

Frymaster®

我們為您量身打造炸製方式™

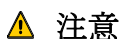
FilterQuick Intuition®

MIE14 與 FQIE30U LOV™ 電炸鍋

安裝、操作及維護手冊

本手冊將隨新資訊及型號發佈而更新。請瀏覽我們的網站以獲取最新手冊。

如適用，本設備章節應納入 MIE14 炸鍋《設備手冊》的「炸鍋」章節。



注意

使用炸鍋前請閱讀說明。

請仔細閱讀這些使用說明，以便在將本產品連接至電源之前熟悉其操作。

請保留這些說明以供日後參考。

為了您本身的安全

請勿在本設備或任何其他設備附近儲存或使用汽油或其他易燃氣體及液體。



8 1 9 7 9 4 4 C T

零件編號：FRY_IOM_8197944CT 07/2026

翻譯原文說明

Chinese Traditional/中文



注意

若於保固期間內，客戶使用的零件並非直接向 **FRYMASTER** 或原廠授權維修人員購買、且未經修改的新零件或再製零件，或所使用的零件已偏離原始規格而經過修改，則本保固將失效。此外，若因安裝任何經修改的零件及/或來自未經授權維修人員的零件，而直接或間接、全部或部分導致客戶提出任何索賠、發生損害或產生費用，**FRYMASTER** 及其關係企業概不負責。

注意

本設備僅供專業用途，並只能由合格人員操作。**Frymaster** 授權維修服務人員 (**FAS**) 或其他合格專業人員應負責進行安裝、維護和維修。由不合格人員進行的安裝、維護或維修可能會導致製造商的保固失效。有關合格人員的定義，請參閱本手冊第 1 章。

注意

本設備必須依照設備安裝所在國家及/或地區適用的國家及地方法規安裝。詳情請參閱本手冊第 2 章的「國家法規要求」。

致美國客戶的注意事項

本設備的安裝必須符合國際建築官員和規範管理員協會 (**Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA)**) 的基本管道規範，以及美國食品藥品管理局 (**U.S. Food and Drug Administration**) 的餐飲衛生手冊。

警告

不當的安裝、調整、維護或維修，以及未經授權的改動或修改，均可能導致財產損失、人身傷害或死亡。在安裝或維修本設備前，請仔細閱讀安裝、操作和維修說明。

為您的安全著想

請勿在本設備或任何其他設備附近儲存或使用汽油或其他易燃液體或蒸氣。

危險

安裝時，本設備必須按照當地法規進行電氣接地；若無當地法規，則應按照國家電氣規範 (**National Electrical Code, ANSI/NFPA 70**)、加拿大電氣規範 (**Canadian Electrical Code, CSA C22.2**)，或設備安裝所在國家的相關國家規範進行接地。

警告

設備必須以水無法接觸到油脂的方式安裝和使用。

致配備觸控螢幕控制器裝置的用戶注意事項

美國

本裝置符合 **FCC** 規則第 **15** 部分。操作須符合以下兩個條件：(1) 本設備不得造成有害干擾；(2) 本設備必須接受任何接收到的干擾，包括可能導致非預期運作的干擾。本設備雖經認證為 **A** 類設備，但亦證明符合 **B** 類的限制要求。

加拿大

本數碼設備的無線電雜訊排放量未超出加拿大通訊部 **ICES-003** 標準所訂的 **A** 或 **B** 類限制。

Cet appareil numerique n'émet 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.

注意

本設備僅供商業用途，例如餐廳、食堂、醫院的廚房，以及麵包店、肉店等商業企業使用，但不可用於食品的連續大量生產。

⚠ 危險

本設備前緣不可用作踏板！ 請勿站立於設備上。滑倒或接觸熱油可能導致嚴重傷害。

注意

本手冊中使用的圖紙和照片旨在說明操作、清潔和技術程序，可能不符合現場管理操作程序。

⚠ 危險

配備過濾系統的炸鍋中的碎屑盤，必須在每天炸製操作結束時清空到防火容器中。某些食物顆粒若浸泡在特定起酥油中，可能會自燃。

⚠ 警告

請勿將炸籃或其他器具敲擊炸鍋的連接條。此連接條用於密封炸鍋之間的接縫。敲擊連接條以清除起酥油會使連接條變形，從而影響其密合度。它設計為緊密貼合，僅應在清潔時拆卸。

⚠ 危險

必須提供足夠的措施來限制本設備的移動，而不依賴或傳遞壓力到電線導管。炸鍋隨附一個固定套件。如果固定套件遺失，請聯絡您當地的 **KES**。

 危險

此炸鍋的每個炸槽均配有一條電源線（三相）。麥當勞的裝置可能額外配備一條 120 伏控制線。在移動、測試、維護及對您的 **Frymaster** 炸鍋進行任何維修前，請斷開所有電源線與電力供應的連接。

 危險

讓所有物品遠離排油口。關閉執行器可能會造成損壞或受傷。

 警告

本設備不適合 16 歲以下兒童，以及身體、感官或心智能力受限，或缺乏經驗與知識的人員使用；除非有負責其安全的人員監督其使用本設備請勿讓兒童玩弄本設備。

 危險

本設備必須連接到與設備門內側銘牌上所示電壓和相數相同的電源。

 警告

請小心並穿戴適當的安全設備，以避免接觸熱油或可能導致嚴重燙傷或傷害的表面。

 危險

本設備運作時，請勿在其附近噴灑氣霧劑。

 危險

炸鍋的任何結構材料均不得改動或拆除，以配合將炸鍋放置於抽油煙機下方。有疑問？請致電 **Frymaster** 維修熱線 1-800-551-8633。

 警告

切勿將煮沸或清潔液排入起酥油處理裝置 (SDU)、內置過濾裝置、便攜式濾油裝置或油質感測器 (OQS)。這些裝置並非用於此目的，清潔液會損壞它們並使保固失效。

 危險

在移動、測試、維護及對您的 **Frymaster** 炸鍋進行任何維修前，請斷開所有電源線與電力供應的連接。

注意

凡使用於行動式設備、船舶或臨時攤位之 **Frymaster** 炸鍋，均不提供任何保固。保固防護僅適用於按照本手冊所述程序安裝的炸鍋。確保炸鍋達到最佳性能，請避免將本炸鍋安裝或使用於行動式設備、船舶或臨時攤位等環境。



警告

切勿堵塞炸鍋底部或下方區域。



警告

請勿使用高壓水柱清洗本設備。



警告

如果電源線損壞，必須由 **Frymaster** 廠方授權維修服務商或具備同等資格的人員更換，以避免危險。



警告

本產品在操作、安裝或維修過程中，可能使您接觸到化學物質或產品，包括 [雙酚 A (Bisphenol A, BPA)、玻璃棉或陶瓷纖維，以及結晶型二氧化矽]。加州政府已認定這些物質可能導致癌症、先天缺陷或其他生殖危害。如需更多資訊，請瀏覽 www.P65Warnings.ca.gov。



警告

使用期間請勿讓炸鍋無人看管。



警告

將濕食或水放入熱油中時請小心。這可能導致油花飛濺，造成嚴重燙傷。



警告

請勿將炸鍋裝得過滿，以免熱油溢出，可能導致嚴重燙傷、滑倒和跌倒。



警告

向炸鍋中補油時請小心並穿戴正確的安全設備，以防止熱油飛濺，導致嚴重燙傷。



警告

將大量食物放入熱油中時請小心。這可能產生大量泡沫，導致溢出並可能造成燙傷。



警告

打開排水閥會導致炸鍋中的熱內容物溢出，可能造成傷害。



警告

靠近炸鍋時請小心。可能存在液體或油，可能導致滑倒和跌落。滑倒或接觸油或液體可能導致嚴重受傷。



警告

為確保炸鍋和抽油煙機安全高效運作，**120** 伏線路的電插頭必須完全插入其插針和套筒插座（如適用）並鎖緊。

注意

設備的加權聲壓級低於 **70 dB**。



危險

本設備應與電力供應採用等電位接合的柔性連接，以便炸鍋可以按所需方向移動，移動距離不小於炸鍋在移動方向上的尺寸，再加上 **500** 毫米，且柔性連接不會繃緊或承受應力。

注意

本手冊中關於使用大宗供油系統注入和棄置油的說明適用於 **RTI** 系統。這些說明可能不適用於其他大宗供油系統。



警告

油質感測器 (**OQS**) 可能會因以下原因受損：

1. 濾油盤組裝不當，導致 **Magnesol** 或其他過濾粉末滲入濾紙下方。
 2. 未能使用濾紙或濾墊。
 3. 濾紙或濾墊撕裂。
 4. 將水、煮沸清潔液或其他清潔劑泵入 **OQS** 感測器。
 5. 使用高壓清潔感測器。
- 未能遵守這些指引可能導致高昂的更換費用並使保固失效。



警告

加熱舊油時請小心，舊油的閃點可能較低，以防止油閃燃，這可能導致潛在火災並更容易出現突沸。



警告

注油炸鍋時請小心，確保炸槽不會裝得過滿而溢出，這可能導致滑倒和跌倒。滑倒或接觸油或液體可能導致嚴重受傷。



警告

將油過濾或排至濾油盤時請務必小心，確保濾油盤沒有注油過滿，以免溢出導致滑倒。滑倒或接觸油或液體可能導致嚴重受傷。



警告

請勿向炸鍋注油過少。炸鍋注油過少可能會產生過多熱量，導致油料閃燃，並可能引發火災。



警告

請勿將物品放置於本設備上或靠著本設備。



警告

請勿改裝本設備。

目錄

第 1 章	導言	1-1
第 2 章	安裝	2-1
第 3 章	操作說明	3-1
第 4 章	預防性保養	4-1
第 5 章	操作員疑難排解	5-1
附錄 A	大宗供油說明	A-1

FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30 電炸鍋

第 1 章：簡介

注意：Frymaster FilterQuick Intuition™ MIE14/FQIE30 炸鍋在正常餐廳營運開始前，需要開機、教學示範及人員培訓。

1.1 概述

在嘗試操作本設備之前，請務必仔細閱讀本手冊中的說明。本手冊涵蓋 MIE14/FQIE30 炸鍋的所有配置。型號標示為 MIG30/FQIG30 的炸鍋配備內置過濾系統。此型號系列的炸鍋大部分零件共通，作為一整個群組討論時，將統稱為 MIE14/FQIE30 炸鍋。

MIE14/FQIE30 炸鍋具有低油量、自動補油、自動濾油及觸控螢幕等特色。設計上採用大型圓形排油口，確保薯條和其他碎屑能被沖入濾油盤。MIE14/FQIE30 炸鍋由 easyTouch® Intuition 觸控螢幕控制器操控。本系列油槽提供全鍋或分鍋配置，並可購買組成最多五槽的並列炸鍋組。

每個炸鍋都配備溫度探頭，以實現精確的溫度控制。

MIE14/FQIE30 炸鍋在出廠時已完全組裝。所有炸鍋均隨附一套標準配件。每個炸鍋在裝箱付運前，均在工廠進行調整、測試及檢查。

本設備僅供專業用途，且必須由第 1.6 節所定義的合格人員操作。

1.2 安全資訊

在嘗試操作您的設備之前，請務必仔細閱讀本手冊中的說明。

在本手冊中，您會發現類似以下雙邊框方框中的註釋。



小心

小心 方框載有關於可能導致或造成系統故障的操作或情況的資訊。



警告

警告 方框載有關於可能導致或造成系統損壞，並可能導致系統故障的操作或情況的資訊。



危險

危險 方框載有關於可能導致或造成人員受傷，並可能導致系統損壞及/或導致系統故障的操作或情況的資訊。

MIE14/FQIE30 炸鍋設有高溫偵測功能，若溫度控制器失靈，便會切斷加熱元件的電源。

控制器配備不可拆卸的終端鋰電池。嘗試拆卸或更換電池可能有火災或爆炸的風險。



小心

電池若處理不當可能會爆炸。請勿充電、拆解或投入火中。

1.3 觸控螢幕控制器資訊

本設備已經過測試，符合 FCC 規則第 15 部分對 A 類數碼設備的限制。本設備雖經認證為 A 類設備，但亦證明符合 B 類的限制要求。這些限制旨在於商業環境中操作設備時，提供合理的保護，以防止有害干擾。本設備會產生、使用並可能輻射射頻能量，如果未按照說明手冊安裝和使用，可能會對無線電通訊造成有害干擾。在住宅區操作本設備可能會造成有害干擾，在此情況下，用戶將需要自行承擔糾正干擾的費用。

警告用戶，任何未經負責合規方明確批准的更改或修改，都可能導致用戶操作設備的權限失效。

如有需要，用戶應諮詢經銷商或經驗豐富的無線電和電視技術人員以獲取額外建議。

用戶可能會發現聯邦通訊委員會編製的以下小冊子很有幫助：「如何識別和解決無線電電視干擾問題」。本小冊子可向美國政府印刷局 (Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4) 索取。

1.4 歐盟 (CE) 特定資訊

歐盟 (CE) 已針對此類設備制定了某些特定標準。每當 CE 和非 CE 標準之間存在衝突時，相關資訊或說明會以陰影方框標識。



1.5 安裝、操作及維修人員

Frymaster 設備的操作資訊僅供第 1.6 節所定義的合格及/或授權人員使用。**Frymaster** 設備的所有安裝和維修工作，必須由第 1.6 節所定義的合格、經認證、持牌及/或授權的安裝或維修人員執行。

1.6 定義

合格及/或授權操作人員

合格/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，或具有操作本手冊所述設備經驗的人員。

合格安裝人員

合格安裝人員是指個人、商號、公司及/或企業，其親自或透過代表從事並負責設備安裝工作。合格人員必須具備相關工作經驗，熟悉所有相關電氣預防措施，並已遵守所有適用國家和地方規範的要求。

合格維修人員

合格維修人員是指熟悉 Frymaster 設備並已獲 Frymaster, L.L.C. 授權維修設備的人員。所有授權維修人員均須配備一套完整的維修和零件手冊，並備用最少數量的 Frymaster 設備零件。Frymaster 工廠授權維修商 (FAS) 的清單可在 Frymaster 網站 www.frymaster.com 上查閱。若未能使用合格維修人員，將導致 Frymaster 對您設備的保固失效

1.7 運輸損壞索賠程序

如果您的設備抵達時損壞，應如何處理：

請注意，本設備在出廠前已由熟練人員仔細檢查和包裝。貨運公司在收貨後對安全交付承擔全部責任。

如果您的設備抵達時損壞，應如何處理：

1. 無論損壞程度如何，請立即提出損壞索賠。
2. 檢查並記錄所有可見的損失或損壞，並確保此資訊已註明在貨運單或快遞收據上，並由送貨人員簽署。
3. 隱藏的損失或損壞（直到設備拆箱才被發現）應在發現後立即記錄並報告給貨運公司或承運商。隱藏損壞索賠必須在交貨日期後 5 天內提交。請確保保留運輸容器以供檢查。

**Frymaster 對運輸過程中造成的損壞或損失
不承擔責任。**

1.8 型號解讀

麥當勞 Intuition™ 型號



- 1 = MI-McDonald's Intuition
- 2 = E-Electric
- 3 = 千瓦 -14, 17kW
- 4 = 分鍋數量
- 5 = 分鍋位置 (R=右, L=左)

FilterQuick Intuition™ 型號



- 1 = FQI – FilterQuick Intuition
- 2 = E-Electric
- 3 = 30 磅
- 4 = U 代表開放式油槽
- 5 = 千瓦 -14, 17, 22kW

1.9 服務資訊

如需非例行保養或維修，或需要服務資訊，請聯絡您當地的 Frymaster 授權維修商 (FAS)。為能盡快為您提供協助，Frymaster 授權維修服務商 (FAS) 或維修部代表將需要您提供設備的相關資料。大部分資訊都印在炸鍋門內側的數據牌上。零件編號載於零件手冊中。零件訂單可直接向您當地的 FAS 或經銷商下達。Frymaster 工廠授權維修商 (FAS) 的清單可在 Frymaster 網站 www.frymaster.com 上查閱。如果您無法取得此清單，請致電 1-800-551-8633 或 1-318-865-1711，或發送電郵至 fryservice@welbilt.com 聯絡 Frymaster 維修部門。

服務資訊可透過聯絡您當地的 FAS/經銷商取得。亦可致電 Frymaster 維修部門，電話 1-800-551-8633 或 1-318-865-1711，或發送電郵至 fryservice@welbilt.com 取得服務。請求維修或訂購零件時，請準備好以下資訊：

型號 _____

序號 _____

電壓 _____

問題性質 _____

除了型號和序號之外，請準備好描述問題的性質，並準備好您認為可能有助於解決問題的任何其他資訊。

請妥善保存本手冊以備將來使用。

FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30 電炸鍋

第 2 章：安裝說明

2.1 從貨板上移走炸鍋。

必須完全拆下將炸鍋固定在貨板上的兩件式金屬支架（參閱圖 1）。

貨板中的金屬嵌件是炸鍋輪子的導軌，可確保炸鍋搬出時 SCB 箱不會撞擊貨板（參閱圖 2）。

炸鍋的 SCB 箱由特殊貨板導軌保護（參閱圖 2 和圖 3）。

Intuition 炸鍋的後腳輪緊靠在金屬導軌上。如此可確保炸鍋從貨板推下時，SCB 箱體高於貨板的最低點（見圖 3）。

如果炸鍋的電源超過 120 伏特交流電，則必須打開 JIB 後方、濾油馬達

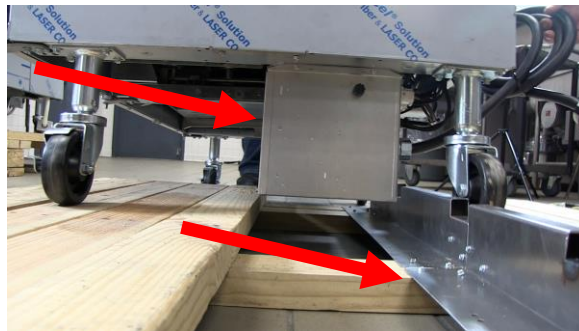


圖 2

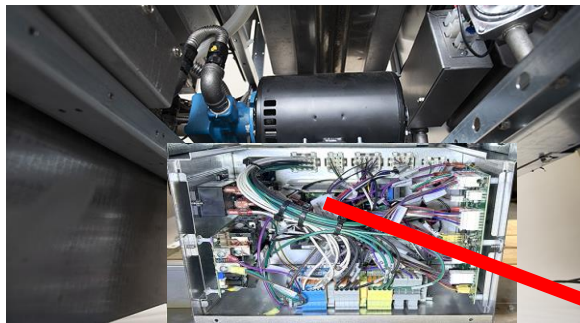


圖 4

下方的 SCB 箱（參閱圖 4），並拆下變頻驅動器上的跳線（在圖 5 中用圓圈標示）。注意：如果電壓為 **200V 以上**，請確保跳線**未安裝**！注意：如果高電壓 (200V-250V) 時**未拆下跳線**，將會**損壞變頻驅動器**！

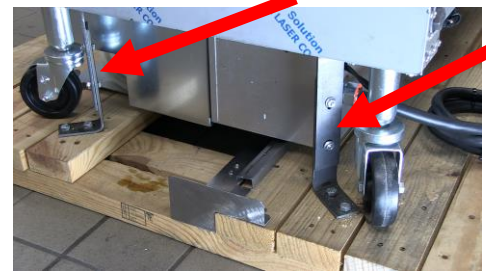


圖 1

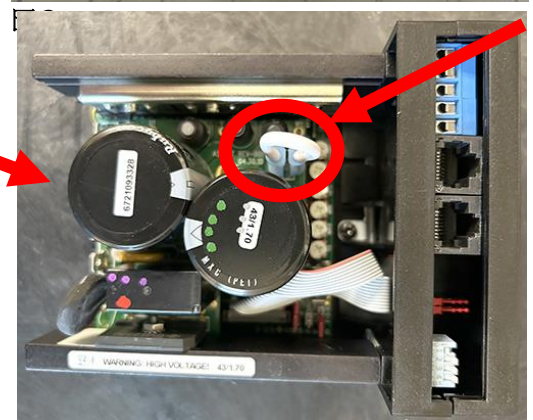
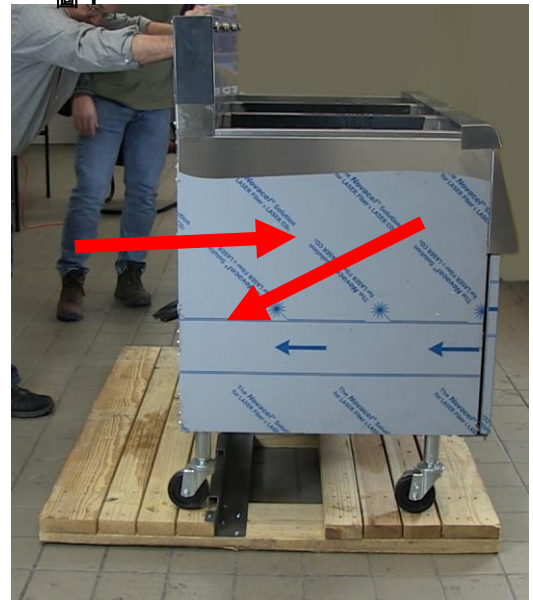


圖 5

2.2 一般安裝要求

正確安裝對於本設備的安全、高效、無故障操作至關重要。

所有 **Frymaster** 設備的安裝和維修，應由本手冊第 1.6 節中定義的合格、持牌及/或獲授權安裝或維修人員，應負責執行 **Frymaster** 設備的所有安裝及維修工作。

如未由本手冊第 1.6 節所界定的合格、持牌及/或獲授權安裝或維修人員安裝或維修本設備，將導致 **Frymaster** 保固失效，並可能造成設備損壞或人員受傷。

如果本手冊中的說明和資訊與當地或國家法規存在衝突，則安裝和操作應遵守設備安裝所在國家/地區的現行法規。

您可以聯絡您當地的 **Frymaster** 授權維修商以獲得服務。



危險

建築法規禁止將其開放式熱油槽的炸鍋安裝在任何類型的明火旁，包括烤肉爐和爐灶的明火。

注意

所有未隨機附帶原廠電源線和插頭組件的炸鍋，必須使用柔性導管硬接線至炸鍋後方的接線端子。這些炸鍋應按照 **NEC** 規範接線。硬接線裝置必須包括安裝固定裝置。



危險

必須提供足夠的措施來限制本設備的移動，而不依賴或傳遞壓力到電線導管。炸鍋隨附一個固定套件。如固定裝置套件遺失，請聯絡當地的 **Frymaster** 授權維修服務商 (FAS)。

注意

如果本設備直接連接到電源，則固定接線中必須包含一種斷開電源的裝置，其所有電極的接觸間隙至少為 3 毫米。

注意

本設備必須放置在插頭可觸及的位置，除非提供了其他斷開電源的裝置（例如，斷路器）。

注意

如果本設備永久連接到固定接線，則必須使用溫度額定值不低於 167°F (75°C) 的銅線加以連接。

注意

如果電源線損壞，必須由 **Frymaster** 授權維修商或類似合格人員更換，以避免危險。



危險

本設備必須連接到與設備門內側銘牌上所示電壓和相數相同的電源。



危險

本設備的所有接線連接必須按照設備隨附的接線圖進行。安裝或維修本設備時，請參考設備隨附的接線圖。



危險

切勿將圍裙式瀝水板連接到單一炸鍋。炸鍋可能會變得不穩定，傾倒並造成傷害。設備區域應始終保持無可燃物。

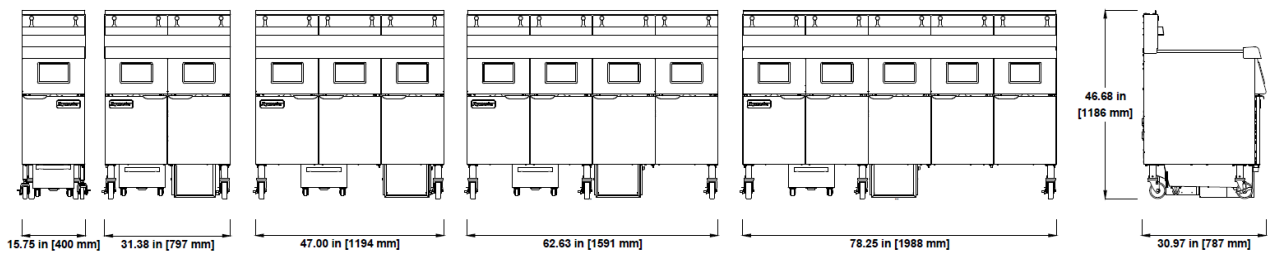
若發生停電，炸鍋將會自動關閉。如果發生此情況，請關閉電源開關。在恢復供電前，切勿嘗試啟動炸鍋。

本設備必須保持無可燃物，但可以安裝在可燃地板上。

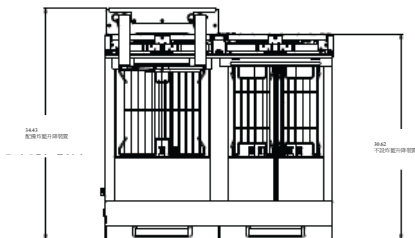
2.2.1 尺寸

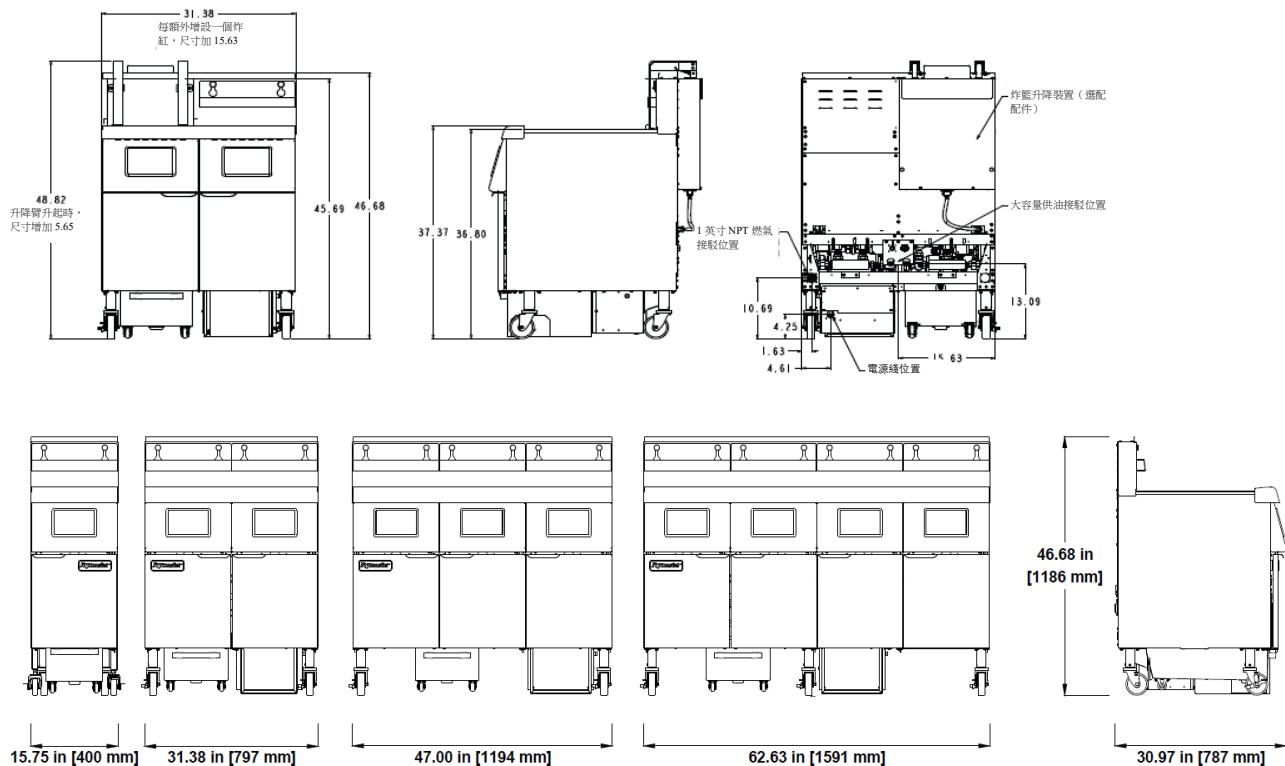
型號	油量 每炸鍋	總尺寸 (英吋/厘米)		
		寬度	深度	高度
1FQIE30U/MIE114U	30 磅 (15 公升) 全鍋 16 磅 (8 公升) 分鍋	16.63 吋 (42.3 厘米)	30.62 吋 (77.7 厘米)	46.68 吋 (118.5 厘米)
2FQIE30U/MIE214U	30 磅 (15 公升) 全鍋 16 磅 (8 公升) 分鍋	31.38 吋 (79.7 厘米)	30.62 吋 (77.7 厘米)	46.68 吋 (118.5 厘米)
3FQIG30U/MIE314U	30 磅 (15 公升) 全鍋 16 磅 (8 公升) 分鍋	47.1 吋 (119.6 厘米)	30.62 吋 (77.7 厘米)	46.68 吋 (118.5 厘米)
4FQIG30U/MIE4140U	30 磅 (15 公升) 全鍋 16 磅 (8 公升) 分鍋	62.63 吋 (159.1 厘米)	30.62 吋 (77.7 厘米)	46.68 吋 (118.5 厘米)
MIE5140U	30 磅 (15 公升) 全鍋 16 磅 (8 公升) 分鍋	78.25 吋 (198.8 厘米)	30.62 吋 (77.7 厘米)	46.68 吋 (118.5 厘米)

2.2.1.1 麥當勞尺寸



2.2.1.2 FilterQuick (非麥當勞) 尺寸





2.2.2 間隙與通風

在可燃結構的兩側和後方，必須提供 6 英吋（15 厘米）的間隙。設備前方應提供至少 24 吋（61 厘米）的空間，以利維修和正常操作。



警告
切勿堵塞炸鍋底部或下方區域。



危險
炸鍋的任何結構材料均不得改動或拆除，以配合將炸鍋放置於抽油煙機下方。有疑問？請致電 **Frymaster 維修熱線 1-800-551-8633**。

安裝任何類型炸鍋時，必須嚴格遵守美國國家消防協會標準 96 號。

排煙管道系統、抽油煙罩及濾網組件必須按照 NFPA 96 標準定期清潔，並保持沒有油脂積聚。

該標準的副本可向美國國家消防協會（National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269）索取，或瀏覽 www.NFPA.org。

2.2.3 電氣要求

2.2.3.1 電氣接地要求

所有電動設備均必須依照所有適用的國家及地方規範接地；適用時，亦須符合 CE 相關規範。在沒有地方規範的情況下，設備必須按照國家電氣規範 ANSI/NFPA 70，或加拿大電氣規範 CSA C22.2（如適用）進行接地。所有裝置（有線連接或永久連接）應連接到接地電源系統。炸鍋隨附接線圖。請參閱炸鍋門內側的銘牌以獲取正確的電壓。

由插圖（右）所示的等電位接地接線片，可讓同一位置的所有設備進行電氣連接，以確保設備之間沒有可能造成危險的電位差。



8021852A



危險

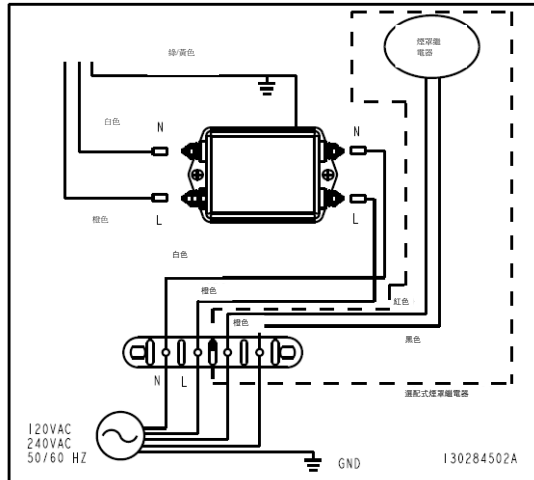
本設備配備一個特殊（接地）插頭，以保護您免受電擊，必須直接插入正確接地的插座。切勿切割、移除或以其他方式繞過此插頭上的接地插腳！



警告

僅限麥當勞 - 為確保炸鍋和抽油煙機的安全高效運行，為抽油煙機供電的 120 伏特線路電插頭必須完全插入並鎖定在其腳位和套筒插座中。

2.2.3.2 電氣連接端子接線



2.2.4 澳洲要求

安裝必須符合 AS 5601 / AG 601、當地機關、燃氣、電力及任何其他相關法定法規。

如果安裝了腳輪，安裝必須符合 AS5601 和 AS1869 要求。

2.3 電力要求

用於發熱元件、控制和濾油器之三相電源插頭額定值為 60 安培、250 VAC，並為 NEMA 配置 L15-60P。每個炸鍋應有其獨立的電源線，用於獨立電路上的發熱元件供電。

用於發熱元件（非麥當勞的控制和濾油器）之三相電源插頭額定值為 60 安培、250 VAC，並為 NEMA 配置 L15-60P。

僅限麥當勞：控制及濾油插頭的額定規格為 20 A、120/208 VAC，並採用 NEMA L21-20P 配置。然而，控制線僅適用於 120V。切勿連接到高於 120V 的任何電源。每個炸鍋應有其獨立電路上的發熱元件供電線以及控制線。

本設備符合 EN61000-3-11 標準。然而，當將敏感設備連接到與炸鍋相同的三相電源時，用戶應在必要時諮詢供電機關，確定是否使用每相 $0.122\Omega + 388\mu\text{H}$ 和中性線 $0.081\Omega + 259\mu\text{H}$ 的條件阻抗。

電壓	相數	線纜 維修	最小 尺寸	AWG (mm ²)	每相安培數		
					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
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	20

注意

如果本設備永久連接到固定接線，則必須使用溫度額定值不低於 **167°F (75°C)** 的銅線加以連接。

危險

本設備必須連接到與設備門內側銘牌上所示電壓和相數相同的電源。

危險

本設備的所有接線連接必須按照設備隨附的接線圖進行。安裝或維修本設備時，請參考設備隨附的接線圖。

2.4 炸鍋放置在炸製區後

危險

炸鍋的任何結構材料均不得改動或拆除，以配合將炸鍋放置於抽油煙機下方。有疑問？請致電 **Frymaster 維修熱線 1-800-551-8633**。

1. 將炸鍋放置在炸製區後，請將木工水平尺橫放於油槽最上方，確認設備左右及前後方向均保持水平。

要調平炸鍋，請調整腳輪，並小心確保炸鍋在炸製區處於適當的高度。

右前腳輪可能由固定螺絲鎖定，可能需要鬆開才能將其移動到位。一旦安裝到位，可將腳輪固定螺絲鎖緊，使腳輪與炸鍋前後方向平行，以便在清潔時方便將炸鍋推入和拉出油煙罩，並防止腳輪撞到儲油槽。

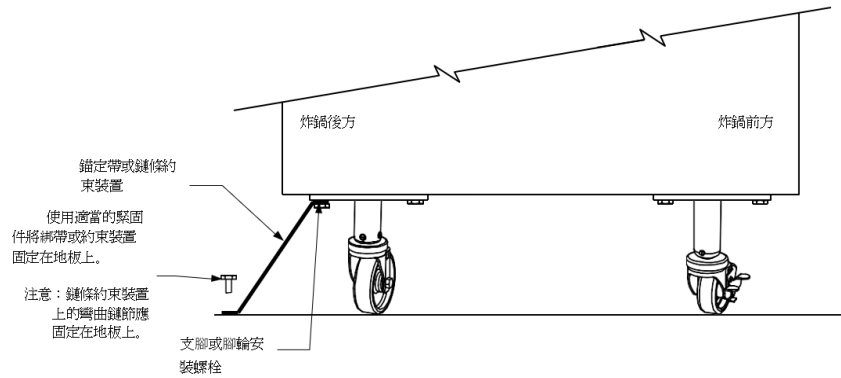
當炸鍋調平並固定在最終位置後，請安裝 KES 提供的限位裝置，以限制其移動，使其不會依賴或對電線導管或連接產生應力。請按照提供的說明安裝限位裝置。如果限位裝置因維修或其他原因斷開，必須在炸鍋使用前重新連接。

危險

必須提供足夠的措施來限制本設備的移動，而不依賴或傳遞壓力到電線導管。炸鍋隨附一個固定套件。如固定裝置套件遺失，請聯絡當地的 **Frymaster 授權維修服務商 (FAS)**。

危險

熱油可能導致嚴重燙傷。避免接觸。在任何情況下，必須在嘗試移動炸鍋之前將油從炸鍋中取出，以避免溢出、跌倒和嚴重燙傷。如果炸鍋未固定在靜止位置，可能會翻倒並導致人身傷害。



2. 清潔炸鍋，並將食用油加至油位線最下方。（請參閱第 3 章中的**設備設定與關機程序**。）

2.5 安裝補油儲油槽支架

打開最右邊的門，安裝隨配件包附帶的補油儲油槽支架 (JIB/BIB)（外觀可能與所示有所不同），並使用附帶的螺絲（參閱圖 1）。在某些配置中，支架是可選的。安裝可選的 JIB 防濺罩以保護 JIB 底部（參閱圖 2）。如果使用固體起酥油選項，請參閱本手冊後面的附錄 B 及 C 以獲取安裝說明。

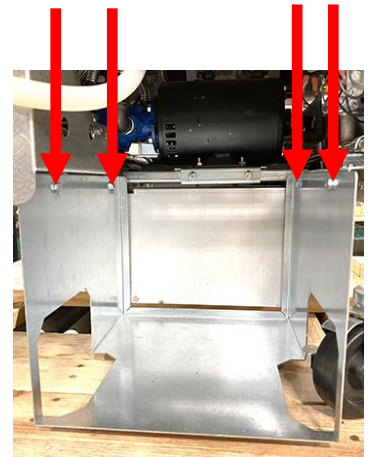


圖 1

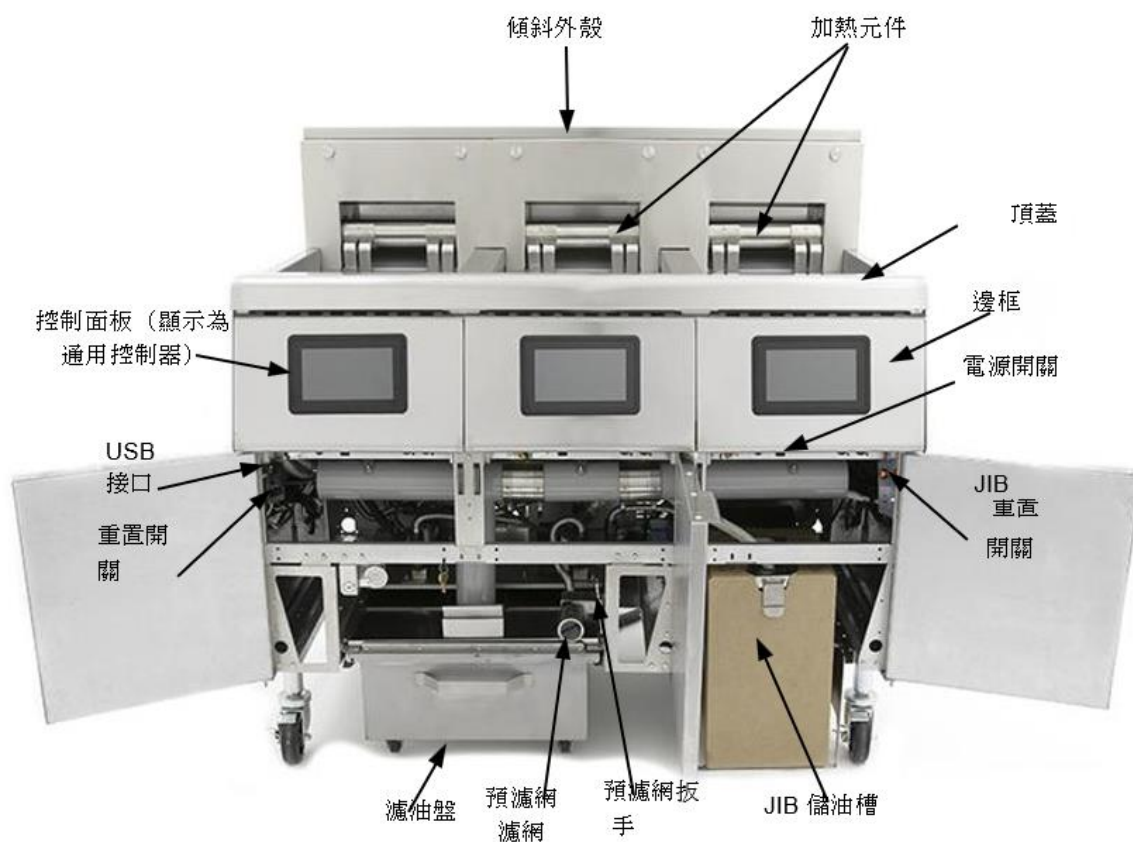


圖 2

FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30 電炸鍋

第 3 章：操作說明

INTUITION MIE14/FQIE30U 系列電炸鍋各部位介紹



典型配置 (顯示型號為 MIE314)

注意：您的炸鍋外觀可能與此略有不同，
具體取決於配置和製造日期。

3.1 設備設定與關機程序



警告

現場主管應負責確保操作人員了解熱瀘油系統操作的固有危害，尤其是瀘油、排油及清潔程序相關的風險。



小心

開啟炸鍋前，請確保炸鍋已通電且控制器處於關閉狀態。確保炸鍋排油閥已關閉。移除炸籃支架（如已安裝），並將油鍋注至油位線最下方。如果使用固體起酥油，請確保其已壓實至炸鍋底部。

3.1.1 設定



危險

切勿在炸鍋為空時操作設備。在加熱組件通電前，油鍋必須注滿水或油至油位線最下方。否則將會對加熱組件造成不可修復的損壞，並可能引致火災。



危險

在注油前，請清除油鍋內所有水滴。否則，當油加熱至烹飪溫度時，會導致熱液飛濺。



警告

MIE14/FQIE30U 在未安裝固體起酥油套件的情況下，不適合使用固體起酥油。在未安裝固體起酥油套件的情況下使用固體起酥油會堵塞注油管線。**MIE14/FQIE30U** 電炸鍋的油容量為 **32 磅**。全缸炸鍋：容量為 **3.8 加侖（14.5 公升）**，溫度為 **70°F（21°C）**，炸鍋重量為 **18 磅**。雙缸炸鍋（每半缸）：容量為 **2.2 加侖（8.33 公升）**，溫度為 **70°F（21°C）**。

在向油鍋注油前，請確保所有排油口均已關閉。

1. 將烹飪油注滿至油鍋背面標示的油位線**最下方**。這樣可預留空間，讓油在加熱時膨脹。切勿將冷油注至高於底部線；油受熱膨脹時可能會溢出。有關大宗供油系統，請參閱《控制器操作手冊》以了解從大宗系統填充油槽的說明。如果使用固體起酥油，請確保其已壓實至炸鍋底部。
2. 確保電源線已插入並鎖定（如適用）至適當的插座。確認插頭正面與插座面板齊平，且插腳的任何部分均不可見。
3. 確保已透過主開關開啟電源，主開關位於炸鍋門櫃後方組件箱的面板上，保險絲旁邊。
4. 按住控制器上的  按鈕 3 秒，直至炸鍋開啟（參閱圖 1）。
5. 如果炸鍋溫度低於 180°F（82°C），炸鍋將自動進入融油循環模式，並顯示「**Melt Cycle**」（融油循環）。（**注意：**在融油循環期間，加熱組件將通電數秒，然後熄滅較長時間。）在加熱過程中必須偶爾攪拌起酥油，以確保炸鍋內所有起酥油都已液化。當炸鍋溫度達到 180°F（82°C）時，設備將自動切換到加熱模式，並顯示「**Preheat**」（預熱），直至達到設定點的 15°F（9°C）內。加熱組件將保持通電，直至炸鍋溫度達到預設的烹飪溫度。一旦炸鍋達到設定點，控制器畫面將切換到產品畫面，炸鍋即可供使用。
6. 確保油處於烹飪溫度時，油位在油位線最上方（或油位中間，如適用）。
7. 每次投入油或炸油中的薯條份量不得超過 1.5 磅（0.7 公斤）。

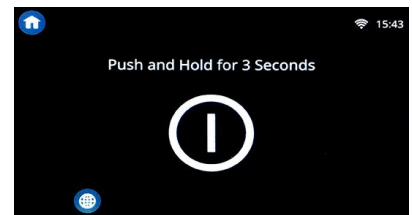


圖 1

關機

1. 按下  按鈕以關閉炸鍋（參閱圖 2），並將炸鍋蓋蓋好。

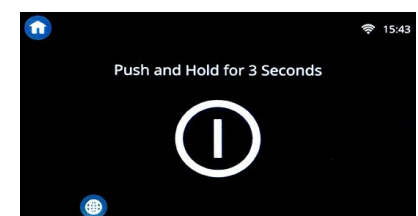


圖 2

2. 濾油並清潔炸鍋（請參閱《控制器操作手冊》第 1 章和第 2 章）。
3. 清潔濾油盤並更換濾紙或濾墊。請勿將固體起酥油留在濾油盤中過夜。
4. 將炸鍋蓋蓋在炸鍋上。

3.2 操作

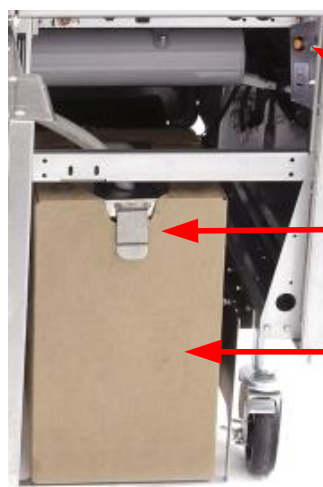
此炸鍋配備觸控螢幕控制器（參閱圖 2）。有關控制器編程和操作程序，請參閱控制器手冊。

3.3 低油量補油自動重新注油

炸鍋可根據硬件、軟件和配置，設定為手動補油或同時手動和自動補油。當油槽油位低時，請按下畫面最上方的「手動補油」 按鈕（如適用），以補充油槽的油。控制器顯示「Top Off Frypot Oil Level?」（補充炸鍋油位？）按下「✓」按鈕。按住按鈕以開始注油。當油位達到油位線最上方時，鬆開按鈕。炸鍋注滿後，按下 (✓) 按鈕退出。如果設備具有可選的自動補油功能，系統將持續檢查補油油位，並根據需要從櫃內儲油槽補充。

補油儲油槽可容納 35 磅裝的油。在一般操作下，這大約可維持兩天。

系統組件已在右側標註（參閱圖 3）。



JIB（盒中桶）重設

開關：換油後重設黃色 JIB 空油指示燈。

專用蓋：附有管道，用於從儲油槽將油抽至油槽炸鍋。

盒中桶 (JIB)：JIB 是儲油槽。

圖 3

注意： 除非使用大宗新油系統，否則炸鍋在啟動、深度清潔（煮沸或冷清潔）或棄置後，將需要手動注油。

3.3.1 準備系統以供使用

炸鍋放置在抽油煙機下方後，將 JIB（盒中桶）或 BIB（袋中箱）儲油槽安裝到上一章中安裝的支架上（參閱圖 4）。如果使用大宗供油選項，請參閱附錄 A。

3.3.2 安裝自動補油容器 (JIB/BIB)

從油容器上取下原裝蓋子和鋁箔內襯。更換為隨附的蓋子，該蓋子已連接吸油硬件。確保蓋子上的供油管伸到油容器底部。

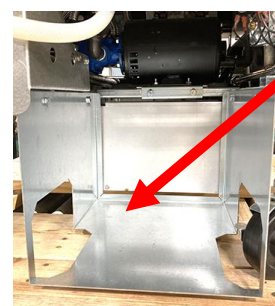


圖 4

將油容器放入櫃內並推入到位（如下一頁所示）。將容器放入炸鍋時，避免吸油硬件卡在櫃內。系統現已準備就緒，可供操作。

3.3.3 更換 JIB（盒中桶）或 BIB（袋中箱）儲油槽

當儲油槽油位降低並顯示「**TOP OFF OIL EMPTY - REFILL /REPLACE TOP OFF OIL**」（補油已空 - 重新注油/更換補油）時（參閱圖 5）。按下 ✓ 按鈕清除畫面。儲油槽重新注滿和/或更換後，按住儲油槽旁邊的橙色重設按鈕（參閱圖 14），直至不再顯示訊息為止。如果使用固體起酥油，請參閱附錄 A 了解說明。



E182 – 補油已空



圖 5

1. 打開櫃門並將 JIB 從櫃中拉出（參閱圖 6）。
2. 取下蓋子，將容器中剩餘的油平均倒入所有油槽中（參閱圖 7）。



圖 6

3. 將新的 JIB 直立放置，取下蓋子和鋁箔封口（參閱圖 8）。
4. 將管子放入新的滿裝容器中（參閱圖 9）。



圖 8

5. 將 JIB 滑入炸鍋櫃內的層架上（如圖 6 所示）。

6. 按下 JIB 重設開關，以清除控制器上「Top Off Oil Empty」（補油已空）顯示（參閱圖 10）。



圖 7



圖 9



圖 10



警告

請勿將熱油或廢油加入 JIB/BIB。

3.4.4 大宗供油系統

有關安裝和使用大宗供油系統的說明，請參閱本手冊後部的附錄 A。

3.4 過濾

3.4.1 簡介

過濾系統允許在電池組中的其他炸鍋保持運作的同時，安全有效地過濾一個炸鍋中的油。

第 3.4.2 節涵蓋過濾系統的使用準備。系統操作詳見控制器手冊。



警告

現場主管應負責確保操作人員了解熱濾油系統操作的固有危害，尤其是濾油、排油及清潔程序相關的風險。



警告

濾墊或濾紙必須每天更換，或當沉積物高度超過固定環時更換。

3.4.2 使用濾紙或濾墊準備過濾系統

濾油系統採用濾紙配置，其中包括碎屑盤（外觀可能有所不同）、固定環和金屬濾網。

1. 將濾油盤從機櫃中稍微拉出，待滴油停止後再完全取出濾油盤（如下所示）。並取出碎屑盤、固定環、濾墊或濾紙和濾油網（參閱圖 11）。用通用濃縮液或清潔劑和熱水清潔所有組件，然後徹底擦乾。



除了清潔、內部檢修或將 2004 年 1 月前製造的起酥油處理裝置 (SDU) 放置在排油口下方之外，請勿取下濾油盤蓋。處理說明詳見 Intuition 控制器手冊。

2. 檢查濾油盤連接配件，確保兩個 O 形環狀況良好（參閱圖 12）。
3. 然後以相反順序，將金屬濾網放置在濾油盤底部的中央，然後將一張濾紙鋪在濾網上方，使其四邊重疊（參閱圖 11）。如果使用濾墊，請確保濾墊的粗糙面朝上，並將濾墊鋪在濾網上方，確保濾墊位於濾油盤的凸紋之間。
4. 將固定環放在濾墊上方。如果使用濾紙，請將一張濾紙鋪在濾油盤上方，使其四邊重疊。將固定環放在濾紙上方，然後將環放入濾油盤中，同時讓濾紙沿著固定環向上摺起並包覆固定環，直到將固定環推至濾油盤底部（參閱圖

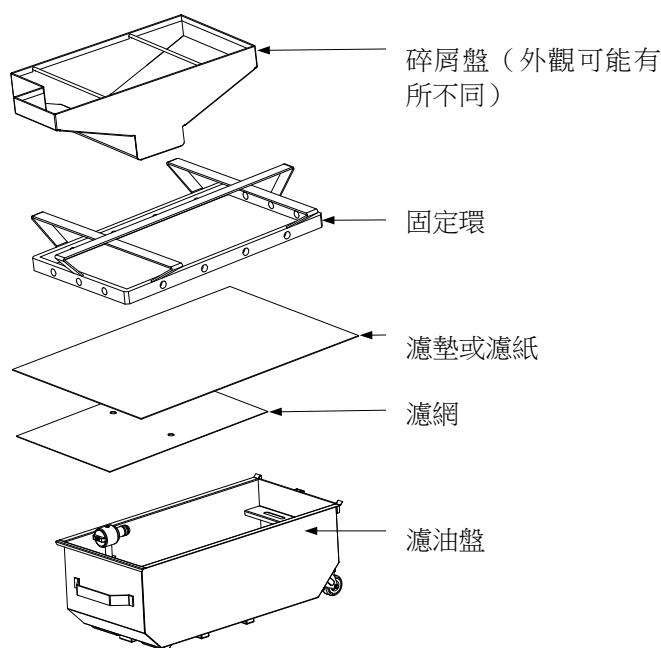


圖 11



圖 14

13)。

5. 當固定環就位後，將一包濾油粉（8 盎司）均勻地撒在濾紙上（參閱圖 14）。切勿將濾粉與濾墊一起使用！
6. 更換濾油盤中的碎屑盤。
7. 將濾油盤推回炸鍋中，將其定位在炸鍋下方。確保控制器上**沒有**顯示「P」。過濾系統現已準備就緒，可供使用。

 危險

切勿同時將多於一個炸鍋中的油排入內置過濾裝置，以免熱油溢出和濺灑，這可能導致嚴重燙傷、滑倒和跌傷。

 危險

配備過濾系統的炸鍋中的碎屑盤，必須在每天炸製操作結束時清空到防火容器中。某些食物顆粒若浸泡在特定起酥油中，可能會自燃。

 警告

請勿將炸籃或其他器具敲擊炸鍋的連接條。此連接條用於密封炸鍋之間的接縫。敲擊連接條以清除起酥油會使連接條變形，從而影響其密合度。它設計為緊密貼合，僅應在清潔時拆卸。

FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30 電炸鍋

第 4 章：預防性維護

4.1 炸鍋預防性維護檢查與保養



危險

配備過濾系統的炸鍋中的碎屑盤，必須在每天炸製操作結束時清空到防火容器中。某些食物顆粒若浸泡在特定起酥油中，可能會自燃。



危險

切勿在炸物過程中或炸鍋內充滿熱油時嘗試清潔炸鍋。如果水接觸到加熱至炸油溫度的油，會導致油花飛濺，可能對附近人員造成嚴重燙傷。



警告

請使用全效濃縮清潔劑或多功能清潔劑。使用前請閱讀使用說明和注意事項。必須特別注意清潔劑的濃度以及清潔劑在食物接觸表面停留的時間。

馬達軸承已永久潤滑，無需額外潤滑。

4.2 每日檢查與保養

4.2.1 檢查炸鍋及配件是否損壞

檢查電線和電纜是否鬆動或磨損，是否有洩漏，炸鍋或櫃體內部是否有異物，以及炸鍋和配件是否未準備好或不安全操作的其他跡象。

4.2.2 每日清潔炸鍋櫃體內部和外部

用乾淨的布清潔炸鍋櫃體內部。擦拭所有可接觸的金屬表面和組件，以清除積聚的油污和灰塵。可用食品級去油劑清除舊油。

用浸有全效濃縮清潔劑或多功能清潔劑的乾淨濕布清潔炸鍋櫃體外部，清除炸鍋櫃體上的油污、灰塵和棉絨。用乾淨濕布擦拭。

4.2.3 每日清潔內置過濾系統



警告

切勿在系統中無油的情況下操作濾油系統。



警告

切勿使用濾油盤將廢油運至棄置區。



警告

切勿將水排至濾油盤。水會損壞濾油泵。

除了每天用熱水和全效濃縮清潔劑或多功能清潔劑清潔液清潔濾油盤外，您的過濾系統無需進行定期預防性維護檢查和保養。

如果您發現系統泵送緩慢或完全不泵送，請檢查濾油盤濾網是否位於濾油盤底部，且濾紙或濾墊位於濾網上方。檢查濾油盤接頭上的兩個 O 形環是否存在且狀況良好。檢查前置濾網是否清潔並已用扳手擰緊。

4.2.4 每日清潔濾油盤、可拆卸零件和配件

與炸鍋一樣，碳化油沉積物會積聚在濾油盤以及炸籃、沉澱盤或魚片夾等可拆卸零件和配件上。

用乾淨的乾布擦拭濾油盤和所有可拆卸零件及配件。使用浸有多功能清潔劑清潔液的濕布。以清除積聚的碳化油。沖洗並徹底擦乾每個零件。請勿使用鋼絲絨或研磨墊清潔這些零件。此類擦洗造成的刮痕會使後續清潔更加困難。

4.2.5 每日清潔 AIF 和 ATO 感測器周圍

1. 在清潔和過濾時，當炸鍋中的油排空後，清潔 AIF 和 ATO 感測器周圍的沉澱物。
2. 使用小清潔刷或其他類似工具，以便接觸探頭周圍（參閱圖 1）。務必小心，確保探頭沒有損壞。
3. 清潔和過濾完成後，將油倒回。



圖 1

4.2.6 每日清潔炸籃升降桿

對於配備炸籃升降裝置的炸鍋，請用乾淨的乾布擦拭升降桿，以清除積聚的油污和灰塵。

4.2.7 每日清潔炸鍋周圍

每日清潔炸鍋周圍的地板區域。確保炸鍋下方或濾油盤周圍沒有漏油或過多油污，以免造成滑倒危險。



警告

靠近炸鍋時請小心。可能存在液體或油，可能導致滑倒和跌落。滑倒或接觸油或液體可能導致嚴重受傷。

4.3 每週檢查與保養

4.3.1 每週清潔炸鍋後方

清潔炸鍋後方。如適用，請按照維護要求卡中詳述的程序操作。斷開炸鍋電源。



警告

為確保炸鍋和抽油煙機安全高效運行，如果適用，為抽油煙機供電的 120 伏線路電插頭必須完全插入並鎖定在其針腳和套筒插座中。

4.4 雙週檢查與保養

4.4.1 檢查控制器設定點準確性

1. 將優質溫度計或高溫計探頭插入油中，末端接觸炸鍋溫度感測探頭。
2. 當控制器顯示產品圖示（表示炸鍋內容物在烹調範圍內）時，按下  按鈕，顯示溫度探頭感測到的油溫和設定點。
3. 記下溫度計或高溫計上的溫度。實際溫度和高溫計讀數應在彼此 $\pm 5^{\circ}\text{F}$ (3°C) 範圍內。如果不在，請聯繫工廠授權維修人員尋求協助。

4.5 每月檢查與保養

4.5.1 前置濾網維護 - 每月或按需進行。

前置濾網需要定期維護。30 天清潔一次前置濾網蓋及其連接的濾網；若食用油流速變慢，則應更頻繁地清潔。



危險

取下前置濾網時請戴上防護手套。前置濾網可能很燙，造成嚴重燙傷。



圖 2

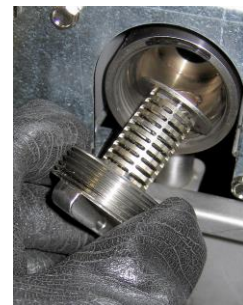


圖 3

1. 戴上防護手套，使用隨附扳手從前置濾網外殼上取下前置濾網蓋（圖 2）。
2. 使用小清潔刷清除附帶濾網上的碎屑（圖 3）。
3. 在水龍頭下清洗並徹底擦乾。
4. 將前置濾網蓋裝回前置濾網外殼，並用隨附扳手擰緊，確保前置濾網蓋已擰緊。如果前置濾網蓋未擰緊，氣體會從前置濾網周圍洩漏，減慢油的回流。



危險

切勿在濾油循環進行中時取下前置濾網蓋。

切勿在蓋子取下的情況下操作過濾系統。處理蓋子時請戴上防護手套。金屬和暴露的油都很燙，可能導致嚴重燙傷。

4.6 每季檢查與保養

4.6.1 深度清潔（煮沸/冷清潔）炸鍋 - 每季或根據所需維護時間表更頻繁地進行。



危險

切勿在炸鍋為空時操作設備。在點燃燃燒器之前，炸鍋必須裝滿水或油。否則會損壞炸鍋並可能引起火災。

在炸鍋正常使用過程中，炸鍋內部會逐漸形成碳化油沉積物。應定期按照深度清潔（煮沸）程序清除這層薄膜。有關設定控制器進行深度清潔（煮沸/冷清潔）操作的具體詳細資訊，請參閱 *Intuition* 控制器操作手冊。



危險

在排入適當容器處理之前，先讓油冷卻至 **100°F (38°C)** 以下。



警告

在此過程中切勿讓炸鍋無人看管。如果清潔液溢出，請立即將開/關開關按到「**OFF**」（關閉）位置。



危險

在注油前，請確保炸鍋完全無水份。當油加熱到烹飪溫度時，炸鍋中的水會導致飛濺。

4.6.2 每季更換 O 形環

每 90 天或當濾油盤連接處的 O 形環破裂、損壞或缺失時更換（參閱圖 4）。

要更換 O 形環，請使用小型平頭螺絲刀撬起 O 形環並取下吸油管（參閱圖 5）。確保凹槽已清潔乾淨且無碎屑。將新的 O 形環滑過管子，直到它滑入凹槽（參閱圖 6）。用新冷油潤滑吸油管上的 O 形環。
新冷油。

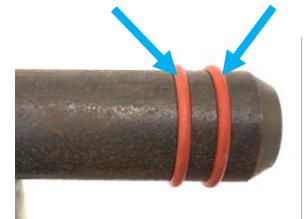


圖 4

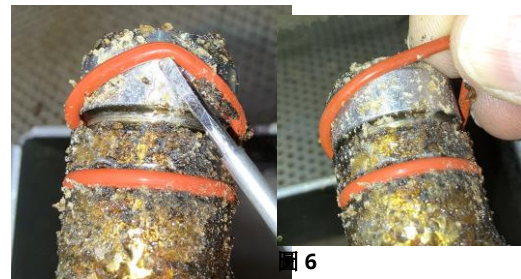


圖 5

圖 6

4.7 年度/定期系統檢查

本設備應由合格維修人員作為定期廚房維護計劃的一部分進行定期檢查和調整。

Frymaster 建議工廠授權維修人員至少每年檢查此設備，如下所示：

4.7.1 炸鍋 - 年度

- 檢查櫃體內部和外部、前方和後方是否有過多油污。確保沒有漏油。確保櫃體下方以及濾油盤或炸鍋周圍沒有積聚的油污，以免造成滑倒危險。
- 檢查加熱元件電線狀況良好，引線沒有明顯磨損或絕緣損壞，並且沒有油污。
- 檢查加熱元件狀況良好，沒有碳化/焦油積聚。檢查元件是否有嚴重空燒跡象。
- 確認傾斜機制在發熱元件升降時運作正常，且發熱元件電線沒有纏繞和/或磨損。
- 檢查加熱元件的安培數是否在設備銘牌上所示的允許範圍內。
- 確認溫度和超溫保護探頭已正確連接、鎖緊並正常運作，並確認安裝配件及感測器防護罩均已備齊且安裝妥當。

- 檢查組件盒和接觸器盒組件（即控制器、繼電器、介面板、變壓器、接觸器等）狀況良好，沒有油污和其他碎屑。
- 檢查組件盒和接觸器盒的接線連接是否緊固，且接線狀況良好。
- 檢查所有安全功能（即接觸器護罩、重置開關等）是否存在並正常工作。
- 確認炸鍋狀況良好，沒有洩漏之處，且炸鍋隔熱層狀況良好。
- 確認所有線束和接頭均已鎖緊且狀況良好。

4.7.2 內置過濾系統 - 年度

- 檢查所有回油管和排水管是否有洩漏，並確認所有連接均已鎖緊。
- 檢查濾油盤是否有洩漏和清潔度。如果碎屑籃中積聚大量碎屑，請告知擁有者/操作員應每日將碎屑籃清空至防火容器中並進行清潔。
- 確認所有 O 型圈和密封件都齊全且狀況良好。如果 O 型圈和密封件磨損或損壞，請予以更換。
- 按以下步驟檢查過濾系統的完整性：
- 按以下步驟檢查過濾系統的完整性：
 - 確認濾油盤蓋齊全並已正確安裝。
 - 在濾油盤清空的情況下，關閉控制器，並將每個油槽依次設定為從濾油盤注油（請參閱 *Intuition 控制器操作手冊*）。透過選擇「從排油盤注油」來啟動過濾泵，以確認每個回油閥是否正常運作。確認泵已啟動，且相關油槽的食用油中出現氣泡。
 - 確認濾油盤已為過濾做好準備，然後使用「排至濾油盤」選項（請參閱《Intuition 控制器操作手冊》），將溫度加熱至 350°F (177°C) 的炸鍋油排入濾油盤。現在，使用「從排油盤注油」選項（請參閱《Intuition 控制器操作手冊》），讓所有油返回油槽（食用油中出現氣泡表示已完成）。當所有油都返回後，按下檢查按鈕。炸鍋應在大約 2 分 30 秒內重新注滿。

FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30 電炸鍋

第 5 章：操作員故障排除

5.1 簡介

本節為您提供一份簡易參考指南，助您解決設備運作期間可能遇到的一些常見問題。以下故障排除指南旨在協助糾正或至少準確診斷本設備的問題。儘管本章涵蓋了最常見的問題，但您仍可能遇到未涵蓋的問題。在此情況下，Frymaster 技術維修人員將竭盡所能協助您找出並解決問題。

排除故障時，務必使用排除法，從最簡單的解決方案開始，逐步解決到最複雜的問題。切勿忽略顯而易見的問題 - 任何人都有可能忘記插上電線或未能完全關閉閥門。最重要的是，務必嘗試清楚了解問題發生的原因。任何糾正措施的一部分都包括採取步驟，以確保問題不再發生。如果控制器因連接不良而故障，請同時檢查所有其他連接。如果保險絲持續熔斷，請找出原因。務必記住，小組件的故障往往可能預示著更重要組件或系統的潛在故障或不正確運作。

在致電維修代理人或 Frymaster 熱線 (1-800-551-8633) 之前：

- 檢查電源線是否已插好，以及斷路器是否已開啟。
- 檢查油炸鍋的排水閥是否已完全關閉。
- 請準備好炸鍋的型號和序號，以便告知協助您的技術人員。



危險

熱油會導致嚴重燙傷。切勿在設備裝滿熱油時嘗試移動，或將熱油從一個容器轉移到另一個容器。



危險

除需要進行電路測試外，維修本設備時應拔掉電源。進行此類測試時務必小心謹慎。

本設備可能有多個電源供應連接點。維修前請斷開所有電源線。

電氣組件的檢查、測試和維修應僅由授權維修機構執行。

5.2 故障排除

5.2.1 控制器與加熱問題

問題	可能原因	糾正措施
控制器無顯示。	A. 炸鍋無電。 B. 控制器或其他組件故障	A. 檢查炸鍋是否已插好電源，以及斷路器是否未跳閘。 B. 請致電您的授權現場服務人員尋求協助。
控制器在過濾後顯示「IS VAT FULL?」（油槽滿了嗎？）是否（過濾後）	A. 在大多數過濾功能的開始或結束時的正常操作。 B. 如果此顯示在過濾過程中多次出現，可能表示回油緩慢。	A. 確保油槽已注滿油，然後按下「✓」按鈕。 B. 請參閱 5.3 故障排除 – 過濾泵運作，但回油非常緩慢。
控制器顯示「IS DRAIN CLEAR?」（排油是否乾淨？）	排水管堵塞，未能排油。	使用 Fryers Friend 清除排水管堵塞，然後按下 ✓ 按鈕。過濾將恢復。
控制器顯示「CHANGE FILTER MEDIA?」（更換濾材？）	發生過濾錯誤，濾紙/濾墊堵塞，已出現 25 小時濾紙/濾墊更換提示，或之前已忽略更換濾紙/濾墊的提示。	更換濾紙/濾墊，並確保濾油盤已從炸鍋中取出至少 30 秒。 切勿忽略 更換濾紙提示。
炸鍋不加熱。	A. 排水閥未完全關閉。 B. 電源線未插好。 C. 傾斜開關問題。 D. 控制器或其他組件已故障。	A. 檢查錯誤日誌。確保未顯示 E133。 B. 檢查所有電源線是否已完全插入插座並鎖定到位，以及斷路器是否未跳閘。 C. 請致電您的授權現場服務人員尋求協助。 D. 請致電您的授權現場服務人員尋求協助。
炸鍋加熱直到超溫保護跳閘，加熱指示燈亮起。	溫度探頭或控制器已故障。	請致電您的授權現場服務人員尋求協助。
炸鍋加熱直到超溫保護跳閘，加熱指示燈未亮起。	接觸器或控制器已故障	請致電您的授權現場服務人員尋求協助。
控制器顯示「MISCONFIGURED ENERGY TYPE」（能源類型配置錯誤）	炸鍋設定中的能量類型不正確。	確保炸鍋已正確配置為正確的能量類型。
控制器鎖定。	控制器錯誤。	使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。如果問題持續存在，請致電您的授權現場服務人員尋求協助。

5.2.2 錯誤訊息與顯示問題

問題	可能原因	糾正措施
控制器顯示「 E119 HEATING FAILURE 」(E119 加熱故障)。	控制器故障、電源故障、接觸器故障、超熱保護溫控器開路。	多次開啟和關閉控制器。如果錯誤持續存在，請致電您的授權現場服務人員尋求協助。
控制器顯示的溫度單位不正確（華氏或攝氏）。	程式設定的顯示選項不正確。	透過按下「Home」（主頁）>「SETTINGS」（設定）>「Enter 4321 McD or 1656 Non-McD」（輸入 4321（麥當勞專用）或 1656（非麥當勞專用）>「GENERAL」（一般）>「TEMPERATURE」（溫度）並切換溫度單位，在華氏與攝氏之間切換。開啟控制器以檢查溫度。如果未顯示所需的單位，請重複操作。
控制器顯示「 HIGH LIMIT 1 EXCEEDED 」(超溫保護 1 已超限)。	油炸鍋溫度超過 410°F (210°C) 或在 CE 國家/地區超過 395°F (202°C)。	關閉炸鍋並讓其冷卻。確保炸鍋已注滿油。
控制器顯示「 HIGH LIMIT 2 EXCEEDED 」(超溫保護 2 已超限)。	超溫保護已開啟。	關閉炸鍋並讓其冷卻。確保炸鍋已注滿油。如果問題持續存在，請致電維修人員。
控制器顯示「 HIGH LIMIT PROBLEM 」(超溫保護問題)。	超溫保護故障	立即斷開整個炸鍋的電源，並致電您的授權現場服務人員尋求協助。
控制器顯示「 RECOVERY FAULT – SCHEDULE SERVICE SOON 」(回溫故障 – 請儘速安排維修)，並發出警報聲。	連續三個以上循環的回溫時間超過最大時限。	按下勾選「√」按鈕，清除錯誤並解除警報。電炸鍋的最大回溫時限為 1:40。檢查所有電源線是否已完全插入插座並鎖定到位。使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。如果錯誤持續存在，請致電您的授權現場服務人員尋求協助。
控制器顯示「 COOKING TEMPERATURE ERROR 」(烹調溫度錯誤)。	溫度測量電路出現問題，包括探頭、損壞的控制器線束或接頭。	關閉炸鍋並致電您的授權現場服務人員尋求協助。
加熱指示燈亮起，但炸鍋不加熱。	三相電源線已拔掉，或斷路器已跳開。	檢查所有電源線是否已完全插入插座並鎖定到位，以及斷路器是否未跳開。如果問題持續存在，請致電您的授權現場服務人員尋求協助。
控制器顯示「 NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION 」(選項無可用的選單群組)	已刪除所有選單群組。	建立一個新的選單群組。建立新選單後，將食譜新增至該群組。

問題	可能原因	糾正措施
控制器顯示「 SERVICE REQUIRED 」（需要維修）後接錯誤訊息。	發生錯誤，需要維修技術人員處理。	按下 X 繼續烹煮，並致電您的授權現場服務人員尋求協助。 在某些情況下，可能無法進行烹煮。使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。如果錯誤持續存在，請致電您的授權現場服務人員尋求協助。

5.3 自動過濾故障排除

問題	可能原因	糾正措施
炸鍋在每個烹煮循環後都會過濾。	「過濾後」設定不正確。	透過在設定中重新輸入「烹煮後過濾」值來更改或覆蓋其設定。
濾網保養或清潔和過濾無法啟動。	溫度過低。	在開始濾網保養或清潔和過濾之前，確保炸鍋達到設定點溫度。
控制器顯示「 FILTER BUSY 」（濾油功能忙碌中）。	A. 另一個過濾循環或濾墊更換仍在進行中。 B. 系統控制板尚未清除檢查系統。 C. SCB 問題。	A. 等待上一個過濾循環結束後再開始下一個過濾循環。如果提示，請更換濾墊。 B. 等待 15 分鐘後再試。 C. 使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。如果錯誤持續存在，請致電您的授權現場服務人員尋求協助。
過濾泵無法啟動或在過濾期間停止運作。	A. 電源線已斷開。 B. 過濾泵堵塞。	A. 檢查電源線是否已牢固連接到插座。 B. 使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。如果錯誤持續存在，請致電您的授權現場服務人員尋求協助。
排水閥或回流閥保持開啟。	A. 排水或回流閥問題。 B. 致動器問題。 C. HCB 或 SCB 問題。	使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。如果錯誤持續存在，請致電您的授權現場服務人員尋求協助。
控制器顯示「 INSERT pan 」（插入濾油盤）。	A. 濾油盤未完全放入炸鍋中。 B. 濾油盤開關有缺陷。	A. 拉出濾油盤並完全重新插入炸鍋。確保控制器未顯示「 P 」。 B. 如果濾油盤已完全插入但控制器仍顯示「插入盤」，則開關可能未對齊或有缺陷。

問題	可能原因	糾正措施
自動過濾、OQS 過濾無法啟動。	A. 油量過低。 B. 油溫過低。 C. 濾油盤未安裝。 D. 食譜設定中的加權烹煮計數 (AIF) 設定為「0」。	A. 確保油量達到注油線最上方（油位感測器最上方）。 B. 確保油溫達到設定點。 C. 確保控制器未顯示「P」。確保濾油盤已完全插入炸鍋中。重新啟動炸鍋。 D. 在食譜設定中將加權烹煮計數 (AIF-On) 設定為「1」 (「Home」(主頁) > 「RECIPES」(食譜) > Enter 1234 McD or 1650 Non-McD) (輸入 1234 (麥當勞專用) 或 1650 (非麥當勞專用) > 「Select product」(選擇產品) > 「WEIGHTED COOK COUNT」(加權烹煮計數))。
過濾泵運作，但回油非常緩慢。	A. 濾墊/濾紙堵塞。 B. 濾油盤組件安裝或準備不當。 C. 預濾網可能堵塞或未完全擰緊。	A. 確保濾網未堵塞。如果堵塞，請更換濾網。 B. 從濾油盤中取出食用油，並更換濾墊/濾紙，確保濾網已放置在濾墊/濾紙下方。 驗證，如果使用濾墊，粗糙面朝上。 驗證濾油盤連接接頭上的 O 形環是否齊全且狀況良好。 C. 清潔前置濾網（參閱第 4.5 節），並確保使用隨附扳手擰緊。

5.3.1 排水管堵塞錯誤

當油位感測器偵測到炸鍋中的油未完全排空時，會在自動過濾期間發生排水管堵塞錯誤。這可能是由於排水管堵塞或油位感測器故障。按照控制器畫面上的指示清除錯誤。

發生此情況時，控制器會顯示 **清除排水管 15 秒**，然後變更為 **排水管已清除？**。

1. 使用炸鍋專用工具清除排水管中的碎屑，然後按下 ✓ 按鈕繼續。
2. 控制器顯示「**Draining**」（排油中）一旦油位感測器偵測到油已排空，正常自動過濾操作便會恢復。

5.3.2 濾網忙碌中

當顯示**濾網忙碌中**時，表示濾網介面板正在等待另一個油槽過濾或等待另一個功能完成。等候 15 分鐘，看看問題是否得到解決。如果沒有，請致電您當地的授權現場服務人員。

5.4 自動補油問題故障排除

問題	可能原因	糾正措施
----	------	------

問題	可能原因	糾正措施
炸鍋補油時油溫過低。	設定點不正確。	確保設定點正確。
其中一個油槽無法補油。	A. 存在濾網錯誤。 B. 存在需要維修的錯誤。 C. 電磁閥、泵、針腳問題、RTD 或 ATO 問題。	A. 正確清除濾網錯誤。如果問題持續存在，請致電您的授權現場服務人員尋求協助。 B. 請致電您的授權現場服務人員尋求協助。 C. 請致電您的授權現場服務人員尋求協助。
炸鍋無法補油。	A. 炸鍋溫度過低。 B. 油溫過低。 C. 顯示補油箱為空 D. 存在需要維修的錯誤。 E. 熔化裝置開關已關閉（僅限固體起酥油裝置） F. 保險絲燒斷。	A. 炸鍋溫度必須達到設定點。 B. 確保補油儲油槽中的油溫高於 70°F (21°C)。 C. 確保補油儲油槽並未缺油。更換補油儲油槽或由大宗供油系統補油，然後重設補油系統。如果問題持續存在，請致電您的授權現場服務人員尋求協助。 D. 請致電您的授權現場服務人員尋求協助。 E. 確保融油裝置上的開關處於「ON」（開啟）位置。 F. 檢查 SCB 箱左側的保險絲。如果使用固體起酥油融油裝置，請檢查融油裝置開關下方的保險絲。

5.5 大宗供油系統問題故障排除

問題	可能原因	糾正措施
炸鍋無法注油。	A. 設定程序不正確。 B. 棄油閥未完全關閉。 C. 大宗供油箱已空。 D. RTI 泵問題。 E. 炸鍋後部附近的新油快速接頭未完全就位。	A. 透過斷開並重新連接炸鍋後部的大宗供油控制接頭，以重新啟動炸鍋。 B. 確保棄油閥手柄完全推入關閉位置。 C. 請致電您的大宗供油供應商。 D. 請致電您的大宗供油供應商。 E. 斷開新油接頭並重新連接以確保連接已完全就位。
補油儲油槽無法注油。	A. 設定程序不正確。 B. 另一個功能正在進行中。 C. 棄油閥未完全關閉。 D. 大宗供油箱已空。 E. 電磁閥、泵或開關問題。	A. 確保炸鍋上的新油設定正確。按住重設按鈕至少 60 秒，以重新啟動炸鍋。 B. 如果濾油或任何其他濾油選單功能在進行中，或者顯示「現在濾油？」√/X，確認√/X，或撇油槽，請等待流程完成後再試。 C. 確保棄油閥手柄完全推入關閉位置。 D. 請致電您的大宗供油供應商。 E. 請致電您的授權現場服務人員尋求協助。

問題	可能原因	糾正措施
補油儲油槽或油槽注油緩慢。	A. 泵或管線問題超出操作員故障排除範圍。	A. 請聯絡您的大宗供油供應商。

5.6 事件（錯誤）日誌代碼

要存取事件（錯誤）日誌：

1. 按下  「Home」（主頁）按鈕。
2. 按下  「Diagnostics」（診斷）按鈕。
3. 選擇「事件日誌」。
4. 選擇要查看的日誌類型，或選擇「全部」以查看所有事件（錯誤）日誌。
5. 選擇 7、14 或 30 天的日誌以供查看。
6. 側邊特定事件，以 L 表示左側或 R 表示右側，LC 表示左中和 RC 表示右中，是與組件位置協調或特定於分鍋側邊的事件。如果沒有事件，螢幕將為空白。

代碼	事件訊息	說明
E113、 E113R、 E113L	烹飪溫度錯誤	溫度探頭讀數超出範圍。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E116、 E116R、 E116L	超溫保護 1 超限 - XXX F 或 XXX C	超溫保護溫度超過 410°F (210°C)，或在 CE 國家超過 395°F (202°C)。關閉炸鍋並讓其冷卻。確保炸鍋已注滿油。
E117、 E117R、 E117L	超過超溫保護2 - XXX F 或 XXX C	超溫保護開關已打開。關閉炸鍋並讓其冷卻。確保炸鍋已注滿油。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E118、 E118R、 E118L	超溫保護問題	油槽溫度超過 460°F (238°C)，且超溫保護未能打開。立即斷開炸鍋電源並致電維修人員。
E119、 E119R、 E119L	加熱故障 - XXX F 或 XXX C	加熱控制鎖定電路故障。加熱接觸器未能鎖定。關閉炸鍋再重新開啟。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E120、 E120R、 E120L	加熱繼電器故障 - XXX F 或 XXX C	加熱繼電器出現問題。重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E129、 E129R、 E129L	補油溫度錯誤 - XXX F 或 XXX C	補油溫度探頭錯誤。清潔探頭。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E130、 E130R、 E130L	備用探頭故障 - XXX F 或 XXX C 請致電維修人員	備用探頭錯誤。清潔探頭。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E132、 E132R、 E132L	排水閥未打開 - 過濾已禁用 - 需要維修	排水閥嘗試打開，但其位置未知。使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E133、 E133R、 E133L	排油閥未關閉 - 濾油和補油已禁用 - 需要維修	排水閥嘗試關閉，但其位置未知。使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。如果問題持續存在，請致電維修人員。

代碼	事件訊息	說明
E134、 E134R、 E134L	回流閥未打開 - 濾油和補油已禁用 - 需要維修	回流閥嘗試打開，但其位置未知。使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E135、 E135R、 E135L	回流閥未關閉 - 濾油和補油已禁用 - 需要維修	回流閥嘗試關閉，但其位置未知。使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E137、 E137R、 E137L	AIF 探頭故障 - 智慧濾油和補油已禁用 - 需要維修	AIF 探頭讀數超出範圍。清潔探頭。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E139	更換濾油器 - 更換過濾介質	25 小時計時器已終止，或已觸發濾網污垢判定邏輯。更換濾紙或濾墊。
E141	泵未注油	系統偵測到濾油盤中可能存在油。更換濾紙或濾墊。確保濾網沒有堵塞。確保前置濾網乾淨。確保預濾網和濾油盤 O 形環齊全且狀況良好。確保前置濾網由前置濾網扳手擰緊。
E142、 E142R、 E142L	排水管堵塞	過濾期間油槽未排空。確保排水管沒有堵塞，並使用炸鍋工具清除排水管。
E143、 E143R、 E143L	油位感測器錯誤	確保油位感測器清潔。確保油位達到或高於中間油位線。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E144、 E144R、 E144L	(回溫錯誤不顯示，僅記錄在事件 (錯誤) 日誌中)	回溫時間超過最大時限。執行回溫檢查時，請勿向油槽加油。如果是電炸鍋，請確保電源線完全插入插座。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E145、 E145R、 E145L	回溫故障 - 請盡快安排維修	連續三個以上循環的回溫時間超過最大時限。如果是電炸鍋，請確保電源線完全插入插座。問題解決後，使用主重設開關為炸鍋執行 60 秒的電源循環以清除錯誤。重新軟啟動炸鍋，讓其正常加熱。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E151	電路板 ID 錯誤 - 電路板 ID 遺失或重複 - 需要維修	控制器位置 ID 遺失，或兩個或多個控制器具有相同的位置 ID。請致電維修人員。
E152	使用者介面控制器錯誤	控制器出現未知錯誤。重新啟動炸鍋。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E153	CAN BUS 錯誤 - 濾油和補油已禁用 - 需要維修	電路板之間通訊中斷。重新啟動炸鍋。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E154	SCB CAN Bus 錯誤 - 濾油和補油已禁用 - 需要維修	SCB 未能回應 UI 的指令。使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。
E154	UI1 CAN 逾時、UI2 CAN 逾時、UI3 CAN 逾時、UI4 CAN 逾時、UI5 CAN 逾時	遠端 UI 未能回應 UI 的指令。使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。
E161	能源類型配置錯誤 - 需要維修	炸鍋未正確配置能源類型。請致電維修人員。
E162、	炸鍋未加熱 - XXXF 或 XXXC	炸鍋未正常加熱。

代碼	事件訊息	說明
E162R、 E162L		確保電源線牢固連接到電源插座。 確保斷路器處於開啟狀態且未跳閘。
E163、 E163R、 E163L	(不顯示，僅記錄)	回溫測試期間發生升溫速率錯誤。確保冷卻時油位在油位線最下方，達到設定點時在油位線中間或最上方。對於電炸鍋，確保探頭未觸及加熱元件。
E165、 E165R、 E165L	清潔 OIB 感測器	燃氣 - 油回流感測器未偵測到油。清潔油回流 (OIB) 感測器。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E166、 E166R、 E166L	排水閥打開 - XXX F 或 XXX C	烹飪期間排水閥打開。重新啟動炸鍋。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E167	HCB看門狗逾時	使用主電源重設開關重新啟動整個炸鍋組 60 秒。如果問題持續，則需要維修。
E168、 E168R、 E168L	HCB OIB 故障 - 需維修	OIB 加熱器發生故障。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E169	食譜檔案無法使用 - 需維修	啟用產品食譜。將產品食譜新增至選單。上傳食譜檔案。
E170	OQS 期間油溫過高 - XXXF 或 XXXC	油溫過高，無法進行有效的 OQS 讀數。請在 300°F (149°C) 至 375°F (191°C) 的溫度範圍內進行過濾。
E171	OQS 期間油溫過低 - XXXF 或 XXXC	油溫過低，無法進行有效的 OQS 讀數。請在 300°F (149°C) 至 375°F (191°C) 的溫度範圍內進行過濾。
E172	TPM 範圍過低	TPM 範圍過低，無法進行有效的 OQS 讀數。此情況可能發生在全新食用油上。繼續烹煮，稍後再重複 OQS 過濾。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E173	TPM 範圍過高 - 食用油已超過報廢值	TPM 範圍已超過報廢值。棄置食用油。
E174	OQS 錯誤	OQS 發生內部錯誤。重新啟動炸鍋。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E175	OQS 空氣錯誤	OQS 檢測到食用油中有空氣。檢查 O 形環，並使用前置濾網扳手檢查/擰緊預濾網，確保沒有氣體進入 OQS 感測器。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E176	OQS 通訊錯誤	OQS 感測器發生通訊錯誤。重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E177、 E177R、 E177L	OIB 溫度錯誤 - XXX F 或 XXX C - 需維修	OIB 探頭讀數超出範圍。請致電維修人員。
E178	食用油品質感測器即將停用 (剩餘 XX 天)	OQS 感測器即將達到使用壽命。請致電維修人員進行更換。
E179	食用油品質感測器已停用	OQS 感測器已達到使用壽命並已停用。請致電維修人員進行更換。
E180	食用油品質感測器即將達到使用壽命 (剩餘 XX 天)	OQS 感測器即將達到使用壽命，請致電維修人員進行更換。

代碼	事件訊息	說明
E181	食用油品質感測器已達到使用壽命	OQS 感測器已達到使用壽命。請致電維修人員進行更換。
E182	補油為空	補油儲油槽為空。請注油或更換儲油槽，然後按下橙色按鈕。
E184 E184R、 E184L	食用油不足 - 請為炸鍋補油	炸鍋油位過低。確保油位達到或高於低油位線。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E185 E185R、 E185L	檢測到食用油不足 - 請為炸鍋補油	請為炸鍋補油至低油位線。
E188	廢油閥門開啟 - 請關閉廢油閥門	關閉廢油閥門。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E189	變頻器通訊故障 - 濾油及補油功能已停用	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E190	吸油閥開啟錯誤 - 濾油及補油功能已停用	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E191	吸油閥關閉錯誤 - 濾油及補油功能已停用	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E195	未檢測到 HCB - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E196	未檢測到 SCB	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E199	未檢測到濾油盤	確保濾油盤已完全插入炸鍋。確保畫面最上方未出現「P」。如果「P」可見且濾油盤已完全插入，或者在濾油盤已移除的情況下「P」不可見，請聯絡維修人員。
E200	變頻器電流降低	變頻器電流降低。更換濾墊或濾紙。確保大宗快速接頭連接正確，且大宗棄置管線未堵塞。
E202	泵馬達電流過高	確保預濾網清潔。確保濾墊或濾紙清潔。如果正在棄油至大宗容器，請確保大宗快速接頭連接正確，且大宗棄置管線未堵塞。若炸鍋正在補油，請確認 JIB 軟管未受擠壓，且吸油管沒有被殘渣堵塞。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E203	變頻器錯誤故障 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E204	吸油閥電流過高 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E205 E205R、 E205L	排油閥電流過高	使用炸鍋工具清理排油口。確保所有異物都已從排油口清除。重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E206 E206R、 E206L	回油閥電流過高 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E207	濾材髒污	確保預濾網清潔。確保濾墊或濾紙清潔。
E208 E208R、 E208L	未檢測到食用油	確保炸鍋已注滿油。清潔 OIB、ATO 和 AIF 感測器。如果問題持續存在，請致電維修人員。

代碼	事件訊息	說明
E209	CPU 風扇故障 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E210	HCB 溫度過高	HCB 電路板溫度過高。關閉觸控螢幕，讓系統冷卻 30 分鐘。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E211	控制器溫度過高	控制器溫度過高。關閉觸控螢幕，讓系統冷卻 30 分鐘。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E212	系統控制板溫度過高 - XXX F 或 XXX C	關閉觸控螢幕，讓系統冷卻 15 分鐘。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E213	讀取 USB 錯誤	確保 USB 格式正確。嘗試使用其他 USB。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E214	寫入 USB 錯誤	確保 USB 格式正確。嘗試使用其他 USB。檢查 USB 裝置的安全性。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E217	讀取 SD 卡錯誤	確保 SD 卡格式正確。嘗試使用其他 SD 卡。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E218	寫入 SD 卡錯誤	確保 SD 卡格式正確。嘗試使用其他 SD 卡。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E223	配置檔案無法使用 - 從 USB 載入配置檔案	從 USB 載入配置檔案。
E224	零交叉繼電器板通訊錯誤 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E225R、 E225L	加熱器控制未連接至 HCB - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E226	排氣閥 1 開路 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E227	排氣閥 1 短路 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E228	排氣閥 2 開路 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E229	排氣閥 2 短路 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E230	大宗新油閥短路 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E231	大宗新油閥開路 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E232L	左側籃架未下降	確保左側籃架和炸鍋沒有任何阻礙物。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E235R	右側籃架未下降	確保右側籃架和炸鍋沒有任何阻礙物。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E238	加熱器控制板韌體更新錯誤 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E239	系統控制板韌體更新錯誤 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E240	棄油閥關閉 - XXX F 或 XXX C - 需維修	確保廢油閥已關閉或開啟，且開關功能正常。重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。

代碼	事件訊息	說明
E241	加熱器控制板配置錯誤 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E242	系統控制板配置錯誤 - 需維修	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E243	UI 韌體更新失敗	控制器未能應用新韌體。重新啟動整套炸鍋設備，然後重試更新軟件。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E244	更新失敗	更新套件已損壞。取得另一份軟件副本並再次重試。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E245L E245LC E245R E245RC	未檢測到籃架	1.如果未安裝籃架，請確保「設定 > 烹煮 > 籃架」已關閉。 2.如果已安裝籃架並在設定中啟用，請確保籃架已插入炸鍋背面。 3.如果問題持續存在，請致電維修人員。
E246L E246LC E246R E246RC	檢測到籃架故障	1.如果未安裝籃架，請確保「設定 > 烹煮 > 籃架」已關閉。 2.如果已安裝籃架並在設定中啟用，請確保籃架已插入炸鍋背面。 3.如果問題持續存在，請致電維修人員。
E247	HCB 操作不允許	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E248	SCB 操作不允許	重新啟動整套炸鍋設備。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E250、 E250R、 E250L	油槽處於錯誤狀態	使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E251、 E251R、 E251L	油槽處於停用狀態	使用主重置開關重新啟動炸鍋 60 秒。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E252	匯入失敗	匯入檔案已損壞。請獲取檔案的另一個副本，然後再次重試。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E260	排水閥間歇性連接	滿缸時，排水閥出現間歇性連接。如果問題持續存在，請致電維修人員。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E260L	左側排水閥間歇性連接	分鍋左側排水閥出現間歇性連接。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E260R	右側排水閥間歇性連接	分鍋右側排水閥出現間歇性連接。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E261	回流閥間歇性連接	滿缸時，回流閥出現間歇性連接。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E261L	左側回流閥間歇性連接	分鍋左側回流閥出現間歇性連接。如果問題持續存在，請致電維修人員。
E261R	右側回流閥間歇性連接	分鍋右側回流閥出現間歇性連接。如果問題持續存在，請致電維修人員。

INTUITION MIE14/FQIE30 電炸鍋

附錄 A：大宗供油連接與設定說明

注意：本手冊中關於使用大宗供油系統來注入和廢棄食用油的說明，適用於大宗供油系統。這些說明可能不適用於某些大宗供油系統。

A.1.1 大宗供油系統

大宗供油系統設有大型儲油罐，通常位於餐廳後方，並連接到炸鍋後部的歧管。廢油透過炸鍋後部歧管左側的接頭，從炸鍋泵送到廢油罐；新油則透過歧管右側的接頭，從儲油罐泵送到炸鍋（參閱圖 1 和圖 2）。9 針腳線束和 RTI Hirschman 連接允許連接到各種大宗供油系統。接線圖位於背面。如果 9 針腳大宗供油連接線束缺失，請訂購 PN 1085398。

透過最左側的控制器將炸鍋設定為大宗模式。所有油槽必須關閉才能設定這些選項。

1. 在所有控制器已軟關機的情況下，按下「**Home**」（主頁）按鈕。
2. 按下「**Settings**」（設定）按鈕。
3. 麥當勞請輸入 **1650**，非麥當勞請輸入 **3000**。
4. 選擇 **一般**。
5. 向下捲動並選擇 **炸鍋配置**。
6. 向上滑動並選擇 **新油類型**。
7. 如果系統有新大宗供油系統，請選擇 **大宗**；如果系統只使用箱裝油 (JIB)，請選擇 **箱裝油**；如果沒有新油供應，請選擇 **無**。
8. 按下「**checkmark**」（勾選）按鈕。
9. 按下「**back**」（返回）按鈕。
10. 選擇棄置食用油類型。

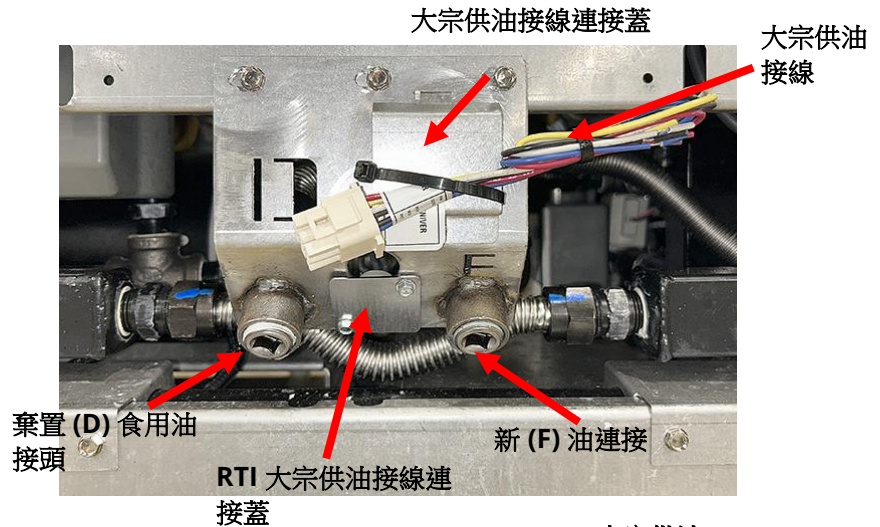
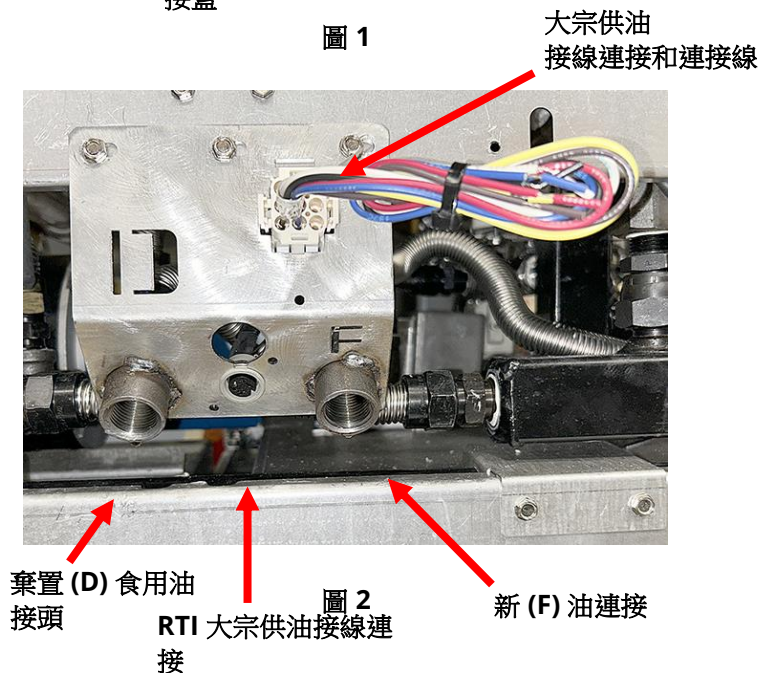


圖 1



11. 如果系統有棄置大宗供油系統，請選擇「**Bulk**」（大宗）；如果系統只使用前置吸油管或快速接頭廢油棄置系統，請選擇「**Front**」（前置）。
12. 按下「**checkmark**」（勾選）按鈕。
13. 按下「**Home**」（主頁）按鈕退出。

更改油系統類型或廢油類型後，必須完全斷電至少 60 秒，然後再重新啟動炸鍋系統。

FilterQuick™ Intuition MIE/G 和 FQIE/G 炸鍋配備大宗供油系統，其內置的新油罐由新大宗供油供應商提供。取下蓋子，將標準接頭插入油罐中，金屬蓋應擱置在油罐邊緣。油液透過同一個接頭泵入和泵出油罐（參閱圖 2）。



圖 2

用於重設補油儲油槽低油位指示器的瞬時開關，也可用於在大宗供油系統中將食用油注入油罐。按下按鈕重設補油系統後，按住位於補油儲油槽上方的瞬時開關，操作員即可從大宗儲油箱中加滿油罐（參閱圖 3）。

要注油至油罐，請按住補油重設按鈕直到油罐裝滿，然後再鬆開。*

注意：請勿將油罐裝得過滿。

有關從大宗供油系統注入油槽的說明，請參閱 Intuition 控制器手冊。有關廢棄至大宗供油系統的說明，請參閱 Intuition 控制器手冊。

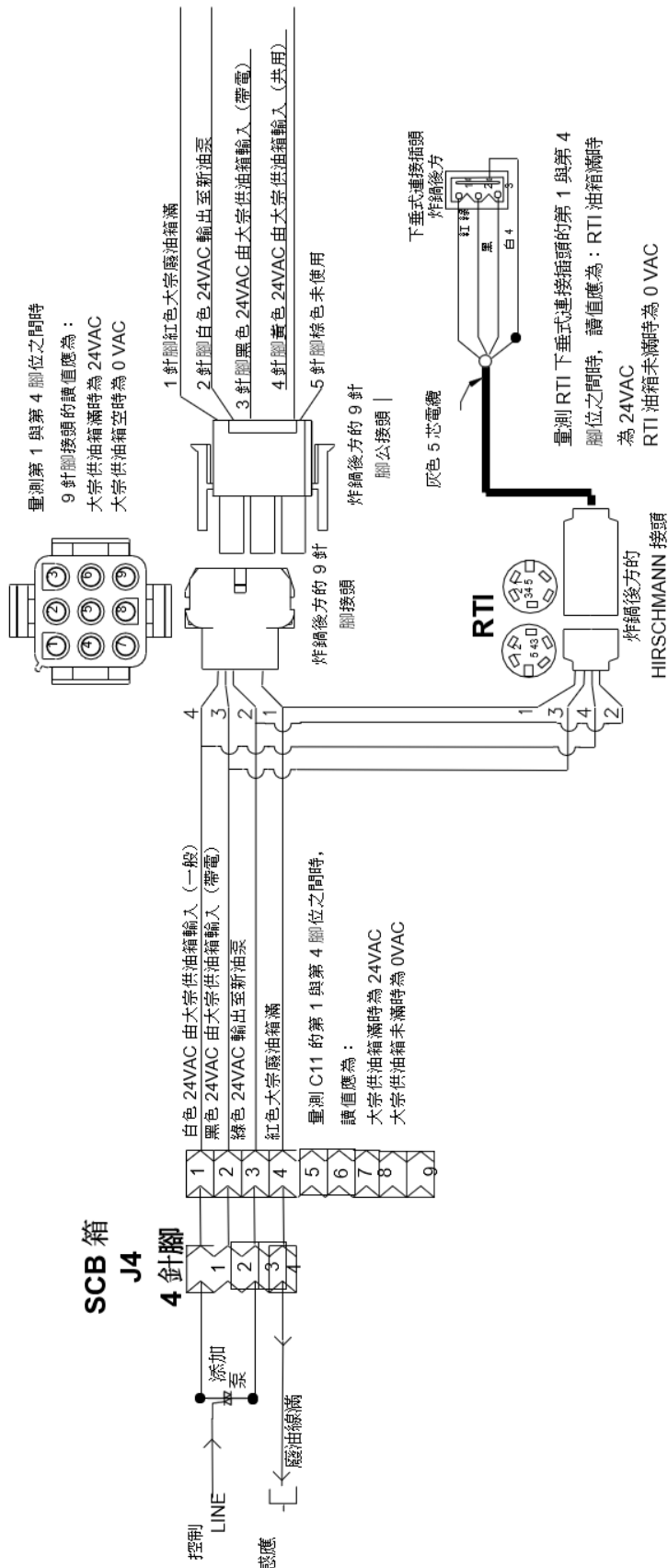
*** 注意：**從按下補油重設按鈕到大宗新油泵啟動大約需要十二秒。補油儲油槽的液位可能需要最多 20 秒才能開始上升。通常，注油至儲油槽大約需要三分鐘。注油至一個分鍋大約需要一分鐘，注油至一個全鍋則需要兩分鐘。



圖 3

A.1.2 大宗供油接線

大宗供油接線



警告

MIG30/MIE14 和 FQIG30/FQIE30 炸鍋只適用於配備三極浮子開關的大宗供油系統。如果浮子開關是較舊的兩極開關，請聯絡大宗供油供應商。這些浮子開關對極性有特定要求，否則可能導致短路接地並損壞 SCB 電路板。



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

電郵：FRYSERVICE@FRYMASTER.COM

©2026 Frymaster LLC. 除非另有明確說明。版權所有，保留一切權利。產品持續改進，可能需要更改規格，恕不另行通知。

零件編號FRY_IOM_8197944CT 07/2026

