操作人員手冊 FRYMASTER BIGLA30 系列 GEN II LOV™ 瓦斯油炸鍋





目錄

保固聲明頁2	欠 i
簡介頁2	次 1-1
安裝說明頁2	次 2-1
操作說明頁2	次 3-1
M3000 電腦說明頁2	次 4-1
操作內建的過濾系統頁2	次 5-1
預防性維護	次 6-1
操作人員故障排除	次 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 電子郵件信箱:service@frymaster.com

2012 年十二月



美國印製 www.frymaster.com

注意事項

保固期期間,如果客戶為本 MANITOWOC 設備使用的零件,不是直接從 FRYMASTER DEAN 或其任何授權服務代理商購買的<u>未經修改</u>、全新或回收再利用的零件,與/或使用之零件的原始設定已被修改,則保固規定將無效。此外,針對任何使用任何修改後零件,與/或從未經授權服務代理商獲得的零件所進行的安裝,而因為前述因素的全部或部分,直接或間接造成的客戶求償、損失賠償或費用,FRYMASTER DEAN 與其附屬企業概不負擔任何賠償責任。

注意事項

本設備僅供專業用途使用,並僅能由合格人員操作。僅有 Frymaster DEAN 原廠授權服務代理商 (FAS) 或其他合格人員應執 行安裝、維護與修理程序。由不具備資格的人員安裝、維護或修理可能使製造商的保固失效。請參見本手冊第一章,以瞭解合 格人員的定義爲何。

本設備的安裝必須符合安裝所在國家/地區 (與/或區域) 適用的國家和當地法律。請參見本手冊第二章「國家法規要求」的具體 細節。

注意事項

美國境內客戶注意事項

此設備的安裝方式,應符合建築管理人員及法規管理者協會 (Building Officials and Code Administrators, Inc., BOCA) 之基本配管法規,和美國食品藥物管理局 (FDA) 的食品服務衛生手冊。

<u>注意事項</u> 本手冊使用的藍圖與照片專供說明操作、清潔與技術程序之用,可能會與現場的管理操作程序有所出入。

配備電腦之設備的擁有人注意事項

<u>美國</u>

此裝置符合 FCC 規則的第 15 部分。操作時須遵守下列兩個條件:1) 此裝置不得造成有害的干擾,以及 2) 此裝置必須能 承受任何干擾,包括可能造成異常操作的干擾。雖然此裝置被確認為 A 級裝置,然而它已被證實符合 B 級限制。 加拿大

此數位設備的無線電干擾排放量並未超過「加拿大通訊部」(Canadian Department of Communications) 所頒佈之 ICES - 003 標準的 A 級或 B 級上限。

\rm 化金酸

不當的安裝、調整、維護或維護,以及未經授權的更換或修改都會造成財物損失、人員傷亡的情形。安裝或維護本設備前,請先詳讀安裝、操作與維護方面的指示。唯獨合格的維修人員才能將本設備轉換,以使用與原先設定不同的瓦斯。

不應該爲了將油炸鍋放入罩子下,而更改或卸下油炸鍋上的結構材料。有問題嗎?請打電話給 Frymaster Dean 服務熱線,電話號碼 1-800-5518633。

登告
 安裝瓦斯油炸鍋後,以及為瓦斯油炸鍋歧管、閥、火爐等的瓦斯系統進行任何維護後,請檢查所有接頭處有無瓦斯外洩。在所
 有接頭處塗上一層厚厚的肥皂液,確保沒有出現氣泡。應該不會聞到瓦斯氣味。

<u>注意事項</u>

美國馬薩諸塞州聯邦政府要求:任何及所有的瓦斯產品必須交由持有執照的水管工人或管道裝配人員安裝。



\rm / 危險

凡是在移動環境或海洋環境裡安裝的,或以遷就方式使用的 Frymaster 油炸鍋,都不能享有保固。只有按照本手冊描述 的程序所安裝的油炸鍋才可獲得保固的保障。應該避免本台油炸鍋處於移動、海洋或遷就使用的狀況,才能確保最佳的性 能。

企》 危險
「請勿」在本裝置或其他任何裝置的附近,存放或使用汽油或其他易燃蒸氣或液體。

當油炸鍋正在運作的時候,請勿在其附近使用噴霧劑。

企 危險 本產品包含美國加州政府已知會致癌與/或導致先天缺陷或其他生殖系統危害的物質。

在操作、安裝及維修本產品時,可能會讓您曝露在空氣中的玻璃棉纖維或陶瓷纖維顆粒,結晶性二氧化矽,與/或一氧化碳。美國加州政府已注意到,吸入玻璃棉纖維或陶瓷纖維空氣裡的顆粒會致癌。美國加州政府已注意到,一氧化碳會導致 先天缺陷或其他生殖系統的危害。

配備過濾系統之油炸鍋內的碎屑籃,必須在每天油炸結束後,將其內含物清空並倒入防火的容器內。如果令其浸泡在特定的起酥油材質裡,某些食物細粒會自燃。

整告
請勿將油炸籃或其他懸掛的用具,對著油炸鍋接合條敲打。露出的接合條是要用來密封油炸容器之間的連接處。為了敲掉
起酥油而將油炸籃子對著接合條敲打,會讓接合條扭曲,對其密封功能有不良影響。這是用來有更緊密的貼合,而且只能
在清潔時移除。

為了確保能安全有效地操作油炸鍋和罩子,必須將供應罩子電力的 120 伏特線路電氣插頭, 管插座。	完全接上並且鎖在其針腳和套

注意马	<u>項</u>
本手冊的散裝油系統之裝油與棄油用法說明,適用於 RTI 系統	。這些說明可能不適用於其他散裝油系統。

LOV™ 瓦斯保固期聲明

Frymaster, L.L.C. 僅為本台設備與替換零件的原始購買人提供下列有限的保固:

A. 保固期條款 - 油炸鍋

- 1. Frymaster L.L.C. 為所有元件的用料與製作工藝提供兩年的保固。
- 自油炸鍋安裝之日起,所有零件(油炸鍋、O型環和保險絲除外)均可享有安裝後兩年的 保固。
- 自安裝之日起的第一年,除了保險絲和過濾器 O 型環以外,如果任何零件有任何瑕疵, Frymaster 也會負擔維修人員更換零件的正常勞工工資 (最多兩小時) 的費用,外加最多達 160 公里的人員往返總里程數 (即往返各 80 公里)。

B. 保固期條款 - 油鍋

- Frymaster 保證油鍋組合件享有十五 (15) 年保固。前十 (10) 年保固零件和人工費用。油 炸鍋則只有在第十一 (11) 到第十五 (15) 年之間才享有保固。油鍋隨附的元件 (例如高溫 限制器、探針、籃子、密封、點燃裝置和相關扣件),如果因為更換油鍋,而必須併同更 換的話,也可享有十五 (15) 年保固。非屬油鍋組合件一部分的元件 (例如風機、瓦斯閥、 微開關、門和櫥櫃),均不在油鍋保固範圍內。因濫用或因含螺牙配件 (如探針、感測器、 高溫限制器、排放閥或止回管件) 造成的外洩,並不包括在內。如果發現油炸鍋有瑕疵, Frymaster 會進行更換,按照 Frymaster 時間補助表上的時數,負擔最長時間的正常勞工 工資,外加最多達 160 公里的人員往返總里程數 (即往返各 80 公里)。
- 2. 本保固僅適用於以天然瓦斯或丙烷 (LP) 運轉的油炸鍋。以人造瓦斯 (也稱為煤氣或高濃度 氫氣瓦斯) 運轉的油炸鍋,只對油鍋的零件提供終身保固。

C. 保固條款 - 燃燒室

- 1. Frymaster L.L.C. 為燃燒室的材料或製作工藝,提供原安裝日起十年的零件與人工費用保固。
- 燃燒室包含紅外線火爐和固定火爐的結構元件。本保固期未涵蓋輔助元件,包括點燃裝置、風機、高溫限制恆溫器和溫度探針。
- 3. 本保固僅適用於以天然瓦斯或丙烷 (LP) 運轉的油炸鍋。

E. 零件退貨

所有保固期内的瑕疵零件都必須於 60 天内,退給 Frymaster 授權服務代理商,以退還現金。60 天後,就不再退還任何現金。

F. 排他性保固

本保固未涵蓋已經因為誤用、濫用、更改或意外事故造成損壞的設備如:

- 受到不當或未經授權的維修 (包括在現場焊接的油鍋);
- 未遵照您的維護需求卡上訂出的適當安裝指示說明與/或定期維修程序。要維持保固有效,必須要有定期維護的證據;
- 維護不當;
- 出貨造成的損壞;
- 異常使用;
- 對加熱元件上的額定值銘牌或日期代碼進行移除、更該或塗抹;
- 油鍋裡未放入起酥油或其他液體前就操作油鍋;
- 必須收到恰當填寫的油炸鍋啟用表單,此油炸鍋才能享有十年的保固。

本保固亦不包含:

- 人員往返總里程數超過160公里(往返各80公里),或旅行時間超過2小時;
- 加班費或假日工作費用;
- 損害後果賠償金(維修或更換其他損壞之財物的費用)、時間損失、利潤損失、使用上或其他 任何類型的意外損壞。

不含默示的可售性擔保或任何特殊使用或用途的適用性。

本保固於印製本文件時即適用,並且將不定期修改。

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ 瓦斯油炸鍋

第一章:簡介

注意事項:餐廳正常運作開始前,需要對 Frymaster BIGLA30 油炸鍋進行啟動、示範與 訓練。

1.1 概述

嘗試操作本台設備前,請先詳讀本手冊的指示說明。本手冊涵蓋所有型號和 BIGLA30 LOV™ 油炸鍋的設定。BIGLA30 型號配備 FootPrint Pro 內建濾油系統。本型號系列的油炸鍋擁有最多的共通零件,當整組一併討論時,它們將統稱為 LOV™ 油炸鍋。

儘管和 BIPH55 McDonald 出產的油炸鍋外觀相似,BIGLA30 LOV™ 油炸鍋的主要特色是低油量油鍋、 自動滿油及自動間歇過濾設備。歐洲款型的外表設計結合圓形的上蓋和大尺寸的圓形排放管,足以確保薯 條和其他碎屑能被沖入過濾器排放盤內。BIGLA30 LOV™ 油炸鍋是透過 M3000 電腦加以控制。此系列 的油炸鍋分為全桶槽型和分桶槽型,可購買多達5 只桶槽的桶槽組。

LOV™ 高效瓦斯油炸鍋採用獨特的紅外線火爐系統,這套系統僅需傳統開放式火爐型油炸鍋耗用能源的 43%,就能烹調等量的食物。

LOV™ 瓦斯油炸鍋採開放式無管油鍋設計,使得清潔不銹鋼的油鍋變得更快、更容易。

加熱是透過裝在油鍋每一側的一對紅外線火爐組合件來完成的。裝在油鍋前方的專用風機,能供應火爐專用的燃燒氣體。LOV™瓦斯油炸鍋能按照客戶的要求安裝,以便使用天然瓦斯、丙烷氣或人工瓦斯。

每個油鍋都會配備溫度探針,供精確控制溫度用途。

此系列所有的油炸鍋都需要外接交流電源。可將各個設備的電壓設定從 100 VAC 到 240 VAC 不等。

BIGLA30 LOV™ 油炸鍋出貨時,就已經組裝完成。所有的油炸鍋都以標準配件包裝出貨。工廠裝箱出貨前,每一台油炸鍋就已經在廠內調整、測試與檢驗過。

依照第1.6 節定義,此設備僅供專業用途,並僅能由合格人員使用。

1.2 安全資訊

嘗試操作您的設備前,請先詳讀本手冊的指示說明。讀遍本手冊,您將能發現與下列相似且放入雙邊框中的符號。

▲ 警告 警告框內包含可能導致或造成您系統故障之動作或條件的相關資訊。.

警告 框內包含 可能導致或造成您的系統損壞,以及造成系統故障之動作或條件的相關資訊。

▲ 危險 危險 框內包含 可能導致或造成人員受傷,以及您的系統損壞與/或造成故障之動作或狀況的 相關資訊。

您的油炸鍋已經配備自動的安全功能:

1. 如果控制恆溫器故障,則高溫偵測功能會關閉流向火爐組件的瓦斯。

2. 配備濾油系統之設備的安全電路,能避免排油閥打開時發生的火爐點火事件。

1.3 M3000 電腦的電腦資訊

FCC 合規

此設備已通過測試,且符合 FCC 規則第 15 部的 A 級數位裝置限制。雖然此裝置被確認為 A 級裝置,然 而它已被證實符合 B 級限制。這些限制是專門用來合理防範設備在商業環境中運作時受到有害干擾。此 設備產生、使用並可發射無線射頻能量,如果未按照說明手冊安裝與使用,可能對無線電通訊造成有害的 干擾。

在居家環境中操作設備很有可能造成有害干擾,在此種情形下,用戶將必須自費矯正干擾情況。

用戶須注意未經合規專責人員明確核准的任何變更或修改,可能會使用戶操作本設備的權限失效。

必要時,用戶應該先請教經銷商或有經驗的無線電及電視技師,以獲得其他建議。

用戶可能會發現,下列由聯邦通訊委員會製作的小冊子會有所幫助:「如何確認並解決無線電-電視干擾的問題」。可向美國政府印刷局 (U.S. Government Printing Office) 索取這本小冊子,美國政府印刷局地 址為 Washington, DC 20402,圖書編號 004-000-00345-4。

1.4 歐洲共同體 (CE) 特定資訊

歐洲共同體 (CE) 已經建立與此類型設備相關的特定標準。每當 CE 標準與非 CE 標準之間發生衝突時, 相關的資訊或說明都會透過陰影方框指出。

1.5 安裝、操作與服務人員

依照第 1.6 節定義, Frymaster 設備的操作資訊僅供合格人員與/或授權人員使用。依照第 1.6 節定義, Frymaster 設備的所有安裝和服務必須由合格、認證、持照與/或授權的安裝或服務人員執行。

1.6 定義

合格與/或授權的操作人員

合格與/或授權的操作人員,係指已審慎閱讀本手冊資訊,並已熟悉設備功能,或已具備本手冊所述設備 之操作經驗的人員。

合格的安裝人員

合格的安裝人員係指以個人身份或透過代表,參與及負責安裝瓦斯用具的個人、企業、有限公司與/或公司。合格人員必須具備同類型工作的經驗,熟悉所有涉及的瓦斯注意事項,並且一直遵守所有適用的國家 與地方法規要求。

合格的服務人員

合格服務人員係指熟悉 Frymaster 設備且已經取得 Frymaster, L.L.C. 授權,以執行設備服務的人員。所 有授權的服務人員都必須具備全套的服務與零件手冊,並且儲備最低量的 Frymaster 設備零件。 Frymaster 原廠授權服務業者 (FAS) 清單是放在 Frymaster 官網上,網址是 <u>www.frymaster.com</u>。*未採用 合格服務人員者,將使 Frymaster 提供您設備的保固失效。*

1.7 運輸途中損壞的求償程序

您的 Frymaster 設備在離開工廠前,都經過謹慎的檢驗與包裝。運輸公司完全承擔設備安全運抵驗收前的責任。

如果您的設備抵達時有損壞的情況,該如何處理:

- 1. 立即進行損害求償動作,不論損壞程度有多大。
- 2. 檢驗並記錄所有看得見的缺失或損害,並確認此項資訊已註記在貨運單或快遞收據,並由運送的人簽 妥姓名。
- 設備開箱前未能注意到的隱匿型損失或損害,應該在發現後記錄下來,並且立即向貨運業者通報。
 隱匿型損害的求償須於交運日後15日內進行。確保將裝運容器保留下來以供檢驗。

Frymaster 恕不承擔運輸途中產生的損害或 損失責任。

1.8 零件訂購與服務資訊

有關非例行性保養或維修或服務資訊,請聯絡您所在地的 Frymaster 授權服務代理商 (FAS)。為了能快速協助您,Frymaster 授權服務代理商 (FAS)或服務部門代表會向您索取有關設備的特定資訊。此資訊絕大部分都已印在資料銘牌上,資料銘牌就貼在油炸鍋門口內側。零件編號可在服務與零件手冊中找到。您可直接向所在地的原廠授權服務業者或經銷商下單訂購零件。Frymaster 原廠授權服務業者 (FAS) 清單是放在 Frymaster 官網上,網址是 www.frymaster.com。如果您無法取得這份清單,請撥打 1-800-551-8633 或 1-318-865-1711,連絡 Frymaster 服務部門。

下單訂購零件時,需要提供下列資訊:

型號:	
序號:	
瓦斯或電壓類型:	
項目零件號碼:	
需求數量:	

您可直接連絡所在地的原廠授權服務業者/經銷商,以索取服務資訊。打電話給 Frymaster 服務部門也能 獲得服務,電話號碼是 1-800-551-8633 或 1-318-865-1711,或傳送電子郵件 到 <u>service@frymaster.com</u>。請求服務時,請準備好下列資訊:

型號:	
序號:	
瓦斯類型:	

除了型號、序號及瓦斯類型以外,也請您準備好要說明之問題的性質,以及準備好您認為有助於解決該項問題的其他任何資訊。

請將本手冊存留在安全的地方,以供日後不時之需。

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ 瓦斯油炸鍋

第二章:安裝說明

2.1 一般安裝要求

適當的安裝是安全地、高效率地、無故障地操作本裝置不可或缺的要件。

依照本手冊第 1.6 節的定義, 合格、持照與/或授權的安裝或服務人員, 應執行 Frymaster 設備所有的安裝與服務程序。

依照本手冊第 1.6 節的定義,將本裝置的專用瓦斯類型轉換成另一種類型的動作,必須由合格、持照與/ 或授權的安裝或服務人員執行。

<u>未採用合格、認證、持照與/或授權的安裝或服務人員(詳見本手冊第1.6節的定義)進行安裝、轉換到另一種瓦斯類型,或以其他方式維修本設備,將使 Frymaster 提供的保固失效,並且可能造成設備損壞或人員受傷。</u>

本手冊說明資訊若與當地或國家法律或法規之間有任何衝突,安裝和操作均應遵守設備安裝國家強制執 行的法律或法規。

您可連絡所在地的 Frymaster Dean 原廠授權服務代理商以獲得服務。



一經運抵終點, 謹慎檢驗油炸鍋有無看得見或隱匿型的損壞。(請參見本手冊第 1.7 節的**運送損害 求償程** 序。)

2.1.1 間隙與通風

當緊靠易燃建築物安裝時,油炸鍋兩側和後方必須保留 150 公釐的間隙,若為非易燃建築物,則不必保 留間隙。油炸鍋前方應該保留至少 600 公釐的間隙。



不應該為了將油炸鍋放入罩子下,而更改或卸下油炸鍋上的結構材料。有問題嗎?請打電話 給 Frymaster Dean 服務熱線,電話號碼 1-800-551-8633。 在高效油炸鍋運作中,一個最重要的考量因素就是通風。請確認清楚已經安裝油炸鍋,如此燃燒產品才能 有效率地卸下,而且廚房的通風系統不會產生干擾火爐運作的氣流。

油炸鍋的煙道入口務必不能置於緊靠排氣風扇的進氣口,而且油炸鍋的煙道絕對不能以「煙囟」的樣式延伸。延伸的煙道會改變油炸鍋的燃燒特性,導致復原時間拉長。這也會經常造成延遲點火。為了提供良好的燃燒效果與火爐運作所需的氣流,油炸鍋的前方、兩側及後方周圍的區域必須保持淨空,不能有任何阻礙物。

▲ 危險 必須將本裝置安裝在通風充足的地方,才能避免發生物質濃度高得無法接受,導致傷害到裝 置安裝房間裡的人員。

油炸鍋必須安裝在空氣供應和通風足夠的區域。油炸鍋的煙道出口與通風過濾器組低緣處之間,必須保持 適當的距離。應該以 45 度角安裝過濾器。將滴油托盤放在過濾器最下緣處底下。針對美國境內的安裝, NFPA 第 96 號標準表示:「煙道出口和過濾器低緣處之間應該至少保持 450 公釐的距離。」*Frymaster* 建議當裝置每小時耗能超過 120,000 BTU 以上時,煙道出口和過濾器底緣處之間至少保持 600 公釐的距 離。

針對美國境內的安裝,可在上述的 NFPA 標準找到通風罩的架構與安裝資訊。相關標準的副本可向美國 消防協會 (National Fire Protection Association) 索取,地址是 Battery March Park, Quincy, MA 02269。

2.1.2 國家法規要求

炸油鍋適用的瓦斯類型,就印在一張貼至油炸鍋門口內側的數據銘牌。僅將印有「NAT」的油炸鍋接上天然瓦斯,將印有「PRO」的接上丙烷氣,而印有「MFG」的接上人造瓦斯。

須以符合國家和當地法律的瓦斯連接器安裝,若有要求的話,需符合 CE 法規。如果使用快拆接頭裝置,應同樣符合國家、當地法規,而且若有要求的話,需符合 CE 法規。若無當地相關法規,若適用的話,安裝作業必須符合「美國燃氣法規」(Fuel Gas Code,即 ANSI Z223.1/NFPA 54)或「美國瓦斯及丙烷氣安裝法規」(Natural Gas and Propane Installation code,即 CSA B149.1),其中包括:

- 1. 在系統以超過 3.5 kPa 的壓力進行任何壓力測試期間,必須將裝置與其個別的關斷閥,並與瓦斯供 應管線系統的連接斷開。
- 在瓦斯供應管線系統以等於或低於 3.5 kPa 的壓力進行任何壓力測試期間,必須透過關閉個別的手動關斷閥,將裝置與瓦斯供應管線系統隔離。

2.1.3 電器接地要求

所有電氣操作裝置都必須按照所有適用的國家和當地法規進行接地,若有要求的話,需符合 CE 法規。若 無當地相關法規,若適用的話,必須遵照「美國電氣法規」(National Electrical Code,即 ANSI/NFPA 70) 或「加拿大電氣法規」(Canadian Electrical Code,即 CSA C22.2),將裝置接地。應該將所有設備(線路 已完成連接或永遠連接)連接到已接地的供電系統。接線圖就位於油炸鍋門的內側。請參見油炸鍋門內側 的額定值銘排,以查看適當的電壓。

\rm A 危險

本裝置配備特殊 (接地)的插頭,以避免電擊危險,必須將插頭直接插入已接地的適當插座。請勿切斷、移除或以其他方式繞過這個插頭的接地插腳!

▲ 危險 本裝置需電源才能運作。萬一發生長時間停電,請將瓦斯控制閥推到 OFF (關閉) 的位置。 切勿嘗試在停電期間操作本裝置。

▲ 警告 為了確保能安全有效地操作油炸鍋和罩子,必須將供應罩子電力的 120 伏特線路電氣插 頭,完全接上並且鎖在其針腳和套管插座。

2.1.4 澳洲相關要求

必須遵照 AS 5601、當地機關法規,以及瓦斯、電力及其他任何相關法規進行安裝。

安裝腳輪者,其安裝必須符合 AS5601 和 AS1869 要求。

2.2 腳輪安裝

帶有腳輪的裝置方面,應使用符合「美國可移動瓦斯裝置標準」(Standard for Moveable Gas Appliances,即 ANSI Z21.69 • CSA 6.16)的連接器,以及符合「美國瓦斯燃料專用快拆接頭裝置標準」(Standard for Quick-Disconnect Devices for Use With Gas Fuel,即 ANSI Z21.41 • CSA 6.9.)的快拆接頭裝置來安裝。

2.3 連接前準備

▲ 危險 完成本節每道步驟之前,「請勿」將本裝置連接到瓦斯供氣管線。

等到油炸鍋已經被安置在排氣罩下方後,請確認已經完成下列事項:

 必須以適當的方法限制油炸鍋的移動,而不必倚靠瓦斯管線連接器和快拆接頭裝置,或其相關管線來 限制裝置的移動。如果使用彈性的瓦斯軟管,當使用油炸鍋時,必須隨時連接固定纜線。固定纜線和 安裝說明書均與彈性軟管一同裝在配件盒內,並與您的設備一同出貨。

▲ 危險 裝置區必須總是保持淨空並且附近沒有任何易燃材料。

- 2. Frymaster 建議當裝置每小時耗能超過 120,000 BTU 以上時,煙道出口和罩子底緣處之間至少保持 600 公釐的距離。
- 3. 測試油炸鍋電氣系統:
 - a. 將油炸鍋的電源線插頭插入接地的電源插座。注意事項:為了確保能安全有效地操作油炸鍋和罩子,必須將供應罩子電力的 120 伏特線路電氣插頭,完全接上並且鎖在其針腳和套管插座。
 - b. 將電源開關轉至 ON (開啟) 位置。
 - 對於配備電腦的油炸鍋,請確認顯示器是否指示 on (開啟)的狀態。
 - 如果店內配有罩子聯鎖系統,罩子的排風扇應該開啟。如果沒有,店內的罩子聯鎖系統的配 線錯誤,必須加以改正。
 - c. 將油炸鍋電源開關轉至 OFF (關閉) 位置。請確認顯示器是否指示 oFF (關閉) 的狀態。當所有電 腦顯示器均顯示 OFF (關閉) 時,單子排氣系統應該是關閉的。
- 在連接油炸鍋快拆接頭裝置,或來自瓦斯供應管線的管線之前,請參照油炸鍋門內側上方的數據銘 牌,藉以研判是否已為油炸鍋火爐設定適當類型的瓦斯。
- 5. 請確認要使用的瓦斯類型的最低與最高瓦斯供應壓力,是否符合油炸鍋門口內側隨附的表格和數據銘 牌。

	適用於 19 油炸鍋	CE 楞 99 年四 禹的瓦其	^{[準} 月以後 f進氣』	製造之 國力		ľ	ar S	非 CE 標述	غ
		孔直徑		調節器	器壓力		 万斯	」 <u>新</u> 進 飛 座	日本
瓦斯	壓力(mbar) ⁽¹⁾	單桶槽	雙桶槽	單桶槽	雙桶槽		140741	- 11X-1	FX/\
G20	20	2 x 3.18	2 x 3.18	7 mbar	8 mbar			6" W.C.	14" W.C.
G25	20 或 25	2 x 3.18	2 x 3.18	10 mbar	11.2 mbar			1.49 kPa	3.48 kPa
G30	28/30 或 50	2 x 1.95	2 x 1.95	17 mbar	17 mbar		天然	14.93 mbar	34.84 mbar
G31	37 或 50	2 x 1.95	2 x 1.95	20.6 mbar	20.6 mbar			11" W.C.	14" W.C.
(1) mbar =	10,2 mm H	20					LP	2.74 kPa 27.37 mbar	3.48 kPa 34.84 mbar

韓國標準				
瓦	斯進氣壓	力		
瓦斯	最小	最大		
	4" W.C.	10" W.C.		
	1.00 kPa	2.50 kPa		
LNG(天然)	10.00 mbar	25.00 mbar		
	9.2" W.C.	13.2" W.C.		
	2.30 kPa	3.30 kPa		
LPG(丙烷)	23.00 mbar	33.00 mbar		

6. 針對配備 FootPrint Pro 系統 (BIGLA30 型號) 的油炸鍋,請將電源線插頭插入油炸鍋後方的電源插座。

2.4 與瓦斯管線的連接

\rm A 危險

將新管線連接到本裝置之前,必須徹底對管線吹氣,以移除所有外來物質。火爐與瓦斯控制 器裡的外來物質,將導致不適當且危險的操作。

\Lambda 危險

在系統以超過 3.45 kPa 的壓力進行任何壓力測試期間,必須將裝置與其個別的關斷閥,與 瓦斯供應管線系統的連接斷開,才能避免油炸鍋瓦斯管和瓦斯閥的損壞。

\rm 危險

在瓦斯供應管線系統以等於或低於 3.45 kPa 的壓力進行任何壓力測試期間,必須透過關閉 個別的手動關斷閥,將裝置與瓦斯供應管線系統隔離。

\rm 6險

「乾燒」您的設備將導致油鍋的損壞,並且會引發火災。始終確保點燃設備火焰之前,油 鍋內已有烹調用油或水。

\rm 16險

點燃任何母火之前,所有的連接頭都必須以適合所用瓦斯的聯合化合物密封,而且所有的連接頭都必須先以肥皂水測試過。

絕對不可使用火柴、蠟燭或其他任何點火源來檢查瓦斯外漏情況。如果偵測到瓦斯氣味,請 在主要關斷閥處關斷裝置的瓦斯供應,並且立即連絡當地的瓦斯公司或授權的服務代理商。

用於安裝的瓦斯管線大小非常重要。如果管徑太小,位於火爐歧管的瓦斯壓力會很低。這有可能會造成回 收緩慢,延長點燃時間。瓦斯進氣供應管線直徑至少應該是 38 公釐。請參見下表,查看連接管線的最小 尺寸。

瓦斯連接管徑 (最小的進氣管徑應為 1 1/2" (41 mm))						
瓦斯	單台設備	2-3台設備	4 台或更多的設 備*			
天然	22 mm	28 mm	36 mm			
丙烷	15 mm	22 mm	28 mm			
製造商	28 mm	36 mm	41 mm			

*對於距離超過6公尺以上,以及(或)有4個以上的配件或 彎頭的情形,請將連接的尺寸增加1個管線的尺寸。

BIGLA30 LOV™ 瓦斯油炸鍋已經獲得多國/地區及多類瓦斯的 CE 認證標章,如下頁表中所示。注意事項:額定熱輸入 (QN) 為 21kW,除了 AT、DE、LU 和 3P/B 類是 23kW 以外。

重要須知 - 澳洲地區專用 燃燒風機上的氣壓開關應顯示:全桶槽設備 - 122pa 和分桶槽設備 - 180pa。

按國家/地區區分的 CE 認證瓦斯類型						
國家/地區	種類	瓦斯	壓力 (MBAR)			
圆		G20	20			
奥地利(AI)	112H3B/P	G30、G31	50			
[I2E(R)B	G20、G25	20, 25			
	I3+	G30、G31	28-30, 37			
丹麥 (DK)	II2H3B/D	G20	20			
)1& (DK)	112113.0/1	G30、G31	30			
	II2Eci3+	G20 \ G25	20, 25			
注厨(FR)	11213151	G30 \ G31	28-30, 37			
	II2Eci3P	G20 \ G25	20, 25			
	11213151	G31	50			
芯蘭 (FI)	112H3B/P	G20	20			
	112113/0/1	G30 · G31	30			
	II2ELL3B/P	G20 \ G25	20			
德國 (DE)	IILLELS BIT	G30、G31	50			
	I3P	G31	50			
希臘 (GR)	II2H3+	G20	20			
	TIBRIO I	G30、G31	28-30, 37			
義大利 (IT)	II2H3+	G20	20			
		G30、G31	28-30, 37			
愛爾蘭 (IE)	II2H3+	G20	20			
		G30、G31	28-30, 37			
廬森堡 (LU)	II2E3B/P	G20	20			
		G30 \ G31	50			
	II2L3P	G25	25			
荷蘭 (NL)		G31	50			
	II2L3B/P	G25	25			
		G30 • G31	30			
挪威 (NO)	13B/P	G30 \ G31	30			
葡萄牙 (PT)	II2H3+	G20	20			
		G30 \ G31	28-30, 37			
西班牙 (ES)	II2H3+	G20	20			
		G30 \ G31	28-30, 37			
	II2H3P	G20	20			
		G31	37,50			
瑞典 (SE)	II2H3B/P	G20 C20 C21	20			
		G30 \ G31	50			
英國 (UK)	II2H3+	G20	20			
		G30 \ G31	28-30, 37			

CE 標準 所需的燃燒氣供應是每 kW 為 2m³/h。 1. 將快拆接頭軟管連接到油炸鍋前端下方的快拆接頭配件,以及連接到建築物的瓦斯管線。

注意事項:某些油炸鍋是以硬管方式連接至瓦斯供應管線的。這些設備都已連接到設備後方的瓦斯供應管線。

當使用絲扣塗料時,請只在公螺紋上使用非常少量的塗料。請使用不會受到 LP 瓦斯化學作用影響的 絲扣塗料 (Loctite™ PST56765 密封劑即屬於這類的化合物)。「請勿」將塗料塗在前兩道螺牙上。這 麼做可能會讓某些塗料進入瓦斯氣流中,造成火爐節流孔堵塞與/或控制閥堵塞。

- 打開通往油炸鍋的瓦斯,檢查所有管線、配件和瓦斯接頭處是否有外漏現象。應該將肥皂水用於此目的。
- 3. 請按照本手冊第三章「點燃說明」中所描述的程序來點燃油炸鍋。



 此時應由當地的瓦斯公司或授權服務代理商檢查火爐歧管的壓力。下表及下頁列出適用本設備各類瓦 斯的火爐歧管瓦斯壓力值。請亦確認位於油炸鍋門內側之額定值銘牌上的壓力

CE標準適用於1999年四月以後製造之油炸鍋的火爐 歧管進氣壓力					
	壓力	(mbar)			
瓦斯	單桶槽	雙桶槽			
天然瓦斯 Lacq (G20) 壓力低於 20 mbar	7	8			
天然瓦斯 Gronique * (G25) 壓力 低於 25 mbar	10	11.2			
天然瓦斯 Gronique (G25) 壓力低於 20 mbar	10	11.2			
丁烷/丙烷 (G30) 壓力為 28/30 或 50 mbar	17	17			
丙烷 (G31) 壓力在 37 或 50 mbar	20.6	20.6			

非 CE 認 火爐歧管	證標準的 瓦斯壓力
瓦斯	壓力
天然	3"W.C.0.73 kPa
丙烷	8.25"W.C. 2.5 kPa

- 5. 檢查已設定的恆溫器溫度設定值。(請參照第四章 M3000 電腦說明),以查看適用您特定控制器的設定 點設定方式說明。)
- 2.5 轉用另一種瓦斯

▲ 危險 此裝置在出廠前被設定成使用特定類型的瓦斯。從一種瓦斯轉用另一種瓦斯,需要安裝特定的瓦斯 轉換元件。轉換說明已內附於轉換套件。 尚未安裝適當的轉換元件,就切換到不同類型的瓦斯,可能會造成火災或爆炸。切勿將此裝置連接 到並非為其設定的瓦斯供應源! 依照本手冊第 1.6 節的定義,將本裝置的專用瓦斯類型轉換成另一種類型的動作時,必須由合格、 持照或授權的安裝或服務人員執行。

專為非 CE 認證國家/地區製造的 BIGLA30 LOV™ 瓦斯油炸鍋,對於每種類型的瓦斯都有不同的火爐。 專為丙烷氣設計的油炸鍋火爐,其火爐磚片已進行過特殊灰色塗層處理,能擋住丙烷氣較高的熱值。用於 丙烷設備的火爐可以用於天然瓦斯的用途,但反向的應用(即天然瓦斯設備用於丙烷設備)則不可。

非 CE 認證的瓦斯轉換套件 天然瓦斯轉換為丙烷瓦斯 (LP) 丙烷 (LP) 瓦斯轉換為天然瓦斯 滿桶槽 (09/10 之前): PN 826-2527 滿桶槽 雙桶槽 (09/10 之前): PN 826-2529 雙桶槽 滿桶槽 (09/10 之後): PN 826-2965 滿桶槽 雙桶槽 (09/10 之後): PN 826-2966 雙桶槽

滿桶槽 (09/10 之前): PN 826-2528 雙桶槽 (09/10 之前): PN 826-2530 滿桶槽 (09/10 之後): PN 826-2967 雙桶槽 (09/10 之後): PN 826-2968

適用澳洲的非 CE 認識	昆凡斯轉換套件				
天然瓦斯轉換為丙烷瓦斯 (LP) 丙烷 (LP) 瓦斯轉換為天然瓦斯					
滿桶槽 (09/10 之前):PN 826-2745	滿桶槽 (09/10 之前):PN 826-2747				
雙桶槽 (09/10 之前):PN 826-2746	雙桶槽 (09/10 之前):PN 826-2748				
滿桶槽 (09/10 之後):PN 826-2969	滿桶槽 (09/10 之後):PN 826-2971				
雙桶槽 (09/10 之後):PN 826-2970	雙桶槽 (09/10 之後):PN 826-2972				

專為出口至 CE 認證國家/地區而製造的設備,均配備「通用」火爐,可用於天然瓦斯 (G20、G25) 或丁烷 (G30) 及丙烷瓦斯 (G31)。

適用配備氣體閥 (810-1715) 之設備的 CE 認證瓦斯轉換套件 G20 或 G25 (天然) 轉換為 G30 或 G31 瓦斯: G30 或 G31 轉換為 G20 或 G25 (天然) 瓦 斯:

PN 826-2973 (09/10 之前) PN 826-2975 (09/10 之後) PN 826-2974 (09/10 之前) PN 826-2976 (09/10 之後)

CE 認證瓦斯轉換說明

- 介於 G20 和 G25 型天然瓦斯之間,請在調整器處調整瓦斯壓力。(請參照 CE 認證標準火爐歧管瓦斯 壓力圖。)請勿更換孔口。
- 2. 介於第二系列 (G20 或 G25) 和第三系列的瓦斯 (G30 丁烷或 G31 丙烷):
 - a. 更換孔口。
 - b. 調整歧管壓力。
- 3. 取下舊的額定值銘牌並寄回 Frymaster。將轉換套件隨附的新額定值銘牌裝上,以取代舊的額定值銘 牌,並註明已轉換瓦斯。
- 如果目的地語言改變,請更換額定值銘牌。請聯絡您當地的服務代理商或 KES 以索取標籤套件。參 考內容的語言資訊,將會顯示在標籤的角落。

2.6 等到油炸鍋已經定位在油炸站之後

\rm A 危險

不應該為了將油炸鍋放入罩子下,而更改或卸下油炸鍋上的結構材料。有問題嗎?請打電話給 Frymaster Dean 服務熱線,電話號碼 1-800-551-8633。

 一旦油炸鍋已經定位在油炸站,請使用放在油鍋上方的木匠水平儀來檢查設備是否水平,從一邊到另 一邊,以及從前方到後方都要檢查。

若要水平放好油炸鍋,請小心調整腳輪,確保油炸鍋是位於油炸站中適當的高度。

當油炸鍋位於最終水平放好的位置時,安裝 KES 提供的固定件以限制油炸鍋的移動,如此一來,就 不用依賴接頭或不會將應力傳輸到接頭了。遵照所附的指示安裝固定件。如果固定件因維修或其他原 因而被斷開,必須在使用油炸鍋前重新將它們連接。

\rm 🏦 危險

熱油可能會造成嚴重灼傷。請避免碰觸。在所有情況下,嘗試移動油之前,必須先將油從炸鍋移走,以避免發 生濺溢、倒落及嚴重灼傷。如果不將油炸鍋固定在一個位置不動,它可能會傾倒並造成個人受傷。

▲ 危險 必須使用足夠的方式來限制此裝置的移動,而不必仰賴連接器和快拆接頭裝置,或其相關的管線以限制裝置的 移動。



2. 清理並以烹調油裝滿油鍋。(請參閱第三章**設備設定與關機程序。**)

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ 瓦斯油炸鍋

第三章:操作說明

找到使用 BIGLA30 系列 GEN II LOV™ 瓦斯油炸鍋的使用方式



典型設定 (此處顯示 BIGLA330) 注意事項:您的油炸鍋外觀可能稍微和 圖示的不同,一切端視設定和製造日期而定。

3.1 設備設定與關機程序

<u> 警</u>告

現場監督人員須負責確保操作人員瞭解操作熱油過濾系統固有的危害,特別是過濾、排油及 清理程序等方面。

<u> 警</u>告

點燃油炸鍋之前,請確定清楚油炸鍋是關閉的,且油鍋排放閥是關閉的。如果已安裝籃子支 撐架,請將其卸下,並將油鍋填滿油至底部的 OIL-LEVEL 油位線。

3.1.1 設定

<u> 警</u>告

切勿用空的油鍋操作此裝置。點燃火爐之前,油鍋必須先裝滿水。無法照做者將損壞油鍋, 並可能導致火災。

以油裝滿之前,先將油鍋裡的水滴去除。若無法照做者,當油加熱到烹調溫度時,會造成熱 液潑灑出來。

\rm / 6險

<u> 警</u>告 BIGLA30 並非供固態起酥油使用。此油鍋僅限使用液態起酥油。若使用固態起酥油,將堵 塞滿油的油管線。BIGLA30 LOV™ 瓦斯油炸鍋的油容量:全桶槽 32 磅(14.5 公升), 溫度 21°C;雙桶槽每一半 18 磅(8.33 公升) 溫度 21°C。

以油裝滿油鍋之前,請確保所有排放管是關閉的。

- 將油鍋充填烹調油至油鍋後方底部的 OIL LEVEL 油位線。加熱時,這會允許油膨脹。請 勿將冷油裝充填至超過底線的位置;當熱量膨脹油的時候,可能發生溢流現象。
- 請確保電源線插頭已被插入適當的電源插座。請檢查插頭表面是否與出口板齊平,而且看 不見任何插腳部分。
- 3. 請確保當油溫到達<u>其烹調溫度</u>時,油位是位於*頂部的* OIL LEVEL 油位線。

3.1.2 點燃油炸鍋

1. 按下電腦的開關 (ON/OFF), 切換至 OFF (關閉) 位置。



- 2. 按下電腦的開關 (ON/OFF), 切換至 ON (開啟) 位置。
- 3. 如果火爐無法點火,將 ON/OFF 開關切至 OFF (關閉) 位置,並等候 60 秒。重覆步驟 2。
- 4. 如果油鍋的溫度低於 82℃,油炸鍋將自動進入融化循環模式,並且將交替顯示 「LtcYcL (融化循環) 和 Lou LEFP (低溫)。注意事項:熔化循環過程中,火爐將重覆燃燒幾 秒鐘,然後熄滅更長一段時間。)當油鍋溫度到達 82℃,設備將自動切換至加熱模式,並 且顯示 Lou LEFP (低溫),直到落在設定點的 9℃ 範圍內為止。火爐將持續點燃,直到油 鍋溫度到達設定的烹調溫度為止。一旦油炸鍋到達設定點,電腦會顯示產品的變化或虛 線,油炸鍋即準備好,可以使用。
- 5. 等到火爐至少點燃 90 秒之後,透過燃燒空氣風機每一側的火爐觀察口觀察火焰。



最佳的燃燒狀態是呈現亮橘紅色的光。如果觀察到藍色火焰或火爐面上出現暗點,請依下列 指示調整氣體瓦斯的混合比例:馬達對面,位於火爐外殼側面上方是一片含鎖定螺帽的板 子。鬆開螺帽到足以移動板子的程度,接著調整板子的位置以打開或關閉進氣口,直到看到 亮橘紅色的光為止。請小心握住板子不動,並將鎖定螺帽鎖緊。

3.1.3 <u>關機</u>

工作日期間的短暫關機:

1. 請將電腦的開關 (ON/OFF) 切換至 OFF (關閉) 位置,接著將油鍋蓋子就定位。

在關閉時間將油炸鍋關機時:

1. 請將電腦的開關 (ON/OFF) 切換至 OFF (關閉) 位置以關閉油炸鍋的電源。



2. 過濾油並且清潔油炸鍋(請參見第五章與第六章)。

3. 請將油鍋蓋子放在油鍋上面。

3.2 操作

本油炸鍋已經配備 M3000 電腦 (如下圖所示)。請參照第四章 M3000 電腦操作說明,查看電 腦設定與操作程序。



M3000 電腦

請參照本手冊第五章的內建過濾系統操作說明。

3.3 低油量自動裝填

當低油量 (LOV[™]) 系統在油炸鍋上方就 定位時,會持續檢查油鍋的油位,並視 需要,從機箱中的儲油槽裝填至滿油。 儲油槽裝有 35 磅重的油箱。以一般的 操作方式,這將持續大約兩天的時間。 系統的元件的註解是在右邊(參閱圖 1)。

注意事項: 系統的用途是使油鍋滿油,而不是用來裝填油的。油鍋在啟動時以及在深層清潔(煮沸)之後,需要進行手動填充動作。



圖 1

3.4.1 做好系統的使用準備

一旦油炸鍋在罩子下就定位,即可安裝 隨附於配件包的 JIB 籃子 (請參見圖 2)。如果是使用固態起酥油選項,請參 見附錄 B。



圖 2

3.4.2 安裝 JIB

將原本的蓋子,從裝油容器和鋁箔內襯卸下。以內附的蓋子更換,此蓋有已連接好的吸油零件。請確保來自蓋子的進料管已經到達裝油容器的底部。

請將裝油容器放入機箱,並滑入定位 (如下頁所示)。當容器已經放入油炸鍋時,請避免使吸油 零件卡在機箱內部上。 系統如今已可供操作。

3.4.3 更換 JIB

當儲油槽油位很低時,會啟動橘色的 LED燈(請見圖3)。一旦儲油槽已經填 滿及/或更換,請按住 JIB 旁邊橘色的 重設按鈕不動,直到橘色的 LED 燈不 再亮起。如果是使用固態起酥油,請參 見附錄C的說明。



 打開機箱,並將 JIB 從機箱滑出 (請 2. 取下蓋子,將剩下的油倒入容器內,再平均倒入 見圖 4)。
 所有油炸桶槽 (請參見圖 5)。

> VEGETABLE OIL





3. 將新的 JIB 直立,並卸下蓋子和錫 4. 將管子放入全新、裝滿油的容器 (請見圖 7)。 箔封口 (請見圖 6)。



圖 4



警告:請勿將「熱油」或			
「使用過油」添加入 JIB。			



- 5. 將 JIB 朝油炸鍋機箱內部的架子方向滑入 (請見圖 4)。
- 6. 按下 JIB 重設開關,以關閉位於油炸鍋前方的 JIB LED 燈 (請參見圖 8)。



3.4.4 散裝油系統

有關安裝和使用散裝油系統的說明,請參閱本手冊後面的附錄A。

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ 瓦斯油炸鍋 第四章:M3000 電腦說明



4.1 M3000 一般資訊

歡迎使用 M3000,本電腦具備 M2000 與 100B 原有的單鍵易用功能,以及包含 40 項產品的選單。電腦使用起來很容易。只要按下單一按鈕,就能開始在專用桶槽烹調某項食品的料

理循環。本台電腦在彈性搭配多 項產品桶槽使用時,只需要按兩 個按鈕即可開始料理循環。只要 選擇產品按鈕上的某一選單項 目,並且按下,接著在顯示出想 要料理之項目的畫面下方,按下 料理通道按鈕。電腦可以讓您從 麥克雞塊順利地移到脆皮雞,或 到任何新增的選單項目。

在典型的儲存設定中,三只桶槽 油炸站上的 M3000 電腦會顯示 FR FRIES (如上所示),按一下料 理通道按鈕,即可開始料理循環 程序。

在雞隻/肉片站上,LED 燈畫面會 顯示虛線。若要開始料理循環, 按一下產品按鈕,接著按一下對 應到下降籃子的料理通道按鈕。



按下產品按鈕3或9會顯示麥香雞。



按下麥香雞顯示底下的任何一個料理循環按鈕後,會開始料 理循環。

按下麥克雞塊的產品按鈕,麥香雞會出現在畫面裡。只要按一下對應到適當之下降籃子的料 理通道按鈕。

M3000 將開始與電子與瓦斯油炸鍋一起運作,包括全桶槽和分桶槽。

4.2 基本操作

基本操作



4.3 以多項產品畫面料理

除錯誤訊息。



以多項產品畫面料理

4.4 以專用畫面料理

以專用畫面料理



4.5 從早餐設定改為午餐設定



從早餐設定改為午餐設定

4.6 從午餐設定改為早餐設定



從午餐設定改為早餐設定

4.7 M3000 按鈕的說明與功能

4.7.1 瀏覽按鈕

M3000上的選單使用 ▶ ◀ 及▼▲ 按鈕,以瀏覽各式 各樣的選單和子選單。

設定時,左螢幕會顯示選單或子選單項目。右螢幕是 專供資料輸入。請捲動清單或在各項選擇之間切換, 以字母數字混合文字輸入資料。





設定期間,如果不在一分鐘之內按一下按鈕,電腦會返回操作模式。

4.7.2 過濾器、溫度和資訊按鈕

< FLTR 和 FLTR > 按鈕 (請見圖 1) 可按要求過濾分桶槽的左桶槽與右桶槽,或全桶槽油 炸鍋。如果按一下 FLTR (過濾) 按鈕,會顯示剩餘的料理循環的次數,直到過濾提示出現。 當按兩次 FLTR (過濾) 按鈕,會顯示最後一次過濾的日期與時間。如果當炸油鍋電源開啟時 按一下 TEMP (溫度) 按鈕,會顯示桶槽兩側目前的溫度。如果當炸油鍋電源開啟時按二次 TEMP (溫度) 按鈕,會顯示桶槽的設定點溫度。如果炸油鍋電源已經關閉,畫面會顯示目前 的軟體版本。如果當炸油鍋電源開啟時按一下 INFO (資訊) 按鈕 (請見圖 1),會顯示從上一 次測試以來,每個桶槽的復原時間。復原時間是指將油炸鍋裡的油溫,從 28°C 提高到 121°C 和 149°C 之間所需的時間。最長的復原時間不應超過 1:40 (電子油炸鍋) 或 2:25 (瓦 斯油炸鍋)。如果按住 INFO (資訊) 按鈕不動三秒鐘,會顯示諸如用法、過濾器統計數字和 上一次料理循環之類的資訊 (有關 INFO (資訊) 按鈕詳情,請見第 4-34 頁)。

4.7.3 料理通道和選項按鈕

✓ ★ 按鈕是雙功能按鈕,並與按鈕 1 與按鈕 2 共用。它們就位在 LED 燈畫面的正下方。使用這些按鈕 來選擇或取消功能。★ 按鈕是用來從子選單退回並結 束子選單。



4.8 M3000 選單摘要樹

以下是 M3000 的主要設定章節,以及可以在安裝和操作手冊的章節中找到子選單標題的順序。

加入新產品選單項目(產品選項)	請見 4.10.2 節	
將產品選單項目儲存在產品按鈕中	請見 4.10.3 節	
排放、補充與集宣油料	請見 4.10.4 節	
過濾器選單		4.11
[按住 ◀ FLTR 或 FLTR ▶]		
#放到排放盤		
——從排放盤注油到桶槽		
——從散裝油系統裝填鍋子 (僅限散裝油系統)		
└── 促排放盛排至廢油 (僅限散裝油系統) 設定		
└唇級 1 程式		4.12
[按住 TEMP (溫度) 與 INFO (資訊) 按鈕不動	,2聲嗶聲響起,顯示「LEVEL 1」(層級 1),輸入 1234]	
—— 產品選項		4.10.2
→ ² 名柟 → 料理時間		
温度		
─── 料理識別碼		
—— 工作時間 1		
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □		
—— AIF 時鐘		4.12.1
—— 已停用		
		4 4 9 9
── 凃曾演 縲ຢ 、		4.12.2 4 12 3
—— 间温限制测试		4.9
層級2程式(主管層級)		4.13
→ Prod Comp 產品的靈敏度	,3 聲嘩聲響起,顯示「LEVEL Z」()層級Ⅰ),輸入Ⅰ234]	4.13.1
—— E-Log 最後 10 組錯誤代碼的記錄		4.13.2
		4.13.3
→ 設定 [輸入 1234]		
−−− 用途 [輸入 4321]		
■		
→ 「「」」 「「」」 「」 「」 「」 「」 「」 「」 「」 「」 「」 「」		4.13.4
┝━━ 音量 1 - 9		
└── 音調 1 - 3		
——過濾開始時間 設定出現過濾器提示	前的料理次數	4.13.5
▶ 週濾時间 說正週濾值壞之间的	.时间长度	4.13.6
資訊模式		4.14
[按住 INFO (資訊) 按鈕三秒鐘,以顯示資訊模式]		
└─ 滿桶槽/分桶槽設定		Л Л Л Л
──		4.14.1 4.14.2
□ 最近一次裝載		4.14.3

4.9 油炸鍋設定模式的程式設定

電腦一經首次開機 (更換電腦或從層級 1 進入時) 就會有參數集。此設定作業將設定時間、日期、日期格式、語言、油炸鍋類型、桶槽類型、油料系統類型和溫度刻度。這些設定值只能由技師變更。

電腦顯示 oFF (關閉)。

- 同時按下 TEMP (溫度) 和 INFO (資訊) 按鈕,直到顯示 LEuEL ↓ (層級 1) 為止,會進入層級 1 的設定模式。電腦顯示 EntEr codE (輸入代碼)。
- 2. 請輸入 1234。



電腦會顯示 LEuEL / ProGrAP (層級 1 設定) 三秒鐘,接著變為產品選項。

- 3. 按一下 ▲ 按鈕,以捲動至 Fr 当Er 5ELUP (油炸鍋設定)。
- 4. 按一下 ✔ (1 ¥E5) 按鈕。
- 電腦顯示 EntEr codE (輸入代碼)。
- 5. 請輸入 1234。



TEMP

電腦左邊會顯示LAnGUAGE (語言),右邊顯示 EnGL ISh (英語)。

- 6. 使用 ◀ 和 ▶ 按鈕以捲動語言選單。
- 7. 看到想要的語言選項顯示後,按一下 ✓ (1 SE5) 按鈕。

電腦左邊會顯示 LEFP For FAL (溫度格式),右邊顯示 F。

8. 使用 ◀ 和 ▶ 按鈕在 ₣ 和 с 溫度刻度之間切換。

注意事項:F 是指華氏溫度,而C是指攝氏溫度。

9. 看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 JE5) 按鈕。

電腦左邊會顯示 LIFE For FRL (時間格式),右邊顯示 12 hr (12 小時)。





FLTR	FLTR



- 10. 使用 ◀ 和 ▶ 按鈕在 *l*2hr (12 小時) 和 24hr (24 小時)之間切換。
- 看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 또5) 按鈕。

電腦左邊會顯示 Enter t IPE (輸入時間),右邊的目前時間是以 hh:PP 格式顯示。如果選擇 12 小時系統,則會顯示 AM 或 PM。

範例:如果使用 12 小時格式,請將早上 7:30 輸入成 0730。如果使用 24 小時格式,請將下 午 2:30 輸入成 1430。若要變更 AM 和 PM,請使用 ▼ ▲ 按鈕。

12. 使用數字鍵 0-9 輸入時間的小時數和分鐘數。

13. 看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 **JE5**) 按鈕。

電腦左邊會顯示 dALE For PAL (日期格式),右邊顯示 US (美國)。

- 14. 使用 ◀ 和 ▶ 按鈕以在 U5 (美國) 和 IntErntL (國際)之間切換。
- **15.** 看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 JE5) 按 舒。

電腦左邊會顯示 EntEr dRtE (輸入日期),右邊的 PP-dd-YY or dd-PP-YY 則會改為今天日 期。

範例: 美國格式 - 請將 2008 年 12 月 5 日輸入成 120508。 國際格式 - 請將 2008 年 12 月 5 日輸入成 051208

- **16.** 使用數字鍵 0 -9 輸入日期。
- **17.** 看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 5E5) 按 鈤。

電腦左邊會顯示 FryEr LyPE (油炸鍋類型),右邊顯示 ELEc (電子)。

- 18. 使用 ◀ 和 ▶ 按鈕在 ELEc (電子) 和 GR5 (瓦斯) 之 間切換。
- **19.** 看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕。

電腦左邊會顯示 JAL LYPE (桶槽類型),右邊顯示 SPL L (分桶槽)。





FLTR





FLTR

FLTR



- 20. 使用 ◀ 和 ▶ 按鈕在 5PL ℡ (分桶槽) 和 FULL (全 桶槽)之間切换。
- 看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 또5) 按鈕。
- 電腦左邊會顯示 o L 555EF (油料系統),右邊顯示 J b。
- 22. 使用 [◀] 和 [▶] 按鈕在 J lb 和 bULH (散裝油) 之間切 瘓。
- 注意事項: JIB 系統使用可丟棄式 JIB (盒內的油壺)。BULK (散裝油) 系統擁有大尺寸的油桶 槽,且這些油桶槽被接至用來填滿儲油槽的油炸鍋。
- 23. 看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 또5) 按鈕。
- 電腦左邊會顯示 LAnGUAGE (語言),右邊顯示 EnGL ISh (英語)。使用 ▼ ▲ 按鈕捲動並編輯任 何額外的欄位。
- 按一下 × (2) 按鈕以離開。

電腦顯示 SELUP coPPLELE (設定完成),改為 oFF (關閉)。

4.10 M3000 一般工作

本節內容說明已儲存的一般工作:

- 1. 離開選單或子選單。
- 2. 加入新產品項目。
- 3. 將選單項目存入產品按鈕。
- 4. 排放、棄置和補充桶槽。

4.10.1 離開選單項目

如果要離開或退出 MENUS (選單) 和 SUB-MENUS (子選單),請 按一下 ★ (2) 按鈕。



FLTR

FLTR









4.10.2 將新產品項目加到選單中 (產品選項)

此功能是用來將其他產品加入電腦選單中。

如果要將新產品加入選單中:

 電腦電源呈現 oFF (關閉)後,同時按下 TEMP (溫度)和 INFO (資訊)按鈕,直到顯示 LEuEL ↓ (層級 1)為止,接著就會進入 層級 1 的設定模式。

電腦顯示 EntEr codE (輸入代碼)。

2. 請輸入 1234。

電腦會顯示 LEuEL I ProGrAP (層級 1 設定) 三秒鐘,改為 ProdUct SELEct Ion (產品選項)。

 看到 ProdUct SELEct Ion (產品選項)顯示後,按一下 ✓ (1 YES) 按鈕以選擇選單項目。

電腦會顯示 ProdUct SELEct Ion (產品選項) 三秒鐘,接著顯示 SELEct ProdUct (選擇產品)。

- 4. 看到左邊顯示 SELEct ProdUct (選擇產品),右邊顯示 Fr Fr IES
 (薯條)後,按一下 ▼ 按鈕以在選單項目中前進,直到顯示要修改
 的選單項目或編號的位置 (例如 Prod I3)。
- 5. 按一下 ✓ (1 ¥E5) 按鈕選擇要修改的產品。

電腦顯示 Fod IFYP (修改嗎?)並交替顯示 YE5 იo。

 按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以修改選項或按一下 × (2 no) 按鈕以返回 ProdUct 5ELEct lon (產品選項)。

如果選擇「yes」(是),左邊畫面會顯示 **nRPE** (名稱),右邊畫面會顯示產品名稱 (例如 **Prod I3**)。右邊畫面將顯示閃爍字元。

7. 使用數字鍵輸入新產品的第一個字母。 每個鍵都 有三個字母。按下,直到顯示想要的字母為止。

產品全名最多只能輸入8個字,包括空格(例如FR FRIES)。

8. 按一下 ▶ 按鈕以將游標移到畫面中的下一個空白處。按一下 #0 鍵以插入 1 個空格。 ◆ 按鈕是用來將游標退回的。












例如,要輸入「山hū5」(雞翅)時,按兩次 #8 鍵,直到 W 出現在畫面裡。然後使用 ▶ 按 鈕,將游標移到畫面中的下一個空白處。按一下 #3 鍵直到 I 出現為止。持續下去,直到畫面 顯示已拼完 L hū5 為止。

- 9. 一旦名稱出現後,準備要儲存時,按 ▼ 按鈕以儲存名稱,然後捲 動畫面到 cooH L IFE (烹調時間)。
- 看到左邊顯示 cooH L IPE (烹調時間),右邊顯 示:00 後,按一下數字鍵以輸入產品烹調時間的分 鐘數與秒數 (例如將 3:10 輸入成 310)。
- 11. 輸入烹調時間後,按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕以儲 存烹調時間,然後捲動畫面到 TEMP (烹調溫度)。
- 12. 看到左邊顯示 LEPP (溫度),右邊顯示 32F 後,按一 下數字鍵以輸入產品的烹調溫度 (例如將 335° 輸入成 335)。
- 13. 輸入烹調溫度後,按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕以儲 存烹調溫度值,然後捲動畫面到 cooH ld (烹調識別 碼)。
- 14. 看到左邊顯示 cooH ld (烹調識別碼),右邊顯示閃爍的 P l3 後,參照步驟 8 的說明,輸入 4 個字母的選單項目名稱。這是縮寫名稱,它會在料理循環期間與烹調時間交替出現。
- 15. 正確的烹調識別碼輸入後,按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕儲存烹調識別碼縮寫,然後捲動畫面到 dULY LIFE 1 (工作時間 1) (搖晃時間),這是用來設定料理循 環程序裡,產品應該搖晃的時間。
- 16. 看到左邊顯示 dULY L IFE1 (工作時間 1),右邊顯示:DD 後,按一下數字鍵,以輸入要執行首次工作時間的分鐘數與秒數 (例如將 30 秒後搖晃產品輸入成 30)。
- 17. 輸入 dULY L IPE 1 (搖晃時間 1) 後,按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕以儲存工作時間 1,然後捲動畫面到 dULY L IPE 2 (工作時間 2)。如果某項產品需要執行第二次工 作,可在這裡輸入該工作。遵照上述指示輸入工作時間 2,否則按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕以儲存工作時間,













\mathbf{V}
INFO

4-14

然後捲動畫面到 **9URL LPr** (品質計時器),這是用來設定 丟棄食物前的保留時間。

- 18. 看到左邊顯示 **PURL LPr** (品質計時器),右邊顯示 :DD 後,按一下數字鍵以輸入產品保留時間的分鐘數與秒數 (例如將 7:00 分鐘輸入成 700)。
- 19. 輸入 **PUAL LPr** (品質時間) 輸入後,按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕以儲存品質時間,然後捲動畫面到 **R** IF d ISABLE (AIF 停用)
- 20. 看到左邊顯示 R IF d ISAbLE (AIF 停用),右邊顯示 no (否)後,按一下 ⁴ 和 [▶] 按鈕以在 YE5 (是)與 no (否)之 間切換。如果將這項功能設定為「是」,則為已設定的產 品停用 AIF (自動間歇過濾)。這是用來避免產品特定用油 發生混合。
- 21. 如果 A IF d ISAbLE (AIF 停用) 選項被設為 no (否),則按
 一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕以儲存 AIF 停用選項,然後捲
 動畫面到 R55 IGn bEn (指定按鈕) 選項。

電腦左邊會顯示 R55 IGn bbn (指定按鈕),右邊顯示所選的產品。

請遵照下列指示,將輸入的產品指定給某個按鈕。

- 22. 右邊會顯示所選的產品,左邊會顯示 R55 ICn btn (指定按鈕),按一下1-0之間的1 個按 鈕以指定產品。所選產品的 LED 燈會亮起 (請見上方的照片)。按下指定給該產品的按鈕, 透過按鈕取消產品的指定。LED 燈不再亮起。
- 23. 一旦指定按鈕後,按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕以儲存指定的按鈕。

電腦左邊會顯示 nRFE (名稱),右邊會顯示產品 (例如 L In [5 (雞翅))。

- * 注意事項:如果為了加入其他產品而必須進行其他設定,請按一次×(2)按 鈕,然後按一下 ▼ 按鈕以返回步驟 4。
- 24. 如果不需要進一步的設定,按一下 × (2) 按鈕。電腦會顯示 5ELEct ProdUct (選擇產品) 選項,右邊會顯示產品 (例如 Fr Fr IE5 (薯條))。再 按一次 × (2) 按鈕。電腦會顯示 LEuEL 1 ProGrAP (層級 1 設定) 變為 ProdUct 5ELEct Ion (產品選項) 提示。
- 25. 按一下 × (2) 按鈕以離開, 然後返回 oFF (關閉)。











INFO





4.10.3 將選單項目存入產品按鈕

此功能是用來將個別選單項目儲存到產品按鈕,以進行單按鈕或雙按鈕料理。

要將選單項目儲存到特定按鈕:

- 1. 執行第4-12頁的步驟1至6。
- 2. 電腦左邊會顯示 ∩RPE (名稱),右邊會顯示所選產品 (例如 L InL5 (雞翅))。
- 3. 按一下 ▲ 按鈕以捲動到 R55 ICn btn (指定按鈕) 選項,這是用來將 某個選單項目指定到特定產品的按鈕。
- 4. 電腦左邊會顯示 R55 IGn bbn (指定按鈕),右邊顯示 L InG5 (雞翅)。
- 看到左邊顯示 R55 IGn bbn (指定按鈕)及右邊顯示所 選產品 (例如 b InG5 (雞翅))時,按一下 1-0 之間的 1 個按鈕以指定產品。所選產品的 LED 燈會亮起。 按下指定給該產品的按鈕,透過按鈕取消產品的指 定。LED 燈不再亮起。
- 6. 一旦指定按鈕後,按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕以儲存指定的按鈕。

電腦左邊會顯示 nAFE (名稱),右邊會顯示產品 (例如 L In L5 (雞翅))。

- 如果不需要進一步的設定,按兩次 × (2) 按鈕以返回 LEuEL I ProGrAP (層級 1 設定),並變為 ProdUct 5ELEct lon (產品選項) 提示。
- 8. 再按一下 ¥ (2) 按鈕以離開, 然後返回 oFF (關閉)。





TEMP

1	0	
	(2)	N
		J
-	X	

4-16

4.10.4 排放、補充與棄置油料

當料理用油排出時,將油排放到適當的容器內,以便運送到廢油棄置容器。Frymaster 推薦 使用麥當勞的起酥油棄置設備 (MSDU)。請勿將深層清潔 (煮沸)溶劑排入 MSDU。注意事 項:如果使用 2004 年一月以前製造的 MSDU,必須卸下過濾器排放盤,才能將設備放在排 放管下方。如果要卸下蓋子,稍微抬高前緣,將油護罩往上滑,然後直接拉出機箱。請參見 您的棄置設備隨附的文件,以瞭解具體的操作說明。如果沒有超酥油專用的棄置設備可供使 用,先讓油溫冷卻到 38°C,然後把油排入容量有 15 公升或更大的金屬容器,以避免油潑灑 出來。

4.10.4.1 非散裝油系統的棄置

這個選項是用來將用過的油放入 MSDU 或金屬鍋中以進行棄置。

- 1. 卸下過濾器排放盤,將容量有 15 公升或更大的 MSDU 或金屬容器,放在油炸鍋下方以 排放油料。
- 2. 電腦電源**關閉**後,按住相對應桶槽的 FLTR 按鈕不動三秒鐘,會發出唧 唧的聲音

電腦會顯示 FILLEr PEnU (過濾器選單) 三秒鐘,接著變為 PR Int FILLEr (維護過濾器)。

 看到畫面顯示 PA Int F ILtEr (維護過濾器)後,按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕以捲動到 d ISPoSE (棄置)。

電腦顯示 d /SPoSE (棄置)。

按一下✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。

電腦畫面會交替顯示 d ISPoSE? (要棄置嗎?) 及 YES no。

5. 如果要棄置,請按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。



N-N	
	FLTR

	INFO	
-		•



電腦會顯示 InSErt d ISPoSAL Un It (插入棄置設備)。一旦將過濾器排放盤卸下,電腦會交 替顯示 IS d ISPoSAL Un It In PLAcEP (棄置設備是否就位?)以及 YES no。

 容量有 15 公升或更多的 MSDU 或金屬容器就定位後,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕繼續。

加熱源被停用,排放閥開啟,且電腦會顯示 d ISPo5 InG (棄置中) 20 秒鐘。

排放閥保持開啟,電腦會顯示 uRL EPPLYP (桶槽空的嗎?)交替顯示 YE5。

7. 桶槽空了之後,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。

電腦會顯示 cLn uRL coPPLELEP (清潔桶槽完成否?)並交替顯示 YE5。 8. 使用毛刷刷洗桶槽,刷洗完畢後,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。

排氣閥關閉,桶槽已經準備好,可以補充油料了。如果油炸鍋已被設定為 JIB,繼續下一個部分。

4.10.4.2 補充 JIB 油系統

JIB (盒內的油壺) 油系統使用存放在油炸鍋機箱內盒裝壺內的油。

如果首次設定期間,將油系統設定為JIB,則電腦會顯示**PR-URL FILL uRL** (手動裝填桶槽) 並交替顯示 YES。

1. 請小心將油料倒入鍋子,直到到達油炸鍋裡的低油線。

2. 當桶槽裝滿時,按一下 ✓ (1 55)按鈕。
 電腦顯示 oFF (關閉)。

4.10.4.3 使用散裝油系統來排放與棄置油

散裝油系統使用泵浦,將排放的油從油炸鍋移往集存槽。額外配管會被用來將散裝油系統連接到油炸鍋。

▲ 警告 排放或棄置油料前,請確保濾墊已經就定位。若未插入濾墊,可能造成線路與/或泵浦堵塞。

1. 電腦電源關閉後,按住相對應桶槽的 FLtr 按鈕不動三秒鐘。

電腦會顯示 FLtr 『Enl (過濾器選單) 三秒鐘,接著變為 RUto F ILtEr (自動過濾器)。

2. 按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕以捲動到 d /SPo5E (棄置)。







3. 看到 d ISPo5E (棄置) 顯示後,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。

電腦畫面會交替顯示 d ISPoSEP (要棄置嗎?) 及 YE5 no。

如果電腦顯示 rt I LRnH FULL (RTI 油槽已滿) 並交替顯示 conF lrP (確認),請參見第 4 - 19 頁的*注意事項。

如果要棄置,請按一下 ✓ (1 5) 按鈕以繼續。

如果顯示 In5Ert PRn (插入排放盤),請卸下並更換過濾器排放盤,確保 排放盤已經固定在油炸鍋裡。

電腦顯示 dr R In InG (排放中)。

排放閥保持開啟,電腦會顯示 JRL EFPLYP (桶槽空的嗎?),並交替顯示 JE5。

5. 當桶槽空了之後,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。

電腦會顯示 cLn uRL coPPLELEP (清潔桶槽完成否?) 並交替顯示 YE5。

6. 使用毛刷刷洗桶槽,刷洗完畢後,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。

電腦將顯示 oPEn d ISPoSE uRLuE (開啟棄置閥)。

7. 開啟左邊的機箱門,必要時,解鎖閥門。將棄置閥完全向前拉出,以 開始棄置作業。

電腦會顯示 d ISPo5 InG (棄置中) 四分鐘。

泵浦會將廢油從排放盤輸送到散裝油的廢油槽。

完成後,電腦會顯示 r E Pou E PAn (移除排放盤)。

8. 移除過濾器排放盤,並確保排放盤內是空的。

電腦會交替顯示 15 PAn EPPLYP (排放盤空了嗎?) 及 YE5 no

- 4. 插入過濾器排放盤,如果排放盤仍有剩餘的油料,按一下 × (2) 按鈕 再讓泵浦運轉一次;否則繼續下一道步驟。
- 10. 等到排放盘空了之後,按一下 ✓ (1) 按鈕。















1)
۲	

電腦將顯示 cLoSE d ISPoSE uRLuE (關閉棄置閥)。

 將閥柄向油炸鍋的後方推,直至油炸鍋停止,以關閉棄置閥。如果您 的主管有所要求,請重新鎖定閥門。

桶槽已經準備好,可以補充油料了。繼續前往第 4.10.4.4 節以填滿桶槽,否則按一下 × (2) 按鈕以離開。

* 注意事項:如果電腦顯示 rt | tRnH FULL (RTI 油槽已滿) 並交替顯示 conF lr (確認),請 按一下 ✓ (1) 按鈕,並打電話給散裝油廢油棄置供應商。畫面返回至 oFF (關閉)。

4.10.4.4 棄置之後,請從散裝油系統補充桶槽的油

電腦會顯示 FILL Pot Frof bULHP(從散裝油系統裝填鍋子嗎?)並交替顯示 YE5 no。

散裝油系統補充泵浦使用瞬間開關。只會在按下開關時,泵浦才會開始運轉。

- 按住 ✓ (1 YE5) 按鈕不動以補充桶槽中的油,直到油 量到達低油位線。
- 2. 桶槽滿了之後,放開 ✓ (1 YE5) 按鈕。
- 3. 當桶槽滿了以後,按一下 × (2) 按鈕,以關閉裝填閥。

電腦顯示 off (關閉)。

4.11 過濾器選單

過濾器選單的選項是用於過濾、排放、裝填與棄置等用途。

4.11.1 進入過濾器選單

1. 按住所選的桶槽過濾器按鈕三秒鐘不放。

電腦會顯示 FILE F FEnU (過濾器選單) 三秒鐘,接著變為 FR Int FILE F (維護過濾器)。

按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕,以在下列之間捲動:
 a. RULo F ILLEr 請見第 頁 5-2
 b. PR InL F ILLEr 請見第 頁 5-8
 c. d ISPoSE 請見第 頁 4-16
 d. drR In Lo PRn 請見第 頁 4-20
 e. F ILL uRL FroP drR In PRn 請見第 頁 4-21
 f. F ILL uRL FroP bULH 請見第 頁 4-22
 q. PRn Lo URSEE 請見第 頁 4-23



FLTR





前兩個選單項目: RULo FILLEr (自動過濾器) 和 FRALR INEACE [FRAURL] FILLEr (維護 (手動) 過濾器) 在第五章中說明。其他選單項目都在以下幾頁中詳述。

drR In Lo PRn (排油至排放盤) 和 F ILL uRL Fron drR In PRn (從排放盤注油至桶槽) 功能 主要用在診斷用途。當油將被排放至排放盤或送回油鍋時,將會使用這些功能。

4.11.2 排放到排放盤

排放到排放盤的功能會將油自油鍋排放到過濾器排放盤內。

1. 電腦電源 oFF (關閉)後,按住過濾器按鈕不動三秒鐘,以使所選的桶槽進行排油動作。

電腦會顯示 FILLEr FEnul (過濾器選單) 三秒鐘,接著變為 FR Int FILLEr (維護過濾器)。

- 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕以捲動到 drR In Lo PRn (排油至 排放盤)。
- 看到 dr A ln Lo PAn (排油至排放盤) 顯示後,按一下
 ✓ (1) 以繼續。

電腦會顯示 dr R In Lo PRn? (排油至排放盤嗎?) 並交替顯示 YE5 no。

4. 按一下 ✓ (1 YE5) 以繼續排放至排放盤。

加熱源被停用,系統會檢查排放盤是否就定位。如果沒有偵測到任何排放盤,電腦會顯示 InSErt PRn (插入排放盤),直到偵測出排放盤為止。

偵測出排放盤之後,排放閥就會開啟。電腦顯示 dr R In InG (排放中) 20 秒鐘。

電腦會顯示 JAL EFPLYP (桶槽是空的嗎?) 並交替顯示 YE5。

5. 如果桶槽是空的,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。

電腦會顯示 FILL uRL Fron dr A in PRn ? (從排放盤注油到桶槽嗎?)並發出警示音及交替 顯示 YE5 no。如要補充桶槽,請繼續下個步驟,否則跳到步驟 8。

6. 按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以補充桶槽的油。

電腦顯示 FILL InG (裝填中)。裝填之後,電腦會顯示 IS uRL FULLP (桶槽裝滿了嗎?)並交替顯示 YES no。

如果桶槽還沒滿,按一下 ¥ (2 по) 按鈕以再運轉過濾器泵浦一次。

7. 如果桶槽是滿的,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以返回 oFF (關閉)。

Er (維護過濾器

TEMP

INFO

FLTR







8. 按一下 ≭ (2 ∩ □) 按鈕。

電腦會顯示 r E Pou E PRn (移除排放盤)。

\Lambda 危險

緩慢開啟過濾器排放盤,以避免熱油潑灑,並造成嚴重的灼傷、滑動與掉落。

9. 小心地將過濾器排放盤從油炸鍋中拉出。

電腦會顯示 IS PAn EPPLYP (排放盤是空的嗎?)並交替顯示 YE5 no。

注意事項:補充油後,少量油仍有可能留在排放盤內。

10. 如果排放盤是空的,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以返回 oFF (關閉)。

步驟 5 之後,如果排放盤不是空的,按一下 × (2 no) 按鈕 (請參見圖 4.11.2.10) 並返回 FILL uRL Fron drR in PRnP (從排放盤注油到桶槽 嗎?) 並交替顯示 YE5 no。

如果排放盤不是空的,而且油炸鍋正在使用散裝油系統,按一下 *** (2 no)** 按鈕,電腦會顯示 PAn Lo UASLEP (從排放盤排至廢油嗎?)並交替顯示 YES no。

11. 按一下 ✓ (1 **JE5**) 按鈕,將油排放到散裝油廢棄槽內。跳到步驟 6 與 步驟 7 之間的 4.10.4.3 節「使用散裝油系統進行棄置」。

4.11.3 從排放盤注油到桶槽

從排放盤注油到桶槽的選項,是用來從過濾器排放盤補充油鍋的選項。

1. 電腦電源**關閉**後,按住桶槽的過濾器按鈕不動,讓桶槽進行三秒鐘的 補充油動作。

電腦會顯示 FILLEr FEnU (過濾器選單) 三秒鐘,接著變為 FRInt FILLEr (維護過濾器)。

- 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕以捲動到 F ILL uRL FroP drR In PRn (從排放盤 注油到桶槽)。
- 看到 F ILL uAL FroP drA In PAn (從排放盤注油到桶槽) 顯示之後, 按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。

電腦會顯示 FILL uRL Fron drA In PAn? (從排放盤注油到桶槽嗎?) 並交替顯示 YE5 no。













4. 按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。

系統會檢查排放閥是否關閉。止回閥會開啟,過濾器泵浦會補充桶槽的 油。

- 當正在補充桶槽的油時,電腦會顯示 FILL InD (裝填中)。裝填之後,電腦會顯示 IS uRL FULLP (桶槽裝滿了嗎?)並交替顯示 YES no。
- 如果桶槽是滿的,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以離開並返回 oFF (關閉)。
 如果桶槽還沒滿,按一下 苯 (2 ∩ c) 按鈕以繼續裝填。

4.11.4 從散裝油系統注油至桶槽

從散裝油系統注油到桶槽的選項,是用來從散裝油系統裝填油鍋的油。

1. 電腦電源**關閉**後,按住桶槽的過濾器按鈕不動,讓桶槽進行三秒鐘的補充油動作。

電腦會顯示 FILtEr PEnU (過濾器選單) 三秒鐘,接著變為 PR Int FILtEr (維護過濾器)。

- 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕以捲動到 F ILL uRL FroP bULH (從散裝油系統 注油到桶槽)。
- 看到 F ILL uRL Fror bULH (從散裝油系統注油到桶槽) 顯示之後,按一下✓ (1 УE5) 按鈕以繼續。

電腦會顯示FILL JAL Frof bULHP (從散裝油系統注油至桶槽?)並交替顯示 YE5 no。

- 4. 按一下 ✓ (YE5) 按鈕以繼續。
- 電腦會顯示 PrE55 Rnd hoLd YE5 to F ILL (按下「是」不動,以便 進行裝填動作) 並交替顯示 YE5。

止回閥會開啟,而散裝油泵浦會通電。散裝油系統補充泵浦使用瞬間開關。只有按下開關時,泵浦才會開始運轉。







FLTR





5. 按一下 ✓ (YE5) 按鈕不動以裝填桶槽。





- 6. 當桶槽裝到低油位線的位置時,放開 ✓ (1 5E5) 按鈕。
- 電腦會顯示 cont InUE F ILL InGP (要繼續裝填嗎?) 並交替顯示 YES no。
- 7. 如要繼續裝填,請並返回步驟5。否則,按一下 × (2 ∩ o) 按鈕以離開並返回 oFF (關閉)。



4.11.5 從排放盤排至廢油

從排放盤排至廢油的選項,能讓散裝油系統將多餘油料打入排放盤中,再打到散裝油廢棄 槽,而無須排放油鍋內現有的油。

1. 電腦電源**關閉**後,按住桶槽的過濾器按鈕不動,讓桶槽進行三秒鐘的補充油動作。

電腦會顯示 FILLEr PEnU (過濾器選單) 三秒鐘,接著變為 PR Int FILLEr (維護過濾器)。

- 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕以捲動到 PAn Ło LASEE (從排放盤排至廢 油)。
- 看到 PAn Lo UASLE (從排放盤排至廢油) 顯示之後,按一下 ✓ (1 УЕ5) 按鈕以繼續。

電腦會顯示 PAn Lo LASLEP (從排放盤排至廢油嗎?)並交替顯示 YE5 no。

4. 按下 ✓ (JE5) 按鈕,並且到第 4 - 18 頁的第 4.10.4.3 節,於步驟
 六後繼續,或者按下 × (2 ∩ □) 按鈕以離開並前往過濾器選單。

4.12 設定層級 1

層級 1 設定是用來輸入新產品,於停用 AIF (自動間歇過濾)時進行控制,以及執行深層清潔 (煮沸)和高溫限制測試。

如果要進入層級1設定模式:

1. 電腦電源**關閉後**,同時按下 TEMP (溫度) 和 INFO (資訊) 按鈕三秒 鐘,直到顯示 LEuEL 1 (層級 1) 為止;此時會發出唧唧聲。

電腦顯示 EntEr codE (輸入代碼)。

2. 請輸入 1234。

電腦會顯示 LEuEL I ProGrRP (層級 1 設定) 三秒鐘,改為 ProdUct SELEct Ion (產品選項)。

1 🗌

2

3

4



(1234)









3. 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕,以在下列之間捲動:

- a. ProdUct SELEct lon
- b. **A IF cLocH**
- c. dEEP cLERn PodE
- d. HILIPIE EESE
- c. FryEr SELUP
- 4.12.1 AIF 時鐘

AIF 時鐘模式允許設定鎖住 AIF (自動間歇過濾) 提示的次數。這對一天中忙碌的時刻很管 用,像是中午倉促的時段。

請見第 頁 4-12

請見第 頁4-24

請見第 頁 4-25

請見第 頁4-9

請見第 頁 4-30

- 1. 執行第4-23到4-24頁的步驟1至3。
- 按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕以捲動到 F F cLocH (AIF 時鐘)。

看到選項顯示後,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以選擇所選的選單項目。

按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。

電腦左邊會顯示 R IF cLocH (AIF 時鐘),右邊顯示 d ISAbLEd (停用)。

- 4. 使用 ◀ 和 ▶ 按鈕在下列項目之間切換:
 - a. d ISABLEd b. EnRbLEd

如果有停用 AIF (自動間歇過濾) 功能的時間 (例如中午的倉促時段),則將這項功能設定為 EnRbLEd (啟用)。

5. 看到 EnAbLEd (啟用) 顯示後,按一下 ▼ 按鈕。

*如果選擇 d 15RbLEd (停用), 跳到步驟 12。

- 6. 看到 EnRbLEd (啟用) 顯示後, 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕 (請見圖 4.12.2.5), 並在 **Г-F** I 到 5Un Y 之間切換。(例如週一到週五, 從 11:30 AM 到 1:30 PM 的中午倉促時段,不想要使用過濾功能。在電腦 書面中捲動到了-F 1 12:00 RF。
- 7. 使用數字鍵輸入應該暫停 AIF 開始的時間。
- 8. 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕, 並在 AM 與 PM 之間切換。







INFO

INFO



TEMP

TEMP



		1/10/10/10/			1			Contract of the local division of the
2 📖	3 🔳	4	5 💷	6	7	8	9	0
DEF	GHI	JKL	MNO	POR	STU	VWX	YZ-	* +



- 9. 按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕。電腦顯示 🛛 dUr。這是 AIF 將維持暫 停的時間長度。
- 10. 使用數字鍵輸入 0 到 999 分鐘之間的時間 (例如將 1½ 小時輸入成 90 分鐘)。就這個例子,請輸入 9D。電腦顯示 090 dUr。可為每天或一組的天數, 設定要暫停過濾的四種不同時段。(M-F 1-4、Sat 1-4 和 Sun 1-4)
- 11. 按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕以接受時間,並移往下一個時段。
- 完成後,按一下 ★ 按鈕以離開,並返回 ProdUct 5ELEct Ion (產品) 選項) 顯示書面。
- 13. 按一下 × (2) 按鈕以離開, 然後返回 oFF (關閉)。

4.12.2 深層清潔模式 (煮沸)

深層清潔模式是用來移除油鍋裡的碳化油。

注意事項:請參考 HRY chEP IcRL 的「油炸鍋深層清潔程序」指示,以清潔 LOV™ 油炸 鍋。

1. 執行第4-23到4-24頁的步驟1至3。

電腦顯示 dEEP cLEAn FodE (深層清潔模式)。

按一下 ✓ (1 ᠑E5) 按鈕。

散裝油系統:確保過濾器排放盤是完整且乾淨的,並已就定位。 JIB 油系統:確保容量有 15 公升或更大的 MSDU 或合適的金屬容器,已在排放管下方。

電腦顯示 dEEP cLERn? (要深層清潔嗎?)並交替顯示 YE5 no。

- 3. 按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕。
- 4. 已滿的桶槽:電腦會顯示 15 o L r E Cou E d ? (油料是否已清除?), 並交替顯示 YE5 no。

分桶槽: 電腦會顯示 dEEP cLERn (深層清潔) 並交替顯示し r。

按一下要清潔之分桶槽底下的 ✓ (1) 或 × (2) 按鈕。電腦會顯示 15 oll rEPouEdP(已經移除油了嗎?)並交替顯示 YE5 no*。













ABC DEF GHI JKI



*如果散裝油系統的廢棄槽已滿,電腦會顯示 rt I tRnH FULL (RTI 槽已 滿) 並交替顯示 conF IrF (確認)。按一下 ✓ (1) 按鈕,並且打電話給散裝 油系統棄置供應商。畫面返回至 oFF (關閉)。

▲危險
將油排放到棄置設備時,請勿讓油位高於容器上的滿油線。
▲危險
將油料排放到適當的「金屬」棄置容器之前,先讓油冷卻到 38°C。
▲危險
將油排放到適當的 MSDU 或「金屬」容器時,請確認容易至少可容納 15 公升或以上的油
量。否則油可能會外流,並造成人員受傷。

- 5. 清空油炸桶槽: 按一下✓ (1 5) 按鈕並跳到步驟 12。
 已裝油的油炸桶槽:按一下 × (2 □□) 按鈕。
- 6.JIB 油系統:電腦會顯示 /5 d /5Po5AL Un L In PLAcEP (棄置設備就定 位了嗎?)並交替顯示 YE5 no。請確保容量有 15 公升或更大的 MSDU 或合適的金屬容器,已在排放管下方。按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以棄置 油料。電腦會顯示 d /5Po5 InG (棄置中),並以 uAL EPPLYP (桶槽全空 了嗎?) 及交替顯示的 YE5 作為結束。按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕並跳到 步驟 12。

散裝*油系統:電腦顯示 dr A ln ln L (排放中)。一旦已經將油排到過濾器排放盤,電腦會顯示 uAL EFPLYP (桶槽空的嗎?),並交替顯示 yE5。按一下 ✓ (1 yE5) 按鈕以繼續。

*如果顯示 InSErt PRn (插入排放盤),請卸下並更換過濾器排放盤。

散裝油系統:電腦將顯示 oPEn d ISPoSE uRLuE (開啟棄置閥)。

7. 散裝油系統:開啟左邊的機箱門,必要時,釋放閂鎖。將棄置閥完全 向前拉出,以開始棄置作業。

散装油系统:電腦會顯示 d ISPo5 InD (棄置中) 四分鐘。

泵浦會將廢油從排放盤輸送到散裝油的廢油槽。

散装油系统:完成後,電腦會顯示 rEPouE PRn (移除排放盤)。

8. 散裝油系統:移除過濾器排放盤,並確保排放盤內是空的。

散装油系統:電腦會交替顯示 Ⅰ5 PRn EPPLYP (排放盤空了嗎?)及 ¥E5

 教裝油系統:如果排放盤仍有剩餘的油料,按一下 × (2) 按鈕讓泵浦 再運轉一次;否則繼續下一道步驟。











10. 散裝油系統:等到排放盤空了之後,按一下 ✓ (1) 按鈕 (請見圖 4.10.4.3.10)。

散裝油系統:電腦將顯示 cLo5E d ISPo5E uRLuE (關閉棄置閥)。

11. 散裝油系統:將閥柄往前推直到停止為止,以關閉棄置閥。

散装油系统:電腦會顯示 InSErt PRn (裝入排放盤)。裝入排放盤。

- 12. 散裝油或 JIB 油系統:排放閥關閉,且電腦會顯示 5oLUL Ion RddEdP (已加入溶劑嗎?),並交替顯示 YE5。將水與清潔劑混合液注入待清潔的油鍋。請參考維護需求卡及內附於 Kay Chemical、專為麥當勞的深層清潔 (煮沸) 程序制訂的「油炸鍋深層清潔程序」。
- **散裝油或 JIB 油系統**: 按一下 ✓ (1 55) 按鈕以繼續,並開始清潔程序。

電腦會顯示 dEEP cLERn (深層清潔),畫面也會交替顯示以 60:00 分鐘開始倒數的計時器。桶 槽加熱到 91℃ 達一小時。如果要取消深層清潔,按住 ★ (2) 按鈕不動三秒鐘。電腦會顯示 IS SoLUE Ion rEPouEdP (已移除溶劑?)並交替顯示 YES。跳到步驟 15。

一小時後,加熱器會關閉,電腦會顯示 cLERn donE (清潔完成)與,並響起警示音。

- 14. 散裝油或 JIB 油系統:按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以關掉警示音。
- 15. **散裝油或 JIB 油系統**: 電腦會顯示 **I5 SoLUE Ion rEPouEdP** (已移除溶劑?) 並交替顯示 **JE5**。遵照 Kay Chemical 的說明移除溶劑。
- 16. 散裝油或 JIB 油系統:移除過濾器排放盤,並移除碎屑籃、固定環、濾墊與隔板。將空的過濾器排放盤放回油炸鍋。

\Lambda 危險

棄置前,請先讓深層清潔 (煮沸) 溶劑冷卻到 38°C, 否則熱液會造成人員受傷。

注意事項:請參考 Kay Chemical 內附的「油炸鍋深層清潔程序」指示,以移除清潔劑。

- **17. 散裝油或 JIB 油系統**:等到清潔劑移除之後,按一下 ✓ (1 55) 按 鈕。
- 18. 散裝油或 JIB 油系統:電腦顯示 5crUb uRL coPPLELEP (已完成桶槽 擦洗作業?)交替顯示 YE5。按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕。
- **19. 散裝油或 JIB 油系統:**電腦顯示 dr R In InG (排放中)。排放閥開啟,以排放桶槽內少量殘 留的清潔劑。沖洗桶槽內多餘的溶劑。













- 21. 散裝油或 JIB 油系統:電腦會顯示 r E Pou E PRn (移除排放盤)。移除過濾器排放盤。
- 22. **散裝油或 JIB 油系統**:電腦會顯示 uRL Rnd PRn dr YP (桶槽和排放盤都乾了嗎?),並 交替顯示 YE5。請確保桶槽和排放盤已經完全乾燥。

\Lambda 危險

注油之前,請確保油鍋和過濾器排放盤均已完全乾燥,且沒有任何一滴水。若無法照做者, 當油加熱到烹調溫度時,會造成熱液潑灑出來。

- 23. 散裝油或 JIB 油系統:電腦會顯示 In5Ert PRn (裝入排放盤)。重新安裝在步驟 16 中移 除的隔版、濾墊、固定環以及碎屑籃。裝入過濾器排放盤。
- 24. JIB 系統:電腦會顯示 「RnURL FILL (手動裝填) 並交替顯示 YE5。按 一下 ✓ (1 YE5) 按鈕,並且顯示畫面返回 oFF (關閉)。



散裝系統:請到第 4 - 22 頁的 4.11.4 節「從散裝油系統注油至桶 槽」,並從步驟 3 以後開始。

4.12.3 高溫限制測試模式

高溫限制測試模式是用來測試高溫限制電路。這項高溫限制測試會破壞油料。應該只能以用 過的油來進行測試。如果測試過程中,溫度到達 238°C,沒有第二次的高溫限制跳脫,而且 電腦顯示 h ICh L IF IE FR ILUE (高溫限制故障),並交替顯示 d ISconnEct PouEr (切斷電 源)及響起警示音,則請關閉油炸鍋,並立即致電以尋求服務。

關閉油炸鍋電源就能隨時取消測試。當重新啟動油炸鍋電源時,油炸鍋會返回操作模式,並顯示產品。

1. 執行第4-23到4-24頁的步驟1至3。

電腦會顯示 h l L IF IE EE5E (高溫限制測試)。

2. 按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續高溫限制測試。

電腦會顯示 h I-L IF ILP (高溫限制嗎?)並交替顯示 YE5 no。

3. 按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續測試。如果在分桶槽進行測試,按一下側邊 對應到桶槽的 ✓ (1 YE5) 按鈕。

電腦會顯示 PrE55 And hold chEcH (按住勾選記號)。

4. 按住 ✓ (1 YE5) 按鈕不動,開始高溫限制測試。

桶槽開始加熱。 電腦會顯示測試過程中,桶槽實際的溫度。當溫度到達 210°C ± 12°C* 時,電腦會顯示 hot h I - I 並交替顯示實際溫度 (例如 2 IDc) 並繼續加熱。 *注意事項:歐盟使用的電腦中 (符合 CE 認證標章的電腦),溫度是 202°C。





油炸鍋繼續加熱到發生第二次高溫限制跳脫為止。一般情況下,這會發生在溫度到達 217℃ 到 231℃ (非 CE 高溫限制) 及 207℃ 到 219℃ (CE 高溫限制) 的時候。

一旦高溫限制啟用,電腦會顯示 hELP h I-2 (說明 HI-2),並交替顯示實際溫度 (例如 22 lc)。

5. 放開 **✓ (1 ᠑E5)** 按鈕。

若高溫限制功能失敗,電腦會顯示 h IGh L IF IE FR ILUE (高溫限制失敗)並交替顯示 d ISconnEct PoLEr (切斷電源)。 若發生此情形,請立即切斷油炸鍋的電源,並立即致電 以尋求服務。

桶槽停止加熱,且電腦顯示目前的溫度設定,並交替顯示實際溫度(例如 22 k) 直到溫度冷卻到 204°C 以下為止。

- 6. 按一下軟開機按鈕以取消警示功能。
- 7. 一旦溫度冷卻到 204℃以下,按一次 × (2) 按鈕以離開高溫限制測 試。
- 8. 再按一次 × (2) 按鈕以離開,並退出至 oFF (關閉)。
- 9. 遵照第 4-16 頁的程序棄置油料。

4.13 設定層級 2

如果要進入層級2設定模式:

1. 電腦電源關閉後,同時按下 TEMP (溫度)和 INFO (資訊) 按鈕十秒 鐘,直到顯示 LEuEL 2 (層級 2) 為止;此時會發出第三聲唧唧聲。

電腦顯示 EntEr codE (輸入代碼)。

2. 請輸入 1234。

電腦會顯示 LEuEL 2 ProGrAF (層級 2 設定) 三秒鐘,改為 ProdUct coPP (產品補償)。

3. 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕,以在下列之間捲動:

a. Prod col^p	請見第 頁 4-30
b. E-Loũ	請見第 頁4-31
c. PR55Lord SELUP	請見第 頁 4-31
d. ALErt tonE	請見第 頁 4-32
e. FILEEr AFEEr	請見第 頁 4-33
f. FILLEr EIPE	請見第 頁 4-34







注意事項:

使用 [◀] 和 [▶] 按鈕在選項內的位置之間移動。 當輸入數字時,請使用 0-9 的按鍵來按下對應的按鈕。

按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕以接受輸入,並移往下一個或前一個選單項目。

4. 看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 JE5) 按鈕。

4.13.1 產品補償模式

產品補償模式可允許變更產品補償 (靈敏度)。某些選單項目可能需要調整,一切取決於他們 的烹調特性。當變更產品補償時請特別當心,因為有可能會對產品烹調循環造成負面影響。 產品補償的預設值為4。

1. 請執行第4-29到4-30頁的步驟1至3。

電腦顯示 Prod coff (產品補償)。

2. 看到 Prod coPP (產品補償) 顯示後,按一下 ✔ (1 ¥E5) 按鈕。

電腦會顯示 ProdUct SELEct Ion (產品選項) 變為 SELEct ProdUct (選擇產品)。

3. 使用 ▲ 和 ▼ 以捲動整個產品清單。

電腦會顯示所選的產品。

4. 看到所選的產品後,按一下 ✓ (1 ¥E5) 按鈕以選擇一項產品。

電腦顯示 Fod IFYP (修改嗎?)並交替顯示 YE5 იo。

5. 按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續,或是 苯 (2 no) 按鈕以返回 LEuEL 2 ProGrRF (層級 2 設定)。

電腦左邊會顯示 LoRd coPP (裝載補償),右邊顯示 4 或其他數值。這是這項產品的建議靈敏度設定值。

注意事項:我們強烈建議,切勿調整這項設定值,因這可能對產品造成負面的影響。

- 6. 如果變更這項設定,請輸入0-9其中任一數字。
- 7. 按一下 🕊 (2) 按鈕以接受選項。
- 8. 按二次×(2)按鈕以離開。

電腦顯示 oFF (關閉)。







TEMP	INFO





4-31

4.13.2 E-LOG 模式

E-LOG 模式是用來檢視油炸鍋最近遇到的十個錯誤代碼。這些代碼是從 1 - 10 排列的,最近一次的排在第 1 個。顯示時間、日期和錯誤代碼。

1. 請執行第4-29到4-30頁的步驟1至3。

電腦會顯示 **E-Lo**G。

按一下 ✓ (1 ¥E5) 按鈕以接受選項。

電腦左邊會顯示 nol (現在),右邊顯示目前的日期和時間。

- 使用 ▼ 按鈕以捲動最近遇到的十個錯誤代碼,並以「A」到「J」的 順序排列。一旦顯示最後一個錯誤後,使用 ▲ 按鈕,將畫面捲回到 最上面。
- 如果沒有任何錯誤,電腦會顯示 no Error 5 (無錯誤)。錯誤是依照 A 到 J 的位置顯示,發生 錯誤的一邊 (如果是分桶槽),錯誤代碼與時間會和日期交替顯示。顯示錯誤代碼並顯示 「L」,代表分桶槽左邊發生錯誤,顯示「R」代表分桶槽右邊發生錯誤 (範例: A R E06 06:34AM 12/09/08)。錯誤代碼列於本手冊第 7.2.5 節。
- 按二次 × (2) 按鈕以離開。
- 電腦顯示 off (關閉)。

4.13.3 密碼設定模式

密碼模式可讓餐廳經理依各種模式和層級變更密碼。

1. 請執行第4-29到4-30頁的步驟1至3。

電腦會顯示 PR55bord 5ELUP (密碼設定)。

按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以接受選項。

電腦會顯示 FryEr SELUP (油炸鍋設定)。

- 3. 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕,以在下列之間捲動:
 - a. FryEr SELUP (油炸鍋設定) 建立進入油炸鍋設定模式的密碼。(預設值為 1234)
 - b. USAGE (用法) 建立進入用法模式以重設用法統計數字的密碼。(預設值為 4321)
- c. LEuEL I (層級 1) 建立進入 層級 1 模式的密碼。(預設值為 1234)
- d. LEuEL 2 (層級 2) 建立進入 層級 2 模式的密碼。(預設值為 1234)











4-33

按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以接受選項。

電腦顯示 Fod IFYP (修改嗎?)並交替顯示 YE5 no。

- 5. 按一下 ✓ (1 ¥E5) 按鈕。
- 電腦左邊會顯示 FryEr SELUP (油炸鍋設定),然後右邊的 nEL PRSSLord (新密碼) 會閃爍三 秒鐘,顯示 1234 或目前密碼。
- 6. 使用 0-9 數字鍵以輸入新密碼或重新輸入現有 密碼。
- 7. 按一下 ✓ (1 ¥E5) 按鈕。

電腦左邊會顯示 conF Ir (確認),右邊顯示 1234 或新密碼。

按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以確認。

電腦左邊會顯示 PR55Lord 5ELUP (密碼設定)。右邊是空白。

重覆步驟 3-8 以變更或確認油炸鍋的設定、用法、層級 1 與層級 2 的密碼。

10. 再按一次 × (2) 按鈕以離開。

電腦顯示 off (關閉)。

4.13.4 警示音調模式

共有9段警示音調的音量調整,音調則可調整成3種頻率。使用不同的頻率區分蛋白質油炸 站或薯條油炸站。

1. 請執行第4-29到4-30頁的步驟1至3。

電腦會顯示 RLErt LonE (警示音調)。

看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 또5) 按鈕。

電腦左邊會顯示 uoLUPE I-9(音量 1 - 9),右邊顯示 9。

- 3. 使用數字鍵來設定音量大小。從9段音量當中選 擇,1代表最輕聲,9代表最大聲。
- 4. 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕以捲動到 LonE -3(音調 1 3)。







TEMP

INFO





電腦左邊會顯示 LonE 1-3 (音調 1-3),右邊顯示 1。

- 使用數字鍵來設定1到3的音調頻率。
- 6. 按一下 × (2) 按鈕以返回產品 L EuEL 2 ProLr AF (層級 2 設定) 提 示。
- 再按一次 × (2) 按鈕以離開。

電腦顯示 oFF (關閉)。

4.13.5 過濾提示前時間

提示過濾之前,AIF 過濾模式採用 2 種措施。一種是檢查本節調節的烹調循環,另一種是檢 查在下節 4.13.6「過濾時間」中調整的時間。 過濾提示會由先發生者 (即已經過的循環 數,或者已經過的時間)所啟動。

F ILLEr RFLEr (過濾提示前時間) 撰項是用來設定顯示過濾提示之前,已發生料理循環的次 數。

1. 執行第4-29到4-30頁的步驟1至3。

捲動到FILEF RFLEr (過濾提示前時間)。

 看到 F LLEr AFLEr (過濾提示前時間) 顯示後,按一下 ✓ (1 YE5) 按 鈤。

電腦左邊會顯示 F LLEr AFLEr (過濾提示前時間),右邊顯示 0 或其他數字。

 使用從 0 到 9 的 數字鍵,輸入出現過濾提示之前 的烹調循環次數 (例如將每12個循環輸入成12)。

電腦左邊會顯示 F LLEr AFLEr (過濾提示前時間),右邊顯示 12。

- 4. 按一下 × (2) 按鈕以返回產品 L EuEL 2 ProLr AF (層級 2 設定) 提 示。
- 再按一次 × (2) 按鈕以離開。

電腦顯示 oFF (關閉)。

4.13.6 過濾器時間

F LLEF L IFE (過濾器時間) 選項是用來設定出現過濾提示之前已經過的時間。這個選項對低 量儲存很有用,在低量儲存中,所需的過濾頻率,要比料理循環產生的頻率還要高。

1.請執行第4-29到4-30頁的步驟1至3。







1 2 3 4 5 6 7



1 2 3 4 5 6 7 8 9

捲動到FILEF LIFE (過濾器時間)。

看到 F ILLEr L IPE (過濾器時間) 顯示後,按一下 ✓ (1 55) 按鈕。
 電腦左邊會顯示 F ILLEr L IPE (過濾器時間),右邊顯示 0。

使用從0到9的數字鍵,輸入過濾器提示間的小時數(例如將每隔2個小時輸入成2)。

電腦左邊會顯示 FILEF LIFE (過濾器時間),右邊顯示 02。

- 按一下 × (2) 按鈕以返回產品 LEuEL 2 ProGrRm (層級 2 設定) 提示。
- 5. 按一下 ★ (2) 按鈕以離開。

電腦顯示 off (關閉)。

4.14 INFO (資訊) 模式

INFO (資訊) 按鈕是用來顯示資訊及瀏覽選單。按一下會顯示每個桶槽的復原時間。

按住 INFO (資訊) 按鈕不動三秒鐘,會顯示用法、過濾器統計數字及最近一次的料理循環。

若要進入 INFO (資訊) 模式:

滿桶榑配置

1. 按住 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕三秒鐘。

電腦會顯示 InFo FodE (資訊模式) 三秒鐘,接著變為 FILLEr 5LRL5 (過濾器統計數字)。

2. 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕,以在下列之間捲動:

a. FILEEr SERES	請見第 頁4-35
b. rEu IEU USAGE	請見第 頁4-36
c. LASE LoAd	請見第 頁 4-37
分桶槽配置	
a. F ILLEr SLALS	請見第 頁 4-35
b. rEu IEU USRGE	請見第 頁4-36
c. LASE LoAd L	請見第 頁4-37
d. LRSE LoRd r	請見第 頁 4-37

注意事項:

使用 ◀ 和 ▶ 按鈕在選項內的天數之間移動。

按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕,以移往其他的選單項目。



ABC DEF GHI JKL MNO POR



\mathbf{V}	1.1.1.1
INFO	

3. 看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以選擇所選的選單項目。



4.14.1 過濾器統計數字模式

過濾器統計數字模式會顯示每日的桶槽過濾計次及跳過的過濾器數,及每次發生過濾器提示的平均料理循環數。

1. 請執行第4-34到4-35頁的步驟1至3。

電腦顯示 F ILLEr 5LAL5 (過濾器統計數字)。

看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 또5) 按鈕。

電腦左邊會顯示今天是星期幾,右邊顯示今天的日期。

- 3. 使用 ◀ 和 ▶ 按鈕以捲動記錄;自今天開始並可回溯至一個星期以 前。
- 4. 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕,以在下列之間捲動:

滿桶槽配置

a. dRY [LUE], dRLE [D]rD]rO]rO] - 今天星期幾與日期。 b. FILLErEd dRY, — 過濾桶槽的次數與天數。 c. FLL bP5d dRY, — 略過過濾器的次數與天數。 d. FLL RuG dRY, — 每個過濾器的平均料理循環次數與天數。

分桶槽配置

a. dRY [LEd], dRLE [03r20r07] - 今天星期幾與日期。 b.L F ILLErEd dRY - 桶槽剩餘的過濾次數與天數。 c.L FLL bP5d dRY, - 略過左邊桶槽過濾器的次數與天數。 d.L FLL RuG dRY, - 每個過濾器/左邊桶槽的平均料理循環次數與天數。 e.r F ILLErEd dRY, - 過濾右邊桶槽的次數與天數。 f. r FLL bP5d dRY, - 略過右邊桶槽過濾器的次數與天數。 g.r FLL RuG dRY, - 每個過濾器/右邊桶槽的平均料理循環次數與天數。

- 按一下 × (2) 按鈕以返回 InFo PodE (資訊模式),再變為 F ILLEr SLRL5 (過濾器統計數字) 提示。
- 再按一次 × (2) 按鈕以離開。

電腦顯示 oFF (關閉)。









▲		100
TEMP	INFO	

4.14.2 檢視用法模式

檢視用法會顯示每個桶槽運作的總料理循環數、每個桶槽運作料理循環的次數、尚未完成就離開料理循環的次數、桶槽已經開啟的小時數,及最近一次重設用法的日期。

1. 請執行第4-34到4-35頁的步驟1至3。

捲動到rEu IEL USAGE (檢視用法)。

2. 看到 r Eu IEU USAGE (檢視用法) 顯示後,按一下 ✔ (1 YE5) 按鈕。

電腦左邊會顯示 USAGE 5 IncE (用法開始時間),再變為最近一次重設用法的日期與時間。

3. 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕,以在下列之間捲動:

TEMP INFO

滿桶槽配置

a. USAGE 5 IncE L IPE, dALE - 自最近一次重設的日期與時間以來的用法。
b. LoLAL cooH5 - 所有產品的料理循環次數。
c. 9U IL cooH - 前 30 秒鐘內離開料理循環的次數。
d. on hr5 - 桶槽已經開啟的小時數。
e. rESEL USAGE - 重設用法計數器。

a. USAGE 5 IncE L IFE, dALE - 自最近一次重設的時間與日期以來的用法。

- b. toLAL cooH5 所有產品的料理循環次數。
- c. 911 L cooH 前 30 秒鐘內離開料理循環的次數。
- d.L on hr5 左桶槽已經開啟的小時數。
- e.r on hr5 右桶槽已經開啟的小時數。
- f. rESEL USAGE 重設用法計數器。
- 4. 如果重設用法統計數據,請返回步驟3,並捲動到 rESEL USRGE (重設用法),否則跳到 步驟7。

電腦顯示 rESEL USRGE (重設用法)。

看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以選擇所選的選單項目。

電腦會顯示 EntEr codE (輸入代碼)。

6. 使用數字鍵輸入 **432** · 注意事項:代碼是可以變更的。



電腦顯示 rESEL USAGE coPPLELE (重設用法完成),再變為 rEu IEb USAGE (檢視用法)。跳到步驟 8。

4-38

- 按一下 × (2) 按鈕以返回 InFo PodE (資訊模式),再變為 F ILLEr 5LRL5 (過濾器統計數字) 提示。
- 8. 按一次 × (2) 按鈕以離開。

電腦顯示 oFF (關閉)。

4.14.3 最近裝載模式

最近裝載模式會顯示最近一次料理循環的資料。

1. 請執行第4-34到4-35頁的步驟1至3。

電腦會顯示全桶槽配置的 LR5L LoRd (最近一次裝載),或分桶槽配置的 LoRd L (左邊裝載) 或 LoRd r (右邊裝載)。

看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕。

3. 按一下 ▲ 和 ▼ 按鈕,以在下列之間捲動:

滿桶槽/分桶槽配置
a. ProdUct FrY – 最近一次料理的產品。
b. StArtEd 02:34PP – 最近一次開始料理循環的時間。
c. ActUAL 3: IS – 包括延長時間的實際料理時間。
d. ProGt IPE 3: IO – 設定的料理時間。
e. PAH LEPP 337 – 料理循環期間所記錄的最高油溫。
f. P In LEPP 3 IO – 料理循環期間所記錄的最低油溫。
g. AuG LEPP 335 – 料理循環期間所記錄的平均油溫。
h. hEAL on 70 - 熱源開啟時間佔料理時間的比例。
i. rEAdy YES – 顯示開始料理循環程序前,油炸鍋是否已回到適當的溫度。

注意事項 - 上述數字都是範例。他們並不反映實際情況。

 按一下 × (2) 按鈕以返回 InFo FodE (資訊模式),再變為 F ILLEr 5LRL5 (過濾器統計數字) 提示。

5. 再按一次 ★ (2) 按鈕以離開。

電腦顯示 off (關閉)。









BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ 瓦斯油炸鍋

第五章:過濾說明

5.1 簡介

FootPrint Pro 過濾系統能在其他一組的油鍋仍在運作時,安全且有效率地過濾一個油鍋裡的油。

第 5.2 節說明過濾系統使用前的準備作業。第 5.3 節說明系統的操作。



▲ 警告 濾墊或紙張「必須」每天更換。

5.2 做好過濾器的使用準備

 將過濾器排放盤從機箱內拉出,移除 碎屑盤、固定環、濾墊(或濾紙)與過 濾器隔板。(請見圖 1)以多功能超濃 縮液溶劑及熱水,清潔所有的金屬零 件,然後使其充分乾燥。

除了清潔、進入內部,或讓起酥油棄 置設備 (MSDU) 放在排放管下方以 外,切勿移除排放盤蓋子。如果使用 2004 年一月前製造的 MSDU,請參 見第 4 - 16 頁的說明。

 檢查過濾器排放盤的連接配件,以確 保兩個 O 形環狀況良好。(請參見圖 2)





- 3. 然後,以相反順序將金屬過濾網放在排放盤底部中央處,接著將濾墊放在隔板上,以確保 濾墊的粗糙面朝上。請確認濾墊是放在過濾器排放盤壓紋隆起處之間。然後將固定環放 在濾墊最上方。如果使用濾紙,則將一張濾紙放在排放盤最上方,所有的面都要重疊。將 固定環放在濾紙上方,然後將環往排放盤方向下放置,讓紙在推向排放盤的底端時,在環 的周圍向上反折。然後將1包濾粉(8 盎斯)灑在濾紙上。
- 4. 重新將碎屑盤安裝在排放盤前方。(請參見圖1)

切勿在濾墊上使用濾粉。

5. 將過濾器排放盤推回油炸鍋內,放在油炸鍋下方。請確保「Я」是顯示在模組介面板 (MIB) 上。過濾系統現在可供使用。

\rm 6險

請勿一次將一鍋以上的量排放到內建的過濾設備,以避免熱油溢流和潑灑,並造成嚴重的灼 傷、滑動與掉落。

▲ 危險 配備過濾系統之油炸鍋內的碎屑籃,必須在每天油炸結束後,將其內含物清空並倒入防火的 容器內。如果令其浸泡在特定的起酥油材質裡,某些食物細粒會自燃。

<u> 警</u>告

請勿將油炸籃或其他懸掛的用具,對著油炸鍋接合條敲打。露出的接合條是要用來密封油炸 容器之間的連接處。為了敲掉起酥油而將油炸籃子對著接合條敲打,會讓接合條扭曲,對其 密封功能有不良影響。這是用來有更緊密的貼合,而且只能在清潔時移除。

5.3 自動間歇過濾 (AIF)

在料理循環執行的循環數或時間達到預先設定的值後,自動間歇過濾 (AIF) 功能會自動過濾 油鍋。

M3000 電腦能控制 LOV™ 油炸鍋上的自動間歇過濾 (AIF) 系統。在執行料理循環達預先設定的次數或時間後,電腦會 顯示 F ILLEr noLP (現在過濾嗎?)並交替顯示 ¥E5 no。藍 色 LED 燈會同時亮起。一旦開始過濾循環,LED 燈會熄 滅。如果選擇 ∩o,或開始執行料理循環,藍色 LED 燈會熄 滅,不久之後,會再次提示要開始過濾。





 按一下 ✓ (1) ¥E5 以開始過濾,和按一下 × (2) ∩ 以取 消過濾。

如果油位太低,電腦會顯示 o IL LEuEL Loo Lou (油位太低) 並交替顯示 YE5。按一下 ✓

(1) YE5 以確認該問題,並返回料理閒置模式。查看 JIB 油位是否太低。如果 JIB 油位不低,這個情況又持續發生,請連絡您的授權服務代理商。

如果選擇 YE5,畫面會顯示 5H IF uRL (移除桶槽碎屑) 十秒鐘,再變為 conF IrF,並交替 顯示 YE5 no。透過由前往後的動作,將浮在油上的碎屑移除,儘可能移除每個桶槽裡的碎 屑。這對延長油的使用壽命與品質是相當重要的。

注意事項:如果選擇 no 以回應 F ILt Er nol (現在過濾) 或 conF Ir P (確認) 的提示,就 會取消過濾,油炸鍋會恢復正常運作。一旦「FILTER AFTER」(以後過濾) 計數符 合後,會顯示 F ILt Er nol (現在過濾) 的提示訊息。這個順序發生的程序會重覆 進行,直到您選擇「yes」。

如果過濾器排放盤未完全裝好,電腦會顯示 InSErt PAn (裝入排放盤)。一旦過濾器排放 盤完全被推至定位,電腦會顯示 SH IP uAt (移除桶槽碎屑)。

 2. 當選擇 ✓ (1) YE5 之後,就會開始執行自動過濾循環程序。在此過程中,油炸鍋會顯示 dr R In InG, LR5h InG (排放中、清洗中) 和 F ILL InG (裝填中) 的訊息。

注意事項: 多個桶槽同時過濾的情況是不會發生的。

一旦過濾完畢,電腦顯示畫面會改為 Lob EFP (低溫),直到油炸鍋達到設定點。

一旦油炸鍋到達設定點,電腦會顯示變更後的產品名稱或虛線,油炸鍋即準備好可以使用。 完整的過濾流程大約耗時四分鐘。

注意事項:如果過濾期間,過濾器排放盤被拉出來,過濾流程會停止,等到排放盤重新安置 定位時,就會恢復過濾。

▲ 危險 讓所有東西遠離排放管。關閉致動器可能造成損壞或人員受傷。

5.3.1 自動需求過濾

自動需求過濾功能是用來以手動方式啟動自動過濾。

 油炸鍋的溫度必須在設定點溫度。電腦開機 後,按住 FLTR (過濾)按鈕不動三秒鐘。



電腦會顯示FILEF PEnU (過濾器選單) 三秒鐘,接著變為 RULo FILEF (自動過濾)。

按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。

電腦會顯示 F ILLEr nol7(現在過濾嗎?)並交替顯示 YE5/no。

前往第5-2頁5.3節的步驟1以繼續執行。

5.4 自動間歇過濾 (AIF) 的故障排除

5.4.1 不完整的過濾

如果更換濾墊之後, AIF 程序失敗, 就會產生錯誤訊息。請參照第 5-6 頁的圖表以清除錯 誤。

電腦會顯示 15 JAL FULLP (桶槽已經滿了嗎?) 並交替顯示 YE5 **∩**□。模組介面板 (MIB) 會顯示三條橫線。

 如果桶槽是滿的,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。電腦會返回料理 閒置模式或 OFF (關閉) 模式。

如果鍋子沒有完全滿,則繼續下一道步驟。

如果鍋子沒有完全裝滿,按一下 × (2 no)。

當泵浦再度運轉時,電腦會顯示 FILL InG (裝填中)。當泵浦停止之後,電腦會顯示 IS uRL FULLP (桶槽滿了嗎?) 並再度交替顯示 YE5 no。如果桶槽是滿的,請至步驟 1。如果桶槽 沒有完全裝滿,則繼續進行。

如果鍋子沒有完全裝滿,按一下 × (2 no)。

當泵浦再度運轉時,電腦會顯示 FILL In G(裝填中)。當泵浦停止之後,電腦會顯示 IS uRL FULLP (桶槽滿了嗎?) 並再度交替顯示 YE5 no。如果桶槽是滿的,請至步驟 1。如果桶槽沒 有完全裝滿,則繼續進行。

4. 如果鍋子沒有完全裝滿,按一下 × (2 no)。如果這是第二次連續發 生的不完整過濾,請跳到步驟8。

電腦會顯示 chAnGE F ILLEr PRdP (更換濾墊嗎?)並交替顯示 YE5 no 以及響起警示音。

5. 按一下 ✓ (1 yes) 以繼續。

如果墊子壽命到期*,大多數情況下,若按下 × (2 по) 會讓油炸鍋返回 料理模式達 4 分鐘或 15 分鐘,最後以 chRnGE F ILLEr PRdP (更換 到您强擇 ¥E5。

1)
۲	









電腦將顯示 rEPouE PAn (移除排放盤)。

*注意事項:如果濾墊更換時間到期(一般是每25小時), chRnGE F LLEr PRdP(更換濾墊嗎?)的訊息會每15分鐘重覆顯示,而不是 每4分鐘。

- 6. 移除排放盤。電腦顯示會改為 chRnGE PRd (更換濾墊)。更換濾墊,並確保過濾器排放 盤已經至少離開機箱往前拉了 30 秒。一旦排放盤已經在外面達 30 秒,電腦會顯示 oFF (關閉)。請確保排放盤是乾的,而且正確組裝。將過濾器排放盤推進油炸鍋。請確保 「R」是顯示在模組介面板 (MIB)上。
- 7. 打開電腦電源。電腦會顯示 Lob EFP 【低溫), 直到油炸鍋到達設定點。
- 8. 如果連續發生六次過濾錯誤,止回閥會關閉,電腦會顯示 5Eru lcE rE9U lrEd (需要維修),並交替顯示 5E5 及發出警示音。
- 9. 按一下 ✓ (1 YE5) 以關閉警示音及繼續。

電腦會顯示 **555EP Error** (系統錯誤) 及錯誤訊息 15 秒鐘,再變為 **555EP Error** F IHEd (系統錯誤已修復),並交替顯示 **555** no。

 按一下★(2 no)以繼續料理。打電話給您的授權服務代理商,以 進行維修並重設油炸鍋。錯誤訊息會每隔 15 分鐘重覆顯示,直到 修好為止。此時自動過濾功能和自動滿油功能會被停用,直到油炸 鍋重設為止。





5.4.2 排放管堵塞錯誤

在自動過濾期間,當油位感測器偵測到油並未完全自油鍋排出的時候,就會發生排放管堵塞的錯誤。這可能因為排放管堵塞或油位感測器故障。請使用第 5-7 頁的圖表,遵照電腦畫面上的說明以清除錯誤訊息。

當發生這個情況時,電腦會顯示 cLEAr drA In (清理排放管) 15 秒鐘,再變為 IS drA In cLEAr?(排放管清理了嗎?),並交替顯示 YES。

- 使用油炸鍋的附件清理排放管裡的碎屑,並按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。
- 2. 電腦顯示 dr R ln ln L (排放中)。一旦油位感測器偵測到油已排出後,就會恢復正常的自動 過濾作業。

5.4.3 過濾器錯誤流程圖





5.4.5 過濾器忙碌中

當畫面顯示 **F ILLEr bU5** (過濾器忙碌中),模組介面板 (MIB) 正等著過濾另一個桶槽或清除 另一個問題。請稍候 15 分鐘,看看問題是否已經改正。如果不是,請打電話給當地的授權 服務代理商。

\Lambda 危險

請勿一次將一鍋以上的量排放到內建的過濾設備,以避免熱油溢流和潑灑,並造成嚴重的灼傷、滑動與掉落。

▲ 警告

過濾器泵浦配備了手動重設開關,以備過濾器馬達過熱或發生電力故障時使用。如果這個開 關跳脫,在嘗試重設開關之前,請先關閉過濾器系統的電源,並讓泵浦馬達冷卻 20 分鐘 (請 見下圖)。

🚹 警告

當重設過濾器泵浦的重設開關時,請務必小心,並穿戴適當的安全護具。重設開關時務必小 心,才能避免因為操縱排放管和油鍋時太過輕率,而造成嚴重燒傷的憾事。



過濾器泵浦重設開關

5.5 手動過濾或一天結束時的過濾 (MAINT FLTR)

注意事項 必須每天更換過濾墊或紙張。

\rm A 危險

請勿一次將一鍋以上的量排放到內建的過濾設備,以避免熱油溢流和潑灑,並造成嚴重的灼傷、滑動與掉落。

請確保每天確實更換過濾墊或紙張,以保持系統正確運作。

 油炸鍋的溫度必須在設定點溫度。電腦開 機後,按住 FLtr (過濾)按鈕不動三秒 鐘。





電腦會顯示 FILLEr FEnU (過濾器選單) 三秒鐘,接著變為 RULo FILLEr (自動過濾)。

- 按一下 ▼ (INFO) (資訊) 按鈕以捲動到 『R Int F ILtEr (維護過濾器)。
- 3. 當看到想要的選項顯示後,按一下 ✓ (1) 按鈕以繼續。

電腦會顯示 PR Int FILtEr P(維護過濾器?)並交替顯示 YE5 no。

4. 按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以開始手動過濾程序。如果電腦顯示 cLo5E d ISPo5E uRLuE (關閉棄置閥),請關閉 RTI 棄置閥。按 一下 × (2 ∩o) 按鈕以離開。

如果無任何排放盤就定位,電腦會顯示 InSErt PAn (裝入排放盤),直到偵測到排放盤為止。電腦會顯示 FILtEr InG (過濾中),並且油會從油炸鍋排出。

企 金殿 金殿 武 武 金殿 武 武 京東西遠離排放管。關閉致動器可能造成損壞或人員受傷。

電腦顯示會改為 ScrUb uRL coPPLELEP (桶槽擦洗完成了嗎?)並交替顯示 YE5。

 使用毛刷刷洗桶槽,並於完成後按一下 ✓ (1 ¥E5) 按鈕以繼 續。

電腦會顯示 15 oll 5En5or cLERn? (油位感測器已經乾淨了 嗎?)並交替顯示 9E5。

使用防刮片清理洗油位感測器後,按一下 ✓ (1 55) 按鈕以繼續(請參見第 6 - 5 頁的 6.6.2 節)。

電腦會顯示 LASh uALP (清洗桶槽嗎?)並交替顯示 YE5。

7. 按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕以繼續。

電腦會顯示 LASh InG (清洗中)。

止回閥會開啟,排放盤裡的油會沖刷鍋子。











濾過器的泵浦會關機,電腦會顯示 URSH RCR InP (要再清洗一次 嗎?) 並交替顯示 YES no。

8. 如果鍋子裡的碎屑已經全部清理乾淨,按一下 × (2 no) 按鈕 以繼續,並跳過再次清洗的循環程序。如果碎屑還在,按一下 ✓ (1 YE5) 按鈕,過濾器泵浦會再運轉 30 秒鐘。這道循環程序 會重覆進行,直到按下 × (2 no) 按鈕為止。

電腦會顯示 **- 15 ln** (沖洗中)。排氣閥會關閉,過濾器泵浦會繼續運轉,並且補充鍋子的油。

\rm / 6險

排氣閥會一直保持開著,電腦會顯示 r In5E RCR In7 (要再沖洗一 次嗎?)並交替顯示 YE5 no。

 如果鍋子裡已經沒有碎屑,按一下 × (2 no) 按鈕以繼續,並 且跳過再次沖洗的循環程序。如果想要再次沖洗,按一下 ✓ (1 JE5) 按鈕,沖洗程序就會重複執行。這道循環程序會重覆 進行,直到按下 × (2 no) 按鈕為止。

讓所有東西遠離排放管。關閉致動器可能造成損壞或人員受傷。

電腦會顯示 Pol 15h7 (要抛光嗎?) 並交替顯示 YE5 no。

10. 按一下 ✓ (1 ¥E5) 按鈕以繼續。

此時會啟動過濾器泵浦。排放閥和止回閥會開啟,油會經過油鍋打入。電 腦會顯示 PoL 15h Inū (拋光中)並交替顯示 5 分鐘倒數計時器。當計時器 倒數計時結束時,過濾器泵浦會關機。若要離開拋光程序,按一下 ★ (2 no) 按鈕。

電腦會顯示 FILL JALP (要裝滿桶槽嗎?) 並交替顯示 YE5。

11. 按一下 ✓ (YE5) 按鈕以繼續。

電腦會顯示 FILL In G(裝填中)。

排氣閥會關閉,過濾器泵浦會啟動,並且補充油鍋的油。當油鍋裝油時會 出現氣泡,止回閥會關閉,泵浦會關機。一旦系統確認油位後,必要時, 滿油泵浦會加油。

電腦會顯示 15 uRL FULL? (桶槽已經裝滿了嗎?) 並交替顯示 YE5 no。

 如果鍋子已經滿了,按一下 ✓ (YE5)按鈕。按一下 × (2 no)按鈕, 讓泵浦再運轉一次*。如果桶槽裡的油位尚未全滿,請檢查過濾器排放 盤,以查看大部分的油是否均已經回流。排放盤可能仍有少量的油。
 電腦會再度顯示 /5 uRL FULL? (桶槽已經裝滿了嗎?)並交替顯示 YE5 no。








13. 按一下 ✔ (YE5) 按鈕。

電腦顯示 off (關閉)。



*注意事項:過濾保養程序後,留一些油在排放盤上是正常的,而且油位可能不會回到過濾保養程序開始前的位置。針對兩次補充桶槽油的提示問題都回答「YES」(是)之後,桶槽會啟用自動滿油功能,以補注過濾期間任何流失的油。

第六章:預防性維護

6.1 油炸鍋預防性維護檢查作業與服務

\Lambda 危險

配備過濾系統之油炸鍋內的碎屑籃,必須在每天油炸結束後,將其內含物清空並倒入防火的容器 內。如果令其浸泡在特定的起酥油材質裡,某些食物細粒會自燃。

<u> 警</u>告

請使用麥當勞公司多功能濃縮劑。使用前,請詳讀使用說明和預防措施聲明。要特別留意清潔劑的 濃度,和清潔劑留在食物碰觸面的時間長短。

6.2 日常檢查與維護

6.2.1 檢查油炸鍋和配件是否有損壞

檢查是否有鬆脫或磨破的電線與軟線、洩漏、油鍋內部或機箱內部有異物,以及油炸鍋和配件是否有尚未準備好以進行操作及安全操作的任何跡象。

6.2.2 清潔油炸鍋機箱內外 - 每日

使用乾淨的乾布清潔油炸鍋機箱內部。擦拭所有可觸及的金屬面及元件,以移除累積的油污和灰塵。

使用浸泡過麥當勞公司多功能濃縮劑的乾淨溼布,清潔油炸鍋機箱的外部,移除油炸鍋機箱的油污、灰塵和棉絮。用乾淨的濕布擦拭。

6.2.3 清潔內建的過濾系統 - 每日



除了每日使用熱水和麥當勞公司多功能濃縮劑的混合液清潔過濾器排放盤以外,您購買的 FootPrint Pro 過濾系統,不需要定期的預防性維護檢查與維護。

如果您注意到系統泵浦打油的速度很慢或是根本沒在打油,請檢查過濾器排放盤隔板是否在排放盤的底部,濾墊是否在隔板的上方。檢查過濾器排放盤右前方配件上是否有兩個**〇**型環,而且狀況良好。

6.3 每週檢查與維護

6.3.1 清潔油炸鍋後方

根據維護要求卡裡詳列的程序,清潔油炸鍋後方。關閉並中斷瓦斯。使用手動瓦斯關閉閥來關閉供應的瓦斯。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。

▲ 警告 為了確保能安全有效地操作油炸鍋和罩子,必須將供應罩子電力的 120 伏特線路電氣插頭,完全接 上並且鎖在其針腳和套管插座。

6.3.2 清潔油炸鍋 - 每季

切勿用空的油鍋操作此裝置。點燃火爐之前,油鍋必須先裝滿水。無法照做者將損壞油鍋,並可能 導致火災。

▲ 危險

6.3.2.1 油鍋深層清潔 (煮沸)

正常使用油炸鍋期間,油鍋內部會漸漸沈澱炭化油。這層薄膜的移除應該要遵照 Kay Chemical 內附的「油炸鍋深層清潔程序」說明,定期進行深層清潔 (煮沸) 程序。有關在電腦中設定深層清潔 (煮沸) 操作程序的具體細節,請參見第 4-25 頁。

\rm 6險

排放到適當的棄置容器之前,先讓油冷卻到 100°F (38°C) 或更低溫度。

警告 在這道程序進行期間,一定要有人在旁監管油炸鍋。如果溶劑溢流,請立即將 ON/OFF 開關切換至 OFF (關閉) 位置。

<u>小</u> 危險

裝入油料前,請確保油鍋已經完全沒有任何一滴水。當油被加熱到烹調溫度時,油鍋裡的水會造成 噴灑。

6.3.3 清潔過濾器排放盤,可拆卸式零件和配件

與油鍋一樣,過濾器排放盤、可拆卸式零件與配件 (如籃子、沈澱物托盤或魚尾板) 上會累積沈澱的炭化油。

用乾淨的乾布擦拭過濾器排放盤,以及所有可拆卸式零件與配件。使用浸泡過麥當勞公司多功能濃縮劑的 溼布,移除累積的炭化油。徹底沖洗每個零件並使之乾燥。請勿使用鋼絲絨或具研磨性的墊子,清潔這些 零件。擦洗造成的刮痕會讓日後的清潔更難進行。

6.4 雙週檢查與維護

6.4.1 檢查 M3000 電腦設定點的準確度

- 1. 將優質的溫度計或高溫計探針插入油中,尾端碰觸油炸鍋溫度感測探針。
- 當電腦畫面顯示一連串的虛線「----」或產品名稱 (代表油鍋的內容物已經在烹調範圍內),請按一下
 開關,以顯示溫度探針所感測到的油溫。
- 3. 按二次 ➡ 開關以顯示設定點。
- 4. 請留意溫度計或高溫計上的溫度。實際溫度和高溫計讀數的差異應該在 ± 3℃ 之內。如果不在此範圍 內,請聯絡原廠授權的服務代理商前來協助。

6.5 每季檢查與維護

A

6.5.1 清潔燃燒風機的組合件



2. 卸下將風機馬達組合件固定至風機外殼的三個扣件,並分開兩個元件。(請參見圖 2)



圖 2

 用保鮮膜包覆馬達,避免水進到裡面。將除油劑或清潔劑噴灑到風機輪與風機外殼上。使其浸泡5分 鐘。使用熱自來水沖洗輪子和外殼,然後用乾布擦乾。(請參見圖3)



- 移除風機馬達組合件的保鮮膜。重新組裝風機馬達組合件和風機外殼。重新將風機組合件安裝到油炸 鍋中。
- 5. 重新安裝風機罩或罩子組合件。
- 6. 根據第三章第 3.1.2 節描述的程序,點燃油炸鍋。
- 7. 等到火爐至少點燃 90 秒之後,透過燃燒空氣風機每一側的火爐觀察口觀察火焰。(請參見圖 4)



右側觀察口在馬達後方

當火爐的歧管壓力符合第 2-7 頁中的適用表格數據,且火爐顯示明亮的橘紅色光,這表示氣體/瓦斯混合 比例已獲適當的調整。如果觀察到藍色火焰,或火爐表面上出現黑點,代表需要調整氣體和瓦斯的混合比例。

在馬達對面、火爐外殼側面上有一片以兩顆鎖定螺帽固定的板子 (請參見下頁的說明)。鬆開螺帽到足以移動板子的程度,接著調整板子的位置以打開或關閉進氣口,直到看到亮橘紅色的光為止。請小心握住板子不動,並將鎖定螺帽鎖緊。



請更換 O 型環

有關更換過濾器連接處上的 O 型環的具體細節,請參見麥當勞公司的 MRC 卡。

6.6 半年檢查與維護

6.6.1 清潔瓦斯閥通氣管

注意事項:出口外銷到 CE 認證國的油炸鍋,不需要這道程序。

- 1. 將油炸鍋電源開關與瓦斯閥設定為 OFF (關閉) 位置。
- 2. 小心地鬆開連接瓦斯閥的通氣管螺絲。注意事項:通氣管可能要拉直,才方便卸下。
- 3. 將一條普通的捆綁鋼絲穿過管子,以移除任何阻塞物。
- 4. 取下鋼絲,向管內吹氣,確保已經通暢無礙。
- 5. 重新安裝管子並將其折彎,讓開口朝下。

6.6.2 清潔油位感測器

- 1. 選擇過濾器選單中的「排放到排放盤」選項,將油排出。
- 2. 請使用防刮片來清除感測器的炭化油 (請見右邊的照片)。
- 3. 選擇過濾器選單中的「從排放盤注油至桶槽」選項,使油回流。

6.7 年度/定期系統檢查

此用具應定期由合格的服務人員檢查與調整,這是定期廚房維護計畫的 其中一項作業。

Frymaster 建議原廠授權服務技術人員至少一年檢查下列項目:

6.7.1 油炸鍋

- 檢查機箱內外部與前後,看看是否有過多的油。
- 確認凝固油的碎屑或累積物不會阻礙煙道開口。



- 確認火爐和相關元件(即瓦斯閥、母火總程裝置、點燃裝置等)狀況良好,且運作正常。檢查所有瓦斯 連接處是否有無洩漏,並確認所有接頭皆已適當地鎖緊。
- 確認火爐歧管壓力符合設備額定值銘板上所指示的數字。
- 確認高溫限制溫度探針已妥善連接、緊固且運作良好,而且探針護套齊全且妥善安裝。
- 確認元件箱組件(即電腦、變壓器、繼電器、介面板等)狀態均良好,且無油料與其他碎屑。檢查元件 箱佈線並確認接頭鎖緊,且佈線狀態良好。
- 確認所有的安全性功能 (即重設開關等) 都存在,且運作正常。
- 確認炸鍋狀態良好無洩漏,且炸鍋絕緣配件為可使用狀態。
- 確認線束與連接皆緊密且狀態良好。

6.7.2 內建過濾系統

- 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。
- 檢查過濾器排放盤有無洩漏及是否乾淨。如果碎屑籃裡累積大量的碎屑,請告知設備擁有人/操作人員,每日應將碎屑籃的內容物倒入<u>防火</u>容器裡並加以清潔。
- 確認所有O型環和密封都存在,且狀態良好。如果O型環和密封磨損或損壞,請進行更換。
- 按下列方式檢查過濾器系統是否完好:
 - 確認過濾器排放盤蓋子都存在,且已適當安裝。
 - 過濾器排放盤清空之後,將每個桶槽設定在「從排放盤注油到桶槽」選項(請見 4-21 頁的 4.11.3 節),一次設定一個。選擇「從排放盤注油到桶槽」選項來啟動過濾器泵浦,藉以確認每個油止回 閱運作正常。確認在泵浦啟動後,相關之油鍋的烹調油是否出現氣泡。
 - 確認過濾器排放盤已經適當準備好可以過濾了,接著選擇「排放到排放盤」(請參見第 4-20 頁的 4.11.2 節) 選項,將油鍋裡加熱到 177°C 的油排入過濾器排放盤中。現在使用「從排放盤注油 到桶槽」選項(請參見第 4-21 頁的 4.11.3 節),讓所有油回到油鍋裡(藉由烹調油裡的氣泡判 斷)。當所有油都回流時,按一下檢查按鈕。油鍋應在大約 2 分 30 秒後就會補充油。

第七章:操作人員故障排除

7.1 簡介

本章為一些設備操作過程中可能會發生的常見問題,提供簡易的參考指南。接下來的故障排除指南是為了幫助您改正,或者至少精確診斷出設備的問題。儘管本章涵蓋絕大部分通報過的常見問題,但您仍有可能遇見其他的問題。在這些例子中,Frymaster 技術服務人員將盡全力幫助您找出問題並且加以解決。

當您在排除故障問題時,請永遠先從最簡單的解決方案開始,再用更複雜的解決方案來排除 故障。最重要的是,始終試著建立清楚的思路,思索發生問題的原因。改正措施的其中一 環,就是採取相關步驟以確保不會重蹈覆徹。如果因為連接不良而產生控制器故障,請檢查 其他所有的接頭。如果保險絲繼續燒斷,請找出原因。始終謹記在心,小元件的故障往往暗 示更重要元件或系統,可能發生故障或其功能運作異常。

如果您對接下來要採取的適當行動有任何疑問,請立即打電話給 Frymaster 技術服務部門, 或當地的 Frymaster 原廠授權服務代理商,以尋求協助。

打電話給服務代理商或 Frymaster 熱線 (1-800-551-8633) 之前,請先做到以 下事項:

- 確認電線插頭已插妥,斷路器已開啟。
- 確認已適當連接瓦斯管線快拆接頭。
- 確認任何瓦斯管線關斷閥已開啟。
- 確認油鍋排放閥已完全關閉。
- 準備好油炸鍋的型號和序號,方便技師協助您處理。



\rm 危險

維修過程中,應將此設備斷電,但進行電路測試須用電時除外。執行這些測試時,需極為小 心。

本裝置可能有一個以上的電源連接點。維修之前,斷開所有電源線的連接。

電子元件的檢驗、測試與修理,應只能由授權服務代理商進行。

7.2 油炸鍋的故障排除

7.2.1 電腦和加熱問題

問題	可能的原因	校正措施
電腦上沒有畫面。	A. 電腦尚未開機。 B. 油炸鍋沒電。 C. 電腦或其他元件故障	 A. 按下 ON/OFF 開關以將電腦開機。 B. 確認已插妥油炸鍋插頭,斷路器沒跳脫。 C. 打電話給您的原廠授權服務業者,以尋求協助。
M3000 於過濾後 顯示 15 uRL FULLP (桶槽滿了 嗎?) YE5 no。	過濾器因以下原因發生錯誤:濾墊 或濾紙髒了或堵塞、過濾器泵浦堵 塞、過濾器排放盤元件安裝不當、 O型環磨損或遺失、冷油或過濾器 泵浦高溫過載。	請遵照第5-4到5-6頁的說明以清除過濾 器錯誤。如果問題仍在,打電話給您的原 廠授權服務業者,以尋求協助。
M3000 畫面顯示 15 dr R In cLERr ? (排放 管清理了嗎?)	排放管堵塞,油無法排出。	使用油炸鍋的附件清除排放管,並按一下 ✔ (1) ¥E5 按鈕。接著會恢復過濾。
M3000 顯示 chRnGE F ILLEr PRdP (變更 濾墊嗎?)	過濾器錯誤已經發生,濾墊堵塞、 已經出現 25 小時的濾墊變更提 示,或是在前一次提示時未變更濾 墊。	變更濾墊,並確保排放盤已經從油炸鍋移 出至少 30 秒。請 <u>勿</u> 忽視 chRnGE F ILLEr PRd (更換濾墊)的提示。
油炸鍋不會加熱。	 A. 排水閥尚未完全關閉。 B. 瓦斯閥尚未開啟。 C. 手動瓦斯關閉閥已經關閉。 D. 瓦斯管線上的快拆接頭配件連接 不當。 E. 燃燒風機堵塞或故障。 	 A. 檢查模組介面板 (MIB) 的狀態 - 確保已經顯示 Я。 B. 將瓦斯閥旋鈕轉到 ON (開啟) 的位置。 C. 確認管線內任何的手動關閉閥和瓦斯主閥均已開啟。 D. 確認彈性瓦斯管線上的快拆接頭配件均已牢牢地連接至油炸鍋。 E. 確認燃燒風機正在運轉。如果不是,請打電話給原廠授權服務業者,以前來維修。如果燃燒風機功能止常,按照本手冊第六章的說明進行清潔和調整動作。
油炸鍋正一如往常地運 作,但烹調時復原很 慢。	燃燒風機髒了或堵塞。	按照本手冊第六章的說明,進行清潔和調 整動作。
油炸鍋正一如往常地運 作,但當火爐點燃時, 會發出砰的一聲。	 A. 燃燒風機髒了或堵塞。 B. 瓦斯閥通氣管 (僅限非 CE 認證) 髒了或堵塞。 C. 燃燒風機故障。 	 A. 按照本手冊第六章的說明,進行清潔和 調整動作。 B. 按照本手冊第六章的說明,進行清潔動 作。 C. 打電話給您的原廠授權服務業者。
電腦鎖住。	電腦錯誤。	移除並恢復電腦的電源。如果問題仍在, 打電話給您的原廠授權服務業者,以尋求 協助。
M3000 畫面顯示 P ISconF IGUrEd EnErGY LYPE (電源 類型設定錯誤)	油炸鍋安裝時的電源類型設定不正 確。	設定適當的電源類型。按下 1234 以進入 設定環境,適當地設定油炸鍋。

7.2.2 錯誤訊息和顯示問題

問題	可能的原因	校正措施
M3000 畫面顯示 hot-h l- l。	油鍋溫度高於 210℃ (或者在 CE 認證國家/地區中高過 202℃)。	立即關閉油炸鍋電源,打電話給您的 原廠授權服務業者,以尋求協助。
M3000 畫面顯示 rE『ouE d IScRrd (移除並丟棄產品)。	已經開始產品的料理作業,其 設定點與目前的桶槽溫度不 同。	卸下並丟棄產品。按下包含錯誤之畫 面底下的料理按鈕,以移除錯誤。嘗 試料理產品之前,重設桶槽的設定 點。
M3000 畫面顯示 rEcouErY FRULE (復原故障),並發出警示 音。	復原時間超過最長的時限。	按一下 ✓ 按鈕以清除錯誤與關掉警示 音。瓦斯最長的復原時間是 2:25。如 果錯誤仍在,打電話給您的原廠授權 服務業者,以尋求協助。
M3000 顯示錯誤的溫度刻度 (華氏或攝氏)。	設定的顯示選項不正確。	同時按住 ◀ 與 ▶ 不動,直到出 現 E Ech 『PodE [LE Ch 模式 為止, 以便在 F° to C° 溫度之間切換。請輸 入 1658 。電腦顯示 oFF (關閉)。 將電腦開機以檢查溫度。如果未顯示 想要的刻度,請重複執行。
M3000 畫面顯示 hELP h I-2 或 h IGh L IF IE FR ILUrE (高溫限制功能故障)。	高溫限制功能故障	立即關閉油炸鍋電源,打電話給您的 原廠授權服務業者,以尋求協助。
M3000 畫面顯示 LEPP ProbE FR ILUrE (溫度探針故障)。	溫度測量電路的問題,包括探 針或損壞的電腦線束或連接 器。	關閉油炸鍋電源,打電話給您的原廠 授權服務業者,以尋求協助。
M3000 畫面顯示 hERL InG FR ILUrE (加熱功能故障)。	瓦斯閥關閉、電腦故障、變壓 器故障、高溫限制恆溫器開 啟。	如果管線裡有空氣,則啟動過程中出 現這個訊息是正常的。請檢查瓦斯閥 是否開啟。如果問題仍在,關閉油炸 鍋電源,打電話給您的原廠授權服務 業者,以尋求協助。
M3000 顯示 5Eru lcE rE9U lrEd (需要維護),之後 接著錯誤訊息。	已經發生需要維修技師處理的 錯誤。	按一下 ×(2 NO) 以繼續料理,並且打 電話給您的原廠授權服務業者,以尋 求協助。在某些情況中,可能不允許 進行料理作業。

7.2.3 過濾問題

問題	可能的原因	校正措施
在每次料理循環後,油 炸鍋會進行過濾。	「過濾提示前時間」的設定不正確。	在層級2時重新輸入「過濾提示前時間」數值後,變更或覆寫「過濾提示前時間」的設定。請見4-33頁的4.13.5節。
FRInt FILtEr (手動 過濾器)不會啟動。	溫度過低。	確保在開始 FR Int F ILtEr (維護過 濾器)之前,油炸鍋是在設定點 上。

問題	可能的原因	校正措施
M3000 畫面顯示 F ILEEr bU55 (過濾器 忙碌中)。	 A. 另一道過濾循環或濾墊變更程序仍然在進行著。 B. 模組介面板 (MIB) 尚未完成系統檢查。 	 A. 等到前一次的過濾循環結束後,再 開始另一道的過濾循環。如果看見 提示,請變更濾墊。 B. 請等待1分鐘後再試一次。
排放閥或止回閥保持開 啟。	A. AIF 板已經故障。 B. 致動器已經故障。	打電話給您的原廠授權服務業者,以 尋求協助。
過濾器泵浦不會啟動或 汞浦在過濾時停止。	 A. 電源線未插入插座或斷路器跳脫。 B. 泵浦馬達已經過熱,造成高溫過載 開關跳脫。 C. 過濾器泵浦中有堵塞。 	 A. 確認電源頭的插頭已完全插入,且 斷路器沒跳脫。 B. 如果馬達過熱,以致於幾秒鐘以後 都無法碰觸,代表高溫過載開關已 經跳脫。先讓馬達冷卻至少 45 分 鐘,接著再按下馬達重設開關(請 見第5-7頁)。 C. 打電話給您的原廠授權服務業者, 以尋求協助。
M3000 畫面顯示 In5Ert PAn (裝入排 放盤)。	 A. 過濾器排放盤尚未完全放在油炸鍋裡。 B. 過濾器排放盤的磁鐵遺失。 C. 過濾器排放盤開關不良。 	 A. 將過濾器排放盤拉出,再重新裝入 油炸鍋裡。 B. 確保過濾器排放盤的磁鐵已經就定 位,如果遺失,請更換。 C. 如果過濾器排放盤的磁鐵沒有完全 吸住開關,而電腦持續顯示 in5Ert PRn (裝入排放盤),此時 開關可能已經損壞。
自動過濾功能不會啟 動。	 A. 油位過低。 B. 檢查模組介面板 (MIB) 是否不在手動模式。 C. 查看模組介面板 (MIB) 蓋子是否未損壞且未壓到按鈕。 D. AIF 停用功能已被設定為「是」, 藍燈不亮。 E. 過濾器的繼電器已經故障。 	 A. 請確保油位高過滿油位感測器。 B. 請確保模組介面板 (MIB) 是在「A」的自動模式。將油炸鍋電力重複打開和關閉。 C. 卸下與更換蓋子後,看看是否會啟動過濾動作。 D. 在層級1中將 AIF 停用功能設定為「否」。 E. 打電話給您的原廠授權服務業者,以尋求協助。
過濾器泵浦能夠運轉, 但油回流的速度非常 慢。	A. 過濾器排放盤元件安裝不當或尚未 準備好。	 A. 移除過濾器排放盤裡的油,並且 更換濾墊,確保過濾器隔板是在 濾墊下方。 如果使用濾墊,請確認粗糙面朝 上。 確認 O 型環就在濾墊連接配件 上,而且狀態良好。
M3000 畫面顯示 o L 5En5or FA L (油位 感測器故障)。	油位感測器可能已經故障。	打電話給您的原廠授權服務業者,以 尋求協助。

7.2.4 自動滿油問題

問題	可能的原因	校正措施
油鍋滿油溫度低。	設定點不正確。	確保設定點正確。
其中一個桶槽不會加滿 油。	 A.發生過濾器錯誤。 B.發生需要維護的錯誤 C.電磁閥、泵浦,腳位問題、RTD或 ATO問題。 	 A. 適當清除過濾器錯誤。如果問題 仍在,打電話給您的原廠授權服 務業者,以尋求協助。 B. 打電話給您的原廠授權服務業 者,以尋求協助。 C. 打電話給您的原廠授權服務業 者,以尋求協助。
油炸鍋不會加滿油。	 A. 油鍋溫度過低。 B. 油溫過冷。 C. JIB 沒油 (黃燈亮起) D. 發生需要維護的錯誤 	 A. 油鍋溫度必須在設定點。 B. 確保 JIB 裡的油高過 21℃。 C. 確保 JIB 不會沒油。更換 JIB 並且 重設黃色 LED 燈。 如果問題仍在,打電話給您的原 廠授權服務業者,以尋求協助。 D. 打電話給您的原廠授權服務業 者,以尋求協助。

7.2.5 散裝油系統的問題

問題	可能的原因	校正措施
JIB 不會裝填油。	 A. 設定程序不正確。 B. 另一項功能正在進行。 C. 棄置閥尚未完全關閉。 D. 散裝油槽是空的。 E. 電磁閥、泵浦或開關問題。 	 A. 以中斷連接與重新連接 5 針腳控 制電源線的方式,將油炸鍋電力 重複打開和關閉。 B. 過濾功能,或其他任何過濾器選 單功能是否正在進行,或是 「FILTER NOW?」(現在過濾 嗎?)顯示「YES/NO」、 「CONFIRM YES/NO」,或 「SKIM VAT」,請等到程序完成 後再試一次。 C. 確保棄置閥柄已被推到完全關 閉。 D. 打電話給您的散裝油供應商。 E. 打電話給您的原廠授權服務業 者,以尋求協助。
JIB 或桶槽裝填油的速 度很慢。	A. 泵浦或線路問題已超出操作人員的故 障排除範圍。	A. 連絡您的散裝油供應商。
油鍋不會裝填油。	 A. 設定程序不正確。 B. 棄置閥尚未完全關閉。 C. 散裝油槽是空的。 D. RTI 泵浦問題。 	 A. 以中斷連接與重新連接 5 針腳控 制電源線的方式,將油炸鍋電力 重複打開和關閉。 B. 確保棄置閥柄已被推到完全關 閉。 C. 打電話給您的散裝油供應商。 D. 打電話給您的原廠授權服務業 者,以尋求協助。

7.2.6 錯誤日誌代碼

代碼	錯誤訊息	解釋
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE	溫度探針讀數超出範圍
E04	HI 2 BAD	高溫限制讀數超出範圍。
E05	HOT HI 1	高溫限制溫度超過 210°C (或在 CE 認證國家/地區
		裡,超過 202°C)
E06	HEATING FAILURE	高溫限制電路裡的元件 (如電腦、介面板、接觸器
		或開放式高溫限制器)故障。
E07	ERROR MIB SOFTWARE	內部模組介面板 (MIB) 軟體錯誤
E08	ERROR ATO BOARD	模組介面板 (MIB) 偵測到 ATO 板失去連線;ATO
		板故障
E09	ERROR PUMP NOT FILLING	髒污的濾墊需,需要更換,或先前跳過而未處理;
		過濾器泵浦問題
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN	排放閥當時試著開啟,漏掉確認動作
E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED	排放閥當時試著關閉,漏掉確認動作
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN	止回閥當時試著開啟,漏掉確認動作
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED	止回閥當時試著關閉,漏掉確認動作
E14	ERROR AIF BOARD	模組介面板 (MIB) 偵測到 AIF 不存在;AIF 板故障
E15	ERROR MIB BOARD	料理電腦偵測到模組介面板 (MIB) 失去連線;模組
		介面板 (MIB) 故障
E16	ERROR AIF PROBE	AIF RTD 讀數超出範圍
E17	ERROR ATO PROBE	ATO RTD 讀數超出範圍
E18	未使用	
E19	M3000 CAN TX FULL	失去電腦之間的連線
E20	INVALID CODE LOCATION	更新期間 SD 卡被移除
E21	FILTER PAD PROCEDURE ERROR (變	25 小時計時器已經到期,或髒污過濾器的邏輯運
	更濾墊)	算已經啟動
E22	OIL IN PAN ERROR	模組介面板 (MIB) 已經重設「油在排放盤內」的旗
		標。
E23	CLOGGED DRAIN (瓦斯)	過濾期間,桶槽沒有清空
E24	OIL LEVEL SENSOR FAILED (瓦斯)	油位感測器故障。
E25	RECOVERY FAULT	復原時間超過最長的時限。

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ 瓦斯油炸鍋 附錄 A:RTI (散裝油) 說明

注意事項:本手冊的散裝油系統之裝油與棄油用法說明,適用於 **RTI**系統。這些說明可能不適用於其他散裝油系統。

A.1.1 散裝油系統

散裝油系統具有大尺寸儲油槽,一般位 於餐廳後方,與油炸鍋上的後方歧管相 連接。廢油是從油炸鍋透過位於底部的 配件打入處理槽,而新油則從油槽透過 位於正上方的配件打入油炸鍋內 (請參 見圖 1)。取下烤盤 RTI 將連接管曝露 在外,接著將 RTI 連接管接到油炸鍋 (請參見圖 2)。

在將設備安裝從 JIB 改為散裝 (Bulk) 後,必須將油炸鍋系統的電源關閉後再 打開。

LOV™ 油炸鍋是專門用於散裝油系統 而設計的,具有一個 RTI 內附的隨機 新油壺。取下外蓋,將標準配件插入油 壺,使金屬蓋置於油壺口之上。油是通 過同一個配件被打進或打出油壺的。 (請參見圖 3)。





瞬間開關是用來重設 JIB 低油量 LED,也是用來充填 RTI 系統內的油壺。重設過 JIB LED 燈後,按下瞬間 開關 (開關位於 JIB 上方)不動,能讓操作人員從散裝 油的儲油槽裝填油壺 (請參見圖 4)。

如果要為油壺裝填油,請按下 JIB 的重設按鈕不動,

直到油壺的油填滿為止,然

後再放開。*

注意事項:請「勿」讓油壺 的油溢出。

有關從散裝系統充填桶槽油的作法說明,請參見第4-22 頁的4.11.4節內容。



* 注意事項:從按下 JIB 按鈕到 RTI 幫浦開始啟動,大約需要 12 秒的時間。可能需要等候 20 秒才會看見 JIB 的油位開始上升。一般來說,裝填滿 JIB 大約需要 3 分鐘的時間。 裝填分裝桶槽大約需要 1 分鐘,而加滿桶槽則需要 2 分鐘時間。

附錄 B: JIB 的固態起酥油製備選項

- 1. 打開油炸鍋的右門,然後取下 JIB 機箱內的支具。
- 使用內附的螺帽,將校正托架裝在 ATO 盒形支具底部。請 參見圖 1。
- 3. 將熔化設備置於機箱前方。
- 4. 將熔化設備的凸片滑入校正導引槽。請參見圖 2。
- 5. 當熔化設備插入校正導引槽時,將內部的儲油庫排放盤插 人托盤。請參見圖 3。
- 將熔化設備蓋子放在設備上面,再將吸油管的螺紋接頭滑 入吸油母插座。請參見圖 4。
- 使用內附的螺絲,將熔化設備接到兩側已附洞孔的外緣軌 道底部。請參見圖 5。
- 8. 在熔化器的背面上,接上白色的兩針腳連接器,並將黑色 連接器插至圖 6 所示的電源插座盒。
- 9. 請確認熔化設備的電源開關是轉至「ON」(開啟)位置。請參見圖 7。



圖 3:將內部的儲油排放盤插 入熔化設備裡。



圖4:將蓋子放在排放盤上面,再 將吸油管滑入吸油母插座。

顯示低油位時,按下橘 色按鈕能重設系統。



圖 1:將校正托架裝在 ATO 盒形支具底部。



圖 2:將熔化器置於機箱內,然後將凸片插入 校正導引槽。



圖 5:將熔化設備接到兩側的軌道。



圖 6: 接上白色的兩針腳連接器,並將黑色連接器插入變電箱 如圖所示。* **請注意黑色接頭的位置可能與照片的不同。**



熔化設 備的電 源開 關。

圖 7:組裝完畢的熔化設備已就定位,如圖所示。

附錄 C:固態起酥油熔化設備用法

重設儲油系統

- 請確認已經開啟起酥油熔化設備的電源。
- 請將熔化設備填滿起酥油。
- 請等候 2-3 小時,待固態起酥油融化。請勿 嘗試在滿油系統裡仍有未融化的油時,使用 滿油系統。在熔化設備裡的起酥油成為液態 之前,油炸鍋就需要用油的話,儲油槽低油 位燈就會亮起。
- 一旦起酥油完全融化時,請按住橘色的重設 按鈕,以關燈並重設滿油系統。
- 「請勿」將熱油加入起酥油融化器。儲油 槽的溫度不應該超過 60℃。將少量的固 態起酥油加到儲油槽內,確保槽內有足夠 的油來運作滿油系統。
- 為了獲得最佳成果,整夜都不可關閉固態
 起酥油融化設備的電源。
- 如果系統達到溫度上限,融化設備的電源
 開關也可用來重設開關。



熔化設備 的電源開 關



小心地抬起以 加入起酥油。

警告 固態起酥油加熱器的表面很燙。請勿 以雙手直接碰觸。將起酥油加入融化 器時,請穿上保護衣物。





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

電話 1-318-865-1711

傳真 (零件) 1-318-688-2200

(技術支援傳真) 1-318-219-7135 819-7038 2012 年十二月

美國印製

服務熱線 1-800-551-8633