



## 麥當勞警示指南



**FILTER ERROR “IS POT FILLED”** = 在 AIF 程序中，顯示器可能顯示“IS POT FILLED?（槽內是否已滿？）”。如果槽內已滿，請按√鍵恢復至正常操作狀態。

如果槽內未滿，按X鍵表示“否”，此時顯示器顯示“FILL POT FROM DRN PAN（從洩油盤加滿鍋槽）”。請依提示操作。

注意：為避免出現此類提示，請確保每天都將洩油盤清洗乾淨並更換、確認JIB已滿，且O型環狀態良好。

**“CHECK PAN”** = 過濾盤未固定在位置上

**“CHANGE FILTER PAD”** = 25小時內未更換過濾墊

**ELECTRIC FRYERS ONLY! “E-31” HEATING ELEMENTS ARE UP =**

維修濾網時，加熱元件被提起；放下加熱元件。

**ELECTRIC FRYERS. “E-10” HI LIMIT TRIPPED** =等加熱元件冷卻 15-20 分鐘後，可重設上限值。

方法是按下後鬆開位於非運作中鍋槽的開關的凸起部位。開關位於JIB的右側門後；若上限值未能重設，請聯繫有關維修部門。參見以下電炸鍋的圖片。

**GAS FRYERS. “E-10” HI LIMIT TRIPPED** =允許炸鍋冷卻 15-20 分鐘後，透過控制器右下處的紅色復原按鈕來重新設定上限；如果未能重新設定上限，請聯繫有關維修部門。參見以下天然氣油炸鍋圖片。



**ELECTRIC FRYERS 電炸鍋**



**GAS FRYERS天然氣油炸鍋**

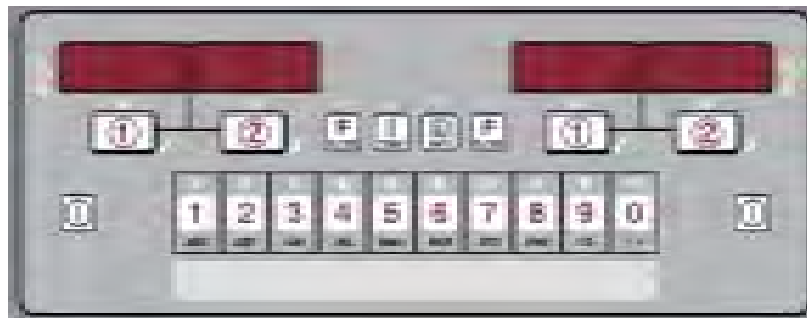
**GAS FRYERS ONLY! E-20” “NO DRAFT” “CHECK HOOD”** = 檢查炸鍋煙道和排氣系統；並檢查真空開關。

























**FRYER ON BUT NOT HEATING** = 鍋槽未堵塞或斷路器已被關閉

恒鵬（蘇州）設備有限公司技術支援熱線：1-800-417-8405  
或 937-456-8405



## 新增或變更功能表項目



1. 持續按住  和  按鈕，直至顯示器顯示“LEVEL - 1（第 1 級）”。釋放按鈕。
2. 顯示器顯示“LEVEL 1（第 1 級）”和“ENTER CODE（輸入代碼）”。輸入代碼 1、2、3、4。顯示器顯示“PRODUCT（產品）”和“SELECTN（選擇）”。
3. 按下  按鈕，顯示器顯示“SELECT PRODUCT（選擇產品）”和“FR FRIES”或“NUGGETS”。
4. 使用  和  按鈕捲動瀏覽 40 種產品，或直接按所需要的產品按鈕。
5. 按下  按鈕，左顯示器顯示產品，右顯示器顯示“MODIFY（修改）？”和“YES NO（是 / 否）”。按下  按鈕變更此產品，或按下  按鈕選擇其他產品。
6. 如果按下  按鈕，使用產品按鈕輸入產品名稱，就像在您的手機上輸入文字。當所需的字母顯示在顯示器上後，按下  按鈕繼續下一字母。
7. 當完成產品名稱輸入後，按下  按鈕，顯示器顯示“COOK TIME（烹炸時間）”。使用產品按鈕變更分鐘數和秒數，最大值為 59:59。
8. 按下  按鈕，顯示器顯示“TEMP（溫度）”。按下產品按鈕以變更溫度設定。溫度設定範圍最低不得低於 190° F (88°C)，最高不得高於 380°F (193°C)。
9. 按下  按鈕，顯示器顯示“COOK ID（烹炸 ID）”。輸入產品名稱的縮寫（例如：NUG）
10. 按下  按鈕，顯示器顯示“DUTY 1（任務 1）”。按下產品按鈕設定報警訊號（例如：0:30 表示將報警設定為開始烹炸週期後 30 秒。
11. 按下  按鈕，顯示器顯示“DUTY 2（任務 2）”，隨即可設定第 2 個報警訊號。
12. 按下  按鈕，顯示器顯示“QUAL TMR（品質計時器）”。按下產品按鈕設定保持時間。
13. 按下  按鈕，顯示器顯示“AIF DISABLE（AIF 停用）”和“YES（是）”或“NO（否）”。如果產品未包括在自動間歇式過濾運轉內，使用  和  按鈕進行調節，顯示器將顯示“YES（是）”；如果產品包括在自動間歇式過濾運轉內，使用  和  按鈕進行調節，顯示器將顯示“NO（否）”。
14. 按下  按鈕，顯示器顯示“ASSIGN BTN（分配鍵）”和產品（例如：NUGGETS）。如果該產品已被分配了一個產品按鈕，則 LED 燈亮起。如果要為產品設定其他產品按鈕，持續按產品按鈕 3 秒鐘，LED 燈保持亮起狀態。如果要取消產品原先設定的產品按鈕，持續按產品按鈕，直到亮起的 LED 燈熄滅。
15. 如要為另一個產品設定按鈕，按下  按鈕顯示器顯示“SELECT PRODUCT（選擇產品）”。繼續上述步驟 3。
16. 按下  按鈕 3 次結束按鈕設定。

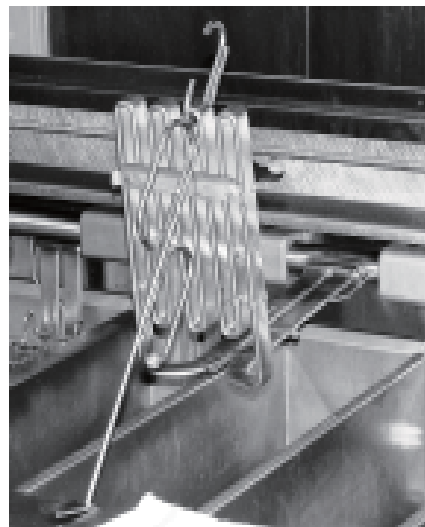


# 維修濾網

## (打烊時，手動過濾)



1. 佩戴防護裝置：使用麥當勞核准的安全裝置：圍裙、防護面罩和手套。熱油會導致嚴重灼傷。
2. 持續按住（任何一邊）的  鍵直至顯示器顯示“1. AUTO FILTER（自動過濾）”。
3. 按下然後釋放， 顯示器顯示“2. MAINT FILTER（維修濾網）”。按下  按鈕，顯示器顯示“MAN FLTR（維修過濾）”和“YES NO（是 / 否）”。
4. 按下 ，顯示器顯示“DRAINING（排油中）”，油從槽內排出，或按下  按鈕表示“NO（否）”，控制器恢復至正常操作狀態。對於氣炸鍋，繼續到步驟 6。
5. 僅限電炸鍋。使用起重工具將鉸接的元件撬起，清潔槽底。小心不要損壞高限球管。見圖 1。
6. 使用擦洗工具，一張尼龍擦洗紙片，和少量麥當勞清洗液來擦洗槽的內部。小心不要傷到感應器。
7. 槽內清潔乾淨後，顯示器顯示“SCRUB VAT COMPLETE（徹底擦乾槽內）？”和“YES NO（是 否）”。按下 ，顯示器顯示“WASH VAT（清洗槽內）？”和“YES NO（是 / 否）”。
8. 降下加熱絲，（僅電炸鍋），按下 ，顯示器顯示“WASHING（清洗）”（打開的排油管抽吸油，有助於將碎屑從鍋槽中清洗出來）。清洗程序結束後，顯示器顯示“WASH AGAIN（再次清洗）？”和“YES NO（是 / 否）”。
9. 如果需要再清洗一遍，按下 ，否則按下  按鈕表示“NO（否）”，顯示器顯示“RINSING（沖洗）”（鍋槽加滿油，將油排出，有助於將碎屑從槽表面沖洗掉）。當沖洗過程完成時，顯示器顯示“RINSE AGAIN（再次沖洗）？”和“YES NO（是 / 否）”。
10. 如果還需要再次沖洗，按下 ，否則按下  按鈕表示“NO（否）”，顯示器顯示“POLISH（拋光）”和“YES（是）”。
11. 按下  按鈕，油被提煉，顯示器依次顯示“5:00”和“STOP POLISH（停止拋光）”。（拋光即是長時間過濾油，以做到清潔。）如果需要，按下  按鈕表示“STOP（停止）”以提前停止拋光，否則，油將被拋光 5 分鐘。
12. 顯示器顯示“FILL VAT（滿槽）？”和“YES（是）”。按下 ，顯示器顯示“FILLING（加油）”，槽內會被加滿油。
13. 一旦槽內加滿油，顯示器顯示“IS POT FILLED（槽內是否已滿）？”和“YES NO（是 / 否）”。按下 ，炸鍋恢復至正常的操作狀態。



見圖 1

**必須每天更換過濾墊或過濾紙！**

美國店：使用酸式矽酸鎂過濾墊套件 WRIN #03190-054，  
或過濾紙 / 粉末濾網套件 WRIN #4351-009

如有任何問題，參閱手冊或聯繫恒鵬設備有限公司 1-800-417-8405 或 937-456-8405。

**提示**

這些說明意指準則，而非全部操作說明。  
請閱讀並理解每套設備隨附的完整操作手冊。





## 更換油罐 (JIB)

1. 顯示器顯示“CHECK JIB2. (檢查 JIB)”，黃色燈亮起，更換 JIB。

打開右側門，並將 JIB 從架子上滑出。按下釋放按鈕，並將軟管從注油管上斷開。拉出 JIB 中的注油管，然後將剩餘油平均注入各鍋槽中。

3. 準備新的油罐，並將注油管插入新油罐。然後將新的油罐滑進炸鍋下方位置。按下釋放按鈕，將注油軟管連接到注油管上。



## 為 BULK 系統炸鍋 (RTI) 上的油罐 (JIB) 加油

1. 顯示器顯示“CHECK JIB2. (檢查 JIB)”，黃色燈亮起，給 JIB 加油。

打開門，門上有 RTI 開關。

3. 持續按 RTI 開關旁上的 ADD 鍵，為 JIB 加油。



如有任何問題，請參閱手冊或聯繫恒鵬設備有限公司 1-800-417-8405 或 937-456-8405。

**提示**

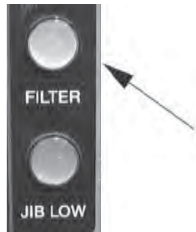
這些說明意指準則，而非全部操作說明。  
閱讀並理解隨每套設備附送的完全操作手冊。





## AIF 過濾 (自動間歇式過濾)

1. 藍燈亮起，控制器顯示“FLTR NOW (現在過濾)?”和“YES NO (是/否)”。



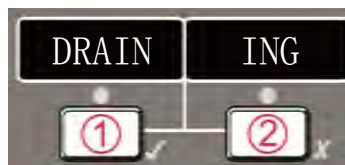
2. 按下 √ 按鈕表示“YES (是)”，控制器依次顯示“SKIM VAT (擦拭鍋槽)”、“CONFIRM (確認)”和“YES NO (是/否)”。



### 提示

按下 X 按鈕，AIF 操作被取消。藍燈熄滅，控制器恢復至正常操作狀態。控制器將稍後提示過濾。

3. 如果需要過濾，按下 √ 按鈕，顯示器顯示“DRAINING (排油中)”。排洩裝置打開，油從槽內排出。



4. 一旦炸鍋完成清洗和加油模式，控制器恢復至正常操作狀態。

如有任何問題，請參閱手冊或聯繫恒鵬設備有限公司 1-800-417-8405 或 937-456-8405。

### 提示

這些說明意指準則，而非全部操作說明。  
請閱讀並理解每套設備隨附的完整操作手冊。