



系统

卡号15

设备:炸炉PITCO K12CH电脑板

注意事项: 本手册程序包括化学品的使用。为防止意外触及未稀释清洁产品, 请确保餐厅内张贴“防止意外触及凯易未稀释清洁产品及在接触后须进行的急救措施”。

F1

每周维护任务

清洁炸炉后方区域

每月维护任务

油槽温度测试

每季度维护任务

油槽煮锅清洁(电气炸锅)

确认高温控制

更换滤油机密封圈

所需工具



危险图标

设备警告标志: 寻找该标志, 查看在操作过程中如何避免损害设备的信息。

危险标识



清洁炸炉后方区域 频率：每周一次 管理组或指定员工完成

注意事项：

需时	5分钟预备	45分钟完成
每次时间	关店后	24小时店在空闲时段



1. 关闭炸炉

按  开关键将所有炸炉电源关闭。



2. 从滴油杯取出油脂

从排烟罩滴油槽以及滴油杯移除油脂。滴油槽以及滴油杯就在烟罩滤油网的下方。将滴油槽以及滴油杯油脂倒入废油车。



热油注意

在滴油槽以及滴油杯的油脂有可能是热的，请穿戴手套。



3. 准备清洁炸炉

将锁住炸炉的活动轮松开。

移动炸炉离开防火墙，需有足够距离可供清洁炸炉后面。



热油注意

在油槽中的油可能非常热，移动炸炉必须缓慢，以避免油飞溅。并穿戴隔热橡胶手套。



4. 关闭配电柜内炸炉空气开关。

5. 拔掉炸炉电源

从插座上将炸炉电源线插头拔掉，可能需要掀开盖板才能从插座拔出。



有电注意

6. 清洁炸炉上方滤油网

将炸炉上方滤油网从烟罩取出。拿至3连水槽浸泡在多功能清洁剂溶液中。



化学品注意

麦当劳清洁剂溶液





7. 刮除炸炉后方油脂

使用刮油刀从炸炉后方区域以刮除软性油脂以及较硬质结碳，依此顺序清洁在你可接触得到区域的堆栈部件：排烟罩背部，排烟罩旁边，以及炸炉烟罩滤油网隐蔽处。

接下来用刮油刀在炸炉周围的金属板，包刮炸炉框架以及炸炉围板立架以刮除所有软性油脂以及硬质结碳，等这些区清洁完后直接跳至第7步骤。



设备提示

注意：在排烟罩下方区域不要弄断防火保护装置之保险丝。弄断保险丝将会启动防火灭火系统。



8. 清洁炸炉后方

使用清洁刷蘸取多功能清洁剂溶液以刷洗步骤6所有区域。清洁这区域请同样按照步骤6顺序然后用地板清洁刷刷洗炸炉周围区域。用纸巾擦拭它们直到干净和干燥



地滑注意

注意：地板或许会潮湿，你必须擦干净。



9. 要求管理员作检查

要求管理员以检查你的清洁工作是否合格，当管理员有指示时请依循清洁步骤重作。

清洗炸炉活动轮及炉脚

使用清洁刷蘸取一桶热的多功能清洁剂溶液以刷洗炸炉活动轮及炉脚。再以纸巾擦拭干净。



10. 炸炉周围用拖把清洁地板

使用拖把蘸取一桶热的多功能清洁剂溶液清洁炸炉周围整个地板。

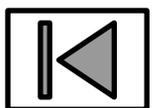


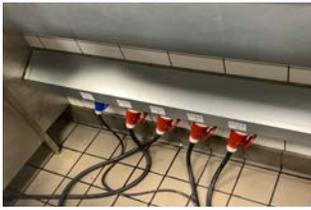
地滑注意

拖把清洁过的地板潮湿，需注意。

11. 让表面干燥

让所有炸炉，墙壁，以及地板表面风干。





12. 炸炉重新插上电源

缓慢将炸炉往前推移动以靠近插座可以方便插上插座的适当距离。然后插上电源。

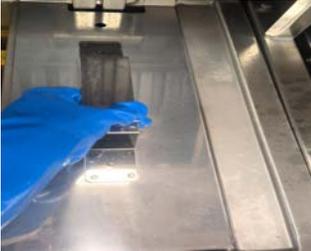


有电注意



热油注意

炸炉内油非常热。推移炸炉必须缓慢以免热油溅出。



13. 炸炉准备使用

小心往前推移炸炉直到接近滤油网托架. 取出所有油槽盖板，将炸炉框架前面抬起直到后防溅板与滤油网托架离有足够空间，后再小心将炸炉推移进入正常的定位点。



14. 重新安装炸炉滤油网及由之滑槽

锁住及定位活动轮，重新在排油烟罩上安装炸炉滤油网以及油脂滑槽。



15. 清洁其他炸炉

重复步骤 1 至14以清洁其它剩余炸炉。



油槽温度测试**频率：每月一次****管理组或指定员工完成**

注意事项：

需时

5分钟预备

一旦炸炉达到烹煮温度, 5分钟完成, 达到烹饪温度大约需要45分钟。

每次时间

开店时

24小时店晚间空闲时段

**1. 校准测温计****A. 准备冰水**

使用一只空饮料杯加入冰块以及从饮料塔注入冰水至满杯。应该是有50%冰块及50%水。

B. 将探针放入杯中

将测温计的探针放入杯中，持续摇动直到温度读数稳定。

C. 温度读数

此读数应该为32°F (0°C)，正负2°F (1°C)，如果不是，你需要做校准，维修，或更换这个测温计。校准时，请依循你的测温计供货商原厂校准检查以及调整程序办理。

**2. 启动炸炉及加热油温**

按  开关键以启动炸炉。选择炸炉烹煮产品，直到炸炉油温达到烹煮温度并且间歇性加温及停止。

**3. 检查油位线**

当油温达到烹煮温度时检查油位线。如果超过油位线，取出多余油直到符合可以卸油至滤油车或废油桶之油位线位置。如果低于油位线，则补加油达到此油位线。

**热油注意**

热油在炸炉中请使用隔热橡胶手套。

**4. 油槽周期性加温及停止**

等待油槽周期性加热及停止3次。当炸炉加热时，加热指示灯会亮起。





5. 油温读数

将测温计探针插入油槽中间，此时探针距油面之下大约3英寸(7.6公分)。直到温度读数稳定。



6. 显示炸炉温度

在你的测温计读出温度值后按油槽温度显示键以显示油槽温度。



7. 比较两者温度读数

在测温计与油槽显示温度两者做比较。

如果两者温度比较小于正负 5°F (3°C)。则你不需要调整温度设定。

如果两者温度比较大于正负 5°F (3°C)。联络服务技术员以告知本问题。

8. 重复步骤做分隔槽另一边检测

如果所测试的油槽为全槽炸炉，则跳过本步骤，并进行第9步骤。如果所测试的为分隔槽中的其中一槽。则分隔槽的另一个油槽请重复进行第5至第7步骤的测试。

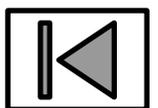


9. 结束测试检查

当你完成油槽第5至第7步骤测试(包含分隔槽之两边油槽)后，请按  开关键以完成本油槽之测试检查作业。

10. 剩余炸炉测试

重复第1至第9步骤对剩余之炸炉作测试。



回温时间测试**频率：每月一次****管理组或指定员工完成**

注意事项：

需时

1分钟预备

5分钟完成

每次时间

开店时

24小时店在早上时

**1. 开启炸炉**按  开关键来开启炸炉，显示屏显示“MELT”。**2. 检查最近一次之回温时间**

本炸炉当每次油槽温度从250°F（121°C）升至320°F（160°C）时，电脑板会自动记录炸炉回温时间。

按压一次  Info键，两边显示屏会显示最近一次的回温时间。请记录这个回温时间。**3. 对照于最近一次之回温时间是否可被接受**

在电气炸炉可被接受之回温时间为小于100 秒。

如果你所记录的回温时间是小于炸炉可被接受之回温时间。则本炸炉效率是可被接受。请直接跳至第5步骤。

如果你所记录之回温时间是大于炸炉可被接受之回温时间。则本炸炉效率是不可被接受。请进行第4步。

**4. 必要时，须调整炸炉**

如果炸炉回温时间是不可被接受，则请依循以下项目做炸炉检查。如果你发现任何问题，请依叙述说明改正。

- 如果炸炉过滤器太脏。则更换。
- 当炸炉处于烹煮温度时，如果油位低于油位线请补充油以达到油位线位置。如果油位高于油位线请取出多出的油以降至油位线位置。
- 对于电气炸炉，确认大电流容量电源插头是否正确的插上插座，必要时做一些调整。
- 参阅操作说明书之故障排除。

5. 再一次检查回温时间

如果回温时间依旧无法达到适当的标准时间。联络PITCO 服务专线 4008887577 以取得协助

**6. 重新测试其他剩余炸炉**

重复步骤1至步骤5来测试剩余炸炉。

7/15



返回首页

油槽煮锅清洁**频率：每季度一次****管理组或指定员工完成**

注意事项：

需时

5分钟预备

75分钟完成

每次时间

关店时

24小时店晚间空闲时段

1. 煮锅程序设定

PITCO炸炉的电脑板已经预设了煮锅程序。

按照电脑板煮锅程序提示的步骤，启动煮锅倒计时即可。

**2. 关闭炸炉准备煮锅清洁**按  开关键以关闭炸炉。

穿戴上隔热橡胶手套，耐热型围裙，以及戴上脸部防护罩。你在整个过程中必须穿戴上这些防护设备。

此程序一次只能完成一个油槽。

确认烟罩滤油网已经就位，最少启动一台排风机直到完成整个程序。确定炸篮托架已就定位在油槽上。

**设备提示****为防止意外启动灭火系统。在整个过程中排风机必需维持开启以及滤油网必须就位。****3. 取出滤油车**

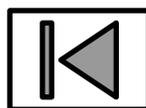
在滤油车区域打开箱门并取出滤油车。在炸炉底部的卸油口位置放入废油车。

煮锅完成后需清洁和擦干滤油车。

**4. 从油槽卸油**

确认滤油车或废油车已放置在炸炉底部的卸油口地上位置。如炸炉装置有回动式卸油管，拉出并向外。

小心开启卸油阀，让油排出至废油车或滤油车。将油槽中油炸碎屑及颗粒食物扫推进入卸油阀才能排出，关闭卸油阀。

**热油注意****油温可能很烫。避免油溅出。**



5. 油槽注入强力除油剂及热水

小心倒入麦当劳强力除油剂至油槽内，如果清洁全槽则倒入2加仑(8公升)除油剂。如果是分隔槽则每边到入1加仑(4公升)。再加入热水。清洁剂溶液应该高于上油位线1英寸。

6. 如果炸炉有装置上盖框架，必须先拿掉拿至水槽以麦当劳强力除油剂以及多功能清洁剂溶液清洗。



化学品注意

麦当劳清洁剂溶液



7. 开始煮锅清洁

- 按 **P** 键2次，左屏显示“PROGRAM”，右屏显示“TYPE PWD”。
- 输入密码数字键 1, 2, 3, 4, 左屏显示“MENU L1”，右屏显示“PROGRAM”
- 再按3号键进入煮锅模式。
- 左屏显示“DEEP CLEAN”，按YES键确认
- 如果煮锅的是分隔槽，在右屏按YES键选择左分侧，按NO选择右分槽。
- 确认油槽已经排空油脂，按YES键进入下一步。
- 确认已经加入MCD强力去油污剂，按YES键进入下一步。
- 确认已经可以煮锅，按YES键开始进入煮锅60分钟倒计时。



8. 清洁剂溶液开始加热

电脑板程序将清洁剂溶液自动加温至 195°F (91°C)。此时清洁剂溶液将会微微起泡。一旦清洁剂溶液达到温度设定点，让其继续保持大约60分钟。在其开始计数时同时进行第9和第10步骤。



热液体/蒸汽注意

此清洁剂溶液应不至于会沸腾，或过量沸腾。如果炸炉开始过量沸腾则关闭炸炉。在煮锅过程中不可以离开没人照顾。



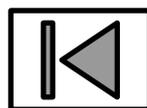
9. 清洁炸篮

将炸篮放入干净的清洁剂溶液中。当清洁完成后将炸篮取出请其他作业员拿至三连水槽。彻底地洗净及干燥。



设备提示

不可以放入任何铝制品至清洁剂溶液中。





10. 清洁加热管隔网

使用炸炉通条将加热管隔网从炸炉上取出。请其他作业员将加热管隔网拿至三连水槽。彻底地用热水洗净及彻底的干燥。



烫热表面注意

此加热管隔网非常烫。



11. 油槽内部刮除油垢

使用耐热油槽刷，刷除油槽内侧边，前面，以及后面墙壁任何残留沉淀物。



12. 煮锅计时到，报警并操作确认

当炸炉清洁液在温和滚动的煮锅 60 分钟倒计时完成，会有声音报警。当左显示屏显示“CLN DONE”，按YES键确认。

当左显示屏显示“REMOVE SOLUTION FROM VAT”，按YES键确认。

当左屏显示“VAT EMTY”，右屏显示“CONFIRM”，按YES键确认。

当左屏显示“SCRUB VAT COMPLETE”，右屏显示“YES NO”，按YES键确认。

当左屏显示“DRAIN PAN READY?”，按YES键确认。

左屏显示“OPEN DRAIN”，提示打开卸油阀。

13. 排放掉炸炉清洁剂溶液

放置一个5加仑(19公升)水桶在炸炉下方卸油口位置。适当的打开炸炉卸油阀将清洁剂溶液缓慢的流出至水桶中。让2至3加仑清洁剂溶液排放至水桶里。关闭卸油阀，再更换空水桶，再让2至3加仑清洁剂溶液再排放至水桶里。你可能需要数个水桶才能完全盛装完。

此清洁剂溶液应被丢弃，或在3小时内被再利用到其他炸炉。3小时过后，必须丢弃此清洁剂溶液。

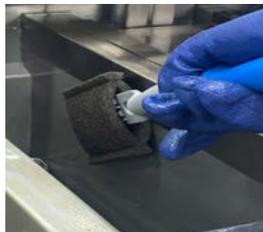
打开卸油阀时，左显示屏显示“RINSE VAT”。



热液体/蒸汽注意

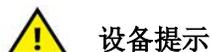
此清洁剂溶液非常烫，避免飞溅。





14. 油槽内部刮除油垢

使用长柄刷配合无刮蚀性木柄垫刷以刷除油槽内侧边，前面，后面，以及上部任何残留沉淀物。麦当劳强力除油剂同样需要用到。



设备提示

特别提醒：不要用热油或者清洁剂去浇加热管上方的圆柱形铰链部位

15. 油槽注入清水

油槽注入适量的清水。

16. 排掉炸炉清洁水

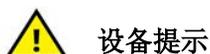
放置一个5加仑(19公升)水桶在炸炉下方卸油口位置。适当的打开炸炉卸油阀将清洁剂溶液缓慢的放出至水桶中。倒掉脏的清洁水。再放回至炸炉下方完全打开卸油阀再一次排放。

每次不可以排放超过2或3加仑清洁剂溶液。使用无刮蚀性木柄垫刷以刷除油槽任何残留沉淀物或结碳。



热液体/蒸汽注意

此清洁剂溶液非常烫，避免飞溅。



设备提示

此清洁剂溶液只能排放至水桶内。不可以排入滤油箱或废油车。

17. 洗净及干燥油槽

使用温水(100°F/38°C)以洗净油槽。确认有放置水桶在卸油口下方地上以盛接洗净水。使用温水重复多次洗净清洁以及用干净消毒过毛巾擦干油槽。关闭卸油阀，用纸巾彻底地擦干油槽。

18. 关闭卸油阀，完成煮锅程序

当左显示屏显示“RINSE VAT”。按YES键确认

当左屏显示“RINSE COMPLETE”，右屏显示“YES NO”，按YES键确认。

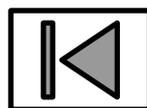
当左屏显示“VAT DRY”，右屏显示“YES NO”，按YES键确认。

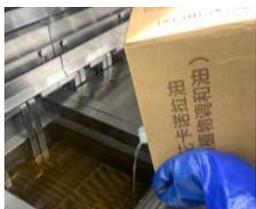
当左屏显示“CLOSE DRAIN”，关闭卸油阀。

当左屏显示“END”，右屏显示“YES NO”，按YES键确认。

左屏显示“MENU L1”，右屏显示“PROGRAM”，按开关键退出。

至此完成煮锅程序





19. 油槽注入炸油

油槽注入适量的炸油。

注意：不要用清洁剂或者热油浇加热条上面的圆柱形铰链部位。

20. 准备使用炸炉

将加热管隔网放置回原油槽位置。如果炸炉装置活动式的排油管，将其装回炸炉箱体内部。小心推回滤油车至炸炉箱体内部。



21. 启动炸炉

按  开关键启动炸炉，显示屏显示“MELT”。炸炉开始加热升温。



22. 捞起油面浮游物

当油温已经加热后，用浮渣撇取工具捞起任何漂浮在油面上的结碳颗粒。



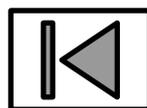
23. 热油浸泡炸篮

取下炸篮浸泡入已达烹煮温度的新油中大约2分钟。



24. 烹煮清洁其他剩余炸炉

重复1至23步骤以烹煮清洁其他剩余炸炉。



确认高温控制 **频率：每季度一次** **管理组或指定员工完成**

注意事项：

需时	45分钟预备	25分钟完成，丢弃炸油之前需要冷却1小时
每次时间	关店后可配合在更换炸油时做本项检测	24小时店，再空闲或预计更换炸油时



1. 测试前准备

确定油槽中炸油是准备要更换的。此炸油在最终完成检测后必须弃。

检查炸炉油位线：必须是在上油位线。如果油位低于此线，补充油直达到上油位线。

检查油温：油温必须先升到工作温度338°F（170°C）左右，再进行测试。

确认排烟罩滤油网已就位，并已开启排烟机。整个测试过程排烟机需开启。在测试本项程序中，炸油将会被加热至非常高的温度。炸油将会轻微冒烟，并将会非常热。



按  炸炉键以关闭炸炉。屏幕将会显示“OFF”。



3. 进入高温测试程序，选择油槽

a. 按 **P** 键2次，左屏显示“PROGRAM”，右屏显示“TYPE PWD”。

b. 输入密码数字键 1, 2, 3, 4, 左屏显示“MENU L1”，右屏显示“PROGRAM”

c. 按3号键进入高温测试模式。

d. 左屏显示“HI-LIMIT TEST?”，右屏显示“YES NO”。按YES键进入下一步

e. 长按左屏YES键，是测试全槽或分隔槽的左槽。按右屏的YES键是测试分隔槽的右槽，左边屏幕将显示实时温度，对应侧的加热指示灯亮起。



设备提示

在测试期间必须非常小心

 热液体/蒸汽注意

 热油注意

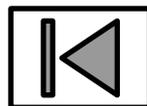
 烫热表面注意

4. 第一阶段测试（内部）高温控制

持续按住YES键，油温持续上升。

当温度达到410°F±10°F（210°C±12°C）时，右侧屏幕会显示“HOT-HI-1”与实际温度交替显示，同时报警声响起。

持续按住“YES”键可以继续加热。





5. 第二阶段测试高温保护（电子式）高温控制

持续按住YES键，油温继续上升。

当温度达到423°F-447°F（217°C-231°C），显示屏将会“HOT HI-2”。报警声加速响起。电子式高温保护器会动作，此时停止按压YES键，温度会因加热管余热继续冲高后缓慢下降。

6. 退出高保测试

当油温缓慢下降至415°F（213°C）时，通过手动按压电子高保的复位按钮，将电子高保恢复到正常状态。油温继续下降到400°F（204°C）以下。一旦温度冷却到400°F（204°C）以下，通过按压2次“NO”键退出高保测试程序，显示屏会显示OFF。炸炉回到正常关机状态。

7. 高保失效保护

如果温度达到447°F（231°C），电子高保没有动作，再次按压YES键，让温度继续升高，当温度爬升超过460°F时，显示屏滚动显示‘HIGHLIMIT FAILURE’ & ‘DISCONNECT POWER’，报警声急速响起。控制器将强制切断加热。

如果出现这种情况，按  键关闭报警。请立即断开炸锅电源并呼叫服务商

8. 如果任一测试都失败则决定做什么

如果两者都通过测试。则跳过本步骤。

如果此炸炉在第一阶段高温测试失败。但通过第二阶段测试。如果绝对需要的话此油槽是可以使用。可能的话需要尽快更换控制器。在此状况下当使用此炸炉需格外小心。

如果炸炉在第二阶段测试失败。在没有更换第二阶段测试之（电子式）高温控制器之前请勿使用此炸炉。尽快连络服务技术员。

9. 丢弃炸油

当完成两阶段测试后，等1小时油温降低后。将油排放掉至废油车。请使用安全手套。



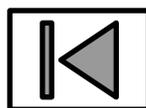
热油注意

油温可能很烫，请使用隔热橡胶手套。

10. 确认测试所有剩余油槽的高温控制

对其他剩余的炸炉请重复第1至第9步骤作测试。

14/15



返回首页

更换滤油车密封圈 频率：每季度一次 管理组或指定员工完成

注意事项：

需时 2分钟预备 5分钟完成

每次时间 开店时，炸炉必须是冷却状态 24小时店关机空闲时段



1. 炸炉准备程序

检查并确认炸炉已经冷却. 本程序炸炉是必须已经冷却以及滤油车必须是空载状态。



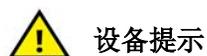
2. 取出滤油箱

从炸炉箱体内拉出滤油箱。



3. 更换“0”型密封圈

从油管嘴拆除掉“0”型密封圈。并更换新的“0”型密封圈。“0”型密封圈可以从当地授权服务商购买。



设备提示

只可以使用原厂“0”型密封圈来做替换。这些密封圈为原厂特殊部件专供，适用于高热烹煮油，一般性密封圈是不能做此用途。



4. 重新装回滤油车

重新将滤油车推回进入炸炉内。

