

Henny Penny Corp.

Fritadeira de baixo volume de óleo - Elétrica

MVE-072; MVE-073; MVE-074

Referência cruzada (opcional)

Tarefas diárias de manutenção

FR 05D01 Rotina de limpeza diária do filtro e do tanque da fritadeira (pelo menos uma vez por dia)

Tarefas semanais de manutenção

FR 05W01 Limpar atrás da fritadeira

Tarefas trimestrais de manutenção

FR 05Q01 Verificar anéis de vedação do sistema do filtro

FR 05Q02 Limpeza profunda

Tarefas anuais de manutenção

FR 05A1-T Inspeção

Modelo MVE-073



A. Bandeja de drenagem do óleo

⚠ Riscos

Estes ícones alertam você sobre um possível risco de ferimento pessoal.

🔧 Alertas de equipamento

Procure este ícone para encontrar informações sobre como evitar danificar o equipamento ao realizar um procedimento.

★ Dicas

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

Por quê	Remove migalhas do tanque e filtra o óleo para aumentar a vida útil do óleo	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	10 minutos por tanque para executar
Hora do dia	Durante os horários de menor movimento.	

Ícones de perigo	Eletricidade	Líquidos/vapor quente	Óleo quente	Superfícies quentes	Manuseio manual
	Peças móveis	Objetos/superfícies pontudos(as)	Pisos escorregadios		

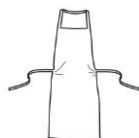
Ferramentas e suprimentos



Luvas resistentes ao calor, filtros



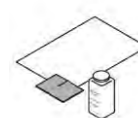
Protetor facial



Avental resistente ao calor



Cabo de esponja e esponja para alta temperatura Ecolab



Kit McFiltering para sistema de filtragem embutido, amostra



Escova de detalhe para alta temperatura Ecolab



Limpador de fritadeira KAY® QSR



Solução desengordurante KAY® QSR



Toalhas limpas, umedecidas com desinfetante



Balde, toalhas sujas

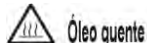


Pia de 3 compartimentos

Procedimento

1 Vestir os equipamentos de proteção

Use apenas equipamentos de segurança aprovados pelo McDonald's, incluindo avental, protetor facial e luvas resistentes ao calor.

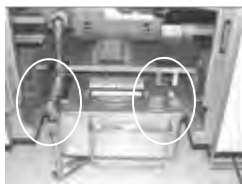


O óleo quente pode provocar queimaduras graves



2 Verificar a bandeja de óleo

Certifique-se de que a bandeja de drenagem de óleo e a tampa da bandeja estejam na posição correta, com a trava do filtro (direita) engatada, e que o tubo do filtro esteja bem conectado (esquerda).



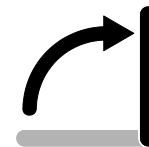
3 O óleo deve estar quente

Pressione o botão TEMP para verificar se o óleo está em temperatura de cozimento.



4 Fechar a válvula de limpeza

O visor exibirá CLOSE PURGE VALVE (fechar válvula de limpeza) seguido por CONFIRM (confirmar). Gire a alavanca preta da válvula de limpeza para fechar a válvula.



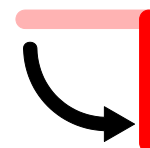
5 Desligar o controle

Pressione o botão HEAT para que o visor exiba "OFF".



6 Drenar o óleo

O visor exibirá OPEN DRAIN (abrir dreno). Gire a alavanca vermelha do dreno para abrir a válvula de drenagem. O óleo começará a ser drenado.



continuaçã▶

Rotina de limpeza diária do filtro e do tanque da fritadeira (continuação)

7 Elevar os elementos

Depois que o óleo for drenado, remova o suporte do cesto e use a ferramenta de elevação para levantar os elementos articulados do tanque.

Superfícies quentes

Use luvas de proteção ou um pano ao elevar elementos, caso contrário podem ocorrer queimaduras.

Alerta de equipamento

Tenha cuidado para não danificar a lâmpada do limite superior no centro dos elementos.



8 Esfregar o interior do tanque

Prenda a esponja no cabo de esponja para alta temperatura e umedeça com gordura vegetal. Borrife limpador de fritadeira KAY® QSR na esponja e esfregue as paredes, os cantos e o fundo do interior do tanque. Use a escova de detalhe para alta temperatura para remover a sujeira acumulada e detritos das bobinas do elemento de aquecimento, dos cantos e do fundo dos tanques e de outras áreas difíceis de alcançar.

Alerta de equipamento

Tenha cuidado para não danificar as sondas de detecção e NÃO esfregue os elementos, caso contrário, migalhas ficarão presas e queimarão

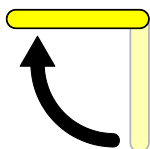
Produtos químicos

Limpador de fritadeira KAY® QSR



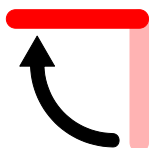
9 Abrir a válvula de retorno

Abaixe o elemento de aquecimento para dentro do tanque e gire a alavanca amarela da válvula de retorno para abrir a válvula.



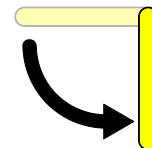
10 Fechar o dreno

Gire a alavanca vermelha para fechar o dreno.



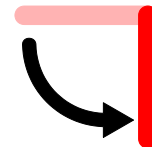
11 Fechar a válvula de retorno

Gire a alavanca amarela para fechar a válvula de retorno e pressione \checkmark para confirmar. O visor exibirá OPEN DRAIN (abrir dreno).



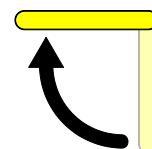
12 Abrir o dreno

Gire a alavanca vermelha do dreno para abrir o dreno.



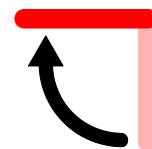
13 Lubrificar

Gire a alavanca amarela da válvula de retorno para abrir a válvula; o óleo circulará pelo sistema de filtragem durante 5 minutos.



14 Encher o tanque

Depois de concluir o ciclo de lubrificação. Gire a alavanca vermelha do dreno para fechar o dreno.



15 Ligar o controle

Pressione o botão HEAT para ligar os controles.



16 Voltar à operação normal

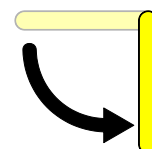
Quando o tanque estiver cheio, o visor exibirá IS POT FILLED? (o tanque está cheio?), junto com YES NO (sim não). Pressione o botão \checkmark para YES (sim) e CLOSE RETURN VALVE (fechar válvula de retorno) será exibido no visor.



Se o tanque ainda não estiver cheio de óleo, pressione X para NO (não) e o óleo continuará entrando no tanque.

17 Fechar a válvula de retorno

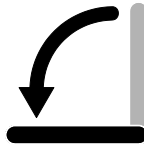
Gire a alavanca amarela para fechar a válvula de retorno e pressione \checkmark para confirmar. O visor exibirá OPEN PURGE HANDLE (abrir alavanca de limpeza) seguido por CONFIRM (confirmar).



continuação ▶

Rotina de limpeza diária do filtro e do tanque da fritadeira (continuação)

- 18 Abrir a válvula de limpeza**
Gire a alavanca preta para abrir a válvula de limpeza e pressione √ para confirmar.



- 19 Chave de alimentação ligada**
Certifique-se de que a chave de alimentação esteja na posição ON (ligada).



- 20 Remover a bandeja de drenagem do óleo**
Abra a porta, levante o batente da bandeja de óleo e puxe o conjunto da bandeja de drenagem de óleo usando o cabo da bandeja.



Superfícies quentes

A bandeja pode estar quente! Use um pano de proteção ou luvas resistentes ao calor, caso contrário podem ocorrer queimaduras graves.



- 21 Remover a tampa da bandeja de drenagem do óleo**
Levante a tampa da bandeja e reserve-a ao lado.



- 22 Remover o cesto de migalhas**
Levante o cesto de migalhas da bandeja de drenagem. Limpe o óleo e as migalhas do cesto e descarte. Reserve-o ao lado.



- 23 Remover o anel de retenção do filtro**
Remova o anel de retenção do filtro e reserve-o ao lado.

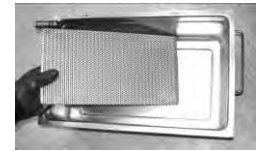


continuação ►


- 24 Remover o filtro da bandeja**
Puxe o filtro da bandeja e descarte o filtro



- 25 Remover a tela inferior**
Remova a tela inferior da bandeja e reserve-a ao lado.



- 26 Limpar a tampa da bandeja de drenagem de óleo, o cesto de migalhas, o anel de retenção do filtro, a tela inferior e a bandeja de drenagem de óleo**
Leve todas as peças removíveis para a pia de 3 compartimentos, lave-as em uma solução detergente e enxague-as completamente com água quente. Deixe as peças secarem ao ar antes de montar.

 **Produtos químicos**
Solução detergente



- 27 Montar**
Faça a montagem em ordem inversa, colocando a tela inferior no filtro, depois o filtro novo, o anel de retenção e o coletor de migalhas.



Dica
Certifique-se de que a bandeja de drenagem, a tela inferior, o coletor de migalhas e o anel de retenção estejam completamente secos antes de colocar o filtro na bandeja, pois a água dissolve o filtro



- 28 Limpar o exterior da fritadeira**
Limpe o exterior da fritadeira com uma toalha limpa e umedecida com desinfetante, pulverizada com solução desengordurante. Enxugue com outra toalha limpa e umedecida com desinfetante.



Por quê Para evitar que o óleo vaze pelo tubo

Tempo necessário 5 minutos para analisar e substituir, se necessário

Hora do dia Qualquer horário em que a fritadeira não estiver filtrando

Ícones de perigo  Óleo quente  Superfícies quentes  Peças móveis  Pisos escorregadios

Ferramentas e suprimentos



Chave de fenda de cabeça chata

Procedimento

1 Remover a bandeja de drenagem de óleo

Abra a porta, pressione a trava do batente da bandeja de drenagem e puxe o conjunto da bandeja para fora, usando o cabo da bandeja.



Superfícies quentes

A bandeja pode estar quente! Use um pano de proteção ou luvas resistentes ao calor, caso contrário podem ocorrer queimaduras graves.

2 Verificar os anéis em O

Inspecione visualmente os anéis em O do tubo da bandeja de drenagem de óleo em busca de rachaduras ou rupturas e substitua, se necessário.



3 Substituir os anéis em O

Com uma chave de fenda de cabeça chata pequena, force o anel em O para cima e remova-o da extremidade do tubo. Role o anel em O novo para o entalhe no tubo.



Por quê	Para limpar completamente o tanque, removendo o óleo caramelizado	
Tempo necessário	1 hora	15 minutos para preparar e executar por tanque
Hora do dia	Depois do fechamento, se não for uma loja 24 horas	Para restaurantes 24 horas: a tarefa pode ser executada um tanque por vez. Será possível atender aos clientes com os tanques restantes.
Ícones de perigo		

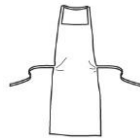
Ferramentas e suprimentos



Luvas resistentes ao calor, filtros



Protetor facial



Avental resistente ao calor



Balde resistente ao calor



Cabo de esponja e esponja para alta temperatura Ecolab



Escova de detalhe para alta temperatura Ecolab



Desengordurante KAY® QSR



Toalhas de papel



Pia de 3 compartimentos com solução detergente e desinfetante

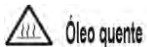


Jarro de aço inoxidável de 1/2 galão (2 litros)

Procedimento

1 Vestir os equipamentos de proteção

Use apenas equipamentos de segurança aprovados pelo McDonald's, incluindo avental, protetor facial e luvas resistentes ao calor.



O óleo ou a água quente pode provocar queimaduras graves.



2 Cobrir os tanques

Cubra os tanques adjacentes para evitar a contaminação acidental do óleo com a solução de limpeza profunda da fritadeira.



Dica
Não cozinhe o produto em um tanque adjacente quando o processo de limpeza profunda estiver em andamento para evitar a contaminação do óleo e do produto.



Limpeza profunda do tanque (continuação)

3 Executar o ciclo de filtragem

Para obter os melhores resultados do processo de limpeza profunda, execute um ciclo de filtragem antes de iniciar o modo de limpeza profunda. Para ativar um ciclo de filtragem, mantenha o botão “F” Filter pressionado e selecione “Auto Filter” (filtragem automática).



4 Entrar no modo de limpeza profunda

Mantenha os botões TEMP e INFO pressionados até que o visor exiba LEVEL - 1 (nível - 1) seguido por ENTER CODE (inserir código).



5 Inserir código

Insira o código 1, 2, 3, 4 com as teclas numéricas.



6 Navegar até a limpeza profunda

Pressione o botão DOWN duas vezes até que “DEEP CLEAN” (limpeza profunda) seja exibido nos visores. Pressione o botão ✓ e o visor exibirá “DEEP CLN?” (limpeza profunda?) junto com “YES NO” (sim não).



7 Confirmar escolha para:

Tanques bipartidos: o visor exibe “LEFT RGHT” (esquerdo direito). Pressione o botão ✓ para selecionar o tanque esquerdo ou X para selecionar o tanque direito. O visor exibirá “OIL RMVD” (remoção de óleo) junto com “YES NO” (sim não)

Tanques inteiros: Pressione o botão ✓ e o visor exibirá “OIL RMVD” (remoção de óleo) junto com “YES NO” (sim não)



8 Confirmar remoção do óleo:

Tanque vazio: pressione o botão ✓ e o controle irá para a etapa 10 de “Preparar bandeja de óleo”.

Tanque cheio de óleo: Pressione o botão X e o visor exibirá “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (a unidade de descarte está na posição?) junto com “YES NO” (sim não) para sistemas JIB ou “CHK PAN” (verificar bandeja) para sistemas de volume de óleo.



9 Descartar o óleo

Pressione o botão X e o visor exibirá “INSERT DISPOSAL UNIT” (inserir unidade de descarte) (sistemas JIB). Quando a bandeja/unidade de descarte estiver no lugar, pressione o botão ✓ para YES (sim), o visor exibirá “DRAINING” (drenando) e o óleo será drenado do tanque. Agora, em unidades com sistemas de volume de óleo, pode-se pressionar o botão DISPOSE na chave de volume de óleo para esvaziar a bandeja de drenagem.



10 Tanque vazio

O visor exibirá “VAT EMTY” (tanque vazio) junto com “YES NO” (sim não). Pressione o botão ✓ quando estiver pronto e o visor exibirá “SOLUTION ADDED” (solução adicionada) junto com “YES NO” (sim não). Não pressione nenhum botão, vá para a próxima etapa.

continuação ▶




Limpeza profunda do tanque (continuação)

11a Preparar a bandeja de óleo

Remova os componentes internos de filtragem da bandeja de drenagem de óleo e leve os componentes para a pia de 3 compartimentos para lavá-los e enxaguá-los. Lave com solução detergente e enxágue com água morna. Deixe secar. Recoloque a bandeja de drenagem de óleo vazia e a tampa na fritadeira.



 **Produtos químicos**
Solução detergente

11b Preparar a solução:


Para limpar tanques inteiriços:

Coloque 2/3 de 1 galão (3,8 L) de solução desengordurante KAY® QSR não diluída no tanque vazio e encha com água quente até aproximadamente 1 pol. (25 mm) acima das linhas de abastecimento de óleo.



Para limpar tanques bipartidos:

Coloque 1/3 de 1 galão (3,8 L) de solução desengordurante KAY® QSR não diluída no tanque vazio e encha com água quente até aproximadamente 1 pol. (25 mm) acima das linhas de abastecimento de óleo.

 **Produtos químicos**
Solução desengordurante

11c Adicionar solução de limpeza

O visor exibirá “SOLUTION ADDED?” (solução adicionada?) e “YES NO” (sim não). Certifique-se de que o tanque esteja cheio até 1 pol. (25 mm) acima da linha de abastecimento superior. Em seguida, pressione o botão \checkmark e o visor exibirá “START CLEAN” (iniciar limpeza) e “YES NO” (sim não)



Dica

Adicione água conforme necessário durante o processo de limpeza para manter a solução 1 pol. (25 mm) acima da linha de abastecimento superior.

Produtos químicos

Solução desengordurante KAY® QSR

12 Limpar

Pressione o botão \checkmark e o visor exibirá “CLEANING” (limpeza) junto com uma contagem regressiva. Para esta etapa, o aquecimento é ajustado em 195°F (91°C) durante uma hora.



Dica

Pressione o botão **X** para interromper o ciclo de limpeza.

Prenda a esponja no cabo de esponja para alta temperatura. Mergulhe o cabo de esponja para alta temperatura frequentemente na solução desengordurante. Escove suavemente a área acima do nível da solução para remover a sujeira da parte superior do tanque. Ao fim de uma hora, o visor exibirá “CLEAN DONE” (limpeza concluída) e apitará. Em seguida, o visor exibirá “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (remover solução do tanque).

Produtos químicos

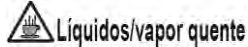
Solução desengordurante KAY® QSR
continuação ▶



Limpeza profunda do tanque (continuação)

13 Descartar a solução

Usando um jarro de aço inoxidável de 1/2 galão (2 litros), remova a solução do tanque, colocando-a em um balde resistente ao calor para descarte. Qualquer solução restante pode ser drenada para a bandeja de drenagem para descarte. O visor exibirá “VAT EMTY” (tanque vazio) e “YES NO” (sim não).



A solução quente pode provocar queimaduras graves; use luvas resistentes ao calor e equipamentos de proteção.



Solução desengordurante KAY® QSR

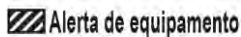


14 Limpar o tanque

Quando o tanque estiver vazio, pressione o botão √ e o visor exibirá “SCRUB VAT COMPLETE” (esfregação do tanque concluída) e “YES NO” (sim não). Use a escova de detalhe para alta temperatura para limpar os elementos de aquecimento e use o cabo de esponja e a esponja para alta temperatura para limpar as paredes, os cantos e o topo do interior do tanque.



Use a ferramenta de elevação e levante o elemento articulado do tanque conforme necessário.



Não escove os elementos elétricos da fritadeira nem use o esfregador nos elementos, caso contrário, migalhas ficarão presas e queimarão.

Não use palha de aço, escova metálica, espátula, outros limpadores abrasivos ou limpadores/desinfetantes que contenham cloro, bromo, iodo ou amônia, pois isso deteriora o material de aço inoxidável e diminui a vida útil da unidade.



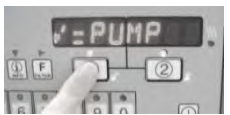
15 Enxaguar o tanque 3 vezes

Quando o tanque estiver limpo, pressione o botão √, o visor exibirá “RINSE VAT” (enxaguar tanque) e o dreno abrirá. Coloque água limpa no tanque para enxaguá-lo e deixe a água drenar para a bandeja de drenagem. Enxágue 3 ou 4 vezes. Não encha a bandeja de drenagem excessivamente. O visor exibirá “RINSE COMPLETE” (enxágue concluído) e “YES NO” (sim não).



16 Limpar as linhas de óleo

Pressione o botão √; o visor exibirá “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” (limpar solução das linhas de óleo) “√= PUMP” (√ = bombear) “X=DONE” (x = concluído). Mantenha o botão √ pressionado por alguns segundos para limpar as linhas.



17 Esvaziar a bandeja de drenagem de óleo









Remova a bandeja e a esvazie usando um jarro de 1/2 galão (2 litros). Coloque líquido no balde para descarte. Enxágue a bandeja com água e seque-a.



18 Secar o tanque

Depois que as linhas de óleo estiverem limpas, pressione o botão X e o visor exibirá “VAT DRY” (tanque seco) e “YES NO” (sim não). Seque o tanque com uma toalha de papel e pressione o botão √.



Por quê	Para evitar o acúmulo de gordura e atender às normas de limpeza do McDonald's	
Tempo necessário	5 minutos para preparar	45 minutos para concluir
Hora do dia	Fim do dia de trabalho	Para restaurantes 24 horas: madrugada ou início da manhã, quando o movimento é baixo
Ícones de perigo	 Produtos químicos  Eletricidade  Líquidos/vapor quente  Óleo quente  Superfícies quentes  Manuseio manual  Objetos/superfícies pontudos(as)  Pisos escorregadios	

Ferramentas e suprimentos



Escova de nylon



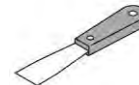
Solução desengordurante KAY® QSR



Toalhas



Balde de esfregão com solução para limpeza de pisos



Espátula



Escovão de piso limpo



Esfregão limpo



Toalhas limpas, umedecidas com desinfetante



Balde, toalhas sujas



Solução detergente

Procedimento

1 Chave de alimentação desligada

Certifique-se de que a chave de alimentação esteja na posição OFF (desligada).



2 Remover o coletor de gordura

Remova a calha e o recipiente de gordura da coifa e despeje o conteúdo em um canal de descarte de óleo.



3 Soltar os rodízios

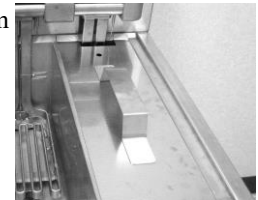
Solte as travas dos rodízios da fritadeira.



4 Cobrir os tanques da fritadeira

Coloque tampas de tanque em todos os tanques.

 **Óleo quente**



5 Levar a fritadeira para fora da coifa

Com cuidado, afaste a fritadeira da coifa o bastante para entrar atrás da fritadeira.

 **Óleo quente**

Cuidado: o óleo de cozimento quente pode espirrar ao mover a fritadeira.

continuação ▶



Limpar atrás da fritadeira (continuação)

6 Desconectar os cabos de alimentação da fritadeira

Desconecte os cabos de alimentação puxando-os pelo plugue, não pelo fio.



7 Limpar a coifa

Com cuidado, use uma espátula para remover a gordura da coifa e de trás da fritadeira. Verifique se há óleo no piso.



8 Ordem de limpeza

Limpe a área atrás da fritadeira com uma toalha limpa e umedecida com desinfetante, pulverizada com solução desengordurante, na seguinte sequência:


- A. Partes acessíveis da chaminé
- B. Traseira da coifa
- C. Laterais da coifa
- D. Reentrância do filtro de gordura
- E. Chapa metálica ao redor da fritadeira



9 Escovar

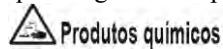
Use uma escova de nylon em uma solução desengordurante quente para limpar as áreas atrás da fritadeira.




 **Produtos químicos**
Solução desengordurante
KAY® QSR

10 Secar com toalha


Enxágue todas as áreas com uma toalha limpa umedecida com desinfetante. Seque com uma toalha de papel. Peça que um gerente inspecione.



 **Produtos químicos**
Solução desinfetante

11 Lavar os rodízios

Use uma escova de nylon e solução detergente quente para limpar os rodízios.


 **Produtos químicos**
Solução detergente



12 Limpar a área do piso da fritadeira

Ponha um sinal de piso molhado no local. Use um esfregão limpo e um escovão de piso para aplicar solução de limpeza de pisos limpa e quente para limpar o piso ao redor da fritadeira.

Observação: use um esfregão limpo e um escovão de piso de uso exclusivo da cozinha.

 **Produtos químicos**
Solução de limpeza de pisos








13 Reposicionar a fritadeira

Inverta as etapas de 1 a 7 para reposicionar a fritadeira na coifa e recoloque os filtros de gordura. Remova as tampas dos tanques.

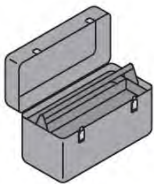
 **Óleo quente**

Cuidado: o óleo de cozimento quente pode espirrar ao mover a fritadeira.



Por quê	A Henny Penny recomenda que um distribuidor certificado pela fábrica inspecione esse utensílio pelo menos uma vez por ano. Isso ajuda a garantir que o equipamento esteja em uma condição de operação segura e funcionando com máximo desempenho.
Tempo necessário	1 hora por fritadeira para concluir a inspeção
Hora do dia	A inspeção deve ser agendada pela loja para garantir que os negócios não sejam interrompidos e que o técnico de serviço tenha acesso adequado ao equipamento.
Ícones de perigo	 Eletricidade  Óleo quente  Superfícies quentes  Objetos/superfícies pontudos(as)  Pisos escorregadios

Ferramentas e suprimentos



Ferramentas fornecidas pelo técnico

Procedimento

SOMENTE TÉCNICOS QUALIFICADOS

1 Inspeção do armário

Inspeccione o interior, o exterior, a dianteira e a traseira do armário em busca de acúmulo excessivo de óleo.



2 Inspeção do elemento

Verifique se os elementos de aquecimento estão em boas condições, sem acúmulo de carbono/óleo caramelizado. Inspeccione os elementos em busca de sinais de "ativação seca" (dry firing) ampla.

Série 200: Inspeccione a sonda do limite superior conectada ao elemento.

3 Inspeção da inclinação

Verifique se os mecanismos de inclinação e as chaves de segurança estão funcionando corretamente ao elevar e abaixar elementos e se os fios dos elementos não estão ficando presos ou sofrendo atrito.

4 Verificar o tempo de recuperação da fritadeira

Verifique o tempo de recuperação mais recente da fritadeira para todos os tanques, pressionando o botão INFO. O tempo de recuperação mais recente deve ser menor que 1:40 (um minuto e quarenta segundos).

Se o tempo de recuperação da fritadeira for menor que 1:40 (um minuto e quarenta segundos), o procedimento está concluído para esse tanque. Vá para a etapa 6.

5 Ajustar a fritadeira, se necessário

Se o tempo de recuperação da fritadeira não for aceitável, verifique os itens a seguir na fritadeira. Se encontrar algum problema, corrija-o conforme descrito.

Verifique se o plugue de alimentação grande está conectado corretamente. Ajuste conforme necessário. Prossiga para a etapa 6.

6 Verificação do consumo de corrente

Verifique se o consumo de corrente do elemento de aquecimento está dentro do intervalo permitido indicado na placa de identificação do utensílio.



Inspeção anual (somente fritadeiras elétricas) (continuação)

7 Verificação da sonda

Verifique se todas as sondas do RTD estão bem conectadas, firmes, funcionando corretamente e se as proteções das sondas estão em uso e sem danos.

LVE-100: Verifique se as lâmpadas capilares do limite superior estão firmes e sem danos.

8 Inspeção dos componentes elétricos

Verifique se os componentes (isto é, placas de controle, relés, placas de interface, transformadores, contadores etc.) estão em boas condições e livres do acúmulo de óleo e outros detritos.



Verifique se a alimentação está desligada (OFF) durante todas as inspeções de componentes e da fiação

9 Conexão da fiação

Verifique se as conexões da fiação dos componentes nos contadores, blocos terminais, chaves etc. estão firmes e se a fiação está em boas condições.

10 Verificação do dispositivo de segurança

Verifique se todos os recursos de segurança (isto é, chave de segurança da bandeja de drenagem, chaves de restabelecimento do limite superior) estão em uso e funcionando corretamente.

11 Análise do recipiente de fritura

Verifique se o recipiente de fritura está em boas condições e livre de vazamentos e se o isolamento do recipiente de fritura está em condições duráveis.



12 Inspeção da conexão da fiação

Verifique se todos os chicotes elétricos e conectores dos chicotes estão firmes e em boas condições.

13 Inspeção da linha de óleo

Inspeccione todas as linhas de retorno de óleo e de drenagem em busca de vazamentos e verifique se todas as conexões estão firmes.



14 Inspeção do sistema de filtragem

Inspeccione o conjunto da bandeja de drenagem de óleo para verificar se todas as peças estão presentes, se a bandeja engata a chave de drenagem corretamente e se os anéis em O estão em boas condições. Opere o motor de filtragem para verificar se ele funciona corretamente.

15 Operar o sistema AIF

Verifique se os componentes do AIF funcionam corretamente (válvula de drenagem, motor da válvula de drenagem, solenoides, bomba, motor de filtragem, válvulas de retenção). Entre no menu Filter (filtragem) e selecione Auto Filter (filtragem automática) para iniciar o processo AIF. Execute o processo para cada tanque.

Série 200: Verifique a operação adequada da válvula seletora, e não dos solenoides.