirar a tampa da panela e os filtros. Emergir em um recipiente com o produto Suma Break up já diluído.
NOTA: Lavar os filtros semanalmente.

Desabilitação 2



Borrifar o produto Suma Grill puro por todo o interior da panela.

Desabilitação 3



Limpar os medidores e a pá com o produto Suma D27 já diluído e uso da esponja multiuso. Enxaguá-los em água corrente e deixá-los secar livremente.



Limpar o recipiente que armazena as pipocas sobrantes com uso do produto Suma D27 já diluído e esponja multiuso. Enxaguar em água corrente e aplicar o produto Sumaveg. Deixar secar livremente.

5



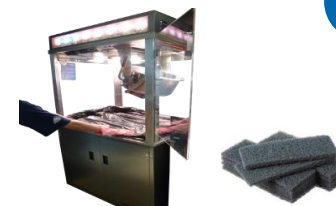
Lavar a tampa e os filtros com o produto Suma D27 já diluído e uso da esponja multiuso. Enxaguar em água corrente e deixar secar livremente.

6



Colocar o saco plástico de lixo na grelha perfurada para protegê-la e um balde.

7

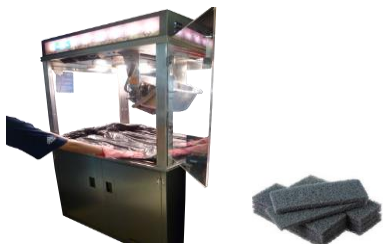


Utilizar uma esponja abrasiva e esfregar teto e local onde ficam os filtros com uso do borrifador Suma Break up já diluído.

8



Borrifar um pouco do produto Suma Grill puro e ligar a pipoqueira pressionando o botão *Kettle Heat on*. Após 3 minutos desligá-la.



9

Utilizar uma outra esponja abrasiva para esfregar o interior da panela.

NOTA: Em hipótese alguma, deve despejar água na panela para lavagem.



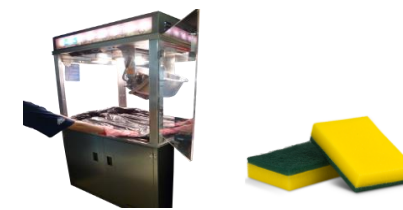
10

Virar a panela com a solução no balde. Caso exista sujeira no interior da panela, repetir o procedimento. Depois, remover o produto Suma Grill puro da parte interna da pipoqueira utilizando o pano multiso verde e água.



11

Limpar a parte externa da pipoqueira com o produto Suma D27 já diluído e esponja multiuso, parte macia. Depois, remover o produto Suma D27 utilizando o pano multiso verde e água.



12

Desligar a pipoqueira e limpar as portas, vidros e botões de acionamento com uso do produto Suma D27 já diluído e esponja multiuso, parte macia.



13

Lavar a grelha, bandeja de piruá e parte inferior da pipoqueira (local onde armazena o óleo e o milho) com uso do produto Suma D27 já diluído e esponja multiuso, parte macia.

Depois, remover o produto Suma D27 utilizando o pano multiso verde e água



14

Borrifar o produto Sumaveg no interior da pipoqueira e deixar secar livremente.



15

Colocar os compartimentos no devido lugar para uso.

Esse processo encontra-se disponível no Guia de Limpeza Pré Operativa