

## 恒鹏设备有限公司

## 低油量电炸锅

LVE-202; LVE-203; LVE-204

参照 (可选)

## 每日维修作业

型号 LVE-203

FR 05D01 维修过滤器

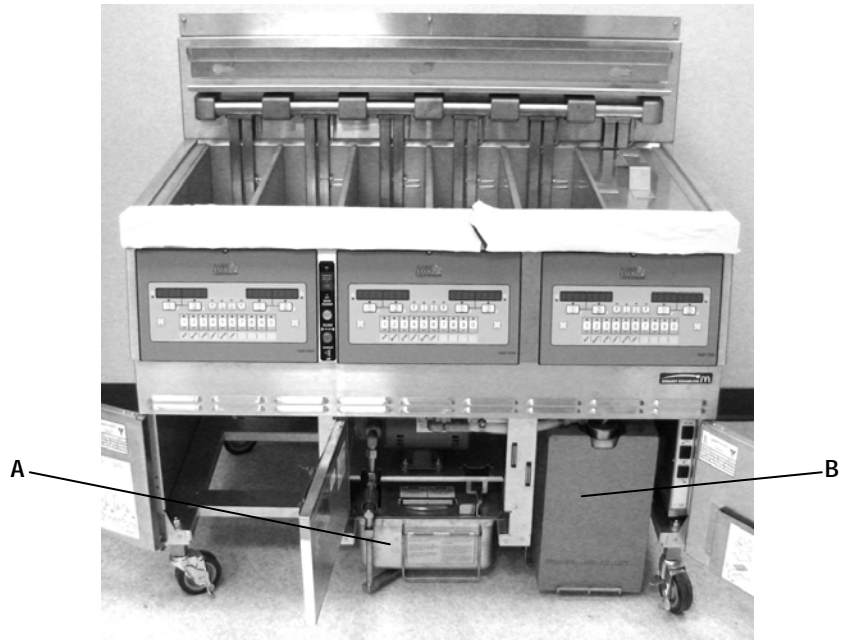
## 每周维修作业

FR 05W01 清洁炸锅后面

## 季度维修作业

FR 05Q01 检查过滤器系统  
O 形圈

FR 05Q02 深层清洁



A. 过滤泄油盘, B. JIB (油罐)

## △ 危险

这些图标警示您可能面临人身伤害的危险。

## ▨ 设备警示

查看此图标, 找到有关在执行程序时如何避免损坏设备的信息。

## ★ 提示

查看此图标, 找到有关如何执行程序的有效提示。

**原因** 清洁锅槽里的面包屑，并充分过滤油，以延长油的使用寿命。

**所需时间** 5 分钟准备 10 分钟清洁完每个槽

**时间** 在低油量期间。

**危险图标**

 Chemicals 化学品
  Electricity 电
  Hot Liquids/Steam 热液体/气体
  Hot Oil 热油

 Hot Surfaces 热表面
  Manual Handling 手动操作
  Moving Parts 活动部件

 Sharp Objects/Surfaces 尖锐物体/表面
  Slippery Floors 地板滑

## 工具与用品



手套、过滤



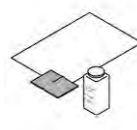
防护面罩



围裙，耐热



擦洗工具



内置过滤系统的麦当劳过滤套件，样品

## 程序

### 1 穿上防护装置

使用麦当劳批准的安全装置：围裙、防护面罩和手套。

 Hot Oil 热油

热油会导致严重灼伤。



### 3 持续按住“FILTER（过滤）”按钮

确保油热，以获得最佳的过滤效果，然后持续按下“FILTER（过滤）”按钮，直至显示器显示“1.AUTO FILTER（自动过滤）”。



### 2 检查过滤盘

确保过滤泄油盘和盘盖正确就位，并与过滤锁闭装置(右边)啮合，并且过滤管(左边)牢固连接。

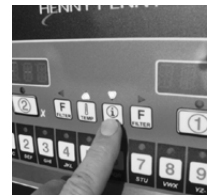
 Tip

如果过滤泄油盘或盘盖未正确就位，“CHK PAN（检查泄油盘）”将在显示器上显示。



### 4 按下“DOWN（向下）”按钮

按下“DOWN（向下）”按钮，显示器将显示“2.MAINT FILTER（维修过滤器）？”



## 维修过滤器 (续)

### 5 按下√按钮

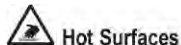
按下√按钮, 显示器显示“MAN FILTER (维修过滤器)”和“YES NO (是/否)”。按下√按钮表示“YES (是)”, 进行排油操作, 显示器显示“DRAINING (排油中)”。按下X按钮表示“NO (否)”, 控制器回复至正常操作状态。



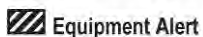
continued ▶

### 6 提升加热丝

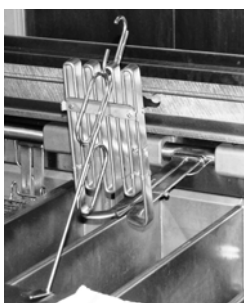
一旦排油, 撤下炸篮支架并使用起重工具将加热丝从槽内提起。



在提起加热丝时, 需带上防护手套或穿上防护服, 否则可能会造成灼伤。

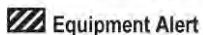


小心不要损坏加热丝中间的高限球管。



### 7 擦洗槽内部

使用擦洗工具, 一张尼龙擦洗纸片, 和少量麦当劳炸锅清洗液来擦洗槽的内部。



小心不要伤到传感器, 并且不得擦洗加热丝, 否则面包屑将会粘住和燃烧。



### 8 擦洗完成

一旦槽内被清洁干净, 显示器显示“SCRUB VAT COMPLETE (彻底擦干槽内)?”, 按下√按钮表示“YES (是)”。显示器显示“WASH VAT (清洗槽内)?”和“YES NO (是/否)”。



### 9 清洗

降下加热丝, 然后按下√按钮表示“YES (是)”, 显示器将显示“WASHING (冲洗)”。油通过槽循环。



### 10 再次清洗

一旦清洗过程结束, 显示器显示“WASH AGAIN (再次冲洗)?”和“YES NO (是/否)”。如果槽内仍不干净, 按下√按钮表示“YES (是)”, 重复步骤9。



### 11 冲洗

如果槽内干净, 按下X按钮表示“NO (否)”, 显示器显示“RINSING (冲洗)”。油被抽吸到槽内, 然后冲洗槽。



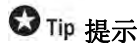
### 12 再次冲洗

一旦冲洗完毕, 显示器显示“RINSE AGAIN (再次漂洗)?”和“YES NO (是/否)”。如果槽内仍不干净, 按下√按钮表示“YES (是)”, 重复步骤11。



### 13 抛光

如果槽内干净, 按下X按钮表示“NO (否)”, 显示器显示“POLISH (抛光)”和“YES (是)”。按下√按钮表示“YES (是)”, 然后油通过过滤系统循环5分钟。



通过按下“STOP (停止)”下方的X按钮, 可在任何时候停止一个抛光周期。



# 维修过滤器 (续)

## 14 满槽

一旦抛光周期完成, 显示器显示“FILL VAT (满槽)”和“YES (是)”。按下√按钮表示“YES (是)”, 显示器显示“FILLING (加油)”, 槽内会被加满油。



## 15 恢复正常操作状态

一旦槽充满, 显示器显示“IS POT FILLED (槽内是否已满)?”和“YES NO (是/否)”。按下√按钮表示“YES (是)”, 炸锅恢复至正常的操作状态。



continued ▶

## 16 电源打开

确保主电源开关处于“ON (开启)”状态。



### ★ Tip 提示

如果过滤垫没有被更换, “CHANGE PAD (更换过滤垫)”的提示会出现在显示器上。按下#1按钮取消提示, 但该提示每隔4分钟会重新出现一次。

## 17 拉出过滤泄油盘

打开门, 通过泄油盘的手柄, 在泄油盘拦板上按下并拉出泄油盘组件。

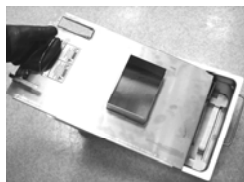


### ⚠ Hot Surfaces 热表面

此盘可能过热! 请操作人员佩带防护衣或防护手套, 否则可能会导致灼伤。

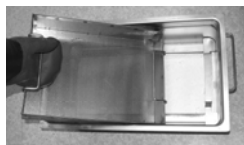
## 18 取下过滤泄油盘盖

揭开泄油盘的盖子。



## 19 取下碎屑篮

从泄油盘里取出碎屑篮。擦去上面的油和碎屑。用肥皂和水清洗碎屑篮, 然后用热水彻底冲洗干净。



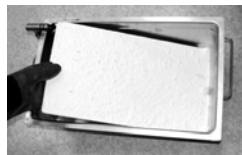
## 20 去除过滤垫的护圈

去除过滤垫的护圈, 用肥皂和水彻底清洗, 再用热水冲洗干净。



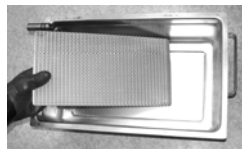
## 21 从泄油盘上取下过滤垫

从泄油盘里取出过滤垫丢掉。



## 22 取下底栏

从泄油盘里取出底栏, 用肥皂和水彻底清洗干净, 再用热水冲洗干净。



## 23 清洗过滤泄油盘

擦拭泄油盘上的油和碎屑。



## 24 重新组装

按与前述相反的顺序, 将设备重新组装起来, 先将底栏放回过滤盘, 接着放回过滤垫、护圈、和碎屑篮。



### ★ Tip 提示

确保泄油盘、底栏、碎屑篮和护圈在将过滤垫放入泄油盘前都已经被完全晾干了, 否则所含的水份可能会对过滤垫造成损害。

### ★ Tip 提示

**原因** 为了防止油脂累积和符合麦当劳的清洁标准

**所需时间** 5 分钟准备 45 分钟完成

**时间** 工作日结束 对于 24 小时营业的餐厅：深夜或清晨，此时油量少。

**危险图标**

 Chemicals 化学品
  Electricity 电
  Hot Liquids/Steam 热液体/蒸汽
  Hot Oil 热油
  Hot Surfaces 热表面
  Manual Handling 手动操作
  Sharp Objects/Surfaces 尖锐物体/表面
  Slippery Floors 地板滑

## 工具与用品



尼龙刷



清洁济喷洒瓶



纸巾



拖把桶



油灰刀



HI-lo 炉灶刷

## 程序

### 1 断电

确保主电源开关位于“OFF(关闭)”位置。



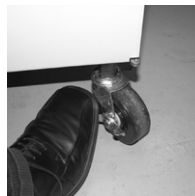
### 2 卸下油脂器

卸下油脂槽，揭开盖子，然后将油倒进油处理器。




### 3 释放脚轮

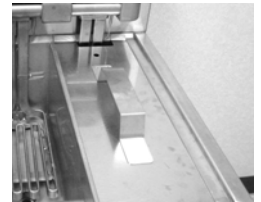
释放炸锅脚轮上的锁定装置。



### 4 盖上炸锅槽盖


将槽盖盖到所有槽上。

 Hot Oil 热油



### 5 将炸锅从排气罩移出

小心谨慎地将炸锅从排气罩移开，以便能够看到炸锅背面。

 Hot Oil 热油

小心：在移动炸锅时，热的食用油可能会溅出来。



### 6 断开炸锅电源线

通过拔出插头而不是拉电线来断开电源线。



## 清洁炸锅背面 (续)

### 7 取下过滤器

取下油脂过滤器，然后在水槽内用麦当劳的热 A.P.C. (HCS) 浸泡。



### 8 清洁排气罩

使用油灰刀仔细清除排气罩和炸锅背面的油脂。

continued ▶续



### 9 清洁顺序

按以下顺序清洁炸锅背面区域：

- A. 烟囱可触及部分
- B. 排气罩背面
- C. 排气罩侧面
- D. 油脂过滤凹槽
- E. 环绕炸锅的金属片



### 10 小心周围熔线

小心谨慎地清洁周围熔线。折断熔线将会启动灭火系统。



### 11 擦洗

使用尼龙刷和热的麦当劳 A.P.C. (HCS) 来清洁炸锅背面区域，包括地板。



### 12 毛巾擦干

使用毛巾擦拭所有区域，直到清洁干净并擦干，接受经理的检查。



### 13 清洗脚轮

使用尼龙刷和热的麦当劳 A.P.C. (HCS) 清洁脚轮。



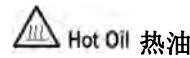
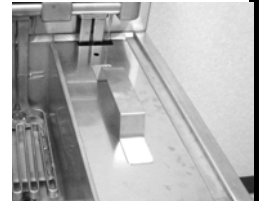
### 14 清洁区域

使用拖把和麦当劳 A.P.C. (HCS) 清洁炸锅周围的区域。



### 15 复位炸锅

按步骤 的相反顺序将炸锅复位到排气罩，并更换油脂过滤器。取下锅槽盖。



小心：在移动炸锅时，热的食用油可能会溅出来。

### 16 清洗过滤泄油盘





擦拭泄油盘上的油和碎屑。用肥皂和水清洗泄油盘，然后用热水彻底冲洗干净。



**原因** 为了避免管子漏油

**所需时间** 如有必要，需花 5 分钟检查和更换

**时间** 炸锅未进行过滤操作的任何时间

**危险图标**  Hot Oil 热油  Hot Surfaces 热表面  Moving Parts 活动部件  Slippery Floors 地板滑

## 工具与用品



平头螺丝刀

## 程序

### 1 拉出过滤泄油盘

打开门，通过泄油盘的手柄，在泄油盘拦板上按下并拉出泄油盘组件。

 Hot Surfaces 热表面

此盘可能过热！请操作人员佩带防护衣或防护手套，否则可能会导致灼伤。



### 2 检查 O 形圈

目视检查过滤泄油管上的 O 形圈是否有任何裂缝或断裂，必要时予以更换。



### 3 更换 O 形圈

使用一把小的平头螺丝刀撬起 O 形圈，并将它从管端拔出。将新的 O 形圈旋进管槽口内。



**原因** 通过移除锅槽内的焦糖化油，充分清洗锅槽。

**所需时间** 1 小时  
15 分钟准备并完成每个锅槽的清洗

**时间** 如果不是 24 小时营业的商店，即在 对于 24 小时营业的餐厅：可每次对一个锅槽进行  
关闭后。 清洗。您将能够用剩余的锅槽为客户提供服务。

**危险图标**

 Chemicals 化学品
  Electricity 电
  Hot Liquids/Steam 热液体/蒸汽
  Hot Oil 热油

 Hot Surfaces 热表面
  Manual Handling 手动操作
  Moving Parts 活动部件

 Sharp Objects/Surfaces 尖锐的物体/表面
  Slippery Floors 地板滑

## 工具与用品



手套、过滤



防护面罩



围裙，耐热



塑料桶



长柄刷、锅，耐  
热



擦洗工具



除油剂



纸巾



无刮痕垫



麦当劳清洁剂

## 程序

### 1 穿上防护装置

使用麦当劳批准的安全装置：围裙、防护面罩和手套。

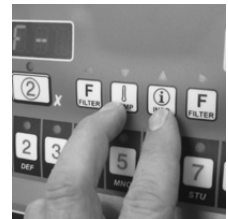
 Hot Oil 热油

热油或水会导致严重灼伤。



### 3 输入深度清洁模式

持续按住“TEMP（温度）”和“INFO（信息）”按钮，直至显示器显示“LEVEL-1（第1级）”，随后显示“ENTER CODE（输入代码）”。

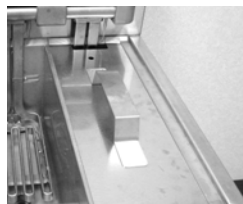


### 2 为锅槽盖上盖子

深度清洁油炸锅时，锅盖应靠近锅槽，从而避免偶然而污染炸油。

★ Tip 提示

当开始深度清洁时，不要在邻近的槽内烹炸食品，以避免污染炸油和产品。



### 4 输入代码

用数字键输入代码 1、2、3、4。

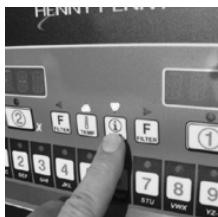




## 锅槽的深度清洁 (续)

### 5 切换到深度清洁

按下“DOWN (向下)”按钮两次, 显示器显示“DEEP CLEAN (深度清洁)”。按下√按钮, 显示器显示“DEEP CLN (深度清洁)?”和“YES NO (是/否)”。



### 6 确认选择:

**双槽:** 显示器显示“LEFT RIGHT (左右)”。按下√按钮选择左槽, 或按下X按钮选择右槽。然后, 显示器显示“OIL RMVD (除油)”和“YES NO (是/否)”。



**全槽:** 按下√按钮, 显示器显示“OIL RMVD (除油)”和“YES NO (是/否)”。

### 7 确认除油:

**空槽:** 按下√按钮, 控制装置跳至“Prepare Filter Pan (准备过滤盘)”步骤10。



**装满油的槽:** 按下X按钮, 显示器显示“IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (是否处理设备已经就位)?”和“YES NO (是/否)” (用于JIB系统), 或显示器显示“CHK PAN (检查泄油盘)” (用于散装油系统)。



### 8 油的处理

按下X按钮, 显示器显示“INSERT DISPOSAL UNIT (插入处理单元)” (JIB系统)。一旦泄油盘/处理单元就位, 按下?按钮表示“YES (是)”, 显示器显示“DRAINING (排油中)”, 并且油从槽内排出。对于配置了bulk油系统的处理单元, 此时可按下bulk油开关上的“DISPOSE (处理)”按钮, 以排空泄油盘。



### 9 空槽

然后, 显示器显示“VAT EMTY (空槽)”和“YES NO (是/否)”。在准备时按下√按钮, 显示器显示“SOLUTION ADDED (附加溶液)”和“YES NO (是/否)”。不要按下任何按钮, 直接切换到下一步。



### 10a 准备过滤盘

清空内部过滤元件的过滤泄油盘, 将其带至水槽进行清洁。后将空的过滤泄油盘和盘盖放回至油炸锅。



# 锅槽的深度清洁 (续)

## 10b 配制溶液:

用于清洁全槽: 将 1 瓶 1 加仑 (3.8 升) 的全强度麦当劳重型除油剂的 2/3 注入空槽, 并注入热水约至装油线上“1” (25 毫米) 处。

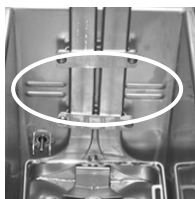


### 用于清洁双槽:

将 1 瓶 1 加仑 (3.8 升) 的全强度麦当劳重型除油剂的 1/3 注入空槽, 并注入热水约至装油线上“1” (25 毫米) 处。

## 10c 添加洗涤剂

显示器仍显示“SOLUTION ADDED (附加溶液)”和“YES NO (是/否)”。确保槽内洗涤剂添加到顶部装满线上 1 英寸 (25 毫米)。然后, 按下 √ 按钮, 显示器显示“START CLEAN (开始清洗)”“YES NO (是/否)”。



### ★ Tip 提示

在清洗过程中, 按需要添加水, 使溶液维持在顶部充装满线上 1 英寸 (25 毫米)。

## 11 清洁

按下 √ 按钮, 显示器显示“CLEANING (清洁中)”和一个倒计时计时器。此步骤期间, 热度应控制在 195°F (91°C), 且需持续 1 小时。



### ★ Tip 提示

按下 X 按钮, 以停止清洁周期。


按照麦当劳的炸槽清洁程序, 在 1 小时结束时, 显示器将显示“CLN DONE (清洁结束)”并发出哔哔声。然后, 显示器显示“REMOVE SOLUTION FROM VAT (将溶液从槽内除去)”。



## 12 排出溶液

使用一个 1/2 加仑 (2 升) 的容器, 将溶液从炸槽内取出, 将其灌入一个塑料桶内以进行处理。其它剩余的溶液可排至泄油盘进行处理。显示器接着显示“VAT EMPTY (空槽)”和“YES NO (是/否)”。



 Hot Liquids/Steam 热溶液/蒸汽

热溶液会导致严重灼伤, 需要佩戴手套和防护装置。

## 13 清洁槽

一旦清空炸槽, 按下 √ 按钮, 显示器显示“SCRUB VAT COMPLETE (擦洗炸槽完成)”“YES NO (是/否)”。如果需要, 使用刷子清洁加热丝, 使用擦洗工具清洁炸槽。




### ★ Tip 提示

使用提升工具, 在需要时, 将铰链加热丝从槽内取出。

## 锅槽的深度清洁（续）

### 13 （续）

 **Equipment Alert** 设备警告

示

不要刮擦电炸锅元件或在加热丝上使用冲刷垫，否则面包屑将会粘住和燃烧。

不要使用钢丝棉、钢丝刷、油灰刀、其它擦洗剂清洁剂/含有氯、溴、氨等化学成分的消毒剂，上述这些物品将损坏元件的不锈钢材料并缩短其使用寿命。

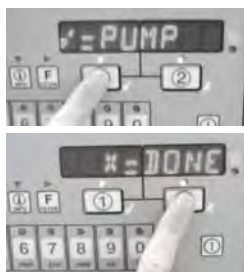
### 14 冲洗槽 3 次

一旦炸槽清洗干净，按下√按钮，显示器显示“RINSE VAT（冲洗炸槽）”，且排泄口打开。将净水注入槽内以进行冲洗，允许冲洗水排入泄油盘。冲洗 3 至 4 次。不要溢出泄油盘。显示器显示“RINSE COMPLETE（冲洗完成）”“YES NO（是/否）”。



### 15 清洁油管

按下√按钮，显示器显示“CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES（清除油管内的溶液）”“√PUMP（√“X=DONE（X=完成）”）。持续按下√按钮几秒钟，清洗油管。



### 16 排空过滤泄油盘

取下泄油盘，然后将其排空；使用 1/2 加仑（2 升）容器装液体。将液体倒进桶内以进行处理。用水冲洗泄油盘，然后将其擦干。



### 17

#### 擦干炸槽

在清洁油管后，按下 X 按钮，显示器显示“VAT DRY（弄干炸槽）”“YES NO（是/否）”。用纸巾擦干炸槽，然后按下√按钮。

