

BIELA14-T 系列

III 代 LOV[™] 電炸爐

安裝、操作和維護手冊

本手冊根據發佈的新資訊和型號更新。請瀏覽我們的網站,查閱最新手冊。 本設備章節將納入《設備手冊》「炸爐」一節中。





目錄

警告和注意事項	.第ii頁
保用聲明	.第∨頁
簡介	.第1-1頁
安裝說明	.第2-1頁
操作說明	.第3-1頁
M4000 電腦說明	.第4-1頁
操作内置濾油系統	.第5-1頁
預防性維護	.第6-1頁
操作人員故障排除	.第7-1頁
RTI (散裝油) 說明	.第 A-1 頁
使用固態起酥油選項的 JIB 準備	.第 B-1 頁
固態起酥油熔化裝置的使用	.第C-1頁
使用油品質量傳感器 (OQS)	. 第 D-1 頁

安全須知

本設備或任何其他設備附近嚴禁存放或使用汽油或其他易燃蒸氣和液體。





使用炸爐前,請仔細閱讀相關說明



零件號: FRY IOM 8197671 09/2022 Chinese Traditional/中文

注意事項

在保固期内,如果客戶對此 FRYMASTER 餐飲設備使用的零件,並不是直接從 FRYMASTER 或其任何廠家授權維修商購買的未經 改造、全新或回收利用零件,及/或原始結構已被改造,則本保用將無效。此外,對於全部或部分直接或間接因為安裝任何改造零 件及/或非授權維修商提供的零件而產生的任何索償、損害賠償或開支,FRYMASTER 及其附屬機構概不承擔任何責任。

注意事項

本設備僅供專業人士使用,並且只能由合資格人員進行操作。應由 Frymaster 授權維修商(FAS)或其他合資格專業人士執行 安裝、維護和修理。由不合資格的人員執行安裝、維護或修理,可能導致製造商的保固失效。有關合資格人員的定義,請參閱本 手冊第 1 章。

注意事項

本設備必須按照安裝所在國家和/或地區的適用國家和地方法規進行安裝。詳情請參閱本手冊第 2 章中的國家法規要求。

美國境内客戶注意事項

本設備的安裝方式應符合 Building Officials and Code Administrators International, Inc.(BOCA) 的基本配管法規和美國 食品藥物管理局的《食品服務衛生手冊》。

注意事項

本設備擬作商業用途,例如供餐廳廚房、食堂、醫院以及商業企業(如麵包店、肉舖等)使用,但不適用於持續的大規模食品生產。

注意事項

本手冊中使用的圖紙和圖片用於說明操作、清潔和技術程序,可能與現場管理操作程序有所出入。

配有觸摸屏控制器的設備的所有者注意事項

美國

本裝置符合 FCC 規則的第 15 部分規定。操作時須遵守以下兩個條件:1) 本裝置不得造成有害干擾;2) 本裝置必須能承受所受 到的任何干擾 , 包括可能造成異常操作的干擾。雖然本裝置被確認為 A 級裝置 , 但它已被證實符合 B 級限制。

加拿大

本數碼設備的無線電噪聲排放並未超過加拿大通訊部 ICES-003 標準規定的 A 級或 B 級限制。

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

160%

安裝本設備時,必須按照地方法規進行電氣接地,如無地方法規,則按照國家電氣規範 ANSI/NFPA 70、加拿大電氣規範 CSA C22.2 或安裝所在國家的適用國家法規進行電氣接地。

<u> へ</u>警告

本設備在安裝和使用時,不得使油脂或油料接觸到任何水液。

不當的安裝、調校、維護或維修以及未經授權的改動或改造,可能會導致財產損壞或人員傷亡。安裝或維修本設備前,請通讀安 裝、操作和維修說明。

<u>^</u>危險

▲危險

本設備的前緣並非踏階!請勿站在設備上。滑倒或碰到熱油可能會造成嚴重受傷。

▲危險		
請勿在本設備或任何其他設備附近存放或使用汽油或其他易燃液體或蒸氣。		
A ~		
▲▲危險		
配備濾油系統的炸爐,必須在每天油炸作業結束後,將碎屑盤清空並倒入防火容器中。放任食品殘渣浸泡在特定起酥油材質中,		
可能會發生自燃。		

禁止在炸爐的接縫條上猛敲炸籃或其他器具。接縫條是用來密封炸槽之間的結合處。透過在接縫條上猛敲炸籃來除去起酥油會使 它變形,從而影響其密合性。它的作用是確保完全密合,只有在清潔時才能將其取出。

必須採用適當的方法來限制本設備的移動,而不得依靠電纜或對其施加壓力。炸爐隨附有一套固定工具。如固定工具丟失,請聯 絡當地的 KES。

本炸爐的每個炸鍋都有一根電源線(三相),整個系統有一根五線電源線。在移動、測試、維護和修理 Frymaster 炸爐之前, 請從電源拔除所有電源線。

使所有物品遠離排油管。關閉促動器可能導致損壞或傷害。

<u> へ</u>警告

本設備不適合未滿 16 歲的兒童或體能、感官或智力較低或欠缺經驗和知識的人士使用 , 在其安全負責人的監督下使用時除外。 不得讓兒童擺弄本設備。

<u>小</u>警告

為確保炸爐及排風罩安全且高效地運作,必須將為排風罩供電的 120 伏電線的插頭完全插入並固定在其插腳和套管型插座中。

注意事項 本手冊中關於使用散裝油系統進行注油和排放的說明僅適用於 RTI 系統。這些說明可能不適用於其他散裝油系統。

<u>
危險</u>

▲警告

▲危險				
必須將本設備連接到與設備門内側的銘牌上所指定的電壓和相位相同的電源。				
請小心,並穿戴適當的安全設備,以免接觸到熱油或熱表面,導致嚴重燒傷或傷害。				
设闱上作时, 不得 往附近嗔漉 黑 霧劑。				
不得為將炸爐擺放到通風罩下而改動或拆除炸爐上的結構材料。有疑問?請撥打 Frymaster Dean 服務熱線:1-800-551-8633。				
請勿阻塞炸爐底座周圍或下面的區域。				
請勿使用噴水來清洗本設備。				
操作、安裝和維修本產品時 , 可能會接觸到包括 [雙酚 A (BPA)、玻璃棉或陶瓷纖維和結晶二氧化矽] 在内的化學品/產品 , 據加				
州政府所知,這些化學品/產品會引起癌症、出生缺陷或其他生育損害。詳情請瀏覽 <u>www.P65Warnings.ca.gov</u> 。				

LOV-T™ 電炸爐保用聲明

Frymaster, L.L.C. 僅就本設備和替換零件向原購買人作出如下有限保證:

A. 保用條文 - 炸爐

- 1. Frymaster L.L.C. 保證所有組件在兩年內均無材料和工藝缺陷。
- 2. 除炸鍋、O型圈和保險絲以外,所有零件的保用期均為炸爐安裝之日起兩年。
- 如果除保險絲和濾油器 O 型圈以外的任意零件在安裝日期後兩年内出現缺陷, Frymaster 還 將支付最多兩小時更換零件的正常工時成本費用,外加最多 100 英里/160 公里行程 (單邊 50 英里/80 公里)。

B. 保用條文 - 炸鍋

炸鍋享有終身零件及人工保用。如果炸鍋在安裝後出現洩漏,Frymaster 將更換炸鍋,並可根據 Frymaster 正常工時成本時間寬限表的最大時間提供免費服務。炸鍋附帶的組件,如高溫限制 器、探針、墊圈、密封件和相關緊固件,也屬於終身保用項目,如果更換炸鍋時需要更換,則也 會更換。由於濫用導致的洩漏或螺紋管件(如探針、傳感器、高溫限制器、排放閥或回油管道) 處的洩漏均不包含在內。

C. 保用條文 - EASY TOUCH - 觸摸屏控制器

Frymastr L.L.C. 保證從初始安裝之日起三年零件和勞動保用期内, Easy Touch - 觸摸屏控制器無材料或工 藝缺陷。

D. 零件退回

所有存在缺陷並在保用期内的零件必須在 60 天内送回 Frymaster 授權維修商以獲取退貨貸記服務。60 天後,將不再提供退貨貸記。

E. 保用除外項目

本保用不適用於因誤用、濫用、更改或意外而損壞的設備,如:

- 不當或未經授權的修理(包括任何現場焊接的炸鍋);
- 不遵循 MRC 卡中指定的正確安裝說明及/或定期保養程序。需提供定期保養證據才能維持保 用資格;
- 不當維護;

- 運輸損壞;
- 非正常使用;
- 移除、更改或塗去加熱元件上的銘牌或日期編碼;
- 在炸鍋内沒有起酥油或其他液體的情況下操作炸鍋;
- 對於未收到正確啟動表格的炸爐,均無保用資格。

本保用亦不適用於:

- 超過 100 英里/160 公里(單邊 50 英里/80 公里)的運輸或行程,或者超過兩小時的行程;
- 加班或節假日費用;
- 相應而生的損害賠償(修理或更換其他受損財產的費用)以及時間、利潤、用途損失或其他任意 類型附帶損害賠償。

概無有關適銷性或適合任何特殊用途和目的的默示保證。

本保用自此次印刷之日起適用,並可予更改。

BIELA14-T 系列 Ⅲ 代 LOV™ 電炸爐

第1章:簡介

注意:需要獲得關於 BIELA14-T 炸爐的啟動、操作演示和培訓後方能進行正常的餐館操作。

1.1 概述

嘗試操作本設備前,請通讀本手冊中的說明。本手冊介紹了 McDonald's BIELA14-T LOV™ 型號的所有設定。本型號系列的 炸爐擁有最多的共通零件,當整組一併討論時,它們將統稱為「LOV™ 炸爐」。

BIELA14-T LOV™ 炸爐配有一個低油量炸鍋、自動加油系統、自動間歇過濾組件和一個觸摸屏。它的歐式外觀設計將球形頂蓋和大型圓形排放管結合為一體,從而確保將油炸食物和其他殘渣沖洗進濾盤中。BIELA14-T LOV™ 炸爐是由 M4000 觸摸 屏控制器進行控制。此系列炸爐提供全桶槽或分桶槽配置,可購買最多五個桶槽的組合設備。

每個炸鍋均配有一個溫度探針,以精確控制溫度。

BIELA14-T LOV™ 炸爐以完全組裝形式運送。所有炸爐在運送時均附帶一套標準配件。每個炸爐在裝箱付運前,均在廠家進行過調校、測試和檢驗。

1.2 安全須知

嘗試操作本設備前,請通讀本手冊中的說明。

在整本手冊中,您會發現很多類似下圖的用雙線方框圈住的符號。



BIELA14-T LOV™ 炸爐含有一個高溫探測裝置,可在溫度控件發生故障時切斷元件的電源。 控制器搭載的是鋰電池。請只使用零件號為 8074674 的 Panasonic CR2032 3V 鋰電池更換。使用其他電池可能會引起火 災或爆炸風險。電池可從廠家授權維修商處購得。



1.3 M4000 控制器的資訊

本設備已經過測試並確認符合 FCC 規範第 15 部分規定的 A 級數碼設備的限制。雖然本裝置被確認為 A 級裝置,但它已被 證實符合 B 級限制。這些限制旨在提供合理保護以防止本設備在商業環境下運行時產生有害干擾。本設備產生、使用並能 放射射頻能量,並且,如果不遵守說明手冊進行安裝和使用,可能會對無線電通訊造成有害干擾。在居民區中使用本設備可 能產生有害干擾,此時用戶需自費修正該干擾。

需提醒用戶注意的是,未經負責確保合規的相關部門明確批准而進行任何修改或改裝可能會導致用戶失去使用本設備的 權限。

如有必要,用戶應諮詢經銷商或經驗豐富的無線電和電視技術人員獲取額外建議。

美國聯邦通訊委員會編製的手冊《How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems》非常有用。該手冊在 美國政府印務局有售,地址:Washington, DC 20402,庫藏碼:004-000-00345-4。

1.4 歐共體 (CE) 特定資訊

歐共體 (CE) 針對此類設備制定了特定的具體標準。只要 CE 和非 CE 標準之間存在差異,將透過類似下圖的帶陰影方框來標 識相關的資訊或說明。



1.5 安裝、操作和維修人員

Frymaster 設備的操作資訊僅供第 1.6 節中所定義的合資格及/或授權人員使用。Frymaster 設備的所有安裝和維修操作均 必須由第 1.6 節中所定義的合資格、認證、許可及/或授權的安裝或維修人員執行。

1.6 定義

合資格及/或授權操作人員

合資格/授權操作人員是指已仔細閱讀本手冊中的資訊並熟悉設備功能,或已具備本手冊所述設備操作經驗的人員。

合資格安裝人員

合資格安裝人員是指親自或透過代表從事和負責電器安裝的個人、商號、法人團體及/或公司。合資格人員必須具有此類工作的豐富經驗,熟悉所有相關的電氣安全預防措施,並遵守適用國家和地方法規的所有要求。

合資格維修人員

合資格維修人員是指熟悉 Frymaster 設備,並經過 Frymaster L.L.C. 授權對設備進行維修的人員。所有授權維修人員均需 配備全套維修和零件手冊,並備有最低限度數量的 Frymaster 設備零件。Frymaster 廠家授權維修商名單載於 Frymaster 網站,網址: <u>www.frymaster.com</u>。**不使用合資格維修人員會導致設備的 Frymaster 保用失效。**

1.7 運輸損壞索償流程

如果設備在運抵時已損壞,該怎麼辦?

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

1. 立即對損壞提出申索 - 無論損壞程度如何。

- 2. 檢查並記錄所有有形損耗或損壞,並務必在運貨單或快遞收據上註明此項資訊,且由運輸方人員簽字。
- 隱藏性損耗或損壞 如果打開設備包裝後才發現損壞,應在發現時立即通知貨運公司或承運人,並提出隱藏性損壞索償。 索償必須在交貨日期後15天內提出。務必保留包裝箱以便檢查。

Frymaster 不對運輸途中發生的 損壞或損耗負責。

1.8 維修資訊

有關非常規維護或修理或者維修資訊,請聯絡當地 Frymaster 授權維修商 (FAS)。為確保能夠快速為您提供服務, Frymaster 授權維修商 (FAS)或服務部代表會需要一些關於您的設備的特定資訊。大部分此類資訊均印刷在貼在炸爐門內側 的參數標牌上。零件號請參閱《維修和零件手冊》。零件可直接透過當地 FAS 或經銷商訂購。Frymaster 廠家授權維修商 名單載於 Frymaster 網站,網址:<u>www.frymaster.com</u>。如果無法存取此名單,請撥打電話 1-800-551-8633 或 1-318-865-1711 或者透過電子郵件 <u>fryservice@welbilt.com</u> 聯絡 Frymaster 服務部。

為確保為您提供高效服務,請提供下列資訊:

型號	
序列號	
電壓	
問題的性質	

請妥善保管本手冊以備日後使用。

BIELA14-T 系列 Ⅲ 代 LOV™ 電炸爐

第2章:安裝說明

2.1 一般安裝要求

正確的安裝是保障本設備安全、高效和無故障運行的關鍵所在。

應由本手冊第 1.6 節中所定義的合資格、許可及/或授權安裝或維修人員執行 Frymaster 設備的所有安裝和維修操作。

<u>不使用合資格、許可及/或授權安裝或維修人員(定義見本手冊第 1.6 節)來安裝或維修本設備會導致 Frymaster 保用失</u> 效,並且可能會導致設備損壞或人身傷害。

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

可透過聯絡當地的 Frymaster 授權維修商來獲取服務。

建築法規禁止將帶有敞口熱油箱的炸爐安裝在任何類型的明火(包括烤爐和爐灶的明火)附近。

所有未隨附廠家提供的電線和插頭裝置的炸爐,必須使用軟性導管進行硬接線,相關設備應連接到炸爐後部的接線端子。 這些炸爐的連線應符合 NEC 規範。採用硬接線的設備必須安裝固定裝置。

注意事項

必須採用適當的方法來限制本設備的移動,而不得依靠電纜或對其施加壓力。炸爐隨附有一套固定工具。如固定工具丟失, 請聯絡當地的 Frymaster 授權維修商 (FAS)。

注意事項

如果本設備是直接連接到電源,則必須在固定佈線中採用一種特定的斷開電源的方法,使所有電極都具有至少 3 毫米觸點 間距。

注意事項

除非提供了其他斷開電源的方法(例如斷路器),否則必須將本設備放置在易於夠到插頭的位置。

注意事項

如果本設備是永久連接到固定佈線,則必須使用額定溫度不低於 167°F (75°C)的銅線來進行連接。

注意事項

如果電源線破損,必須由 Frymaster 授權維修商或類似的合資格人員進行更換,以免發生危險。

160%

必須將本設備連接到與設備門内側的銘牌上所指定的電壓和相位相同的電源。

<u> 危險</u>

必須根據隨附的接線圖來完成本設備的所有線路連接。安裝或維修本設備時,請參考隨本設備一併提供的接線圖。

<u> へ</u>危險

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

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

除了可以安裝在可燃地板上之外,本設備必須遠離易燃物質。

2.1.1 間距和通風

設備兩側和後側與相鄰易燃結構之間必須保持至少 6 英吋(15 釐米)的距離。設備前側必須提供至少 24 英吋(61 釐米) 的間隙,以便進行維修和正確操作。

於 警告
 請勿阻塞炸爐底座周圍或下面的區域。

▲ 危險 不得為將炸爐擺放到通風罩下而改動或拆除炸爐上的結構材料。有疑問?請撥打 Frymaster Dean 服務熱線: 1-800-551-8633。

2.1.2 電氣接地要求

所有電控設備的接地操作必須遵循所有適用的國家和地方法規以及(如適用)CE 標準。如果沒有相關地方法規,則須根據 國家電氣規範 ANSI/NFPA 70 或加拿大電氣規範 CSA C22.2 接地(如適用)。所有裝置(線纜連接或 永久連接的)都必須連接到接地的電源系統。接線圖隨炸爐一併提供。請參考炸爐門内側的銘牌以了 解正確的電壓。

同一位置的所有設備均可透過等電位接地凸耳進行電氣連接,以確保裝置之間不存在電位差異,否則可能會很危險。

8021852A

<u> </u>危險

本設備配有一個專用(接地)插頭,以防觸電,且插頭必須直接插入正確接地的插座中。請勿切斷、拆除或以以其他方式避 開此插頭的接地插腳!

為確保炸爐及排風罩安全且高效地運作,必須將為排風罩供電的控制電源的插頭完全插入並固定在其插腳和套管型插座中。

2.1.3 澳洲要求

安裝需符合 AS 5601 / AG 601、當地有關部門、燃氣、電氣和所有其他相關法規的要求。

2.2 電源要求

元件的三相電源插頭額定為 60 安培、250 VAC, 且為 NEMA 配置 L15-60P。控制和濾油器插頭額定為 20 安培、120/208 VAC, 且為 NEMA 配置 L21-20P。每個炸爐在單個電路上都應有元件電源線和控制線。

		線路	最小	AWG		每支路安培婁	¢
電壓	相位	服務	尺寸	(mm²)	L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

注意事項

如果本設備是永久連接到固定佈線,則必須使用額定溫度不低於 167°F (75°C) 的銅線來進行連接。

16險

<u>小</u>危險

必須將本設備連接到與設備門内側的銘牌上所指定的電壓和相位相同的電源。

必須根據隨附的接線圖來完成本設備的所有線路連接。安裝或維修本設備時,請參考隨本設備一併提供的接線圖。

2.3 將炸爐固定到油炸區之後

不得	不得為將炸爐擺放到通風罩下而改動或拆除炸爐上的結構材料。有疑問? 請撥打 Frymaster 服務熱線:1-800-551-8633。					
1.	將炸爐固定到油炸區後,使用放置在炸鍋頂部的木工用水準儀來檢查本設備是否水平(兩側以及前後)。					
	為調平炸爐,請小心地調節輪腳以確保其處於油炸區的恰當高度。					
	右前輪腳可能被制動螺絲鎖住,可能需擰鬆制動螺絲才能推入到位。推入到位後,輪腳制動螺絲可能被鎖住,腳輪從前 到後與炸爐保持平行,方便將炸爐推入通風罩或從通風罩推出,以進行清潔及防止輪腳撞到儲油槽。					
	當炸爐在最終位置調至水平後,安裝設備隨附的固定裝置以限制其移動,使它不會依靠在電導管或連接上或對其施加壓 力。根據提供的說明安裝固定裝置。如果由於維修或其他原因拆下固定裝置,必須在使用炸爐之前重新將其裝好。					

必須採用適當的方法來限制本設備的移動,而不得依靠電纜或對其施加壓力。炸爐隨附有一套固定工具。如固定工具丟失, 請聯絡當地的 Frymaster 授權維修商 (FAS)。 全。 熱油可能會造成嚴重灼傷。請避免接觸。在任何情況下,必須先將熱油從炸爐中取出,再嘗試移動炸爐,這樣可避免油溢 濺、滴落或嚴重燒傷。如果未牢固地安裝在某個位置,炸爐可能翻倒並造成人身傷害。

2. 清潔炸鍋, 向鍋内注入烹飪油至下油位線。(請參閱第3章中的「設備設定和關閉程序」。)

2.4 安裝 JIB 支承架

打開炸爐門(通常為最右端的門或第三個門), 擰下四 顆螺釘,拆除用於輔助運輸的橫撐(見圖1)。使用拆 除橫撐步驟中擰下的螺釘安裝配件包中的JIB 支承架 (外觀可能和圖示不同)(見圖2)。在某些規格中, 托架是選裝的。安裝選裝的JIB 防濺板,以保護JIB 底 部(見圖3)。如果使用的是固態起酥油選項,請參閱 本手冊後文附錄 B 和 C, 了解安裝說明。



圖 1



圖 3

BIELA14-T 系列 Ⅲ 代 LOV™ 電炸爐

第3章:操作說明



典型配置(所示為 BIELA314-T) 注意:實物外觀可能與圖示略有不同, 具體取決於配置和生產日期。

3.1 設備設定及關閉程序

現場主管需負責確保操作人員已了解操作熱油過濾系統固有的危險,尤其是濾油、排油和清潔程序方面。

開啟炸爐前,請確保炸鍋排放閥已關閉。拆下炸籃支撐架(如已安裝),並向炸鍋加油至下油位線。如使用固態起酥油, 請務必將起酥油塞入鍋底。

<u>小</u>注意

3.1.1 設定

切勿在炸鍋空載的情況下操作設備。元件通電前,須先向炸鍋加水或加油至下油位線。如果不這樣做,會對元件造成不可修 復的損壞並可能引起火災。

<u>小</u>危險

<u> へ</u>危險

注油前,請除去炸鍋中的所有水滴。如果不這樣做,在油加熱至烹飪溫度後,會導致熱液體四處飛濺。

如未安裝固態起酥油套件,則 BIELA14-T 不能使用固態起酥油。在未安裝固態起酥油套件的情況下使用固態起酥油,會導致 補油管路堵塞。BIELA14-T LOV™ 電炸爐的油容量為全桶槽 70°F (21°C) 32 磅(3.8 加侖/14.5 升),雙桶槽每桶槽 70°F (21°C) 18 磅(2.2 加侖/8.33 升)。

八警告

- 將烹飪油倒入炸鍋,直至炸鍋背面的<u>下</u>油位線。這樣油便能隨著加熱而發生膨脹。倒入的冷油切勿超過下油位線;否則,當油隨著加熱而膨脹時,可能會溢出。對於散裝油系統,請參閱第 5.3.9 節,了解從散裝油系統注油至桶槽的說明。如使用固態起酥油,請務必將起酥油塞入鍋底。
- 2. 確保電源線已插入並鎖定(如適用)到適當的插座上。確認插頭表面與插座板齊平,未露出任何插腳部分。
- 3. 確保已打開電源。總開關在左接觸器箱前左側炸爐門後。
- 4. 確保長按電源按鈕 3 秒鐘開啟控制器。炸鍋溫度低於 180°F (82°C) 時,炸爐會自動進入熔化循環模式,並顯示 MELT CYCLE IN PROGRESS (正在熔化中)。(注意:在熔化循環期間,元件會通電幾秒,之後會斷電更長時間。)加熱過程中須不時攪拌起酥油,以確保桶槽中的起酥油全部液化。當炸鍋溫度達到 180°F (82°C) 時,設備會自動切換為加熱模式,並會顯示 PREHEAT (預熱),直至溫度在設定點 15°F (9°C)之内。元件會保持通電,直至炸鍋溫度達到設定的烹飪溫度。當炸爐溫度達到設定點後,控制器顯示會變為 START (啟動),炸爐即可使用。
- 5. 確保油料 達到烹飪溫度時油位處於上油位線。
- 6. 油料或油脂中炸薯條的最大批量載荷不得超過 1½ 磅或 0.7 公斤。

關閉

- 1. 將控制器的開啟/關閉開關置於 OFF 位置,以關閉炸爐。
- 2. 過濾油料並清洗炸爐(請參閱第5章和第6章)。
- 3. 清潔濾盤並更換濾紙或濾墊。切勿將固態起酥油放在濾盤中過夜。
- 4. 將鍋蓋蓋在炸鍋上。

3.2 操作

本炸爐配有 M4000 控制器(如右圖所示)。有關控制器編程和操作程序,請參閱第 4 章 M4000 控制器操作說明。

M4000 控制器

 \bigcirc

有關内置濾油系統的操作說明,請參閱本手冊的第5章。

3.3 低油量自動重新加油

在炸爐中安裝低油量 (LOV™) 系統後,系統會持續檢 查炸鍋中的油位,並視需要從爐櫃中的儲油槽中補 油。儲油槽中有一盒 35 磅重的油。 在標準操作 下,可以持續使用約2天。 右側是系統組件的註解(見圖1)。

注意:系統擬用於給炸鍋加滿油,而不是加油。在 啟動時和深層清潔(煮沸)後,除非使用散裝新油 系統,否則需手動給炸鍋加油。



3.3.1 系統備用

將炸爐放到通風罩下後,安裝配件包中的 JIB(盒裝 油壺)籃子(見圖 2)。如使用固態起酥油選項, 請參閱附錄 B 和 C。



3.3.2 更換儲油槽

將原蓋子從裝油容器和鋁箔內襯卸下。換上隨附的蓋子,這個蓋子上已連接好吸油零件。確保蓋子的進料管觸及裝油容器底部。 將裝油容器放入爐櫃內並滑入到位(如下一頁所示)。將裝油容器放入炸爐時,避免吸油零件卡在爐櫃內部上。 系統現已可供使用。

3.3.3 定期換油

當儲油槽油位為低時,黃色指示燈會啟用(見圖3) 並顯示 TOP OFF OIL EMPTY (補油儲油槽為空)。 按下對號按鈕以清除螢幕。重新給儲油槽加油及/或 更換儲油槽後,長按儲油槽旁邊的橙色復位按鈕, 直至黃色指示燈不再亮起。如使用固態起酥油, 請參閱附錄 B 和 C, 了解有關說明。



1. 打開爐櫃, 並將 JIB 從爐櫃滑出(見圖 4)。



3. 豎立放置替換油壺, 取下蓋子並撕除箔封口 (見圖6)。







3.3.4 散裝或或前棄置油系統

有關安裝和使用散裝油系統的說明,請參閱本手冊後文附錄 A。

2. 取下蓋子,將容器中剩餘的油料均等地倒入所有油炸桶槽中 (見圖5)。



圖 5 4. 將管子放入裝滿油的新容器中(見圖7)。



- 5. 將 JIB 滑到爐櫃中的架子上 (如圖4所示)。
- 6. 按下 JIB 復位開關,以熄滅 M4000 控制 器上的 JIB 黃色指示燈 (見圖 8)





BIELA14-T 系列 III 代 LOV[™] 電炸爐 第4章: M4000 控制器說明

4.1 M4000 一般資訊

歡迎使用 M4000,這款觸摸屏控制器使用起來很簡單,而且還包含 40 項產品菜單。按一下按鈕便能開始烹飪指定產品。 只需在產品按鈕上選擇菜單項目,並按下顯示目標項目的顯示屏下方的 START(啟動)按鈕。控制器可以從麥克雞塊順利 地切換到脆皮雞,再到任何新增的菜單項目。

M4000 將在電炸爐和燃氣炸爐(包括全桶槽和分桶槽)上使用。

4.2 M4000 按鈕描述及功能

4.2.1 導覽按鈕



4.2.1.1 主選單按鈕列

螢幕底部的主選單按鈕列是用來導覽各 M4000 選單 (見圖1)。

4.2.1.2 主螢幕按鈕

主螢幕按鈕是用來切換至主螢幕(見圖 2)。主螢幕中設有 Crew Mode(工作人員模式)、Menus(菜單)、Recipes(食譜)、 Settings(設定)和 Service(維修)按鈕。



4.2.1.3 工作人員模式按鈕

工作人員模式按鈕是用來從主螢幕切換至烹飪模式(見圖3)。

4.2.1.4 菜單按鈕

菜單按鈕是用來設定特定產品的多個菜單,如早餐、午餐和餐間菜單 (見圖4)。

4.2.1.5 食譜按鈕

食譜按鈕是用來編輯或新增產品(見圖5)。

4.2.1.6 設定按鈕

設定按鈕是用來編輯炸爐的設定(見圖 6)。

4.2.1.7 維修按鈕

維修按鈕是用來存取炸爐的維修功能(見圖7)。

在程式設定和其他功能期間,如果一分鐘内沒有任何動作,控制器會返回 之前的操作模式。

4.2.1.8 電源按鈕

長按電源按鈕使用戶介面和炸爐通電。在炸爐開啟時按下電源按鈕會關閉 炸濾(見圖8)。

4.2.1.9 語言按鈕

按下語言按鈕可在主要語言和次要語言之間切換(如已在經理設定中設定 此功能)(見圖9)。



6-14-2018

07:55 AM

4.2.1.10 濾油選單按鈕

按下濾油選單按鈕可存取與濾油、棄置、排放、注油以及深層清潔桶槽有關的功能(見圖 10)。如果跳過 自動過濾器,則按鈕變為黃色,直到過濾完成。

4.2.1.11 溫度按鈕

按下溫度按鈕會顯示實際桶槽溫度和設定點溫度(見圖 11)。

4.2.1.12 菜單按鈕

按下菜單按鈕可在不同菜單之間切換(如已設定)(見圖12)。

4.2.1.13 節能按鈕

在炸爐空閒時按下節能按鈕可將炸爐從標準設定點切換至溫度更低的設定點,從而節省成本(見圖13)。

4.2.1.14 資料統計按鈕

按下資料統計按鈕可了解濾油統計、油料統計、使用壽命統計、使用統計、回溫時間、上次裝料統計和軟件版本(見圖14)。

4.2.1.15 退出菜單項目

如要退出或離開菜單和子菜單,按下主螢幕或返回箭頭按鈕(見圖16)。

4.2.1.16 TPM (總極性物質) OQS (油料質素感應器) 按鈕

常亮時按下 TPM 會顯示過去 30 天的 TPM/OQS 讀數 (見圖 17) 。 閃爍時,按下 TPM 按鈕,則表示自上次 OQS 濾油以來已超過 24 小時,並且會提示進行 OQS 濾油。















4.3 M4000 選單摘要樹

以下是 M4000 的主要設定部分,以及子選單標題在《安裝和操作手冊》部分中的順序。



4.4 M4000 資訊摘要樹

以下是 M4000 的統計資料以及子選單標題在控制器中的順序。

```
信息統計?
    -滤油器 🔺
       - 1. 當前日期
        - 2. 烹飪持續至下一個過濾器
        - 3. 每日烹飪數量
       - 4. 每日過濾器數量
        - 5. 每日遺漏的過濾器數量
        -6.每過濾器平均烹飪次數
        - 7. 过滤
    -油 🌢
       – 1. Last Dispose Date(上次棄置日期)
        - 2. Cooks Since Last Dispose (上次棄置以來的烹飪)
       - 3. Filters Since Last Dispose (上次棄置以來的濾油)
        - 4. Skipped Filters Since Last Dispose (上次棄置以來跳過的濾油)
       - 5. Current Oil Life (目前油料使用壽命)
       - 6. Average Cooks Over Oil Life (油料使用壽命期間平均烹飪次數)
    使用壽命 🖓
       - 1. Commission Date(投產日期)
        – 2. Unit Serial Number(設備序列號)
        - 3. Controller Serial Number (控制器序列號)
        - 4. Total On Time (Hours) (總開啟時間(時數))
        - 5. Total Heat Cycle Count (總加熱循環次數)
    ·用途 🌹
        - 1. Usage Start Date(使用開始日期)
       - 2. Total Number of Cook Cycles (總烹飪循環次數)
      → 3. Total Number of Quit Cook Cycles(放棄的烹飪循環總數)
4. Total Vat on Time (Hours)(桶槽總開啟時間(小時))
    -復健 🌡
      └─1. Last Recovery Time (上次回溫時間)
    ·Last Load(上次载入) 🎟
        - 1. Last Cooked Product(上次烹飪產品)
       — 2. Last Load Start Time (上次裝料開始時間)
— 3. Last Load Cook Time (上次裝料烹饪時間)
        - 4. Last Load Program Time (上次裝料程式時間)
       - 5. Last Load Max Vat Temp (上次裝料最高桶槽溫度)
       ー 6. Last Load Min Vat Temp(上次裝料最低桶槽溫度)
        - 7. Last Load Avg Vat Temp (上次裝料平均桶槽溫度)
       一 8. %烹飪時間 , 加熱已開啟
       -9. Vat Temp Before Cook Starts (烹飪開始前的桶槽溫度)
    ・軟件版本 🏂
        – 1. UIB Software Version(UIB 軟件版本)
       - 2. SIB Software Version (SIB 軟件版本)
       - 3. FIB Software Version (FIB 軟件版本)
       - 4. FIB Software Version (FIB 軟件版本)
       - 5. OQS Software Version ( OQS 軟件版本 )
       — 6. 實際炸桶溫度(L、R - 分體式 )
— 7. AIF RTD溫度(L、R - 分體式 )
       — 8. ATO RTD溫度(L、R - 分體式)
        - 9. Board ID(板 ID)
       - 10. Gateway Software Version ( 閘道軟件版本 )
        - 11. Gateway IP Address(閘道 IP 位址)
        - 12. 入口鱈魚質量
      — 13. Gateway Signal Strength and Noise(閘道訊號強度和噪聲)
    ·用法重置 (重置使用數據4321)
    ·新鲜油 💧
        - 1. Number of Cooks Since Last Dispose(上次棄置以來的烹飪次數)
        - 2. 上次重置后棄置總數
      3. Fresh Oil Counter Reset Date (新油計數器重設日期)
4. Fresh Oil Counter (新油計數器)
    - 新油重置 〇(重置新油數據4321)
- 過濾重置 〇(重置過濾器統計數據4321)
   - TPM統計 💧
```

M4000 基本操作



4.6 烹調

使用M4000烹炸

- 1 產品顯示在螢幕中。如要選擇其他產品,請按下產品 圖示,並選擇另一個產品。
- 2 按下產品下方的START (開始) 按鈕以開始烹炸循環。
- 3 COOKING (烹)炸變化以剩餘烹 炸時間顯示。
- 4 需要搖動炸籃時會交替顯示SHAKE (搖動)和炸籃
- 5 按下SHAKE/BASKET(搖動/炸籃)按鈕以取 SHAKE(搖動)動警報。
- 6 烹炸循環完成時會交替顯示REMOVE(卸下)和CHECKMARK(勾號)。

03:06

- 7 按下REMOVE/CHECKMARK(卸下/勾號)按鈕取消警報。
- 8 品管計時器倒數計時時,START(開始)按鈕下會顯示QUALITY TIMER (品管計時器)。
- 9 此時按下START (開始) 按鈕會啟動烹炸循環並結束品管倒數計時。
- **10** 品管時間結束及屆滿時會交替顯示HOLD EXPIRED(過期扣留) 和CHECKMARK(勾號)。
- 11 按下HOLD EXPIRED/CHECKMARK(過期扣留/勾號) 按鈕以恢復顯示目前選擇的產品,裝置已做好烹炸準備。



FRIES

STAR





OG:56



1111





4.7 炸爐(維修)設定的程式設定

首次開機或更換控制器時,需設定炸爐的參數。設定包括地點、能源類型、桶槽類型、新油料類型、廢油類型和自動滿油設定。這些設定的變更**只能**由技術人員執行。

顯示		採取的措施
	1.	當控制前處於關閉/待機狀態時,按下主螢幕按鈕。
	2.	按下設定按鈕。
	3.	按下維修按鈕。
1650	4.	輸入 1650。
	5.	按下√(勾號)按鈕。
□ LOCALE(地點)	6.	按下 Locale (地點) 按鈕。
CE NON-CE (CE 非CE)	7.	選擇 CE 或 NON-CE (非 CE) 。 CE (歐洲合規標準) 或非 CE (非歐洲標準) 。
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (設定完成 重設系統)	8.	無需執行任何操作。
	9.	按下√(勾號)按鈕。
□ ENERGY TYPE(能源類型)	10.	按下 Energy Type(能源類型)按鈕。
GAS ELECTRIC(燃氣 電)	11.	選擇 GAS(燃氣)或 ELECTRIC(電)。
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (設定完成 重設系統)	12.	無需執行任何操作。
	13.	按下√(勾號)按鈕。
□ VAT TYPE(桶槽類型)	14.	按下 Vat Type (桶槽類型) 按鈕。
FULL VAT SPLIT VAT (全桶槽 分桶槽)	15.	選擇 FULL VAT(全桶槽)或 SPLIT VAT(分桶槽)。
4	16.	選擇 Basket Configuration(炸籃設定)。預設值為 4 。
LANE 1/4 LANE 2/4 LANE 3/4 LANE 4/4	17.	按下產品圖示並選擇目標產品。對其他通道重複以上步驟。
	18.	完成時按下儲存按鈕。
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (設定完成 重設系統)	19.	無需執行任何操作。
	20.	按下√(勾號)按鈕。
\bigcirc	21.	按下向下箭頭按鈕。
□ OIL SYSTEM TYPE (油料系統類型)	22.	按下 Oil System Type (油料系統類型) 按鈕。
	23.	選擇 JIB 或 BULK(散裝)。
JIB BULK(JIB 散裝)		注意:JIB(盒裝油壺)或 BIB(盒裝油袋)是一次性的儲油器。散裝油系統設有 大尺寸的儲油箱,與炸爐相連,為隨機儲油槽加油。
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (設定完成 重設系統)	24.	無需執行任何操作。

顯示	採取的措施		
	25.	按下√(勾號)按鈕。	
□ WASTE OIL(廢油)	26.	按下 Waste Oil (廢油) 按鈕。	
NONE BULK FRONT DISPOSE (無 散裝 前棄置)	27.	選擇 NONE (無)、BULK (散裝)或 FRONT DISPOSE (前棄置)。 注意:如將油料棄置到 MSDU 或其他金屬容器中,則選擇 NONE (無)。如將 油料棄置到設有與炸爐連接的大尺寸儲油箱的散裝油系統中,則選擇 BULK (散裝)。如將油料棄置到前棄置盤中,則選擇 FRONT DISPOSE (前棄置)。	
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (設定完成 重設系統)	28.	無需執行任何操作。	
	29.	按下√(勾號)按鈕。	
□ AUTO TOP OFF VAT (桶槽自動滿油)	30.	按下 Auto Top Off Vat (桶槽自動滿油) 按鈕。	
	31.	選擇分桶槽的左桶槽或右桶槽。	
ON OFF (開啟 關閉)	32.	除非此桶槽不需要補油,否則選擇 ON(開啟)。預設為 ON(開啟)。	
\bigcirc	33.	按下向下箭頭按鈕。	
□ ATO DELAY TIME(ATO 延遲時間)	34.	按下 ATO Delay time (ATO 延遲時間) 按鈕。	
30 MINUTES (30 分鐘)	35.	更換補油儲油槽後,系統開始補油前,按下時間以變更延遲時間。按下 √(勾號)按鈕。如為固態起酥油,則輸入大於0的值。預設值為30分 鐘,以便起酥油在補油開始前有時間開始熔化。如為液態起酥油, 則將值設為0。	
SETUP COMPLETE(設定完成)	36.	無需執行任何操作。	
	37.	按下 SETUP COMPLETE (設定完成) 方框中較小的 √ (勾號) 按鈕。	
□ FILTRATION TIME SETTINGS (濾油時間設定)	38.	按下 Filtration Time Settings(濾油時間設定)按鈕。	
 POLISH TIME(抛光時間) DEEP CLEAN TIME(深層清潔時間) AUTO FILTER WASH TIME (濾油器自動清洗時間) MAINTENANCE FILTER WASH TIME (保養性濾油器清洗時間) 	39.	如廠家有指示,則只能調校這些設定。 預設設定為: □ POLISH TIME -300(抛光時間 -300) □ DEEP CLEAN TIME -3600(深層清潔時間 -3600) □ AUTO FILTER WASH TIME -5(濾油器自動清洗時間 -5) □ MAINTENANCE FILTER WASH TIME -30(保養性濾油器清洗時間 -30) 完成時按下返回按鈕。	
□ FILTRATION TYPE(濾油類型)	40.	按下 Filtration Type(濾油類型)按鈕。	
SOLID LIQUID (固態 液態)	41.	如果使用的是固態起酥油,則選擇 SOLID(固態)。 如果使用的是液態 起酥油,則選擇 LIQUID(液態)。完成時按下返回按鈕。	
□ OQS SETUP(OQS 設定)	42.	如已安裝 OQS 感應器 , 則按下 OQS Setup (OQS 設定) 按鈕。	
□ OQS ENABLE/DISABLE (OQS 啟用/停用)	43.	按下 OQS ENABLE/DISABLE (OQS 啟用/停用) 按鈕 , 以啟用/停用 OQS 感應器。	
ENABLE DISABLE(啟用 停用)	44.	選擇 ENABLE(啟用)以啟用 OQS 感應器,或者選擇 DISABLE (停用)以停用 OQS 感應器。	

顯示	採取的措施		
	45 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中的√(勾践)按鈕		
SETUP COMPLETE (設定完成)			
□ OIL TYPE (油料類型)	46. 按下 Oil Type (油料類型) 按鈕。		
OC01v01, OC02v02, etc.			
(OC01v01、OC02v02 等)	47. 選擇正確的油料類型曲線。按下向下箭頭按鈕,以捲動至其他油料類型		
	曲線。OC01vO1=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600		
	確保油料類型與店内使用的相符。		
L V			
SETUP COMPLETE (設定完成)	48. 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中的 √ (勾號) 按鈕。		
□ DISPLAY TYPE (顯示類型)	49. 按下 Display Type (顯示類型) 按鈕。		
	50. 選擇 NUMBER (數字) 或 TEXT (文字)。注意:如設為 NUMBER		
NUMBER TEXT(數字 文字)	(數字), 總極性物質會顯示為數字。如設為 Text(文字), 則只顯示		
	DISCARD SOON/CONFIRM(即刻棄置/確認)、OIL IS GOOD		
	(油是合格的)或 DISCARD NOW (現在棄置)。		
	51. 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中的√(勾號)按鈕。		
SETUP COMPLETE (設定完成)			
□ DISCARD NOW(現在棄置)	52. 按下 DISCARD NOW (現在棄置)按鈕。		
TPM VALUE(TPM 值)	53. 按下 TPM Value (TPM 值)上方的數字。達到油料的 TPM (總極性物		

	54. 使用鍵盤輸入 TPM 現在棄置值。		
	55. 值輸入後,按下√(勾號)按鈕。		
	56. 按下√(勾號)按鈕以儲存值。		
SETUP COMPLETE (設定完成)	57. 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中的 √ (勾號) 按鈕。		
	58. 按下向下箭頭按鈕。		
□ DISCARD SOON(即刻棄置)	59. 按下 Discard Soon (即刻棄置) 按鈕。		
	60. 按下 Discard Soon TPM Value (即刻棄置 TPM 值) 上方的數字。 此值		
TPM VALUE(TPM 值)	通常選擇的是低於即刻棄置 TPM 值的數字。當達到 TPM 即刻棄置值 時 , 此值會顯示 Discard Soon (即刻棄置) 訊息。這可通知工作人員 需即刻棄置油料。		
	61. 使用鍵盤輸入 TPM 即刻棄置值。		

顯示		採取的措施
	62.	值輸入後,按下√(勾號)按鈕。
	63.	按下√(勾號)按鈕以儲存值。
SETUP COMPLETE (設定完成)	64.	按下 SETUP COMPLETE (設定完成) 方框中的 √ (勾號) 按鈕。
□ DISPOSE DELAY TIMER(棄置延遲時間)	65.	按下 Dispose Delay Timer(棄置延遲時間)按鈕。 這是顯示 DISCARD NOW(現在棄置)提示後到重新顯示 DISCARD NOW(現在棄置)訊 息前經過的時長。(預設值為:30 分鐘。 最小值為 :00 = 停用 , 最大值 為 4:00 小時。)
HOURS MINUTES	66.	按下小時方框以輸入延遲時數。
	67.	使用鍵盤輸入時數。
0 : 30 HOURS MINUTES	68.	按下分鐘方框以輸入延遲分鐘數。
	69.	使用鍵盤輸入分鐘數。
	70.	按下√(勾號)按鈕以儲存值。
SETUP COMPLETE (設定完成)	71.	按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中的 √(勾號)按鈕。
	72.	按下主螢幕按鈕。
CREW MODE(工作人員模式)	73.	按下 Crew Mode (工作人員模式) 按鈕。
	74.	長按三十(30)秒左側門内的復位開關。
	75.	約 45 秒後 , 系統會重新啟動 , 並恢復關閉/待機模式。

4.8 炸爐 (經理)設定的程式設定

首次開機或更換控制器時,需設定炸爐的當地經理設定。設定包括語言、日期和時間、溫標、聲音設定、濾油設定、節能、 通道指定和螢幕亮度。這些設定的變更只能由經理或技術人員執行。

顯示	採取的措施
	1. 當控制前處於關閉/待機狀態時,按下主螢幕按鈕。
	2. 按下設定按鈕。
	3. 按下經理按鈕。
1234	4. 輸入 1234。
	5. 按下√(勾號)按鈕。
□ LANGUAGE(語言)	6. 按下 Language (語言) 按鈕。
	7. 按下 Primary Language (主要語言) 按鈕。
□ ENGLISH(英語)	8. 選擇所需的主要語言。
	9. 按下 Secondary Language (次要語言) 按鈕。
□ SPANISH(西班牙語)	10. 選擇所需的次要語言。
\bigcirc	11. 按下返回按鈕。
□ DATE & TIME(日期和時間)	12. 按下 Date & Time (日期和時間) 按鈕。
\bigcirc	13. 按下設定時間按鈕。
08 22	14. 按下小時方框。
	15. 使用鍵盤輸入時數。
08 : 22	16. 按下分鐘方框。
 ► ►	17. 使用鍵盤輸入分鐘數。
AM PM 24hr	18. 按下 AM、PM 或 24HR 按鈕。
	19. 按下√(勾號)按鈕。

顯示	採取的措施
SETUP COMPLETE (設定完成)	20. 無需執行任何操作。
	21. 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中較小的 √ (勾號) 按鈕。
	22. 按下設定日期按鈕。
DD:MM:YY MM:DD:YY	23. 按下日期格式方框,以在 MM-DD-YY (月/日/年)DD-MM-YY (日/月/年) 之間切換。
2014	24. 年份在螢幕頂部顯示。按下左箭頭或右箭頭以選擇年份。
▲ MARCH (3月)	25. 月份在年份下面。按下左箭頭或右箭頭以選擇月份。
	26. 使用數字鍵選擇日期 , 並按下 √ (勾號) 按鈕。
SETUP COMPLETE(設定完成)	27. 無需執行任何操作。
	28. 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中較小的 √(勾號)按鈕。
\bigcirc	29. 按下 DST (日光節約時間)設定按鈕。
□ DST ON/OFF(DST 開啟/關閉)	30. 按下 DST ON/OFF (DST 開啟/關閉) 按鈕。
ON (開設) OFF (開閉時)	31. 選擇 ON(開啟)以啟用 DST , 或選擇 OFF(關閉)以停用 DST。
SETUP COMPLETE(設定完成)	32. 無需執行任何操作。
	33. 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中較小的 √(勾號)按鈕。
□ DST SETTINGS(DST 設定)	34. 按下 DST SETTINGS (DST 設定) 按鈕。
│ □ DST START MONTH(DST 開始月份)	35. 選擇其中任意一項,並使用鍵盤修改。美國的預設設定為:
□ DST START SUNDAY (DST 開始週日)	DST START MONTH -3(DST 開始月份 -3)
□ DST END MONTH(DST 結束月份)	DST START SUNDAY -2(DST 開始週日 -2)
□ DST END SUNDAY(DST 結束週日)	DSTEND MONTH-TT(DST 結束月切 -TT) DSTEND SUNDAY -1 (DST 结束调日 -1)
	36. 完成時按下√(勾號)按鈕。
SETUP COMPLETE (設定完成)	37. 無需執行任何操作。
	38. 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中較小的 √(勾號)按鈕。
\bigcirc	39. 按三 (3) 次返回按鈕。
□ F° TO C°(F° 切換為 C°)	 40. 按下 F° TO C° (F° 切換為 C°) 按鈕。 注意: 華氏溫度使用 F, 攝氏溫度使用 C
CONFIRM	
YES (是) (否)	41. 選擇 YES (是) 以切換溫標。

顯示	採取的措施
COMPLETED SUCCESSFULLY(成功完成)	
	42. 完成時按下√(勾號)按鈕。
□ SOUND (聲音)	43. 按下 Sound (聲音) 按鈕。
	44. 使用上下箭頭更改音量大小和音調。 音量有就九個級別,其中1最輕柔,9最 響亮。音調有1-3這三個頻率。使用不同的頻率區分蛋白質或薯條油炸站。
	45. 完成時按下√(勾號)按鈕。
SETUP COMPLETE(設定完成)	46. 無需執行任何操作。
	47. 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中較小的 √(勾號)按鈕。
\bigcirc	48. 按下向下按鈕。
□ FILTER ATTRIBUTES(濾油屬性)	49. 按下 Filter Attributes (濾油屬性)按鈕。 自動濾油模式在提示濾油前會採取兩種措施。一種是檢查在 FILTER AFTER (此時間後濾油)設定中調校的烹飪循環,另一種是檢查在下一節 FILTER TIME (濾油時間)設定中調校的時間。循環次數過後或時間過後(以較早者 為準)便會觸發濾油提示。
□ FILTER AFTER(此時間後濾油)	50. 按下 Filter After(此時間後濾油)按鈕。 FILTER AFTER(此時間後濾油)選項是用來設定顯示濾油提示前發生的烹飪 循環次數。
	51.按下√(勾號)按鈕以繼續 , 或按下數字按鈕並輸入烹飪次數 , 然後按下√ (勾號)按鈕。(全桶槽預設為烹飪 12 次 , 分桶槽預設為烹飪 6 次。)
	52. 按下√(勾號)按鈕。
SETUP COMPLETE(設定完成)	53. 無需執行任何操作。
	54. 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中較小的 √ (勾號) 按鈕。
□ FILTER TIME(濾油時間)	55. 按下 Filter Time (濾油時間)按鈕。 Filter Time (濾油時間)選項是用來設定提示濾油前經過的時間。此選項對 客人較少的店舖十分有用,因為在客人較少的店舖中,所需的濾油次數比產 生的烹飪循環次數要多。
	56. 按下√(勾號)按鈕以繼續,或按下數字按鈕,並輸入兩次濾油提示間隔的時數(例如,在每兩小時後,則輸入2),然後按下√(勾號)按鈕。(時間預設為0小時。)
	57. 按下√(勾號)按鈕。
SETUP COMPLETE(設定完成)	58. 無需執行任何操作。
	59. 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中較小的 √(勾號)按鈕。
□ FILTER LOCKOUT(濾油鎖定)	60. 按下 Filter Lockout(濾油鎖定)按鈕。 Filter Lockout(濾油鎖定)選項是用來設定停用濾油提示的時間 (如午餐高峰)。

顯示	採取的措施
ON (開啟) OFF (開閉)	61. 選擇 ON(開啟)以啟用 FILTER LOCKOUT(濾油鎖定)。 選擇 OFF(關
	閉)以停用 FILTER LOCKOUT(濾油鎖定)。
	62. 按下 Filter Lockout Time (濾油鎖定時間) 按鈕。
	Filter Lockout Time(濾油鎖定時間)選項是用來設定停用濾油提示的時間
(濾油鎖定時間)	(如午餐高峰)。
	注意:如果 FILTER LOCKOUT(濾油鎖定)被停用(關閉),此選項會變
	成灰色並且不可用。
FILTRATION LOCK OUT TIME M-F 1	63. 使用上下箭頭在 M-F 1 至 SUN 4 之間捲動。總共有 12 個時段可設定濾油提
HOURS MINUTES	示鎖定。選擇欄位以編輯應暫停濾油提示的開始和結束時間。選擇
	AM/PM。選好時間後,按下勾號按鈕以儲存設定。(從左側的示例來看,
AM PM AM PM	週一至週五上午 11:00 至下午 1:00 的午餐高峰期間不需要進行濾油。)
	64. 時間選定後 , 按下 √ (勾號) 按鈕。
SETUP COMPLETE(設定完成)	65. 無需執行任何操作。
	66. 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中較小的 V(勾號)按鈕。
SETUP COMPLETE(設定完成)	
	67. 按下 SETUP COMPLETE (設定完成) 方框中的 √ (勾號) 按鈕。
\bigcirc	68. 按下返回按鈕。
	69. 按下 Energy Savings (節能) 按鈕。
□ ENERGY SAVINGS(節能)	Energy Savings(節能)選項是在空閒期間使用 , 可降低炸鍋溫度 , 從而達
	到節能的目的。
OFF ON (MIR)	70. 按下 Enable(啟用)按鈕,以在開啟或關閉 Energy Saving(節能)選項之
	間切換。
	71. 按下 Set Back Temp(調低溫度)變更 Energy Saving(節能)選項的設定
	點。使用數字鍵盤輸入節能設定點溫度,然後按下↓(勾號)按鈕。
	72. 按下 Idle Time (空閒時間) 按鈕, 以變更桶槽自動進入節能模式前空閒的
	分鐘數。使用數字鍵盤輸入節能設定點溫度,然後按下↓(勾號)按鈕。
	73. 按下√ (勾號) 按鈕。
SETUP COMPLETE(設定完成)	74. 無需執行任何操作。
	75. 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)万框甲較小的 V(勾號)按鈕。
□ I ANF ASSIGNMENTS(涌道指完)	76. 按下 Lane Assignments (通道指定) 按鈕。
	此項是用來設定每個桶槽將使用的通道或炸籃數目。(預設值為4。)
	77. 按下數字 4 按鈕。
	78. 按下每個通道下的圖示,並選擇相關產品,以在該通道進行烹飪。

顯示	採取的措施
	79. 按下儲存按鈕。
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (設定完成 重設系統)	80. 無需執行任何操作。
	81.按下 SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM(設定完成 重設系統)方框中 較小的 √ (勾號) 按鈕。
□ BRIGHTNESS(亮度)	82. 按下 Brightness (亮度) 按鈕。 此項是用來設定螢幕的亮度。 使用上下箭頭進行調校。 (預設值為 100。)
	83. 按下√(勾號)按鈕。
SETUP COMPLETE(設定完成)	84. 無需執行任何操作。
	85. 按下 SETUP COMPLETE(設定完成)方框中較小的 √ (勾號) 按鈕。
□ SCREEN SAVER(螢幕保護程式)	86. 按下 Screen Saver(螢幕保護程式)按鈕。 此項是用來設定關閉控制器後進入螢幕保護程式模式前的時間。使用上下箭 頭調校時間。(預設值為 15 分鐘。)
	87. 使用上下箭頭變更螢幕亮度。亮度有九個級別 , 其中 100 最亮 , 10 最暗。
	88. 完成時按下√(勾號)按鈕。
SETUP COMPLETE(設定完成)	89. 無需執行任何操作。
	90. 按下 SETUP COMPLETE (設定完成) 方框中較小的 √ (勾號) 按鈕。
	91. 按下返回按鈕。
	92. 按下主螢幕按鈕。
CREW MODE (工作人員模式)	93. 按下 Crew Mode (工作人員模式) 按鈕。
	94. 長按三十 (30) 秒左側門内的復位開關。
	95. 約 45 秒後,系統會重新啟動,並恢復關閉/待機模式。

4.9 新增或編輯現有產品

此功能是用來新增額外產品或編輯現有產品。

顯示	採取的措施
	1. 按下主螢幕按鈕。
	2. 按下食譜按鈕。
1234	3. 輸入 1234。
	4. 按下√(勾號)按鈕。
ALRECES Image: State Stat	5. 選擇要編輯的產品圖示,或按+以新增新產品。
	6. 按下螢幕底部的鉛筆圖示,以編輯現有產品。
AL PECHES N ME R T Y U I O P A G D F G H J K L C X C V B N M C 7123 SPACE C	7. 使用鍵盤輸入或變更產品的名稱。
	8. 按下√(勾號)按鈕。
NEW MACRE Image: Strategy of the st	9. 此螢幕顯示目前設定點、烹飪時間、載荷補償或靈敏度、品管時 間、搖晃時間和濾油設定。如要編輯參數 , 按下要編輯的項目。
J. J	10. 如要編輯溫度,按下溫度按鈕。
NEW RECIPE 350 1 2 6 7 8 0 C 6 7 8 0 C	11. 使用鍵盤輸入或編輯產品的烹飪溫度。
	12. 按下√(勾號)按鈕。
Ð	13. 按下烹飪時間按鈕。

顯示	採取的措施
NEW RECIPE 03:10 1 2 6 7 8 0 C Server Touch	14. 使用鍵盤輸入或編輯烹飪分鐘數和秒數。
	15. 按下√(勾號)按鈕。
₩.	16. 按下載荷補償或靈敏度按鈕。
	17.使用上下箭頭變更此產品的建議載荷補償或靈敏度設定。 此設定允許變更產品補償(靈敏度)。有些菜單項目可能需要調校, 具體視乎其烹飪特點而定。注意:強烈建議不要調校此設定,否則可 能會對產品的烹飪循環造成不利影響。 產品補償的預設設定被設為四。
	18. 按下√(勾號)按鈕。
a L J	19. 按下 Quality Timer (品管時間) 按鈕。
NEW RECIPE 07:00 1 2 3 4 5 ✓ 1 2 3 4 5 ✓ 6 7 8 9 0 C 6 7 8 9 0 C	20. 輸入產品保溫時間的分鐘數和秒數。
	21. 按下√ (勾號) 按鈕。
	22. 按下 Shake Timer 1 (搖晃時間 1) 按鈕。
NEW RECIPE 00:30 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C 6 7 8 9 0 C 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C 1 2 3 5 X X 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C 1 3 4 5 X 1 1 3 4 5 X 1	23. 輸入執行首次搖晃的分鐘數和秒數。
	24. 按下√ (勾號) 按鈕。
$\overline{\mathbb{Q}}$	25. 按下向下箭頭以捲動至更多設定。
	26. 如果需要再進行搖晃 , 則按下 Shake Timer 2 (搖晃時間 2) 按鈕 , 否則跳到第 30 步。

顯示	採取的措施
NEW RECIPE 00:30 1 2 3 4 5 ✓ 1 2 3 4 5 ✓ 6 7 8 9 0 C 6 7 8 9 0 C 7 8 9 0 C 2 7 8 9 0 C 2 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C 1 2 3 1 2 3 4 6 7 8 9 0 C 2 1 2 3 4 5 X 3 5 3 5 5 1 2 3 6 7 8 9 0 C 3 1 3 4 5 3 3 3 1 3 4 5 5 3 3	27. 輸入執行第二次搖晃的分鐘數和秒數。
	28. 按下√(勾號)按鈕。
	29. 按下 Filter (濾油) 按鈕。
	30. 確保濾油按鈕已開啟,以就此產品啟用自動濾油功能。此設定是用 來防止產品專用油混合。對於魚類等產品,選擇 NO(否)以禁止自 動濾油。
	31. 按下√ (勾號) 按鈕。
CHOOSE ICON FOR THE RECIPE	32. 選擇要與正在輸入或編輯的產品食譜關聯的圖示。
	33. 按下√ (勾號) 按鈕。
	34. 選擇要與正在輸入或編輯的產品食譜關聯的菜單。
	35. 按下√(勾號)按鈕。
SAVED	36. 控制器會顯示 SAVED(已儲存)。
	37. 按下√ (勾號) 按鈕。
	38. 選擇要編輯的其他產品,或按+按鍵以新增其他產品。如已完成, 按下主螢幕按鈕。
CREW MODE(工作人員模式)	39. 按下 Crew Mode (工作人員模式) 按鈕 , 以返回主螢幕。
4.10 新增或編輯菜單

此功能是用來新增或編輯菜單。操作人員可透過菜單將特定產品集中到一起。例如,設定早餐菜單可將早餐專供產品集中 起來。這樣可以減少選擇的產品數目,在切換產品時會非常有用。

顯示	採取的措施
	1. 按下主螢幕按鈕。
	2. 按下菜單按鈕。
1234	3. 輸入 1234。
	4. 按下√(勾號)按鈕。
MENUS	5. 按下 ON/OFF (開啟/關閉) 按鈕上方的按鈕選擇菜單, 以編輯產品 (以綠色醒目提示), 或按 + 按鈕新增新菜單。如新增新菜單, 則 在下一個螢幕中輸入菜單名稱, 然後按下 √ (勾號) 按鈕。如刪除菜 單, 醒目提示菜單, 並按下螢幕底部的垃圾箱。
	6. 按下螢幕底部的鉛筆圖示,以編輯現有菜單。
PHODUCT SELECTION	7. 按下要新增到所選菜單的目標產品圖示,以選擇目標產品。所選產 品將以綠色醒目提示。如要取消選擇產品,按下圖示,醒目提示將 從綠色變為灰色。
	8. 完成後按下√(勾號)按鈕,以將所選產品儲存至菜單。
\bigcirc	9. 按下返回按鈕以從第 5 步開始編輯其他菜單 , 否則前進至下一步。
	10. 按下主螢幕按鈕。
CREW MODE (工作人員模式)	

4.11 從早餐菜單變更為餐間或午餐菜單

顯示		採取的措施
	1.	按下菜單按鈕。
	2.	按下 Changeover(餐間)或 Lunch(午餐)下的 ON/OFF(開啟/關 閉)按鈕 , 以切換菜單。 注意: 一次只能選擇一個菜單。
INCLUSION CONSCIOUS	3.	選擇目標菜單後 , 菜單下的「ON」(開啟)會醒目提示。
	4.	按下返回按鈕以返回主螢幕。
FR FRIES	5.	按下產品圖示以切換產品。
Crear Construction Construct	6.	顯示屏會重新顯示主螢幕。

如果已為早餐、餐間和午餐建立了單獨的菜單,則從主螢幕按下菜單按鈕應顯示菜單變更選項。按下目標菜單應切換菜單。

4.12 從午餐菜單變更為餐間或早餐菜單

如果已為早餐、餐間和午餐建立了單獨的菜單,則從主螢幕按下菜單按鈕應顯示菜單變更選項。按下目標菜單應切換菜單。

顯示		採取的措施
	START START	1. 按下菜單按鈕。

顯示		採取的措施
	2.	按下 Breakfast(早餐) 或 Changeover(餐間) 下的 ON/OFF(開啟/
		關閉) 按鈕 , 以切換菜單。
		注意:一次只能選擇一個菜單。
ANDWATHCT LINEX CHEMICANDA	3.	選擇目標菜單後,菜單下的「ON」(開啟)會醒目提示。
	4.	按下返回按鈕以返回主螢幕。
FR FRIES	5.	按下產品圖示以切換產品。
	6.	顯示屏會重新顯示主螢幕。

4.13 維修工作

本節介紹了工作人員和經理的店內維修任務,如高溫測試、E-Log(錯誤記錄)、密碼設定以及使用菜單連接 USB 從複製菜 單至炸爐。

4.13.1 高溫限制測試

高溫限制測試模式是用來測試高溫限制電路。高溫限制測試會損壞油料,因而只能使用用過的油執行。如果測試期間, 在未發生第二次高溫限制器跳閘的情況下,溫度達到 460°F (238°C),且控制器顯示 HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (高溫限制器故障切斷電源)並響起警報聲,請立即關閉炸爐並致電請求維修服務。

關閉炸爐便能隨時取消測試。重新啟動炸爐後,炸爐會恢復操作模式,並顯示產品。

顯示	採取的措施						
	1. 當控制前處於關閉/待機狀態時,按下主螢幕按鈕。						
×	2. 按下維修按鈕。						

顯示	採取的措施					
	4. 選擇分桶槽的左桶槽或右桶槽。					
PRESS AND HOLD(長按)	5. 按住 Press and Hold (長按) 按鈕 , 以開始高溫限制測試。					
	6. 按住按鈕時,桶槽開始加熱。測試期間,控制器會顯示實際桶槽溫度。當溫度到達					
	410°F ± 10°F(210°C ± 12°C)* 時 , 控制器會顯示 HOT HI-1(熱 HI-1)(例如					
RELEASE(鬆開)	410°F)並繼續加熱。					
	*注意: 對於歐盟使用的控制器(帶有 CE 標誌的控制器),當控制器顯示 HOT HI-1					
	(熱 HI-1)時,溫度為 395°F(202℃)。					
	7. 繼續按住按鈕時,炸爐會繼續加熱,直至高溫限制器開啟。通常,這種情況在非 CE					
HOT HI-1(熱 HI-1)	高溫限制器的溫度到達 423°F 至 447°F(217°C 至 231°C)及 CE 高溫限制器的溫					
	度到達 405°F 至 426°F(207°C 至 219°C)時發生。					
ᆸᇊpu。?(封冊 u ?)	8. 鬆開按鈕。桶槽停止加熱,控制器顯示目前溫度設定,直至溫度降至 400°F					
	(204°C)以下為止。 按下電源按鈕以取消警報。					
HIGH LIMIT FAILURE						
	9. 如果控制器顯示此訊息,切斷炸爐的電源,並立即請求維修服務。					
(高温限制器故障切斷電源)						
	10. 高溫限制測試後 , 當桶槽降至 400°F(204°C)以下時 , 將油料棄置。					

4.13.2 經理功能

4.13.2.1 錯誤記錄

E-LOG(錯誤記錄)功能是用來檢視炸爐最近出現的十(10)條錯誤代碼。這些代碼在顯示時,會先顯示最近的錯誤。 還會顯示錯誤代碼、時間和日期。

如不存在錯誤,控制器此功能顯示為空白。如為分桶槽,錯誤會顯示發生錯誤的一側、錯誤代碼、時間和日期。如發生錯誤,顯示「L」的錯誤代碼表示分桶槽的左側,「R」表示分桶槽的右側(R E19 06:34AM 04/22/2014)。顯示「G」的 錯誤代碼表示此為全域錯誤,而非專門與某個桶槽有關。錯誤代碼請參與本手冊第7.6節。

顯示	採取的措施		
	1. 按下主螢幕按鈕。		
×	2. 按下維修按鈕。		
	3. 按下經理按鈕。		
4 3 2 1	4. 輸入 4321。		
	5. 按下√(勾號)按鈕。		
□ E-LOG(錯誤記錄)	6. 按下 E-LOG (錯誤記錄) 按鈕。隨即顯示最近的三個錯誤。		
$\overline{\mathbb{Q}}$	 按下向下按鈕。隨即顯示接下來的三個錯誤。繼續按向下箭頭, 以檢視其他錯誤。 		
	8. 按下返回按鈕以返回選單,或按下主螢幕按鈕以結束。		

顯示	採取的措施
	9. 按下 Crew Mode (工作人員模式) 按鈕。
CREW MODE (工作人員模式)	

4.13.2.2 密碼設定

密碼模式允許餐廳經理變更各個模式的密碼。

顯示		採取的措施
	1.	按下主螢幕按鈕。
	2.	按下維修按鈕。
	3.	按下經理按鈕。
4 3 2 1	4.	輸入 4321。
	5.	按下√(勾號)按鈕。
□ PASSCODE SETUP (密碼設定)	6.	按下 PASSCODE SETUP (密碼設定) 按鈕。
□ MENUS(菜單) □ RECIPES(食譜) □ SETTINGS MANAGER(設定經理) □ DIAGNOSTICS MANAGER(診斷經理)	7.	選擇要修改的目標密碼。使用向下箭頭捲動至其他設定。 預設值為: MENUS 1234 (菜單 1234) RECIPES 1234 (食譜 1234) SETTINGS MANAGER 1234 (設定經理 1234) DIAGNOSTICS MANAGER 4321 (診斷經理 4321)
	8.	使用鍵盤輸入所選項目的新密碼。
	9.	按下√(勾號)按鈕。
	10.	使用鍵盤再次輸入新密碼以驗證。
	11.	按下√(勾號)按鈕。
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (密碼設定成功)	12.	按下√(勾號)按鈕。
 ■ MENUS(菜單) ■ RECIPES(食譜) ■ SETTINGS MANAGER(設定經理) ■ DIAGNOSTICS MANAGER(診斷經理) 	13.	按下返回按鈕以返回選單,或按下主螢幕按鈕以結束。
CREW MODE (工作人員模式)	14.	按下 Crew Mode (工作人員模式) 按鈕。

4.13.2.3 USB - 菜單操作

透過此選項可將菜單上傳至控制器。 這樣便能在 MenuSync 中建立產品,以儲存至 USB 磁碟機及上傳至炸爐。

顯示	採取的措施
	1. 按下主螢幕按鈕。
×	2. 按下維修按鈕。
	3. 按下經理按鈕。
4 3 2 1	4. 輸入 4321。
	5. 按下√(勾號)按鈕。
□ USB - MENU OPERATION(USB - 菜單操作)	6. 按下 USB – MENU OPERATION (USB – 菜單操作) 按鈕。
COPY MENU FROM USB TO FRYER	7. 按下 COPY MENU FROM USB TO FRYER (從 USB 複製菜單至
(從 USB 複製菜單至炸爐)	炸爐)按鈕。
INSERT USB (插入 USB)	8. 將 USB 磁碟機插入最左側炸爐門後的接頭中。
IS USB INSERTED?YES NO(USB 已插入?是 否)	9. 當 USB 磁碟機插入後 , 按下 YES (是) 。
READING FILE FROM USB PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (從 USB 讀取檔案 讀取時 , 請勿移除 USB)	10. 無需執行任何操作。
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (正在傳輸 UI-UI 菜單資料)	11. 檔案正在載入, 無需執行任何操作。
MENU UPGRADE IN PROGRESS(正在升級菜單)	12. 正在升級中,無需執行任何操作。
UPGRADE COMPLETE?YES(升級完成?是)	13. 按下 YES (是) 。
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM. (菜單升級完成,移除 USB 並重啟系統。)	14. 移除 USB 磁碟機,並使用最左側炸爐門後 USB 接頭下的復位 開關重啟整個炸爐組。注意:確保至少按住開關 30 秒。

4.14 資料統計

4.14.1 濾油統計

濾油統計功能是用來檢視到下次濾油時剩餘的烹飪次數、每桶槽的烹飪次數、每桶槽的濾油次數、每桶槽跳過或略過的濾油 次數以及每天每次濾油的平均烹飪循環次數。

顯示		採取的措施
?	1.	按下資訊按鈕。
	2.	按下 Filter (濾油) 按鈕。
□ DAY 1(第 1 天) □ DAY 2(第 2 天) □ DAY 3(第 3 天) □ DAY 4(第 4 天)	3.	選擇並按下所需的日子。按下向下箭頭以 向後捲動額外天數。

	顯示	ŧ	采取的措施
1. 2.	DAY AND DATE (Day and date of filter statistics displayed) (星期和日期 (顯示濾油統計的星期和日期)) COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER (Number of times		
3.	cooks that remain until the next filter prompt.)(到下次濾油時 剩餘的烹飪次數 (到下次濾油提示時剩餘的烹飪次數。)) DAILY NUMBER OF COOKS (Number of cooks that day) (日常烹飪次數(當日烹飪次數))	4.	按下向下箭頭以捲動至更多統計。
4.	DAILY NUMBER OF FILTERS (Number of times vat filtered for a particular day) (日常濾油次數(桶槽在某日的濾油次數))		
5.	DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (Number of times filter was bypassed that day.) (略過的日常濾油次數 (當日跳過的濾油 次數。))		
6.	AVERAGE COOKS PER FILTER - (Average number of cook cycles per filter that day) (每次濾油的平均烹飪次數 - (當日每次濾油的 平均烹飪循環次數))	5.	按向上箭頭以向上捲動或按下返回按鈕以
7.	FILTRATION - (Displays if filtration is enabled or disabled.Diagnostic tool to determine status of FIB board.) (濾油 - (顯示濾油是否啟用 或停用。用來確定 FIB 板狀態的診斷工具。))		返回選擇其他日子。
		6.	按下返回按鈕以返回選單 , 或按下主螢幕 按鈕以結束。

4.14.2 油料統計

油料統計功能是用來檢視上次棄置日期、上次棄置以來的烹飪次數、上次棄置以來的濾油、上次棄置以來跳過的濾油、目前油料使用壽命以及油料使用壽命期間平均烹飪次數。

	顯示		採取的措施
	?	1.	按下資訊按鈕。
		2.	按下油料按鈕。
1.	LAST DISPOSE DATE (上次棄置日期)		
2.	COOKS SINCE LAST DISPOSE		
	(上次棄置以來的烹飪)		
3.	FILTERS SINCE LAST DISPOSE		
	(上次棄置以來的濾油)	3.	按下向下箭頭以捲動至更多統計。
4.	SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE		
	(上次棄置以來跳過的濾油)		
	\bigcirc		
5.	CURRENT OIL LIFE(目前油料使用壽命)		
6.	AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE		
	(油料使用壽命期間平均烹飪次數)	4. 按下向上箭頭以向上捲動;按下返回按鈕以返回選單,或	按下向上箭頭以向上捲動;按下返回按鈕以返回選單,或按下主螢
			幕按鈕以結束。

4.14.3 使用壽命統計

使用壽命統計功能是用來檢視炸爐的投產日期(炸爐完成 25 次烹飪後自動設定)、控制器序列號、炸爐的總工作時數以及 炸爐的總加熱循環次數(控制器開啟/關閉加熱的次數)。

顯示	取的措施
?	1. 按下資訊按鈕。
۹ ۲	2. 按下使用壽命統計按鈕。
 COMMISSION DATE(投產日期) UNIT SERIAL NUMBER(設備序列號) CONTROLLER SERIAL NUMBER(控制器序列號) TOTAL ON TIME (HOURS)(總開啟時間(時數)) TOTAL HEAT CYCLE COUNT(總加熱循環次數) 	 按下返回按鈕以返回選單,或按下主螢 幕按鈕以結束。

4.14.4 使用統計

使用統計可顯示每桶槽的總烹飪循環、每桶槽的烹飪循環次數、完成前結束的烹飪循環次數、桶槽開啟時數以及上次使用復位日期。

顯示	採取的措施
?	1. 按下資訊按鈕。
1 7	2. 按下使用統計按鈕。
 USAGE START DATE (使用開始日期) TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (總烹飪循環次數) TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (放棄的烹飪循環總數) TOTAL VAT ON TIME (HOURS) (桶槽總開啟時間(小時)) 	 按下返回按鈕以返回選單,或按下 主螢幕按鈕以結束。

4.14.5 回溫時間

Recovery (回溫)是用來確定炸爐是否正常工作。Recovery (回溫)是炸爐油溫從 250°F (121°C)上升 50°F (28°C)至 300°F (149°C)所需的時間。最長回溫時間為電炸爐不超過 1:40,燃氣炸爐不超過 3:15。

顯示	採取的措施	
?	1. 按下資訊按鈕。	
	2. 按下 RECOVERY (回溫) 按鈕。時間以分和秒顯示。	
1. LAST RECOVERY TIME (上次回温時間)	3. 按下返回按鈕以返回選單,或按下主螢幕按鈕以結束。	

4.14.6 上次裝料統計

上次裝料統計可提供上次烹飪循環的資料。

	顯示	採取的措施
	?	1. 按下資訊按鈕。
		2. 按下 Last Load (上次裝料) 按鈕。
1.	LAST COOKED PRODUCT(上次烹飪產品)	
2.	LAST LOAD START TIME(上次裝料開始時間)	
3.	LAST LOAD COOK TIME(上次裝料烹飪時間)	
4	LAST LOAD PROGRAM TIME(上次裝料程式時間)	3. 按下向下箭頭以捲動至更多統計。
5.	LAST LOAD MAX VAT TEMP(上次裝料最高桶槽溫度)	
6.	LAST LOAD MIN VAT TEMP(上次裝料最低桶槽溫度)	
7.	LAST LOAD AVG VAT TEMP(上次裝料平均桶槽溫度)	4. 按下向下箭頭以捲動至更多統計。
8.	% OF COOK TIME, HEAT IS ON(佔烹飪時間的%,加熱器已開啟)	
9.	VAT TEMP BEFORE COOK STARTS(烹飪開始前的桶槽溫度)	5. 按下向上箭頭以向上捲動:按下
		返回按鈕以返回選單,或按下主 螢幕按鈕以結束。

4.14.7 軟件版本

軟件版本功能可提供炸爐系統控制器和電路板的軟件版本;溫度探針、AIF RTD 探針和 ATO RTD 探針的值。

	顯示		採取的措施
	?	1.	按下資訊按鈕。
	$\overline{\mathbf{Q}}$	2.	按下向下箭頭按鈕。
		3.	按下軟件版本按鈕。
1.	UIB SOFTWARE VERSION(UIB 軟件版本)		
2.	SIB SOFTWARE VERSION(SIB 軟件版本)	4.	按下向下箭頭以捲動至其他軟件
3.	VIB SOFTWARE VERSION(VIB 軟件版本)		版本、探針溫度和資訊。注意:
4.	FIB SOFTWARE VERSION(FIB 軟件版本)		分桶槽有 SIB2 和左右桶槽 AIF
	\bigcirc		及 ATO 溫度。
5.	OQS SOFTWARE VERSION(OQS 軟件版本)		
6.	ACTUAL VAT TEMP(實際桶槽溫度)		
7.	AIF RTD TEMP(AIF RTD 溫度)		
8.	ATO RTD TEMP(ATO RTD 温度)	5.	按下向下箭頭以捲動至其他軟件
9.	BOARD ID(板 ID)		版本和資訊。
	$\overline{\mathbf{Q}}$		

顯示	採取的措施
10. GATEWAY SOFTWARE VERSION(閘道軟件版本)	
11. GATEWAY IP ADDRESS(閘道 IP 位址)	
12. GATEWAY LINK QUALITY(閘道連結質素)	6. 按下向上箭頭以向上捲動 ; 按下
13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE(閘道訊號強度和噪聲)	返回按鈕以返回選單,或按下主
	螢幕按鈕以結束。

4.14.8 重置使用情況統計

重設功能可重設使用統計中的所有使用資料。

顯示	採取的措施
?	1. 按下資訊按鈕。
\bigcirc	2. 按下向下箭頭按鈕。
C C	3. 按重置使用情況統計按鈕。
4321	4. 輸入 4321。
	5. 按下√(勾號)按鈕。
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (所有實用資料已重設)	6. 按下√(勾號)按鈕。
	 按下向上箭頭以向上捲動;按下返回按鈕以返回選單, 或按下主螢幕按鈕以結束。

4.14.9 新油統計

新油統計功能是用來檢視目前新油的資訊。

顯示	採取的措施
?	1. 按下主螢幕按鈕 , 然後按下資訊按鈕。
$\overline{\mathbb{C}}$	2. 按下向下箭頭按鈕。
	3. 按下新油按鈕。
 NUMBER OF COOKS SINCE LAST DISPOSE (上次棄置以來的烹飪次數) DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (上次重設以來的棄置烹飪次數) FRESH OIL COUNTER RESET DATE (新油計數器重設日期) FRESH OIL COUNTER (新油計數器) 	4. 按下返回按鈕以返回選單,或按下主螢幕按鈕以結束。

4.14.10 新油重設使用統計

重設功能可重設新油統計中的所有新油資料。

顯示	採取的措施
(合) ?	1. 按下主螢幕按鈕 , 然後按下資訊按鈕。
Ţ	2. 按下向下箭頭按鈕。
С С	3. 按下新油重設按鈕。
4321	4. 輸入 4321。
	5. 按下√(勾號)按鈕。
FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET	
(新油資料已重設)	6. 按下√(勾號)按鈕。
	7. 按下返回按鈕以返回選單,或按下主螢幕按鈕以結束。

4.14.11 過濾重置統計

重置功能會重置所有過濾器統計信息。

顯示	採取的措施
會?	1. 按下主螢幕按鈕 , 然後按下資訊按鈕。
	2. 按下向下箭頭按鈕。
С О	3. 按過濾重置按鈕。。
4321	4. 輸入 4321。
	5. 按下√(勾號)按鈕。
FILTER RESET HAS BEEN DONE	
(過濾器重置已完成)	6. 按下√(勾號)按鈕。
	7. 按下返回按鈕以返回選單,或按下主螢幕按鈕以結束。

4.14.12 TPM(總極性物質)統計

TPM 統計可提供來自 OQS (油料質素感應器)的數據。當 TPM 按鈕常亮時,按下控制器前面的 TPM 按鈕,亦可存取該資料。

顯示	採取的措施
(金) ?	1. 按下主螢幕按鈕 , 然後按下資訊按鈕。
$\overline{\mathbb{C}}$	2. 按下向下箭頭。
	3. 按下 TPM Statistics (TPM 統計) 按鈕。隨即會列示前三十 (30) 個有效日的 TPM 值。
	 按下向上箭頭以向上捲動;按下返回按鈕以返回選單,或按下 主螢幕按鈕以結束。

BIELA14-T 系列 III 代 LOV™ 電炸爐

第5章:濾油選單說明

5.1 簡介

FootPrint Pro 濾油系統允許在同組其他炸鍋仍處於工作狀態時安全有效地過濾一個炸鍋中的油料。

第 5.2 節介紹了濾油系統的使用準備。第 5.3 節介紹了系統的操作。

現場主管需負責確保操作人員已了解操作熱油過濾系統固有的危險,尤其是濾油、排油和清潔程序方面。



/ 藝告

5.2 濾油器的使用準備

 從爐櫃中輕輕拉出濾盤,等到不再滴油時再完全移 出濾盤(如下圖所示)。取下碎屑盤、壓緊環、濾 墊(或濾紙)和濾網(見圖1)。使用溶有全效濃 縮清潔劑和熱水的溶液清洗所有金屬部件,然後將 其徹底晾乾。



 2. 檢查濾盤接頭,確保兩個 O 型圈均完好無損 (見圖2)。確保前置濾網已裝好、乾淨且緊固。





 然後以相反順序,在濾盤底部中心放置金屬濾網,接著在濾網上放置一塊濾墊,確保濾墊粗糙面朝上。確保濾墊處於濾 盤的凸脊之間。然後將壓緊環放在濾墊上面。如果使用濾紙,則在濾盤上放置一張濾紙,所有邊重合。將壓緊環放在濾 紙上,並放入濾盤中,使濾紙在被推入盤底時沿壓緊環折疊起來。然後將一包濾粉(8 盎司)撒在濾紙上。

4. 將碎屑盤重新安裝在濾盤前端。(見圖1)

使用濾墊時,切勿使用濾粉!

5. 將濾盤推回炸爐中,置於炸爐下方。確保控制器右上角未顯示「P」。此時,濾油系統已準備就緒,可以使用。

請勿一次將多個炸鍋中的油排入内置濾油設備中,以免熱油溢出,造成嚴重燒傷、滑倒及摔倒。

160%

<u> 危險</u>

配備濾油系統的炸爐,必須在每天油炸作業結束後,將碎屑盤清空並倒入防火容器中。放任食品殘渣浸泡在特定起酥油材質 中,可能會發生自燃。

<u>▲</u>警告

禁止在炸爐的接縫條上猛敲炸籃或其他器具。接縫條是用來密封炸槽之間的結合處。透過在接縫條上猛敲炸籃來除去起酥油 會使它變形,從而影響其密合性。它的作用是確保完全密合,只有在清潔時才能將其取出。

5.3 濾油選單

使用濾油選單選項可進行濾油、排油、注油、棄置油料及清潔桶槽。

濾油選單如下:

•	Auto Filtration(自動濾油)	第 5-2 頁
•	Auto Demand Filtration (自動按需濾油)	第5-3頁
•	Maintenance Filter(保養性濾油)	第 5-5 頁
•	Dispose Oil (Non-Bulk Systems)(棄置油料(非散裝油系統))	第 5-6 頁
•	Dispose Oil (Bulk Systems)(棄置油料(散裝油系統))	第 5-7 頁
•	Drain Oil(排放油料)	第 5-9 頁
•	Fill Vat from Drain Pan(從排放盤注油到桶槽中)	第 5-10 頁
•	Fill Vat from Bulk (Bulk Only)(從散裝油系統注油到桶槽中(僅限散裝油系統))	第 5-11 頁
•	Oil Pan to Waste (Bulk Only)(從油盤排放到廢油槽(僅限散裝油系統))	第 5-11 頁
•	Deep Clean (Non-Bulk Systems) (深層清潔(非散裝油系統))	第 5-13 頁
•	Deep Clean (Bulk Systems) (深層清潔(散裝油系統))	第5-15頁

5.3.1 自動濾油

自動濾油功能可在預設烹飪循環或時間後,自動提示過濾炸鍋。此功能同樣亦可按需執行,詳情請參閱下一節。**注意**:請勿 同時過濾多個桶槽。

顯示		採取的措施
FILTRATION REQUIRED - FILTER NOW? (需 要濾油 - 現在濾油?)	1.	按下↓(勾號)按鈕以開始濾油。選擇 X 按鈕會取消濾油,並且炸 爐會恢復正常作業。不久後,控制器會再次提示濾油。此場景會重 複發生,直至完成濾油為止
OIL LEVEL TOO LOW(油位過低)	2.	度强工,直至20次篇/加高证。 當油位過低時,會顯示此項。按下√(勾號)按鈕以確認問題,並 返回怠速烹飪模式。檢查以確定 JIB 油位是否偏低。如果 JIB 油位不 低,但這種情況繼續發生,請聯絡您的 FAS。
SKIM DEBRIS FROM VAT - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (撇除桶槽中的殘渣 - 完成時按下確認)	3.	從前到後撇除油料中的碎屑,盡可能多地除去每個桶槽中的殘渣。這對 優化油料的使用壽命和質素非常重要。完成時按下√(勾號)按鈕。

顯示	採取的措施
INSERT PAN(插入濾盤)	4. 將濾盤完全推入到位。如果濾盤未完全裝到位,則會顯示此項。
DRAINING IN PROGRESS (正在排放)	5. 無需執行任何操作。
WASHING IN PROGRESS (正在清洗)	6. 無需執行任何操作。
FILLING IN PROGRESS(正在注油)	7. 無需執行任何操作。
PREHEAT(預熱)	8. 無需執行任何操作。直到炸爐達到設定點時,才會顯示此項。
START(啟動)	9. 炸爐已準備就緒,可以使用。當炸爐達到設定點時,會顯示此項。

完整的濾油流程約需時四分鐘。

如在濾油期間,油料未完全回流,系統會繼續執行不完整的濾油功能。(請參閱第7.3.1節。)

注意:如在濾油期間移除濾盤,濾油流程會停止,並會在濾盤重新裝入時重新開始。

使所有物品遠離排油管。	關閉促動器可能導致損壞或傷害。

5.3.2 自動按需濾油

使用自動按需濾油可手動啟動自動濾油流程。注意:請勿同時過濾多個桶槽。

顯示	採取的措施
	1. 炸爐 <mark>必須</mark> 達到設定點溫度。按下濾油選單按鈕。
	2. 選擇分桶槽的左桶槽或右桶槽。
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	3. 選擇 AUTO FILTRATION(自動濾油)。
AUTO FILTRATION?(自動濾油?)	 按下√(勾號)按鈕以開始濾油。選擇×按鈕會取消濾油,並且炸爐 會恢復正常作業。

OIL LEVEL TOO LOW(油位過低)	5. 當油位過低時,會顯示此項。按下√(勾號)按鈕以確認問題,並 返回怠速烹飪模式。檢查以確定 JIB 油位是否偏低。如果 JIB 油位不低,但這種情況繼續發生,請聯絡您的 FAS。
SKIM DEBRIS FROM VAT - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (撇除桶槽中的殘渣 - 完成時按下確認)	 6. 從前到後撇除油料中的碎屑,盡可能多地除去每個桶槽中的殘渣。這對 優化油料的使用壽命和質素非常重要。完成時按下√(勾號)按鈕。
INSERT PAN(插入濾盤)	7. 將濾盤完全推入到位。如果濾盤未完全裝到位,則會顯示此項。
DRAINING IN PROGRESS (正在排放)	8. 油料排放至濾盤中時,無需執行任何操作。
WASHING IN PROGRESS (正在清洗)	9. 從桶槽沖走殘渣時, 無需執行任何操作。
FILLING IN PROGRESS (正在注油)	10. 重新注油到桶槽中時,無需執行任何操作。
PREHEAT(預熱)	11. 炸爐加熱至設定點時,無需執行任何操作。
START(啟動)	12. 炸爐已準備就緒,可以使用。當炸爐達到設定點時,會顯示此項。

完整的濾油流程約需時四分鐘。

注意:如在濾油期間移除濾盤,濾油流程會停止,並會在濾盤重新裝入時重新開始。

使所有物品遠離排油管。關閉促動器可能導致損壞或傷害。

如果自動濾油程序發生故障,則會產生錯誤訊息。遵循控制器上的指示清除錯誤。

顯示 FILTER BUSY (濾油器忙碌中)時, FIB 板正等待過濾另一個桶槽或等待清除另一個問題。按下 √ (勾號)按鈕,並等待 15 分鐘,看看問題是否已經矯正。如果沒有,請致電您當地的 FAS。

1600

請勿一次將多個炸鍋中的油排入內置濾油設備中,以免熱油溢出,造成嚴重燒傷、滑倒及摔倒。

1	N	
L	!] 警告	

1600

濾油器馬達配有一個手動復位開關,以防濾油器馬達過熱或出現電氣故障。如果此開關跳閘,關閉濾油系統的電源並讓泵馬 達冷卻 20 分鐘 , 然後再嘗試重置此開關(見下頁圖片)。

重置濾油器馬達的復位開關時,請務必小心,並穿戴適當的安全護具。重置開關時務必小心,以免因在排油管和炸鍋附近操 作不慎而造成嚴重燒傷。

1 警告



濾油器馬達的復位開關

5.3.3 保養性或營業日結束時濾油

確保每天更換濾墊或濾紙,以保證系統正常工作。對於客人較多或 24 小時營業的店舖,必須每天更換兩次濾墊或濾紙才能保證正常工作。

如顯示 CLOSE DISPOSE VALVE (關閉棄置閥),則關閉棄置閥。 按下 X 按鈕以結束。 注意事項 濾墊或濾紙必須每天更換。

▲警告 請勿一次將多個炸鍋中的油排入內置濾油設備中,以 免熱油溢出,造成嚴重燒傷、滑倒及摔倒。

Crew Mode France START START START THE START	1.	环战的指述。 炸爐 <u>必須</u> 達到設定點溫度。按下濾油選單按鈕。
	2.	選擇分桶槽的左桶槽或右桶槽。
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	3.	選擇 MAINTENANCE FILTER(保養濾油器)。
MAINTENANCE FILTRATION?(保養性濾油?)	4.	按下√(勾號)按鈕以開始濾油。選擇 X 按鈕會取消濾油 , 並且炸爐會恢復 正常作業。
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (戴上防護手套 – 完成時按下確認)	5.	穿戴好所有個人防護用具(包括隔熱手套)後,按下√(勾號)按鈕。
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE(確保油盤和盤蓋已固定到位)	6.	油盤和盤蓋固定到位後,按下√(勾號)按鈕。
DRAINING IN PROGRESS(正在排放)	7.	油料排放至濾盤中時,無需執行任何操作。
SCRUB INSIDE VAT AND BETWEEN HEATERS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (擦洗桶槽内部和加熱器之間的位 置 – 完成時按下確認)	8.	擦洗桶槽。如為電炸爐,清潔元件之間的位置。完成時按下√(勾號) 按鈕。 ▲ 危險 使所有物品遠離排油管。關閉促動器可能導致損壞或傷害。
CLEAN SENSORS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (清潔傳感器 - 完成時按下確認)	9.	(僅限燃氣炸爐)使用防刮片清潔油位感應器(請參閱第 6-4 頁的第 6.6.2 節)。(所有炸爐)使用螺絲批或類似的物體清潔 AIF 和 ATO 感應器周 圍,以清除感應器周圍的任何沉積物(請參閱第 6-1 頁的第 6.2.4 節), 並在完成時按下√(勾號)按鈕。
WASH VAT?(清洗桶槽?)	10.	按ト∨(勾號)按鈕。
WASHING IN PROGRESS (正在清洗)	11.	無需執行任何操作 , 同時 , 回油閥會打開 , 並且桶槽會以濾盤中的油料進 行沖洗。

顯示	採取的措施
	12. 濾油器泵關閉。如果桶槽無殘渣,按下X按鈕以繼續。如果仍有殘渣存
WASH AGAIN? (再次清洗?)	在,按下√(勾號)按鈕,再次運行濾油器泵。在按下×按鈕之前,會重
	複進行此循環。
RINSING IN PROGRESS(正在油类)	13. 無需執行任何操作,同時,排放閥會關閉,濾油器泵會重新注油到桶槽
	中。排放閥會打開 , 並沖洗桶槽。
BINISE AGAIN2(百次油洗?)	14. 如果桶槽無殘渣 , 按下 X 按鈕以繼續。如果需要再次沖洗 , 按下 √ (勾
	號) 按鈕, 在按下 X 按鈕之前, 會重複進行沖洗。
POLISH?(抛光?)	15. 按下√(勾號)按鈕以繼續。
POLISH IN PPOGPESS (正在抛光)	16. 無需執行任何操作,同時,排放閥和回油閥會打開,並且油料會透過炸鍋
	泵入,為時五分鐘。
FILL VAT?(向桶槽注油?)	17. 按下√(勾號)按鈕以繼續。
FILLING IN PROGRESS (正在注油)	18. 重新注油到桶槽中時,無需執行任何操作。
	19. 如果油位在上油位線下*,按下 X 按鈕,再次運行泵。當油位到達上油位線
IC \/AT EI 2 (時,按下√(勾號)按鈕。如果桶槽油位未完全注滿,檢查濾盤,看看油
	料是否已返回大部分。濾盤中可能會剩下少量的油。
	當濾盤中無油剩下時,按下√(勾號)按鈕。
	20. 控制器會關閉。

*注意:保養性濾油後,濾盤上剩一些油是正常的,而且油位可能不會回到保養性濾油開始前的位置。對兩次嘗試補油後提示的問題回答 YES(是),會啟用自動滿油功能,以補注濾油期間流失的油料。

5.3.4 非散裝油系統的油料棄置

使用此選項可將舊油棄置到 PMSDU 或金屬容器中。

當烹飪油排出時,將油料棄置到適當的容器中,以輸送到廢油容器中。Frymaster 建議使用 McDonald's 起酥油棄置設備 (PMSDU)。有關特定的操作說明,請參閱棄置設備隨附的文檔。**注意:**如果使用 2004 年 1 月之前製造的 MSDU,則不能 將其放到排油管下方。如果沒有起酥油棄置設備可供使用,則先讓油料冷卻至 100°F (38°C),然後排放到容量為四加侖 (15 升)或更大的**金属**容器中,以防油料溢出。

顯示	採取的措施
	1. 炸爐 <u>必須</u> 關閉。
	2. 按下濾油選單按鈕
	3. 選擇分桶槽的左桶槽或右桶槽。

顯示	採取的措施
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4. 選擇 DISPOSE OIL (棄置油料) 。
DISPOSE OIL?(棄置油料?)	 5. 按下√(勾號)按鈕以繼續。如果選擇 X 按鈕,用戶會返回濾油選單。 ▲ 危險 將油料排入適當的金屬容器進行棄置前,先讓油料冷卻至 100°F (38°C)。
INSERT DISPOSAL UNIT (插入棄置設備)	 6. 移除濾盤,並插入棄置設備。 ▲ 危險 將油排入棄置設備中時,注入量切勿超過容器上的最大注油線。
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (棄置設備是否裝設到位?)	 7. 確保已裝設 PMSDU 或容量為四加侖(15升)或更大的金融容器。按下√(勾號)按鈕以繼續。 ▲ 危險 將油料排入適當的金屬容器時,確保容器能容納至少四加侖(15升) 或更多,否則可能會導致熱液溢出,造成受傷。
DISPOSING (正在棄置)	8. 桶槽棄置油料時, 無需執行任何操作。
IS VAT EMPTY?(桶槽是否排空?)	9. 桶槽排空後,按下√(勾號)按鈕以繼續。
CLEAN VAT COMPLETE?(清潔桶槽完畢?)	10. 使用毛刷刷洗桶槽 , 刷洗完畢後 , 按下 √ (勾號) 按鈕以繼續。
MANUALLY FILL VAT(手動向桶槽注油)	11.小心地將油倒入桶槽中,直至達到炸爐的低油位線。桶槽注滿後,按下√ (勾號)按鈕。
	12. 控制器會關閉。

5.3.5 散裝油系統的油料棄置

使用此選項可將舊油棄置到 RTI 等散裝廢油系統中。散裝油系統使用 泵將排出的油料從炸爐移到集存槽中。使用額外配管將散裝油系統與 炸爐連接。 ▲警告 確保排放或棄置油料前已裝設濾墊。不插入濾墊可 能會導致管路及/或泵堵塞。

顯示	採取的措施
\bigcirc	1. 炸爐 <u>必須</u> 關閉。
	2. 按下濾油選單按鈕。

顯示	採取的措施
	3. 選擇分桶槽的左桶槽或右桶槽。
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4. 選擇 DISPOSE OIL(棄置油料)。
DISPOSE OIL? (棄置油料?)	5. 按下↓(勾號)按鈕以繼續。如果選擇X按鈕,用戶會返回濾油選單。
BULK TANK FULL?(散裝油箱已滿?)	 6. 此訊息僅在散裝油箱盛滿時顯示。按下√(勾號)按鈕以確認,並致電散裝 油廢油棄置供應商。顯示屏重新顯示 OFF(關閉)。
DRAINING IN PROGRESS (正在排放)	7. 油料排放至濾盤中時,無需執行任何操作。
VAT EMPTY? (桶槽已空 ?)	8. 桶槽排空後,按下√(勾號)按鈕以繼續。
CLEAN VAT COMPLETE?(清潔桶槽完畢?)	9. 使用毛刷刷洗桶槽 , 刷洗完畢後 , 按下 √ (勾號) 按鈕以繼續。
OPEN DISPOSE VALVE (打開棄置閥)	10. 打開左側櫃門 , 並視需要打開棄置閥。將棄置閥完全向前拉出 , 以開始棄 置作業。
DISPOSING(正在棄置)	 11. 無需執行任何操作,同時,泵會將廢油從濾盤泵送至散裝油廢油槽,為時四(4)分鐘。
REMOVE PAN(移除濾盤)	 12. 小心地從炸爐中拉出濾盤。 ▲ 危險 慢慢打開濾盤,以免熱油飛濺,造成嚴重燒傷、滑倒及摔倒。
IS PAN EMPTY? (濾盤是空的?)	13. 如濾盤是空的,按下 √ (勾號) 按鈕。如濾盤不是空的,按下 X 按鈕,並 在插入濾盤後返回第 11 步。
INSERT PAN(插入濾盤)	14. 插入濾盤。
CLOSE DISPOSE VALVE (關閉棄置閥)	15. 將閥柄朝炸爐後部推到底, 關閉棄置閥。如果經理要求, 則重新鎖住閥門。
FILL VAT FROM BULK? (從散裝油系統注油到桶槽中?)	16. 桶槽可重新注入油料。按下 √ (勾號) 按鈕繼續 , 否則按下 X 按鈕結束 , 再前往第 20 步。
START FILLING? PRESS AND HOLD(開始注油?長按)	17. 長按按鈕以注油到桶槽中。散裝油注油泵使用的是瞬時開關。只有按住開 關才會泵送。
RELEASE BUTTON WHEN FULL (注滿時鬆開按鈕)	18. 當桶槽中注入的油達到下油位線時鬆開按鈕。

顯示	採取的措施
CONTINUE FILLING? (繼續注油?)	19. 按下√ (勾號) 按鈕 , 以返回第 17 步並繼續注油。否則 , 在桶槽注滿後按 下 X 按鈕 , 以結束並重新顯示 OFF (關閉) 。
	20. 控制器會關閉。

5.3.6 Drain Oil to Pan (將油料排放到濾盤中)

「排放到濾盤」功能可將油料從桶槽排放到濾盤中。

顯示	採取的措施
	1. 炸爐 <u>必須</u> 關閉。
	2. 按下濾油選單按鈕。
	3. 選擇分桶槽的左桶槽或右桶槽。
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4. 選擇 Drain Oil(排放油料)。
DRAIN OIL TO PAN?(將油料排放到濾盤中?)	5. 按下 √ (勾號) 按鈕以繼續。如已選擇 X 按鈕 , 控制器會關閉。如未檢測 到濾盤 , 控制器會顯示 ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (確保油盤和盤蓋已固定到位), 直至檢測到濾盤為止。
DRAINING IN PROGRESS (正在排放)	6. 無需執行任何操作,同時,桶槽中的油料會排放至濾盤中。
IS VAT EMPTY?(桶槽是否排空?)	7. 桶槽排空後,按下√(勾號)按鈕以繼續。
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (從排放盤注油到桶槽中?)	8. 按下 √ (勾號) 按鈕以重新注油到桶槽中 , 否則跳至第 10 步。
FILLING(正在注油)	9. 重新注油到桶槽中時, 無需執行任何操作。
IS VAT FULL? (桶槽是否注滿?)	10. 如果油位低於上油位線 , 按下 X 按鈕以再次運行泵。桶槽注滿後 , 按下 √ (勾號) 按鈕 , 然後跳至第 15 步 , 以重新顯示 OFF(關閉)。
REMOVE PAN(移除濾盤)	 11.小心地從炸爐中拉出濾盤。 ▲ 危險 慢慢打開濾盤,以免熱油飛濺,造成嚴重燒傷、滑倒及摔倒。
IS PAN EMPTY?(濾盤是空的?)	12. 注意:重新注油後,濾盤中可能會剩下少量油料。如濾盤是空的,按下√ (勾號)按鈕,並跳至第12步。如濾盤不是空的,按下 X 按鈕,並重新 顯示第7步 FILL VAT FROM DRAIN PAN?(從排放盤注油到桶槽中?)。 如濾盤不是空的,且炸爐使用散裝油系統,按下 X 按鈕並繼續第13步。
INSERT PAN (插入濾盤)	13. 插入濾盤 , 並跳至第 14 步 , 以重新顯示 OFF (關閉) 。
PAN TO WASTE? (從濾盤排放到廢油槽中?)	14. 按下√(勾號)按鈕,以將油料棄置到散裝油廢油槽中。跳至第 5.3.10 節 「從油盤排放到廢油槽中」第 6 步。
	15. 控制器會關閉。

5.3.7 從排放(濾)盤注油到桶槽中

「排放到濾盤」功能可將油料從桶槽排放到濾盤中。

顯示		採取的措施
	1.	炸爐必須關閉。
	2.	按下濾油選單按鈕。
	3.	選擇分桶槽的左桶槽或右桶槽。
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4.	按下向下箭頭。
FILTRATION FILL VAT FROM DRAIN PAN FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN EASY TOUCH	5.	選擇 FILL VAT FROM DRAIN PAN(從排放盤注油到桶槽中)。
FILL VAT FROM DRAIN PAN?	6.	按下√(勾號)按鈕以繼續。如已選擇 X 按鈕 , 控制器會關閉。如未檢測
(從排放盤注油到桶槽中?)		到濾盤,控制器會顯示 INSERT PAN(插入濾盤),直至檢測到濾盤為止。
FILLING(正在注油)	7.	重新注油到桶槽中時,無需執行任何操作。
IS VAT FULL?(桶槽是否注滿?)	8.	如果油位低於上油位線 , 按下 X 按鈕以再次運行泵。桶槽注滿後 , 按下 √ (勾號) 按鈕 , 以重新顯示 OFF (關閉) 。
	9.	控制器會關閉。

5.3.8 從散裝油系統注油到桶槽中

「排放到濾盤」功能可將油料從桶槽排放到濾盤中。

顯示	採取的措施
\bigcirc	1. 炸爐 <u>必須</u> 關閉。
	2. 按下濾油選單按鈕。

顯示	採取的措施
	3. 選擇分桶槽的左桶槽或右桶槽。
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4. 按下向下箭頭。
FILTRATION FILL VAT FROM DRAIN PAN FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN	5. 選擇 FILL VAT FROM BULK(從散裝油系統注油到桶槽中)。
FILL VAT FROM BULK? (從散裝油系統注油到桶槽中?)	6. 按下√(勾號)按鈕以繼續。如已選擇 X 按鈕 , 控制器會關閉。
START FILLING? PRESS AND HOLD (開始注油?長按)	7. 長按按鈕以注油到桶槽中。散裝油注油泵使用的是瞬時開關。只有按住開 關才會泵送。
RELEASE BUTTON WHEN FULL (注滿時鬆開按鈕)	8. 當桶槽中注入的油達到下油位線時鬆開按鈕。
CONTINUE FILLING?(繼續注油?)	 按下√(勾號)按鈕以繼續注油。否則,在桶槽注滿後按下 X 按鈕,以結 束並重新顯示 OFF(關閉)。
	10. 控制器會關閉。

5.3.9 從油盤排放到廢油槽中

從濾盤排放到廢油槽中選項允許散裝油系統將濾盤中多餘的油料泵送到散裝油廢油槽中,而不會排放桶槽中的現有油料。

顯示	採取的措施
\bigcirc	1. 炸爐 <u>必須</u> 關閉。
	2. 按下濾油選單按鈕。
	3. 選擇分桶槽的左桶槽或右桶槽。
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4. 按下向下箭頭。

顯示	採取的措施
FILTRATION FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN	5. 選擇 OIL PAN TO WASTE(從油盤排放到廢油槽中)。
OIL PAN TO WASTE? (從油盤排放到廢油槽中?)	6. 按下√(勾號)按鈕以繼續。如果選擇 X 按鈕,用戶會返回濾油選單。如 未檢測到濾盤,控制器會顯示 INSERT PAN(插入濾盤),直至檢測到濾盤 為止。
BULK TANK FULL?(散裝油箱已滿?)	7. 按下√(勾號)按鈕以確認,並致電散裝油廢油棄置供應商。顯示屏重新顯示 OFF (關閉)。
OPEN DISPOSE VALVE (打開棄置閥)	8. 打開左側櫃門,並視需要打開棄置閥。將棄置閥完全向前拉出,以開始棄 置作業。
DISPOSING(正在棄置)	 9. 無需執行任何操作,同時,泵會將廢油從濾盤泵送至散裝油廢油槽,為時四(4)分鐘。
REMOVE PAN(移除濾盤)	 小心地從炸爐中拉出濾盤。 ▲ 危險 慢慢打開濾盤,以免熱油飛濺,造成嚴重燒傷、滑倒及摔倒。
IS PAN EMPTY?(濾盤是空的?)	11. 如濾盤是空的,按下√(勾號)按鈕。如濾盤不是空的,按下X按鈕,並 返回第9步。
INSERT PAN(插入濾盤)	12. 插入濾盤。
CLOSE DISPOSE VALVE (關閉棄置閥)	13. 將閥柄朝炸爐後部推到底, 關閉棄置閥。如果經理要求, 則重新鎖住閥門。
	14. 控制器會關閉。

5.3.10 非散裝油系統的深層清潔(煮沸)

使用深層清潔模式可清除炸鍋中的碳化油料。

注意:請參閱 Kay Chemical「炸爐深層清潔程序」說明 , 以清潔 LOV™ 炸爐。

顯示	採取的措施
\bigcirc	1. 炸爐 <u>必須</u> 關閉。

顯示		採取的措施
	2.	按下濾油選單按鈕。
	3.	選擇分桶槽的左桶槽或右桶槽。
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4.	按下向下箭頭。
FILTRATION FILL VAT FROM DRAIN PAN FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN Casy Couch	5.	選擇 Deep Clean(深層清潔)。
 DEEP CLEAN?(深層清潔?)	6.	按下√(勾號)按鈕以繼續。如果選擇X按鈕,用戶會返回濾油選單。如未檢 測到滤盤 控制器會顯示INSERT PAN(插入滤盤) 直至檢測到滤盤為止
IS VAT OIL REMOVED? (桶槽中的油料是否已移除?)	7.	如桶槽中有油,按下X按鈕。如桶槽是空的,按下√(勾號)按鈕,並跳 至第12步。
INSERT DISPOSAL UNIT(插入棄置設備)	8.	移除濾盤,並插入棄置設備。 ▲ 危險 確保排放管下方已放置容量為四(4)加侖(15升)或更大的 PMSDU (McDonald's 起酥油棄置設備)或適當金屬容器。
	9.	確保已裝設 PMSDU 或容量為四加侖(15 升)或更大的金融容器。按下 √ (勾號)按鈕以繼續。
		▲ 危險 將油料排入適當的金屬容器進行棄置前,先讓油料冷卻至 100°F (38°C)。
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (棄置設備是否裝設到位?)		▲ 危險 將油排入棄置設備中時,注入量切勿超過容器上的最大注油線。
		▲ 危險 將油料排入適當的 PMSDU 或金屬容器時,確保容器能容納至少四加 侖(15 升)或更多。否則可能會導致油料溢出,造成受傷。

顯示	採取的措施
DRAINING IN PROGRESS(正在排放)	10. 無需執行任何操作,同時,桶槽中的油料會排放至棄置容器中。
IS VAT EMPTY? (桶槽是否排空 ?)	11. 桶槽排空後,按下√(勾號)按鈕以繼續。
	12. 在要清潔的桶槽中加入水和清潔液混合物。按下↓(勾號)按鈕以開始清
SOLUTION ADDED?(已加入溶液?)	潔程序。請參閱深層清潔維護需求卡及 Kay Chemical 提供的「炸爐深層清
	潔程序」,了解 McDonald's 深層清潔(煮沸)程序。
DEED CLEANING (13. 擦洗桶槽,然後浸泡溶液,同時將桶槽加熱至195°F(91°C),時間為一
DLLF CLLANING (床層/月底)	小時。
	14. 一小時後 , 加熱器會關閉。按下 √ (勾號)
	按鈕以關閉警報。
	15. 移除濾盤, 然後移除碎屑籃、固定環、濾墊和濾網。將空濾盤裝回炸爐。請
	參閱 Kay Chemical 提供的「炸爐深層清潔程序」 , 了解如何移除清潔液的
	說明。
IS SOLUTION REMOVED2(可移於滚流2)	移除清潔液後,按下√(勾號)按鈕。
	果直則, 无譲涂僧清澎(煮沸)浴液冷卻至 100°F (38°C), 谷則熟
	松 可能曾這成 支 陽。
SCRUB VAT COMPLETE?(擦洗桶槽完畢?)	16. 桶槽擦洗後 , 按下 √ (勾號) 按鈕。
DRAINING IN PROGRESS (正在排放)	17. 無需執行任何操作,同時,桶槽會將其中剩下的少量殘餘溶液排出。
RINSE COMPLETE? (沖洗完成 ?)	18. 沖洗桶槽中多餘的溶液。桶槽完成沖洗後,按下√(勾號)按鈕。
REMOVE PAN(移除濾盤)	19. 移除濾盤,並將濾盤中的内含物倒掉。沖洗有任何殘餘溶液的濾盤。
	20. 確保桶槽和濾盤完全乾透。
VAT AND PAN DRY?(桶槽和濾盤已乾?)	▲ 危險
	做,在油加熱至烹飪溫度後,會導致熱液體四處飛濺。
INSERT PAN(插入濾盤)	21. 重新安裝第 15 步移除的濾網、濾墊、 壓緊環和碎屑籃。插入濾盤。
 MANUALLY FILL VAT(手動向桶槽注油)	22. 小心地將油倒入桶槽中,直至達到炸爐的低油位線。桶槽注滿後,按下√
	(勾號)按鈕。
\square	23 控制器會關閉

5.3.11 散裝油系統的深層清潔(煮沸)

使用深層清潔模式可清除炸鍋中的碳化油料。

注意:請參閱 Kay Chemical「炸爐深層清潔程序」說明,以清潔 LOV™ 炸爐。 確保排放或棄置油料前已裝設濾墊。不插入濾墊可 能會導致管路及/或泵堵塞。

▲警告

顯示	採取的措施
	1. 炸爐 <u>必須</u> 關閉。
	2. 按下濾油選單按鈕。
	3. 選擇分桶槽的左桶槽或右桶槽。
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4. 按下向下箭頭。
FILTRATION FILL VAT FROM DRAIN PAN FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN	5. 選擇 Deep Clean (深層清潔) 。
DEEP CLEAN?(深層清潔?)	 按下√(勾號)按鈕以繼續。如果選擇 X 按鈕,用戶會返回濾油選單。如未檢 測到濾盤,控制器會顯示 INSERT PAN(插入濾盤),直至檢測到濾盤為止。
BULK TANK FULL?(散裝油箱已滿?)	 7. 此訊息僅在散裝油箱盛滿時顯示。按下 √ (勾號) 按鈕以確認, 並致電散裝 油廢油棄置供應商。顯示屏重新顯示 OFF (關閉) 。
IS VAT OIL REMOVED? (桶槽中的油料是否已移除?)	8. 如桶槽中有油 , 按下 X 按鈕。如桶槽是空的 , 按下 √ (勾號) 按鈕 , 並跳 至第 17 步。
DRAINING IN PROGRESS(正在排放)	9. 油料排放至濾盤中時,無需執行任何操作。
VAT EMPTY? (桶槽已空 ?)	10. 桶槽排空後,按下√(勾號)按鈕以繼續。

顯示	採取的措施	
OPEN DISPOSE VALVE (打開棄置閥)	11. 打開左側櫃門,並視需要打開棄置閥。將棄置閥完全向前拉出,以開始棄 置作業。	
DISPOSING(正在棄置)	12. 無需執行任何操作,同時,泵會將廢油從濾盤泵送至散裝油廢油槽,為時四(4)分鐘。	
REMOVE PAN(移除濾盤)	 13. 小心地從炸爐中拉出濾盤。 ▲ 危險 慢慢打開濾盤,以免熱油飛濺,造成嚴重燒傷、滑倒及摔倒。 	
IS PAN EMPTY?(濾盤是空的?)	14. 如濾盤是空的,按下 √ (勾號) 按鈕。如濾盤不是空的,按下 X 按鈕,並 返回第 9 步。	
INSERT PAN(插入濾盤)	15. 插入濾盤。	
CLOSE DISPOSE VALVE (關閉棄置閥)	16. 將閥柄朝炸爐後部推到底, 關閉棄置閥。如果經理要求, 則重新鎖住閥門。	
SOLUTION ADDED?(已加入溶液?)	17. 在要清潔的桶槽中加入水和清潔液混合物。按下√(勾號)按鈕以開始清 潔程序。請參閱深層清潔維護需求卡及 Kay Chemical 提供的「炸爐深層清 潔程序」,了解 McDonald's 深層清潔(煮沸)程序。	
DEEP CLEANING(深層清潔)	18. 擦洗桶槽,然後浸泡溶液,同時將桶槽加熱至 195° F(91° C),時間為一小時。	
CLEAN DONE(清潔完成)	19. 一小時後 , 加熱器會關閉。按下 √ (勾號) 按鈕以關閉警報。	
IS SOLUTION REMOVED?(已移除溶液?)	 20. 移除濾盤,然後移除碎屑籃、固定環、濾墊和濾網。將空濾盤裝回炸爐。 請參閱 Kay Chemical 提供的「炸爐深層清潔程序」,了解如何移除清潔液的說明。 移除清潔液後,按下√(勾號)按鈕。 ▲ 危險 棄置前,先讓深層清潔(煮沸)溶液冷卻至 100°F(38°C),否則熱液可能會造成受傷。	
SCRUB VAT COMPLETE?(擦洗桶槽完畢?)	21. 桶槽擦洗後,按下√(勾號)按鈕。	
DRAINING IN PROGRESS (正在排放)	22. 無需執行任何操作,同時,桶槽會將其中剩下的少量殘餘溶液排出。	
RINSE COMPLETE? (沖洗完成?)	23. 沖洗桶槽中多餘的溶液。桶槽完成沖洗後,按下√(勾號)按鈕。	
REMOVE PAN(移除濾盤)	24. 移除濾盤,並將濾盤中的内含物倒掉。沖洗有任何殘餘溶液的濾盤。	

顯示	採取的措施	
VAT AND PAN DRY?(桶槽和濾盤已乾?)	 25. 確保桶槽和濾盤完全乾透。 ▲ 危險 注油前,請先確保炸鍋和濾盤完全乾透,無水分殘留。如果不這樣做, 在油加熱至烹飪溫度後,會導致熱液體四處飛濺。 	
INSERT PAN(插入濾盤)	26. 重新安裝第 15 步移除的濾網、濾墊、壓緊環和碎屑籃。插入濾盤。	
FILL VAT FROM BULK? (從散裝油系統注油到桶槽中?)	27. 按下√(勾號)按鈕以繼續。如果選擇X按鈕,用戶會返回濾油選單。	
START FILLING? PRESS AND HOLD(開始注油?長按)	28. 長按按鈕以注油到桶槽中。散裝油注油泵使用的是瞬時開關。只有按住開 關才會泵送。	
RELEASE BUTTON WHEN FULL (注滿時鬆開按鈕)	29. 當桶槽中注入的油達到下油位線時鬆開按鈕。	
CONTINUE FILLING?(繼續注油?)	30. 按下√ (勾號) 按鈕以繼續注油。否則 , 在桶槽注滿後按下 X 按鈕 , 以結 束並重新顯示 OFF (關閉) 。	
\bigcirc	31. 控制器會關閉。	

BIELA14-T 系列 Ⅲ 代 LOV™ 電炸爐

第6章:預防性維護

6.1 炸爐預防性維護檢查和維護

	全 危險	
配備濾油系統的炸爐,必須在每天油炸作業結束後	, 將碎屑盤清空並倒入防火容器中。	放任食品殘渣浸泡在特定起酥油材質
中 , 可能會發生自燃。		

禁止在油炸過程中或當炸鍋中裝有熱油時嘗試清潔炸爐。如果水接觸到已加熱到油炸溫度的油,將使油四處飛濺,這樣可能 導致周圍人員受到嚴重的燒傷。

? 合險

請使用 McDonald's 全效濃縮劑。使用前,請閱讀使用說明和預防措施。必須格外注意清潔劑濃度和清潔劑留在食品接觸 表面上的時間長度。

<u>小</u>警告

6.2 日常檢查和維護

6.2.1 檢查炸爐和附件有無損壞

檢查是否存在鬆動或裸露的電線及電纜、洩漏、炸鍋或櫃内是否存在異物以及任何其他顯示炸爐及附件未準備好和無法安全操作的跡象。

6.2.2 清潔爐櫃內外部 - 每天

使用乾燥且乾淨的布來清潔爐櫃内部。擦拭所有可觸及的金屬表面和組件以清除積存的油和塵垢。

使用一塊浸泡了 McDonald's 全效濃縮清潔劑的乾淨濕布來清潔爐櫃外部。用一塊乾淨的濕布來擦拭。

6.2.3 清潔内置濾油系統 - 每天

▲警告	
請勿在系統中無油時操作濾油系統。	
<u>小</u> 警告	
切勿使用濾盤將用過的油轉移到棄置區。	
▲警告	
禁止將水排入濾盤。水會損壞濾油器泵。	

除了每天使用熱水和 McDonald's 全效濃縮劑的溶液清洗濾盤外, FootPrint Pro 濾油系統不需要定期進行預防性維護檢查和維護。

如果您注意到系統泵送油的速度很慢或是根本不泵送油,請確認濾盤的濾網是否在濾盤的底部,濾墊是否在濾網的上方。 確認濾盤右前方的配件上是否有兩個 O 型圈且完好無損。

6.2.4 清潔 AIF 和 ATO 感應器周圍

- 1. 在保養性濾油期間,當油從炸鍋排出後,清潔 AIF 和 ATO 感應器周圍的沉積物。
- 使用螺絲刀或可以到達探針周圍的其他類似物體(見右圖)。請小心,確保不會損壞 探針。
- 3. 保養性濾油完成後,使油回流。

6.3 每週檢查和維護

6.3.1 清潔炸爐後方

根據維護需求卡中詳述的程序清潔炸爐後部。

6.3.2 清潔濾盤、可拆卸零件和附件

用一塊乾淨的乾布擦拭所有可拆卸零件和附件。用一塊浸透了 McDonald's 全效濃縮液的乾淨布料擦除可拆卸零件和附件上 積存的碳化油。用乾淨的水徹底沖洗零件和附件,在擦乾後再重新安裝。請勿使用鋼絲絨或擦墊清潔這些部件。使用鋼絲絨 或擦墊擦洗產生的劃痕,會使後續清潔更困難。

6.4 雙週檢查和維修

6.4.1 檢查 M4000 控制器設定點的準確性

- 1. 將優質的溫度計或高溫計探針插入油中,尾端碰觸炸爐溫度感測探針。
- 2. 當控制器顯示「START」(啟動)(表示炸鍋中的內含物在烹飪範圍內)時,按 🥌 按鈕一次將顯示溫度探針所感 測到的油料溫度和設定點。
- 3. 請注意溫度計或高溫計上的溫度。加熱和停止加熱三 (3) 次後,實際溫度和高溫計讀數的差異應該在 ± 5°F (3°C) 之内。 如果溫度仍然超出公差,請聯絡廠家授權維修商請求協助。

6.5 季度檢查和維護

6.5.1 清潔炸鍋和加熱元件

切勿在炸鍋空載的情況下操作設備。對元件通電前,必須先將水或烹飪油注入至炸鍋的填充線。如果不這樣做,會對元件造 成不可修復的損壞並可能引起火災。

6.5.2 更換 O 型圈

請參閱 McDonald's MRC 卡,了解更換濾油器接頭上的 O 型圈的具體詳情。



6.5.3 深層清潔(煮沸)炸鍋

炸爐使用一段時間後,內部會形成一層硬的焦糖化油膜。這層油膜應按照 Kay Chemical「炸爐深層清潔程序」說明所載的 深層清潔(煮沸)程序定期清除。請參閱第5-15 至5-20 頁,了解設定控制器進行深層清潔(煮沸)作業的具體詳情。



6.5.4 前置濾油器維護

前置濾油器需要定期維護。每 90 天或 (如油料流動減慢)更頻密地拆下蓋子 並清潔附裝濾網。

1. 戴上防護性手套,使用隨附的扳手拆下前置濾油器的蓋子(圖1)。

統。拿取蓋子時,戴上防護性手套。金屬和外露的油很燙。

- 2. 使用小刷子清除附裝濾網上的殘渣 (圖2)。
- 3. 放在水龍頭下清潔, 並徹底晾乾。
- 4. 將蓋子裝回前置濾油器外殼並緊固。





圖 2

6.6 年度/定期系統檢查

作為常規廚房維護計劃的一部分,應由合資格的維修人員對設備進行定期檢查和調校。

Frymaster 建議由廠家授權維修商每年對本設備進行至少一次如下檢查:

進行濾油循環時,**切勿**拆下前置濾油器蓋。拆下蓋子後,**切勿**操作濾油系

6.6.1 炸爐

- 檢查爐櫃内外、前後是否存在過多的油。
- 確認加熱元件線路是否完好無損,且導線無可見的磨損或絕緣損壞且沒有油漬。
- 確認加熱元件完好,無碳/焦糖化油漬堆積。檢查元件有無過度乾燒的跡象。
- 確認傾斜機構在抬起和降下元件時正常工作,元件線纜未捆綁在一起及/或磨損。
- 確認加熱元件的消耗電流在設備銘牌標定的容許範圍内。
- 確認溫度和高溫限制探針連接正確、牢固且正常工作,並確認安裝配件和探針護罩都在並安裝正確。
- 確認組件箱和接觸器箱組件(即電腦/控制器、繼電器、介面板、變壓器、接觸器等)完好,無油漬或其他碎屑。

- 確認組件箱和接觸器箱接線牢固且線纜完好無損。
- 確認所有安全組件(即接觸器護罩、重設開關等)都在並正常工作。
- 確認炸鍋完好無洩漏,且炸鍋絕緣件為可使用狀態。
- 確認所有線束和連接牢固且完好無損。

6.6.2 内置濾油系統

- 檢查所有回油和排放管路有無洩漏,並確認所有連接牢固。
- 檢查濾盤滲漏和清潔狀況。如果碎屑籃中積存了大量碎屑,建議所有者/操作者將碎屑籃清空至一個防火容器中並每天進行清潔。
- 確認所有 O 型圈和密封裝置都在並且完好無損。如果磨損或損壞,請更換 O 型圈和密封裝置。
- 按以下過程檢查濾油系統的完整性:
 - 確認濾盤蓋是否存在且安裝正確。
 - 濾盤清空後,將每個桶槽設定在「從排放盤注油到桶槽中」選項(請參閱第 5-12 頁的第 5.3.8 節),一次設定一個。選擇「從排放盤注油到桶槽中」選項啟動濾油器泵,以確認每個回油閥正常工作。確認泵已啟動且相關炸鍋的 烹飪油中出現泡沫。
 - 確認濾盤已適當準備好進行濾油,然後選擇「排放至濾盤」選項(請參閱第 5-11 頁的第 5.3.7 節),將炸鍋中加熱到 350°F (177°C)的油排放到濾盤中。現在選擇「從排放盤注油到桶槽中」選項(請參見第 5-12 頁的 5.3.8 節),讓所有油回到炸鍋(藉由烹調油裡的氣泡判斷)。當所有油都回流時,按下勾號按鈕。大約 2 分 30 秒後,炸鍋會重新注滿。

BIELA14-T 系列 Ⅲ 代 LOV™ 電炸爐

第7章:操作人員故障排除

7.1 簡介

本節對操作本設備過程中可能出現的一些常見問題提供了一個簡單的參考指南。以下故障排除指南旨在幫助糾正(或者至少 準確診斷)此設備出現的問題。儘管本章包含了報告的大多數常見問題,您仍可能遇到未提及的問題。在這種情況下, Frymaster 技術服務人員將盡一切努力幫助您確定並解決問題。

對問題進行故障排除時,請始終採用排除法從最簡單的解決方案開始,最後使用最複雜的解決方案。切勿忽略那些顯而易見 的原因 - 任何人都可能忘記插上電源或未完全關閉閥門。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。 糾正措施的其中一環,就是採取措施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。始終牢記,小組件的故障可能常常預示著一個更重要的組件或系統可能發生故障或功能 異常。

致電服務代理或撥打 Frymaster 熱線電話 (1-800-24-FRYER) 之前:

- 確認電線插頭已插妥,斷路器已開啟。
- 準備好炸爐型號和序列號,以提供給為您服務的技術人員。

▲ 危險 熱油能導致嚴重的燒傷。切勿嘗試在裝有熱油時移動本設備或將熱油從一個容器轉入另一個容器。 ▲ 危險 維修時應拔出設備插頭,除非需要測試電路。執行此類測試時需極其小心。 本設備可能有多個電源連接點。維修前,請斷開所有電源線。 電器組件的檢查、測試和修理均只能由授權服務代理執行。

7.2 故障排除

7.2.1 控制器和加熱問題

问题	可能原因	糾正措施
位半空年第二	A. 炸爐未通電。	A. 確認炸爐插頭已插入且斷路器未跳閘。
了上市了好来想了。	B. 控制器或其他組件故障。	B. 致電 FSA 尋求幫助。
	濾油器因以下原因發生錯誤:濾墊或濾紙髒了	遵循螢幕上的指示以清除錯誤。請參閱第
濾油後,M4000 顯示 IS	或堵塞、前置濾油器堵塞、濾盤組件安裝不	5.2 節,了解更換濾油器的指示;參閱第
VAT FULL?YES NO (桶槽	當、O 型圈磨損或遺失、冷油或濾油器馬達高	6.5.4 節,以清潔前置濾油器,或參閱第
是否注滿?是否)。	溫跳閘、回油閥或促動器故障、排放閥或促動	5.3.2 節,以找到濾油器馬達過載的。如果
	器故障,或濾油器泵堵塞。	問題依然存在,致電 FAS 尋求幫助。
M4000 顯示 CHANGE	濾油器錯誤已經發生,濾墊/濾紙堵塞、濾墊/	更換濾墊/濾紙,並確保濾盤已經從油炸爐移
FILTER PAD?	濾紙更換提示已出現 25 小時 , 或更換濾墊/濾	出至少 30 秒。請 <u>勿</u> 忽略 CHANGE FILTER
(更換濾墊?)。	紙的提示在前一次提示時忽略。	PAD/PAPER (更換濾墊/濾紙)的提示。
		A. 確認主電源線和 120V 電源線均已完全插
炸爐不加熱。		入插座並鎖定到位,且斷路器並未跳閘。
	B. 控制器或其他組件發生故障。	B. 致電 FSA 尋求幫助。
炸爐一直加熱 , 直至高溫		
限制器跳閘,且加熱指示	溫度探針或控制器發生故障。	致電 FSA 尋求幫助。
燈點亮。		
炸爐一直加熱,直至高溫限		
制器跳閘,且加熱指示燈未	接觸器或控制器發生故障。	致電 FSA 尋求幫助。
點亮。		
M4000 顯示		
MISCONFIGURED	 	確保炸爐設定了正確的能源類型。
ENERGY TYPE(能源類型		
設定錯誤)。		
M4000 顯示 VAT ID		
	控制器定位器缺失或斷開。	催保 6 腳定位器已建接至控制器後部,业已 在均均均本工物均少。
		住
		新聞並恢復控制器的電源 如里問題依然左
控制器鎖住。	控制器錯誤。	

7.2.2 錯誤訊息和顯示問題

問題	可能原因	糾正措施
M4000 顯示 E19	「 「「「」」 「」」 「」」 「」」 「」」 「」」 「」」 「」」 「」」	致電 FSA 尋求幫助。
HEATING FAILURE (E19	近前路政障、受座路政障、510 彼政障、高温 限制恆温哭盟的	
加熱故障)。		
M4000 顯示錯誤的溫標 (華氏或攝氏)。	設定的顯示選項錯誤。	進入 Manager (經理) 設定、溫度和切換溫 標 , 在 F° 和 C° 之間切換。開啟控制器以檢 查溫度。如果未顯示所需的溫標 , 重複上述 步驟。
M4000 顯示 HOT-HI-1。	炸鍋溫度超過 410ºF(210℃)或 (在歐盟國家) 395ºF(202℃)。	立即關閉炸爐 , 並致電 FAS 尋求幫助。

問題	可能原因	糾正措施
M4000 顯示 HELP HI-2 或 HIGH LIMIT FAILURE		立即關閉炸爐 , 並致電 FAS 尋求幫助。
DISCONNECT POWER (高溫限制器故障 切斷電源)。	高溫限制器發生故障。 	
M4000 顯示 TEMPERATURE PROBE FAILURE (溫度探針故障)。	溫度測量電路(包括探針)有問題 , 或控制 器線束或接頭破損。	
加熱指示燈點亮 , 但炸爐並 未加熱。	三相電源線插頭被拔出或斷路器跳閘。	確認主電源線和 120V 電源線均已完全插入插 座並鎖定到位,且斷路器並未跳閘。如果問題 依然存在,致電 FAS 尋求幫助。
M4000 顯示「RECOVERY FAULT」(回溫故障)並 發出警報聲。	回溫時間超出最長時間限制。	按√按鈕清除錯誤和關閉警報。電炸爐的最長回溫時間為 1:40。如果此錯誤依然存在 , 致電FAS 尋求幫助。
M4000 顯示 NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION(無菜單類別 可供選擇)。	所有菜單組別均已刪除。	建立新的菜單組別。建立新菜單後,新增食譜 至該組別(請參閱第 4.10 節)。
M4000 顯示 SERVICE REQUIRED(需要維護) , 之後接著顯示錯誤訊息。	發生了需要維修技術人員處理的錯誤。	按 × (2 NO) 繼續烹飪並致電 FSA 尋求幫助。 在某些情況下 , 可能無法烹飪。

7.3 自動濾油功能故障排除

問題	可能原因	糾正措施
炸爐在每次烹飪後濾油。	「此時間後濾油」設定錯誤。	在 Manager Settings(經理設定)Filter Attributes(濾油屬性)中重新輸入「此時間 後濾油」值 , 以變更或覆寫「此時間後濾 油」設定 , 詳見第 4.8 節。
保養性濾油功能不啟動。	溫度過低。	確保炸爐在啟動保養性濾油功能之前達到設 定點。
M4000 顯示 FILTER BUSY (濾油器忙碌中)。	A. 另一道濾油循環或濾墊變更程序仍然在進行中。B. 濾油介面板尚未完成系統檢查。	 A. 等到前一次的濾油循環結束後,再開 始另一個濾油循環。如果有提示, 更換濾墊。 B. 請等待 15 分鐘後再試一次。
濾油器泵不能啟動或泵在濾 油期間停止。	 A. 電源線插頭未插入插座或斷路器跳閘。 B. 泵馬達過熱,導致高溫過載開關跳閘。 C. 濾油器泵堵塞。 	 A. 確認電源線插頭已完全插入插座目斷路器未跳閘。 B. 如果馬達過熱,以致於幾秒鐘以後都無法碰觸,代表高溫過載開關可能已跳閘。讓馬達冷卻至少45分鐘,然後按下泵復位開關(請參閱第5-5頁)。 C. 致電 FSA 尋求幫助。
排放閥或回油閥保持開啟。	A. VIB 板發生故障。B. 促動器發生故障。	致電 FSA 尋求幫助。
問題	可能原因	糾正措施
---	-----------------------------	-----------------------------
		A. 將濾盤拉出,再完全重新插入炸爐。
		確保控制器不顯示 P。
M4000 厨子皮厨子 INICEPT	A. 濾盤未完全裝入炸爐。	B. 確保濾盤磁鐵已固定到位,如遺失,
man (坛 〉 遠般)	B. 濾盤磁鐵遺失。	請更換。
pan (油八應蓝)。	C. 濾盤開關損壞。	C. 如果濾盤磁鐵沒有完全吸住開關,而控
		制器持續顯示 INSERT PAN (插入濾
		盤),開關可能已經損壞。
		A. 確保油位處於上油位線(在上油位感應
	A. 油位過低。	器的位置)。
	B. 油溫過低。	B. 確保油溫達到設定點。
自動濾油功能不啟動。	C. 濾盤被取出。	C. 確保控制器不顯示 P. 確保濾盤完全裝
	D. 食譜設定中的濾油被設為 OFF (關閉) 。	入炸爐。重啟炸爐。
	E. 濾油器繼電器發生故障。	D. 將食譜中的濾油設為 ON (開啟)。
		E. 致電 FSA 尋求幫助。
		A. 清除濾盤中的油並更換濾墊/濾紙,確
凌冲空石海林	▲	保將濾網安裝在濾墊/濾紙下方。
) 嗯 田 命 水 進 特 , 12 巴 / 田 还 反 北 労 嶋		如使用濾墊,確認粗糙面朝上。
于市逻。	B. 則直濾油器的應約可能C店基。	確認濾盤連接配件上裝有 O 型圈並且完
		好無損。
		B. 清潔前置濾油器 (請參閱第 6.5.4 條)。

7.3.1 不完整的濾油

如果自動濾油程序發生故障,則會產生錯誤訊息。請遵循螢幕上的指示,使油回流並清除錯誤。

顯示	採取的措施
	1. 如果桶槽已注滿,按下↓(勾號)按鈕以繼續。控制器會返回怠速烹飪
IS VAT FULL?(佣惜是台注滿 <i>?)</i>	模式或 🛈 。如果桶槽未注滿 , 按下 X。
FILLING IN PROGRESS (正在注油)	2. 泵運行時,無需執行任何操作。
	3. 如果桶槽已注滿,按下√(勾號)按鈕以繼續。控制器會返回怠速烹飪
IS VAT FULL?(悄惜是台注满?)	模式或 🔘。如果桶槽未注滿,按下 X。
FILLING IN PROGRESS (正在注油)	4. 泵運行時,無需執行任何操作。
	5. 如果桶槽已注滿 , 按下 √ (勾號) 按鈕以繼續。控制器會返回怠速烹飪
IS VAT FULL? (桶槽是否注滿?)	模式或 🔘。如果桶槽未注滿,按下 X。如果這是第六次連續發生不完
	整的濾油,跳到第10步。
CHANGE FILTER PAD? (更換濾墊?)	6. 按下√(勾號)按鈕以繼續。按下 X 前進至 ①。
REMOVE PAN(移除濾盤)	7. 移除濾盤。
	8. 更換濾墊,並確保已向前將濾盤從爐櫃拉出至少30秒。濾盤拉出30
CHANGE FILTER PAD(更換濾墊)	秒後,控制器會返回空閒烹飪模式。確保濾盤是乾的,並且組裝正
	確。將濾盤推回炸爐中。確保控制器未顯示「P」。
IS VAT FULL?(桶槽是否注溢?)	9. 如果桶槽已注滿,按下√(勾號)按鈕以繼續。控制器會返回空閒烹飪
	模式。如果桶槽未注满,按下X,控制前會前進至 ^[0] 。
SERVICE REOUIRED(需要維修)	10. 如果濾油錯誤連續發生六次 , 回油閥會關閉。按下 √ (勾號) 按鈕以關
	閉警報並繼續。
ERROR PUMP NOT FILLING (錯誤 泵未注油)	11. 系統檢測到油未回到桶槽 , 需要維修。 致電 FAS。
	12. 如可都 , 按下 X 按鈕以繼續烹飪。致電 FAS 修理及重設炸爐。錯誤每
SYSTEM ERROR FIXED?(系統錯誤已修復?)	隔 15 分鐘會重新顯示一次 , 直到問題修好為止。此時自動濾油和自動
	滿油功能會停用,直至重設炸爐為止。
ENTER CODE(輸入代碼)	13. 由 FAS 技術人員輸入技術代碼以重設炸爐。
FILL VAT FROM DRAIN PAN?	14. 按下√(勾號)按鈕從濾盤注油到桶槽中以繼續。桶槽注滿後遵循提示
(從排放盤注油到桶槽中?)	操作。按下X以略過從排放盤注油。
REMOVE PAN(移除濾盤)	15. 移除濾盤。
IS PAN EMPTY?(濾幋是空的?)	16. 如濾盤是空的,按下√(勾號)按鈕,並繼續下一步。按下X以繼續
	注油到桶槽中。桶槽注滿後遵循提示操作。
	17. 控制器會關閉。

7.3.2 濾油器忙碌中

顯示 FILTER BUSY (濾油器忙碌中)時,濾油器介面板正等待過濾另一個桶槽或等待另一個功能完成。等待 15 分鐘, 看看問題是否糾正。如果沒有,請致電您當地的 FAS。

7.4 自動滿油問題故障排除

問題	可能原因	糾正措施
炸鍋滿油溫度低。	設定點錯誤。	確保設定點正確。
一個桶槽無法加滿油。	A. 濾油器發生錯誤。 B. 發生需要維修的錯誤。 C. 螺線管、泵、腳位問題、RTD 或 ATO 問題。	 A. 正確清除濾油器錯誤。如果問題依然存在,致電 FAS 尋求幫助。 B. 致電 FSA 尋求幫助。 C. 致電 FSA 尋求幫助。
炸鍋無法加滿油。	 A. 炸爐溫度過低。 B. 油溫過冷。 C. 黃色滿油指示燈亮起。 D. 發生需要維修的錯誤。 E. 熔化裝置的開關已關閉(僅限固態起酥油 組件)。 F. 保險絲燒斷。 	 A. 炸爐溫度必須達到設定點。 B. 確保補油儲油槽中的油料溫度高於 70°F(21°C)。 C. 確保補油儲油槽中有油。更換補油儲油 槽或從散裝桶注油,並重設補油系統。 如果問題依然存在,致電FAS尋求幫助。 D. 致電FSA尋求幫助。 E. 確保熔化裝置的開關處於ON(開啟) 位置。 F. 檢查ATO箱左側的保險絲。如果使用 固態起酥油熔化裝置,檢查熔化裝置開 關下方的保險絲。

7.5 散裝油系統問題故障排除

問題	可能原因	糾正措施
		A. 斷開並重新連接炸爐後部的 5 腳散裝油控制電
		源線,以重啟炸爐。
		B. 如果正在進行濾油或任何其他濾油選單功能,
	A. 設定程序錯誤。	或顯示 FILTER NOW?YES/NO, CONFIRM
#:###*###7**	B. 另一項功能仍在進行中。	YES/NO(現在濾油?是/否,確認 是/否)或
	C. 棄置閥未完全關閉。	SKIM VAT(撇除桶槽中的殘渣),等到程序
	D. 散裝油油箱是空的。	完成後再試一次。
	E. 螺線管、泵或開關問題。	C. 確保棄置閥閥柄已被推到完全關閉。
		D. 致電散裝油提供商。
		E. 致電 FSA 尋求幫助。
補油儲油槽或桶槽注	A. 泵或管路問題已超出操作人員故障排除	A. 請聯絡散裝油提供商。
油的速度很慢。	範圍。	

問題	可能原因	糾正措施
炸鍋不注油。	A. 設定程序錯誤。 B. 棄置閥未完全關閉。 C. 散裝油油箱是空的。 D. RTI 泵問題。	 A. 斷開並重新連接炸爐後部的 5 腳散裝油控制電 源線,以重啟炸爐。 B. 確保棄置閥閥柄已被推到完全關閉。 C. 致電散裝油提供商。 D. 致電 FSA 尋求幫助。

7.6 錯誤記錄代碼

請參閱第 4.13.2.1 節, 了解存取錯誤記錄的說明。

代碼	錯誤訊息	說明
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (溫度探針故障)	溫度探針讀數超出範圍。
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (超出高溫限制 1)	高溫限制溫度超過 410°F(210℃),或(在歐盟國家)
		395ºF(202ºC)。
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (超出高溫限制 2)	高溫限制器開關已開啟。
E18	HIGH LIMIT PROBLEM(高溫限制問題)	桶槽溫度超過 460°F(238℃),高溫限制器未能開啟。
	DISCONNECT POWER(切斷電源)	立即切斷炸爐的電源,並致電請求維修。
E19	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C(加熱故障 -	加熱控制門閂電路發生故障。
	XXX F或 XXX C)	加熱接觸器未能鎖上。
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (加熱故障 - 風機)	氣動開關未能關閉。
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE	氣動開關未能關閉。
	(加熱故障 - 壓力開關 - 聯絡維修機構)	
E28	HEATING FAILURE - XXX F or XXX C(加熱故障 -	炸爐未能點燃,且點燃模組已鎖定。
	XXX F或 XXX C)	
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (補油探針故	ATO RTD 讀數超出範圍。
	障 - 聯絡維修機構)	
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF	排放閥嘗試開啟,漏掉確認動作。
	DISABLED - CALL SERVICE (排放閥未開啟 - 濾油和滿油	
522		
F33	DRAIN VALVE NOT CLUSED - FILTRATION AND TOP OFF	排放閥嘗試關閉,漏掉確認動作。
	DISADLED - CALL SERVICE (3HJX1肉小前肉」- //思/四山/19/四 Th台と口/点田 - 1189次始/な繊基)	
F34		同:山朋堂:計問的 定均症:初新作
20,	DISABLED - CALL SERVICE (回油閥未開啟 - 濾油和滿油	四/田榄盲或时成,//雨洋雁或到下。
	功能已停用 - 聯絡維修機構)	
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP	
	OFF DISABLED - CALL SERVICE (回油閥未關閉 - 濾油和	
	滿油功能已停用 - 聯絡維修機構)	
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND	閥門介面板連接中斷或板發生故障。
	TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (閥門介面板故障 -)	
507	濾油和滿油功能已停用 - 聯絡維修機構)	
E37		AIF RTD 讀數超出範圍。
F39		
235	CHANGE FILTER FAD(史沃應至)	25 小守計守奋に判别,以聨ルル思山奋い遮料定异し
F41		成到。
F42		
F43) 混(田州)月,1田恒汉行1月工。
L45	UIL SENSUR FAILURE - CALL SERVICE (/田辺/欧//忘命取/平 - 1984/94/24/24/24/24/24/24/24/24/24/24/24/24/24	油型感聴器り形設土政陣。
	· 斯哈維修機構)	

代碼	錯誤訊息	說明
E44	RECOVERY FAULT(回溫故障)	回溫時間超出最長時間限制。
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE (回溫故障 - 聯絡維修	兩個或以上循環的回溫時間超出最長時間限制。
546		
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (系統介面板 1 遺失 – 聯絡維修機構)	SIB 板 1 連接中斷或板發生故障。
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (板 ID 重複 - 聯 終維修機構)	兩個或以上控制器的位置 ID 相同。
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (用戶介面控制器錯誤 – 聯絡維修機構)	
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (CAN 總線錯誤 – 聯絡 維修機構)	板之間的通訊中斷。
E54	USB ERROR (USB 錯誤)	
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (系統介面板 2 遺失 - 聯絡維修機構)	SIB板2連接中斷或板發生故障。
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE(能源類型設定錯誤)	炸爐的能源類型設定錯誤。
E62	VAT NOT HEATING – CHECK ENERGY SOURCE – XXXF OR XXXC(桶槽不加熱– 檢查能源 – XXXF 或 XXXC)	桶槽無法正常加熱。
E63	RATE OF RISE (升温速度)	回溫測試期間發生升溫速度錯誤。
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (濾油介面板故	濾油介面板連接中斷或板發生故障。
	障 - 濾油和滿油功能已停用 - 聯絡維修機構)	
E65	CLEAN OIB SENSOR – XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (清潔 OIB 感應器 – XXX F 或 XXX C - 聯絡維修機構)	燃氣 - 回油感應器未檢測到油。清潔油感應器(請參 閲第 6.6.2 節)。
E66	DRAIN VALVE OPEN - XXXF OR XXXC(排放閥開啟 - XXXF 或 XXXC)	排放閥在烹飪期間開啟。
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (系統介面板未設定 - 聯絡維修機構)	SIB 板尚未設定,控制器已開啟。
E68	OIB FUSE TRIPPED - CALL SERVICE (OIB 保險絲跳閘 - 聯絡維修機構)	VIB 板 OIB 保險絲跳閘,但未重置。
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE(食譜不可用 - 聯絡維修機構)	控制器尚未設定產品食譜。將控制器更換為廠家設定 的控制器。
E70	OQS TEMP HIGH (OQS 溫度偏高)	對於有效的 OQS 讀數,油溫過高。請在 300°F (149℃)至375°F(191℃)之間的溫度進行濾油。
E71	OQS TEMP LOW (OQS 溫度偏低)	對於有效的 OQS 讀數,油溫過低。請在 300°F (149℃)至375°F(191℃)之間的溫度進行濾油。
E72	TPM RANGE LOW (TPM 範圍偏低)	對於有效的 OQS 讀數, TPM 過低。新鮮的新油也可 能發生這種問題。可能在設定選單中選擇了錯誤的油 料類型。感應器無法針對油料類型進行校準。請參閱 說明文件 8197316 中的油料類型表。如果問題依然存 在,請聯絡 FAS。
E73	TPM RANGE HIGH (TPM 範圍偏高)	對於有效的 OQS 讀數 , TPM 讀數過高。 棄置油料。
E74	OQS ERROR (OQS 錯誤)	OQS 發生內部錯誤。如果問題依然存在,請聯絡 FAS。
E75	OQS AIR ERROR (OQS 空氣錯誤)	OQS 檢測到油中含有空氣。檢查 O 型圈,並檢查/緊 固前置濾油器,以確保無空氣進入 OQS 感應器。如果 問題依然存在,請聯絡 FAS。
E76	OQS ERROR (OQS 錯誤)	OQS 感應器發生通訊錯誤。檢查 OQS 感應器的連接。 重啟整個炸爐組。如果問題依然存在,請聯絡 FAS。

BIELA14-T 系列 III 代 LOV™ 電炸爐

附錄 A:RTI(散裝油)說明

注意:本手冊中關於使用散裝油系統進行注油和排放的說明僅適用於 RTI 系統。這些說明可能不適用 於其他散裝油系統。

C.1.1 散裝油系統

散裝油系統設有大尺寸的儲油箱,通常位於餐廳後 方,與炸爐的後歧管相連接。廢油透過底部配件從 炸爐泵送至棄置箱,而新油則透過頂部配件從儲油 箱泵送至炸爐(見圖1)。移除板,露出 RTI 接頭, 再將 RTI 接頭與炸爐連接(見圖2)。

將油系統類型從 JIB 變更為散裝油後,需重啟炸爐 系統。



LOV™ 炸爐是為搭配散裝油系統使用而配備的,爐 内設有一個 RTI 内附的隨機新油油壺。取下外蓋, 將標準配件插入油壺,將金屬蓋置於油壺口之上。 油料透過同一配件泵入及泵出油壺(見圖3)。



圖 3

瞬時開關是用於重置補油儲油槽低油位指示燈,亦可用於給 RTI 系統油 壺加油。按下按鈕重置補油系統後,長按補油儲油槽上方的瞬時開關, 可讓操作人員將油從散裝油儲油箱注入油壺(見圖4)。

如要注油至油壺,請長按補油復位按鈕,直至油壺注滿再鬆開。*



* **注意**:從按下補油復位按鈕到 RTI 泵開始啟動約需時 12 秒。可能需要等候 20 秒,補油儲油槽的油位才會開始上升。 通常而言,注滿儲油槽約需時三分鐘。注滿分桶槽約需時一分鐘,而全桶槽則需要兩分鐘。

BIELA14-T 系列 III 代 LOV™ 電炸爐 附錄 B:使用固態起酥油選項的 JIB 準備

- 1. 打開炸爐左起第二或第三個門,移除 JIB 櫃中的支架。
- 2. 使用隨附螺母將對準架附裝到 ATO 箱架底部。見圖 1。
- 3. 將熔化裝置放在櫃前。
- 4. 將熔化裝置的卡舌滑入對準導槽。見圖 2。
- 5. 熔化裝置插入對準導架後,將內部儲油槽盤插入托盤中。見圖 3。
- 將熔化裝置的蓋子放在設備上,再將吸油管油嘴滑入母吸入容器中。
 見圖 4。
- 7. 使用隨附螺絲,透過現有開孔將熔化裝置附裝到雙側内軌底部。見圖5。
- 在熔化器的背面,將白色雙腳接頭和黑色接頭的插塞與圖 6 所示的出線 盒相連接。
- 9. 確保熔化裝置電源開關處於「ON」(開啟)位置。見圖 7。



圖 1:將對準架附裝到 ATO 箱架底部。



圖 2:將熔化器放入櫃中,再將卡舌插入對準導槽。



圖 3:將內部儲油槽盤插入熔化 裝置。



圖 4:將蓋子放到盤上,然後將吸油管 滑入母吸入容器中。

按鈕會重置系統。

顯示低油位後,按下橙色 🖊



圖 5:將熔化裝置與雙側導軌相連接。



熔化裝置電 源開關。

圖 7:裝好的熔化裝置已在適當的位置。





圖 6:連接雙腳白色接頭,並按圖示將黑色接頭插入變電箱。* 請注 意,黑色接頭的位置可能和圖示有所不同。

BIELA14-T 系列 III 代 LOV™ 電炸爐 附錄 E:固態起酥油熔化裝置的使用

重置儲油槽系統

- 確保起酥油熔化裝置已開啟。
- 加起酥油到熔化裝置中。
- 留出 2-3 小時時間讓固態起酥油熔化。在起酥油有時間 熔化前,請勿按下橙色復位按鈕。在熔化裝置中的起酥 油變為液體之前,如果炸爐要求加油,儲油槽的低油位 指示燈便會亮起。
- 當起酥油完全熔化後,長按橙色復位按鈕,以熄滅指示
 燈並重置補油系統。
- 請勿添加熱油到起酥油熔化器中。儲油槽的溫度不得超過 140°F(60°C)。添加少量固態起酥油到儲油槽中,以確保有足夠的油運作補油系統。
- 為了達到最佳效果,夜間請勿關閉固態起酥油熔化裝置。
- 熔化裝置的電源開關亦可用作系統達到高溫限制溫度時的復位開關。



▲ 警告 固態起酥油加熱器表面很燙。請勿徒手觸碰。添加起酥油到熔化裝置時,請穿上防護服。

BIELA14-T 系列 Ⅲ 代 LOV[™]電炸爐</sub> 附錄 D:油質感測器(OQS)的使用操作

D.1 檢查 TPM 值

	長	顛示		操作
07:55 AM FRENCH FRIES START	ACTUAL 331 F	MODE FRENCH FRIES START	06-14-2018 FRENCH FRIES SART SART	螢幕右上方的 TPM 按鍵顯示為上一次的 TPM 測量 值。 按下 TPM 按鍵可顯示最近 30 天的 TPM 測量 值。按下後退箭頭按鍵,返回主顯示幕。

D.2 使用 OQS 或 End Day Filter 維護濾網

請確保每天更換濾網或濾紙以保證系統的正常運轉。對於用量大 或 24 小時營業的商店,為確保正常操作,須每日更換兩次濾網或 濾紙。

若螢幕上顯示 CLOSE DISPOSE VALVE(關閉排油閥),請關掉排油 閥。按下×按鍵退出。

注意 濾網或濾紙須每日更換。

▲ 警告 向內置過濾裝置內排油時,一次不可超過一炸鍋, 以免因油溢出或溅出導致嚴重燒傷,滑倒及摔倒。

顯示	操作
0735 AM CREW MODE 66.44.2019 FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH START START START START ACTUAL 231 F) SET PORH 25 F) COL COL COL COL	1. 炸爐溫度 <u>必須</u> 為設定溫度。按下過濾功能表按鍵。
	2. 分鍋情況下,請選擇左鍋或右鍋。

顯示	操作
	3. 選擇 MAINTENANCE WITH OQS FILTER(用 OQS 濾網維護)。
MAINTENANCE FILTRATION? (過濾維護?)	 按下√(對號)按鍵開始過濾。若選擇×按鍵,會取消過濾,炸爐恢復正常 操作。
WEAR PROTECTIVE GLOVES - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (戴防護手套-結束時按下確認鍵)	5. 穿戴好隔熱手套等個人保護裝置後,按下√(對號)按鍵。
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE(確保油鍋和蓋子已就位)	6. 若油鍋和蓋子已就位,按下✔(對號)按鍵。
DRAINING IN PROGRESS (排放中)	 將油排入濾鍋的操作過程中,不需要進行任何操作。
	8. 清潔油鍋。若油鍋之間有電動清潔。完成後按下✔(對號)按鍵。
SCRUB VAT COMPLETE? (油鍋清潔結束?)	□ 危險 請將所有物品遠離排出的油體。關閉促動器可能會導致損壞或受傷。
CLEAN SENSORS?(清潔感測器?)	 9. (僅適用於燃氣炸爐)請使用無劃痕刷洗墊擦洗油位感測器(參見 IO 手冊 第 6.6.2 節)。(適用於所有炸鍋)用螺絲刀或類似工具清理掉 AIF 及 ATO 感測器周圍的油渣(參見 IO 手冊第 6.2.4 節),完成後按下√(對 號)按鍵。
WASH VAT?(清洗油鍋?)	10. 按下√ (對號) 按鍵。
WASHING IN PROGRESS (清洗中)	11. 回油閥打開時,不需要進行任何操作,油鍋會使用濾鍋中的油進行沖洗。
WASH AGAIN?(再次清洗?)	 過濾泵關閉。若油鍋的碎屑物已清理乾淨,按下×繼續。若仍有碎屑物, 按下√(對號)按鍵,過濾泵重新運行。按下×按鍵前,會重複此迴圈操 作。
RINSING IN PROGRESS(沖洗中)	 排油閥關閉時,不需要進行任何操作,過濾泵會將油抽進鍋內。排油閥打 開,然後沖洗油鍋。
RINSE AGAIN? (再次沖洗?)	 14. 若油鍋的碎屑物已清理乾淨,按下×繼續。若需要再進行沖洗,按下√(對號)按鍵,會重複進行清洗操作,直至按下×按鍵。
POLISH IN PROGRESS(抛光中)	15. 排油閥和回油閥打開時,無需進行任何操作,油會被抽進炸鍋三分鐘。
FILLING IN PROGRESS(加注中)	16. 油質感測器在注油時,無需進行任何操作。
MEASURING OIL QUALITY(油質檢測中)	17. 油質感測器在進行油質檢測時無需進行任何操作。
POLISH IN PROGRESS(抛光中)	18. 排油閥和止回閥打開時,無需進行任何操作,油會被抽進炸鍋兩分鐘。
FILLING IN PROGRESS(加注中)	19. 油鍋重新注油時,無需進行任何操作。
IS VAT FULL?(油鍋已滿?)	20. 若油位在最頂部油位滿線以下,按下×按鍵重新開機過濾泵。*若油位已到 達頂部油位滿線,按下√(對號)按鍵。若油鍋的油位沒有完全填滿,檢 查濾鍋看看是否大部分的油已經回流。濾鍋內可能會有少量油留存。 濾鍋內沒有剩餘油留存後,按下√(對賬)按鈕。
	165.9P(F 11又日不時的1四田1万区、1941 ▼ 1月110/1993年~

顯示	操作
TPM VALUE - ##.#(TPM 值 - ##.#)	21. 按下√ (對號-是) 按鍵繼續。若 TPM 在 OQS 設置-即將棄油及 OQS 設
	直-莱油限定值以下,則任步骤 24。 右 IPM 任 OQS 設直-即將莱油的限
	定值以上,前往步驟 22。 若 TPM 值在 OQS 設置-棄油限定值以上,前
	往步驟 23 。
DISCARD SOON (即将莱油)	
	22. 按下√(對號-是)按鍵繼續。 跳到第 24 步。
DISCARD NOW(現在棄油)	
	23. 按下∀(對號-走)按鍵繼續。 進行第 5.3.4/5 節 DISPOSE(兼油)的操作。按下×(否)按鈕延遲 DISPOSE(棄油)操作。
	24. 控制器關閉。
TDM	
I F WI	
11.6	25. 若 OQS=Text 值, 且 TPM 讀數在 OQS 設置-現在棄油及即將棄油限定值
Beccorosado a socio socio de la companya de la comp	以下,TPM 值曾顯示在右上角的綠色 TPM 方框内。
TPM	若 OQS=Text 值,且 TPM 讀數在 OQS 設置-現在棄油以下,但在即將棄
21.1	油限定值以上, TPM 值會顯示在右上角的黃色 TPM 方框內。
21.1	若 OQS=Text 值且 TPM 讀數在 OQS 設置-現在棄油以上, TPM 值會顯示
TPM	在右上角的橙色 TPM 方框內。在此情況下,需要棄油。
28.3	

*注意: 做完過濾維護後,鍋內留有一些油屬正常,且油位可能不會回到過濾維護前的油位。在兩次注油嘗試操作後,回 答是,開啟自動加滿程式,以補充過濾過程中的油損失。

D.3 OQS(油質感測器)過濾

油質感測器過濾是一種透過使用內置 OQS 感測器對油進行測量來檢 測油中的 TPM (極性組分) 以進行油鍋過濾的功能。該功能用於確 定油達到使用期限的時間及棄油時間。請確保每天更換濾網或濾紙以 保證系統的正常運轉。對於用量大或 24 小時營業的商店,為確保正 常操作,須每日更換兩次濾網或濾紙。

若螢幕上顯示 CLOSE DISPOSE VALVE(關閉排油閥),請關掉排油 閥。按下×(否)按鍵退出。

注意 濾網或濾紙須每日更換。



顯示	操作
OTASSAM TREESCH FRES	1. 炸爐溫度 <u>必須</u> 為設定溫度。按下過濾功能表按鍵。
	2. 分鍋情況下,請選擇左鍋或右鍋。
	3. 選擇 OQS (Oil Quality Sensor) - FILTER(OQS 篩檢程式)。
OQS - FILTER NOW?(OQS-當前濾網?)	 按下√(對號-是)按鍵,開始過濾。如選擇×(否)按鍵,會取消過濾,炸 鍋恢復正常運轉。
OIL LEVEL TOO LOW(油位太低)	5. 若炸鍋內的油位過低時,會出現該顯示。按下√(對號-是)按鍵對該狀況 進行確定,並返回至烹飪空閒模式。確保炸鍋油位在炸鍋後方的兩個油位 線之間。檢查 JIB(箱內壺)油量是否較少。若 JIB(箱內壺)的油量不 少,但仍出現該問題,請聯繫對應的 FAS(授權維修商)。
SKIM DEBRIS FROM VAT (從油鍋內撇除雜質) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (結束時按確認鍵)	 6. 用撇油器以前後擺動的方式撇去油內的碎屑,將每個油鍋內碎屑儘量全部 撇乾淨。該操作對優化油的使用壽命及品質非常關鍵。操作完成後,按下 ✓ (對號-是)按鍵。按下×按鍵取消過濾。
DRAINING IN PROGRESS (排放中)	7. 將油排入濾鍋的操作過程中,不需要進行任何操作。
WASHING IN PROGRESS(清洗中)	 8. 回油閥打開時,不需要進行任何操作,油鍋會使用濾鍋中的油進行沖洗。

顯示	操作
FILLING IN PROGRESS(加注中)	9. 油質感測器在注油時,無需進行任何操作。
MEASURING OIL QUALITY(油質檢測中)	10. 油質感測器在進行油質檢測時無需進行任何操作。
FILLING IN PROGRESS(加注中)	11. 油鍋重新注油時,無需進行任何操作。
TPM VALUE - ##.#(TPM 值 - ##.#)	12. 按下√ (對號-是) 按鍵繼續。若 TPM 值在 OQS 設置-即將棄油及 OQS 設
	置-棄油限定值以下,前往步驟 15。 若 TPM 值在 OQS 設置-即將棄油的限
	定值以上,前往步骤 13。 若 TPM 值在 OQS 設置-棄油限定值以上,前往
	步驟 14。
DISCARD SOON (即將棄油)	
	13. 按下√(對號-是)按鍵繼續。 跳到第 15 步。
DISCARD NOW (現在棄油)	
	14. 按下√(對號-是)按鍵繼續。進行第 5.3.4/5 節 DISPOSE(棄油)的操作。按下×(否)按鈕延遲 DISPOSE(棄油)操作。
PREHEAT (預熱)	15. 在炸鍋預熱到設定溫度時,無需進行任何操作。
OT START START START CREW MODE OF START	16. 炸鍋已準備好使用。油鍋達到設定溫度時,會出現該顯示。
TPM 11.6 TPM 21.1 TPM 28.3	 17. 若 OQS=Text 值,且 TPM 讀數在 OQS 設置-現在棄油及即將棄油限定值以下,TPM 值會顯示在右上角的綠色 TPM 方框內。 若 OQS=Text 值,且 TPM 讀數在 OQS 設置-現在棄油以下,但在即將棄油限定值以上,TPM 值會顯示在右上角的黃色 TPM 方框內。 若 OQS=Text 值且 TPM 讀數在 OQS 設置-現在棄油以上,TPM 值會顯示在右上角的橙色 TPM 方框內。在此情況下,需要棄油。

備註:若在過濾過程中油沒有完全回流,系統可能進行的是非完全過濾功能。



800-551-8633 318-865-1711 <u>WWW.FRYMASTER.COM</u> EMAIL: <u>FRYSERVICE@WELBILT.COM</u>



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare^{*} aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland[™], Convotherm^{*}, Crem^{*}, Delfield^{*}, Frymaster^{*}, Garland^{*}, Kolpak^{*}, Lincoln^{*}, Merco^{*}, Merrychef^{*} and Multiplex^{*}.

Bringing innovation to the table • welbilt.com

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197671 09/2022