

Frymaster

型號 BIELA14 與 BIGLA30
LOV - 低油量

日常維護工作

- FR 3 D1 清潔油炸鍋
- FR 3 D2 維護過濾器

每週維護工作

- FR 3 W1 清潔油炸鍋後方

雙週維護工作

- FR 3 B1 校準油炸鍋

每月維護工作

- FR 3 M1 校準油炸鍋復原時間
- FR 3 M2 清潔油料感測器

每季維護工作

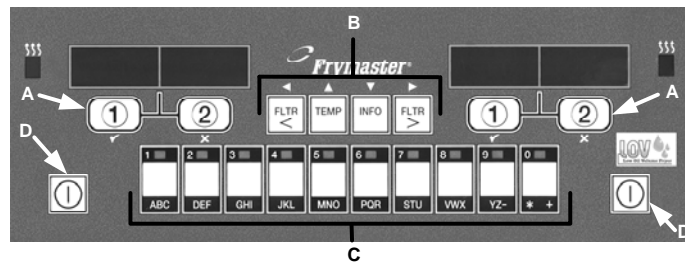
- FR 3 Q1 深層清潔，JIB 系統
- FR 3 Q2 深層清潔，散裝油料系統
- FR 3 Q3 高溫限制檢查
- FR 3 Q4 O 型環檢查

年度維護工作

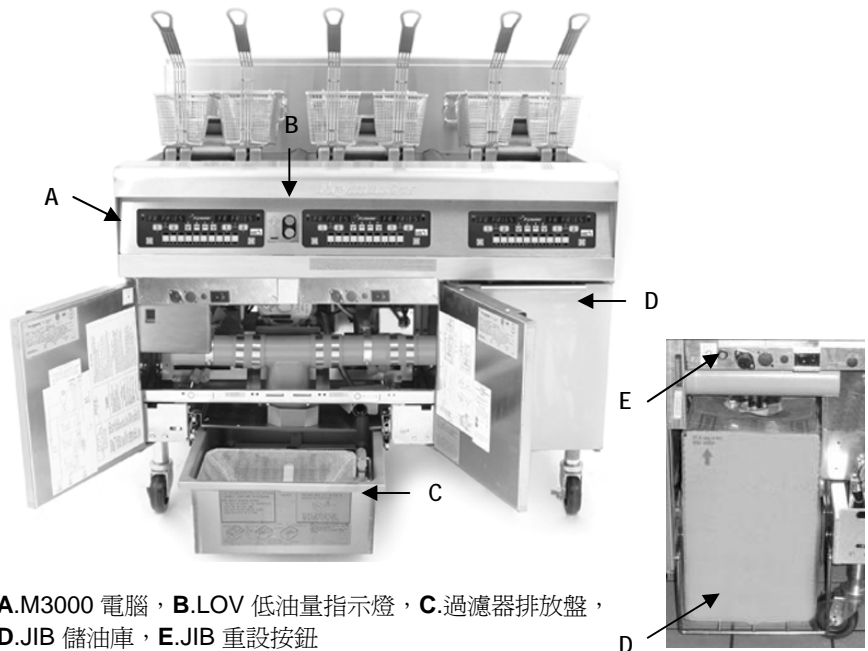
- FR 3 AI-T 服務商檢查 (僅適用於電子油炸鍋)
- FR3 A2-T 服務商檢查 (僅適用於瓦斯油炸鍋)

電腦型號 M3000

A.烹調循環鈕，B.過濾器、溫度、資訊、設定與導覽按鈕，C.產品按鈕，D.電源開關



BIELA14 型



A.M3000 電腦，B.LOV 低油量指示燈，C.過濾器排放盤，D.JIB 儲油庫，E.JIB 重設按鈕

⚠ 危險

這些圖示能讓您警覺可能的個人傷害風險。

⚠ 設備警示

尋找此圖示以瞭解如何避免在執程序時損壞設備。

★ 祕訣

尋找此圖示以找到有用的執程序祕訣。

3/2013 Chinese



8 1 9 7 0 3 2

原因	除去油炸鍋上的焦糖化油漬，並清潔元件軸。	
需要的時間	5 分鐘準備	15 分鐘完成 (每個鍋子 5 分鐘)
時段	在客人較少時	24 小時餐廳：隔夜或在客人較少時

危險標誌	 熱油	 熱表面	 尖銳物件/表面	 電	 化學製品
------	--	---	---	---	--

工具與用品

						
Ecolab Hi-Temp 墊座與墊子	紙巾	合成橡膠過濾手套	隔熱圍裙	KAY@ QSR 油炸鍋清潔劑	面罩	Fryer's Friend
						
KAY@ QSR 高效除油劑	KAY@ SolidSense 多用途超濃縮液 (APSC)	水桶和以消毒劑浸泡過的毛巾				

程序

1 關閉油炸鍋的電源。
將所有油炸鍋電源開關轉向關閉位置。



2 穿戴防護性裝備。
使用所有 McDonald's 所許可的安全性裝備，包括抗熱圍裙、面罩與合成橡膠手套。



一次僅應針對一個桶槽來進行此程序。



熱油可能會造成嚴重灼傷

3 清潔加熱元件軸的前方與上方區域 (僅適用於電子機型)。
穿戴隔熱手套，在炸鍋上放置外蓋，以確保其與炸鍋呈水平。



在 Hi-Temp (高溫) 墊子上使用少量 QSR 油炸鍋清潔劑 (僅適用於電子機型)。使用 Hi-Temp (高溫) 墊子來清潔元件軸周圍，以及附近外殼區域。



一旦區域清潔完成，使用浸過消毒劑的毛巾擦除過量清潔劑。請確保毛巾不會在熱油附近滴出溶劑。

油炸鍋的每日清潔 (續)

移除炸鍋外蓋，並使用 Fryer's Friend 移除籃架，將其擺到一邊。使用 Fryer's Friend 來抬起元件。



放回炸鍋外蓋，並使用紙巾擦除元件上過多的油。



4 清潔加熱元件軸的下方區域 (僅適用於電子機型)。

在 Hi-Temp (高溫) 墊子上使用少量 QSR 油炸鍋清潔劑。

使用 Hi-Temp (高溫) 墊子來清潔元件軸的下方，以及附近外殼區域。

一旦區域清潔完成，使用浸過消毒劑的毛巾擦除過量清潔劑。請確保毛巾不會在熱油附近滴出溶劑。

移除炸鍋外蓋。使用 Fryer's Friend 降低元件並放回籃架。



5 徹底擦拭表面。

在泡過消毒劑的乾淨毛巾上噴上高效除油劑，以徹底擦拭油炸鍋的所有表面，以除去油漬與污垢累積。請確保毛巾不會在熱油附近滴出溶劑。讓表面自然風乾。

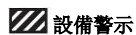


熱表面



熱油

油炸鍋中的油料可能十分滾燙。



設備警示

徹底擦拭設備時，請時時小心不要將水滴入電氣組件中。










6 針對剩下的炸鍋重複此步驟。

原因 清理桶槽的碎屑，並徹底過濾油料，以延長油料壽命

需要的時間 5 分鐘準備 一個桶槽十分鐘

時段 在客人較少時。

危險標誌

 化學製品	 電	 高溫液體/蒸汽	 熱油	 熱表面
 手動操作	 活動零件	 尖銳物件/表面	 濕滑地板	

工具與用品



程序

1 穿戴防護性裝備

使用所有 McDonald's 所許可的安全性裝備，包括抗熱圍裙、面罩與合成橡膠手套。

一次僅應針對一個桶槽來進行此程序。



熱油可能會造成嚴重灼傷

2 檢查過濾器排放盤

確保過濾器排放盤與盤蓋都正確處於定位。



提示
如果過濾器排放盤未正確處於定位，將顯示 INSERT PAN (裝入排放盤)。



3 按住 FLTR (過濾器) 按鈕

確保油炸鍋已開啟電源且油料已加熱，以從過濾作業中獲得最佳的效果。按住過濾器按鈕三秒，直到控制器上顯示的 FILTER MENU (過濾器選單) 變為 AUTO FILTER (自動過濾器)。



4 按下 INFO (資訊) 按鈕

按下 INFO (資訊) 按鈕，而控制器會顯示 MAINT FILTER (維護過濾器)。

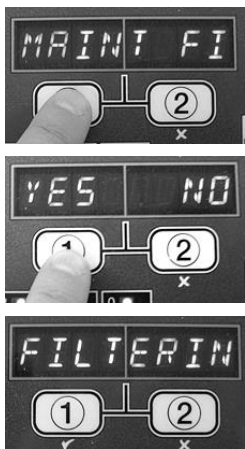


續 ▶

維護過濾器 (續)

5 按下√按鈕

按下√按鈕，接著控制器會交替顯示 MAINT FILTER? (維護過濾器?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。
可按下 YES (是) 的√按鈕以排放油料。控制器會顯示 FILTERING (過濾中)。
或可按下 NO (否) 的 X 按鈕，而控制項將會返回一般操作狀態。



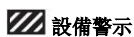
6 抬起元件 (僅適用於電子機型)

一旦排放了油料，請抬高裝有鉸鏈的元件。



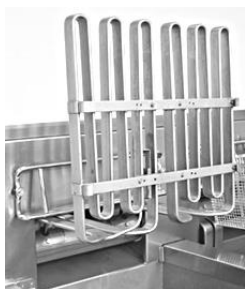
熱表面

抬起元件時請穿戴保護性手套，否則可能導致灼傷。



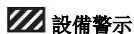
設備警示

請注意不要損壞元件中心內的探針。



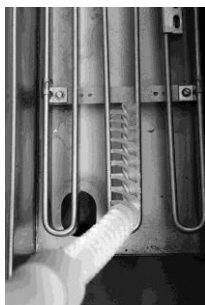
7 擦洗桶槽內部

使用 Hi-Temp (高溫) 墊子、墊子與少量 KAY QSR 油炸鍋清潔劑來擦洗桶槽內部的壁面、角落與底部。使用 Hi-Temp (高溫) 細部清潔刷除去累積的碎屑，包括元件部分 (僅適用於電子機型)、桶槽角落與其他難以構到的區域。



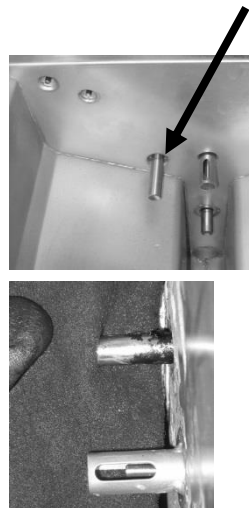
設備警示

請小心不要損傷探針。



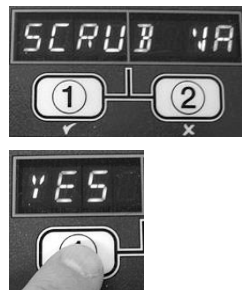
8 擦洗油料感測器 (僅適用於瓦斯油炸鍋)。

使用 Hi-Temp (高溫) 墊子與油炸鍋清潔劑來除去油料感測器上的焦糖化油漬。使用紙巾徹底擦除任何殘留物。



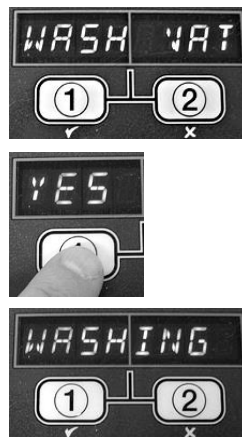
9 擦洗完成

一旦桶槽清潔完畢，且控制器交替顯示 SCRUB VAT COMPLETE? (桶槽擦洗完成?) 以及 YES (是)；按下√按鈕。



10 清洗

控制器會交替顯示 WASH VAT? (清洗桶槽?) 以及 YES (是)。降低元件並按下√按鈕。控制器在油料於桶槽中循環時會顯示 WASHING (清洗中)。



11 再次清洗

一旦清洗循環完成後，控制器會交替顯示 WASH AGAIN? (是否再次清洗?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。如果桶槽已經很乾淨了，按下 X 按鈕。如果桶槽還不乾淨，則按下√按鈕並重複步驟 10。



續 ▶

維護過濾器 (續)

12 沖洗

控制器在油料於桶槽中沖洗時會顯示 RINSING (沖洗中)。



13 再次沖洗

一旦完成沖洗後，控制器會交替顯示 RINSE AGAIN? (是否再次沖洗?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。如果桶槽已經很乾淨了，按下 X 按鈕。如果桶槽還不乾淨，則按下√ 按鈕並重複步驟 12。



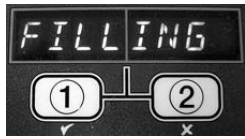
14 拋光

控制器會交替顯示 POLISH? (是否拋光?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。按下 YES (是) 的√ 按鈕。在油料於過濾器系統中循環的同時，控制器將交替顯示 POLISHING (拋光中) 以及倒數計時器達 5 分鐘。



15 在桶槽中注油

一旦拋光循環完成後，控制器會交替顯示 FILL VAT? (在桶槽中注油?) 以及 YES (是)。按下 YES (是) 的√ 按鈕，控制器將顯示 FILLING (注入中) 並為桶槽注入油料。



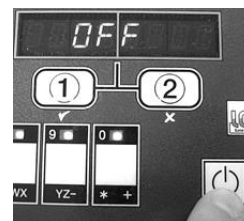
16 桶槽是否裝滿?

一旦桶槽裝滿後，控制器會交替顯示 IS VAT FULL? (桶槽是否裝滿?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。若桶槽已滿，則按下√ 按鈕。若桶槽未裝滿，則按下 X 按鈕以再次運行幫浦。



17 開啟電源

按下電源按鈕以開啟控制器，並將油炸鍋回復為一般運作狀態。



★ 提示

如果尚未更換濾墊，控制器會交替顯示 CHANGE FILTER PAD? (是否更換濾墊?) 以及 YES (是) 和 NO (否) 的提醒語。按下√ 按鈕以取消訊息，但此訊息每 4 分鐘會重新出現，直到更換濾墊為止。

18 拉出過濾器排放盤

開啟機門並拉出過濾器排放盤組件。

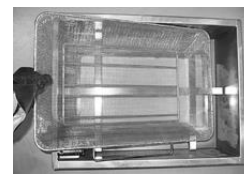
⚠ 熱表面

過濾器排放盤可能處於高溫！請使用保護性手套，否則可能導致嚴重灼傷。



19 移除碎屑籃

從過濾器排放盤中抬起碎屑籃。擦除碎屑籃上的油污與碎屑。使用肥皂與水清理碎屑籃，並徹底以熱水沖洗。



20 取下濾墊固定環

取下濾墊固定環，並在槽式水槽中以高溫的 SolidSense 多用途超濃縮液 (APSC) 溶劑清潔它。使用熱水全面沖洗。

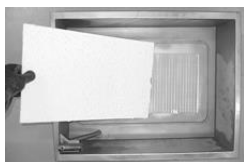


續 ▶

維護過濾器 (續)

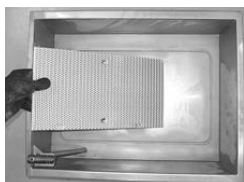
21 移除排放盤上的濾墊

從排放盤上拉除濾墊並丟棄之。



22 移除底端的內部隔板

從排放盤抽出底端內部隔板，並在槽式水槽中以高溫的 SolidSense 多用途超濃縮液 (APSC) 溶劑徹底清潔它。使用熱水全面沖洗。



23 清潔過濾器排放盤

擦除過濾器排放盤上的油污與碎屑。



24 重新組裝

以相反順序重新組裝，將底端隔板先放入過濾器排放盤，接著再放入濾墊 (粗面向上)、固定環與碎屑籃。



★ 提示

請確保過濾器排放盤、底端隔板、碎屑籃與固定環已徹底乾燥，再將濾墊放入排放盤中，否則水滴將溶解濾墊。

原因	為確保油炸產品的高品質，並減少油炸鍋附近起火的可能性	
需要的時間	5 分鐘準備	45 分鐘完成
時段	打烊後	
危險標誌	24 小時餐廳：隔夜或在客人較少時	

危險標誌

 電	 熱油	 熱表面	 手動操作	 尖銳物件/表面
 濕滑地板				

工具與用品




程序

1 關閉油炸鍋的電源。
將所有油炸鍋電源開關轉向關閉位置。



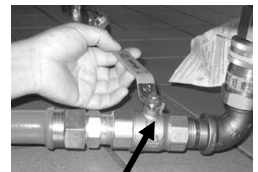
2 移除並倒空油脂槽與油杯。
移除排氣罩中的油脂槽。移除罩中的油杯。油脂槽與油杯皆位於排氣罩過濾器下方。將油脂槽與油杯中的廢油倒進清除車。




 **熱油**
油脂槽與油杯中的廢油可能很燙。請使用手套。

3 關閉並中斷瓦斯。
如果不是瓦斯油炸鍋，則跳過此步驟。

如果使用的是瓦斯油炸鍋，請使用手動瓦斯關閉閥來關閉瓦斯供應。手動瓦斯關閉閥位於快拆接頭前的供應管線上。接著經由快拆接頭，從油炸鍋斷開瓦斯管線。



手動關閉

 **設備警示**
只能使用手動瓦斯關閉閥來關閉瓦斯。請勿使用快拆接頭。

續 ▶

清潔油炸機後方區域 (續)

4 油炸鍋的清潔準備。

鬆開油炸鍋轉輪上的鎖。

如果油炸鍋有帽木，則將帽木的前端抬升至能讓後擋板通過過濾器架的距離。小心地將油炸鍋滾離防火牆，直到帽木通過過濾器架為止。

固定帽木 (若有的話)。在所有桶槽上覆蓋桶槽外蓋。

將油炸鍋進一步滾離防火牆，遠到可以清理油炸鍋的後方。



油炸鍋中的油料可能十分滾燙。緩慢滾動油炸鍋以避免油料噴濺。請使用手套。

5 中斷油炸鍋電源。

拉動電氣插頭的主體，以從插座拔出油炸鍋的電線。您可能需要轉動插頭才能將插頭從插座移除。

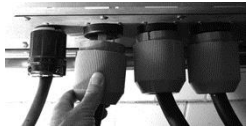


6 清潔油炸鍋過濾器。

移除排氣罩中的油炸鍋過濾器。將過濾器拿到三槽式水槽，並浸入 KAY® SolidSense 多用途超濃縮液 (APSC) 中。



KAY® SolidSense 多用途超濃縮液 (APSC)



續 ▶

7 刮擦油炸鍋後方區域。

使用油灰刀來刮除油炸鍋後方的所有軟性油脂及硬碳。以此順序來清理以下區域：您可以伸到的排氣管部分、排氣罩後方、排氣罩側面，以及油炸鍋過濾器凹處。

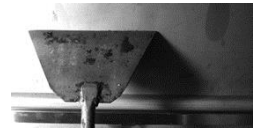
在電子油炸鍋上，接著使用油灰刀來刮除油炸鍋、托腳與油炸鍋支座附近所有鈹金上的所有軟性油脂與硬碳。清潔完這些區域後，跳到步驟 8。

在瓦斯油炸鍋上，接著使用油灰刀依下列順序刮除以下區域中的所有軟性油脂與硬碳：煙道限流器、油炸鍋附近所有鈹金、卸除式重力刀片、止水角鐵、托腳與油炸鍋支座。

在瓦斯油炸鍋上，請小心不要在清潔過程中讓任何軟性油脂或硬碳掉入油炸鍋煙道。

設備警示

請勿弄斷排氣管下方區域的消防熔線。弄斷此線將會啟動消防系統。



清潔油炸機後方區域 (續)

- 8 清理油炸機後方的區域。**
使用尼龍製鍋刷、高低層刷子與裝有 KAY® SolidSense 多用途超濃縮液 (APSC) 溶劑的水桶，刷洗您在步驟 7 中刮擦過的所有區域。清理的順序與步驟 7 的刮擦順序相同。接著使用高低層刷子來擦洗油炸鍋附近的地板。



使用紙巾來擦乾所有區域，直至乾淨且乾燥為止。



您所擦洗的地面可能會很濕滑。

- 9 請經理檢查。**
請經理檢查您的清潔工作，並核准清理成果。依經理的指示重複進行任何清理流程。

- 10 洗淨油炸鍋腳架與腳輪。**
使用尼龍製鍋刷與裝有 KAY® SolidSense 多用途超濃縮液 (APSC) 溶劑的水桶，洗淨油炸鍋腳架與腳輪。使用紙巾擦乾。



- 11 拖洗油炸鍋附近的地板。**
使用拖把與裝有 KAY® SolidSense 多用途超濃縮液 (APSC) 溶劑的水桶，拖洗油炸鍋附近的整個地板。



由於拖地的關係，地面可能會很濕滑。

- 12 讓表面自然風乾。**
讓所有的油炸鍋、壁面與地板表面自然風乾。



- 13 重新連接油炸鍋電源。**
緩慢將油炸鍋向電源插座滾動，直到能接上插座的距離為止。將油炸鍋電源線插入插座。



油炸鍋中的油料可能十分滾燙。緩慢滾動油炸鍋以避免油料噴濺。

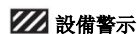
- 14 油炸鍋的使用準備。**
將油炸鍋小心向前滾動，直到其靠近過濾器架為止。移除所有桶槽上的桶槽外蓋。抬起帽木前端，直到後擋板通過過濾器架為止，並小心地將油炸鍋滾入正常的位置。



- 15 重新連接油炸鍋的瓦斯供應。**
如果是電子油炸鍋，則跳過此步驟。



檢查快拆接頭的兩端是否有油脂。如有必要，將快拆接頭擦乾淨。重新連接瓦斯管線聯結器。



在啟動瓦斯供應前，請確定瓦斯快拆接頭完全咬合並相互連扣。

續 ▶

清潔油炸機後方區域 (續)

16 重新安裝油炸鍋過濾器與油脂槽。

將轉輪鎖入定位。將油炸鍋過濾器與油脂槽重新裝回排氣罩。



17 啟動瓦斯供應。

如果是電子油炸鍋，則跳過此步驟。

將手動瓦斯關閉閥轉到開啟位置。開啟電腦，確定火爐將能重新點燃。一旦火爐重新點燃後，您便可以關閉電腦。



18 清潔其他油炸機後方的區域。

對所有剩下的油炸鍋重複進行步驟 1 至 17。



原因 為維持食品安全標準

需要的時間 1 分鐘準備

一旦油炸鍋達到烹調溫度，5 分鐘便能完成。應該約莫 45 分鐘就會達到烹調溫度。

時段 開店時

24 小時餐廳：在客人較少時

危險標誌



熱油



熱表面

工具與用品



帶有油炸桶槽探針的高溫計



合成橡膠手套

程序

1 校準高溫計。

在熱飲杯中裝冰塊，並從飲料塔加入冷水到冰塊上。您應該裝一半的冰塊與一半的水。

2 將探針放入水中

將探針放入冰水中並持續攪拌直至溫度讀數穩定為止。

3 識讀溫度

讀數應為 0°C，正負 1°C。如果不是，則您必須校準、修復或更換高溫計。若需要校準，請遵循您高溫計製造商所提供的校準、檢查與調整程序。



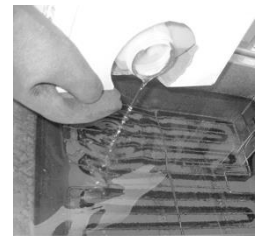
2 開啟油炸鍋並將油加熱。

按下開啟/關閉鈕以開啟油炸鍋。依照所要烹調的產品設定油炸鍋。讓油炸鍋中的油達到烹調溫度，接著關閉電源。



3 檢查油位。

當油料達到烹調溫度時，檢查油位。如果油料高於「油位」線，將油料排到排放盤或棄置單元中，直到與油位線齊平。如果油料低於「油位」線，則將油料加至油位線。



熱油

油炸鍋中的油十分滾燙。請使用手套。

4 將桶槽開啟並關閉電源。

將桶槽開啟與關閉電源三次。當油炸鍋加熱時，熱源燈會亮起。



續 ▶

校準油炸鍋 (續)

5 識讀油溫。

將高溫計的油炸桶槽探針插入熱油中 2.5 公分之內。探針的尖端應於油料表面下方約 7.6 公分。讓溫度讀數穩定。



6 在油炸鍋上顯示溫度。

按下您使用高溫計測量讀數之桶槽上的溫度顯示開關。顯示螢幕將會顯示桶槽的溫度。



7 比較溫度讀數。

比較高溫計上的溫度讀數與顯示螢幕上的相應溫度。

如果兩者溫度差異低於 3°C (無論正負)，您就不需要調整溫度設定。

如果兩者溫度差異高於 3°C (無論正負)，請致電服務技術人員回報此問題。



8 在雙重式桶槽的其他側重複此步驟。

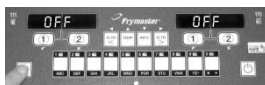
如果您所測試的桶槽為單一式，則略過此步驟，前往步驟 9。

如果除了您測試的桶槽外還有另一側，則在雙重式桶槽的另一側重複步驟 5 至 7。



9 結束校準檢查。



當您針對桶槽完成步驟 5 至 7 (包括雙重式桶槽的兩個槽) 時，按下開啟/關閉鈕以結束桶槽校準檢查。



10 校準剩下的油炸鍋。

對所有剩下的油炸鍋重複進行步驟 1 至 9。



原因	為遵守油炸產品的食品安全標準	
需要的時間	1 分鐘準備	5 分鐘完成，
時段	開店時	24 小時餐廳：於早上進行
危險標誌	 熱油	 熱表面

工具與用品



紙與鉛筆

程序

1 啟動油炸鍋。

按下開啟/關閉鈕以開啟油炸鍋。顯示螢幕將顯示“----”、產品名稱或“LOW TEMP”（低溫）。

**2 檢查最近一次的復原時間。**

油炸鍋將自動記錄每次桶槽溫度從 121°C 升高到 149°C 的復原時間。

按下 **INFO** (資訊) 按鈕。顯示螢幕將在兩個螢幕上顯示最近一次的復原時間。寫下復原時間。

**3 將最近一次的復原時間與復原時間標準作比較。**

電子油炸鍋的復原時間標準為少於 1:40 (一分四十秒)。瓦斯油炸鍋的復原時間標準為少於 2:25 (兩分二十五秒)。



續 ▶

如果您寫下的復原時間少於油炸鍋的復原時間標準，則此油炸鍋的效能合乎標準。跳到步驟 5。

如果您寫下的復原時間多於油炸鍋的復原時間標準，則此油炸鍋的效能不符合標準。前往下一步驟。

校準油炸鍋復原時間 (續)

4 如有必要，調整油炸鍋。

如果油炸鍋的復原時間未達標準，請為油炸鍋檢查以下項目。如果您發現任何問題，請根據文字敘述矯正之。



確認大型電源插頭已正確插上 (僅適用於電子油炸鍋)。根據需要來調整。

檢查止水角鐵、重力刀片與托腳 (僅適用於瓦斯油炸鍋)。如有必要，調整其放置的位置。

檢查空氣流動與燃燒風機 (僅適用於瓦斯油炸鍋)。視需要進行調整。

檢查輻射爐的狀態 (僅適用於瓦斯油炸鍋)。

請參考操作人員手冊中的疑難排解指南。

5 再次檢查復原時間。

如果復原時間未達標準，請聯絡 Frymaster 服務熱線請求協助，電話是 1-800-551-8633。







6 重新校準所有剩下的油炸鍋。

對所有剩下的油炸鍋重複進行步驟 1 至 5。



原因	除去油料感測器上的焦糖化油漬，以避免加熱故障。	
需要的時間	5 分鐘準備	15 分鐘完成 (每個鍋子 5 分鐘)
時段	在客人較少時。	

危險標誌  熱油  熱表面  化學製品  高溫液體/蒸汽

工具與用品



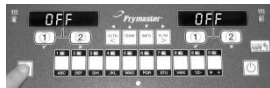
程序

1 準備好清理油料感測器，並關閉油炸鍋的電源。

穿戴合成橡膠手套、隔熱圍裙與面罩。您在此程序的期間都必須穿戴此裝備。

一次僅應針對一個桶槽來進行此程序。

按下開啟/關閉鈕以關閉油炸鍋。顯示螢幕將顯示“OFF” (關閉)。



2 按住過濾器按鈕。

按住過濾器按鈕三秒鐘。



3 捲動到 DRAIN TO PAN (排到排放盤中)。

按下 INFO (資訊) 按鈕兩次，直至顯示 DRAIN TO PAN (排到排放盤中)。



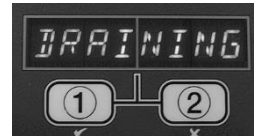
4 按下 YES (是) 按鈕。

按下 YES (是) 以繼續。



5 排放

油料會從桶槽中排出。



6 桶槽是空的？

一旦桶槽是空的以後，控制器會交替顯示“VAT EMPTY?” (桶槽為空?) 以及 YES (是)。



7 按下 YES (是) 按鈕。

按下 YES (是) 以繼續。



續 ▶

清潔油料感測器 (續)

8 擦洗油料感測器。

使用 Hi-Temp (高溫) 墊子與油炸鍋清潔劑來除去油料感測器上的焦糖化油漬。使用紙巾徹底擦除任何殘留物。



熱表面



化學製品



高溫液體/蒸汽



熱油



9 在桶槽中注油。

控制器將交替顯示 “FILL VAT FROM DRAIN PAN?” (從排放盤注油至桶槽?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。



10 按下 YES (是) 按鈕。

按下 YES (是) 以繼續。



11 注入

油料會倒回桶槽。



熱油



12 桶槽是否裝滿?

控制器將交替顯示 “IS VAT FULL?” (桶槽是否裝滿?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。












13 按下 YES (是) 按鈕。

如果已裝滿，則按 YES (是)。如果桶槽未裝滿，則按下 NO (否) 並回到步驟 11。



14 針對剩下的炸鍋重複此步驟。

原因	從電子機型的元件與炸鍋上除去焦糖化油漬。	
需要的時間	5 分鐘準備	15 分鐘準備；每個鍋子 60 分鐘完成
時段	一次可進行一鍋。這樣將能用剩下的鍋子服務客戶。	24 小時餐廳：一次可進行一鍋。這樣將能用剩下的鍋子服務客戶。
危險標誌	 化學製品  電  高溫液體/蒸汽  熱油  熱表面  手動操作  活動零件  尖銳物件/表面  濕滑地板	

工具與用品



隔熱圍裙



Ecolab Hi-Temp 細部清潔刷



塑膠水桶



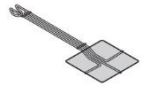
裝乾淨且消毒過之毛巾的水桶



裝髒毛巾的水桶



面罩



油炸鍋網勺



合成橡膠手套



Goofer 棒



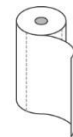
KAY® QSR 油炸鍋清潔劑



KAY® QSR 高效除油劑



油料清除車



紙巾



Ecolab Hi-Temp 墊座與墊子

程序 深層清潔作業乃遵循 Kay Chemical 公司所開發的程序。除了此預防性維護手冊外，您還需要他們的指示說明。

- 1 準備好進行深層清潔作業，並關閉油炸鍋的電源。
穿戴合成橡膠手套、隔熱圍裙與面罩。您在此程序的期間都必須穿戴此裝備。

一次僅應針對一個桶槽來進行此程序。

確認已裝設油炸鍋過濾器。啟動至少一個排風扇。在此程序中，此風扇必須全程開啟。

請確定桶槽中已裝設籃子支撐架。

按下開啟/關閉鈕以關閉油炸鍋。顯示螢幕將顯示“OFF”（關閉）。



設備警示

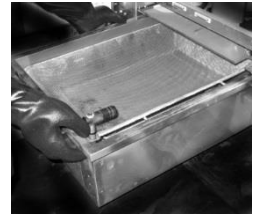
請全程開啟風扇，油炸鍋過濾器也需全程就位，以避免意外啟動滅火系統。



- 2 移除過濾器排放盤。
依序移除過濾器排放盤及碎屑籃、固定環、濾墊與隔板。



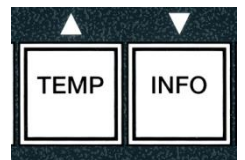
熱表面



- 3 放置 MSDU。
確定排放口下方已裝設 MSDU (McDonald's 起酥油棄置單元，或稱油料清除車)。



- 4 進入深層清潔模式。
同時按下 TEMP (溫度) 與 INFO (資訊) 按鈕，直至電腦顯示 LEVEL 1 (層級 1)，並轉為 ENTER CODE (輸入密碼)。



深層清潔模式 JIB 系統 (續)

5 輸入密碼。

使用數字鍵輸入 1-2-3-4



6 捲動到深層清潔模式。

按下 ▼ “INFO” (資訊) 按鈕以捲動到 DEEP CLEAN MODE (深層清潔模式)。



7 按下勾選記號鍵。

按下欲清理之桶槽下的 1✓ 鍵。



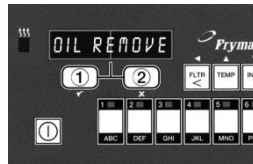
8 確認進行深層清潔。

電腦將交替顯示 DEEP CLEAN? (深層清潔?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。按下 1✓ 鍵。



9 確認油漬已去除。

雙重式炸鍋：電腦將交替顯示「深層清潔」的字眼以及 L (左) 和 R (右)。按下欲清理之雙重式桶槽下的 1✓ 或 2× 按鈕。電腦將交替顯示 IS OIL REMOVED? (油漬是否已清除?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。



單一式炸鍋：電腦將交替顯示 IS OIL REMOVED? (油漬是否已清除?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。

10 確認鍋子狀態。

空桶槽：按下 1✓ 鍵。電腦將交替顯示 SOLUTION ADDED? (加入溶劑?) 以及 YES (是)。



已注油的桶槽：按下 2× 鍵。電腦將交替顯示 IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (棄置單元是否就位?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。



11 從桶槽中排油。

空桶槽：跳到步驟 12。



確定已將 MSDU (McDonald's 起酥油棄置單元，或稱油料清除車) 放置在油炸鍋排放口下方。



已滿的桶槽：按下 1✓ 鍵並讓油排入油料清除車中。將任何油炸食物或其他沉澱物推入排放閥，讓它們能排出。電腦會從 DISPOSING (棄置中) 轉為 VAT EMPTY? (桶槽為空?)



按下 1✓ 鍵。



熱油

油料可能十分滾燙。請避免油料噴濺。

12 放回過濾器排放盤。

放置過濾器排放盤 (所有內部組件需已從油炸鍋機箱中取出)。



熱表面

深層清潔模式 JIB 系統 (續)

- 13 在桶槽中加入除油劑與熱水。**
謹慎地將 KAY® QSR 高效除油劑倒入桶槽。如果您要清潔單一式桶槽，使用 2.52 公升的除油劑。如果您要清潔雙重式桶槽的某一側，使用 1.26 公升的除油劑。接著完成在桶槽中注入熱水的動作。溶劑應該高於注油液位 1 吋。



請參考 Kay Chemical 的「油炸鍋深層清潔程序」指示，以取得其他指示說明。



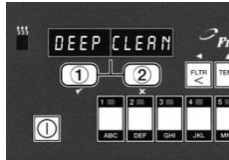
化學製品

KAY® QSR 高效除油劑

- 14 加入清潔溶劑後**
電腦將交替顯示 SOLUTION ADDED (加入溶劑) 以及 YES (是)。按下 1✓ 鍵。



- 15 開始深層清潔**
電腦將交替顯示 DEEP CLEAN (深層清潔) 和倒數計時器達一小時。該溶劑的溫度會達到 91°C。溶劑應會和緩地燒滾，處於快要沸騰的狀態。在倒數計時期間完成步驟 15 到 18。

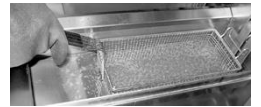


高溫液體/蒸汽

但溶劑不應真的沸騰，否則可能會因此沸溢。如果開始沸溢，請按住 2x 鈕三秒鐘以取消深層清潔作業。

在深層清潔期間，一定要有有人在旁監管油炸鍋。

- 16 清理油炸籃。**
將油炸籃放入清潔溶劑中。請另一位員工在油炸籃已清潔乾淨時將其取出，並將它們放進三槽式水槽中。徹底沖洗並使之乾燥。



設備警示

請勿在沸騰的溶劑中放入任何鋁製零件。

實固的金屬籃架便是鋁製。

- 17 清潔籃子支撐架。**
使用 Goofer 棒，將籃子支撐架從桶槽移除。請另一位員工將架子拿到三槽式水槽中，以熱水徹底沖洗。使其徹底乾燥。



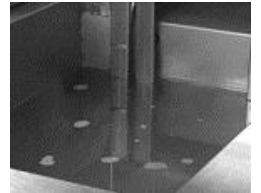
熱表面

籃子支撐架的溫度非常高。

- 18 擦洗桶槽內部。**
使用 Hi-Temp (高溫) 墊座、墊子與 Kay QSR 油炸鍋清潔劑擦洗桶槽的側面、前面與後方內壁。



- 19 清潔完成**
一小時後，電腦會顯示 CLEAN DONE (清潔完成) 並響起警示音。按下 1✓ 以關閉警示音。



深層清潔模式 JIB 系統 (續)

- 20 從桶槽中排出溶劑。**
遵照 **Kay Chemical 深層清潔程序**來移除溶劑。

電腦將交替顯示 **IS SOLUTION REMOVED?** (已移除溶劑?) 以及 **YES** (是)。一旦溶劑移除完畢，按下 **1✓** 按鈕。



高溫液體/蒸汽
溶劑將十分滾燙。請避免噴濺。



- 21 擦洗桶槽內部。**
電腦會交替顯示 **SCRUB VAT COMPLETE?** (已完成桶槽擦洗作業?) 以及 **YES** (是)。

使用 **Hi-Temp** (高溫) 墊座、墊子與油炸鍋清潔劑來擦洗桶槽的側面、前後與頂端。清除任何剩餘的沉澱物。使用 **Hi-Temp** (高溫) 細部清潔刷來刷洗中間和下方線圈、桶槽角落與任何其他難以構到的區域。

一旦桶槽刷洗完畢，按下 **1✓** 按鈕。



- 22 排放**
電腦將顯示 **DRAINING** (排放中)，從桶槽中排出少量溶劑。



高溫液體/蒸汽
溶劑將十分滾燙。請避免噴濺。



- 23 使用清水沖洗桶槽。**
使用溫水 (38°C) 徹底沖洗桶槽。
請確定已裝入過濾器排放盤來接住沖洗用的水。使用更為乾淨的溫水重複此步驟。



- 24 沖洗完成**
電腦會交替顯示 **RINSE COMPLETE?** (沖洗完成?) 以及 **YES** (是)。

沖洗完成後，按下 **1✓** 按鈕。

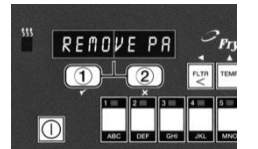


- 25 移除過濾器排放盤。**
電腦將顯示 **REMOVE PAN** (移除排放盤)。

移除過濾器排放盤。

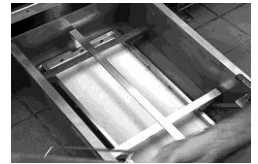


熱表面



- 26 擦乾桶槽，清潔排放盤並使其乾燥**

電腦將顯示 **VAT AND PAN DRY?** (桶槽與排放盤是否已乾?) 並交替顯示 **YES** (是)。遵照 **Kay Chemical 深層清潔程序**來移除過濾器排放盤和排放其中的油。以消毒過的乾淨毛巾徹底擦拭桶槽。使用紙巾擦乾桶槽內部。清潔過濾器排放盤並使其乾燥。將排放盤與其組件重新裝回，並安裝乾淨的濾墊。



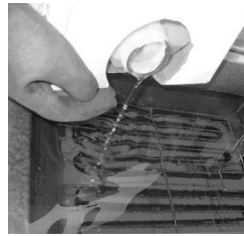
- 27 桶槽與排放盤已乾**
當桶槽與排放盤已乾並能夠恢復運作時，按下 **1✓**。



深層清潔模式 JIB 系統 (續)










- 28 在桶槽中注油。**
電腦會交替顯示 **MANUAL FILL VAT** (手動注油至桶槽) 以及 **YES (是)**。
在桶槽中注入適量的油。

當桶槽注填至底部油位線時，按下 **1** ✓。



- 29 回到 OFF (關閉)。**
電腦顯示 **OFF (關閉)**。



原因	從電子機型的元件與炸鍋上除去焦糖化油漬。	
需要的時間	5 分鐘準備	15 分鐘準備；每個鍋子 60 分鐘完成
時段	一次可進行一鍋。這樣將能用剩下的鍋子服務客戶。	24 小時餐廳：一次可進行一鍋。這樣將能用剩下的鍋子服務客戶。
危險標誌	 化學製品  電  高溫液體/蒸汽  熱油  熱表面  手動操作  活動零件  尖銳物件/表面  濕滑地板	

工具與用品



隔熱圍裙



Ecolab Hi-Temp 細部清潔刷



塑膠水桶



裝乾淨且消毒過之毛巾的水桶



裝髒毛巾的水桶



面罩



油炸鍋網勺



合成橡膠手套



Goofer 棒



KAY® QSR 油炸鍋清潔劑



KAY® QSR 高效除油劑



油料清除車



紙巾



Ecolab Hi-Temp 墊座與墊子

程序 深層清潔作業乃遵循 Kay Chemical 公司所開發的程序。除了此預防性維護手冊外，您還需要他們的指示說明。

1 準備好進行深層清潔作業，並關閉油炸鍋的電源。

穿戴合成橡膠手套、隔熱圍裙與面罩。您在此程序的期間都必須穿戴此裝備。

一次僅應針對一個桶槽來進行此程序。

確認已裝設油炸鍋過濾器。啟動至少一個排風扇。在此程序中，此風扇必須全程開啟。

請確定桶槽中已裝設籃子支撐架。

按下開啟/關閉鈕以關閉油炸鍋。顯示螢幕將顯示“OFF”（關閉）。



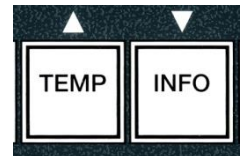
設備警示

請全程開啟風扇，油炸鍋過濾器也需全程就位，以避免意外啟動滅火系統。



2 進入深層清潔模式。

請勿將應該棄置到廢料槽的油料，排放到髒污過濾器排放盤或已移除了組件的髒污過濾器排放盤。同時按下 TEMP (溫度) 與 INFO (資訊) 按鈕，直至電腦顯示 LEVEL 1 (層級 1)，並轉為 ENTER CODE (輸入密碼)。



3 輸入密碼。

使用數字鍵輸入 1-2-3-4



4 捲動到深層清潔模式。

按下 ▼ “INFO” (資訊) 按鈕以捲動到 DEEP CLEAN MODE (深層清潔模式)。



深層清潔模式散裝系統 (續)

5 按下勾選記號鍵。

按下欲清理之桶槽下的 1✓ 鍵。



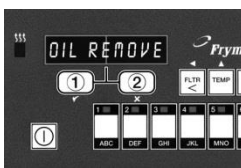
6 確認進行深層清潔。

電腦將交替顯示 DEEP CLEAN? (深層清潔?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。按下 1✓ 鍵。



7 確認油漬已去除。

雙重式炸鍋：電腦將交替顯示 Deep Clean (深層清潔) 的字眼以及 L (左) 和 R (右)。按下欲清理之雙重式桶槽下的 1✓ 或 2X 按鈕。電腦將交替顯示 IS OIL REMOVED? (油漬是否已清除?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。



單一式炸鍋：電腦將交替顯示 IS OIL REMOVED? (油漬是否已清除?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。

8 確認鍋子狀態。

空桶槽：按下 1✓ 鍵。電腦將交替顯示 SOLUTION ADDED? (加入溶劑?) 以及 YES (是)。



已注油的桶槽：按下 2X 鍵。電腦將從 DRAINING (排放中) 變為 VAT EMPTY? (桶槽為空?)，並交替顯示 YES? (是?)。



油料可能十分滾燙。請避免油料噴濺。

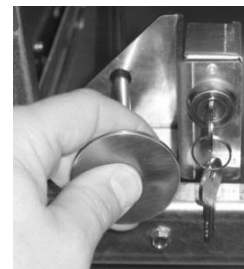


9 桶槽為空。 按下 1✓ 鍵



10 開啟棄置閥。

電腦將顯示 OPEN DISPOSE VALVE (開啟棄置閥)。將閥解鎖，並將棄置閥手柄向前拉到底，以開始棄置流程。



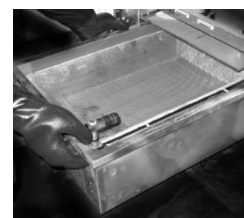
11 棄置

在幫浦運作時，電腦將顯示 DISPOSING (棄置中) 達四分鐘。



12 移除過濾器排放盤。

電腦將顯示 REMOVE PAN (移除排放盤)。移除過濾器排放盤，並確保排放盤內是空的。如果為空，則移除碎屑籃、固定環、濾墊與隔板。



13 排放盤是空的?

電腦將交替顯示 IS PAN EMPTY? (排放盤為空?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。移除過濾器排放盤，並確保排放盤內是空的。



空排放盤：按下 1✓ 鍵。

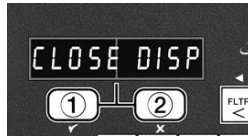


排放盤中有油料：按下 2X 鍵。幫浦會額外運作四分鐘。

深層清潔模式散裝系統 (續)

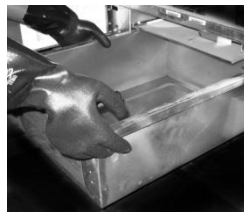
14 關閉棄置閥。

電腦將顯示 CLOSE DISPOSE VALVE (關閉棄置閥)。將閥柄完全向油炸鍋的後方推，直至油炸鍋停止，以關閉棄置閥。鎖住手柄。



15 裝入過濾器排放盤。

電腦將顯示 INSERT PAN (裝入排放盤)。放置過濾器排放盤 (所有內部組件需已從油炸鍋機箱中取出)。



熱表面

16 在桶槽中加入除油劑與熱水。

謹慎地將 KAY® QSR 高效除油劑倒入桶槽。如果您要清潔單一式桶槽，使用 2.52 公升的除油劑。如果您要清潔雙重式桶槽的某一側，使用 1.26 公升的除油劑。接著完成在桶槽中注入熱水的動作。溶劑應該高於注油液位 1 吋。



請參考 Kay Chemical 的「油炸鍋深層清潔程序」指示，以取得其他指示說明。



KAY® QSR 高效除油劑

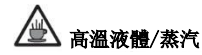
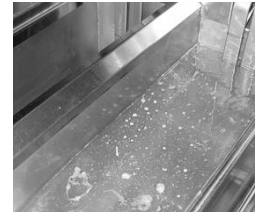
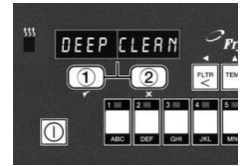
17 加入清潔溶劑後

電腦將交替顯示 SOLUTION ADDED (加入溶劑) 以及 YES (是)。按下 1 ✓ 鍵。



18 開始深層清潔

電腦將交替顯示 DEEP CLEAN (深層清潔) 和倒數計時器達一小時。該溶劑的溫度會達到 91°C。溶劑應會和緩地燒滾，處於快要沸騰的狀態。在倒數計時期間完成步驟 19 到 21。

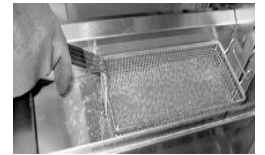


但溶劑不應真的沸騰，否則可能會因此沸溢。如果開始沸溢，請按住 2x 鈕三秒鐘以取消深層清潔作業。

在深層清潔期間，一定要有人在旁監管油炸鍋。

19 清理油炸籃。

將油炸籃放入清潔溶劑中。請另一位員工在油炸籃已清潔乾淨時將其取出，並將它們放進三槽式水槽中。徹底沖洗並使之乾燥。



請勿在沸騰的溶劑中放入任何鋁製零件。實固的金屬籃架便是鋁製。

20 清潔籃子支撐架。

使用 Goofers 棒，將籃子支撐架從桶槽移除。請另一位員工將架子拿到三槽式水槽中，以熱水徹底沖洗。使其徹底乾燥。



籃子支撐架的溫度非常高。

深層清潔模式散裝系統 (續)

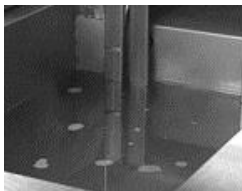
21 擦洗桶槽內部。

使用 Hi-Temp (高溫) 墊座、墊子與 Kay QSR 油炸鍋清潔劑刷洗桶槽的側面、前面與後方內壁，以除去任何剩下的沉澱物。




22 清潔完成

一小時後，電腦會顯示 CLEAN DONE (清潔完成) 並響起警示音。按下 1 ✓ 以關閉警示音。



23 從桶槽中排出溶劑。 遵照 Kay Chemical 深層清潔程序來移除溶劑。

電腦將交替顯示 IS SOLUTION REMOVED? (已移除溶劑?) 以及 YES (是)。一旦溶劑移除完畢，按下 1 ✓ 按鈕。

 高溫液體/蒸汽
溶劑將十分滾燙。請避免噴濺。

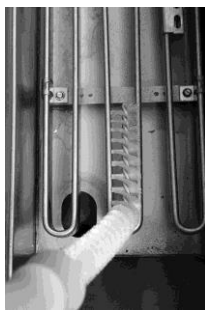


24 擦洗桶槽內部。

電腦會交替顯示 SCRUB VAT COMPLETE? (已完成桶槽擦洗作業?) 以及 YES (是)。


使用 Hi-Temp (高溫) 墊座、墊子與油炸鍋清潔劑來擦洗桶槽的側面、前後與頂端。清除任何剩餘的沉澱物。使用 Hi-Temp (高溫) 細部清潔刷來清潔中間和下方線圈、桶槽角落與其他難以構到的區域。

一旦桶槽刷洗完畢，按下 1 ✓ 按鈕。



25 排放

電腦將顯示 DRAINING (排放中)，從桶槽中排出少量溶劑。

 高溫液體/蒸汽
溶劑將十分滾燙。請避免噴濺。



26 使用清水沖洗桶槽。

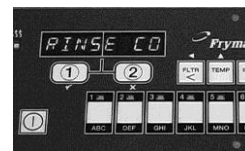
使用溫水 (38°C) 徹底沖洗桶槽。請確定已裝入過濾器排放盤來接住沖洗用的水。使用更為乾淨的溫水重複此步驟。



27 沖洗完成

電腦會交替顯示 RINSE COMPLETE? (沖洗完成?) 以及 YES (是)。

沖洗完成後，按下 1 ✓ 按鈕。



28 移除過濾器排放盤。

電腦將顯示 REMOVE PAN (移除排放盤)。

移除過濾器排放盤。

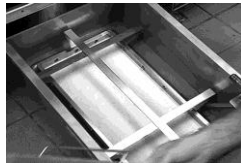
 熱表面



深層清潔模式散裝系統 (續)

29 擦乾桶槽，清潔排放盤並使其乾燥

電腦將顯示 VAT AND PAN DRY? (桶槽與排放盤是否已乾?) 並交替顯示 YES (是)。遵照 Kay Chemical 深層清潔程序來移除過濾器排放盤和排放其中的油。以消毒過的乾淨毛巾徹底擦拭桶槽。使用紙巾擦乾桶槽內部。清潔過濾器排放盤並使其乾燥。將排放盤與其組件重新裝回，並安裝乾淨的濾墊。



30 桶槽與排放盤已乾

當桶槽與排放盤已乾並能夠恢復運作時，按下 1 ✓。



31 在桶槽中注油。

電腦會顯示 FILL VAT FROM BULK? (從散裝系統注油至桶槽?) 以及 YES (是)。

在桶槽中注入適量的油。

當桶槽注填至底部油位線時，按下 1 ✓。



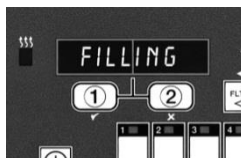
32 在桶槽中注油。

電腦將交替顯示 PRESS AND HOLD YES TO FILL (按住「是」以注油) 以及 YES (是)。按住 1 ✓ 按鈕以注油至桶槽。在桶槽注填至底部油位線時放開按鈕。






33 注入

電腦將在桶槽裝填油料時顯示 FILLING (注入中)。如果放開按鈕，電腦會交替顯示 CONTINUE FILLING? (是否續注?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。按住 1 ✓ 按鈕以繼續注油。



34 回到 OFF (關閉)。 電腦顯示 OFF (關閉)。



原因	如果高溫限制未適切運作，則可能導致嚴重設備故障及不安全的工作條件。切勿操作高溫限制已故障的油炸鍋。在「可長達一小時不使用油炸鍋且該換油」的情況下執行此測試。在完成此測試後棄置油料。	
需要的時間	45 分鐘油炸鍋暖機時間	每個鍋子 25 分鐘 在棄置前，需要讓油冷卻 1 小時。
時段	打烊後。在烹調油需要更換時執行此測試。	24 小時餐廳：在預定要更換油料時，在客人較少的時段來進行
危險標誌	 高溫液體/蒸汽	 熱油  熱表面

工具與用品



油料清除車



合成橡膠手套

程序

1 準備測試。

確認油炸鍋中的油料已預定要更換。在程序結束時，必須棄置油料。

檢查油炸鍋中的油位。其應該位於上方「油位」線。

按下 TEMP (溫度) 按鈕來檢查油溫。油溫應高於 82°C。

確認罩式油脂過濾器已經就位，並啟動排風扇。在此程序中，此風扇必須全程開啟。在此程序期間，油炸鍋中的油料會被加熱到非常高的溫度。油料可能會輕微冒煙，並且將極度滾燙。



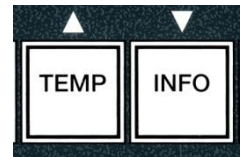
2 關閉電腦

按下關閉鈕。



3 進入設定模式

同時按下 TEMP (溫度) 與 INFO (資訊) 按鈕，直至電腦顯示 LEVEL 1 (層級 1)，並轉為 ENTER CODE (輸入密碼)。



4 輸入密碼

使用數字鍵輸入 1-2-3-4。



5 電腦顯示變更

電腦會顯示層級 1 程式。



6 捲動選項

按下 ▼ “INFO” (資訊) 按鈕以捲動到 HIGH LIMIT TEST (高溫限制測試)。



7 確認選項

按下 1 ✓ 鍵。



驗證高溫限制控制 (續)

8 確認測試選項

電腦會交替顯示 HI LIMIT? (高溫限制?) 以及 YES (是) 和 NO (否)。



9 按下按鍵

按下 ✓ 鍵。



10 按住勾選記號鍵。

電腦將顯示 PRESS AND HOLD CHECK (按住勾選記號)。



11 按住按鍵

按住所測試桶槽的 ✓ 鍵。電腦將顯示測試過程中的桶槽溫度。



12 桶槽熱度

在桶槽溫度達到 210°C±12°C 時，電腦將顯示 HOT HI-1。在歐盟所使用的電腦中 (有 CE 標記)，此溫度為 202°C。



13 高溫限制開啟

當高溫限制功能在 217°C 到 231°C 的溫度下開啟時，電腦將交替顯示 HELP (說明) 及 HI-2。



14 高溫限制失敗

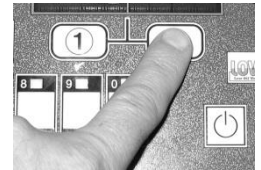
若高溫限制功能開啟失敗，電腦將交替顯示 HIGH LIMIT FAILURE (高溫限制失敗) 及 DISCONNECT POWER (切斷電源)。若發生此情形，請立即切斷電源，並致電尋求服務。

15 放開按鈕

放開 1 ✓ 按鈕。

16 在油料冷卻後離開，以回到 OFF (關閉)。

當桶槽冷卻到 204°C 以下時，按下 2 X 兩次以離開並回到 OFF (關閉)。



17 棄置油料。

在高溫限制測試完成後棄置油料。若是非 RTI 店面，請使用 MSDU (油料清除車)。如果使用散裝油料系統，請遵循適用程序棄置油料。



18 驗證所有剩餘油炸鍋的高溫限制控制功能。

對所有剩下的油炸鍋重複進行步驟 3 至 18。

原因	讓油炸鍋幫浦維持正常運作狀態	
需要的時間	2 分鐘準備	5 分鐘完成
時段	開店時；油炸鍋必須為冷卻狀態。	24 小時餐廳：在可以關閉油炸鍋的電源時，在客人較少的時段來進行。

危險標誌



熱油

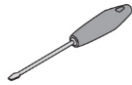


熱表面

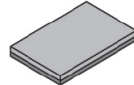
工具與用品



過濾器幫浦的 O 型環



平頭螺絲起子



防刮片

程序

1 油炸鍋的程序準備。

檢查確認油炸鍋已冷卻。此程序僅應在油炸鍋冷卻且過濾器排放盤空置時完成。



2 移除過濾器排放盤。

將過濾器排放盤從機箱中拉出。



3 請更換 O 型環。

從排放盤噴嘴移除 O 型環。替換上新的 O 型環。您可以向您當地的授權服務商購買 O 型環。



設備警示

僅適用製造商生產的替換 O 型環。這些環是特別製造來與滾燙的烹調油配合使用的。一般的 O 型環不得用於此目的。

4 清潔吸油管。


使用防刮片來清潔公母吸油管。



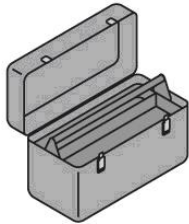
5 重新安裝過濾器排放盤。

重新將排放盤安裝進油炸鍋機箱。



原因	Frymaster 建議工廠授權服務技術人員至少一年檢查一次此設備。這能協助確保此設備處於安全運作狀態，並以最高效能來作業。	
需要的時間	不適用	檢查時間為每個油炸鍋 1 小時
時段	這項檢查應由店鋪來安排，以確保業務不會受到干擾，並讓檢修人員有足夠的機會處理設備。	
危險標誌		

工具與用品



由技術人員提供的工具

程序

僅可由合格技術人員執行

1 機箱檢查

檢查機箱內外部與前後，看是否有過多油漬累積。



2 元件檢查

確認加熱元件狀態良好，並且無碳/焦糖化油漬累積。檢查元件是否有廣泛乾燒跡象。

3 傾斜檢查

確認傾斜機制在提高或降下元件時運作良好，以及元件的電線未捆綁在一起及/或磨損。

4 檢查油炸鍋復原時間。

為油炸鍋選取桶槽。使用 FR3 M1 中的程序檢查油炸鍋桶槽最近一次的復原時間。最近一次的復原時間應少於 1:40 (一分四十秒)。

如果該油炸鍋最近一次的復原時間少於 1:40 (一分四十秒)，即完成此桶槽的檢查程序。前往步驟 6

5 如有必要，調整油炸鍋。

如果油炸鍋的復原時間未達標準，請為油炸鍋檢查以下項目。如果您發現任何問題，請根據文字敘述矯正之。

確認大型電源插頭已正確插上 (僅適用於電子油炸鍋)。根據需要來調整。繼續進行步驟 6。

6 安培數檢查

確認加熱元件安培數是否在設備銘板上所指示的允許範圍中。

7 探針檢查

確認高溫限制溫度探針已妥善連接、緊固且運作良好，而且安裝硬體與探針護套齊全且妥善安裝。

8 電氣組件檢查

驗證組件箱與接觸器箱組件 (即電腦/控制器、繼電器、介面板、變壓器、接觸器等) 狀態良好，且無油漬累積與其他碎屑。

年度檢查 (僅適用於電子油炸鍋) (續)

9 佈線連接檢查

確認組件箱與接觸器箱佈線連接緊密，且佈線狀態良好。

10 安全裝置檢查

確認所有安全性功能 (即接觸器護罩、排放安全性開關、重設開關等) 俱在且運作正常。

11 炸鍋檢查









確認炸鍋狀態良好無洩漏，且炸鍋絕緣配件為可使用狀態。

12 線束檢查

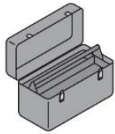
確認所有線束與連接皆緊密且狀態良好。

13 油線檢查

檢查所有回油與排放管線有無洩漏，並確認所有連接皆緊密。

原因	Frymaster 建議工廠授權服務技術人員至少一年檢查一次此設備。這能協助確保此設備處於安全運作狀態，並以最高效能來作業。				
需要的時間	完成時間 1.5 小時				
時段	這項檢查應由店鋪來安排，以確保業務不會受到干擾，並讓檢修人員有足夠的機會處理設備。				
危險標誌	 化學製品	 電	 熱油	 熱表面	 手動操作
	 活動零件	 尖銳物件/表面	 濕滑地板		

工具與用品



由技術人員提供的工具

程序

僅可由合格技術人員執行

1 機箱檢查

檢查機箱內外部與前後，看是否有過多油漬累積。



2 檢查調節瓦斯壓力。

聯絡當地瓦斯公司或服務機構，以檢查油炸鍋的瓦斯調節器的瓦斯壓力。

若為天然氣，壓力必須為 3.0 英吋水柱 (76 毫米水柱) 若為丙烷氣，壓力必須為 8.25 英吋水柱 (210 毫米水柱)

若壓力不符合以上標準，請要求服務機構或瓦斯公司調整壓力以符合標準。

3 探針檢查

確認高溫限制溫度探針已妥善連接、緊固且運作良好，而且安裝硬體與探針護套齊全且妥善安裝。

4 清潔並更換瓦斯閥通氣管。

清潔並更換瓦斯閥通氣管。請遵循服務手冊中的清潔程序。

5 清潔燃燒風機。

清潔燃燒風機。請遵循服務手冊中的清潔程序。

6 檢查油炸鍋復原時間。

為油炸鍋選取桶槽。使用 FR3 M1 中的程序檢查該油炸鍋桶槽最近一次的復原時間。最近一次的復原時間應少於 2:25 (兩分二十五秒)。

如果油炸鍋的復原時間低於 2:25 (兩分二十五秒)，即完成此桶槽的檢查程序。前往步驟 9。

7 檢查燃燒。

如果油炸鍋的復原時間低於 2:25 (兩分二十五秒)，則跳過此步驟。

按順序連接萬用錶，將白色火焰感測器金屬線連接到點火器上。在熔化循環完成後，讓火爐運作至少一分鐘。一分鐘後，萬用錶中的讀數應在 2.5 與 3.5 微安培間。任何其他讀數皆未達標準。

在 90 秒連續運作後，檢查火爐的顏色。火爐應發出亮橘紅色光。使用油炸鍋機門中的「火爐顏色對照表」識別出正確的顏色。藍色火焰或火爐面上出現黑點皆未達標準。

年度檢查 (僅適用於瓦斯油炸鍋)(續)

8 若必要，調整燃燒風機。

如果油炸鍋的復原時間低於 2:25 (兩分二十五秒)，則跳過此步驟。

若萬用錶讀數或火爐顏色未達標準，請調整燃燒風機引入板。

使用小型可調扳手鬆開引入板上的鎖定螺帽。開啟或關閉引入板，以一邊觀察萬用錶讀數與火爐顏色，一邊調整氣流。藍色火焰通常代表火爐未接收到足夠空氣。火爐上的黑點通常代表火爐接收到太多空氣。

當微安培讀數在可接受範圍，且火爐顏色為亮橘紅色時，將風機引入板固定於定位。接著旋緊風機引入板鎖定螺帽。

9 安全裝置檢查

確認所有安全性功能 (即排放安全性開關、重設開關等) 俱在且運作正常。

10 炸鍋檢查

確認炸鍋狀態良好無洩漏，且炸鍋絕緣配件為可使用狀態。

11 線束檢查

確認所有線束與連接皆緊密且狀態良好。

12 油線檢查

檢查所有回油與排放管線有無洩漏，並確認所有連接皆緊密。

13 校準剩下的油炸鍋。

為每個剩下的桶槽與油炸鍋重複進行步驟 2 到 12。