

操作說明書
FRYMASTER BIELA14 序列 第二代 LOV™
電氣炸爐



本設備章節是包含在設備說明書裡的炸爐章節裡。

安全須知
不要在本設備或是其他設施附近儲存或使用汽油類或其他易燃性氣體以及液體



製造商

Frymaster

Manitowoc

8700 Line Ave.
SHREVEPORT, LOUISIANA 71106
電話: 1-318-865-1711
免付費電話: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
傳真: 1-318-219-7135



目錄

| | |
|------------------|----------|
| 保固說明 | Page i |
| 簡介 | Page 1-1 |
| 安裝說明 | Page 2-1 |
| 操作說明 | Page 3-1 |
| M3000 電腦說明 | Page 4-1 |
| 操作崁入式濾油機系統 | Page 5-1 |
| 預防保養 | Page 6-1 |
| 操作人員故障排除 | Page 7-1 |

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106
電話 318-865-1711 傳真 318-219-7135
服務熱線 1-800-24-FRYER

在美國印刷

CHINESE TRADITIONAL

05/2015



8 1 9 6 5 5 0

注意

如果，在保固期內，客戶在 **MANITOWOC** 等食品設備使用零件時，除了必須使用直接採購來自原廠 **FRYMASTER DEAN**，或任何來自經授權之服務中心之非經修改之全新或回收之零件外。若使用已經從原始元件修改過之零件。其保固將失效。再者，**FRYMASTER DEAN** 以及其分支機構將沒有責任承擔客戶因為安裝任何修改過零件或收到來自非經授權之任何服務中心之零件。其所帶來的任何損壞或所產生直接或間接，全部或部分之費用的索賠。

注意

本設備僅供專業人員使用以及僅能由具資格之人員來操作。由 **Frymaster** 授權之服務代理商(**ASA**)或其它具資格之專業人員從事安裝、維護，以及修理。若是由不具資格人員從事安裝，維護，或修理。原廠將不給予保固。參閱本說明書第一章具資格人員定義說明。

注意

本設備的安裝必須符合設備安裝所在國家或地區之國家或當地的法規。參閱本說明書細節第二章的“國家法規要求”。

美國當地客戶注意事項

本設備安裝必須符合國際職業建築人員與法規管理人協會(**BOCA**)的基本給排水規範以及美國食品與藥物管理局的“食品服務衛生手冊”。

注意

本說明書所使用的圖樣以及照片是作為說明操作，清潔，和技術程序可能與現場管理操作程序不符。

配置電腦設備的業主注意事項

美國

本設備符合美國聯邦電信委員會 **FCC** 第 15 冊的規定。操作本設備必需符合以下兩個條件：1) 本設備不會產生有害的干饒，以及 2) 本設備必須能夠承受任何的干饒，包刮可能導致有害操作的干饒。儘管已經確認為 A 級設備的同時，本設備還符合 B 級的限制。

加拿大

本數位式設備並未超過加拿大的通信部(**Canadian Department of Communications**) **ICES-003** 標準中所規定的無線電噪音發射 A 類或 B 級限制。

⚠ 危險告示

錯誤的安裝，調整，維護，或修理。以及未經授權的變更或改造將導致財產損壞，人員傷害，或死亡。在安裝或維修本設備之前。請仔細閱讀本安裝，操作以及維修說明書

⚠ 危險告示

本設備前緣板並非踏板。禁止站在設備上。其可能滑倒或碰觸到熱油而造成嚴重的傷害。

⚠ 危險告示

不要在本設備或是其他設備附近儲存或使用汽油類或其他易燃性氣體或液體。

 危險告示

在裝置有濾油機系統在每天炸爐操作完成後，必須將碎屑槽放入防火容器內。某些食物顆粒如果還遺留浸泡在某些油性材料裡，其可能會發生自燃。

 警告提示

請勿在炸爐的接縫條上敲擊炸籃或其他器具。此接縫條是用來密封油鍋之間的接合處。在接縫條上敲擊炸籃以去除油脂其將會扭曲變形，進而影響他的密合性。在設計上是完全密合，只有在做清潔時才能將其取下。

 危險告示

必須提供適當的方法來限制本設備的移動，而不必依靠電氣導線管或對其加以施力。本炸爐附帶有一套固定套件。如果短缺此固定套件請連繫您的當地 **KES** 設備供應商。

 危險告示

本炸爐配備有一條電源線(三相)給每一台炸爐以及一條單一 5 芯電纜線給整個系統。在您的 **Frymaster** 炸爐作移動，測試，維護，以及任何的修理之前；從電力電源供應處斷開所有的電源線。

 危險告示

保持所有物料遠離洩油處。太過靠近可能造成損壞或傷害。

注意

在本說明書裡說明再 **RTI** 系統中使用大筒油系統作充填或丟棄廢油。這些說明可能不適用其他大筒油系統。

LOV™ 電氣式低油量炸爐保固聲明

Frymaster, L.L.C. 製作以下有限度保固僅適用給原始採購者針對本設備及所更換的零件。

A. 保固規定 - 炸爐

1. Frymaster L.L.C. 對所有零件的材料損壞以及手工藝給予兩年保固。
2. 所有零件, 除油鍋, 密封圈以及保險絲 之外, 自炸爐安裝日起給予兩年保固。
3. 如果零件, 除保險絲以及濾油機密封圈外, 自安裝日起頭兩年內損壞, Frymaster 亦會支付直接工資成本至多兩個小時以作為更換零件, 再加上至多 100 英哩/160 公里, 里程費 (單程 50 英哩/80 公里)

B. 保固規定 - 油鍋

如果油鍋, 安裝日起 10 年內發現漏油. Frymaster 將有所選擇, 選擇更換整套炸爐或只更換油鍋. 允許 Frymaster 所認可之直接工時表以最大時間計算工資. 附著在油鍋上的零件, 例如高溫極限, 探針, 襯墊, 密封條, 以及相關的固定扣. 如果在更換油鍋時是必需一起更換時同樣包含在 10 年保固期內. 如果漏油是來自螺牙接頭的傷害例如探針, 感測器, 高溫極限, 洩油閥或回油管則是不包含在保固期內.

C. 零件回收

所有在保固期內損壞之零件都必須在 60 天內被送回 Frymaster 授權服務代理商掛帳. 超過 60 天將不被接受送回掛帳.

D. 不屬於保固範圍

本保固不包含設備遭受損壞是來自於遭到濫用, 誤用, 修改, 或意外傷害諸如:

- 不正確或未被授權的維修 (包括任何油鍋在現場做焊接);
- 疏忽未依循正確的安裝說明 以及/或 未依您的 MRC 卡規定作計畫性保養程序. 為確保維持保固需要提出證明有依循計畫性保養;
- 不正確的報養;
- 裝運時損壞;
- 不正常的使用;
- 搬遷, 修改, 或塗去任何的規格銘牌或電熱管上的日期編碼.;
- 在未倒入炸油或其他液體至油鍋中操作炸爐;
- 在未收到正式的開機啟動表格. 炸爐將不在 10 年的保固計畫內.;

本保固亦不包含;

- 運輸或旅行超過 100 英哩/160 公里 (單程 50 英哩/80 公里), 或旅行超過 2 個小時;
- 加班時間或假日收費;
- 間接的損壞(維修的花費或更換其他替代品的損害), 時間的損失, 利潤, 使用或任何其他性質的偶發事件的損壞;

沒有針對任何特殊用途或目的含有暗示性合理的商業能力保固;

本保固內容自印刷日起適用並不得隨意更動.

BIELA14 序列 第二代 LOV™ 電氣式炸爐

第 1 章: 簡介

注意: 本 Frymaster BIELA14 炸爐 在餐廳正常開始操作之前需要作啓動, 示範以及培訓。

1.1 概述 General

在嘗試操作本設備之前仔細閱讀本說明書。本說明書涵蓋所有麥當勞 BIELA14 LOV™型號配置機型。本炸爐在這個系列型號中大多數零件是共用的。以及當對其進行整體介紹時, 會將其通稱為“LOV™ (低油量)炸爐”。

儘管在外觀上和麥當勞 RE14 電氣式炸爐非常相似, 本 BIELA14 炸爐其主要特點為一台低油量油槽, 自動油位保持以及自動週期性瀘油機。它的歐式外觀設計將球型頂蓋和大型圓形洩油管結合為一體, 可以確保薯條以及其他碎屑將可以沖洗進入瀘油箱。本 BIELA14 LOV™ 炸爐由一台 M2009 電腦來控制。在這系列炸爐提供全槽或分隔槽, 以及也可以採購最多一套 5 連式的組合炸爐。

1.2 安全資訊 Safety Information

在嘗試操作您的炸爐之前請仔細閱讀本說明書。

本整個說明書中, 你將會發現有類似以下的雙線方框圈住的符號。




危險

熱油將導致嚴重燒傷。不要嘗試移動裝有熱油的炸爐或將熱油從一個容器轉移至另外一個容器。

 **注意** 方形框裡包含有關 可能引起或導致系統故障的原因或結果 的行為或條件。

 **警告** 方形框裡包含有關 可能引起或導致系統損壞的原因或結果 的行為或條件。

 **危險** 方形框裡包含有關 可能引起或導致人員傷害的原因或結果, 以及其可能導致你的系統損壞 或 導致你的系統故障的行為或條件。

本 BIELA14 LOV™ 炸爐裝配一隻高溫探測, 其在溫度控制元件出現故障時能切斷電熱管的電源。

1.3 M2009 電腦信息 Computer Information for the M2009 Computers

本設備已經過測試以及達到符合 A 級數位設備限制. 符合 FCC 聯邦電信委員會第 15 冊的規定. 作為已經確認的 A 級設備的同時, 本設備亦符合 B 級限制. 這些限制是用來提供合理保護以防止在商業性環境下操作本設備時產生有害的幹擾. 本設備產生, 使用並會放射射頻能量. 並且, 如果沒有依照明書進行安裝及使用. 其可能會對無線電通訊造成有害的幹擾. 在住宅區操作本設備有可能產生有害幹擾, 此狀況用戶需自費以修正該幹擾現象.

用戶必須注意, 在未遵從相關部門明確批准下所作的任何變動或改造, 可能導致用戶喪失使用本設備的權利.

如有必要, 用戶應諮詢經銷商或有經驗之無線電以及電視技術員以尋求額外的建議.

用戶可能發現以下的小冊子是由美國聯邦通信委員會所頒發的宣傳冊。將有利於: "如何辨識及解決無線電-電視幹擾問題". 本小冊子可以從美國政府印刷部門取得, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 歐洲共同體特定資訊 European Community (CE) Specific Information

關於本型式設備歐盟(CE)已制定有明確的規範標準. 每當出現歐盟與非歐盟之間有差異標準時. 將透過類似下圖帶有陰影方框來標識相關的信息或說明.



1.5 安裝, 操作, 及維修人員 Installation, Operating, and Service Personnel

Frymaster 設備操作訊息僅供第 1.6.節中所定義之合格 及/或 授權人員使用, 所有 Frymaster 設備的安裝及維修必須由第 1.6.節中所定義的合格, 認證, 許可 及/或 被授權之安裝或維修之人員來執行.

1.6 定義 Definitions

合格 及/或被授權操作人員 QUALIFIED AND/OR AUTHORIZED OPERATING PERSONNEL

這些合格/或被授權操作人員是紙那些已經仔細閱讀本說明書中的資訊並已經熟悉本設備功能, 或已具有本說明書中所包括已經具備設備的操作經驗的人員,.

合格安裝人員 QUALIFIED INSTALLATION PERSONNEL

合格安裝人員是指那些親自或通過代表從事和負責電器安裝的個人, 商號, 法人團體和/或公司. 合格人員必須具有豐富的此類工作經驗, 熟悉所有相關的電氣安全預防措施, 並遵循適用的國家和地方法規的所有要求.

合格維修人員 QUALIFIED SERVICE PERSONNEL

合格維修人員是指那些熟悉 Frymaster 設備，並經過 Frymaster L.L.C 授權對設備進行維修的人員。所有授權維修人員均需配備全套維修和零部件說明書，並準備有最低限度數量的 Frymaster 設備零部件。每個炸爐在出廠時均附有一份 Frymaster 廠家授權服務中心 (FASC) 列表。**不使用合格維修人員將使您的設備失去 Frymaster 保固資格**

1.7 裝運損壞索賠程式 Shipping Damage Claim Procedure

如果設備在運抵時已損壞, 該怎麼辦？

請注意：本設備在離廠前已經過專業人員的仔細檢查和包裝。接受設備後，貨運公司將對其安全運抵承擔全部責任。

1. 立即對損壞提出索賠 - 無論損壞程度如何。
2. 檢查並記錄所有有形遺失或損壞，並務必在運費單或快遞收據上注明此項，且由運輸方人員簽字。
3. 隱藏性遺失或損壞 - 如果打開設備包裝後才發現損壞，應在發現時立即通知貨運公司或承運人，並提出隱藏性損壞賠償。必須在 15 天交貨日期內提出索賠。務必保留包裝箱以便檢查。

***Frymaster* 對運輸過程中發生的損壞或遺失概不負責。**

1.8 維修信息 Service Information

有關非常規保養或修理或者維修資訊，請聯繫當地 Frymaster 授權服務中心 (FASC)。為有效地為您服務，Frymaster 廠家授權服務中心 (FASC) 或服務部代表會需要一些關於您的設備的特定資訊。大部分此類資訊均印刷在貼在炸爐門內側的參數標牌上。零部件編號可在《安裝、操作、維護和零部件手冊》中找到。可直接通過當地 FASC 或經銷商下零部件訂單。炸爐出廠時均隨附有一份 Frymaster FASC 列表，如果沒有此列表，請通過電話 1-800-551-8633 或 1-318-865-1711 或者通過電子郵件 service@frymaster.com 聯繫 Frymaster 服務部。

為有效地為您服務，請提供下列資訊：

設備型號 _____

設備序號 _____

電壓 _____

天然或桶裝瓦斯 _____

將本說明書放置保管在安全的地方以備將來使用。

BIELA14 序列 第二代 LOV™ 電氣式炸爐

第 2 章: 安裝說明

2.1 常規安裝要求 General Installation Requirements

正確的安裝是保障安全, 高效和無故障運行本設備的關鍵所在。

應由第 1.6 節中所定義的合格, 許可和/或授權的安裝或維修人員執行對 Frymaster 設備的所有安裝和維修操作。

不使用合格, 許可和/或授權的安裝或維修人員 (如本說明書第 1.6 節中所定義) 來安裝或維修本設備, 將失去 Frymaster 保修資格並可能導致設備損壞或人身傷害。

當本說明書中的說明和資訊與當地或國家法律或法規存在衝突時, 安裝和操作應遵循設備安裝所在國家/地區的有效法律或法規。

可通過聯繫當地的 Frymaster 授權服務中心來獲取服務。

注意

所有未附帶有廠家提供的電線和插頭裝置的炸爐, 必須使用軟性導線管來將其硬接線到炸爐後部的接線端子。這些炸爐的連線應符合 NEC 規範。採用硬接線的設備必須安裝固定裝置。

危險

必須提供適當的方法來限制本設備的移動, 而無需依靠電導管或對其加以施力。炸爐隨機附有一套固定套件。如果短缺此固定套件請連繫您的當地 Frymaster 授權服務代理商(ASA)。

注意

如果本設備是直接連接到電源線, 則必須將所有電極都具有至少 3 mm 觸點間距的電源斷開的方法整合入固定佈線中。

注意

除非提供了其他從電源斷開的方法 (例如斷路器), 否則必須將本設備放置在易於靠近到插頭的位置。

注意

如果本設備是採永久連接的固定佈線方式, 則必須使用額定溫度不低於 167 °F (75 °C) 的銅導線來進行連接。

注意

如果電源線損壞，為避免危險必須由 **Frymaster** 授權服務代理商技術員或具同樣具合格人員來進行更換。

危險

本設備所連接電源必須依照設備門內側所貼之規格銘牌所標示相同的電源電壓及相位。

危險

必須根據隨附的接線圖來完成本設備的所有線路連接。安裝或維修本設備時，請參考貼在設備門內側的接線圖。

危險

切勿在單個炸爐上安裝滴水擋板，這樣可能導致炸爐變得不穩固，翻倒並造成傷害。設備區域必須始終保持無易燃物質。

危險

建築法規禁止在任何形式之開放性燃燒火焰旁安裝開放性熱油鍋炸爐，包括那些烤爐以及爐灶等。

停電時，炸爐會自動關閉。此時，將電源開關轉到 OFF（關）。電源未恢復之前，切勿嘗試啟動炸爐。

除非可安裝在易燃地面上，否則本設備必須保持無易燃物質。

設備兩側和後側與相鄰易燃結構之間必須保持至少 6 英寸（15 釐米）的距離。設備前側必須保持至少 24 英寸（61 釐米）的距離，以便維修和正確的操作。

警告

切勿阻塞炸爐底座周圍或下麵的區域。

2.1.2 電氣接地要求 Electrical Grounding Requirements

所有電控設備的接地操作必須遵循所有適用的國家和當地法規以及（如適用）CE 標準。接線圖位於炸爐門內側。參考炸爐門內側規格銘牌標示以瞭解正確的電壓。

警告

為確保炸爐及排風罩安全且高效地運作，必須將為排風罩供電的電線插頭完全插入並固定在其插腳和套管插座中。

2.1.3 澳大利亞地區的要求 Australian Requirements

安裝時必須符合 AS 5601 / AG 601，當地管理機構，瓦斯，電氣，以及所有相關的法規要求。

2.2 電源要求 Power Requirements

提供電熱管規格為三相插頭額定為 60 安培, 250 VAC 為 NEMA 配置 L15-60P. 提供控制及濾油機插頭規格為 20 安培, 120/208 VAC 為 NEMA 配置 L21-20P. 每一台炸爐有其自己的電線以提供電熱管個別迴路和控制迴路線.

| 電壓 | 相位 | 線數 | 最小線號 規格 | 線徑 (mm ²) | 插腳電流 | | |
|---------|----|----|------------|--------------------------|------|----|----|
| | | | | | L1 | L2 | L3 |
| 208 | 3 | 3 | 6 | (16) | 39 | 39 | 39 |
| 240 | 3 | 3 | 6 | (16) | 34 | 34 | 34 |
| 480 | 3 | 3 | 8 | (10) | 17 | 17 | 17 |
| 220/380 | 3 | 4 | 6 | (16) | 21 | 21 | 21 |
| 240/415 | 3 | 4 | 6 | (16) | 20 | 20 | 21 |
| 230/400 | 3 | 4 | 6 | (16) | 21 | 21 | 21 |

注意

如果本設備是採永久連接的固定佈線方式, 則必須使用額定溫度不低於 **167 °F (75 °C)** 的銅導線來進行連接.

⚠ 危險

本設備所連接電源必須依照設備門上所貼之規格銘牌所標示之相同電壓及相位.

⚠ 危險

必須根據隨附的接線圖來完成本設備的所有線路連接. 安裝或維修本設備時, 請參考貼在設備門內側的接線圖.

2.3 將炸爐固定到油炸區之後 After Fryers Are Positioned At the Frying Station

⚠ 危險

不得改動或移除炸爐上的結構材料以將炸爐擺放到通風罩下. 如有疑問, 請撥打 **Frymaster Dean 服務熱線 1-800-551-8633**.

1. 將炸爐安裝到油炸區後, 使用放置在炸鍋頂部的木工用水準儀來檢查本設備是否水準 (兩側以及前後).

為調炸爐水準, 小心地調節輪腳以確保其處於油炸區的恰當高度.

當炸爐在最終位置調至水準後, 安裝設備附帶的固定套件以限制其移動, 這樣它將不再依靠電導管或連接或對其加以施力. 根據所提供的說明安裝固定裝置. 如果由於維修或其他原因拆下固定裝置, 必須在使用炸爐之前重新將其裝好.

 危險

必須提供適當的方法來限制本設備的移動，而無需依靠電導管或對其加以施力。炸爐隨機附有一套固定套件。如果短缺此固定套件請聯繫您的當地 **Frymaster** 授權服務代理商(ASA)。

 危險

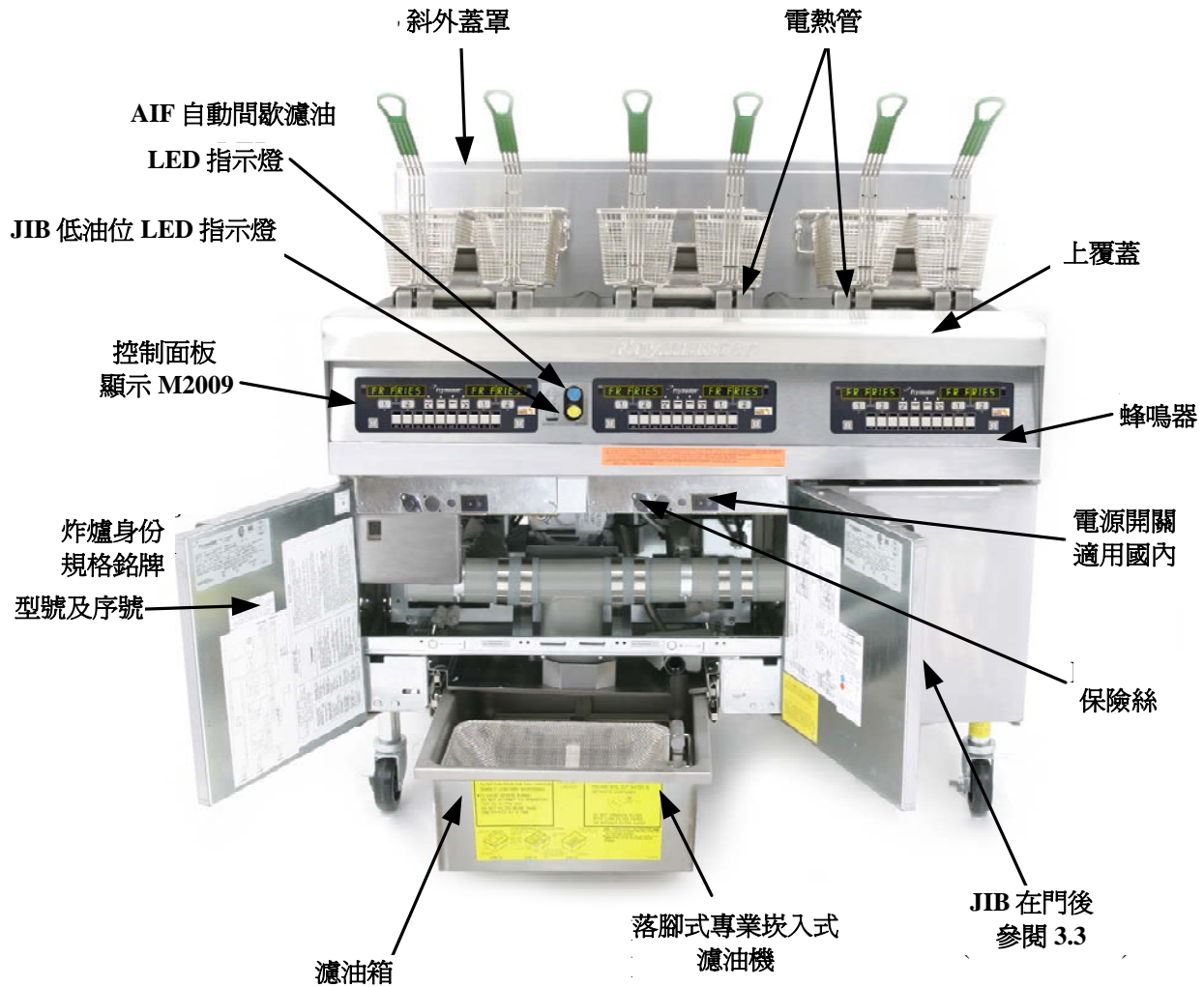
熱油會導致嚴重的燒傷。在任何情況下，必須先將熱油從炸爐中取出，再嘗試移動炸爐，這樣可避免油溢濺，流出和嚴重的燒傷。如果未牢固地安裝在某個位置，炸爐可能翻倒並造成人身傷害。

2. 清潔及注入烹煮油至油鍋低油位線。(參閱第 3 章設備設置及關機程式)

BIELA14 序列 第二代 LOV™ 電氣式炸爐

第 3 章: 操作說明

介紹 BIELA14 序列 LOV™ 電氣式炸爐



典型架構 (BIELA314 如圖顯示)

TYPICAL CONFIGURATION (BIELA314 SHOWN)

注意: 從本圖所顯示依據組裝架構以及規格你的炸爐外表可能會稍許不同。

3.1 設備設定及關機程序 Equipment Setup and Shutdown Procedures

設定

⚠ 危險

在空油鍋時絕不操作本設備。在通電加熱電熱管之前油鍋必須注入水或油脂至滿位線。沒有作到這樣其結果將造成不可修復的電熱管損壞以及可能導致火災。

⚠ 危險

在注入油脂之前將所有滴水去除。沒有作到這樣當油脂加熱至烹煮溫度時將導致熱水濺出。

⚠ 警告

本 **BIELA14** 炸爐並非設計使用固態油。本炸爐僅能使用液態油。若使用固態油將會堵住油管線。本 **BIELA14** 炸爐在 **70°F (21°C)** 在全槽時油脂容量為 **31 磅 (3.7 加侖/14 公升)**。在雙油槽時為 **15.5 磅 (2.5 加侖/7 公升)**。

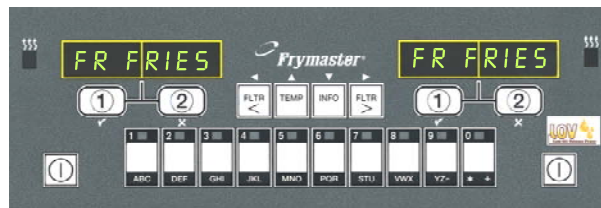
1. 將烹煮油注入至低油位線就在油鍋的後邊。此為允許油脂在加熱時會膨脹。不要注入任何冷油高於低油位線；過量油脂可能會發生油脂加熱膨脹。大筒油系統請參閱第 4-22 頁之第 4.11.4 節之說明從大筒油注入油槽。
2. 確保電源線插頭已插入並索固定 (如果有此配備) 入適當的插座。確認插頭表面插腳有全部插入插座盤上，沒有未插入的插腳可被目視發現。
3. 確保電源已開啓。某些型號裝配有主開關就在炸爐門箱後在元件盒上的前蓋板，在緊鄰著為保險絲。
4. 確保電腦已開啓。當電腦開啓後，炸爐將開始加熱並顯示 **MLT-CYCL** 後改變為 **LOW TEMP** 直到炸爐溫度達到 **180°F (82°C)**。此時 **LOW TEMP** 將會一直顯示直到達到設定溫度 **15°** 內。一但炸爐達到設定溫度，電腦顯示將改變至顯示產品名稱或點現狀以及本炸爐已經可以使用。
5. 當油溫達到在烹煮溫度時確保油位在上油位線。

關機 Shutdown

1. 將炸爐關閉。
2. 濾油以及清潔炸爐(參閱第 5 及第 6 章)
3. 將油鍋蓋上鍋蓋。

3.2 操作 Operation

本炸爐配置 M2009 型電腦(如以下圖示)。參閱第 4 章 *M2009 電腦操作說明* 以為電腦編程以及操作程序。



M2009 電腦

參閱本說明書第 5 章以為嵌式濾油機洗統操作說明。

3.3 低油量自動再注滿油 Low Oil Volume Automatic Refill

當本炸爐低油量(LOV™)系統已就定位後, 油鍋油位將不停的被檢查以及必要時從箱體內儲油袋補充油. 本儲油袋儲存 35 磅袋裝油. 在一個典型操作中此將可提供作業大約兩天. 本系統元件在右邊圖有註釋(參閱圖 1).

注意: 本系統原預期只提供補充油鍋, 不是充填滿油. 本油鍋在啓動以及在做完深層清潔(煮鍋清潔)時都需要手動操作來補充油.

JIB (袋裝油 Jug in box)

低油位復歸開關:

切換油時按下黃色 LED

特殊油袋蓋: 已經預配置油管
以從油袋吸油至炸爐油槽.

袋裝油 Jug in box (JIB)

本 JIB 為儲存油.



圖 1

3.3.1 系統準備啓用 Prepare the System for Use

初始操作前系統準備, 拆卸橫跨支架(參閱圖 2). 使用螺絲起子將橫跨支架取下, 附帶的 JIB 藍框架就在附件裝箱內(參閱圖 3). 如果使用固體縮短選項見附錄 B 的說明。

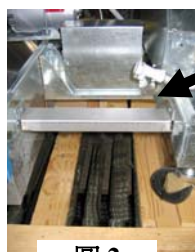


圖 2

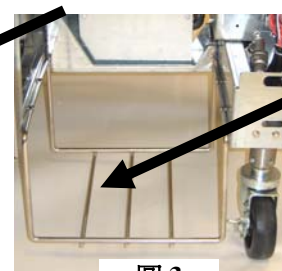


圖 3

3.3.2 安裝儲油袋 Install the Oil Reservoir

從儲油袋以及箔紙內襯取出原始油袋蓋. 更換所附帶提供的油袋蓋, 其已經連接上抽吸配件. 確保此填充管有從油袋蓋直通至油袋底部.

定位油袋內部油箱以及將其滑入定位 (如下一頁圖示). 避免抽吸配件在油箱內部如同油罐已就定位在炸爐內.

此系統現在已準備好可以操作.

3.3.3 例行性更換油脂 Routine Oil Changes

當儲油袋油位已過低, 此黃色 LED 啓動 (參閱圖 4). 一但此儲油袋重新住滿以及或更換, 按住以上的 JIB 橘紅色復歸按鈕直到此黃色 LED 燈已不再發光. 如果使用固體縮短見附錄 C 的說明。



圖 4

1. 打開箱體將 JIB 從箱體滑入(參閱圖 5).



圖 5

2. 取出油袋蓋並倒入剩餘油脂至油袋內同樣的再進入所有炸爐油槽(參閱圖 6).



圖 6

3. 在更換油袋, 筆直的取出油袋蓋以及密封箔紙(參閱圖 7).



圖 7

4. 將油管放入新的全滿油袋內.(參閱圖 8).



圖 8

5. 將 JIB 從炸爐箱體滑入架子裡面(如同參閱圖 5).

6. 按住橘紅色 JIB 復歸開關直到黃色 JIB LED 燈已不再發光(參閱圖 9).



圖 9

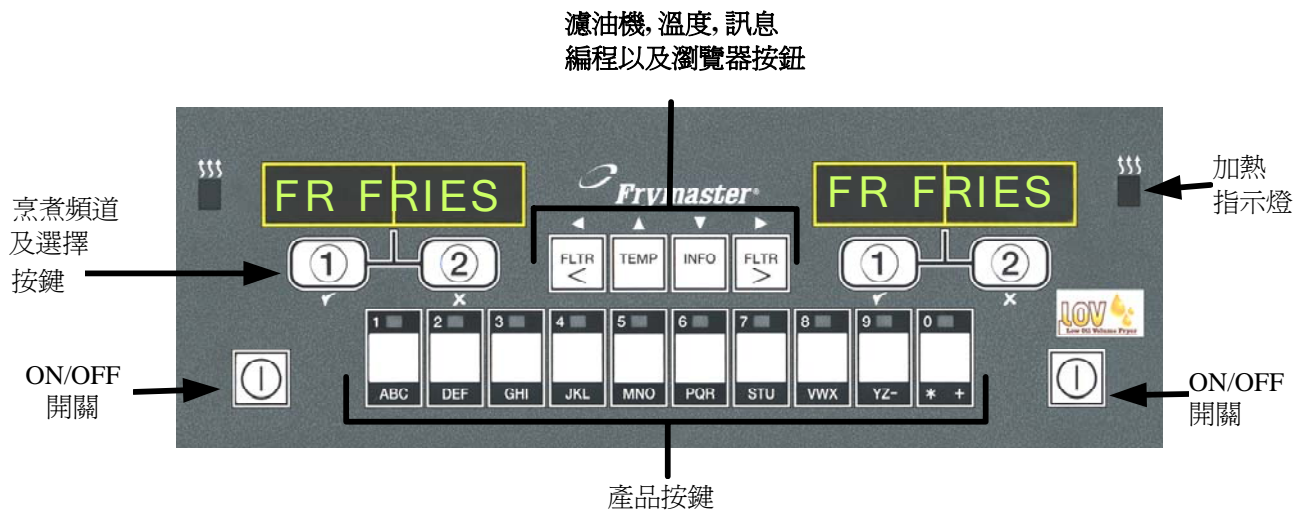
警告:
不要加入高熱或已使用過的油脂至 JIB 系統內.

3.3.4 大容量油系統 Bulk Oil Systems

在本說明書後面附件 A 可以找到有關安裝以及使用大油量油系統的說明.

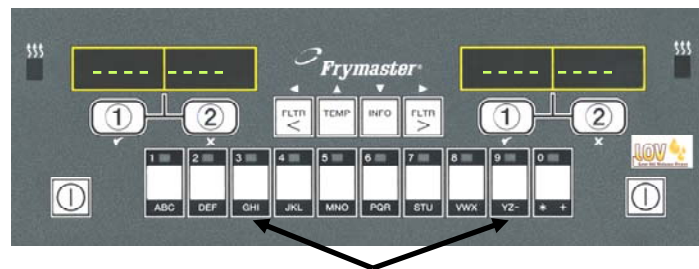
BIELA14 序列 第二代 LOV™ 電氣式炸爐

第 3 章: M2009 電腦說明



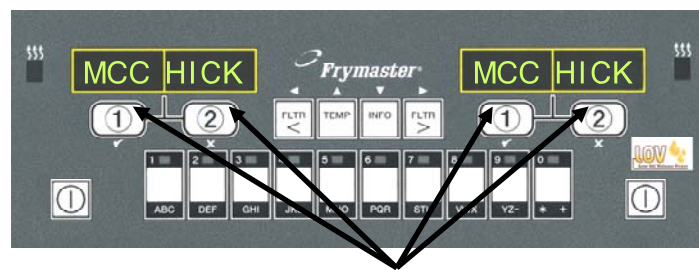
4.1 M2009 一般性訊息 General Information

歡迎使用 M2009 電腦, 保留 M2000 及 100B 簡易式單一按鍵以及多用途 40 道產品菜單特色. 此電腦非常容易操作. 按下單一按鍵啟動烹煮週期在一個專屬的烹煮項目油槽. 同樣在多樣化產品油槽此靈活電腦只需要按下兩個按鍵即可開始一個烹煮週期. 只要在產品按鍵上選擇一個菜單項目在顯示所選擇的項目下按下以及再按下一個烹煮頻道鍵. 此時電腦可以在無間斷的從 McNuggets 移動至 McNuggets 以及任何增加的菜單項目.



按下產品鍵 3 或 9 將顯示 McChick

在一個典型的儲存設定中, 本 M2009s 裝置在 3 槽式炸爐站其顯示 FR FRIES (如上圖示) 以及在按下烹煮頻道鍵後將啟動一個烹煮週期. 在 chicken/filet 站, 此 LED 顯示點線狀. 為啟動一個烹煮週期, 按下產品鍵再按下烹煮頻道鍵在對應的位置降下炸籃. 在按下產品鍵後此 McChicken, McChick 將出現在螢幕上. 只要按下烹煮頻道鍵在所對應的適當位置降下炸籃.

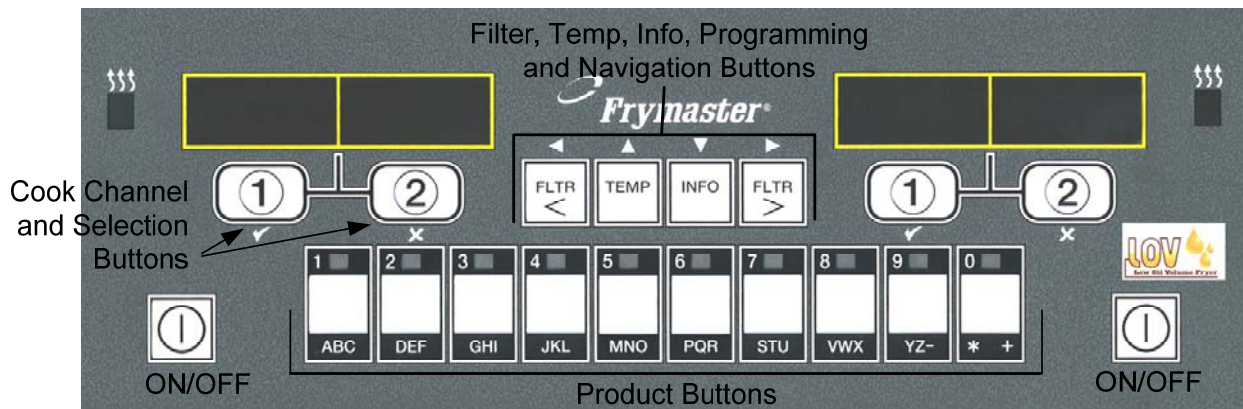


在 McChick 顯示下 按任何一個烹煮週期鍵 開始一個烹煮週期

本 M2009 電腦將可操作在電氣及瓦斯炸爐. 全槽及分隔槽兩種.

4.2 基本操作 Basic Operation

基本操作



啓動炸爐

在全槽時按下任一鍵;
在分隔槽時則按下所選擇的那一邊的按鍵。



關閉炸爐

在全槽時按下任一鍵;
在分隔槽時則按下所選擇的那一邊的按鍵。



檢查油鍋溫度

按住 **TEMP** 鍵一次。
螢幕顯示油鍋溫度。



檢查油鍋設定溫度

按住 **TEMP** 鍵兩次。
螢幕顯示油鍋溫度。



消除 DUTY 或關閉警報

在螢幕顯示 **DUTY** 時
按本鍵。



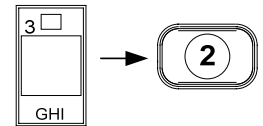
啓動單一按鍵烹煮週期 (專用模式)

在螢幕顯示所選定的項目
時按任一個本鍵。



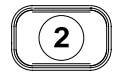
啓動兩按鍵烹煮週期 (多樣化產品模式)

按下相關聯的產品鍵以選擇
產品. 按下烹煮頻道鍵以啓動
烹煮週期。



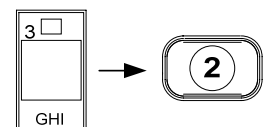
從專用模式改變為多樣化產品模式

在螢幕顯示菜單項目時按住
烹煮鍵大約 3 秒中直到聽到嗶聲。
螢幕改變顯示點線狀。



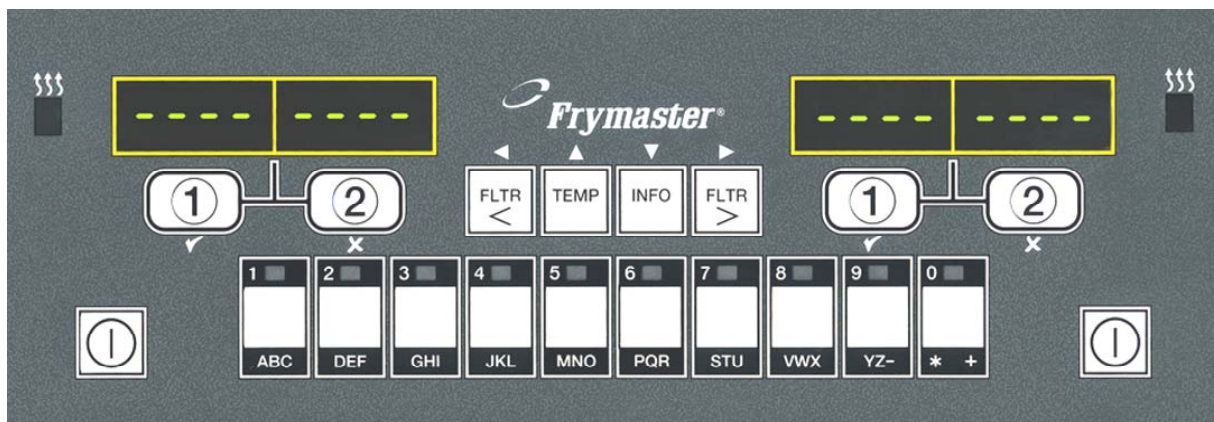
從多樣化產品模式改變為專用模式

按下相關聯的產品鍵以選擇
產品. 在螢幕顯示菜單項目時
按住烹煮鍵直到聽到嗶聲。
(大約 3 秒中)。



4.3 烹煮在多樣化產品 Cooking with Multi-Product Display

烹煮在多樣化產品



1 點線狀顯示在兩邊螢幕.



2 按下產品鍵.



3 油槽在適當的設定溫度顯示時: 跳過至步驟 5.

Mc chick

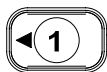
4 油槽在不適當的設定溫度顯示時:



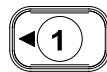
如果發生此狀況, 按下所指定的產品鍵以改變設定溫度



當鋸齒形圖示出現後, 迅速按住烹煮頻道鍵直到聽到嗶聲後 (大約 3 秒鐘) 才放開.



5 按下烹煮鍵開始烹煮週期.



6 顯示幕在產品名稱以及剩餘烹煮時間之間交替顯示.

Mc cK
↑↓
2:34

7 如果需要設定 DUTY 在本菜單項目內, 當時間進行至需要執行 duty 時 duty 就會顯示. 例如要搖動時.

duty

8 在 duty 顯示時按下烹煮頻道鍵以消除警報聲.



9 當烹煮時間完成後螢幕顯示 Pull; 以及警報聲響.

pull

10 在螢幕顯示 Pull; 按下烹煮頻道鍵以消除警報聲.



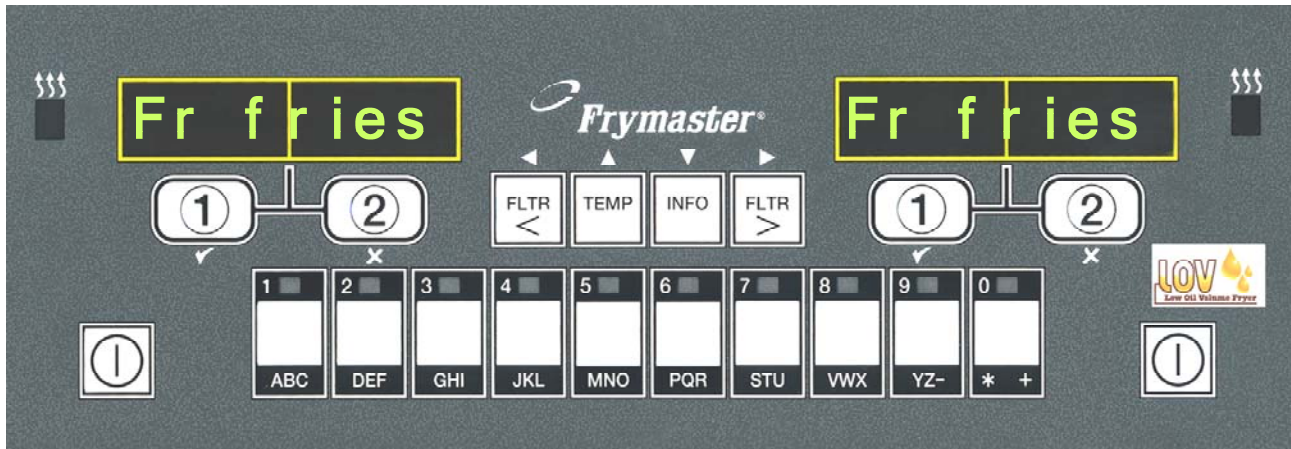
11 在烹煮週期結束後螢幕上會再一次出現點線狀圖示.



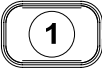
注意: 如果錯誤 **REMOVE DISCARD PRODUCT** (取出丟棄產品) 顯示時, 在此訊息下按下烹煮頻道鍵以消除警報聲以及取消錯誤訊息.

4.4 烹煮在單一產品 Cooking with Dedicated Display

烹煮在單一產品

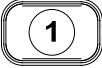


1 菜單項目, 如 FR FRIES 顯示在螢幕上. **fr fries**


2 按下烹煮鍵開始烹煮週期. 

3 顯示幕在縮寫產品名稱以及剩餘烹煮時間之間交替顯示. **RY ↔ 2:34**

4 當時間進行至要搖動炸籃時 duty (提醒) 就會顯示在螢幕上. **duty**

5 按下烹煮頻道鍵以消除警報聲. 

6 當烹煮時間完成後螢幕顯示 Pull. **pull**

7 按下烹煮頻道鍵以消除警報聲. 

8 Q7 在與炸爐品管倒數時間交替顯示. **Q 7 ↔ FRY**

Q 1 ↔ FRY

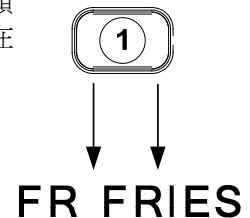
9 按下烹煮頻道鍵開始烹煮週期同時停止品管倒數計時.



10 當品管倒數計時完成後 QUAL 顯示.

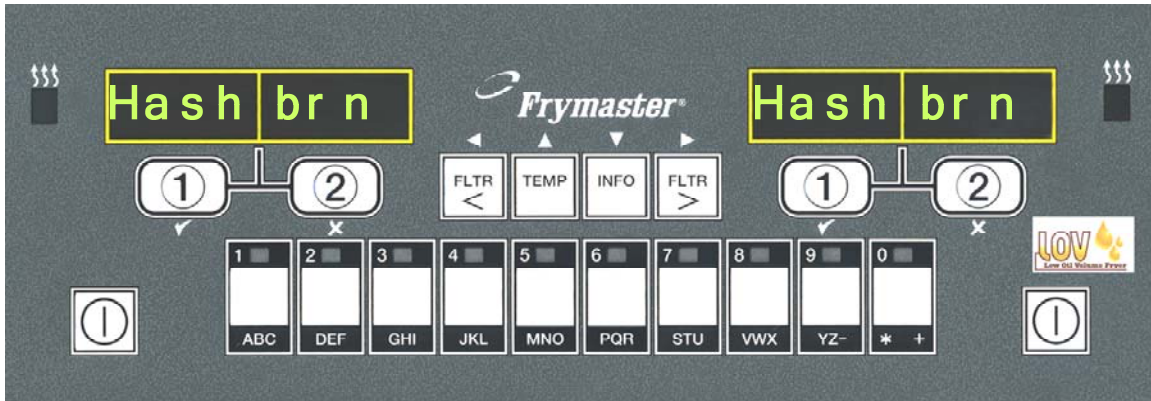
QUAL

11 按下烹煮頻道鍵以恢復顯示 FR FRIES 以及機器在待命烹煮.



4.5 從早餐改變為午餐結構 Changing from Breakfast Setup to Lunch

從早餐改變為午餐結構



- 1 按下已設定好之快速產品鍵炸薯條。



- 2 電腦將會從 HASH BRN 改變顯示為 <<<< >>>>; 以及警報聲響

Hash BRN
↓ ↓ ↓ ↓
<<<< >>>>

- 3 在螢幕顯示後按住烹煮頻道鍵直到聽到嗶聲(大約 3 秒鐘)後放開。



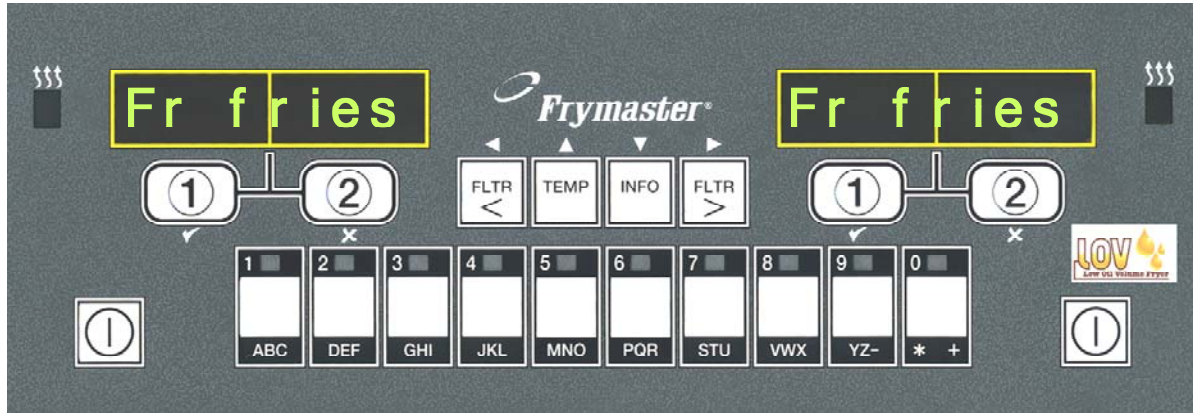
- 4 螢幕顯示為 FR FRIES.

f r f r i e s

在兩邊執行這些步驟以將兩邊顯示幕改變 FR FRIES.

4.6 從午餐改變為早餐結構 Changing from Lunch Setup to Breakfast

從午餐改變為早餐結構



1 電腦顯示
FR FRIES.

FR FRIES

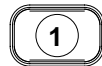
2 按下已設定好之快速產品鍵 hash browns.



3 電腦將會從
FR FRIES 改變顯示為 <<<< >>>>;
以及警報聲響

FR FRIES
↓ ↓ ↓ ↓
<<<< >>>>

4 在螢幕顯示後按住烹煮頻道鍵直到聽到嗶聲(大約 3 秒鐘)後放開.



5 在達到設定溫度後螢幕
改變顯示 LOW TEMP

LOW t emp

6 電腦改變顯示為
Hash Brn.

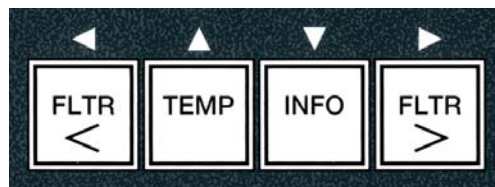
hash br n

在兩邊執行這些步驟以將兩邊顯示幕改變 HASH BRN.

4.7 M2009 按鍵內容及功能 Button Description and Functions

4.7.1 導引按鍵 Navigation Buttons

M2009 電腦上菜單使用 ◀ ▶ 以及 ▲ ▼ 按鍵以導引不同的菜單及替代菜單。



在編程時, 左邊螢幕顯示一個菜單或是替代菜單項目. 右邊螢幕為顯示輸入數據. 數據輸入為使用希臘數字字體, 透過轉動目錄或在觸動之間做選擇.



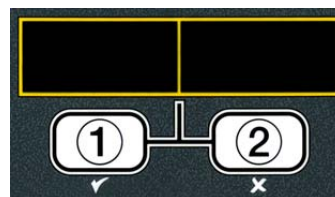
在編程期間如果按鍵在一分鐘內沒有按下, 電腦將回復操作模式.

4.7.2 濾油機, 溫度, 以及訊息按鍵 Filter, Temperature and Info Buttons

本 < FLTR 及 FLTR > 按鍵 (參閱圖 1) 是在需要濾油時使用於分隔槽之左邊及右邊槽或全槽炸爐作濾油操作作用. 本 FLTR 按鍵, 如果按一次螢幕仍在顯示剩餘烹煮週期時間數字直到濾油機啟動. 當 FLTR 按鍵按兩次, 將會顯示上一次濾油日期及時間. TEMP 溫度鍵, 在炸爐啟動中如果按一次, 螢幕顯示油槽兩邊線在溫度. 如果在炸爐啟動中 TEMP 按鍵按兩次, 其將顯示油槽的設定溫度. 如果炸爐關閉, 螢幕將顯示現在得軟件版本. 此 INFO 按鍵(參閱圖 1), 在炸爐啟動中如果按一次, 螢幕將顯示每一槽位上一次的回溫時間. 回溫時間顯示為炸爐在 250°F (121°C) and 300°F (149°C)之間在這 50°F (28°C)升溫中所需要的時間. 最大回溫時間在電氣炸爐不可以超過 1:40 或瓦斯炸爐不可以超過. 如果按住 INFO 按鍵 3 秒鐘將顯示使用訊息. 例如濾油統計以及上一次烹煮週期(參閱本頁第 4-36 已獲得更多有關 INFO 按鍵細節).

4.7.3 烹煮頻道及選擇按鍵 Cook Channel and Selection Buttons

本 ✓ ✕ 按鍵式雙功能按鍵分為 1 及 2 兩個按鍵. 其位置就直接在 LED 顯示幕下方. 使用這些按鍵以選擇或取消功能. 此 ✕ 按鍵為取消以及退出菜單.



4.8 M2009 菜單總結樹狀結構 Menu Summary Tree

以下表現在 M2009 電腦主要編程斷面以及主菜單標題次序, 本章節在安裝及操作說明書上可以找到.

| | |
|-----------------|--------------|
| 增加新產品菜單項目(產品章節) | 參閱章節第 4.10.2 |
| 儲存產品菜單項目在產品按鍵上 | 參閱章節第 4.10.3 |
| 洩油, 再充填, 以及丟棄廢油 | 參閱章節第 4.10.4 |

| | |
|-----------------------|------|
| 濾油菜單. | |
| (按住: < FLTR 或 FLTR >) | 4.11 |
| ├─ 自動濾油 | |
| ├─ 重點濾油 | |
| ├─ 丟棄廢油 | |
| ├─ 洩油至油箱 | |
| ├─ 由洩油箱回油至油槽 | |
| ├─ 由油灌筒注入至油槽(大油筒專用) | |
| └─ 從油箱丟棄油(大油筒專用) | |

| | |
|---|--------|
| 編程. | |
| ├─ 第一級 編程 | 4.12 |
| (按注 TEMP 以及 INFO 按鍵, 兩聲嗶聲, 顯示 Level 1, 輸入 1234) | |
| ├─ 產品章節 | 4.10.2 |
| ├─ 產品名稱 | |
| ├─ 烹煮時間 | |
| ├─ 烹煮溫度 | |
| ├─ 烹煮名稱 | |
| ├─ 操作提示 時間 1 | |
| ├─ 操作提示 時間 2 | |
| ├─ 保質時間 | |
| ├─ 取消自動間歇濾油 | |
| └─ 指定產品鍵 | |
| ├─ AIF 自動週期性濾油時間 | 4.12.1 |
| ├─ 取消 | |
| └─ 啟用 | |
| ├─ 深層清潔模式 | 4.12.2 |
| ├─ 高溫極限測試 | 4.12.3 |
| └─ 炸爐設定 | 4.9 |

| | |
|---|--------|
| 第二級 編程 (管理員層級) | 4.13 |
| (按注 TEMP 以及 INFO 按鍵, 兩聲嗶聲, 顯示 Level 1, 輸入 1234) | |
| ├─ 產品補償時間 | 4.13.1 |
| ├─ 錯誤記錄 | 4.13.2 |
| ├─ 設定通關密碼 | 4.13.3 |
| ├─ 設定 (輸入 1234) | |
| ├─ 使用 (輸入 4321) | |
| ├─ 第一級 (輸入 1234) | |
| └─ 第二級 (輸入 1234) | |
| ├─ 警報音調 音量及音調 | 4.13.4 |
| ├─ 音量 1-9 | |
| └─ 音調 1-3 | |
| ├─ 後濾油 設定在烹煮週期之前提醒濾油 | 4.13.5 |
| └─ 濾油時間 設定在濾油期間之濾油時間 | 4.13.6 |

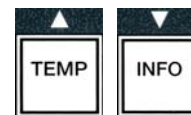
| | |
|-------------------------|--------|
| 訊息模式 | 4.14 |
| ├─ 按住 INFO 3 秒鐘, 顯示訊息模式 | |
| ├─ 全槽/分隔槽 構造 | |
| ├─ 濾油次數統計 | 4.14.1 |
| ├─ 回顧使用資訊 | 4.14.2 |
| └─ 最後烹煮量 | 4.14.3 |

4.9 炸爐設定編程模式 Fryer Setup Mode Programming

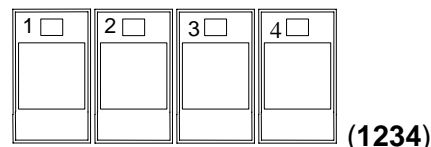
本電腦，在初始送電後，當要替換一台電腦或從第一級進入編程時，需要輸入一個數字在設定的架構模式中才能正確的運行。此架構為設定時間，日期，日期格式，語言，炸爐型式，油槽型式，油系統形式以及溫度刻度。這些設定僅能由技術員來做變更。

電腦顯示 **OFF**。

1. 同時按下 **TEMP** 及 **INFO** 以輸入第一級編程模式直到 **LEVEL 1** 顯示。此時電腦顯示 **ENTER CODE** 輸入密碼。



2. 輸入 **1234**。



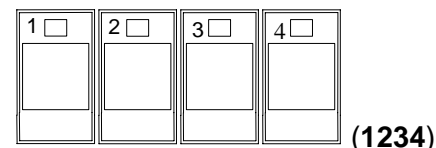
在電腦顯示 **level 1 program 3** 秒鐘後改變顯示 **Product selection** 產品選擇。

3. 按下 **▲** 按鍵一次以轉動至 **FRYER SETUP** 炸爐設定。
4. 按下 **✓ (1 yes)** 按下。



電腦顯示 **ENTER CODE** 輸入密碼。

5. 輸入 **1234**。



電腦左邊顯示 **LANGUAGE** 語言，右邊顯示 **ENGLISH** 英文。

6. 使用 **◀** 及 **▶** 按鍵以轉動選擇語言清單。



7. 在決定語言選擇顯示後，按下 **✓ (1 yes)** 按鍵。



電腦左邊顯示 **TEMP Format** 溫度格式以及 **F** 顯示在右邊。

8. 使用 **◀** 及 **▶** 按鍵以選擇 **F** 或 **C** 之溫度刻度。



注意： **F** 是使用於華氏，**C** 是使用於攝氏。

9. 在決定所選擇的顯示後，按下 **✓ (1 yes)** 按鍵。



電腦左邊顯示 **time format** 時間格式, 右邊顯示 **12 hr.**

10. 使用 ◀ 及 ▶ 按鍵以選擇 **12hr** 或 **24hr**.



11. 在決定所選擇的顯示後, 按下 ✓ (**1 yes**) 按鍵.

電腦左邊顯示 **ENTER TIME** 輸入時間, 右邊顯示現在時間以 **hh:MM** 格式顯示. 如果選擇以 12 小時系統顯示時則以 **AM** 或 **PM** 顯示.

例如: 如使用 12 小時格式則 **7:30 AM** 是輸入 **0730**. 如使用 24 小時格式則 **2:30** 是輸入 **1430**. 欲改變 **AM** 或 **PM** 時使用 ▲ ▼ 按鍵.

12. 使用數字鍵 0-9 以輸入小時和分鐘時間.



13. 在決定所選擇的顯示後, 按下 ✓ (**1 yes**) 按鍵.



電腦左邊顯示 **DATE FORMAT** 日期格式, 右邊顯示 **US**.

14. 使用 ◀ 及 ▶ 按鍵以選擇 **US** 或 **interntl** 國際 1.



15. 在決定所選擇的顯示後, 按下 ✓ (**1 yes**) 按鍵.

電腦左邊顯示 **enter date** 輸入日期, 右邊顯示 **MM-DD-YY** 或 **DD-MM-YY**. 欲變更為現在日期.

舉例:

US 美國格式 – Dec. 5, 2008 則輸入 **120508**.

國際模式 – 5 Dec. 2008 則輸入 **051208**

16. 使用數字鍵 0-9 以輸入日期.



17. 在決定所選擇的顯示後, 按下 ✓ (**1 yes**) 按鍵.



電腦左邊顯示 **fryer type** 炸爐型式, 右邊顯示 **Elec** 電氣式.

18. 使用 ◀ 及 ▶ 按鍵以選擇 **elec** 或 **gas**.



19. 在決定所選擇的顯示後, 按下 ✓ (**1 yes**) 按鍵.

電腦左邊顯示 **VAT type** 油槽型式, 右邊顯示 **SPLIT** 分隔槽.

20. 使用 ◀ 及 ▶ 按鍵以選擇 **split** 分隔槽或 **full** 全槽.



21. 在決定所選擇的顯示後, 按下 ✓ (1 yes) 按鍵.

電腦左邊顯示 **OIL SYSTEM** 補充油系統, 右邊顯示 **JIB** 袋裝油.

22. 使用 ◀ 及 ▶ 按鍵以選擇 **JIB** 袋裝油或 **bulk** 大筒油.

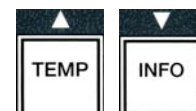


注意: **JIB** 袋裝油系統為一次性使用之袋裝油 JIB (Jug in a Box). **BULK** 大油筒系統為使用大的油儲存桶其裝滿儲存油以連接至炸爐.

23. 在決定所選擇的顯示後, 按下 ✓ (1 yes) 按鍵.



電腦左邊顯示 **LANGUAGE**, 右邊顯示 **ENGLISH** 英文.
使用 ▲ 及 ▼ 按鍵以轉動及 編輯任何所增加的欄位 .



24. 按下 ✖ (2) 按鍵以退出設定.



電腦顯示 **setup complete** 設定完成並改變顯示為 **off**.

4.10 M2009 一般性作業 Common Tasks

餐廳一般性作業涵蓋在本章程裏:

1. 跳過一種菜單或替代性菜單.
2. 增加新的產品項目.
3. 儲存菜單項目在產品鍵裏.
4. 洩油, 拋棄由以及重新注入油槽.

4.10.1 跳過菜單項目 Escape Menu Items

跳過或取消菜單以及替代菜單. 按本 ✖ (2) 按鍵.

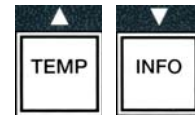


4.10.2 增加新的產品項目在菜單裏(產品選擇) Adding New Product Items to the Menu (PRODUCT SELECTION)

此功能為使用在增加產品至電腦菜單裏。

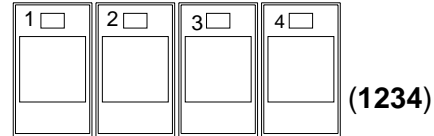
增加新的產品到菜單裏 To add a new product to the menu:

1. 在電腦關機 **OFF** 狀態下, 同時按下 **TEMP** 及 **INFO** 按鍵以輸入第一級編程模式直到 **LEVEL 1** 顯示.



電腦顯示 **ENTER Code** 輸入密碼.

2. 輸入 **1234**.



電腦顯示 **level 1 program** (第一級編程)3 秒鐘後改變顯示為 **Product selection**(產品選擇).

3. 在 **Product selection**(產品選擇)顯示後, 按下此 **✓ (1 yes)** 按鍵以選擇菜單項目.



電腦顯示 **Product selection** (產品選擇) 3 秒鐘後改變顯示為 **select product** (選擇產品).

4. 在左邊螢幕顯示 **Select Product** 右邊螢幕顯示 **Fr Fries** 後使用這 **▼** 按鍵以往前移動菜單項目直到 菜單項目已更改或一個數字記號顯示(例如. **PROD 13**).



5. 按下 **✓ (1 yes)** 按鍵以選定所變更的產品.



電腦顯示 **modify?** 交替顯示 **yes no**.



6. 按下 **✓ (1 yes)** 按鍵以確定更改或按下 *** (2 no)** 按鍵以回到 **PRODUCT SELECTION**(產品選擇).

如果選擇 **yes**, 左邊螢幕顯示 **NAME** 以及 右邊螢幕顯示產品名稱(例如. **PROD 13**). 此時右邊螢幕將會顯示一個閃爍的字元.

7. 使用數字鍵, 輸入新產品的第一個字母. 每一按鍵可以有三個字母. 按住直到所要的字母出現.



此產品全名最多 8 個字元包含 空格.(例如. **FR FRIES**).

8. 按下此 **▶** 按鍵 以往前移動游標至下一個顯示空格. 使用這 **#0** 按鍵以插入一個空格. 此 **◀** 鍵可以使用於往回移動游標.



舉例, 欲輸入“WINGS”, 只要按下這#8 鍵兩次直到 W 出現在螢幕上. 然後使用這 ▶ 鍵以往前移動游標至下一個顯示空格. 按下這 #3 鍵直到 I 顯示. 繼續直到 WINGS 全部拼出在螢幕上.

9. 一但名稱顯示後必須儲存, 按下這 ▼ 鍵 以儲存此名稱以及轉動至 **cook time** (烹煮時間).



10. 在左邊螢幕顯示 **cook time** 以及 右邊螢幕顯示:00 後使用數字鍵以分鐘及秒方式輸入此產品的烹煮時間 (例如. 3:10 則輸入 310).



11. 在輸入烹煮時間後, 按下這 ▼ (INFO) 鍵以儲存這 **cook time** (烹煮時間) 並轉動至 **TEMP** 溫度(烹煮溫度).



12. 在左邊螢幕顯示 **temp** 以及 右邊螢幕顯示 32F 後使用數字鍵以輸入產品烹煮溫度 (例如. 335° 則輸入 335).



13. 在輸入烹煮溫度後, 按下這 ▼ (INFO) 鍵以儲存這烹煮溫度 並轉動至 **COOK ID** (產品身份).



14. 在左邊螢幕顯示 **cook ID** 以及一個閃爍的 P 13 顯示在右邊螢幕上, 按照步驟說明 8 以輸入一組 4 個字元的菜單項目名稱. 這是一個縮寫名稱在烹煮週期中與烹煮時間交替顯示.

15. 在正確的縮寫烹煮身份輸入後, 按下 ▼ (INFO) 鍵以儲存這 **cook ID** 縮寫烹煮身份並轉動至 **DUTY TIME 1** (搖動時間), 其用來設定產品在烹煮週期中提醒需要搖動時的時間.



16. 在左邊螢幕顯示 **duty time1** 以及:00 顯示在右邊螢幕上, 使用數字鍵以分鐘及秒方式輸入第一次提醒需要搖動的時間(例如, 在 30 秒後搖動則輸入 30).



17. 在 **duty time 1** (搖動時間)輸入後, 按下這 ▼ (INFO) 鍵以儲存第一次提示時間並轉動至 **DUTY TIME 2**. 如有烹煮產品需要作第二次呼叫提醒時, 則從這裡輸入. 運用以上的步驟說明以輸入第二次提醒時間. 按下 ▼ (INFO) 鍵以儲存這提醒時間並轉動至 **QUAL TMR** (保質計時器), 其用來設定食物在丟棄之前的保質時間.



18. 在左邊螢幕顯示 **qual tmr** 以及 **:00** 顯示在右邊螢幕上, 使用數字鍵以分鐘及秒方式輸入產品的保質時間(例如, 7:00 分鐘 則輸入 700).

19. 在 **QUAL TMR** (保質時間)輸入後, 按下這 ▼ (INFO) 鍵以儲存這保質時間並轉動至 **AIF DISABLE**(取消自動間歇濾油).

20. 在左邊螢幕顯示 **AIF Disable** 以及 **NO** 顯示在右邊螢幕上, 使用 ◀ 及 ▶ 鍵在 **YES** 及 **NO** 之間作選擇. 其功能為, 如設定 **yes**, 則在編程產品時取消 **AIF** (自動周期性濾油). 此用以保護產品不同特性的油脂避免被混合到.

21. 如果 **AIF DISABLE** 選擇設定為 **NO**, 按下這 ▼ (INFO) 鍵以儲存這 取消 **AIF** 設定 並轉動至 **ASSIGN BTN**(指定產品鍵) 設定.



電腦在左邊螢幕顯示 **ASSIGN BTN**(指定產品鍵), 以及右邊顯示挑選產品.



欲指定已輸入的產品至一個按鍵, 依照以下步驟說明操作.

22. 在右邊螢幕顯示挑選產品, 以及左邊顯示 **ASSIGN BTN** , 在 1-0 之間按下一個按鍵以指定產品. 在所挑選的產品鍵上的 **LED** 燈會亮起(參閱以上照片). 要從鍵上取消指定產品, 只要按下已指定的產品鍵即可. 此 **LED** 燈也將會熄滅.

23. 一但指定產品鍵後, 按下這 ▼ (INFO) 鍵以儲存這產品鍵.



電腦在左邊螢幕顯示 **name** 以及右邊顯示產品名稱(例如, **WINGS**).

* 注意: 如果增加編程, 需要增加其他產品時, 按下這 * (2) 鍵一次然後在按下這 ▼ 鍵以及回復到步驟 4.



24. 如果沒有需要進一步作編程, 按下這 * (2) 鍵. 電腦右邊顯示這 **select product** 選擇性產品 (例如, **FR FRIEs**) . 再一次按下這 * (2) 鍵. 電腦顯示 **Level 1 program** 並改變顯示為 **Product selection** 提示.



25. 按下這 * (2) 鍵 退出並回復至 **OFF**.



4.10.3 在產品鍵儲存菜單項目. Storing Menu Items in Product Buttons

本功能為運用儲存個別的菜單項目製產品鍵上以提供一或兩個按鍵進行烹煮.

儲存菜單項目制所指定的按鍵上.

1. 依照第 4-12 頁執行 1-6 步驟.
2. 電腦左邊螢幕顯示 **name** 以及右邊螢幕顯示所選擇的產品(例如,**wings**).
3. 按下這 ▲ 鍵以轉動至 **ASSIGN BTN** (指定產品鍵). 選擇性的使用選定的菜單項目至所指定的按鍵上.option used to assign a menu item to a specific product button.



4. 電腦左邊顯示 **assign btn** 以及右邊顯示 **wings** .
5. 在電腦左邊顯示 **assign btn** 以及右邊顯示選定的產品(例如, **wings**) . 在 1-0 之間的按鍵中以指定一個按鍵. 此所選定的產品按鍵上的 LED 燈將會亮起. 如欲取銷所指定的產品按鍵則只要按下已所指定的產品按鍵, 此 LED 燈即會熄滅.



6. 一但按鍵指定後, 按下這 ▼ (**INFO**) 鍵以儲存此指定按鍵.

電腦左邊螢幕顯示 **name** 以及右邊螢幕顯示所選擇的產品(例如, **wings**).



7. 如果沒有需要進一步作編程, 按下這* (**2**) 鍵. 兩次以回復至 **Level 1 program** 並改變顯示為 **Product selection** 提示.
8. 按下這 * (**2**) 鍵 退出並回復至 **OFF**.



4.10.4 洩油及回油注入油槽, 以及丟棄廢油 **Draining and Refilling Vats, and Disposing of Oil**

當烹煮油使用後, 洩油至一個適當的容器再轉傳送至廢油容器. Frymaster 建議使用麥當勞廢油車 (MSDU). 不可排放深層清潔(煮鍋清潔)的清潔劑至廢油車 MSDU. 注意: 如果使用 2004 年一月以前建造的 MSDU. 則濾油箱蓋必須拿開以容許這廢油車推入定位在洩油管下方. 欲拿開此箱蓋, 輕輕抬起前緣以及將油保護桿向上直接拉出這濾油箱體. 參閱你的廢油車裝備文件的特性操作說明. 如果沒有廢油車. 容許這油脂冷卻至 100°F (38°C), 然後才洩油至一個 4 加侖(15 公升)裝金屬製容器或更大的可以防止油之濺出.

4.10.4.1 非廢棄大油桶系統丟棄廢油. **Disposal for Non-Bulk Oil Systems**

此選擇性是使用在丟棄舊油至任何一台廢油車或一個 金屬 鍋.

1. 取出濾油箱以及就定位 MSDU 或 4 加侖(15 公升) 或更大的 金屬 容器再炸爐底下以供洩油.



2. 電腦在 **OFF** 狀態下, 按住這相對應油槽的 **FLTR** 按鍵 3 秒鐘, 鳥叫聲響起.

電腦顯示濾油菜单(filter menu) 3 秒鐘後, 改變顯示為手動濾油 (maint filter)

3. 在自動濾油(**Auto Filter**) 手動濾油 (**maint filter**) 顯示後, 按下 ▼ (**INFO**)信息 鍵以轉動至廢油(**dispose**)



電腦顯示廢油 (**DISPOSE**)

4. 按下 ✓ (**1 yes**) 鍵以繼續.



電腦在廢油(**Dispose**)? 及 **Yes NO** 之間交替顯示.

5. 排廢油則按下 ✓ (**1 yes**) 鍵以繼續.



⚠ 警告

絕不排放深層清潔(煮鍋清潔)的清潔劑至廢油車. 深層清潔(煮鍋清潔)可能導致損壞 MSDU 廢油車.

⚠ 危險

當洩油至廢油車後, 不要充填油脂超過油槽上的上油位線.

⚠ 危險

在洩油至適當的廢油金屬容器之前容許將油脂冷卻至 100°F (38°C).

⚠ 危險

當洩油至適當的廢油金屬容器, 確認此容器至少可以裝填 4 加侖(15 公升)或更多, 否則熱液體可能溢出並造成傷害.

電腦顯示 **INSERT DISPOSAL UNIT (把废油车推进滤油箱位置)**. 一但濾油箱移出後電腦會 **IS DISPOSE UNIT IN PLACE (废油车在位吗)?** 以及 **YES NO** 之間交替顯示.

6. 在這 MSDU 或 4 加侖(15 公升)或更大的**金屬** 容器就定位後, 按下這 **✓ (1 yes)** 按鍵以繼續.



此時加熱電源已取消, 洩油閥打開以及電腦顯示 **disposing 20 秒**.

此時洩油閥保持打開以及電腦在 **Vat empty?** 和 **yes** 之間交替顯示.

7. 在油槽淨空後, 按下這 **✓ (1 yes)** 按鍵以繼續.



電腦在 **cln vat Complete (清洗完毕吗)?** 和 **YES** 之間交替顯示.

8. 使用刷洗刷子清潔油槽, 當完成後按下此按鍵 **✓ (1 yes)** 以繼續,



在洩油閥關閉後並且油槽已準備好回油注入油脂. 如果炸爐是設定在 **JIB (袋裝油)**則繼續以下步驟

4.10.4.2 再裝填 JIB(袋裝油)系統 Refilling JIB Oil Systems

JIB (Jug In Box 袋裝油) 系統, 為將油脂存放於炸爐櫃內的箱內袋.

如果油系統在初始架構中設定為 JIB , 則電腦將會在 **manual fill VAT** 以及 **YES** 之間交替顯示.

1. 小心將油倒入油槽內直到達於炸爐低油位線.
2. 當油槽注滿油後按下這 **✓ (1 yes)** 按鍵.



電腦顯示 **off**.

4.10.4.3 使用廢棄大油桶系統洩油及丟棄廢油 Draining and Disposing Oil using Bulk Oil Systems

廢棄大油桶系統為使用油泵將炸爐油脂抽至一個既有的油筒以丟棄廢油. 所附加的油管是使用以連接炸爐至大油桶系統.

警告

洩油或丟棄廢油之前先確認濾油襯墊已就定位. 錯誤的嵌入濾油襯墊可能造成管線 並/或 油泵堵塞.

1. 電腦在 **OFF** 狀態下, 按住這相對應的油槽 **FLTR** 按鍵 3 秒鐘.
2. 電腦顯示濾油菜单(filter menu) 3 秒鐘後, 改變顯示為手動濾油 (maint filter)
3. 按下 **▼ (INFO)** 按鍵以轉動至 **dispose**.
4. 在 **dispose** 顯示後, 按下這 **✓ (1 yes)** 按鍵以繼續.



電腦在 **Dispose?** 以及 **Yes NO** 之間交替顯示.

如果電腦在 **RTI TANK FULL** 以及 **CONFIRM** 之間交替顯示, 請參閱 “**NOTE** 注意事項”

5. 欲丟棄廢油按下這 **✓ (1 yes)** 按鍵以繼續.



如 **INSERT PAN** 顯示, 取出及更換濾油箱, 確認濾油箱已經穩固的固定在炸爐內.

此時電腦顯示 **DRAINING**.

洩油閥保持打開以及電腦在 **Vat empty?** 和 **yes** 之間交替顯示.

6. 當油槽清空後, 按下這 **✓ (1 yes)** 按鍵以繼續.



電腦在 **cln vat Complete?** 和 **yes** 之間交替顯示.

7. 使用刷洗刷子清潔油槽, 當完成後按下此按鍵 **✓ (1 yes)** 以繼續.



電腦顯示 **OPEN DISPOSE VALVE**(打開排油閥).

8. 打開左邊炸爐櫃門以及必要時將排油閥解除鎖定. 將排油閥往前完全拉出以開始排放廢油.



電腦顯示 **DISPOSING** 排油中 4 分鐘.

油泵將廢油從濾油箱傳送至廢棄大油筒.

當完成後, 電腦顯示 **REMOVE PAN**.

9. 將濾油箱取出並確認油箱是空的.

電腦在 **IS PAN EMPTY?** 和 **Yes NO** 之間交替顯示.

10. 如果由香還殘留有油脂則按下這 **✖ (2)** 按鍵再一次啓動油泵, 否則繼續下一步驟.



11. 當油箱空是, 按下 **✓ (1)** 按鍵.



電腦顯示 **CLOSE DISPOSE VALVE**(關閉排油閥).

11. 將排油閥把手往炸爐後方向前直接推入到底為止以關閉排油閥. 如果需要由經理將排油閥再鎖住.



此時油槽已準備好注入新油. 繼續第 4.10.4.4 節將油注入油槽, 否則按下這 **✖ (2)** 按鍵以繼續下一步驟.

***注意:** 如果電腦在 **RTI TANK FULL** 和 **CONFIRM** 之間交替顯示. 按下 **✔ (1)** 按鍵並呼叫廢棄油回收廠商. 此時電腦顯示 **OFF**.

4.10.4.4 廢棄大油筒系統丟棄廢油後油槽再充填新油

電腦在 **fill pot from bulk?** 和 **YES NO** 之間交替顯示.

此大油筒再沖填油泵使用一個瞬間開關. 其只有在有壓下開關時油泵才會通電啓動.

1. 按下這 **✔ (1 yes)** 按鍵以再沖填新油至油槽直到接近這油位線.
2. 到達油位線後, 放開這 **✔ (1 yes)** 按鍵.
3. 按下這 **✖ (2)** 按鍵, 當油槽注滿油後, 關閉這充填閥.



電腦顯示 **off**.

4.11 濾油菜單 Filter Menu

此濾油機選單選擇是使用在濾油時, 排油時, 以及 廢油時.

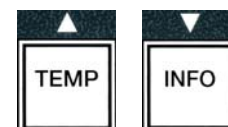
4.11.1 進入這濾油菜單 Accessing the Filter Menu

1. 按住這濾油機按鍵 3 秒鐘以選擇油槽.



電腦顯示濾油菜單(filter menu) 3 秒鐘後, 改變顯示為手動濾油 (maint filter)

2. 按 **▲** 或 **▼** 按鍵在以下菜單項目中轉動:
 - a. **auto filter** 自動濾油 See pg. 5-2
 - b. **maint filter** 手動濾油 See pg. 5-8
 - c. **dispose** 丟棄廢油 See pg. 4-16
 - d. **drain to pan** 洩油至濾油箱 See pg. 4-20
 - e. **fill VAT from DRAIN pan** 從濾油箱回油至油槽 See pg. 4-21
 - f. **fill VAT from bulk** 從大桶油櫃回油至油槽 See pg. 4-22
 - g. **PAN TO WASTE** 油箱油丟棄 See pg. 4-23



前兩個選單項目: **AUTO FILTER** (自動濾油) 以及 **MANTAINENCE (MANUAL) FILTER** (手動濾油) 是包含在第 5 章. 其他選單項目則跟隨以下頁數.

此 **DRAIN TO PAN** 以及 **FILL VAT FROM DRAIN PAN** 功能為使用上之主要對話目的. 使用在當洩油至濾油箱或濾油箱回油至油槽.

4.11.2 洩油至濾油箱 Drain to Pan

洩油至濾油箱功能為從油槽將油排放至濾油箱.

1. 電腦顯示 **OFF**, 按住這濾油機按鍵 3 秒鐘以選擇油槽洩油.



電腦顯示濾油菜单(filter menu) 3 秒鐘後, 改變顯示為手動濾油 (maint filter)

2. 使用這 ▲ 以及 ▼ 按鍵以捲動至 **drain to pan**.
3. 此 **drain to pan** 顯示, 按下這 ✓ (1) 以繼續.



電腦在 **drain to pan?** 以及 **yes no** 之間交替顯示.

4. 按下這 ✓ (1 yes) 按鍵以繼續洩油至濾油箱.



此時加熱電源已經關閉以及系統在檢查濾油箱是否已就位. 如果沒有偵測到濾油箱, 則電腦會顯示 **INSERT PAN** 直到偵測到有濾油箱時為止.

在偵測到有濾油箱時, 洩油閥會打開. 電腦會顯示 **draining** 20 秒鐘.

電腦在 **vat empty?** 以及 **yes** 之間交替顯示.

5. 按下這 ✓ (1 yes) 按鍵如果油槽已排空後則繼續.



電腦在 **FILL VAT FROM Drain pan?** 以及 **yes no** 之間交替顯示.

回油至油槽以進行下一個步驟, 否則跳過至第 8 步驟.

6. 按下這 ✓ (1 yes) 按鍵以回油至油槽.



電腦顯示 **FILLING**. 在回油之後電腦在 **IS VAT FULL?** 以及 **yes NO** 之間交替顯示.

如果油槽還未完全回油滿曹在按一下這 ✖ (2 NO) 按鍵以再一次啟動濾油機由泵.

7. 按下這 ✓ (1 yes) 按鍵如果油槽已回油滿槽並回復至 **OFF**.



8. 按下這 ✖ (2 NO) 按鍵.



電腦顯示 **REMOVE PAN**.



危險

緩慢打開濾油箱以防止熱油濺出造成燒傷, 滑倒, 或跌倒.

9. 小心將濾油箱從炸爐拉出.

電腦在 **IS PAN EMPTY?** 以及 **yes no** 之間交替顯示.

注意: 在回油後,仍有少量的油殘留在濾油箱.

10. 如果濾油箱已清空, 按下這 ✓ (1 yes) 按鍵並回復至 **OFF**.



如果濾油箱還未清空, 按下這 ✗ (2 NO) 按鍵(參閱圖 4.11.2.10)以及回復至第 5 步

驟之後在 **FILL VAT FROM Drain pan?** 以及 **yes no** 之間交替顯示.

如果濾油箱還未清空並且本炸爐是使用大油筒系統, 按下這 ✗ (2 NO) 按鍵以及



電腦在 **PAN TO WASTE?** 以及 **yes no** 之間交替顯示.

11. 按下這 ✓ (1 yes) 按鍵以將油丟棄至廢棄大油筒. 跳至第 4.10.4.3 節, 在步驟 6 及步驟 7 之間使用大油筒系統以丟棄廢油.



4.11.3 從濾油箱回油至油槽 Fill Vat from Drain Pan

選擇從濾油箱回油至油槽為使用從濾油箱再沖填回油鍋的方式.



1. 在電腦顯示 **OFF**, 按住該槽濾油機按鍵進行 3 秒鐘以準備回油.

電腦顯示濾油菜单(filter menu) 3 秒鐘後, 改變顯示為手動濾油 (maint filter).

2. 使用 ▲ 及 ▼ 按鍵以捲動至 **fill VAT from DRAIN pan**.

3. 在電腦顯示 **fill Vat from DRAIN pan** 後, 按下這 ✓ (1 yes) 按鍵以繼續.



電腦在 **fill VAT from DRAIN pan?** 以及 **yes no** 之間交替顯示.

4. 按下這 ✓ (1 yes) 按鍵以繼續.



系統會檢查洩油閥是否已關閉. 回油閥是否打開, 以及油泵是否有回油至油槽.

在油槽回油中電腦會顯示 **FILLING**. 回油後此電腦在 **IS VAT FULL?** 以及 **yes NO** 之間交替顯示.

5. 按下這 ✓ (1 yes) 按鍵以退出, 如果油槽回油已滿 並回復至 **OFF**. 如果油未滿則按下這 ✗ (2 NO) 按鍵以繼續回油.



4.11.4 從大油桶回油至油槽 Fill Vat from Bulk

選擇從大油桶回油至油槽為使用從大油桶系統再沖填回油鍋的方式。

1. 在電腦顯示 **OFF**, 按住該槽濾油機按鍵進行 3 秒鐘以準備回油。



電腦顯示濾油菜单(filter menu) 3 秒鐘後, 改變顯示為手動濾油 (maint filter) .

2. 使用 ▲ 及 ▼ 按鍵以捲動至 **fill VAT from bulk**.

3. 在電腦顯示 **fill VAT from bulk** 後, 按下這 ✓ (1 yes) 按鍵以繼續。



電腦在 **fill Vat from bulk?** 以及 **yes no** 之間交替顯示。

4. 按下這 ✓ (yes) 按鍵以繼續。



電腦在 **PRESS** 和 **hold yes to fill** 以及 **YES** 之間交替顯示。

回油閥打開以及大油筒油泵通電。此大油筒油泵為使用瞬間開關。為一只要壓下此瞬間開關即可。

5. 按住這 ✓ (yes) 按鍵以回油至油槽。



在油槽回油中電腦將會顯示 **FILLING** .

6. 當油槽回油至低油位線時, 按下這 ✓ (1 yes) 按鍵。



電腦在 **CONTINUE FILLING?** 以及 **yes no** 之間交替顯示。

7. 繼續回油沖填至步驟 5. 否則, 按下這 ✕ (2 NO) 按鍵以退出並回復至 **off**.



4.11.5 從濾油箱丟棄廢油 Pan to Waste

選擇從濾油箱丟棄廢油為一選擇性選擇其允許大油桶系統將濾油箱過多的油抽至廢棄油大油桶而不用再現行的油鍋排放掉。

1. 在電腦顯示 **OFF**, 按住本槽的濾油機按鍵 **3** 秒鐘以進行回油.
2. 電腦顯示濾油菜單(filter menu) **3** 秒鐘後, 改變顯示為手動濾油 (maint filter)
3. 使用這 **▲** 及 **▼** 按鍵以捲動至 **PAN TO WASTE**.
4. 在 **PAN TO WASTE** 顯示後, 按下這 **✓ (1 yes)** 按鍵以繼續.



電腦在 **PAN TO WASTE?** 以及 **yes no** 之間交替顯示.

1. 按下這 **✓ (yes)** 按鍵以及移至 4-18 頁第 4.10.4.3 節並繼續步驟 **6** 之後或按下 **✗ (2 NO)** 按鍵以退出至濾油機選單.



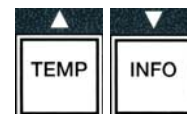
4.12 第一級編輯程式 Programming Level One

第一級編程是適用於輸入新的產品, 控制當取消 AIF(自動周期性濾油)以及執行深層清潔(煮鍋清潔)及高溫極限測試.

輸入第一級編程模式:

1. 在電腦顯示 **OFF**, 同時按下 **TEMP** 以及 **INFO** 按鍵 **3** 秒鐘直到 **LEVEL 1**

顯示; 一個鳥叫聲響起.



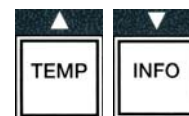
電腦顯示 **ENTER Code** (輸入密碼).

2. 輸入 **1234**.



電腦顯示 **level 1 program** **3** 秒鐘並改變顯示為 **Product selection** (產品選單).

3. 按下這 **▲** 及 **▼** 按鍵在以下這些選單中轉動:
 - a. Product selection 產品選單 See pg. 4-12
 - b. aif clock AIF 時鐘 See pg. 4-24
 - c. DEEP CLEAN MODE 深層清潔模式 See pg. 4-25
 - d. hi limit test 高溫極限測試 See pg. 4-30
 - e. Fryer setup 炸爐建構 See pg. 4-9



4. 在選單顯示後, 按下這 **✓ (1 yes)** 按鍵以選擇挑選選單項目.



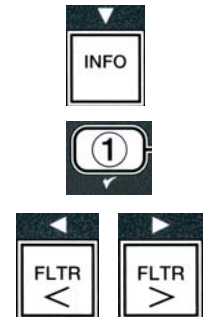
4.12.1 AIF (自動間歇濾油) 時鐘 AIF CLOCK

此 AIF 時鐘模式允許編程時間以鎖定這 AIF (自動間歇濾油) 提示. 在一天中繁忙時段是非常有用的. 如同在中午繁忙時段一樣.

1. 執行第 4-23 頁至第 4-24 頁之步驟 1-3.
2. 使用這 ▼ (INFO) 按鍵以捲動至 AIF clock (AIF 时钟).
3. 按下這 ✓ (1 yes) 按鍵以繼續.

電腦在左邊顯示 AIF clock 以及右邊顯示 DISABLED .

4. 使用這 ◀ 及 ▶ 按鍵在這兩者間挑選:
 - a. disabled 取消
 - b. enabled 啟動



將此功能設定為 **enabled** 如果有時當這 AIF(自動間歇濾油)功能被關閉時(例如, 在中午繁忙時段).

5. 在 **enabled** 顯示時, 按下這 ▼ 按鍵.

* 如果 **disabled** 被選定. 跳至步驟 12.

6. 在 **enabled** 顯示時, 按下這 ▲ 和 ▼ 按鍵(執行第 4-12 頁之步驟 2.5.在 **M-F 1** 和 **Sun 4** 間切換.(例如. 星期一-星期五 12:00 AM 到 1:30 PM 中午繁忙時段濾油功能關閉, 切換到 **M-F 1 12:00 AM**

7. 用數字鍵輸入 AIF(自動間歇濾油)功能關閉時間

8. 按下 ▲ 和 ▼ 按鍵 從 AM 到 PM 進行選擇.

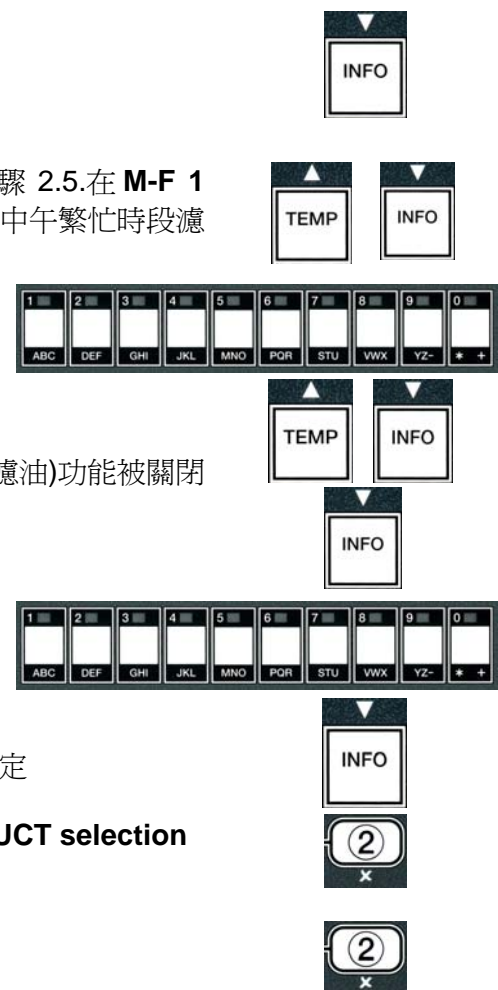
9. 按下 ▼ (INFO) 按鍵. 電腦顯示 **0 DUR.** 這是 AIF(自動間歇濾油)功能被關閉的時間

10. 使用數字按鍵輸入 0 和 999 之間的分鐘(例如 1½小時的話輸入 90 分鐘)電腦顯示 **090 DUR.** 每天可以設定四個 AIF(自動間歇濾油)功能被關閉的不同時間段 (M-F 1-4, Sat 1-4 和 Sun 1-4)

11. 按下 ▼ (INFO) 按鍵確定此時間設定和轉移到下一個時間段設定

12. 當結束的時候, 按下 ✖(2) 按鍵 一次退出程序 和返回到 **PRODUCT selection** 顯示.

13. 按下 ✖ (2) 按鍵退出和返回到 **OFF.**



4.12.2 深度清潔模式 (煮鍋) DEEP CLEAN MODE (BOIL-OUT)

深層清潔模式用于消除油槽內結碳的油漬

注意: 根據 **Kay Chemical** “炸鍋深度清潔程序”指導來清潔 **LOV™** 炸爐

1. 執行第 4-23 頁至第 4-24 頁之步驟 1-3

電腦顯示 **DEEP CLEAN MODE.**

2. 按下 **✓ (1 yes)** 按鍵.



大油桶系統: 確保有干淨的濾油缸

JIB Oil System: 確保一個 MSDU 或適合的 4 加侖(15 公升) 或更大的 **金屬** 容器

電腦顯示 **DEEP CLEAN?(深度清潔?)**并交替顯示 **yes no.**

3. 按下 **✓ (1 yes)** 按鍵.



4. **全槽:** 電腦顯示 **IS Oil REMOVED? (油取出了嗎?)** 并交替顯示 **Yes No.**

分割槽: Computer 顯示 **Deep Clean** 并交替顯示 **L R.**



按下 **✓ (1)** or **✗ (2)** 按鍵清潔分割槽. 電腦顯示 **IS Oil REMOVED?(油取出了嗎?)** 并交替顯示 **Yes No.*.**



*如果大油桶系統廢油缸滿了, 電腦顯示 **RTI TANK FULL** 并交替顯示 **CONFIRM(確定).** 按下 **✓ (1)** 按鍵 和打電話給大油桶供應商. 顯示回到 **OFF.**



⚠ 危險

當洩油至廢油車後, 不要充填油脂超過油槽上的上油位線.

⚠ DANGER

在洩油至適當的廢油金屬容器之前容許將油脂冷卻至 **100°F (38°C).**

⚠ DANGER

當洩油至適當的廢油金屬容器, 確認此容器至少可以裝填 **4 加侖(15 公升)**或更多, 否則熱液體可能溢出並造成傷害.

5. **Empty fry vat:** 按下 **✓ (1 yes)** 按鍵 跳到第 12 步驟. **Oil-filled Fry Vat:** 按下 **✗ (2 no)** 按鍵.



6. **JIB Oil System:** 電腦顯示 **is Disposal unit in place?** 并交替顯示 **yes no.** 確認 MSDU or 或者一個適當的金屬容器(至少可以裝填 4 加侖(15 公升)或更多)在洩油閥下. 按下 **✓ (1 yes)** 按鍵洩出廢棄油. 電腦顯示 **disposing(洩油)**和 **VAT EMPTY(油槽空了嗎?)**并交替顯示 **YES.** 按下 **✓ (1 yes)** 按鍵 然后跳到步驟 12.



大油桶系統: 電腦顯示 **DRAINING**(洩油). 一旦油都排入到濾油缸里 e 電腦顯示 **Vat empty?** (油槽空了嗎?) 并交替顯示 **yes**. 按下 ✓ (1 yes) 按鍵 然后繼續.



- a. 如果顯示 **INSERT PAN**(放入濾油缸), 取出并更換新的濾油缸

大油桶系統: 電腦顯示 **打開廢油閥. OPEN DISPOSE VALVE.**

7. 大油桶系統: 打開左邊的炸爐門, 如需要打開鎖定, 將廢油閥拉到底開始廢棄油

大油桶系統: 電腦顯示 **DISPOSING** 4 分鐘.

馬達將廢棄油從濾油缸傳送到廢油缸

大油桶系統: 當結束時, 電腦顯示 **REMOVE PAN**. 取出濾油缸



8. 大油桶系統: 取出濾油缸和確定濾油缸是空的.

大油桶系統: 電腦交替顯示 **IS PAN EMPTY?**(濾油缸空嗎?) 和 **Yes NO**

9. 大油桶系統: 按下 * (2) 按鍵打開馬達, 如果濾油缸內還有油, 否則就進入到下一步.



10. 大油桶系統: 當濾油缸清空后, 按下 ✓ (1) 按鍵 (見 4.10.4.3.10).



大油桶系統: 電腦顯示 **CLOSE DISPOSE VALVE**(關閉廢油閥).

11. 大油桶系統: 推動廢油閥把手到底關閉廢油閥,

大油桶系統: 電腦顯示 **INSERT PAN**. 將濾油缸塞入.



12. 大油桶系統: 洩油閥關閉和電腦顯示 **SOLUTION added?** (加入清潔劑?) 并同 **Yes** 交替顯示. 將水注入油槽進行清潔并同清潔劑進行混合. 參考 MRC 卡和 Kay Chemical provided instructions “炸爐 深度清潔程序” 麥當勞深度清潔 (煮鍋 boil-out) 程序.

13. 大油桶或 JIB 系統: 按下 ✓ (1 yes) 按鍵繼續并且開始清潔程序



電腦顯示 **DEEP CLEAN**(深度清潔) 并同 60 分鐘的倒計時交替顯示. 油槽內加熱到 195° F (91° C) 1 小時. 如要取消深度清潔, 按住 * (2) 按鍵三秒鐘時間. 電腦顯示 **IS SOLUTION REMOVED?**(清潔劑是否去除了?) 并同 **YES** 交替顯示. 跳到步驟 15.

過了一個小時后加熱管斷電, 電腦顯示 **CLEAN DONE**(清潔完畢) 并有警報聲

14. 大油桶 或 JIB 系統: 按下 ✓ (1 yes) 按鍵清除警報聲.



15. 大油桶或 JIB 系統: 電腦顯示 **IS SOLUTION REMOVED**(清潔液排出了嗎?) 并交替顯示 **YES**. 按照 Kay Chemical 指導排出清潔液

16. 大油桶或 JIB 系統: 取出濾油缸和碎屑籃, 壓框, 濾油板和網格. 更換炸爐里的濾油缸.

⚠ DANGER

在洩油至適當的廢油金屬容器之前容許將油脂冷卻至 100°F (38°C). 否則熱油會導致燙傷

注意: 根據 Kay Chemical provided 指導“炸爐 Deep Clean Procedure”來排出清潔液.

17. 大油桶或 JIB 系統: 當清潔液排除干淨后, 按下 ✓ (1 yes) 按鍵.



18. 大油桶或 JIB 系統: 電腦顯示 **SCRUB VAT COMPLETE?** (油槽清潔干淨了嗎?)并交替顯示 **yes**. 按下 ✓ (1 yes) 按鍵.



19. 大油桶或 JIB 系統: 電腦顯示 **DRAINING**. 洩油閥打開將剩余的少量的清潔液排出

20. 大油桶或 JIB 系統: 電腦顯示 **Rinse complete?** (沖洗干淨了嗎)并交替顯示 **yes**. 按下 ✓ (1 yes) 按鍵,在重新完成后繼續下一步



21. 大油桶或 JIB 系統: 電腦顯示 **REMOVE PAN** (取出濾油缸). 取出濾油缸

22. 大油桶或 JIB 系統: 電腦顯示 **VAT 和 pan DRY?** (油槽和濾油缸干燥嗎?),并交替顯示 **yes**. 確保油槽和濾油缸干燥.

23. 大油桶或 JIB 系統: 電腦顯示 **INSERT pan.** (放入濾油缸) 按照步驟 16, 重新安裝好網格,濾油板,壓框和碎屑籃,放入濾油缸

24. **JIB 系統:** 電腦顯示 **MANUAL FILL** (手工注入)并交替顯示 **yes**. 按下 ✓ (1 yes) 按鍵和顯示 **OFF**.



大油桶系統: 轉到 4.11.4 章節,按照 4-22 頁, 步驟三從大油桶將油注回油槽

4.12.4 高溫極限測試模式 **HIGH-LIMIT TEST MODE**

高溫極限測試模式常用于測試高溫極限循環. 高溫極限測試會將炸油破壞, 所以只能用老油進行. 如果溫度達到 460°F (238°C), 但高溫極限未動作,電腦顯示 **high LIMIT FAILURE** (高溫極限失效) 交替顯示 **DISCONNECT POWER** (切斷電源)并伴隨警報聲

任何時候都可以關閉炸爐電源來取消測試.當炸爐重新開啓后, 會返回操作模式和顯示產品

1. 執行第 4-23 頁至第 4-24 頁之步驟 1-3.

電腦顯示 **hi limit test** (高溫極限測試).

2. 按下 ✓ (1 yes) 按鍵繼續高溫極限測試

電腦顯示 **hi-limit?**并交替顯示 **yes no**.



3. 按下 ✓ (1 yes) 按鍵繼續測試. 如果是在分割槽進行測試, 按下 ✓ (1 yes) 按鍵按對應槽的按鍵.



電腦顯示 **press** 和 **hold check**.

4. 按住 ✓ (1 yes) 按鍵,開始高溫極限測試.



油槽開始加熱. 電腦顯示 在測試期間的實際溫度. 當溫度達到 410°F ± 10° F (210°C ± 12°C)*, 電腦顯示 **hot hi-1** 并交替顯示實際溫度(例如. **410F**) 并繼續加熱.

***注意:** 對於那些在歐盟使用的電腦(帶 CE 標志), 溫度是 395°F (202°C).

炸爐繼續加熱直到第二高溫極限開路. 通常情況下,非 CE 高溫極限開路會發生在溫度達到 423°F - 447°F (217°C- 231°C) 而 CE 的, 會是 405°F - 426°F (207°C - 219°C)

當高溫極限開路時, 電腦顯示 **HELP HI-2** 并交替顯示實際溫度 (例如. **430F**).



5. 鬆開 **✓ (1 yes)** 按鍵.

如果高溫極限失效, 電腦顯示 **HIGH LIMIT FAILURE(高溫極限失效)**并交替顯示 **DISCONNECT POWER(切斷電源)**. 如果發生這樣情況,切斷炸爐電源并打電話給服務商

油槽停止加熱,電腦顯示當前溫度設定并交替顯示實際溫度 (例如. **430F**) 直到溫度低于 400°F (204°C).

6. 按下開關鍵取消警報



7. 當炸油溫度低于 400°F (204°C) 按下 *** (2)** 按鍵 退出高溫極限測試模式

8. 再次按下 *** (2)** 按鍵, 顯示 **OFF**.

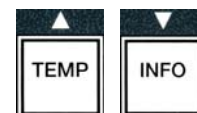


9. 遵循 4-16 的步驟廢棄炸油.

4.13 第二級編輯程式 Programming Level Two

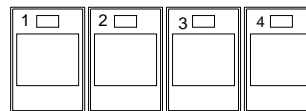
進入第二級編輯程式:

1. 在電腦 **OFF** 同時按下 **▲** 和 **▼** 按鍵 10 秒, 直到顯示 **LEVEL 2** 發出三聲唧唧聲



電腦顯示 **ENTER Code.** (輸入號碼)

2. 輸入 **1234.**
(1234)



電腦顯示 **level 2 program (第二級程式)**3 秒鐘, 然后變成 **Product comp.**

3. 按下 **▲** 和 **▼** 按鍵 在 a-f 選擇之間切換:

- | | |
|-------------------------------|--------------|
| a. Prod comp 補償時間 | See pg. 4-30 |
| b. e-log 模式 | See pg. 4-31 |
| c. password SETUP 密碼設定 | See pg. 4-31 |
| d. alert tone 警告聲設定 | See pg. 4-32 |
| e. filter After 濾油后 | See pg. 4-33 |
| f. filter time 濾油時間 | See pg. 4-34 |

注意:

使用 **◀** 和 **▶** 按鍵 在選擇菜單內移動位置
需要輸入數字的時候, 按下對應的 0-9 按鍵.

按下 **▲** 和 **▼** 按鍵 來確認輸入并進入下個或者返回上個菜單

4. 按下需要的 **✓ (1 YES)** 按鍵.



4.13.1 產品補償時間 PRODUCT COMP MODE

產品補償模式令產品烹炸補償時間(靈敏度)改變. 一些菜單項目根據烹炸要求需要進行調整. 在調整產品補償時需要小心, 以免造成對產品烹炸周期不利的影響. 默認補償設定為 4.

1. 執行第 4-23 頁至第 4-24 頁之步驟 1-3.

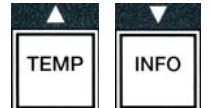
電腦顯示 **Prod Comp.**

2. 當 **prod comp** 顯示的時候按下 **✓ (1 yes)** 按鍵.



電腦顯示 **PRODUCT SELECTION (產品選項)** 改為 **Select product(選擇產品)**.

3. 使用 **▲** 和 **▼** 在產品清單內進行切換



電腦顯示選好的產品.

4. 當選擇好產品后, 按下 **✓ (1 yes)** 按鍵確定選擇.



電腦顯示 **modify?(修改?)** 并交替顯示 **yes no**.

5. 按下 **✓ (1 yes)** 按鍵繼續或者按下 **✖ (2)** 按鍵 返回 **LEVEL 2 PROGRAM. (第二級程式)**



電腦左面顯示 **LOAD COMP**, 右面顯示 4 或者其他數值. 這是建議的靈敏度的數值.

注意: 如非必要, 請不要調整此數值, 以免造成對產品烹炸周期不利的影響.

6. 如要改變設定, 輸入在 0-9 的數值.

7. 按下 **✖ (2)** 按鍵接受選擇



8. 按下 **✖ (2)** 按鍵兩次退出

電腦顯示 **OFF**.



4.13.2 模式 E-LOG

E-LOG 模式是用于炸爐最近的 10 次錯誤的信息. 這些數值從最近的開始, 顯示時間, 日期和錯誤編碼.

1. 執行第 4-29 頁至第 4-30 頁之步驟 1-3.

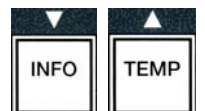
電腦顯示 **e-LOG**.

2. 按下 **✓ (1 yes)** 按鍵接收選擇



左面顯示 **NOW** 右面顯示當前日期和時間

3. 按 **▼** 按鍵 從“A”到 “J”錯誤編碼之間切換. 一旦最后個錯誤編碼顯示后, 用 **▲** 按鍵 返回頂部



如果沒有錯誤, 電腦顯示 **NO ERRORS**. 錯誤編碼從 A-J 順序顯示, 如果是分割槽, 錯誤編碼, 時間, 日期交替顯示. “L” 代表左分割槽而 “R”代表右面的分割槽 (例如 -A R E06 06:34AM 12/09/08). 錯誤編號在本手冊 7.2.5 章節.

4. 按下 * (2) 按鍵 2 次退出

電腦顯示 **OFF**.



4.13.3 密碼設定模式 PASSWORD SETUP MODE

密碼設定模式讓餐廳經理可以在不同模式和級別中改變密碼

1. 執行第 4-29 頁至第 4-30 頁之步驟 1-3.

電腦顯示 **password SETUP(密碼設定)**.

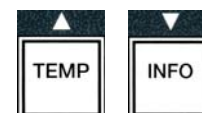
2. 按下 ✓ (1 yes) 按鍵 to accept selection.

電腦顯示 **Fryer setup 炸鍋設立**.



3. 按下 ▲ 和 ▼ 按鍵 在以下選項間切換:

- 炸爐設定 – 對進入炸鍋設定模式設立密碼 (初始密碼 1234)
- 使用 – 對進入使用模式重設使用統計設立密碼(初始密碼 4321)
- 第一級 – 對於進入 level 1 第一級 程式設立密碼. (初始密碼 1234)
- 第二級 – 對於進入 level 2 第一級程式設立密碼. (初始密碼 1234)



4. 按下 ✓ (1 yes) 按鍵 確定選擇

電腦顯示 **modify? (修改?)**并交替顯示 **yes no**.



5. 按下 ✓ (1 yes) 按鍵.

電腦左面顯示 **Fryer SETUP(炸爐設定)**, 右面閃爍 **NEW PASSWORD** 3 秒, 然后是 **1234** 或當前設定的密碼



6. 使用 0-9 數字鍵輸入密碼或者重新輸入初始密碼



7. 按下 ✓ (1 yes) 按鍵.

電腦左面顯示 **CONFIRM (確定)**, 右面顯示 **1234** 或新的密碼



8. 按下 ✓ (1 yes) 按鍵確定更改.

電腦左面顯示 **PASSWORD SETUP(密碼設定)**, 右面是空白



9. 重復以上 3-8 步驟來改變或者確定炸爐設定, 使用統計, 第一級程式和第二級程式的密碼

10. 再次按下 * (2) 按鍵退出

電腦顯示 **OFF**.



4.13.4 警報聲設定 ALERT TONE MODE

警告聲的音量分爲 9 個級別, 聲音可以分 3 種頻率, 使用不同頻率來區分 Protein 或薯條工作站

1. 執行第 4-29 頁至第 4-30 頁之步驟 1-3.

電腦顯示 **alert tone 警告聲**



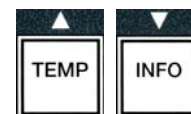
2. 當對應選項顯示的時候, 按下 ✓ (1 yes) 按鍵.

電腦左面顯示 **volume(音量) 1-9** 和 右面 9



3. 使用數字按鍵來設定音量, 1-9 的音量, 1 代表最輕音量, 9 代表最響音量

4. 使用 ▲ 和 ▼ 按鍵 在 **tone 頻率 1-3** 間切換.



電腦左面顯示 **tone 1-3** 和 右面顯示 1



5. 使用數字按鍵在 1-3 的頻率件設定.

6. 按下 * (2) 按鍵回到 **level 2 program** (第二級程式)



7. 再次按下 * (2) 按鍵退出



電腦顯示 **OFF**.

4.13.5 濾油后 FILTER AFTER

在提醒濾以前 AIF 濾油模式使用兩重測量方式. 一个是检查烹煮周期会在这段 FILTER AFTER 说明, 4.13.6 FILTER TIME 会在另外一段说明时间检测. 在任何一个车辆模式到达是滤油提醒模式会提醒. 滤油后的选项 **FILTER AFTER** 是给烹煮周期设定的数量然后滤油显示会提醒.

1. 執行第 4-29 頁至第 4-30 頁之步驟 1-3.

轉到 **FILTER AFTER**



2. 當顯示 **FILTER after**, 按下 ✓ (1 yes) 按鍵.

電腦左面顯示 **filter after**, 右面顯示 0 或者其他數字

3. 利用按鍵从 0 到 9 输入烹煮周期因然后滤油.



電腦左面顯示 **filter AFTER** 和 右面顯示 12.

4. 按下 * (2) 按鍵返回到 **level 2 program**(第二級程式).



5. 再次按下 * (2) 按鍵退出.



電腦顯示 **OFF**.

4.13.6 濾油時間 FILTER TIME

濾油時間選項是設定, 此選項對於一些流量比較低的餐廳是很有用處的, 這些餐廳濾油次數要比烹炸次數多.

1. 執行第 4-29 頁至第 4-30 頁之步驟 1-3.

轉到 **FILTER TIME**(濾油時間).

2. 當顯示 **FILTER TIME**, 按下 **✓ (1 yes)** 按鍵.



電腦顯示 **filter time** on the left 和 **0** on the right.

3. 使用 0-9 之間的數字按鍵設定(2 次濾油循環之間的小時數(例如, 每 2 個小時))



電腦左面顯示 **filter time** (濾油時間), 右面顯示 **02**.

4. 按下 *** (2)** 按鍵返回到 **level 2 program** (第二級程式).



5. 再次按下 *** (2)** 按鍵退出.



電腦顯示 **OFF**.

4.14 信息模式 INFO Mode

INFO 按鍵用于顯示信息和操作菜單, 按一下, 顯示每個槽的回溫時間.

按下 **INFO** 按鍵 3 秒鐘, 顯示 使用, 濾油統計和最后烹炸循環

進入 **INFO** 模式:

1. 按下 **▼ (INFO)** 按鍵 3 秒.

電腦顯示 **info mode** 3 秒鐘后變為 **filter stats** (濾油統計).



2. 按下 **▲** 和 **▼** 按鍵在以下選項間切換

FULL VAT CONFIGURATION 全槽

- a. **filter stats** 濾油統計 See pg. 4-35
- b. **review usage** 使用統計 See pg. 4-36
- c. **last load** 最后烹炸循環 See pg. 4-37

SPLIT VAT CONFIGURATION 分割槽

- a. **filter stats** 濾油統計 See pg. 4-35
- b. **review usage** 使用統計 See pg. 4-36
- c. **last load L** 最后烹炸循環(左) See pg. 4-37
- d. **last load R** 最后烹炸循環(右) See pg. 4-37

注意:

使用 ◀ 和 ▶ 按鍵 在選項間移動天數

按下 ▲ 和 ▼ 按鍵 跳轉到其他菜單

3. 當需要的選項顯示, 按下 ✓ (1 yes) 按鍵 選擇.



4.14.1 濾油開始模式 FILTER STATS MODE

濾油開始模式顯示油槽濾油的次數, 每天濾油次數 和每個濾油循環的平均烹炸次數

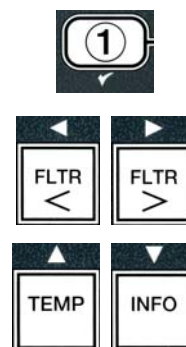
1. 執行第 4-34 頁至第 4-35 頁之步驟 1-3.

電腦顯示 **filter STATS**.

2. 當需要的選項顯示, 按下 ✓ (1 yes) 按鍵 選擇.

電腦左邊顯示當前天數和 右邊顯示當前日期

3. 使用 ◀ 和 ▶ 按鍵 選擇當前天數, 和返回 1 周
4. 按下 ▲ 和 ▼ 按鍵進行選擇



全槽

- a. **DAY (TUE), DATE (07/03/07)** – 當前天 和 日期.
- b. **flItErEd # day** – 當前油槽濾油次數和 天.
- c. **flt bpsd # day** – 當前油槽濾油取消次數和 天.
- d. **flt avg day** – 每個濾油循環的平均烹炸次數和天.

分割槽

- a. **DAY (wed), DATE (03/20/07)** – 當前天 和 日期.
- b. **L flItErEd # day** – 左槽濾油次數和 天.
- c. **L flt bpsd # day** – 左槽濾油取消次數和 天.
- d. **L flt avg day** – 左槽每個濾油循環的平均烹炸次數和天.
- e. **R filtered # day** – 右槽油槽濾油次數和 天.
- f. **R flt bpsd # day** – 右槽油槽濾油取消次數和 天.
- g. **R flt avg day** – 右槽每個濾油循環的平均烹炸次數和天

5. 按下 ✖ (2) 按鍵 返回到 **INFO MODE (信息模式)** 改變到 **filter stats (濾油開始)**.

6. 再次按下 ✖ (2) 按鍵退出.

電腦顯示 **OFF**.



4.14.2 回顧使用模式 REVIEW USAGE MODE

回顧使用模式顯示每槽總的烹炸循環, 每槽烹炸數量, 每槽烹炸的小時數, 最后重設的日期

1. 執行第 4-34 頁至第 4-35 頁之步驟 1-3.

轉到 **review usage**(回顧使用).

2. 當 **review usage** 顯示, 按下 ✓ (1 yes) 按鍵



電腦顯示 **USAGE SINCE** 改變到最近重設的日期和時間

3. 按下 ▲ 和 ▼ 按鍵進行選擇:



全槽

- a. **usage since time, date** – 最近重設的日期和時間.
- b. **total cooks #** – 所有產品的烹炸循環數量.
- c. **quit cook #** – 在 30 秒內退出的烹炸循環數量
- d. **on hrs #** – 對應槽已經烹炸的小時數
- e. **reset usage** – 重設使用計數器

分割槽

- a. **usage since time, date** – 最近重設的日期和時間.
- b. **total cooks #** – 所有產品的烹炸循環數量
- c. **quit cook #** – 在 30 秒內退出的烹炸循環數量.
- d. **L on hrs #** – 左槽已經烹炸的小時數
- e. **R on hrs #** – 右槽已經烹炸的小時數
- f. **reset usage** – 重設使用計數器

4. 如果重設使用統計, 返回到步驟 3 和轉到 **RESET USAGE (重設使用)**, 否則轉到步驟 7.

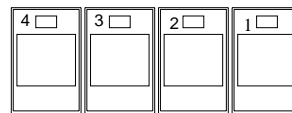
電腦顯示 **reset usage (重設使用)**.

5. 當需要的選項顯示, 按下 ✓ (1 yes) 按鍵 選擇.



電腦顯示 **enter code**.

6. 使用數字按鍵輸入 **4321**. 注意:號碼可以改變



(4321)

電腦顯示 **RESET USAGE COMPLETE (重設使用完成)** 轉到 **REVIEW USAGE (回顧使用)**. 轉到步驟 8.

7. 按下 * (2) 按鍵 返回到 **INFO MODE (信息模式)** 改變到 **filter stats (濾油開始)**.



8. 按下 * (2) 按鍵退出.



電腦顯示 **OFF**.

4.14.3 最后一次烹炸模式 LAST LOAD MODE

最后一次烹炸模式顯示 最后烹炸循環的數據.

1. 執行第 4-34 頁至第 4-35 頁之步驟 1-3.

電腦顯示 **last LOAD (全槽)** or **load L (分割槽左槽)** or **Load r (分割槽右槽)**

2. 當需要的選項顯示, 按下 **✓ (1 yes)** 按鍵 選擇.

3. 按下 **▲** 和 **▼** 按鍵進行選擇:

全槽 / 分割槽

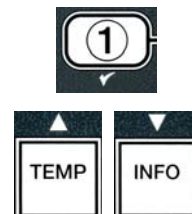
- a. **PRODUCT fry** – 最后產品烹炸.
- b. **STARTED 02:34PM** – 最后次烹炸開始時間.
- c. **actual 3:15** – 實際烹炸時間包括延長時間
- d. **proptime 3:10** – 程序烹炸時間
- e. **Max temp 337°** – 在烹炸循環中, 記錄的最高溫度
- f. **Min temp 310°** – 在烹炸循環中, 記錄的最低溫度
- g. **avg temp 335°** – 在烹炸循環中, 記錄的平均溫度
- h. **heat on 70** – 當加熱電源打開情況下烹炸時間的比例
- i. **ready yes** – 在烹炸循環開始前, 顯示炸爐是否返回到正確的溫度

注意 – 以上數據僅為舉例, 并不代表真實情況.

4. 按下 *** (2)** 按鍵 返回到 **INFO MODE (信息模式)** 改變到 **filter stats (濾油開始)**.

5. 按下 *** (2)** 按鍵退出.

電腦顯示 **OFF**.



BIELA14 序列第二代 LOV™ 電氣式炸爐

第 5 章：瀘油說明

5.1 介紹 Introduction

落腳式瀘油系統能夠在油槽內正常操作的情況下，安全有效地為另一個油槽內瀘油。

5.2 包括了瀘油系統使用前的準備工作，操作部分在 5.3 章節內給予說明。



警告

值班主管必須負責讓操作人員了解到操作瀘油系統存在內在危險，特別是在操作瀘油系統，洩油和清潔程序中。



警告

瀘油板或瀘油紙必須每天更換。

5.2 使用前的準備工作 Preparing the Filter for Use

1. 將瀘油缸從爐體內拉出，取出碎屑盤，壓框，瀘油板（或瀘油紙），和瀘油網格。（見 Figure 1）用熱水和清潔劑清潔所有金屬部件，沖洗后吹干。

瀘油缸蓋子除了清潔，查看內部，或者將廢油缸(MSDU)放置于洩油閥下。如果使用 2004 年 1 月前制造的廢油缸(MSDU)，請看 4-16

2. 檢查瀘油缸連接部位 O 型圈在正確的位置（見 Figure 2）

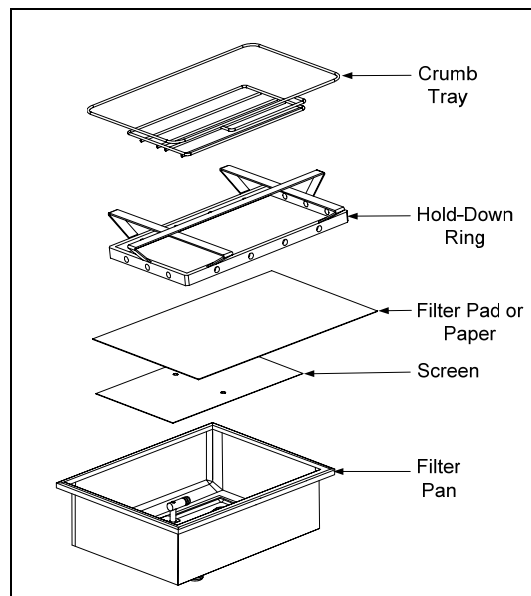


Figure 1

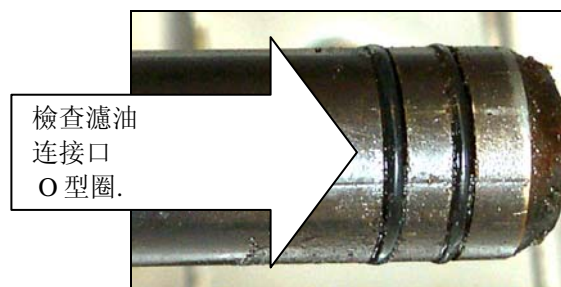


Figure 2

3. 然后按照相反的次序, 將金屬濾油網防止在濾油缸底部的中間位置, 然后將濾油板放置在網格上, 確保粗的那面朝上. 濾油板應放置在濾油缸凸出部位間. 然后將壓框放在濾油板的頂部. 如果使用濾油紙, 將濾油紙墊在濾油缸四面, 將壓框放置在濾油紙上然后將壓框壓入濾油缸, 讓濾油紙包裹在壓框上. 然后然后將 1 小包(8 盎司)濾油粉撒在濾油紙上

4. 將碎屑盤重新安裝在濾油缸前部 (See Figure 1)

如使用濾油板, 不要用濾油粉!

5. 將濾油缸推回炸鍋, 注意“**F**” 必須顯示在 MIB 板上. 濾油系統現在可以使用了.

⚠ 危險

一次洩油不要超過 1 個油槽的油量, 以避免內置濾油系統溢流, 將熱油溢出導致燙傷, 滑倒事故.

⚠ 危險

炸爐內的碎屑盤在每天結束烹炸操作后, 必須清空并放入防火的容器內. 一些食物碎屑在吸收了起酥油后可能會引起自燃

⚠ 警告

不要將炸籃或者其他器具敲在炸爐連接封條. 連接封條是用在密封兩個油槽.

5.3 自動間歇式濾油系統 (AIF) Auto Intermittent Filtration

自動間歇式濾油系統 (AIF) 是在預設的烹炸循環次數后, 炸爐會自動濾油的功能

在 LOV™ 炸爐 M2009 電腦控制自動間歇式濾油系統, 在達到預設的烹炸循環次數后, 電腦會交替顯示 **FILTER NOW** (現在濾油嗎?) 和 **YES NO**. 藍色的 LED 同时亮起. 当濾油循环开始的时候, LED 灯会熄灭. 如果選擇了 **NO** 或者壹個烹炸循環開始, 藍色 LED 燈會熄滅並很快亮起提醒濾油.



1. 按下 ✓ (1) **YES** 開始濾油, 或按 × (2) **NO** 取消濾油



如果油位太低, 電腦交替顯示 **OIL TOO LOW**(油位太低)和 **YES**. 按下 **✓ (1) YES** 確認知道此問題 并返回到墮機模式. 檢查是否 **JIB** 油位太低, 如果不是油位低, 而此問題仍然顯示, 則應向服務商報修.

如果選擇 **YES**, 電腦顯示 **SKIM VAT 10** 秒鐘. 然后改為交替顯示 **CONFIRM** alternating 和 **YES NO**. 撇去炸油上的碎屑, 盡可能多的將每個油槽內的碎屑都撇干淨. 此舉對於保持炸油的質量有非常重要的意義.

注意: 當顯示 **FILTER NOW**(現在濾油) 或者 **CONFIRM**(確定)選 **NO**, 濾油會被取消, 炸爐返回正常的操作. 當濾油次數達到后, **FILTER NOW** 會再次顯示. 此動作會一直重複,直到選擇 **YES**.

如果濾油缸不在操作中, 電腦顯示 **INSERT PAN**(放入濾油缸). 一旦濾油缸 被放到位后, 電腦顯示 **SKIM VAT**.

2. 當選擇 **✓ (1) YES** 后, 自動濾油循環啟動, 炸爐在濾油過程中顯示 **DRAINING**(洩油), **WASHING**(清洗)和 **FILLING**(抽油)

注意: 濾油不會同時在多個油槽進行.

.一旦濾油完成后, 電腦顯示變為 **LOW TEMP**(低溫)直到溫度達到設定值.

當炸爐達到設定溫度, 電腦顯示變為產品名稱或者虛線, 炸鍋已經可以使用了.

完整的濾油過程大概需要 4 分鐘.

注意: 在濾油過程中, 如果濾油缸被拉動, 則濾油過程會被打斷, 在濾油缸重新放回原處的時候會再次啟動



危險

洩油管應保持暢通. 否則關閉的時候會導致損傷.

5.3.1 自動需求濾油 Auto Demand Filtration

自動需求濾油常常用于手工開始一個自動的濾油循環

1. 炸爐必須在設定溫度，當電腦 ON.按
FLTR 按鍵 3 秒鐘



電腦顯示 **FILTER MENU**(濾油菜單) 3 秒鐘然後改為 **AUTO FILTER**(自動濾油)

2. 按下 **✓ (1 YES)** 按鍵繼續



電腦交替顯示 **FILTER NOW**(現在濾油嗎) 和 **YES/NO**.

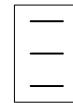
3. 見 page 5-2, 5.3 章節步驟 1 繼續

5.4 (AIF) 自動間歇式濾油系統故障排除 Troubleshooting the Auto Intermittent Filtration (AIF)

5.4.1 濾油未能完成 Incomplete Filtration

當更換濾油板后, AIF 程序失敗, 會出現錯誤信息. 使用 page 5-6 上的表格來清除錯誤信息.

電腦交替顯示 **IS VAT FULL?**(油槽滿嗎) 和 **YES NO**. MIB 板顯示 3 條水平線.



1. 如果油槽是滿的, 按下 the **✓ (1 YES)** 按鈕繼續. 電腦返回墮機模式或 OFF.



如果油槽不是滿的, 則繼續進行下一步

2. 按下 **✗ (2 NO)** 如果油槽沒有滿



當馬達再次運行的時候, 電腦顯示 **FILLING**(抽油). 當馬達停下的時候, 電腦再次交替顯示 **IS VAT FULL**(油槽滿嗎) 和 **YES NO**. 如果滿了就返回到步驟 1. 如果油槽還沒有滿則繼續下一步.

3. 按下 **✗ (2 NO)** 如果油槽沒有滿.



當馬達再次運行的時候, 電腦顯示 **FILLING**(抽油). 當馬達停下的時候, 電腦再次交替顯示

IS VAT FULL(油槽滿嗎)? YES NO. 如果滿了就返回到步驟 1. 如果油槽還沒有滿則繼續下一步.

4. 按下 **× (2 NO)** 如果油槽沒有滿. 如果這是第二次濾油沒有完成, 跳到步驟 8.



電腦交替顯示 **CHANGE FILTER PAD?(更換濾油板嗎?)** 和 **YES NO** 并發出警告聲

5. 按下 **✓ (1 YES)** 繼續



按下 **× (2 NO)**, 大多數情況下, 如果濾油板更換時間過期, 會每 4 分鐘或 15 分鐘令炸爐返回到烹炸模式*, 并最终交替顯示 **CHANGE FILTER PAD(更換濾油板嗎)?**和 **YES NO**. 此現象會一直重複出現,直到選擇 **YES**.

電腦顯示 **REMOVE PAN(取出濾油缸)**.

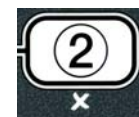
***注意:** 如果濾油板更換時間過期后, 通常情況下每 25 小時會顯示 **CHANGE FILTER PAD(更換濾油板嗎)?** 并且從每 4 分鐘變為每 15 分鐘顯示

6. 取出濾油缸. 電腦顯示改為 **CHANGE PAD(更換濾油板)**. 更換濾油板并確保濾油缸被拉出爐體至少 30 秒鐘, 一旦濾油缸被拖出 30 秒鐘后, 電腦顯示 **OFF**. 確保濾油缸干燥并被正確組裝. 將濾油缸推回炸爐,確保 MIB 板顯示 “A”.
7. 將電腦打開. 電腦顯示 **LOW TEMP(低溫)**直到炸爐達到設定溫度.
8. 回油閥關閉, 電腦交替顯示 **SERVICE REQUIRED(需要維修)YES** 并伴隨警告聲
9. 按下 **✓ (1 YES)** 清除警告聲并繼續.

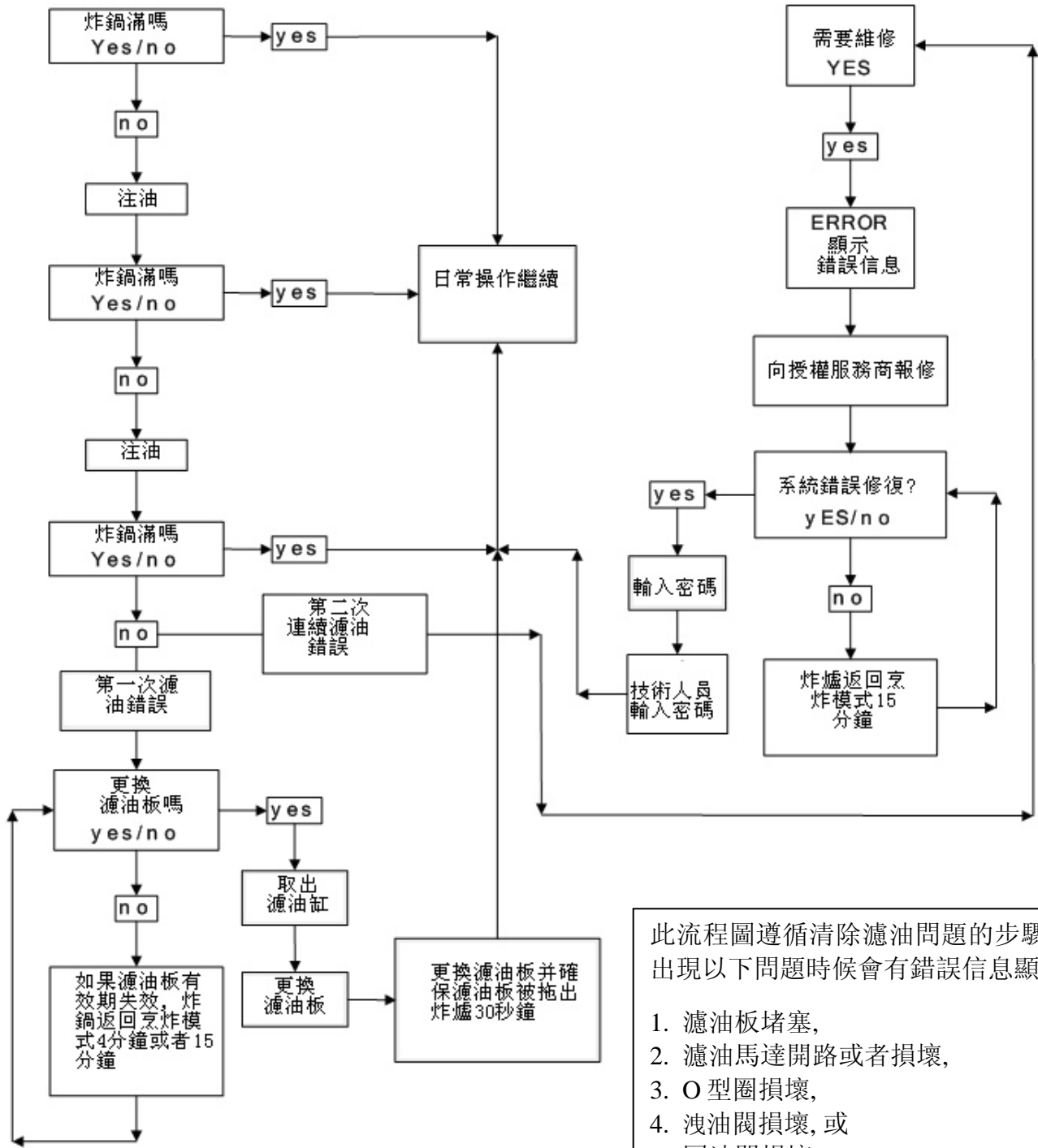


電腦顯示 **SYSTEM ERROR(系統錯誤)** 和錯誤信息 15 秒鐘改為 交替顯示 **SYSTEM ERROR FIXED(系統錯誤修復)**和 **YES NO**.

10. 按下 **× (2 NO)** 繼續烹炸. 向服務商叫修并重設炸爐.錯誤信息會每 15 分鐘重復顯示直到問題被修復. 自動濾油和抽油被禁止,直到炸鍋被修復.



5.4.4 濾油错误流程图 Filter Error Flowchart



此流程圖遵循清除濾油問題的步驟 當出現以下問題時候會有錯誤信息顯示:

1. 濾油板堵塞,
2. 濾油馬達開路或者損壞,
3. O型圈損壞,
4. 洩油閥損壞, 或
5. 回油閥損壞.

如果電腦顯示 **SERVICE REQUIRED(需要維修)**, 通常情況下, 炸爐會每 15 分鐘顯示此信息, 直到炸爐被重設或者被技術人員修復

5.4.5 濾油忙碌 Filter Busy

當顯示 **FILTER BUSY**(濾油忙碌) 另一個油槽的 MIB 板等待濾油或者有問題需要解決. 等待 15 分鐘看問題是否解決, 否則應向服務商報修.

⚠ 危險

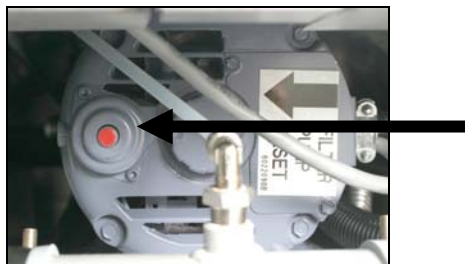
一次洩油不要超過 1 個油槽的油量, 以避免內置濾油系統溢流, 將熱油溢出導致燙傷, 滑倒事故.

⚠ 警告

濾油馬達備有一個手工復位開關, 以免當濾油馬達過熱或者電子故障. 如果開關開路, 將濾油系統關閉, 并在試圖復位開關(見以下圖片)先讓濾油馬達冷卻 20 分鐘.

⚠ 警告

在重設濾油馬達開關的時候, 要小心并穿戴防護用具. 復位快關必須格外注意洩油管和油槽, 以避免嚴重燙傷,



濾油馬達復位開關

5.5 手工或者打烊濾油 (MAINT FLTR) Manual or End of Day Filtration

注意

濾油板或者濾油紙必須每天更換.

⚠ DANGER

一次洩油不要超過 1 個油槽的油量, 以避免內置濾油系統溢流, 將熱油溢出導致燙傷, 滑倒事故.

要保證濾油板或濾油紙每天更換, 令系統可以正常運行..

1. 炸爐必須在設定溫度, 當電腦 ON. 按 **FLTR** 按鍵 3 秒鐘



電腦顯示 **FILTER MENU**(濾油菜單) 3 秒鐘然后改為 **AUTO FILTER**(自動濾油)

2. 按下 **▼(INFO)** 按鈕轉到 **MAINT FILTER** (手工濾油)。



3. 當顯示出需要的選項時，按下 **✓(1 YES)** 鍵繼續



電腦板顯示 **maInT fILter**, 交替在 **Yes** 和 **No**

4. 按下 **✓(1 YES)** 按鍵開始手工濾油過程。如果顯示 **CLOSE DISPOSE VALVE** (關閉廢油閥), 關閉 RTI 廢油閥。按下 the **✕(2 NO)** 按鈕退出。



如果濾油缸不在位置，電腦顯示 **INSERT PAN** (放入濾油缸) 直到系統檢測到濾油缸。電腦顯示 **FILTERING** (濾油)，油從油槽內排入濾油缸。



洩油管應保持暢通，否則關閉的時候會導致損傷。

電腦交替顯示 **SCRUB VAT COMPLETE** (油槽洗刷完成了) 和 **YES**。

5. 用炸爐刷把油槽洗干淨, 然後按下 **✓(1 YES)** 按鍵繼續，洩油閥關閉



電腦交替顯示 **WASH VAT** (清洗油槽) 和 **YES**。

6. 按下 **✓(1 YES)** 按鍵然後繼續。



電腦顯示 **WASHING** (清洗)。

回油閥開啟，濾油缸抽回的油沖洗油槽。

濾油馬達關閉，電腦交替顯示 **WASH AGAIN** (再次沖洗) 和 **YES NO**。



7. 如果炸爐已經沒有食物碎屑，按下 the **✕(2 NO)** 跳過再次沖洗循環，繼續下一步驟。如果還有食物碎屑，按下 **✓(1 YES)** 按鍵，濾油馬達再次運行 30 秒鐘。此循環會一直重復直到按下 **✕(2 NO)** 按鍵。

電腦顯示 **RINSING (沖淋)**. 洩油閥關閉. 濾油馬達繼續運行并將油抽入油槽

洩油閥保持開啟. 電腦交替顯示 **RINSE AGAIN (再沖洗嗎)?**
YES NO.

8. 如果油槽內沒有食物碎屑, 按下 **✖ (2 NO)** 按鍵繼續并跳過再次沖淋步驟. 如需要再次沖淋, 按下 **✔ (1 YES)** 按鈕并重復沖淋, 此循環會一直重復, 直到按下 **✖ (2 NO)** 按鍵.



⚠ DANGER
洩油管應保持暢通. 否則關閉的時候會導致損傷.

電腦交替顯示 **POLISH (拋光)?** 和 **YES NO.**

9. 按下 **✔ (1 YES)** 按鍵繼續.



濾油馬達開啟. 洩油閥和回油閥都開啟. 炸油在油槽內流動. 電腦交替顯示 **POLISHING (拋光)** 和 5 分鐘的倒計時. 當時間用完后, 濾油馬達關閉. 如需要退出拋光, 按下 **✖ (2 NO)**.

電腦交替顯示 **FILL VAT (將油抽回油槽)?** 和 **YES.**

10. 按下 **✔ (YES)** 按鍵繼續.



電腦顯示 **FILLING (抽油)**.

洩油閥關閉. 濾油馬達開啟. 將炸油抽回油槽. 當油槽抽油時出現氣泡. 將回油閥和濾油馬達關閉. 當系統辨識到油位時. **TOP OFF** 馬達會視需要加入炸油.

電腦交替顯示 **IS VAT FULL (油槽滿了)?** 和 **YES NO.**

11. 如果油槽滿了, 按下 **✔ (YES)** 按鍵. 按下 **✖ (2 NO)** 再次運行濾油馬達*. 如果油槽未能完全注滿, 檢查濾油缸查看是否所有的炸油都已經抽回油槽. 濾油缸內可能還有剩余炸油. 電腦交替顯示 **IS VAT FULL (油槽滿嗎)?** 和 **YES NO.**



12. 按下 **✔ (YES)** 按鈕.

電腦顯示 **OFF.**



*注意: 在經過濾油后, 通常情況下, 濾油缸內會有少量炸油殘留, 油位可能達不到濾油前的水平. 當 2 次抽油后, 回答 **YES** 讓自動 **Top off** 馬達補償濾油過程中損失的炸油.

BIELA14 序列第二代 LOV™ 電氣式炸爐

第 6 章：保養說明

6.1 清潔炸爐 Cleaning the Fryer



危險

炸爐內的碎屑盤在每天結束烹炸操作后,必須清空并放入防火的容器內. 一些食物碎屑在吸收了起酥油后可能會引起自燃.



危險

不要在炸爐操作時或者油槽內注滿熱油的時候試圖清潔炸爐. 如果在炸油達到烹炸溫度時候碰到水, 會令熱油飛濺, 可能導致炸爐邊上的操作人員嚴重燙傷.



警告

使用麥當勞專用清潔劑. 在使用前先閱讀有關使用和預防說明. 必須特別注意清潔液的濃縮度和清潔液在接觸食物表面所殘留的時間..

6.1.1 清潔炸爐爐體內外 – 每天 Clean Inside and Outside of the Fryer Cabinet – Daily

用干淨干抹布清潔炸爐爐體內部. 所有夠得到的金屬表面和部件都擦拭干淨, 去除油漬和灰塵.

用干淨的濕抹布清潔, 蘸取麥當勞專用清潔劑后炸爐爐體外部, 用干淨的濕抹布擦拭干淨.

6.1.2 清潔內置濾油系統 – 每天 the Built-in Filtration System – Daily



警告

不要將水注入濾油缸, 水會損壞濾油馬達.

除了每日用麥當勞專用清潔液和熱水清潔濾油缸和相關部件外, 不需要對落腳式濾油系統進行定期的維護保養檢查.

6.1.3 清潔炸爐后部 – 每周 Clean Behind Fryers – Weekly

根據麥當勞保養維護卡(MRC14A)清潔程序清潔炸爐后部.



警告

為了保證炸爐和煙罩安全有效地運行, 連接煙罩的 120-volt 插頭必須插緊

6.1.4 清潔油槽 和加熱管 – 每季度 Clean the Frypot and Heating Elements – Quarterly



危險

不要在油槽內無油的狀態下加熱. 在加熱管通電前, 油槽內必須注滿到達烹炸油位線的水或者油. 如沒有遵照此指導操作, 可能會導致加熱管損壞和火災.

深度清潔 (煮鍋) 油槽 **Deep Clean (Boiling Out) the Frypot**

當炸爐 使用過一段時間后, 油槽內會有一層燒焦的炸油油垢. 這一層油垢應按照“炸爐深度清潔程序”內的深度清潔步驟定期清除. 參照 4-25 細節設定電腦深度清潔程序.



更換 O 型圈 **Replace the O-rings**

按照麥當勞 MRC 卡指導更換濾油管連接處的 O 型圈

6.1.5 清潔可拆卸的零件和部件 – 每周 **Clean Detachable Parts and Accessories – Weekly**

用干淨的干抹布擦拭所有可拆卸的零件和部件, 用干抹布蘸取麥當勞專用清潔劑清除可拆卸零件和部件上結碳的油垢. 用清水沖洗這些零件和部件并用干抹布擦干, 然后重新安裝.

6.1.6 檢查 M2009 電腦設定溫度的精確度- 每兩周 **Check M2009 Computer Set Point Accuracy- Bi-Weekly**

1. 在炸油內插入一個溫度計或者高溫計, 底部應貼著炸爐的溫度探頭
2. 當電腦顯示虛線 “----” 或者產品名稱 (表示油槽 內的油溫達到烹炸範圍), 按下  開關一次, 顯示溫度探頭感測到的油溫.
3. 按下  開關兩次, 顯示設定溫度
4. 查看溫度計或者高溫計讀取的油溫數值. 實際溫度和高溫計讀取的數值應在 $\text{Actual} \pm 5^{\circ} \text{F}$ (3°C) 範圍內. 如果不是, 向當地的 Frymaster 授權維修商叫修.

6.2 每年/定期系統檢查 **Annual/Periodic System Inspection**

作為定期廚房保養計劃的一部分, 此設備應該有合格的維修人員每年定期進行檢查和調整.

Frymaster 建議由工廠授權的維修人員按照以下要求每年檢查此設備:

炸爐

- 拆卸下後板, 檢查電線. 清除炸鍋背部溢出的油脂.
- 確保加熱管的線路情況良好, 電源導線沒有可見的破損, 也沒有油脂積存.
- 確認加熱管沒有積炭和油漬積存, 檢查加熱管沒有幹燒的跡象.
- 檢查傾斜開關在抬起和放下加熱管的時候工作正常, 加熱管線路沒有磨損.
- 檢查加熱管的電流在設備銘牌標定的範圍內.
- 檢查溫度探頭和高溫極限被正確連接, 功能正常, 固定架和溫度探頭夾都在并在正確位置.

- 檢查部件盒和接觸器盒（指電腦/控制器，繼電器，界面板，變壓器，接觸器等）在正確的位置並沒有油脂浸入和結垢和其他碎屑）
- 檢查部件盒和接觸器盒線路連接緊密並且線路在正確位置
- 檢查所有安全部件（指接觸器防護罩，泄油安全開關，重啓開關等）都在並功能正常。
- 檢查油槽在正確位置，沒有泄漏現象，並且絕緣良好。
- 檢查所有線路套管和連接緊密, 情況良好

內置濾油系統

- 檢查所有回油和洩油管路沒有泄漏, 所有鏈接緊密
- 檢查濾油缸的泄漏和清潔. 如果碎屑籃里有碎屑堆積, 建議操作人員每天將碎屑放入防火容器內.
- 檢查所有 O 型圈和密封圈沒有丟失, 並且情況良好. 如發現磨損和損壞, 應給予更換.
- 按照以下要求檢查濾油系統:
 - 檢查濾油缸蓋子沒有丟失, 并被正確安裝
 - 在濾油缸空的時候, 將每個油槽的油分別注入油缸. 檢查每個回油閥啟動濾油馬達的功能正常. 檢查濾油馬達以及對應的油槽內是否出現氣泡.
 - 檢查濾油缸是否安裝了清潔的濾油板, 然後將加熱到 350°F (177°C) 的炸油注入濾油缸(見 4-20). 現在使用濾油缸回油(見 4-21), 讓所有炸油返回油槽(炸油內出現氣泡). 當油都返回油槽后, 按下鉤鍵, 回油時間應大致在 2 分 30 秒鐘內.

BIELA14 序列第二代 LOV™ 電氣式炸爐

第 7 章：操作人員故障排除

7.1 介紹

此部分主要為在日常操作中可能碰到的一些普通的故障提供一些簡單的解決辦法。以下故障排除指導是為了提供正確的幫助,至少是可以對設備故障進行正確的診斷。雖然此章節記錄了大多數普通故障,但你還是可能碰到未被包含的故障。對於這樣的情況, Frymaster 技術服務人員會盡一切努力來為您說明并解決問題。

當試圖解決故障的時候,請使用排除法盡量用最簡單的方法解決最復雜的問題。永遠不要忽視一些顯而易見的問題,比如可能忘記插插頭,或者沒有完全關閉一個閥門。最重要的是,要嘗試建立一個清晰的思路:為什麼會發生這樣的問題。採取正確行動的部分目的就是確保這樣的問題不再發生。如果控制器的故障是由于沒有妥善連接,那就再檢查其他的連接。如果保險絲一直開路,那就找出保險絲開路的原因。永遠記著小部件的問題會導致更為重要的部件或者系統出現故障。

在撥打維修商報修電話或 Frymaster 熱線(1-800-24-FRYER), 請先:

- **Verify that electrical cords are plugged in and that circuit breakers are on.** 確保電源線鏈接電源,電閘沒有跳閘。
- 油槽的泄油閥被完全關閉。
- 是否已經準備好炸爐的型號,序列號,以便技術人員給予你更好的協助

危險

熱油會導致燙傷,不要試圖在炸鍋油槽內有熱油的情況下搬動炸鍋,或將熱油從壹個油槽轉移到另壹個油槽..

危險

除非需要進行電路測試,否則在維修時都應該將設備斷電。在進行類似測試的時候必須特別小心。

此類設備可能有超過 1 個的電源連接點,在維修前應切斷所有電路。

檢查,測試,維修電子部件必須由工廠授權的服務商承擔。

7.2 故障排除

7.2.1 電腦和加熱問題

| 問題 | 可能的原因 | 正確的行動 |
|-------------------------------------|---|---|
| 電腦無顯示 | A. 電腦沒有打開 | A. 按 ON/OFF 開關打開電腦 |
| | B. 炸爐沒有電 | B. 確保電腦電源線接上, 電閘沒有跳閘 |
| | C. 電腦損壞 | C. 打電話給維修商 |
| | D. 電腦接線套損壞 | D. 打電話給維修商. |
| | E. 電源部件或者界面板損壞 | E. 打電話給維修商. |
| 濾油后, M2009 電腦顯示 IS VAT FULL? YES NO | 濾油車的濾油板或者濾油紙臟了或堵塞了, 或者是沒有正確安裝濾油缸部件, O 型圈磨損或丟失, 油溫太低或濾油馬達過載. | 按照 page 5-4 到 5-6 to 清除錯誤信息. 如果問題仍然存在, 打電話給維修商. |
| M2009 電腦顯示 CHANGE FILTER PAD? | 濾油車出現錯誤, 濾油板堵塞, 25 小時濾油板強制更換或者忽略了濾油板更換提示 | 更換濾油板, 確保濾油缸已經從炸爐內取出至少 30 秒. 不要忽略濾油板更換提示 |
| 炸爐不加熱 | A. 主電源線沒有接上. | A. 確保主電纜和 120V 電線被完全插入插頭, 電閘沒有跳閘 |
| | B. 電腦損壞. | B. 打電話給維修商. |
| | C. 一個或多個部件損壞 | C. 打電話給維修商. |
| 加熱指示燈長亮, 炸爐一直加熱, 直到高溫極限動作, | 溫度探頭或電腦損壞. | 打電話給維修商. |
| 加熱指示燈不亮, 炸爐一直加熱, 直到高溫極限動作 | 接觸器或電腦損壞 | 打電話給維修商. |

7.2.2 錯誤信息和顯示問題

| 問題 | 可能的原因 | 正確的行動 |
|--|--|---|
| M2009 電腦顯示錯誤的溫度單位(華氏或攝氏) | 錯誤的顯示選項編輯 | 同時按住 ◀ and ▶ 直到顯示 code, 輸入 1658, 電腦顯示 OFF, 將電腦打開檢查溫度. 如果需要的溫度單位沒有顯示, 重復以上動作 |
| M2009 電腦顯示 hot-hi-1. | 油槽溫度超過 410°F (210°C), 在歐盟國家為 395°F (202°C) | 立即關閉炸爐電源, 打電話給維修商. |
| M2009 顯示 hELP HI-2 或 High limit failure. | 高溫極限損壞 | 立即關閉炸爐電源, 打電話給維修商. |
| M2009 電腦顯示 TEMP PROBE FAILURE. | 溫度測量電路包括溫度探頭出現故障, 或者電腦接線套損壞 | 立即關閉炸爐電源, 打電話給維修商. |

| 問題 | 可能的原因 | 正確的行動 |
|--|---|---|
| M2009 電腦顯示 HEATING FAILURE. | Failed computer, failed interface board, open high-limit thermostat. 電腦板, 界 面板損壞,, 或者高溫極限開路 | 打電話給維修商. |
| t heating.加熱指示燈 亮,但是炸鍋不加熱 | Three phase power cord unplugged 三 相電源線沒有插上插頭或者電閘跳開 | 確保主電纜和 120V 電線被完全插入 插頭, 電閘沒有跳開,打電話給維修商. |
| M2009 電腦顯示 RECOVERY FAULT 并 發出警報聲 | 回溫時間超過最大限定值 | 按✓按鍵清除錯誤, 清除警報聲 |
| M2009 電腦顯示 RECOVERY FAULT call service 并發 出警報聲. | 回溫時間超過最大限定值(2-3 個循環) | 按✓按鍵清除錯誤, 清除警報聲. 打電 話給維修商. 電炸爐最大回溫時間為 1:40. |
| M2009 電腦顯示 REMOVE DISCARD. | 產品烹炸的設定溫度同目前炸爐的實 際溫度不同 | 取出并丟棄產品,按烹炸鍵消除錯誤顯 示. 在烹炸產品前重新設定油槽的設 定溫度 |
| 電腦鎖定. | 電腦錯誤 | 打電話給維修商., |
| M2009 電腦顯示 SERVICE REQUIRED 并伴隨錯誤信息 | 有錯誤發生,需要維修人員維修 | 按 × (2 NO)繼續烹炸, 打電話給維修 商.某些案例中,不能繼續烹炸 |

7.2.3 濾油問題

| 問題 | 可能的原因 | 正確的行動 |
|-----------------------|---------------------|---|
| 每次烹炸循環后都濾油 | 濾油設定不正確 | 4-33. 按照 4.13.5 章節, page4-33, 進入 第二級程式, 改變或者改寫濾油設定 |
| 濾油車 (手動濾油) 不啟 動. | 溫度太低. | 確保在開始主濾油前炸爐達到設定溫 度 |
| 濾油馬達不啟動或者在 濾油過程中停止 | A. 電源線沒有插上或電閘跳開 | A. 確保電源線插上或電閘沒有跳開 |
| | B. 濾油馬達過熱導致過載開關跳開. | B. 如果馬達已經燙到不能持續接觸 幾秒鐘的事情, 過載開關可能已經 啟動. 讓馬達至少冷卻 45 分鐘,然 后按下馬達復位開關(見 page 5-7) |
| | C. 濾油馬達鎖死 | C. 打電話給維修商. |
| 泄油閥或回油閥不能關 閉. | A. 板損壞 B. 直線馬達損壞 | 打電話給維修商. |

| 問題 | 可能的原因 | 正確的行動 |
|---|--|--|
| M2009 電腦顯示 INSERT pan. | A. 濾油缸沒有完全賽入炸爐 B. 濾油缸鎖定裝置丟失 C. 濾油缸開關損壞 | A. 將濾油缸拖出, 然後完全塞入炸爐 B. 確保濾油缸鎖定裝置沒有丟失, 如果丟失進行更換. C. defective. 如果濾油缸鎖定裝置貼著, 但電腦板繼續顯示 INSERT pan 可能開關損壞了 |
| Auto filtration won't start. 自動濾油不啟動 | A. 檢查 MIB 板不是在手工模式 B. 檢查 MIB 蓋子沒有損害, 壓著按鈕. C. AIF 停止設為 YES, 藍色指示燈不亮 D. 濾油車繼電器損壞 | A. 確保 MIB 板在“A”的自動模式 B. 取下並重新更換蓋子, 見濾油是否啟動 C. 在第一級程式中, 設定 AIF 停止到 NO 位置 D. 打電話給維修商. |
| M2009 電腦顯示 filter busy. | 另外個濾油循環或濾油板更換仍然沒有結束 | Wait until the previous filtration cycle ends to start another filtration cycle. Change filter pad if prompted. 等待先前的濾油循環結束後再期銅其他的濾油循環. 如果有相關提示, 則更換濾油板. |

7.2.4 自動補油 問題

| 問題 | 可能的原因 | 正確的行動 |
|--|---|---|
| 油槽不能 不能補油 | A. 炸爐溫度太低. B. 油溫太低. C. 沒有油了(黃燈閃爍) D. 需要維修的錯誤仍然存在 | A. 炸爐溫度必須達到設定溫度 B. 確保在 JIB 內的油溫在 70°F (21°C) 以上 打電話給維修商. 確保 JIB 內有油, 如果問題仍然存在, 更換 JIB, 並重設黃燈 D. 打電話給維修商. |
| One vat doesn't top off. 有一個槽不能補油 | A. .炸鍋存在錯誤 B. 電磁閥, 馬達, pin 接線, RTD 探頭等需要維修的錯誤仍然存在 | A. 清除炸鍋錯誤, 如果仍然存在, 打電話給維修商. B. 打電話給維修商. |

7.2.5 大油桶系統問題

| 問題 | 可能的原因 | 正確的行動 |
|---------------------------------|--|--|
| JIB 不能抽油 | <ul style="list-style-type: none"> A. 錯誤的設定程序 B. 另外個功能仍然在進行 C. 廢油閥沒有完全關閉 D. 大油桶是空的 E. 電磁閥,馬達或者開關問題 | <ul style="list-style-type: none"> A. 將炸爐關閉, 重新連接 5-pin 控制電源 B. 如果濾油或者其他濾油菜單功能正在進行, 或者顯示 FILTER NOW? YES/NO, CONFIRM YES/NO,或 SKIM VAT, 直到運行完畢, 再重試 C. 確保廢油閥完全關閉 D. 向大油桶供應商叫修 E. 向維修商叫修 |
| JIB 或油槽回油緩慢 | <ul style="list-style-type: none"> A. 馬達或油管問題, 超出操作人員故障排除的範圍 | <ul style="list-style-type: none"> A. 向大油桶供應商叫修 |
| Frypot won't fill.炸爐不能抽油 | <ul style="list-style-type: none"> A. 錯誤的設定程序 B. Dispose valve not completely closed.廢油閥沒有完全關閉 F. 大油桶是空的 C. RTI 馬達問題 | <ul style="list-style-type: none"> A. 將炸爐關閉, 重新連接 5-pin 控制電源 B. 確保廢油閥完全關閉 C. 向大油桶供應商叫修. D. 向維修商叫修. |

7.2.6 錯誤編碼

| 錯誤編碼 | 糾正行動 |
|-----------------------|--------------------|
| E01 - 右边取出丟棄 | 見 page7-3 的原因和解決方法 |
| E02 - 左边取出丟棄 | |
| E03 - 探頭損壞 | |
| E04 - Hi 2 Bad | |
| E05 - Hot Hi 1 | |
| E06 - 加熱失敗 | |

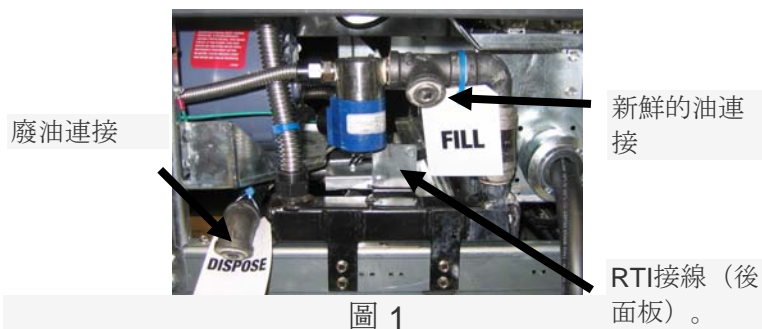
BIELA14序列 第二代 LOV™ 電氣式炸爐

附錄 A : RTI (散裝油) 指令

注：本手冊中的指示使用散裝貨油系統用於灌裝和丟棄石油是一個 RTI 系統。這些指令可能無法適用於其他散裝貨油系統。

A.1.1 條散裝油系統

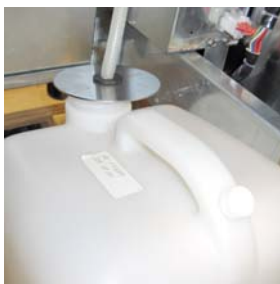
散裝貨油系統的大型石油儲罐，通常位於餐廳後方，連接到一個油炸後多方面的。泵從油炸廢油，通過位於底部的裝修，出售坦克和新鮮的油是從水池抽水，通過位於頂部的裝修，到油炸機（見圖1）。刪除板，露出了RTI的連接和連接RTI的油炸的連接（見圖2）。通過設置模式設置油炸散裝，散裝油，並設置所有計算機。請參閱第4-9頁的第4.9節。當務之急是油炸系統完全斷電後，改變設置 JIB 批量循環。



警告：
不要添加熱水或使用油吊臂。



LOV™ 鍋，配備與使用散裝貨油系統，RTI 提供板載新鮮的油水罐。取下帽和金屬帽上的酒壺口上插入水罐的標準配件。石油泵的酒壺和通過相同的配件。（見圖 3）。



瞬時開關用於重置臂架低 LED 也可以用來填補在 RTI 系統的酒壺。臂架 LED 復位後，按住瞬時開關，上面的吊臂位於，允許運營商填補從壺散裝油儲罐（見圖 4）。

為了填補酒壺，按下並按住臂的復位按鈕，直到壺是滿的，然後釋放*。

注意：不要過量的酒壺。



灌裝散裝增值稅的說明，請參閱第4.11.4節第4-22頁。

*注意：它從填充臂按下按鈕的時間約12秒，直到RTI泵啟動。最多可能需要20秒，在吊臂前的水平開始上升。通常情況下，它需要大約三分鐘，以填補副臂。它需要大約一分鐘，填補了分裂增值稅和兩分鐘，填寫完整的增值稅。

BIELA14序列 第二代 LOV™ 電氣式炸爐

第3章：操作說明

附錄 B：臂架製備固體縮短股權

1. 打開右門的油炸和刪除括號中的吊臂內閣。
2. 熔融裝置的位置前面的內閣。鬆開支架左側的熔融裝置，如有必要，以緩解安置在內閣。
3. 使用提供的螺釘將熔融裝置現有的洞室內護欄炸鍋內閣兩側。見圖 1和2。
4. 在背面的熔融裝置，裝上白兩針連接器和插頭的黑色連接到電源插座中，如圖 3所示。
5. 油藏定位在熔融裝置，滑動油顯像管進入女性插座。前蓋的位置和前面的熔融裝置。參見圖4。



圖1：定位熔融裝置和附加在內閣與提供螺絲內閣內部。



圖 2：定位熔融裝置。

橙色按鈕復位系統後，
低油的顯示。

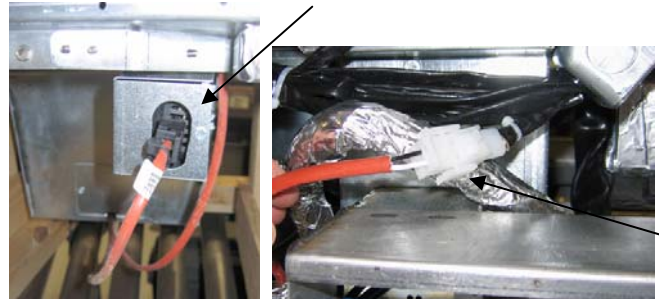


圖3：裝上兩針連接器和插頭的白色黑盒子連接到如圖所示的效用。



圖4：熔融裝置組裝中
顯示的位置

熔融裝置的ON /
OFF開關。

BIELA14序列 第二代 LOV™ 電氣式炸爐

第3章：操作說明

附錄 C：固體縮短熔融裝置使用

- 確保縮短熔融裝置上。
- 填寫熔融裝置與縮短。
- 允許2-3小時縮短為固體熔化。不要嘗試使用頂部關閉系統與未熔化石油在頂部關閉系統。低油藏燈就會炸鍋上呼籲，如果油價在之前，縮短熔融裝置是液體。
- 一旦縮短完全融化，按住復位按鈕，橙色燈關閉和復位前關閉系統。
- 切勿加入熱油到縮短熔融裝置。油的溫度不應超過水庫140華氏度（60攝氏度）。添加少量的固體縮短到水庫，以確保擁有足夠的石油來操作頂級關閉系統。
- 為達到最佳效果，請不要關閉固體縮短熔融裝置過夜。
- 開 / 關開關的熔融裝置也可以用來作為復位開關如果系統的極限溫度高達到。

油藏系統復位



熔融裝置的ON / OFF開關

此頁有意留空白



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

電話 1-318-865-1711

傳真 (零件) 1-318-688-2200

傳真 (技術支援) 1-318-219-7135

在美國印刷

服務熱線
1-800-551-8633

819-6550
05/2015