



iFryPro 系列电力炸炉



用户操作和安装手册

食品接触用

执行标准：GB4706.1-2005\GB4706.33-2008\GB4806.1-2016\GB4806.9-2023
防水等级：IPX4

ISO 9001: 2015

注意 1：使用机器前请阅读使用说明。
注意 2：油炸锅不能在 2000 米以上使用
©美得彼餐饮设备（青岛）有限公司

欢迎访问我们的网站：www.middleby.com.cn（中国）

注意：本 iFryPro 系列炸炉操作和安装手册应交付使用方，操作者应该熟悉 iFryPro 系列炸炉的各项功能和操作。

本手册应该放置于 iFryPro 系列炸炉边的显著位置，且易于拿取的地方。

建议和 Middleby/美得彼授权的维修商签订维修合同。

警告！

为了您的安全，不要在炸炉附近存储或使用汽油或其它易燃物，易挥发的物品。

警告！

炸炉不正确的安装，调试，更改，维修或维护可能会导致财产损失，人身伤害甚至致命。
安装或维修炸炉之前应仔细阅读安装，操作和维护的说明。

重要

说明书装在包装袋内，电路图粘贴到电控箱盖板上。

重要

向货运公司提出在拆箱过程中发现的任何可见或隐蔽的设备损坏情况是用户的责任，用户应该保留所有的货运单据，直至确认该设备没有遭受到任何损坏。

注意：

使用任何非 PITCO 制造的炸炉零部件将会导致零件及人工的保固被取消。

注意：

Middleby（制造厂）保留在任何时候更改产品规格的权利。

注意：

炸炉在由原厂授权的安装人员进行安装，调试是设备保固生效的必要条件。

注意：

必须由 Middleby/美得彼培训合格的人员来对炸炉安装和服务。

注意：

iFryPro 系列炸炉应该为专业用途，应该由培训合格的人员使用。

注意：

本产品食品接触用材料及部件符合 GB 4806.1-2016 和相应食品安全国家标准要求，具体信息如下：

	食品接触用材料	用途	执行标准	备注
金属	SUS 304	加热器、固定架、固定夹、探头、阀门回油管、放油管、油泵、滤油车	GB 4806.9-2016	
	SUS 439	油锅	GB 4806.9-2016	
橡胶	氟橡胶 CAS#9011-17-0	密封圈	GB 4806.11-2016	

请保存本手册以供将来参考

型号: _____ 序列号: _____ 安装日期: _____

iFryPro 系列炸炉有条件保固

卖方对其生产的设备（包括人工和材料）进行保固。由于零件的缺损，卖方认为有必要修理或调换的，所发生的一切人工和材料的支出都由卖方承担。保固期限为货款全部付清情况下，自首次安装起一年，或购买日起 18 个月。所有人工是指常规工作日的人工支出，超时工作的人工支出由买方负责。

iFryPro 系列炸炉是由原厂授权的安装人员进行安装，调试是设备保固生效的必要条件。

常规保养，包括加润滑油，调节温度以及门、脚的调节，保险丝和指示灯的更换都不包括在保固范围内。

卖方只对由卖方授权的维修服务人员进行零件维修和更换负责。非卖方授权的维修人员操作发生的一切费用，卖方不负任何责任。

在保固范围内调换下的零件返还工厂，零件必须是完整无损坏的，运费由买方负担。

卖方不承担在安装过程中发生的，或买方使用或误操作造成的任何设备的损坏责任。由于买方员工人为造成设备的损坏，卖方不负责更换零件，并且不属于保固范围。买方必须严格按照卖方提供的操作手册进行安装，维修和操作，否则卖方可以不承担保固责任。卖方不承担买方使用设备进行生产的过程和使用设备生产产品的质量问题的，卖方不对买方的损失利益负责。上述保固指用于一般用途的设备保固，不包括用于特殊用途的设备保固。

上述内容不包括买卖双方的义务行为，只包括违约行为和合同未尽行为。

目 录

第一部分—简介.....	5
I .概述.....	5
II .iFryPro 系列炸炉的主要功能.....	5
III.iFryPro 系列炸炉的功能部件.....	5
IV.炸炉的内置式滤油车.....	7
V.零件介绍：电脑板控制器介绍.....	7
VI.iFryPro 系列炸炉的规格.....	7
第二部分—安装.....	8
I .通风系统.....	9
II .安装.....	9
第三部分—操作指导.....	11
I .开机.....	11
II .滤油.....	12
III.关机.....	14
IV.滤油纸更换操作说明.....	14
第四部分—清洁与保养.....	15
I . 清洗外表面.....	16
II . 油槽除垢.....	16
III. 检查电源线及插头.....	16
IV. 清洁/保养频率.....	17
第五部分—故障排除.....	18

第一部分—简介

I .概述:

尝试操作设备前,请通读本手册中的说明,本手册介绍了 iFryPro 系列炸炉的所有配置型号。本系列炸炉的大多数零部件为通用部件,并且在对其进行整体介绍时,会将其通称为“iFryPro 系列炸炉”。本系列炸炉提供全槽或分槽配置,提供单槽/两槽/三槽/四槽多种组合选购。

II .iFryPro 系列炸炉的主要功能:

iFryPro 系列炸炉主要用于炸制薯条、薯块、鸡肉等类似条状及小块状的食品。

III.iFryPro 系列炸炉的功能部件: (参见图 1-1)

1. **挂板:** 可将炸篮挂钩钩在挂板上。
2. **油槽(炸锅):** 烹炸食物的容器,底部为冷油区,方便收集食物碎屑,前面有放油阀用于滤油及放油。
3. **电脑板控制器:** 编制烹饪程序,控制加热系统,显示油温和加热系统状态等。
4. **回油阀手柄:** 开启与关闭通向油槽的油路及回油泵。
5. **放油阀手柄:** 顺时针转动可打开放油阀,逆时针转动可以关闭放油阀。
6. **放油管路:** 可将油锅中的油通过打开的放油阀放入到滤油车油槽内。
7. **油槽温度探头:** 感应油槽内的油温并发送到电脑板控制器。
8. **加热器及旋转部件:** 加热器开启时会加热油槽内的油,可向上旋转,方便清洁油锅。
9. **高温保护器温度探头:** 感应油槽内的油温并发送到高温保护器。
10. **高温保护器复位按键:** 高温保护器启动保护功能后,油温恢复正常后按此键复位。
11. **回油泵保护开关:** 回油泵过流保护。
12. **油泵指示灯:** 回油泵启动时会点亮/加热带加热完成后点亮(带加热带机型)。
13. **控制电源开关:** 控制电路的总电源开关。
14. **万向轮:** 组装在炸炉底部。支撑平衡炸炉,轮子方便炸炉移动。
15. **内置式滤油车:** 用于油料的回收,过滤。
16. **回油碰接头:** 连接到滤油车接头,将过滤后的油经回油泵抽回到油锅。

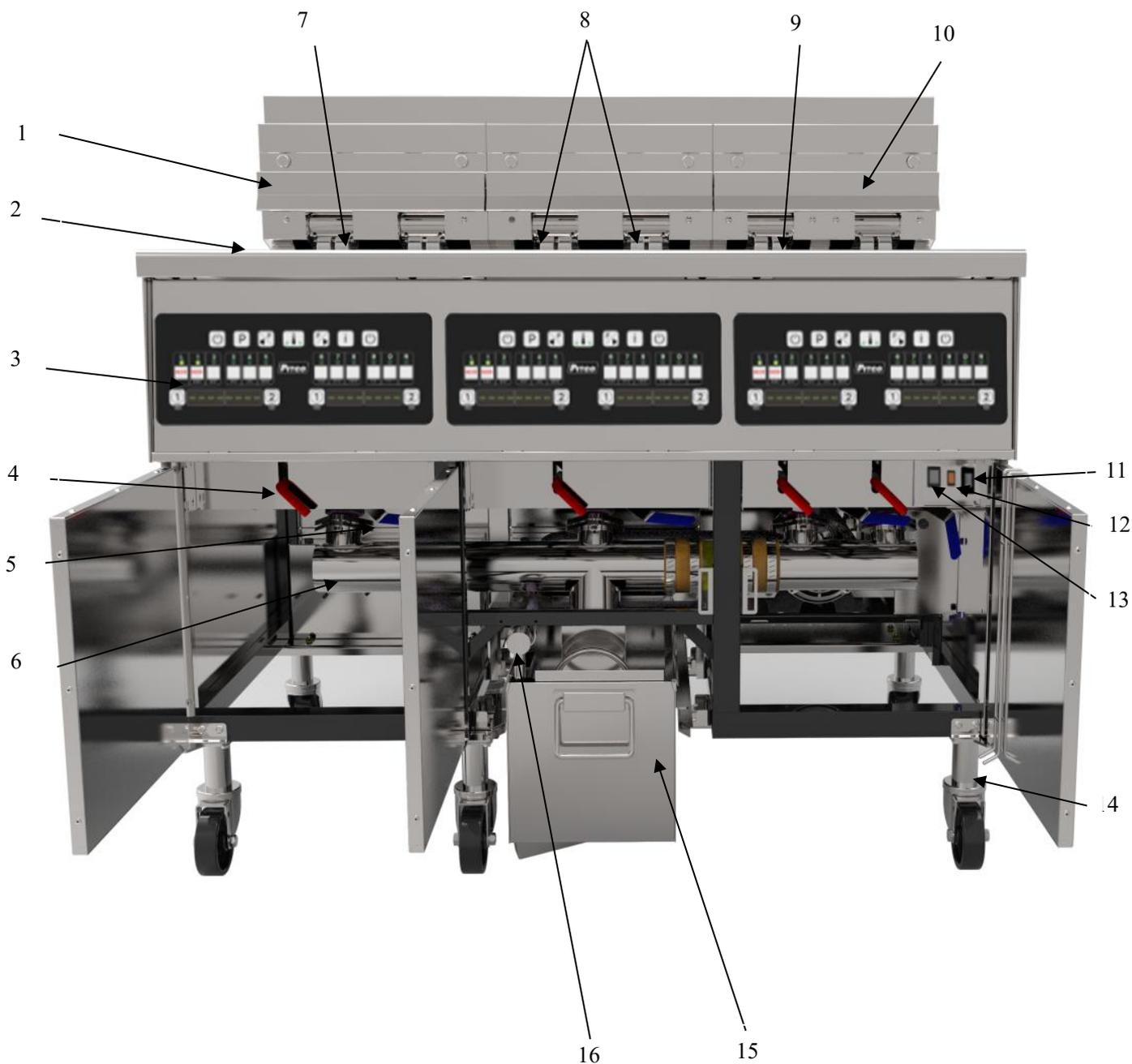


图 1-1. iFryPro 炸炉功能部件 (图示为 MDE14FFSKMROV)

注: 实际炸炉的外观可能与上图略有不同,
具体取决于结构和生产日期。

IV.炸炉的内置式滤油车：（参见图 1-2）

- 1) 滤油槽盖
- 2) 接屑篮
- 3) 压纸框架
- 4) 滤油纸
- 5) 底层滤油网
- 6) 回油管
- 7) 油槽

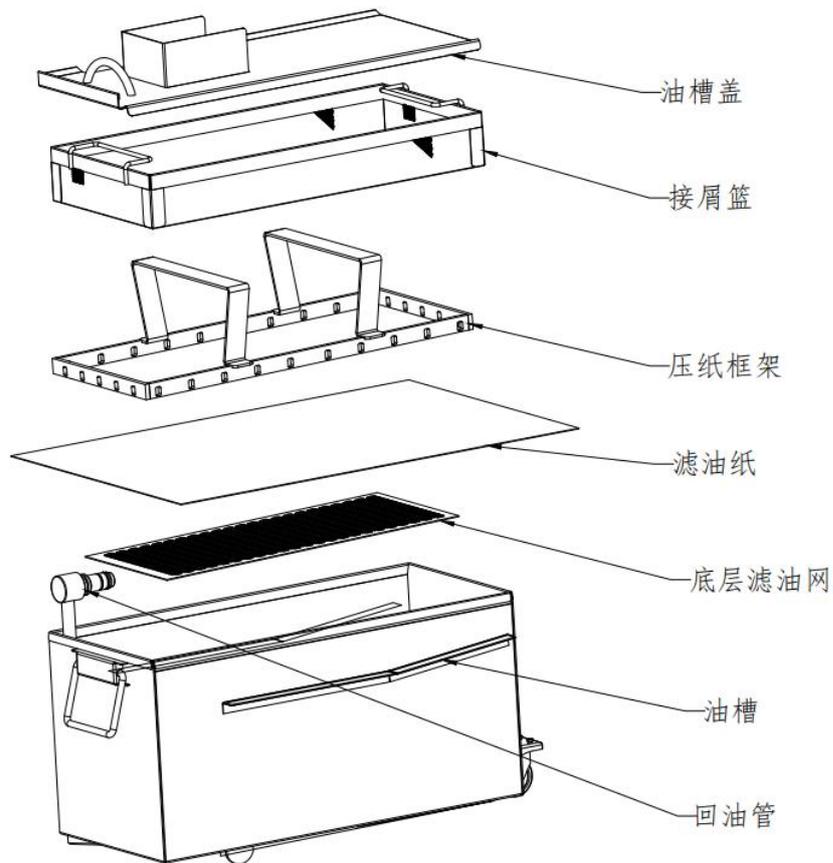


图 1-2. iFryPro 系列滤油车部件

V.零件介绍：电脑板控制器介绍

请参考 K12/C12 操作手册。

VI.iFryPro 系列炸炉的规格

注：详细电力信息在炸炉铭牌上标注，同时请参考炸炉电控箱盖板内部粘贴的电路图。

第二部分—安装

iFryPro 系列炸炉是一种快速再加热设备,能在 20 分钟以内将常温状态的油加热到使用温度,并通过电脑板自动监测油温,使炸炉油温保持在设定的温度。每一台 iFryPro 系列炸炉在出厂前都对温度探头进行过校准。熟悉设备的安全指导和使用方法是很重要的,保留本手册在安全并方便取用的地方,以备日后查看。

警告 ⚠—不适当的安装,调节,改造,服务和保养可能会导致财产损失,人身伤害甚至死亡。在安装和服务前,请仔细的阅读安装和操作手册

警告 ⚠—确保炸炉周围清洁,没有任何易燃物品。

警告 ⚠—炸炉应放置在水平且阻燃的地面上,所有附近的墙面也应该都是不可燃的。

警告 ⚠—本设备应确保与等电位端子有良好连接(即接地良好),以防止电击产生人身伤害甚至死亡。

警告 ⚠—本设备工作时油位必须达到最低油位线以上,如低于此油位有着火的危险。

小心 —在服务和清洁前应先断开电源。

小心 —要了解更多的安装信息,可联络您当地的授权维修服务商。

注意 —炸炉与四周的结构应该有足够的空间,该空间应能满足维修和操作的要求。

注意 —炸炉的电路图粘贴到门板上。

注意 —此为等电位 ,标识那些相互连接后使设备或系统的各部分达到相同电位的端子,这并不一定是接地电位,如局部互连线。

注意 —对于身体感官或智力上有缺陷或经验和知识有欠缺的人(包括儿童)此说明书不适用。

注意 —为避免由热断路器的误复位产生危险,器具不能通过外部开关装置供电,例如定时器或者连接到由通用部件定时器进行通、断的电路。

注意: iFryPro 系列炸炉安装的所有步骤,都应符合当地的国家或国际的相关条例和规定,包括安装位置,电源的连接和通风系统等。这些条例和规定的效力高于本手册中所提出的建议和指南。

I. 通风系统

您的新设备必须有适当的通风，才能安全和正常工作。安装消防安全系统非常重要。你的通风系统应该被设计为便于清洁。频繁的清洁和适当的维护通风系统和设备将减少火灾的几率。通风和消防安全系统必须符合当地和国家规范。

II. 安装

尽管你可能自己可以安装和调试你新的炸炉，但还是必须由专业人士来完成此工作。专业人士安装将会了解当地的法规和确保炸炉的安装是安全的。本手册提供关于 iFryPro 系列炸炉有效的安装信息。

警告 —本设备电源接入线要求为 YCW 或 YZW 电缆，线径要求用 6 平方毫米以上。电源线必须牢固安装绝缘衬套。

1 电力连接：

电力连接应符合当地法规，电路图粘贴到门板内部。iFryPro 系列炸炉电力要求如下：

型号 I	电压	功率	线径
MDE14SKMROV	380-400V 220-230V	7kW x 2	≥6mm ²
MDE14FKMROV	380-400V 220-230V	14kW	≥6mm ²
MDE14FFKMROV	380-400V 220-230V	14kW+14kW	≥6mm ²
MDE14FSKMROV	380-400V 220-230V	14kW+7kW x 2	≥6mm ²
MDE14SFKMROV	380-400V 220-230V	7kW x 2+14kW	≥6mm ²
MDE14SSKMROV	380-400V 220-230V	7kW x 2+7kW x 2	≥6mm ²
MDE14FFFKMROV	380-400V 220-230V	14kW+14kW+14kW	≥6mm ²
MDE14FFSKMROV	380-400V 220-230V	14kW+14kW+7kW x 2	≥6mm ²
MDE14SFFKMROV	380-400V 220-230V	7kW x 2+14kW+14kW	≥6mm ²
MDE14FSSKMROV	380-400V 220-230V	14kW+7kW x 2+7kW x 2	≥6mm ²
MDE14SSSKMROV	380-400V 220-230V	7kW x 2+7kW x 2+7kW x 2	≥6mm ²
MDE14SSSKMROV	380-400V 220-230V	7kW x 2+7kW x 2+7kW x 2+7kW x 2	≥6mm ²

欢迎访问我们的网站：www.middleby.com（美国总部）www.middleby.com.cn（中国）

警告 ⚠—连接固定线路必须装有开距至少 3mm 的全极断开装置。

警告 ⚠—本设备应确保与等电位端子有良好连接 (即接地良好), 以防止电击产生人身伤害甚至死亡。

警告 ⚠—打算安装的保护装置 (如漏电保护继电器) 其额定漏电动作电流小于 30mA, 漏电分断时间小于 0.1 秒。

2 调节水平:

将炸炉放置到正常的操作位置, 利用水平尺或水平仪, 调节炸炉的可调节脚轮的高度, 以使设备水平。

3 确认所有的螺丝连接牢固:

包括电气箱中的电气部分连接螺丝, 其余机械部分的螺丝连接。

4 初次清洁:

在炸炉的生产检测及运输途中, 为了保护设备, 在许多部件上有油。在正式使用前, 必须对炸炉进行清洗, 以去除油和在生产检测及运输、储存中产生的污垢。

执行以下步骤:

- 1) 关闭所有油阀, 在油槽中注入清水到最高油位线, 加入适量的中性清洁剂。
- 2) 开启炸炉, 将水烧开后再关闭炸炉, 让设备浸泡几分钟, 以使油污和污垢充分的溶解、软化。用清洁刷清洁加热器及油槽。
- 3) 清洁完成后, 关闭炸炉, 将油槽中的水排干到滤油车油槽中。
- 4) 让油槽冷却, 然后用清水持续的冲洗油槽及滤油槽, 直到清洗剂和油污被完全冲洗干净。
- 5) 将滤油槽用清洁刷及抹布清洗干净, 将污水倒入下水道。
- 6) 油槽完全冲洗干净后将水分充分沥干或用干抹布擦干后, 可准备投入使用。

警告! ⚠

炸炉开启后加热器和油槽会很烫, 清洁时要注意做好防护措施。

警告! ⚠

炸炉清洁完成以后, 一定要将油槽内及放油管道内的水分充分沥干或用干抹布擦干。

警告! ⚠

炸炉清洁时, 绝不可使用滤油系统, 不可开启油泵马达开关。不可以连接滤油系统管路。

警告! ⚠

加热元件在加热前必须有水或油覆盖在上面, 除非发热元件上至少有 5 厘米的液体覆盖在上面, 否则永远不要开启炸炉。

警告! ⚠

永远不要直接加块状油, 在加热器上融化整块的油, 将容易引起火灾。

警告!

液态油可直接倒入油槽直到标示的油位线。对于固态油, 必须切成 1 英寸(2.54cm)左右的小块。当向空的油槽内加入固态油时, 取出炸篮和提起油锅网格, 先在油槽的底部填充油块, 然后把剩下的油全部放入到油槽内。

第三部分—操作指导

⚠警告!

本设备工作时油位必须达到最低油位线，如低于此油位有着火的危险，如若因此造成起火，Middleby/美得彼概不负责。

⚠警告!

任何时候，在开启运行开关之前，必须先确认油槽内的油不低于最低油位线!

⚠警告!

温度设定不可以超过 375°F 即 191°C。否则会有着火的危险。

⚠警告!

水和油不要混合，直接将水放入热油会引起过度沸腾，热油溅出会产生人身伤害。

⚠警告!

不可使用旧油，这样会降低闪点并易造成过度沸腾。

注意

每槽炸制的食物不要超过 3kg。过量的食物或者过湿的食物会引起油的剧烈沸腾。热油溅出会产生人身伤害。

⚠警告!

炸炉在使用时，温度非常高，所以它具有一定的危险性！当操作时，请十分注意。请使用适当的防护设备，例如隔热手套，围裙，面罩，当接触滚烫的油时，请使用袖套。在油温没有冷却前，请不要搬动炸炉，必须让油温冷却到室温或者把油排放到一个适宜容器内。

I	开机	
1	开启排气罩开关和补偿风扇	
2	关上所有油阀	<ul style="list-style-type: none"> ■ 确定已关闭所有油阀后在油槽加足够的油，油位至少必须到达“MIN”油位线（油位线在油槽后部），如不够，请加够油。
3	开启控制电源开关 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 开启控制电源开关。

4	开启启停开关 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 按开关键，开始加热。
5	到达设定温度，开始食物炸制	<ul style="list-style-type: none"> ■ 设定好炸制产品所需的温度和程序（有关设定温度和烹饪参数的编程，请参考 K12/C12 控制器操作手册。）。 ■ 从室温加热到到 350°F/177°C 大约需要 20 分钟。 ■ 待油温到达设定温度后，按下程序键，进行正常操作。
6	最低油位保护（防干烧） 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 当油槽内的油低于最低油位感应探头时，保护功能将启动，加热器停止加热。当加油到正常油位后，必须重新开启启停开关，重新触发，以消除加热保护，加热器才能开启加热。

II 滤油（在需要时）

1	关闭启停开关 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 按下启停开关，至面板显示 OFF，然后将油冷却到 250°F/121°C。
2	滤油车插进碰接插头上	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将滤油车插进碰接插头上。放油管出口一定要置于滤油槽盖的方孔内。
3	将回油泵保护开关打开 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将炸炉右边的回油泵保护开关置于“开 (ON)”的位置。（有加热带的机型，需等油泵指示灯亮后再开始滤油）。
4	打开放油阀	<ul style="list-style-type: none"> ■ 油冷却到 250°F/121°C 后，先逆时针打开炸炉放油阀，将油放到滤油车的油槽内。
5	打开回油阀	<ul style="list-style-type: none"> ■ 逆时针打开回油阀，回油泵运转，开始滤油，建议让油循环 5 分钟。
6	滤油完成	<ul style="list-style-type: none"> ■ 顺时针关闭放油阀，将过滤后的油抽回油锅内。 ■ 当滤油车内的油全部抽回油锅内后，顺时针关闭回油阀，同时回油泵会一起关闭。

详细操作参考下页图示说明。

警告

进行滤油前油温必须冷却到 250°F/121°C 以下。

欢迎访问我们的网站：: www.middleby.com（美国总部） www.middleby.com.cn（中国）

III 关机	
1	关上所有油阀 <ul style="list-style-type: none"> ■ 逆时针关闭放油阀。
2	关闭启停开关  <ul style="list-style-type: none"> ■ 按启停开关，至面板显示（OFF）。
3	关闭总电源

IV. 滤油纸更换操作说明

警告！

进行操作前油温必须冷却到 250°F (121°C) 以下。

高温警告！

滤油车油槽中装有热油时禁止移动。不可触碰其零部件。

1	拉出滤油车取出滤油纸 <ul style="list-style-type: none"> ■ 将油冷却到 250°F (121°C)。 ■ 将滤油槽中的油抽回到油锅中。关闭所有油阀。 ■ 将滤油车拉出炸炉后将滤油槽盖打开。 ■ 将接屑盒从滤油车中取出。 ■ 将压板和滤油纸拿出，清理接屑盒与压板上的碎屑，取出底层滤油网并清除底下及油槽内的碎屑。 ■ 清洗底层滤油网以及滤油槽回油管，如堵塞，可冲洗使其贯通。
2	更换新滤油纸 <ul style="list-style-type: none"> ■ 将底层滤油网放置到滤油车内，再将新滤油纸铺平，使用压板压在滤油纸中间位置，将滤油纸四边折起，和压板一起放入滤油车内。 ■ 装好接屑盒，盖上滤油槽盖。 ■ 将滤油车推入炸炉下的滤油车位置。推到正确的位置时滤油车回油管的两个密封圈应全部插入碰接管内部。

第四部分--清洁与保养

⚠警告!

在对炸炉进行任何清洁或维修以前，请执行以下步骤：

1. 关闭炸炉并等待炸炉冷却，炸炉没有冷却前请不要进行维修或清洁等。
2. 关闭炸炉供电电源上的断路器，或断开炸炉的电源连接。
3. 将油槽中的油放出用另外的容器装好。

当炸炉的清洁和维修完成后：

1. 如果炸炉在清洁维修时曾移动，请将炸炉移回原处。
2. 如果电源因为清洁或维修断开，重新连接。
3. 打开炸炉供电电源上的断路器。
4. 按正常操作步骤开机。

⚠警告!

在清洁炸炉时不要使用水管或压力蒸汽冲洗，不要使用过量的水，水位不应超过最大油位线，以免使炸炉的绝缘体受潮。不要使用腐蚀性的清洁剂，否则会损坏结构。

注意

任何需要在炸炉内部进行更换的零部件都必须由经 Middleby/美得彼授权的维修商进行。

注意

清洁及维护时炸炉必须是冷却的。在不锈钢表面上，不要使用电动清洁设备、钢丝球或钢丝刷。

在炸炉的油槽内，不要使用具有腐蚀性的清洁剂，那样会损坏炸炉加热器。

炸炉的外表面可用去油污剂清洁、用不锈钢光亮剂上光。

危险!

在使用水清洁过炸炉后一定要将剩余的水擦拭清理干净，绝对不可以有水分在炸炉的油槽内和滤油车的油槽及管路中。

I	清洁外表面（每天打烊时）	
	清洁用品:	<ul style="list-style-type: none"> ■ 常规清洁剂/不锈钢清洁剂
	工具:	<ul style="list-style-type: none"> ■ 干抹布 ■ 清洁纸
1	清洁炸炉外表面	<ul style="list-style-type: none"> ■ 依关机程序，让炸炉冷却下来 ■ 将不锈钢清洁剂喷在干抹布上
2	擦拭	<ul style="list-style-type: none"> ■ 用干抹布擦拭外表面
3	外表面上光	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将表面擦干 ■ 再用清洁纸擦拭
4	清洁滤油车	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将油滤净，再断开电源。清除食物碎屑。 ■ 清洗滤油网和滤油槽。 ■ 用抹布清洁外表。

II	油槽除垢（每周）	
1	油槽注水	<ul style="list-style-type: none"> ■ 在油槽中注水至正常工作油位线
2	加入除垢剂，浸泡	<ul style="list-style-type: none"> ■ 加入适量的除垢剂（如：每一小槽加入 250ml 醋），浸泡 30 分钟以上。
3	排水，冲洗	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将除垢剂水排除，不断的用清水冲洗，直至没有除垢剂残留。
4	清洁滤油车	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将油滤净，再断开电源。清除食物碎屑。 ■ 清洗滤油网和滤油槽。 ■ 更换滤油纸 ■ 用抹布清洁外表

III	检查电源线及插头（每月）	
1	检查电源线及插头	<ul style="list-style-type: none"> ■ 检查其是否断裂/松脱
2	如果需要，更换	<ul style="list-style-type: none"> ■ 联系维修人员将其更换

IV	清洁/保养频率	
内容		频率
清洁外表面		每天
油槽除垢		每周
检查电源线		每月
由合格的专业人员执行专业保养工作		每年

第五部分—故障排除

问题	可能的原因	改善行动
炸炉不工作	◆ 未插上插头	■ 插上插头
	◆ 保险丝断了	■ 换保险丝
	◆ 电源未开	■ 检查电源插座和线路断电器
炸炉加热慢	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 加热器损坏 ◆ 接触器损坏 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 联系维修人员 ■ 联系维修人员
炸炉不加热	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 加热开关未开 ◆ 油位未到位 ◆ 高温保护开关启动保护 ◆ 程序未设定正确 ◆ 其它故障 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 开启加热开关 ■ 油槽注油到要求油位 ■ 按下高温保护复位按钮 ■ 重新设置程序 ■ 联系维修人员

⚠警告！

炸炉不正确的安装、调试、更改、维修或维护会导致财产损失，人身伤害甚至致命。安装或维修炸炉之前应仔细阅读安装，操作和维护的说明。

注意

在保固期间，所有的零件更换和服务应由 **Middleby/美得彼** 授权的服务商进行，如由非 **Middleby/美得彼** 授权的服务商执行服务，将可能导致保固失效。

注意

使用任何非 **Middleby/美得彼** 造的炸炉零部件将会导致零件及人工的保固被取消。

注意

Middleby/美得彼（制造厂）保留在任何时候更改产品规格的权利。



www.middleby.com.cn

美得彼餐饮设备（青岛）有限公司

地址：青岛市高新区锦暄路一号

邮编：266100

电话：400-888-7577

传真：0086-532-86672003



This Document Contains Confidential information, the Dissemination, Publication, Copying or Duplication of this Document or any hardware, software, or ideas described herein without Prior Written Authorization is Strictly Prohibited.

© 2023 Middleby China

此文件包含机密信息，未经事先书面授权，禁止传播、出版或复制此文件或此文件所述的任何产品或软件。

所有权归美得彼中国所有。

欢迎访问我们的网站：www.middleby.com（美国总部）www.middleby.com.cn（中国）