

Frymaster

型號 MIE14 及 MIG30

LOV – 低油量

每日保養工作

FR 7 D1 清潔炸鍋

FR 7 D2 濾網保養

每週保養工作

FR 7 W1 清潔炸鍋後方

每兩週保養工作

FR 7 B1 校準炸鍋

每月保養工作

FR 7 M1 校準炸鍋回溫時間

FR 7 M2 清潔油感測器

每季保養工作

FR 7 Q1 深度清潔，
JIB/BIB 系統FR 7 Q2 深度清潔
大宗供油系統

FR 7 Q3 超溫保護檢查

FR 7 Q4 O 形環檢查

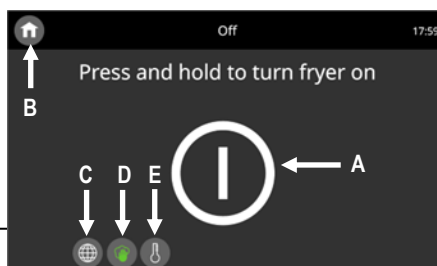
FR 7 Q5 清潔燃燒型風扇
濾網組件

每年保養工作

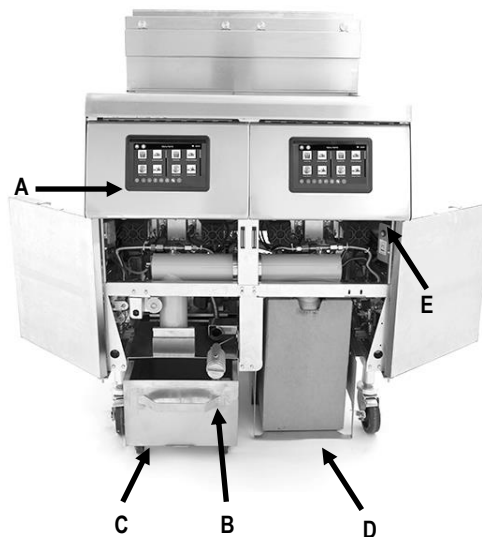
FR 7 A1-T 維修人員檢查
(僅限電炸鍋)FR 7 A2-T 維修檢查
(僅限燃氣炸鍋)

Intuition 觸控螢幕控制器

A. 開/關按鈕、B. 主頁按鈕、C. 語言切換按鈕 產品按鈕、D. 濾油按鈕、E. 溫度按鈕



型號 MIG30



A. 觸控螢幕控制器、B. 前置濾網、C. 濾油盤、D. 補油容器、E. 補油重設按鈕

⚠危險

這些圖示提醒您可能存在人身傷害風險。

⚠設備警示

請留意此圖示，以取得在執执行程序時避免損壞設備的相關資訊。

★提示

請留意此圖示，以取得在執执行程序時的實用提示。

08/2026



Chinese Traditional/中文

原因 清除炸鍋內的焦油，並清潔加熱元件座。

所需時間 5 分鐘準備 15 分鐘完成（每鍋 5 分鐘）

當前時間 非繁忙時段 對於 24 小時營業的餐廳：夜間或非繁忙時段

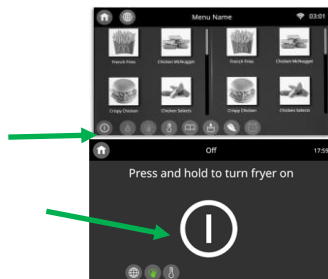
危險圖示  熱油  高溫表面  尖銳物件/表面  電力  化學品

工具與用品



程序

- 關閉炸鍋。**
將所有炸鍋電源開關撥至關閉位置。



- 穿戴防護裝備。**
使用麥當勞核准使用的全部安全設備，包括耐熱圍裙、面罩和氯丁橡膠手套。

此程序應一次只針對一個油槽進行。



熱油

熱油可能導致嚴重燙傷



- 清潔加熱元件中心的前方及上方區域（僅限電炸鍋）。**
戴上耐熱手套，將鍋蓋放在炸鍋上，確保其與炸鍋對齊。



熱油



高溫表面

在耐高溫清潔墊或防刮百潔布上使用少量 QSR 炸鍋清潔劑（僅限電炸鍋）。使用耐高溫清潔墊或防刮百潔布清潔元件中心及其周圍外殼區域。

清潔該區域後，用已浸消毒水的抹布擦去多餘的清潔劑。在高溫食用油周圍作業時，請確保抹布不會滴落清潔液。



炸鍋每日清潔（續）

取下炸鍋蓋，使用炸鍋專用工具取下炸籃架，然後放在一旁。使用炸鍋專用工具抬升元件。



蓋上鍋蓋，並用紙巾擦去加熱元件上多餘的油。



4 清潔加熱元件中心的底部區域（僅限電炸鍋）。

在耐高溫清潔墊或防刮百潔布上使用少量 QSR 炸鍋清潔劑（僅限電炸鍋）。

使用耐高溫清潔墊或防刮百潔布以清潔元件中心底部及其周圍外殼區域。

清潔該區域後，用已浸消毒水的抹布擦去多餘的清潔劑。在高溫食用油周圍作業時，請確保抹布不會滴落清潔液。

取下鍋蓋。使用炸鍋專用工具降低元件並更換油籃支架。



5 擦拭表面。

用強力去油劑、麥當勞專用 MD 或 McD UR 超級清潔液噴灑一塊乾淨、已浸消毒劑的抹布徹底擦拭炸鍋所有表面，以去除油脂和油垢。在高溫食用油周圍作業時，請確保抹布不會滴落清潔液。風乾表面。



高溫表面



熱油

炸鍋內的食用油溫度可能極高。



設備警示

擦拭設備時，務必小心，避免水滴入電氣元件中。

6 剩餘炸鍋重複以上步驟。

原因 清潔油槽碎屑，並徹底過濾食用油，以延長食用油使用壽命。

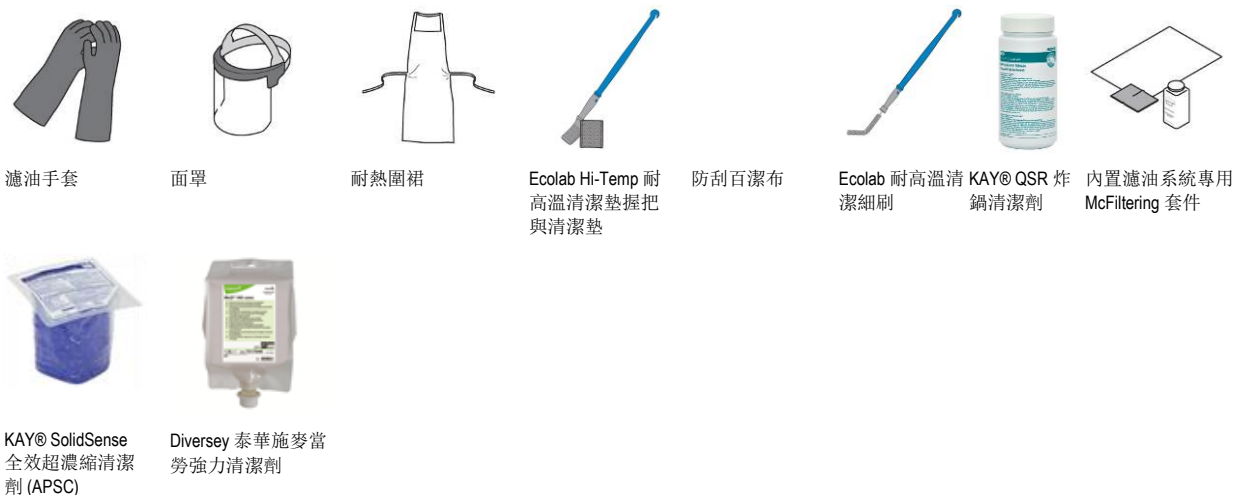
所需時間 5 分鐘準備 每油槽需 10 分鐘完成。

當前時間 非繁忙時間。

危險圖示



工具與用品



程序

1 按下「FILTER」（濾油）按鈕

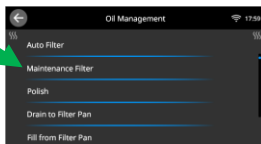
請確保炸鍋已開啟且食用油已加熱，以獲得最佳濾油效果。按下螢幕下方的濾油按鈕，進入濾油選單。

此程序應一次只針對一個油槽進行。



2 選擇濾網保養

選擇並按下清單上的濾網保養。



續 ▶

3 按下 ✓ 按鈕

控制器顯示「Maintenance Filter now?」（立即執行濾網保養？）

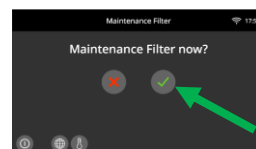
按下 ✓ 按鈕以繼續。

確保濾油盤和濾油盤蓋已正確安裝。

如果出現提示，請按下 ✓ 按鈕。

★ 提示

如果濾油盤未正確安裝，右上角會顯示「P」。



濾網保養（續）

4 穿戴防護裝備

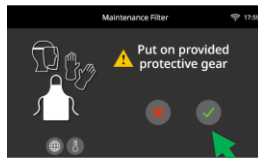
使用麥當勞核准使用的全部安全設備，包括耐熱圍裙、面罩和氯丁橡膠手套。

按下 ✓ 按鈕。



熱油

熱油可能導致嚴重燙傷。



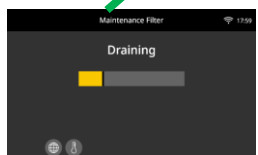
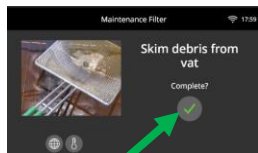
續 ▶

5 撇除碎屑

使用撇渣器，以從前向後的動作撇除食用油中的碎屑，盡可能清除油槽中的所有碎屑。

按下 ✓ 按鈕。

將食用油從油槽排出。



6 提升元件（僅限電炸鍋）

食用油排乾後，抬起鉸接式加熱組件。



高溫表面

抬起加熱組件時請戴上防護手套，否則可能導致燙傷。



設備警示

小心不要損壞加熱組件中央的探頭。



7 擦洗油槽內部

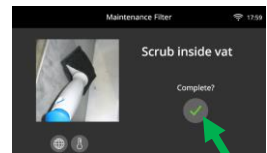
使用耐高溫清潔墊握把、清潔墊 或防刮百潔布，以及少量 KAY QSR 油槽清潔劑，擦洗油槽內部的壁身、角落和底部。使用耐高溫清潔細刷清除加熱組件（僅限電炸鍋）、油槽角落及其他難以觸及部位的碎屑積聚。



設備警示

小心不要損壞探頭。

完成後按下 ✓ 按鈕。



續 ▶

8 清潔並擦洗食用油感測器周圍。

使用耐高溫清潔墊、防刮百潔布或清潔刷和炸鍋清潔劑，清除油感測器上的焦油（僅限燃氣炸鍋）。用紙巾擦拭，清除任何殘留物。

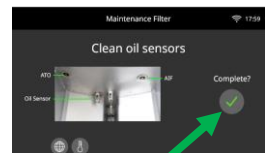
清除 AIF 和 ATO 感測器周圍的沉積物（所有炸鍋）。使用清潔刷或其他類似工具，以接觸探頭周圍。務必小心，確保探頭沒有損壞。

完成後按下 ✓ 按鈕。



設備警示

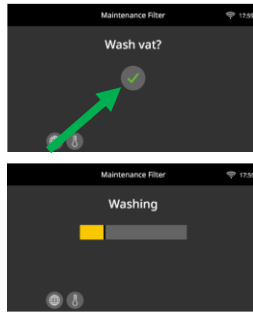
小心不要損壞探頭。



濾網保養（續）

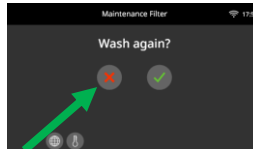
9 清洗中

控制器顯示「Wash vat?」（清洗油槽？）
降下加熱組件（僅限電炸鍋），然後按下√按鈕。食用油沖刷油槽時，控制器會顯示「Washing」（清洗中）。



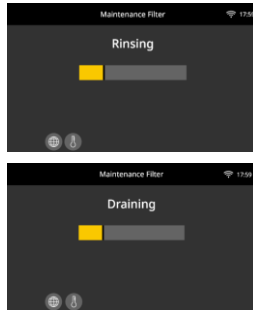
10 再次清洗

清洗循環結束後，控制器顯示「Wash again?」（再次清洗？）如果油槽已清洗，請按下 X 按鈕。如果油槽未清洗，請按下√按鈕且重複步驟 9。



11 沖洗中

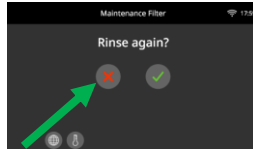
油槽注入食用油時控制器會顯示「Rinsing」（沖洗中），然後排出食用油以沖洗油槽。



continued ▶

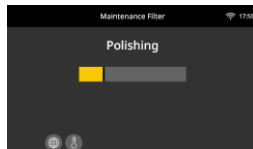
12 再次沖洗

沖洗結束後，控制器顯示「Rinse again?」（再次沖洗？）如果油槽已清洗，請按下 X 按鈕。如果油槽未清洗，請按下√按鈕且重複步驟 11。



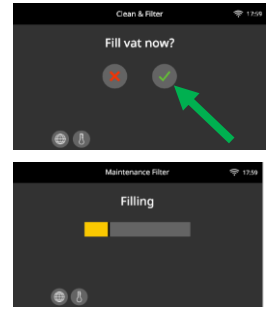
13 仔細清洗

控制器顯示「Polishing」（仔細清洗中），同時食用油會透過濾油系統循環 5 分鐘。



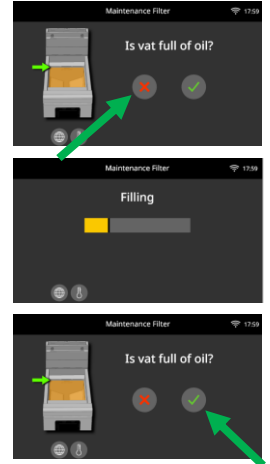
14 注滿油槽

仔細清洗結束後，控制器顯示立即「Fill vat?」（注滿油槽？）按下√按鈕，油槽會注滿食用油。



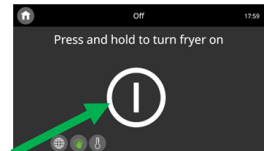
15 油槽已滿?

油槽注滿後，控制器顯示「Is vat full of oil?」（油槽已注滿食用油？）如果油槽未注滿，請按下 X 按鈕以再次啟動泵浦。油槽注滿後，請按下√按鈕。



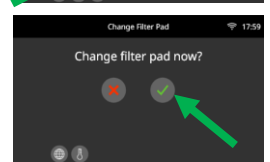
16 開啟電源

按下電源按鈕以開啟控制器，並使炸鍋恢復正常運作。



★ 提示

如果濾紙或濾墊未更換，控制器會顯示立即「更換」濾紙？按下√按鈕以取消訊息，但每 4 分鐘會再出現一次，直到濾墊或濾紙更換完成。



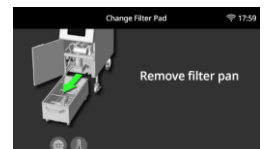
續 ▶

17 拉出濾油盤

打開機櫃門，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。

⚠ 高溫表面

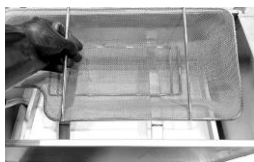
濾油盤溫度可能極高！請戴上防護手套，否則可能導致嚴重燙傷。



濾網保養（續）

18 取出碎屑籃

從濾油盤中提起碎屑籃。擦拭碎屑籃上的食用油和碎屑。用肥皂水清潔碎屑籃，並用熱水徹底沖洗。



19 取下濾油固定環

取下濾油固定環，並在分隔水槽處用熱的 SolidSense 多用途超濃縮清潔劑 (APSC) 或麥當勞強力清潔劑清潔。用熱水徹底沖洗。



20 取出濾油盤中的濾墊與濾紙

將濾墊和濾紙從濾油盤中拉出並丟棄。



21 取下底部內層濾網

拉出濾油盤的底部內層濾網，並在分隔水槽處用熱的 SolidSense 多用途超濃縮清潔劑 (APSC) 或麥當勞強力清潔劑徹底清潔。用熱水徹底沖洗。



22 清潔濾油盤

擦拭濾油盤上的食用油和碎屑。



續 ▶

23 重新組裝

以相反順序重新組裝，先將底部濾網放入濾油盤，然後放入粗糙面朝上的濾墊或濾紙，接著放入固定環，最後則放入碎屑籃。

★ 提示

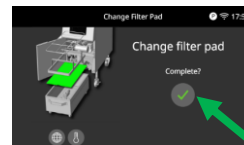
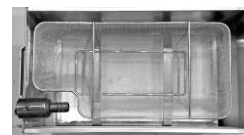
確保濾油盤、底部濾網、碎屑籃和固定環在放入濾墊前為完全乾燥狀態，因為水會溶解濾墊。

若使用濾紙，請將濾油粉均勻撒在濾紙上。

更換濾墊或濾紙後按下 ✓ 按鈕。

24 插入濾油盤

完成後將濾油盤插入炸鍋。



原因	確保炸物品質優良，並減少炸鍋附近發生火災的可能性	
所需時間	5 分鐘準備	45 分鐘完成
當前時間	關門後	對於 24 小時營業的餐廳：夜間或非繁忙時段
危險圖示	 電力  熱油  高溫表面  體力處理操作  尖銳物件/表面  濕滑地面	

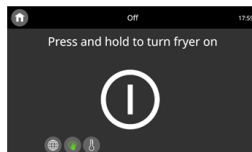
工具與用品



程序

1 關閉炸鍋。

將所有炸鍋電源開關轉到關閉位置。



2 拆下並清空油槽和油杯。

從抽油煙機上拆下油槽。從抽油煙機上拆下油杯。油槽和油杯位於抽油煙機濾網下方。將油槽和油杯中的油倒入收集車。



熱油

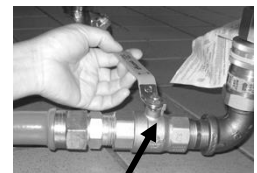
油槽和油杯中的油可能很熱。請戴手套。

續 ▶

3 關閉並斷開燃氣供應。

如果炸鍋不是燃氣炸鍋，請跳過此步驟。

如果炸鍋是燃氣炸鍋，請使用手動燃氣截斷閥關閉燃氣供應。手動燃氣截斷閥位於快速接頭之前的供應管線上。然後通過快速接頭斷開炸鍋的燃氣管線。



手動截斷

設備警示

只能使用手動截斷閥來關閉燃氣。請勿使用快速接頭。

續 ▶

清潔炸鍋後方區域 (續)

4 準備清潔炸鍋。

鬆開炸鍋輪子的鎖。

如果炸鍋有頂蓋，請將頂蓋前端抬高，使其後擋板能越過濾網架。小心地將炸鍋從防火牆移開，直到頂蓋越過濾網架。

如果炸爐有頂蓋，請固定好頂蓋。在所有油鍋上蓋上油鍋蓋。

將炸鍋進一步從防火牆移開，移到足以清潔炸鍋後面的位置。



熱油

炸鍋內的食用油溫度可能極高。慢慢移動炸鍋，避免油濺出。請戴手套。

5 斷開炸鍋電源。

握住電源插頭主體，將炸鍋的電源線從插座中拔出。您可能需要扭動插頭才能從插座中拔出。



電力

6 清潔炸鍋濾網。

從抽油煙機上拆下炸鍋濾網。將濾網拿到三格水槽，並將其浸泡在 KAY® SolidSense™ 多功能超級濃縮清潔劑 (APSC) 或 Diversey McD HA 中。



Chemicals

KAY® SolidSense™ 多功能超級濃縮清潔劑 (APSC) 或 Diversey McD HA



7 刮除炸鍋後方區域。

使用刮刀刮除炸鍋後方區域所有軟油漬和硬碳垢。按此順序清潔以下區域：您能觸及的煙囪部分、抽油煙機背面、抽油煙機側面以及炸鍋濾網凹槽區域。

對於電炸鍋，接下來使用刮刀刮除炸鍋周圍所有鈹金、隔離件和炸鍋支架上的所有軟油漬和硬碳垢。此區域清潔後請跳至步驟 8。

對於燃氣炸鍋，接下來使用刮刀按此順序刮除以下區域的所有軟油漬和硬碳垢：煙道限流器、炸鍋周圍所有鈹金、可拆卸重力葉片、密封角、隔離件和炸鍋支架。

對於燃氣炸鍋，清潔時請小心，不要讓任何軟油漬或硬碳垢掉入炸鍋煙道通道中。

設備警示

請勿破壞煙囪下部的消防熔斷鏈。破壞該鏈條將啟動滅火系統。



續 ►

續 ►

清潔炸鍋後方區域 (續)

8 清潔炸鍋後方區域。

使用尼龍鍋刷、Hi-Lo 地板刷，以及一桶加入熱

KAY® SolidSense™ 多功能超級濃縮清潔劑 (APSC) 或 Diversey 泰華施麥當勞強力清潔劑的桶子，刷洗步驟 7 中刮除過的所有部位。按照您在步驟 7 中刮除它們的相同順序清潔這些區域。然後使用高低地刷擦洗炸鍋周圍的地板。

用廚房紙巾擦拭所有區域，直到它們乾淨乾燥。



濕滑地面

您擦洗過的地板可能會濕滑。



9 請經理檢查。

請經理檢查您的工作並批准清潔。根據經理的指示重複任何清潔工作。

10 清洗炸鍋支腳和腳輪。

使用尼龍鍋刷以及一桶加入熱 KAY® SolidSense™ 多功能超級濃縮清潔劑 (APSC) 或 Diversey 泰華施麥當勞強力清潔劑的桶子，清洗炸鍋的支腳和腳輪。用廚房紙巾擦乾。



11 拖洗炸鍋周圍地板。

使用拖把以及一桶加入熱 KAY® SolidSense™ 多功能超級濃縮清潔劑 (APSC) 或 Diversey 泰華施麥當勞強力清潔劑的桶子，拖洗炸鍋四週的全部地板。



濕滑地面

地板可能因拖洗而濕滑。

續 ▶

12 讓表面乾燥。

讓所有炸鍋、牆壁和地板表面風乾。



13 重新連接炸鍋電源。

慢慢將炸鍋推向電源插座，直到它足夠靠近可以連接插頭。將炸鍋插頭插入插座。



電力



熱油

炸鍋內的食用油溫度可能極高。慢慢移動炸鍋，避免油濺出。



14 準備炸鍋以供使用。

小心地將炸鍋向前推，直到它靠近濾網架。從所有油鍋上取下油鍋蓋。抬起頂蓋前端，直到後擋板越過濾網架，然後小心地將炸鍋推回正常位置。



15 重新連接炸鍋燃氣供應。

如果炸鍋是電炸鍋，請跳過此步驟。

檢查快速接頭兩端是否有油漬。如有必要，擦拭快速接頭使其乾淨。重新連接燃氣管線接頭。



設備警示

在打開燃氣供應之前，請確保燃氣快速接頭已完全接合並互鎖。

續 ▶

16 重新安裝炸鍋濾網和油槽。

將輪子鎖定到位。重新安裝抽油煙機中的炸鍋濾網和油槽。



清潔炸鍋後方區域（續）

17 打開燃氣供應。

如果炸鍋是電炸鍋，請跳過此步驟。



將手動燃氣截斷閥轉到開啟位置。打開電腦以驗證燃燒器是否會重新點燃。一旦燃燒器重新點燃，您就可以關閉電腦。

18 清潔其他炸鍋後方區域。

對所有剩餘炸鍋重複步驟 1 至 17。



原因 為維持食品安全標準

所需時間 1 分鐘準備

當前時間 開店時

5 分鐘完成，自炸鍋達到烹煮溫度後開始計算。烹煮溫度應在大約 45 分鐘內達到。

對於 24 小時營業的餐廳：在非繁忙時段

危險圖示



工具與用品



程序

1 校準高溫計。

將熱飲杯裝滿冰塊，然後從飲料機加入冷水，直至水位達到冰塊最上方。杯中應有 50% 的冰塊和 50% 的水。

將探頭放入水中

將探頭放入冰水中，並持續攪拌直到溫度讀數穩定。

讀取溫度

讀數應為 32°F (0°C)，正負 2°F (1°C)。如果不是，高溫計可能需要校準、維修或更換。進行校準時，請依照高溫計製造商提供的校準、檢查及調整程序操作。



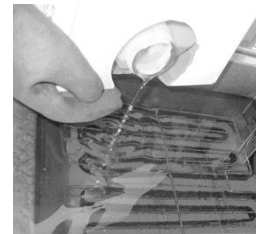
2 開啟炸鍋並加熱食用油。

按下開/關按鈕以開啟炸鍋。設定炸鍋以進行烹煮。讓炸鍋中的油達到烹調溫度，然後關閉。



3 檢查油位。

當食用油達到烹調溫度時，請檢查油位。如果油位高於「Oil Level」（油位）線，請將油排入濾油盤或廢油處理裝置，直至油位達到該線。如果油位低於「Oil Level」（油位）線，請加入食用油直至油位達到該線。



炸鍋中的油溫度十分高。請戴手套。

4 循環油槽。

讓油槽循環開關三次。當炸鍋加熱時，加熱指示燈會亮起。



續 ▶

校準炸鍋（續）

5 讀取油溫。

將高溫計的炸鍋探頭插入熱油中，距離探頭尖端 1 英吋（2.5 厘米）以內。尖端應位於油面以下約 3 英吋（7.6 厘米）處。讓溫度讀數穩定。



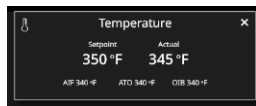
6 炸鍋上的顯示溫度。

按下已使用高溫計量測之油槽的溫度按鈕。顯示畫面將顯示該油槽的溫度。



7 比較溫度讀數。

比較高溫計上的溫度讀數與顯示畫面上相應的溫度。



如果兩個溫度相差少於 5°F (3°C)（正負皆可），則無需調整溫度設定。



如果兩個溫度相差超過 5°F (3°C)（正負皆可），請致電維修技術人員回報問題。

8 對分鍋的另一側重複此操作。

如果接受測試的油槽是全油槽，請跳過此步驟，直接執行步驟 9。

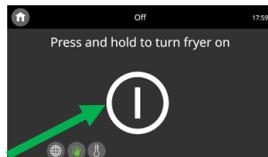


如果接受測試的是分鍋的其中一側，請在分鍋的另一側重複步驟 5 至 7。

續 ▶

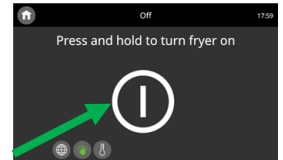
9 結束校準檢查。

完成油槽（包括分鍋兩側）的步驟 5 至 7 後，按下開/關按鈕以結束該油槽的校準檢查。



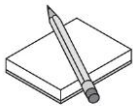
10 校準剩餘的炸鍋。

對全部剩下炸鍋重複步驟 1 至步驟 9。



原因	為維持油炸物的食品安全標準	
所需時間	1 分鐘準備	5 分鐘完成
當前時間	開店時	對於 24 小時營業的餐廳：早晨
危險圖示	 熱油  高溫表面	

工具與用品

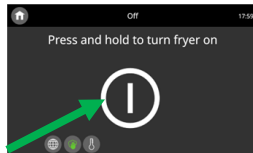


紙和鉛筆

程序

1 開啟炸鍋。

按下開/關按鈕以開啟炸鍋。當其開始加熱時，螢幕將顯示「Melt Cycle」（融油循環）或「START」（開始）



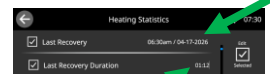
2 檢查最近的回溫時間。

炸鍋會在油槽溫度每次由 250°F (121°C) 升至 300°F (149°C) 時，自動記錄回溫時間。

1. 按下「Home」（主頁）按鈕。
2. 按下「STATISTICS」（統計）按鈕。
3. 選擇「Heating」（加熱）。



「Last Recovery Time」（上次回溫時間）和「Duration」（持續時間）會顯示在最上方。寫下回溫持續時間。



注意：如果炸鍋使用固體起酥油，則在炸鍋退出融油溫度後以及在炸鍋達到 250°F (121°C) 之前應攪拌起酥油，以消除大塊固體起酥油增加回溫時間。

續 ▶

校準炸鍋回溫時間（續）

- 3 將最近的回溫持續時間與可接受的回溫時間進行比較。電炸鍋的可接受回溫時間少於 1:40（一分四十秒）。燃氣炸鍋的可接受回溫時間少於 2:25（兩分二十五秒）。

如果您寫下的回溫時間少於炸鍋的可接受回溫時間，則炸鍋的性能為可接受。跳至步驟 5。

如果您寫下的時間多於炸鍋的可接受回溫時間，則炸鍋的性能為不可接受。前往下一個步驟。



續 ▶

- 4 如有需要，調整炸鍋。
如果炸鍋的回溫時間不適當，請檢查下列炸鍋項目。
如果發現任何問題，請按說明修正。

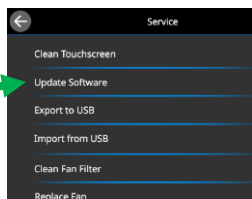


僅限電炸鍋，確認大型電源插頭已正確插入插座。按需要調整。

僅限燃氣炸鍋，請檢查密封角板、重力擋板和間隔柱。如有需要，請調整其位置。

僅限燃氣炸鍋，請檢查氣流、燃燒空氣鼓風機和濾網。按需要調整。

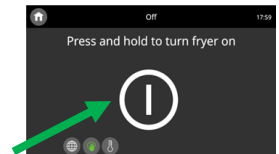
按下「HOME」（主頁）、「SERVICE」（維修）、「CLEAN FAN FILTER」（清潔風扇濾網）並依照操作步驟清潔濾網，再重新執行一次風扇校準。



僅限燃氣炸鍋，請檢查輻射燃燒器的狀況。

請參閱操作手冊中的故障排除指南。

- 5 重新校準剩餘的炸鍋。
對全部剩下炸鍋重複步驟 1 至步驟 4。



- 6 透過重複步驟 2 和 3 再次檢查回溫時間。

如果未能在正確時間內達到回溫時間，請致電 **Frymaster 服務熱線 1-800-551-8633** 尋求協助。

原因	清除油感測器上的焦油，避免加熱出現故障。	
所需時間	5 分鐘準備	15 分鐘完成（每鍋 5 分鐘）
當前時間	非繁忙時間期間。	
危險圖示	 熱油  高溫表面  化學品  高溫液體/蒸氣	

工具與用品



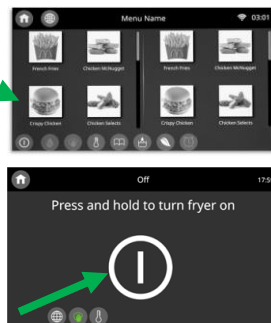
程序

1 準備清潔油感測器並關閉炸鍋。

戴上氯丁橡膠手套、耐熱圍裙和面罩。整個程序皆需佩戴這些裝備。

此程序應一次只針對一個油槽進行。

按下開/關按鈕以關閉炸鍋。

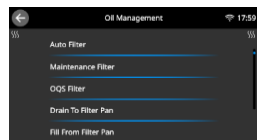


2 按下「FILTER」（瀘油）按鈕。

按下螢幕下方的瀘油按鈕，進入瀘油選單。

3 選擇「Drain Oil」（排出油）

從清單中選擇並按下「Drain to Filter Pan」（排至瀘油盤）。



4 按下 ✓ 按鈕。

控制器顯示立即「Drain oil?»（排油？）

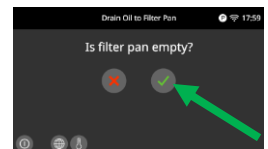
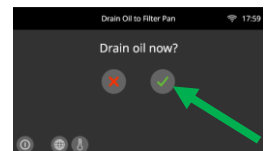
按下 ✓ 按鈕以繼續。

取出瀘油盤以檢查是否已清空。

控制器顯示「Is filter pan empty?»（瀘油盤是否為空？）

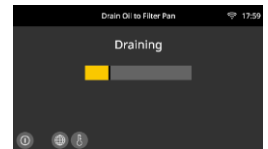
如清空，請按下 ✓ 按鈕。

插入瀘油盤



5 排油中

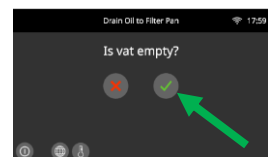
將食用油從油槽排出。



6 按下 ✓ 按鈕。

油槽清空後，控制器顯示「Is vat empty?»（油槽是否為空？）

按下 ✓ 按鈕以繼續。



續 ▶

清潔油感測器（續）

7 擦洗油感測器。

使用防刮百潔布或清潔刷和炸鍋清潔劑，清除油感測器上的焦油。用紙巾擦拭，清除任何殘留物。

使用清潔刷清除 ATO 及 AIF 感測器上的碎屑。



高溫表面



化學品



熱油

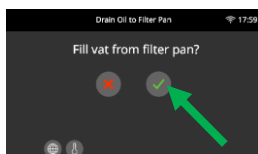
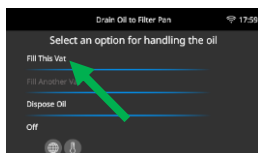


8 按下 ✓ 按鈕。

選擇並按下「Fill This Vat」（注滿此油槽）。

控制器顯示「Fill vat from filter pan?」（從濾油盤注滿油槽？）

按下 ✓ 按鈕以繼續。

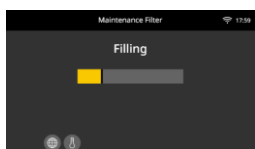


9 注油中

食用油回流至油槽。



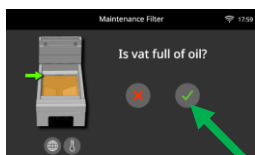
Hot Oil



10 按下 ✓ 按鈕。

控制器顯示「Is vat full of oil?」（油槽是否已注滿油？）

如果油槽已注滿油，請按下 ✓ 按鈕。如果油槽未注滿，請按下 X 按鈕並回到步驟 9。



11 剩餘炸鍋重複以上步驟。

原因 清除元件（如為電炸鍋）和炸鍋中的焦油。

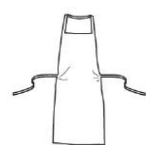
所需時間 5 分鐘準備 15 分鐘準備；每個炸鍋需 60 分鐘完成

當前時間 此任務可逐個油槽進行，亦可同時處理多個油槽。您可繼續使用其餘炸鍋為顧客服務。 對於 24 小時營業的餐廳：此任務可逐個油槽進行，亦可同時處理多個油槽。您可繼續使用其餘炸鍋為顧客服務。

危險圖示

	化學品		電力		高溫液體/蒸氣		熱油		高溫表面
	體力處理操作		活動部件		尖銳物件/表面		濕滑地面		

工具與用品



耐熱圍裙



Ecolab 耐高溫清潔細刷



塑膠桶



清潔且消毒過的毛巾桶



髒毛巾桶



面罩



炸鍋撇渣器



氯丁橡膠手套



Goofers 棒（炸鍋專用工具）



KAY® QSR 炸鍋清潔劑



Diversey 泰華施麥當勞專屬清潔劑



KAY® QSR 強力去油劑



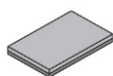
Diversey 泰華施麥當勞專屬 FR



紙巾



Ecolab Hi-Temp 耐高溫清潔墊握把與清潔墊



防刮百潔布



濾油車

程序：深度清潔依據 Kay Chemical 或泰華施制定的程序進行。除此 PM 外，還需其指示。

1 深度清潔準備

戴上氯丁橡膠手套、耐熱圍裙和面罩。整個程序皆需佩戴這些裝備。

此程序應一次只針對一個油槽進行。蓋上相鄰含油的炸鍋。

確認炸鍋濾網已裝好。請至少啟動一台排風機。排風機必須在整個程序中保持開啟。

確保炸籃支架已安裝在油槽中。



Equipment Alert

在整個程序中，保持排風機開啟並炸鍋濾網已裝好，以避免意外啟動滅火系統。

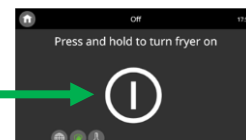
續 ▶

2 關閉炸鍋。

按下開/關按鈕以關閉炸鍋。



3 炸鍋已關閉。



4 按下「FILTER」（濾油）按鈕

按下螢幕下方的濾油按鈕，進入濾油選單。

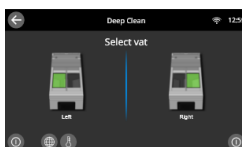
此程序應一次只針對一個油槽進行。



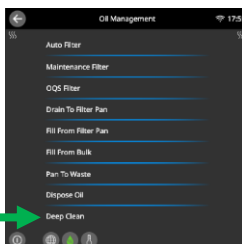
續 ▶

深度清潔模式 JIB 系統（續）

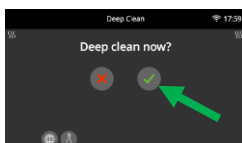
- 5 （僅限分鍋）選擇油槽
選擇並按下要清潔的油槽。



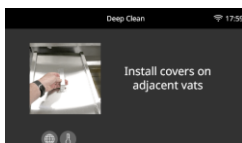
- 6 選擇深度清潔
向下捲動並選擇 Deep Clean
（深度清潔）。



- 7 確認深度清潔 - 按下 [X] 按鈕
按下 [✓] 按鈕以繼續。



- 8 蓋住相鄰油槽
裝上相鄰油槽的蓋子以防止
深度清潔液和/或水接觸到
油。

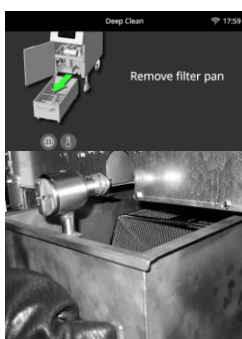


- 9 取出濾油盤

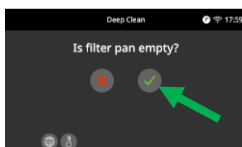
取出濾油盤。



高溫表面



- 10 確認濾油盤為空
如果濾油盤為空，請按下 [✓]
按鈕以繼續。



- 11 插入濾油盤
將濾油盤插入炸鍋。

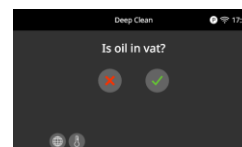


高溫表面



續 ▶

- 12 確認油槽食用油狀態
已注油油槽：如果油槽中有
油，按下 [X] 按鈕。
空油槽：如果油槽是空的，
按下 [✓] 按鈕。跳至步驟
19。



- 13 取出濾油盤

取出濾油盤並 取出碎屑
籃、固定環、濾墊和濾網。



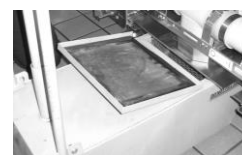
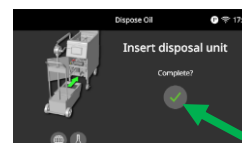
高溫表面



- 14 插入廢油處理裝置

確保廢油處理裝置 (SDU) 或
濾油車已放置在排油口下
方。

將廢油處理裝置放置於排油
口下方後，按下 [✓] 按鈕。



- 15 按下 [✓] 按鈕

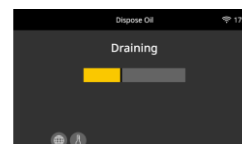
確保廢油處理裝置 (SDU) 或
濾油車已放置在排油口下
方。

將處理裝置放置在排油口下
方後，按下 [✓] 按鈕，讓油排
入廢油處理裝置或濾油車。
將炸物碎屑或其他沉積物推
入排油閥，使其排出。控制
器顯示「Draining」（排油
中）變為「Is vat empty?»
（油槽是否為空？）



熱油

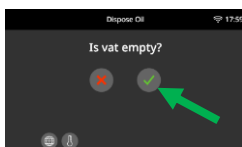
食用油溫度可能極高。避免
濺油。



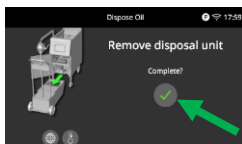
續 ▶

深度清潔模式 JIB 系統 (續)

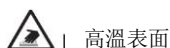
- 16 確認油槽狀態。**
油槽清空時，按下 ✓ 按鈕。



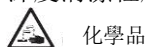
- 17 取出廢油處理裝置**
處理裝置取出後，請按下 ✓ 按鈕。



- 18 更換濾油盤。**
將濾油盤（所有內部組件已取出）放回炸鍋櫃中。



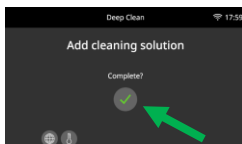
- 19 向油槽中加入去油劑和熱水。**
將 KAY® QSR 強力去油劑或泰華施 McD MD 或 McD FR 小心倒入油槽中。若要清潔整個油槽，請使用 2/3 加侖（2.52 公升）的去油劑。如果清潔分鍋的一側，請使用 1/3 加侖（1.26 公升）的去油劑。繼續將熱水注入油槽，直到加滿。清潔液應高於注油線 1 吋。
有關更多說明，請參閱 Kay Chemical 或泰華施的《炸鍋深度清潔程序》說明。



KAY® QSR 強力去油劑或泰華施 McD MD 或 McD FR



- 20 加入清潔液後**
加入清潔液後按下 □ 按鈕。



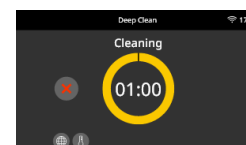
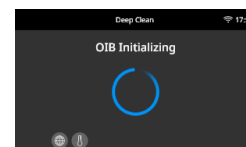
續 ▶

- 21 開始深度清潔**
清潔液溫度將達到 195°F (91°C)。清潔液應維持微滾狀態一小時。在計時器運行期間完成步驟 22 至 24。

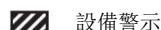


清潔液絕不應劇烈沸騰，否則可能會溢出。如果開始溢出裝備，請按下 X 按鈕取消深度清潔。

深度清潔期間，切勿讓炸鍋無人看管。



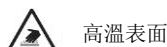
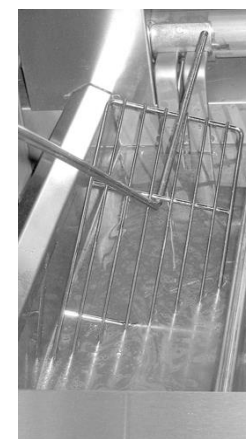
- 22 清潔炸籃。**
將炸籃放入清潔液中。讓另一名員工在炸籃清潔後將其取出，並帶到三格水槽。徹底沖洗並擦乾。



切勿將任何鋁製部件（例如濾油盤底部的濾網）放入沸騰的清潔液中。清潔液可能會溶解鋁。

注意：Sana 格柵濾網由鋁製成。

- 23 清潔炸籃支架。**
使用 Goofer 棒（炸鍋專用工具）從油槽中取出炸籃支架。
讓另一名員工將支架帶到三格洗滌槽，並用熱水徹底沖洗。徹底擦乾。



注意：炸籃支架溫度極高。

續 ▶

深度清潔模式 JIB 系統 (續)

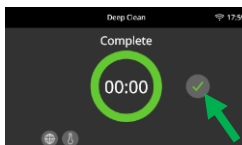
24 擦洗油槽內部

使用耐高溫百潔布握把、防刮百潔布和 Kay QSR 炸鍋清潔劑擦洗油槽的側面、前壁和後壁，以清除任何殘留沉積物。



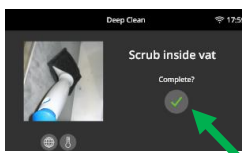
25 清潔完成

一小時後，控制器顯示「Complete」（完成）並發出警報。按下 ✓ 按鈕以將警報靜音。



26 擦洗油槽內部

使用耐高溫百潔布握把、防刮百潔布和 Kay QSR 炸鍋清潔劑擦洗油槽的側面、前壁和後壁。清除任何殘留沉積物。使用耐高溫清潔細刷清除線圈中間與下方、油槽角落和任何其他難以觸及的區域。



續 ▶

27 從油槽中取出清潔液。

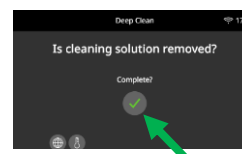
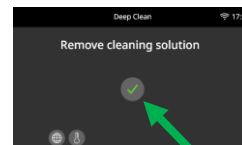
控制器顯示「Remove cleaning solution」（取出清潔液？）。按下 ✓ 按鈕。

按照 Kay Chemical 或泰華施的深度清潔程序以去除清潔液。

清潔液移除後，按下 ✓ 按鈕。

高溫液體/蒸氣

清潔液的溫度會非常高。避免濺出。



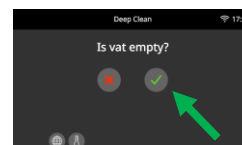
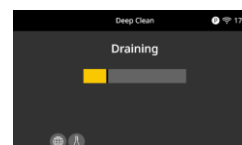
28 排油中

控制器顯示「Draining」（排油中），同時排出油槽中少量殘餘的清潔液。

油槽清空後，按下 ✓ 按鈕。

高溫液體/蒸氣

清潔液的溫度會非常高。避免濺出。



29 用水沖洗油槽。

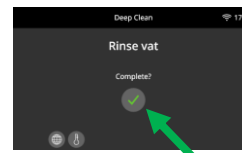
用溫水 (100°F 或 38°C) 徹底沖洗油槽。

務必插入濾油盤以接住沖洗水。用更多乾淨的溫水重複沖洗。注意濾油盤中的水位，確保其不會溢出。可能需要在每次沖洗之間清空濾油盤。



30 沖洗完成

沖洗完成後，按下 ✓ 按鈕。



續 ▶

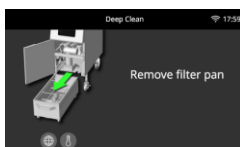
深度清潔模式 JIB 系統 (續)

31 取出濾油盤。

取出濾油盤並倒掉水。



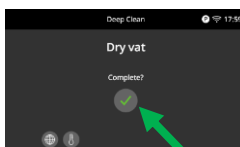
高溫表面



32 擦乾油槽

用乾淨、已消毒的毛巾擦拭油槽。用紙巾徹底擦乾油槽內部。

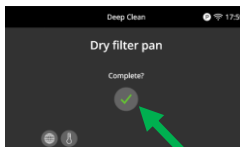
油槽擦乾並準備好恢復使用後，按下 ✓ 按鈕。



33 擦乾油盤

清潔並擦乾濾油盤。

濾油盤擦乾並準備好恢復使用後，按下 ✓ 按鈕。



34 重新組裝並插入濾油盤。

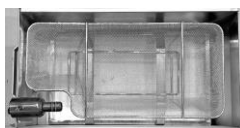
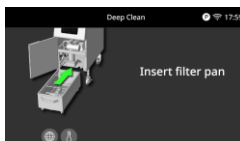
重新組裝濾油盤及其組件。

1. 確保先安裝濾網。
2. 安裝潔淨的濾油墊或濾紙。
3. 將固定環放在濾墊或濾紙上方。
4. 最後插入碎屑盤。

將已安裝所有內部組件的濾油盤插入炸鍋櫃中。



高溫表面



續 ▶

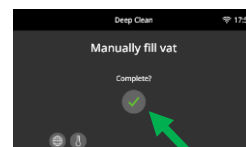
35 向油槽注油。

手動向油槽中注入適量的油。

當油槽注油至油位線最下方時，按下 ✓ 按鈕。

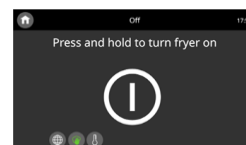


體力處理操作



36 返回「關閉」。

控制器返回「關閉」。



原因	清除元件（如為電炸鍋）和炸鍋中的焦油。	
所需時間	5 分鐘準備	15 分鐘準備；每個炸鍋需 60 分鐘完成
當前時間	此任務可逐個油槽進行，亦可同時處理多個油槽。您可繼續使用其餘炸鍋為顧客服務。	
危險圖示	<u>化學品</u> <u>電力</u> <u>高溫液體/蒸氣</u> <u>熱油</u> <u>高溫表面</u> <u>體力處理操作</u> <u>活動部件</u> <u>尖銳物件/表面</u> <u>濕滑地面</u>	

工具與用品



耐熱圍裙



Ecolab 耐高溫清潔細刷



塑膠桶



清潔且消毒過的毛巾桶



髒毛巾桶



面罩



炸鍋撇渣器



氯丁橡膠手套



Goofers 棒（炸鍋專用工具）



KAY® QSR 炸鍋清潔劑



Diversey 泰華施麥當勞專屬清潔劑



KAY® QSR 強力去油劑



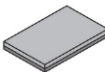
Diversey 泰華施麥當勞專屬 FR



紙巾



Ecolab Hi-Temp 耐高溫清潔墊握把與清潔墊



防刮百潔布



濾油車

程序：深度清潔依據 Kay Chemical 或泰華施制定的程序進行。除此 PM 外，還需其指示。

1 深度清潔準備

戴上氯丁橡膠手套、耐熱圍裙和面罩。整個程序皆需佩戴這些裝備。

此程序應一次只針對一個油槽進行。蓋上相鄰含油的炸鍋。

確認炸鍋濾網已裝好。請至少啟動一台排風機。排風機必須在整個程序中保持開啟。

確保炸籃支架已安裝在油槽中。



設備警示
在整個程序中，保持排風機開啟並炸鍋濾網已裝好，以避免意外啟動滅火系統。

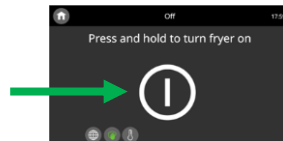
續 ▶

2 關閉炸鍋。

按下開/關按鈕以關閉炸鍋。



3 炸鍋已關閉。



4 按下「FILTER」（濾油）按鈕

按下螢幕下方的濾油按鈕，進入濾油選單。

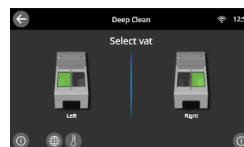
此程序應一次只針對一個油槽進行。



續 ▶

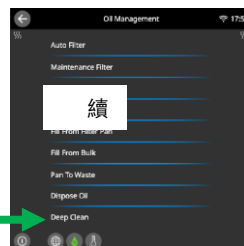
5 （僅限分鍋）選擇油槽

選擇並按下要清潔的油槽。



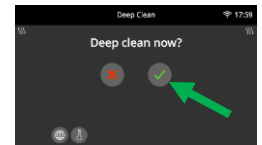
6 選擇深度清潔

向下捲動並選擇 Deep Clean（深度清潔）。



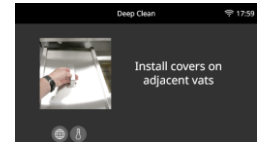
7 確認深度清潔 - 按下 √ 按鈕

按下 √ 按鈕以繼續。



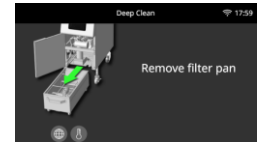
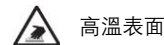
8 蓋住相鄰油槽

裝上相鄰油槽的蓋子以防止深度清潔液和/或水接觸到油。



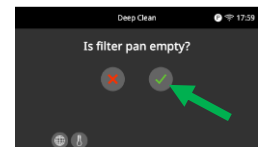
9 取出濾油盤

取出濾油盤。



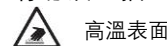
10 確認濾油盤為空

如果濾油盤為空，請按下 √ 按鈕以繼續。



11 插入濾油盤

將濾油盤插入炸鍋。

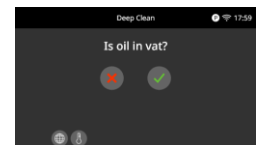


continued ▶

12 確認油槽食用油狀態

已注油油槽：如果油槽中有油，按下 X 按鈕。

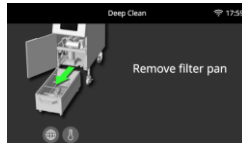
空油槽：如果油槽是空的，按下 √ 按鈕。跳至步驟 24。



深度清潔模式大宗系統 (續)

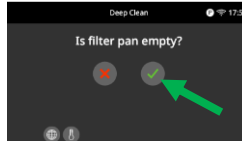
13 取出濾油盤

取出濾油盤。



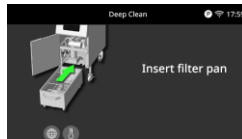
14 確認濾油盤為空

如果濾油盤為空，請按下 ✓ 按鈕以繼續。



15 插入濾油盤

將濾油盤插入炸鍋。



16 排油中

油會排至濾油盤。將炸物碎屑或其他沉積物推入排油閥，使其排出。



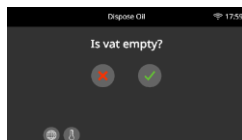
食用油溫度可能極高。避免濺油。



continued ►

17 確認油槽已清空

如果濾油盤為空，請按下 ✓ 按鈕以繼續。



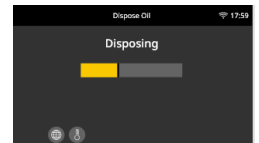
18 打開棄油閥

解鎖閥門並將棄油閥手柄完全向前拉動，以開始排放。



19 棄置中

控制器顯示「Disposing for four minutes while the pump is running.」（泵浦轉時棄油四分鐘。）



20 取出濾油盤

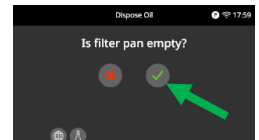
取出濾油盤並確保濾油盤為空。

如果濾油盤為空，請取出碎屑籃、固定環、濾墊/濾紙和濾網。



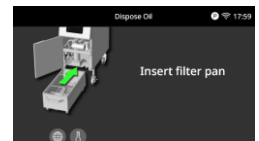
21 確認濾油盤為空

如果濾油盤為空，請按下 ✓ 按鈕以繼續。否則，請按下 X 按鈕。



22 更換濾油盤

將濾油盤（所有內部組件已取出）放回炸鍋櫃中。



continued ►

深度清潔模式大宗系統 (續)

23 關閉棄油閥

將閥門手柄完全推向炸鍋後方直至停止，以關閉棄油閥。鎖定手柄。



- 24 向油槽中加入去油劑和熱水**
將 KAY® QSR 強力去油劑或泰華施 McD MD 或 McD FR 小心倒入油槽中。若要清潔整個油槽，請使用 2/3 加侖 (2.52 公升) 的去油劑。如果清潔分鍋的一側，請使用 1/3 加侖 (1.26 公升) 的去油劑。繼續將熱水注入油槽，直到加滿。清潔液應高於注油線 1 吋。

有關更多說明，請參閱 Kay Chemical 或泰華施的《炸鍋深度清潔程序》說明。



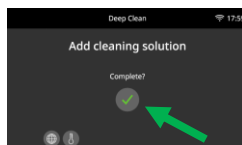
化學品

KAY® QSR 強力去油劑或泰華施 McD MD 或 McD FR



25 加入清潔液後

加入清潔液後按下 ☐ 按鈕。



continued ►

26 開始深度清潔

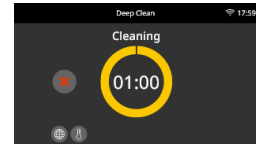
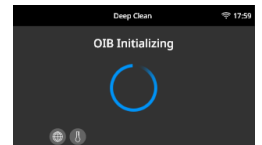
清潔液溫度將達到 195°F (91°C)。清潔液應維持微滾狀態一小時。在計時器運行期間完成步驟 22 至 24。



高溫液體/蒸氣

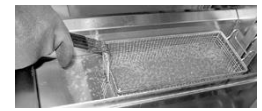
清潔液絕不應劇烈沸騰，否則可能會溢出。如果開始溢出裝備，請按下 X 按鈕取消深度清潔。

深度清潔期間，切勿讓炸鍋無人看管。



27 清潔炸籃。

將炸籃放入清潔液中。讓另一名員工在炸籃清潔後將其取出，並帶到三格水槽。徹底沖洗並擦乾。



設備警示

切勿將任何鋁製部件（例如濾油盤底部的濾網）放入沸騰的清潔液中。清潔液可能會溶解鋁。

注意：Sana 格柵濾網由鋁製成。

28 清潔炸籃支架。

使用 Goofer 棒（炸鍋專用工具）從油槽中取出炸籃支架。

讓另一名員工將支架帶到三格洗滌槽，並用熱水徹底沖洗。徹底擦乾。



高溫表面

注意：炸籃支架溫度極高。

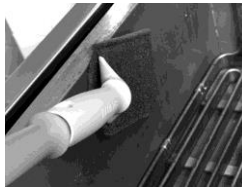


continued ►

深度清潔模式大宗系統 (續)

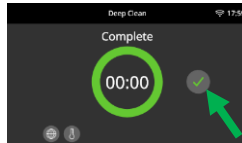
29 擦洗油槽內部

使用耐高溫百潔布握把、防刮百潔布和 Kay QSR 炸鍋清潔劑擦洗油槽的側面、前壁和後壁，以清除任何殘留沉積物。



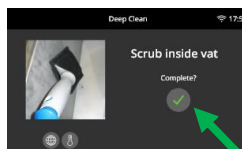
30 清潔完成

一小時後，控制器顯示「Complete」（完成）並發出警報。按下 ✓ 按鈕以將警報靜音。



31 擦洗油槽內部

使用耐高溫百潔布握把、防刮百潔布和 Kay QSR 炸鍋清潔劑擦洗油槽的側面、前壁和後壁。清除任何殘留沉積物。使用耐高溫清潔細刷清除線圈中間與下方、油槽角落和任何其他難以觸及的區域。

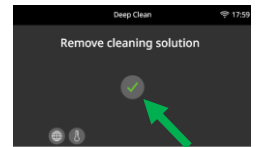


續

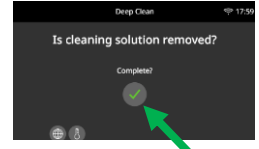
continued ►

32 從油槽中取出清潔液。

控制器顯示「Remove cleaning solution」（取出清潔液？）。按下 ✓ 按鈕。



按照 Kay Chemical 或泰華施的深度清潔程序以去除清潔液。



清潔液移除後，按下 ✓ 按鈕。

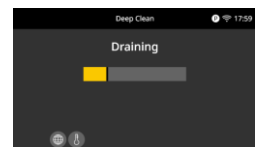


高溫液體/蒸氣

清潔液的溫度會非常高。避免濺出。

33 排油中

控制器顯示「Draining」（排油中），同時排出油槽中少量殘餘的清潔液。

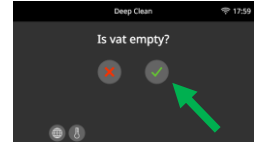


油槽清空後，按下 ✓ 按鈕。



高溫液體/蒸氣

清潔液的溫度會非常高。避免濺出。



34 用水沖洗油槽。

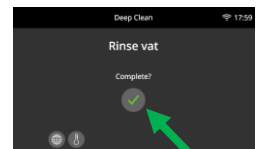
用溫水 (100°F 或 38°C) 徹底沖洗油槽。

務必插入濾油盤以接住沖洗水。用更多乾淨的溫水重複沖洗。注意濾油盤中的水位，確保其不會溢出。可能需要在每次沖洗之間清空濾油盤。



35 沖洗完成

沖洗完成後，按下 ✓ 按鈕。



續



深度清潔模式大宗系統 (續)

36 取出濾油盤

取出濾油盤並倒掉水。



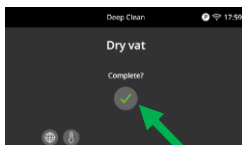
高溫表面



37 擦乾油槽

用乾淨、已消毒的毛巾擦拭油槽。用紙巾徹底擦乾油槽內部。

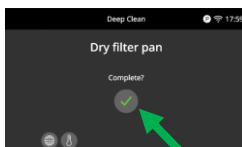
油槽擦乾並準備好恢復使用後，按下 ✓ 按鈕。



38 擦乾油盤

清潔並擦乾濾油盤。

濾油盤擦乾並準備好恢復使用後，按下 ✓ 按鈕。



39 重新組裝並插入濾油盤。

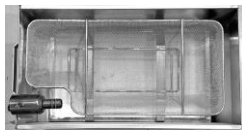
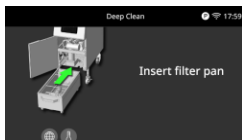
重新組裝濾油盤及其組件。

1. 確保先安裝濾網。
2. 安裝潔淨的濾油墊或濾紙。
3. 將固定環放在濾墊或濾紙上方。
4. 最後插入碎屑盤。

將已安裝所有內部組件的濾油盤插入炸鍋櫃中。



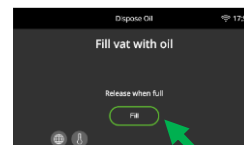
高溫表面



續 ▶

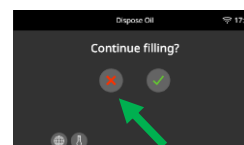
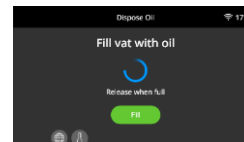
40 向油槽注油。

按住「Fill」(注油) 按鈕以向油槽中注油。



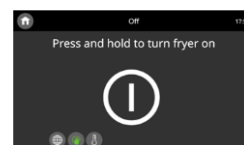
41 注油中

當油槽注油至油位線最下方時，鬆開按鈕。按下 ✓ 按鈕繼續注油。當油槽注滿後，按下 X 按鈕退出。



42 返回「關閉」。

控制器返回「關閉」。



原因

如果超溫保護未能正常運作，可能會導致設備嚴重故障並導致不安全。切勿使用超溫保護故障的炸鍋。請在炸鍋可停機一小時，且食用油已達更換時機時，進行本測試。完成呢項測試後，請棄置食用油。

所需時間

油炸鍋預熱時間為 45 分鐘

每鍋 25 分鐘

棄置前需一小時讓食用油冷卻。

當前時間

門舖後。請在食用油已達更換時機時，進行本測試。

對於 24 小時營業的餐廳：在排定換油時的非繁忙時段

危險圖示



高溫液體/蒸氣



熱油



高溫表面

工具與用品



濾油車



氯丁橡膠手套

程序

1 準備測試。

確認炸鍋中的食用油已排定更換時間。程序結束後必須棄置食用油。

檢查炸鍋的油位。油位應位於上方的「油位」刻度線。

確保油炸鍋已開啟。讓油炸鍋達到設定溫度。油溫應達到設定點溫度 335°F (168°C) 以上。

按下溫度按鈕以查看食用油溫度。

確認排油煙罩的濾油網已正確安裝，並開啟排風機。排風扇在整個程序中必須保持開啟。在此程序中，炸鍋內的食用油會加熱至極高溫。食用油可能會輕微冒煙，而且會非常燙。



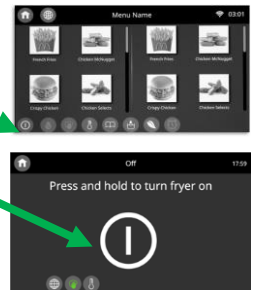
continued ►

2 關閉控制器

按下關閉按鈕。

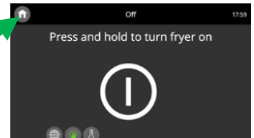


高溫表面



3 按下「Home」（主頁）按鈕

按下「Home」（主頁）按鈕。



4 按下維修按鈕

按下維修按鈕。

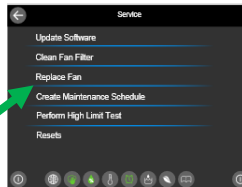


續 ►

驗證超溫保護控制（續）

- 5 選擇執行超溫保護測試**
選擇執行超溫保護測試。

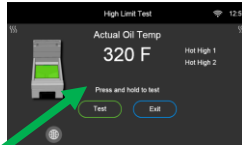
輸入 **1650** 進行存取。



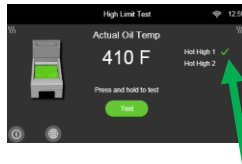
- 6 （僅限分鍋）選擇油槽**
選擇並按下要測試的油槽。



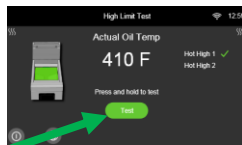
- 7 按住 按鈕**
按住 Test（測試）按鈕以開始超溫保護測試。控制器在測試期間顯示油鍋溫度。



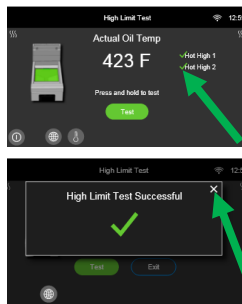
- 8 油鍋加熱中**
當油鍋達到 $410^{\circ}\text{F} \pm 10^{\circ}\text{F}$ ($210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$) 時，控制器會顯示「Hot Hi 1」（熱高溫 1）旁邊顯示綠色勾號。在歐盟使用的控制器（具有 CE 標誌者）中，此溫度設定為 395°F (202°C)。



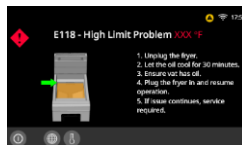
- 9 按住按鈕**
控制器顯示「Press and hold to test」（按住測試）。繼續按測試按鈕。



- 10 超溫保護器開啟**
當超溫保護於 423° 至 447°F (217°C 至 231°C) 之間開啟時，控制器會在「Hot High 2」（熱高溫 2）旁邊顯示綠色勾號，接著顯示「High Limit Test Successful」（超溫測試成功）。按下右上角的 X，以清除此訊息。

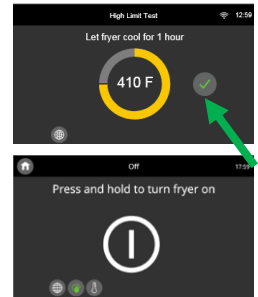


- 11 超溫保護器失效**
如果超溫保護未能開啟，控制器將顯示「E118 - 超溫保護問題」。如果發生這種情況，請立即切斷電源並致電尋求服務。



續 ▶

- 12 一旦食用油冷卻，請退出至關閉。**
當油槽冷卻到 400°F (204°C) 以下時，按下 ✓ 按鈕退出並返回至「OFF」（關）狀態。



- 13 棄置食用油。**
進行超溫保護測試後棄置食用油。使用 MSDU（廢油回收推車）棄置食用油。若使用大宗供油系統，請依照正確程序棄置食用油。



- 14 確認其餘所有炸鍋的超溫保護均正常運作。**
在剩下的炸鍋上重複 3-13 步驟。

原因 為使炸鍋的濾油泵浦保持正常運作：

所需時間 2 分鐘準備 5 分鐘完成

當前時間 開店前；炸鍋必須已冷卻 對於 24 小時營業的餐廳：在非繁忙時段且可以關閉炸鍋的時段進行

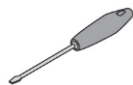
危險圖示



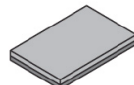
工具與用品



濾油盤 O 形環



一字螺絲批



防刮百潔布

程序

1 準備炸鍋以進行程序。

檢查並確保炸鍋已冷卻。僅可在炸鍋已冷卻且濾油盤為空時，執行此程序。



2 取出濾油盤。

將濾油盤從機櫃中拉出。



3 清潔收集管。

使用防刮百潔布清潔公頭同母頭收集管。



續 ►

4 熱油 高溫表面

更換 O 形環。

拆下濾油盤公接頭噴嘴上的 O 形環。用新 O 形環替換舊 O 形環。可向當地授權維修服務商購買 O 形環。

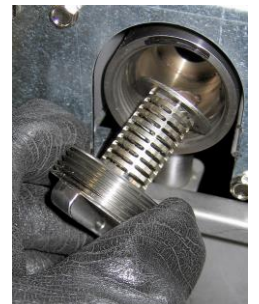
使用濾網扳手，將前置濾網向左（逆時針）旋轉並拆下。

用肥皂水清潔濾網。

用新 O 形環替換前置濾網外殼內的 O 形環。

設備警示

僅可使用製造商提供的更換用 O 形環。這些固定環專為高溫食用油環境設計。不得使用通用型 O 形環作為替代品。



更換濾網 O 形環（續）

5 重新安裝濾油盤。

將濾油盤重新安裝到炸鍋機櫃中。



- 原因** 確保炸鍋正常運作。
- 所需時間** 每風扇需 45 分鐘完成。
- 當前時間** 營業時間後。對於 24 小時營業的餐廳：在非繁忙時段且可以關閉炸鍋的時段進行。

危險圖示



工具與用品



程序（僅限燃氣裝置）

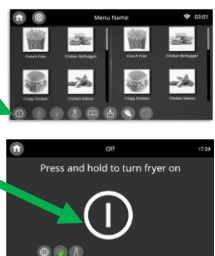
1 清潔並校準燃燒風扇濾網組件。

清潔燃燒風扇濾網組件。



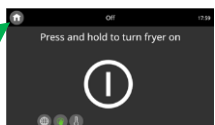
2 關閉控制器

按下關閉按鈕。



3 按下「Home」（主頁）按鈕

按下「Home」（主頁）按鈕。



4 按下維修按鈕

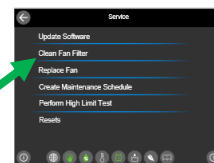
按下維修按鈕。



續 ▶

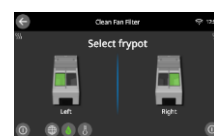
5 選擇清潔風扇濾網

選擇清潔風扇濾網。



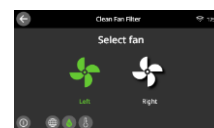
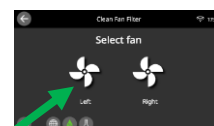
6 選擇炸鍋（如適用）

如適用，請選擇炸鍋。



7 選擇風扇

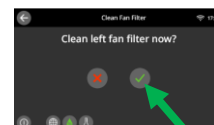
選擇並按下左或右風扇進行清潔。風扇變為綠色。



8 按下 ✓ 按鈕

控制器顯示「Clean left or right fan filter now?」（立即清潔左或右風扇濾網？）

按下 ✓ 按鈕以繼續。



續 ▶

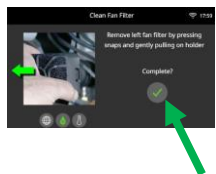
清潔並校準燃燒空氣風扇

濾網組件 (續)

9 移除濾網

打開機門，按下支架兩側的卡扣連接器，然後輕輕拉動支架以取下風扇濾網。

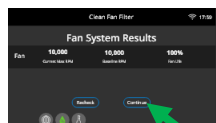
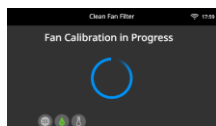
完成後，按下 ✓ 按鈕以繼續。



10 風扇校準

風扇校準測試正在運行。按下「重新檢查」或「繼續」

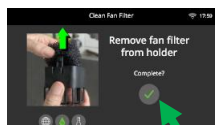
。



11 取下支架濾網

將濾網從濾網支架中取下。

完成後，按下 ✓ 按鈕以繼續。



12 清洗濾網

用溫水清洗濾網。

完成後，按下 ✓ 按鈕以繼續。



13 擦乾濾網

用毛巾擦乾濾網。

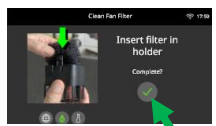
完成後，按下 ✓ 按鈕以繼續。



14 插入支架濾網

將濾網插入濾網支架。

完成後，按下 ✓ 按鈕以繼續。

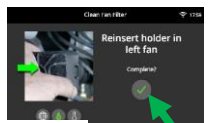


15 重新插入濾網支架

將濾網支架重新連接到風扇組件上。確保卡扣完全固定

。

完成後，按下 ✓ 按鈕以繼續。



續 ▶

16 風扇校準

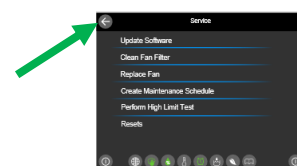
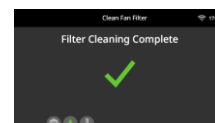
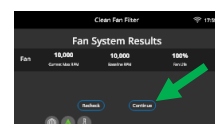
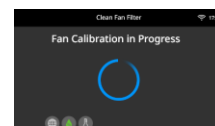
風扇校準測試再次運行。

按下「Continue」(繼續)

。

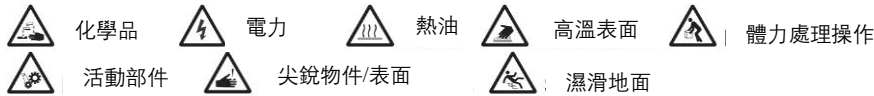
按下「back」(返回) 按鈕

。

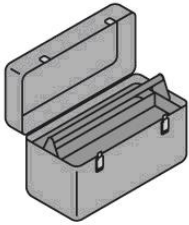


原因	Frymaster 建議由廠方授權維修技師每年至少檢查此設備一次。這有助於確保設備安全運作，並以最佳效能運作。	
所需時間	不適用	每個炸鍋完成檢查需 1 小時
當前時間	檢查應由門店安排，以確保業務不受影響，並讓維修技師能充分接觸設備。	

危險圖示



工具與用品



由技術人員提供之工具

程序

僅限合格技師操作

1 機櫃檢查

檢查機櫃內外、前後是否有多餘油垢積聚。



2 元件檢查

確認發熱元件狀況良好，沒有碳化/焦糖化油垢積聚。檢查發熱元件是否有嚴重空燒跡象。

3 傾斜檢查

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。

續 ▶

4 檢查炸鍋回溫時間。

使用 FR7 M1 中的程序，檢查所有油槽炸鍋的最新回溫時間。最新回溫時間應少於 1:40（一分四十秒）。

如果炸鍋的最新回溫時間少於 1:40（一分四十秒）。此油槽的程序已完成。前往步驟 6。

5 如有需要，調整炸鍋。

如果炸鍋的回溫時間不適當，請檢查下列炸鍋項目。如果發現任何問題，請按說明修正。

僅限電炸鍋，確認大型電源插頭已正確插入。按需要調整。前往步驟 6。

6 電流耗電量檢查

請確認加熱元件的電流耗電量是否在設備銘牌上所標示的允許範圍內。

續 ▶

7 探頭檢查

確認溫度、AIF、ATO、油位感測器 (OIB) 和高溫極限探頭已正確連接、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。

8 電氣元件檢查

確認元件盒元件（即觸控螢幕控制器、HCB 電路板、風扇等）、接觸器盒元件（即接觸器等）、SCB 盒元件（即 SCB 電路板、繼電器、變頻器、風扇等），以及油槽之間的電源盒狀況良好，沒有油垢或其他碎屑積聚。

年度檢查（僅限電炸鍋）（續）

9 電線連接檢查

確認元件盒、SCB 盒、電源盒和接觸器盒的電線連接穩固，且接線狀況良好。

10 安全裝置檢查

確認所有安全功能（即接觸器護罩、開關、重設開關等）均已安裝並正常運作。

11 炸鍋檢查

確認炸鍋狀況良好，沒有洩漏之處，且炸鍋隔熱層狀況良好。

12 線束檢查

確認所有線束和接頭均已鎖緊且狀況良好。

13 油管檢查

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。

原因

Frymaster

建議由廠方授權維修技師每年至少檢查此設備一次。這有助於確保設備安全運作，並以最佳效能運作。

所需時間

完成需 1.5 小時

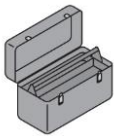
當前時間

檢查應由門店安排，以確保業務不受影響，並讓維修技師能充分接觸設備。

危險圖示



工具與用品



由技術人員提供之工具

程序

僅限合格技師操作

1 機櫃檢查

檢查機櫃內外、前後是否有多餘油垢積聚。



高溫表面

2 檢查調節燃氣的壓力。

請聯絡當地燃氣公司或維修機構，檢查炸鍋每個燃氣調壓器輸出的燃氣壓力。

對於天然氣，壓力必須為 3.0 英吋水柱 (76 毫米水柱)。對於丙烷，壓力必須為 8.25 英吋水柱 (210 毫米水柱)。

如果壓力不符合這些標準，請要求維修機構或燃氣公司調整壓力以符合標準。

3 探頭檢查

確認溫度、ATO (自動補油)、AIF (自動間歇性濾油)、OIB (返油) 感測器和高溫極限探頭已正確連接、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。

4 清潔並更換氣閥通氣管。

清潔並更換氣閥通氣管 (如適用)。請依照維修手冊中的清潔程序。

續 ►

5 清潔燃燒型空氣風扇濾網。

清潔燃燒型空氣風扇濾網。請依照 FR7 Q5 PM 卡片中的清潔程序。

6 檢查炸鍋回溫時間。

使用 FR7 M1 PM

卡片中的程序，檢查所有油槽炸鍋的最新回溫時間。最新回溫時間應少於 2:25 (二分二十五秒)。如果不是，請檢查空氣濾網。

7 安全裝置檢查

確認所有安全功能 (即安全開關、重設開關等) 均已安裝並正常運作。

8 炸鍋檢查

確認炸鍋狀況良好，沒有洩漏之處，且炸鍋隔熱層狀況良好。

9 線束檢查

確認所有線束和接頭均已鎖緊且狀況良好。

10 油管檢查

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。

年度檢查（僅限燃氣炸鍋）（續）

11 在剩下的炸鍋上重複以上步驟。

對炸鍋中其餘油槽重複執行步驟 2 至 10。