

操作员手册



810、812、820、822、828 型系列 自动打开煎炉

原版操作说明

073523CM

9/15/10 (初版)
(2015年8月10日更新)

第一部分	安装工须知	1
	安装工安全须知	1
	场地准备	1
	电力连接	1
	安装	2
	通风与间隙	2
	浮油搜集装置	2
第二部分	操作员须知	3
第三部分	安全	4
第四部分	操作员零件说明	6
	L810 / G810 型分解图.....	6
	L812 型分解图.....	7
	L820 / G820 型分解图.....	8
	L822 型分解图.....	9
	L828 / G828 型分解图.....	10
	随煎炉提供的附件.....	11
	本地泰而勒代理商备存的可选附件.....	12
第五部分	重要说明：操作员须知	13
第六部分	操作步骤	14
	每天开机步骤.....	14
	将店铺菜单项装载到 USB	21
	从 USB 装载菜单项.....	22
	操作步骤.....	24
	每天清洁步骤.....	28

第七部分	故障排除指南.....	37
第八部分	设备的有限保修.....	42
第九部分	零件的有限保修.....	45

注：持续研究能够不断提高质量。因此，本手册所含信息可能会有变动，对此恕不事先通知。

注：只有工厂或其授权翻译代表提供的说明才可以被认为是原版说明。

© 2010年开利商业制冷公司版权所有。(原版出版物)
(2015年8月更新)
073523CM

任何人如对本手册的任何部分进行任何未经授权的复制、透露或分发，均可能违反美国和其他国家的版权法，其侵权行为可能导致最高达 250,000 美元（根据 17 USC 504）的法定赔偿，并可能导致进一步的民事和刑事处罚。
保留一切权利。



Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072

以下信息作为安全和监管指导方针已纳入本手册中。关于完整的安装细节，请参见安装检查卡。

安装工安全须知



在世界上所有地区，应按照国家或当地规范来安装设备。如果您有任何问题，请与您当地的主管部门联系。

在泰而勒设备的安装及安装和服务相关的维修工作中，应注意保证遵守所有基本安全规范。

- 只应由泰而勒公司授权的维修人员进行设备的安装和修理工作。
- 在进行任何安装或修理工作之前，授权维修人员应咨询 OSHA 标准 29CFR1910.147 或关于锁定/挂牌程序工业标准的当地相应规范。
- 在安装和修理过程中，授权维修人员在必要时必须保证备有并穿戴正确的个人防护设备。
- 在进行任何电力设备的工作之前，授权维修人员必须摘除所有金属首饰、耳环和手表等。



在进行任何修理工作之前，必须切断设备的主电源。否则会导致因电击或危险性运动部件造成严重的人员受伤或死亡，或导致设备性能不良或损坏。

注：所有修理工作必须由泰而勒授权维修人员进行。



本设备有很多锋利的边角，可能造成严重受伤。

场地准备

在设备拆箱之前，请首先检查准备安装设备的场地，务必排除使用者或设备可能遇到的所有潜在危险。填写店铺问卷调查表。

电力连接

随煎炉提供一条或多条电源线。查看煎炉数据牌上的电压、周期、相位和电力规格。关于正确的电源联接，请参考在煎炉正面控制面板门内提供的接线图。电源连接位于煎炉正面的接入线盖板背后。

在美国，本设备应按照美国国家电器规程（NEC）ANSI/NFPA 70-1987 进行安装。NEC 规程的目的是在实践中保护人员或财产不受因为用电而导致的危险，该规程包含为保障安全所必须的条款，遵守该规程加上正确的维护会使安装基本上无危险！

在世界上所有其它地区，应按照国家或当地的规程来安装设备。请与您当地的主管部门联系。

应按照国家数据标签上的信息并根据 CEC Part I 2006, Section 14-100(e)(i) 来选择正确的线规和分支电路过流保护装置。



请遵守您当地的电气规程！



当心！本设备必须正确接地！否则会导致触电而造成严重人身伤害！



本装置具有等电位接地接线片，它必须由授权安装工正确地安装在机架的背后。可移动面板和设备框架上的等电位联结符号（IEC 60417-1 的 5021）标明了安装位置。



- 没有配备电源线及插头或其它设备来切断装置电源的固定设备，必须具有一个至少具有 3 毫米接触间隙并安装在外部的全极点切断器件。
- 那些永久性地联接到固定接线以及泄漏电流可能超过 10 毫安的电器设备，特别是当切断电源时或长期不使用的情况下，或是在最初安装过程中，必须具有如 GFI 等保护设备以保护不受泄漏电流的损坏，此等设备须由根据当地法规授权的人员安装。
- 用于此装置的电源线必须是具有抗油性、有包皮的挠性电缆，不得轻于普通的氯丁橡胶或其它类似合成橡胶包皮电缆（规定牌号 60245 IEC 57），这些电缆用适当的线箍固定以减轻导体在接线柱所受的张力（包括扭曲），并保护电线绝缘层不受磨损。

如果电源线损坏，必须由授权泰而勒服务技术人员进行更换，以免发生危险。

安装

警告：不正确的安装、调整、更改、维修或维护会造成财产损失、人员受伤或死亡。在安装或修理本设备之前，请充分阅读安装、操作及维护说明。

本机器仅供室内使用。



请不要在可能使用水喷头清洗或冲洗机器的地方安装本机器。未遵循此说明可能会导致严重电击。



本煎炉必需放置在水平面上。否则会造成人员受伤或设备损坏。

电缆零件的安装

如果是永久性连接设备，则必须安装电缆零件。在安装设备时必须使用软导线管。

通风与间隙

为确保本设备的正确运转，安装后必须能够有效地移出烧烤产品。



安装完毕后，请勿在煎炉顶部存放任何物品。未遵循此说明可能会导致失火危险。

浮油搜集装置

如果煎炉没有工厂配备的浮油搜集装置，店铺则必须按照 NSF Standard 4 的要求提供适当的浮油搜集装置。

本手册涵盖的泰而勒煎炉包括下列基本型号：810、812、820、822 和 828 型。

在基本型号的前面添加的前缀字母表示设计上的细微差异：

L = 煎板长度 (21 英寸 / 533 毫米)

G = 环槽选项

810 和 812 型是 36 英寸 (914 毫米) 煎炉。810 型配备有三个上煎板，812 型配备有两个上煎板。

820 型和 822 型是 24 英寸 (610 毫米) 煎炉。820 型配备有两个上煎板，822 型配备有一个上煎板。

828 型是 12 英寸 (305 毫米) 煎炉，配备有一个上煎板。

这些煎炉能够煎烤多种食品，并具有两个煎烤选项。它们具有平煎炉的所有功能，并且兼备双面煎烤的优点。

您所购买的煎炉经过精心设计与制造，以便为您提供可靠的运转。如果正确操作和保养，将能够生产出质量如一的产品。与所有机械产品一样，它也将需要清洁与保养。如果严格遵循本手册中所说明的操作步骤，则仅需要最低程度的保养与维护。



在操作本设备或对本设备进行任何维修之前，应阅读本操作员手册。

我们强烈建议负责设备操作就清洁的所有人员熟悉这些步骤，以便得到正确的培训并确保没有任何误解。

如果您需要技术协助，请与您当地的授权泰而勒代理商联系。

注：泰而勒保修单仅对从当地授权泰而勒代理商购买的经认可的泰而勒零件，并且仅由经授权的泰而勒维修服务技术人员提供所有必要的维修服务时方有效。如果设备中安装了未经泰而勒批准的零件或不正确的冷冻剂，对系统进行了工厂推荐之外的更改，或者由于滥用、误用、疏忽或未遵循所有操作说明而导致的故障，泰而勒保留拒绝对设备或零件进行保修的权利。关于泰而勒保修的完整细节，请参阅本手册的有限保修部分。

注：持续研究能够不断提高质量。因此，本手册所含信息可能会有变动，对此恕不事先通知。



如果本产品上贴附有打上叉号的带轮垃圾桶符号，则表示本产品符合欧盟指令及在 2005 年 8 月 31 日之后生效的其它类似法规。因此，它必须在使用完毕之后单独回收，而且不得作为未经分类的地方性废物来弃置。

将本产品按照您当地法规的规定送回到相应的回收设施是使用者的责任。

关于适用的当地法规方面的进一步信息，请与地方性设施和/或当地经销商联系。

我们泰而勒公司非常关心接触煎炉及其零部件的操作人员的安全。泰而勒公司已做出巨大努力来设计和生产具有内建安全特性的装置以保证您和维修技术人员的安全。例如，煎炉上贴附有警告标签，向操作人员进一步指出安全预防措施。



重要说明 - 未严格遵守下列安全预防规定可能会导致严重的人员伤亡。未遵守这些警告还会损坏机器及部件。 部件损坏会增加部件更换和服务维修方面的开支。

为了安全操作:



未阅读本操作员手册之前**切勿**操作煎炉。本手册应保存在安全的地方以备将来参考。



只有经过培训的人员才可以使用本设备。它不适合于儿童或身体能力、感官能力或认知能力受到局限或缺乏经验和知识的人士使用，除非对上述人士的安全负有责任的人对其使用提供监督或指导。儿童应受到监督，以确保他们不要玩耍本设备。



在设置、操作和清理煎炉时必须**非常谨慎**，未遵循这些说明可能会导致烫伤。

- 避免接触煎炉热表面或热油脂。
- 如果没有正确的设备，**请勿**制备或移除产品。
- **切勿**让未经培训的人员操作本煎炉。



未遵循下列说明导致电击并造成人员严重受伤或死亡。

- **切勿**操作未正确接地的煎炉。
- **切勿**使用大于数据标签上规定的保险丝来操作煎炉。
- **切勿**在所有服务面板和进出口尚未完全用螺钉紧固的情况下操作煎炉。
- 所有修理工作必须由泰而勒授权维修人员进行。
- 在进行任何修理工作之前，必须先切断煎炉的主电源。
- 对于已连接电源线的设备：只有泰而勒授权服务技术人员或有执照的电工才可以在这些机器上安装插头或更换电源线。
- 没有配备电源线及插头或其它设备电源切断器件的固定设备，必须具有一个至少具有 **3** 毫米接触间隙并安装在外部的全极点切断器件。
- 那些永久性地联接到固定接线以及泄漏电流可能超过 **10** 毫安的电器设备，特别是当切断电源时或长期不使用的情况下，或是在最初安装过程中，必须具有如 **GFI** 等保护设备以保护不受泄漏电流的损坏，此等设备须由根据当地法规授权的人员安装。
- 用于此设备的电源线必须是具有抗油性、有包皮的软电缆，不得轻于普通的氯丁橡胶或其它类似合成橡胶包皮电缆（规定牌号 **60245 IEC 57**），这些电缆用适当的线箍固定以减轻导体在接线柱所受的张力（包括扭曲），并保护电线绝缘层不受磨损。如果电源线损坏，必须由制造商、其服务代理或具备资质的类似人员进行更换，以避免发生危险。






重要说明！请勿在煎炉上或附近使用水龙头或喷洒过多的水。未遵循此说明可能会导致严重电击，并对内部零件造成永久性的电力或机械损坏。

未遵循下列说明可能会导致：

-  严重电击
-  热蒸汽烫伤
-  水可能会滞留在煎炉内并损坏电元件



不要使用冷水或冰来冷却上煎板或下煎板表面。未遵循此说明可能会导致：

-  严重电击
-  热蒸汽烫伤
-  水可能会滞留在煎炉内并损坏电元件



在使用任何化学清洁剂时，采取措施谨慎保护眼睛、肺脏和所有身体部位，以防止受到潜在伤害。未遵循此说明可能会导致化学烧伤。



除经批准的清洁剂和除油剂之外，不要使用任何其它的磨擦剂或除油剂。否则可能造成消费者生病，而且还可能损坏煎烤面。



本煎炉必需安装在水平表面上。否则会造成人员受伤或设备损坏。



必须将煎炉拖到远离墙壁的地方彻底清理。在移动煎炉之前，先取下浮油罐。关闭软管上的截止阀以切断煤气。断开煤气快速切断接头，断开煎炉上的系链，它位于设备的背板上。

如要将煎炉返回到其最初位置，按相反的顺序执行这些步骤。应特别谨慎，平稳而缓慢地向后拉动煎炉，将其拖到最初位置。

未遵循这些说明可能导致煎炉倾覆，并造成严重的设备损坏或人员受伤。



清洁和消毒时间表由您所在的州或地方监管部门负责管理，必须严格遵守。关于本设备的正确清洁步骤，请参考本手册的清洁章节。



进出设备维修服务区必须受到限制，只有具备有关本机器的知识和实际经验的人方可以进出服务区，特别是有关安全和卫生方面的知识和实际经验。



注意煎炉上的所有警告标签，它们为操作人员进一步指出安全预防措施。

本设备为美国制造，其零件使用美国尺寸，所有的米制转换都是近似的并视尺寸而定。

噪声等级：在距机器表面 1 米以及离地面 1.6 米处测量时的空气噪声不超过 78 分贝(A)。

本说明仅对设备上标明的国家代码符号所代表的国家有效。如果设备上没有该符号，请参考技术说明，其中包含设备在该国家的使用条件的必要说明。

第四部分

操作员零件说明

L828 / G828 型分解图

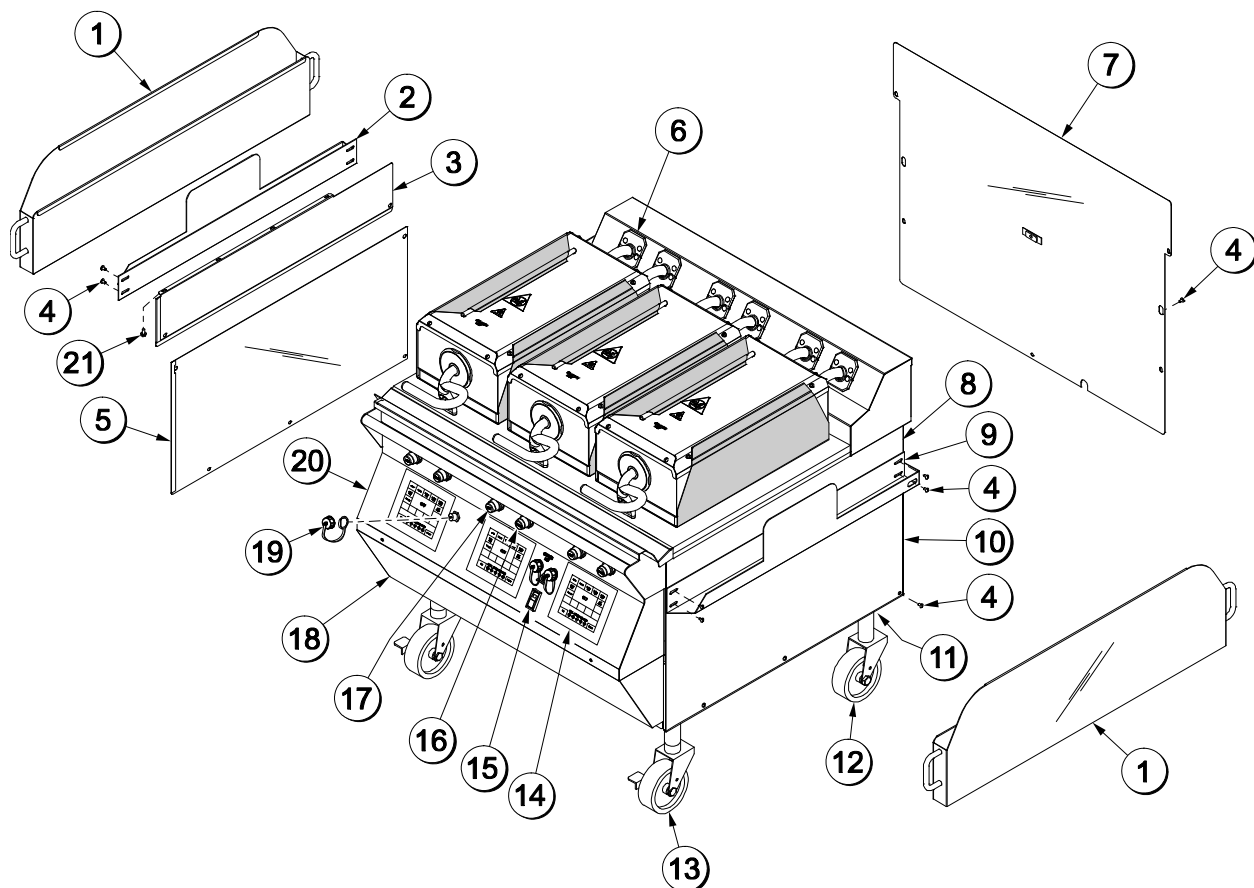


图 1

项目	描述	零件号
1	罐 A-浮油	X80925
2	滑块 A.-浮油罐, 左侧	X83854
3	面板-侧面-上方 *左侧	073990
4	螺丝-10-32X3/8 SLTD TRUS	024298
5	面板-侧面-下方 *左侧	073992
*6	零件 A- 挡油板	X78330-SER
7	面板 A- 后面服务	X73995
8	面板-侧面-上方 *右侧	073989
9	滑块 A.-浮油罐, 右侧	X83853
10	面板-侧面-下方 *右侧	073991
11	螺母-锁紧 1 1/2-12 钢制	073594

项目	描述	零件号
12	脚轮 - 5" 7-5/8 轴杆	078377
13	脚轮-煎炉 5" 锁紧	073240
14	零件 A.-煎炉控制器	X73474-SER
15	开关-翘板-DPST-10A	076989-WP
16	按钮-操作员-黑色	076012
17	按钮-操作员-红色	076011
18	面板 A.-前-下方	X73979
19	盖 A. USB 防水	068583
20	面板 A - 照明	X73983
21	螺丝 10-32 X 3/8	039381

* 每个煎板 1 套零件

L812 型部件分解图

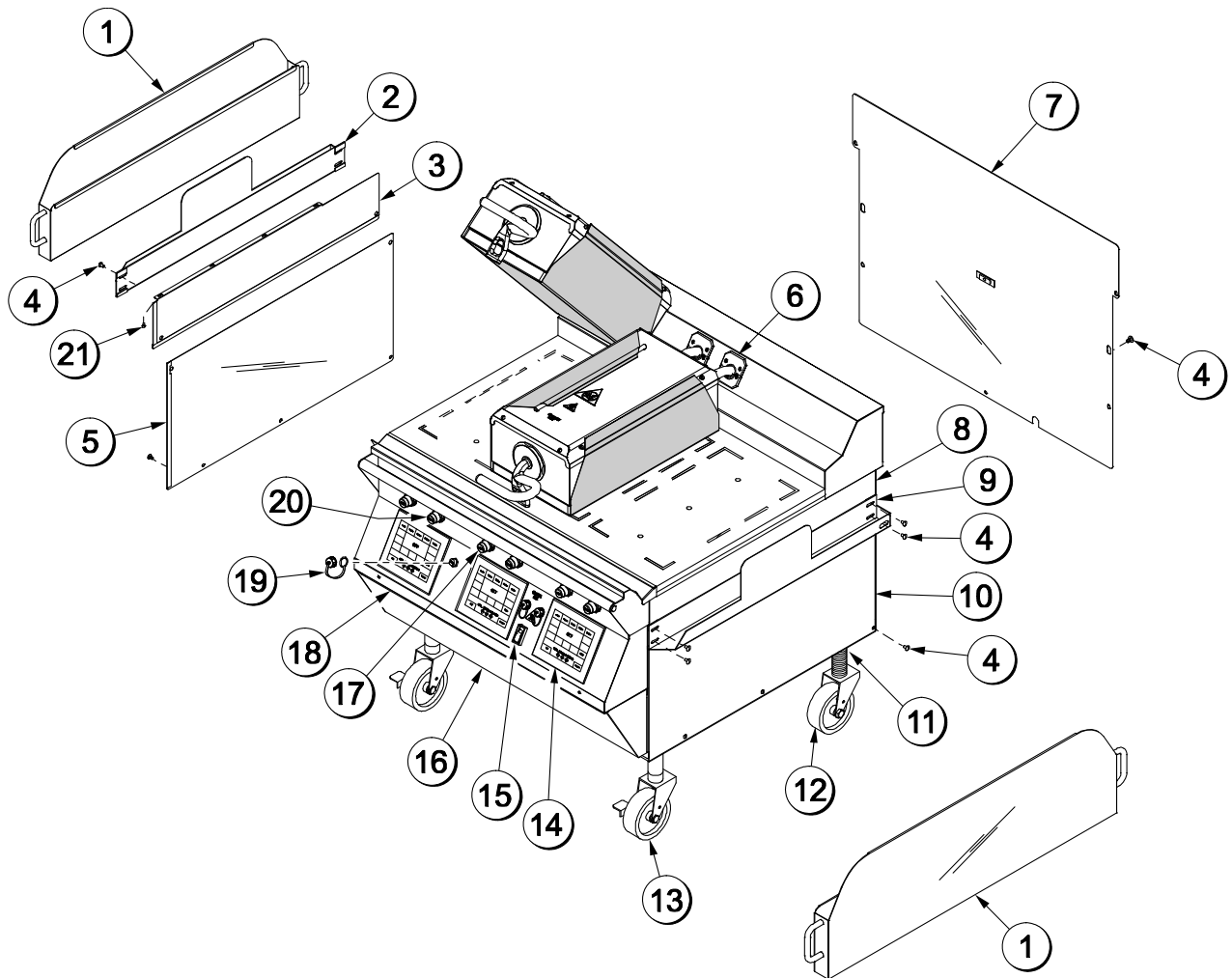


图 2

项目	描述	零件号
1	罐 A-浮油 *HEM	X80925
2	滑块 A-浮油罐, 左侧	X83854
3	面板-侧面-上方左侧	073990
4	螺丝-10-32X3/8 SLTD TRUS	024298
5	面板-侧面-下方 *左侧	073992
*6	零件 A- 挡油板	X78330-SER
7	面板 A - 后面服务	X73995
8	面板-侧面-上方右侧	073989
9	滑块 A-浮油罐, 右侧	X83853
10	面板-侧面-下方右侧	073991
11	螺母-锁紧 1 1/2-12 钢制	073594

项目	描述	零件号
12	脚轮 - 5" 7-5/8 轴杆	078377
13	脚轮-煎炉 5" 锁紧	073240
14	零件 A-煎炉控制器	X73474-SER
15	开关-翘板-DPST-10A	076989-WP
16	面板 A.-前-下方	X73979
17	按钮-操作员-红色	076011
18	面板 A - 照明	X73983
19	盖 A-USB 防水	068583
20	按钮-操作员-黑色	076012
21	螺丝 10-32 X 3/8	039381

* 每个煎板 1 套零件

L820 / G820 型分解图

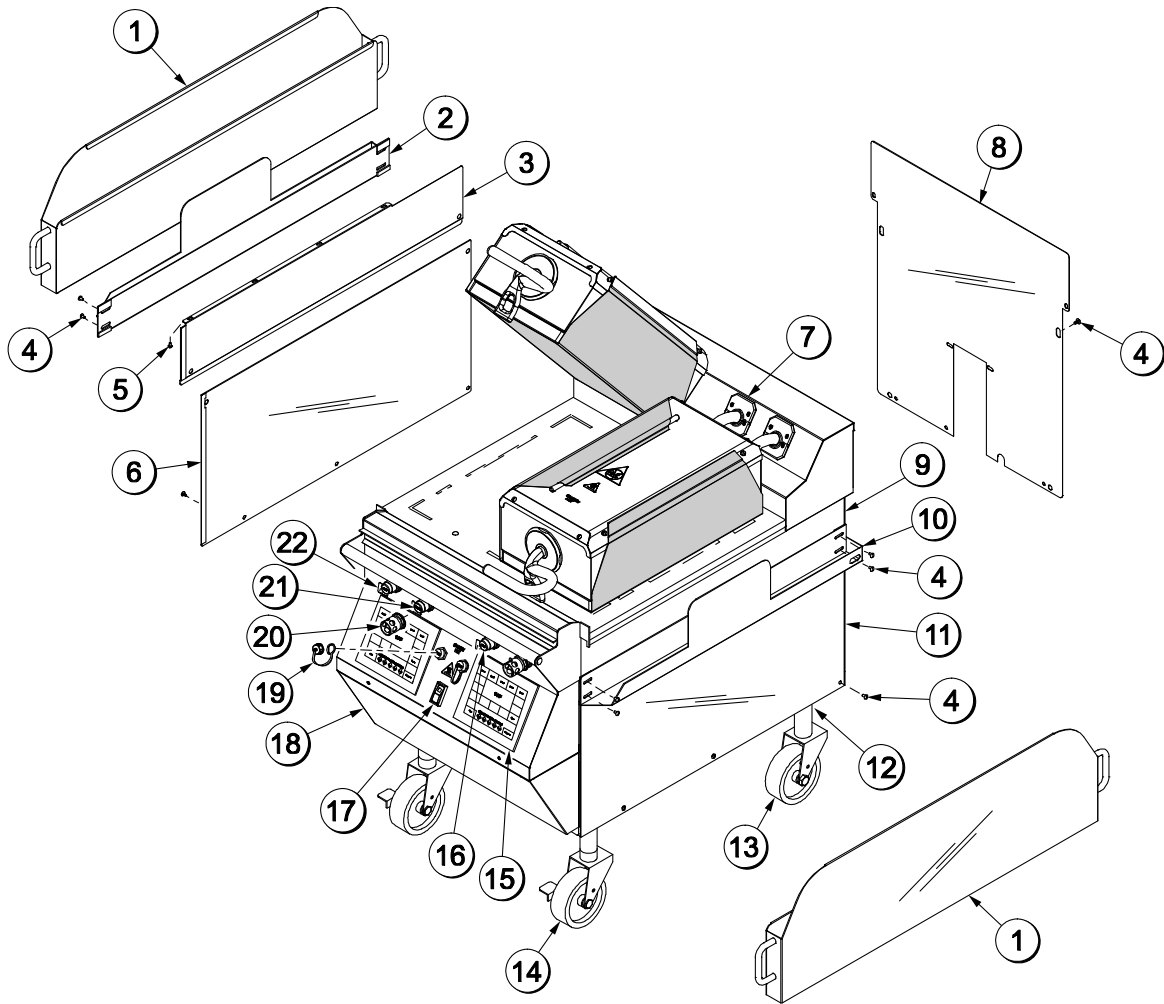


图 3

项目	描述	零件号
1	罐 A.-浮油 HEM	X80925
2	滑块 A.-浮油罐, 左侧	X83854
3	面板-侧面上方左侧	073990
4	螺丝-10-32X3/8 SLTD TRUS	024298
5	螺丝 10-32 X 3/8	039381
6	面板-背面-下方左侧	073992
*7	零件 A- 挡油板	X78330-SER
8	面板-背面-下方	069656
9	面板-侧面-上方右侧	073989
10	滑块 A.-浮油罐, 右侧	X83853
11	面板-侧面-下方-右侧	073991

项目	描述	零件号
12	螺母-锁紧 1-1/2-12 钢制	073594
13	脚轮 - 5" 7-5/8 轴杆	078377
14	脚轮-煎炉 5" 带锁	073240
15	零件 A.-煎炉控制器	X73474-SER
16	按钮-操作员-红色	076011
17	开关-翘板-DPST-10A	076989-WP
18	面板 A.-前-下方	X69660
19	盖 A.-USB	068583
**20	防护板-透镜	075288
21	按钮-操作员-黑色	076012
**22	标签 - 控制面板	075699SYM3

* 每个煎板 1 套零件

**仅国际型号

L822 型部件分解图

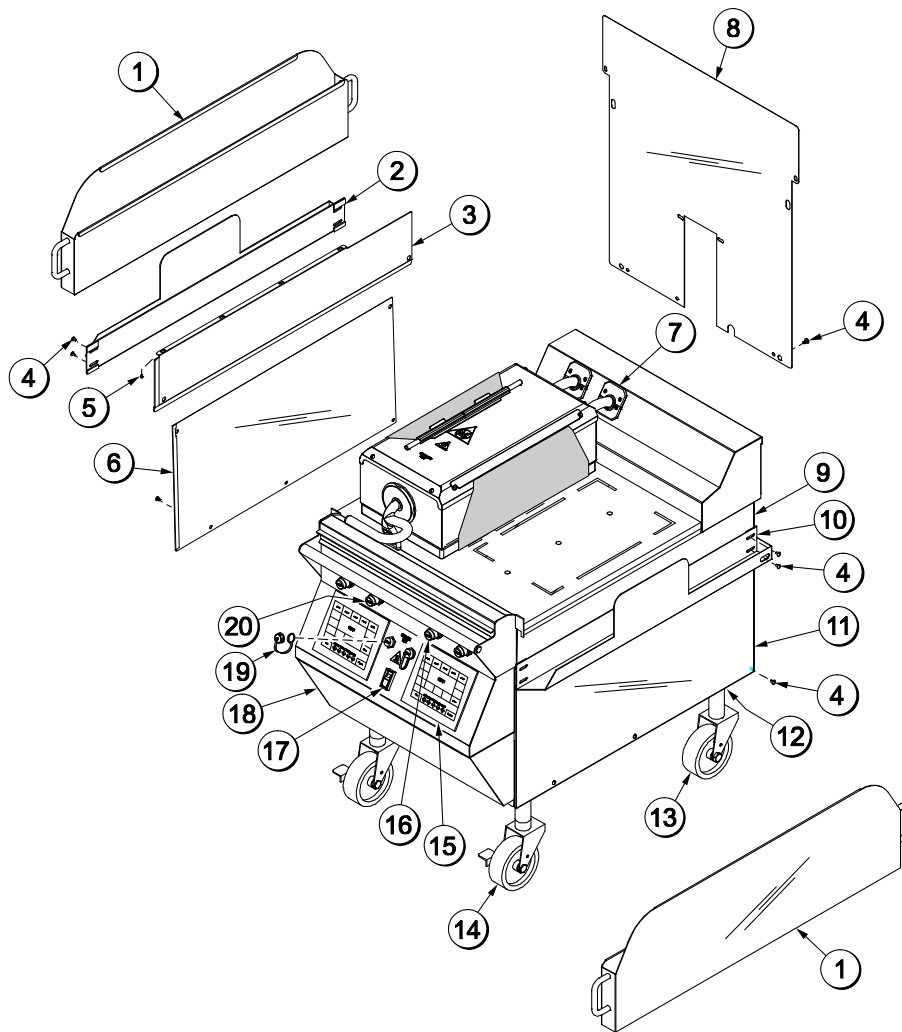


图 4

项目	描述	零件号
1	罐 A-浮油 *HEM	X80925
2	滑块 A-浮油罐, 左侧	X83854
3	面板-侧面上方-左侧	073990
4	螺丝-10-32X3/8 SLTD	024298
5	螺丝-10-32X3/8 UNSL HWH	039381
6	面板-侧面-下方 *左侧	073992
7	零件 A- 挡油板*	X78330-SER
8	面板-背面-维修	069656
9	面部-侧面上方-右侧	073989
10	滑块 A-浮油罐, 右侧	X83853
11	面板-侧面-下方 *右侧	073991

项目	描述	零件号
12	螺母-锁紧 1 1/2-12 钢制	073594
13	脚轮-5" 7-5/8 轴杆刚性	078377
14	脚轮-5" 7-5/8 旋转带锁	073240
15	零件 A-煎炉控制器-一般市场	X73474-SER
16	按钮-操作员-红色	076011
17	开关-翘板-DPST-10A	076989-WP
18	面板-前面-下方	069661
19	盖 A-USB 防水	068583
20	按钮-操作员-黑色	076012

L828 / G828 型分解图

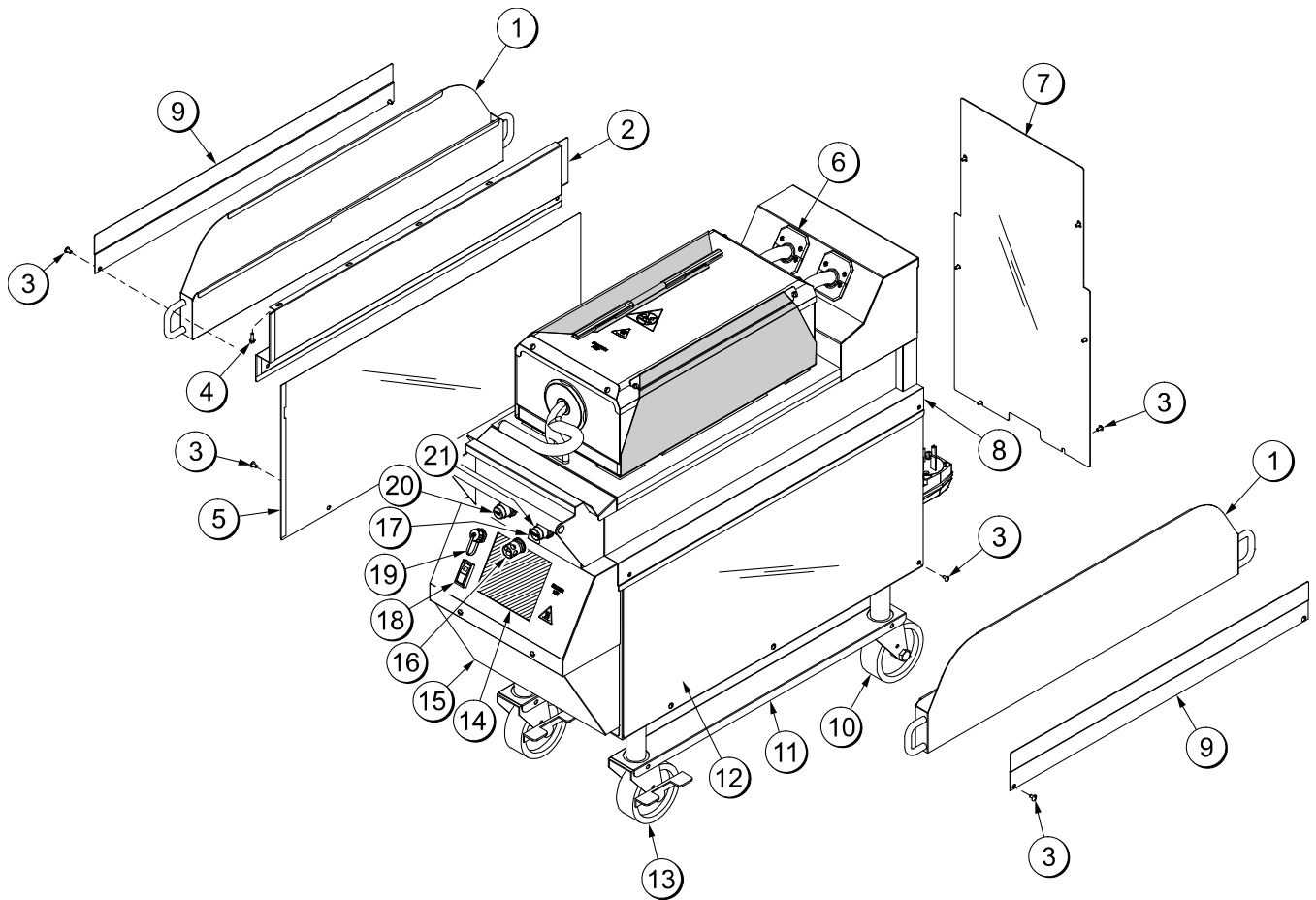


图 5

项目	描述	零件号
1	罐 A.-浮油 *HEM	X81942
2	面板-侧面上方-LT	081973
3	螺丝-10-32X3/8 SLTD	024298
4	螺丝-10-32X5/8 UN SL	039382
5	面板-侧面 *左侧	081981
6	零件 A- 挡油板	X78330-SER
7	面板-背面	082021
8	面部-侧面上方-右侧	081982
9	面板-浮油罐固定器	082020
10	脚轮-5 英寸7-5/8 STEM	081971
11	锁-轮	076522

项目	描述	零件号
12	面板-侧面 *右侧	081980
13	脚轮-5" 7-5/8 轴杆-闸	081974
14	零件 A.-煎炉控制器	X73474-SER
15	面板 A.-前-下方	X81951
**16	防护板-透镜	075288
**17	标签 - 控制面板	075699SYM3
18	开关-翘板-DPST-10A	076989-WP
19	盖 A.-USB	068583
20	按钮-操作员-红色	076011
21	按钮-操作员-黑色	076012

随煎炉提供的附件

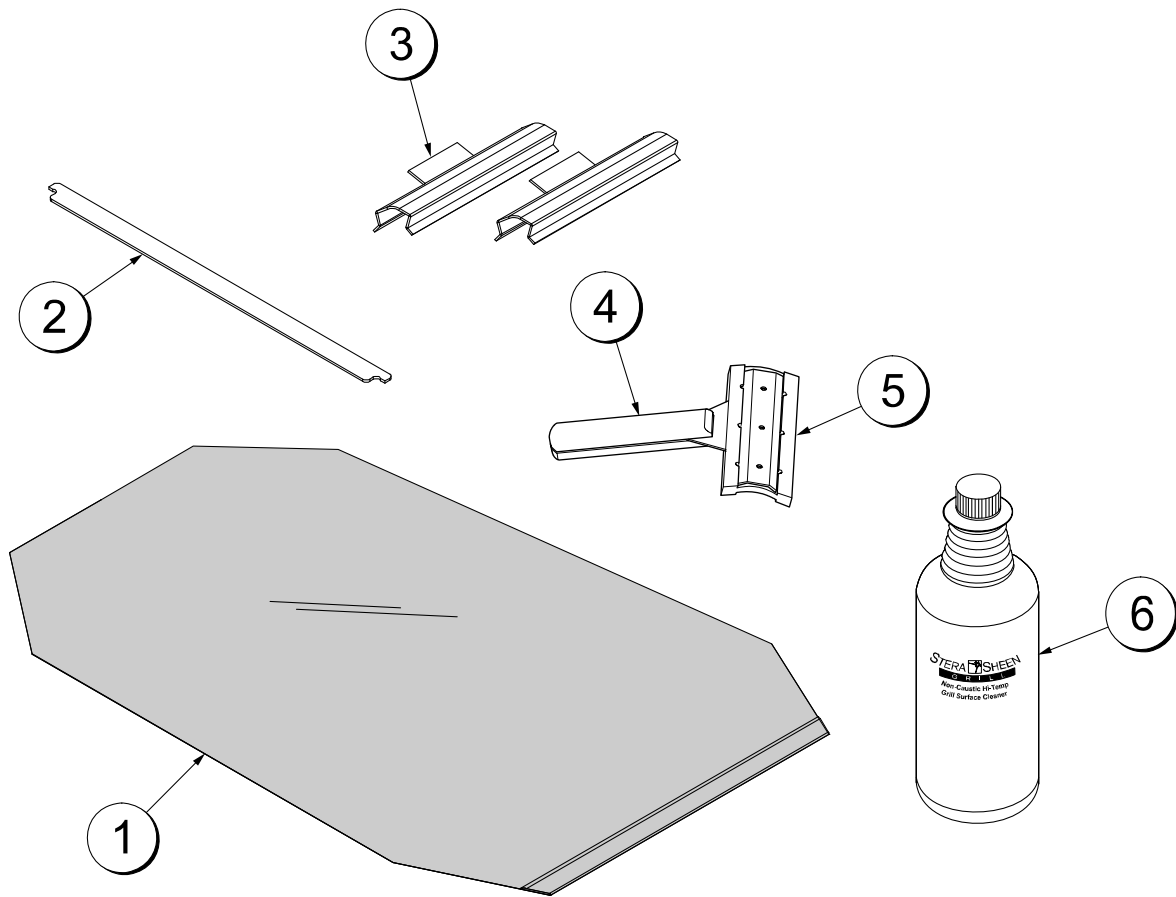


图 6

项目	描述	零件号
1	不粘膜-每箱 9 张	080595
2	固定器-不粘膜 (保持杆)(3 个)	080594
3	固定夹 - 铁弗龙不粘膜, 带凸片 (6 个)	072673

项目	描述	零件号
4	刮铲-铁弗龙刮片	075887
5	刮条 - 更换用	075888
*6	清洗液-STERA SHEEN (1 夸脱样品)	073160-SAM

* 注: 随设备提供一箱清洁剂样品。如要再订购, 订购零件号073160 - 数量(6) 个 1 夸脱瓶。

本地泰而勒代理商备存的可选附件

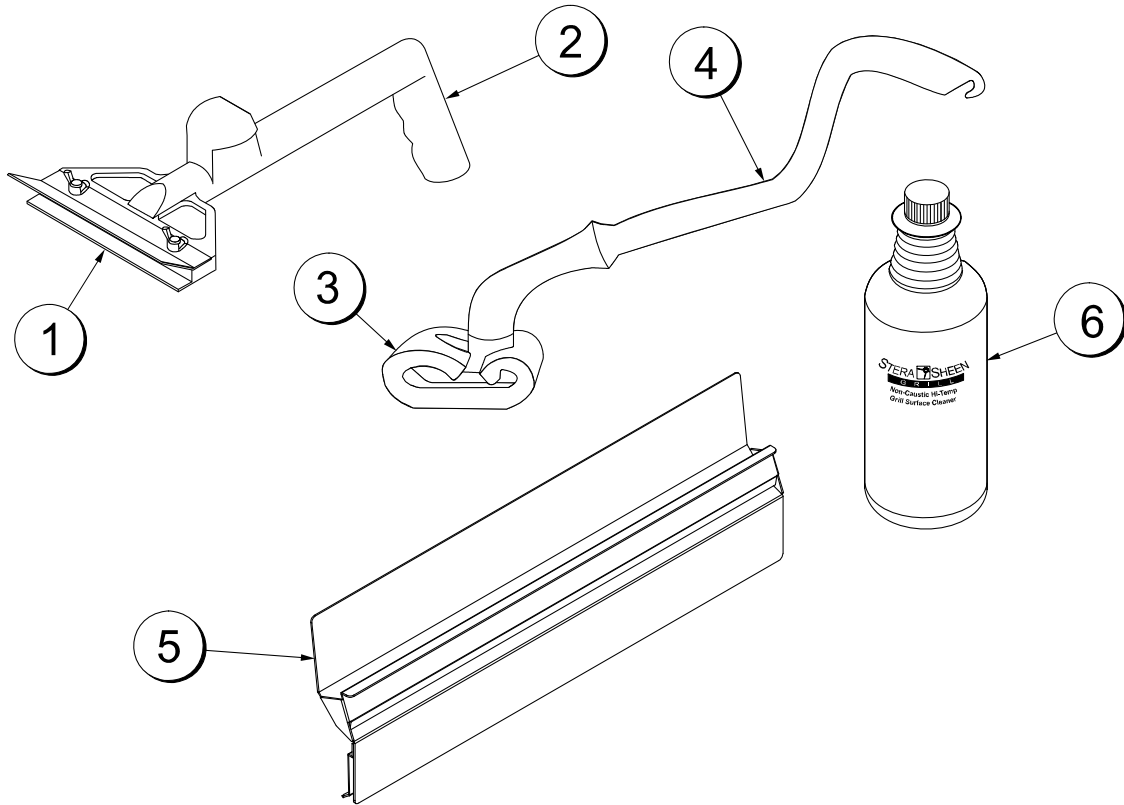
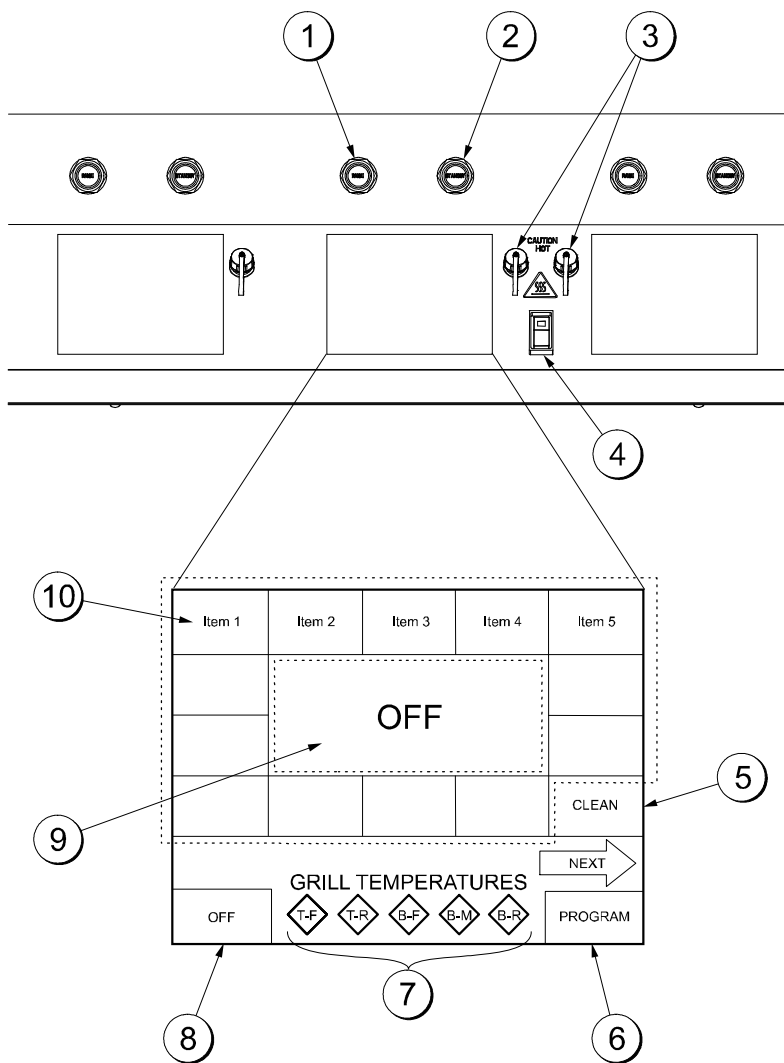


图 7

项目	描述	零件号
1	刮铲-刮片 (6 包)	073891
2	刮铲-煎炉	073225
3	垫-清洁 (每箱 10 只)	073737
4	把手-垫-清洁	073736

项目	描述	零件号
5	托槽 A.-工具储存	X73829
6	清洁剂-STERA SHEEN (每箱 6 只 1 夸脱瓶)	073160



注：图中选用 810 型三煎板煎炉作为示范。

图 8

项目	描述
1	升起按钮
2	待机/煎烤模式按钮
3	USB 盖/连接
4	电源开关
5	清洁模式键

项目	描述
6	程序键
*7	温度指示灯
8	电源键
9	功能显示
10	菜单选择键

* 注：T-F = 上煎板前区，T-R = 上煎板后区，
B-F = 下煎板前区，B-M = 下煎板中区，
B-R = 下煎板后区

第六部分

操作步骤

在本手册中选用三煎板 L810 型来说明逐步操作步骤。对于少于三个煎板的煎炉，请遵循煎炉煎板配置相应的逐步说明。

每天开机步骤

在操作煎炉之前，必须在上煎板安装铁弗龙不粘膜。应每天调换铁弗龙不粘膜的面并转动方向（即将深色面转换到浅色面。）

进行下列步骤以安装铁弗龙不粘膜：



当心！在试图安装或取下铁弗龙不粘膜之前，请确保煎炉是冷却的。

第 1 步

将不粘膜保持杆穿入不粘膜带镶边的端部。

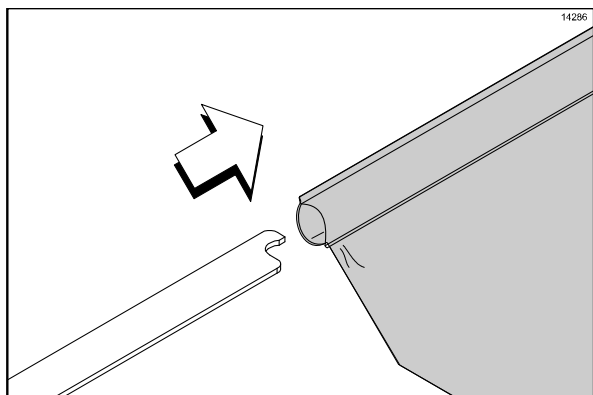


图 9

第 2 步

将不粘膜保持杆钩在上煎板顶部的不粘膜套圈螺丝上。

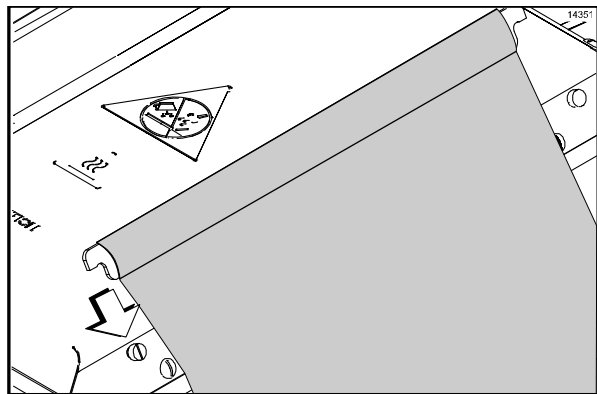


图 10

第 3 步

拿住铁弗龙不粘膜无镶边的一边，慢慢地将不粘膜拉紧，以边对边的方式将其包裹在煎板上。

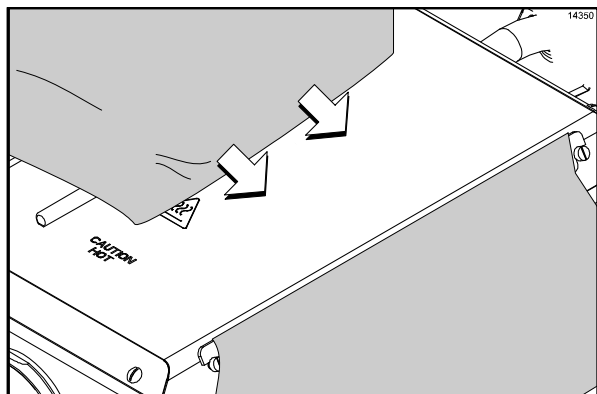


图 11

注：检查不粘膜是否与上煎板对齐并确保其平整地覆盖在上煎板上。

第 4 步

将铁弗龙不粘膜固定夹卡在不粘膜上，将其按压在煎板顶部的不粘膜杆上。

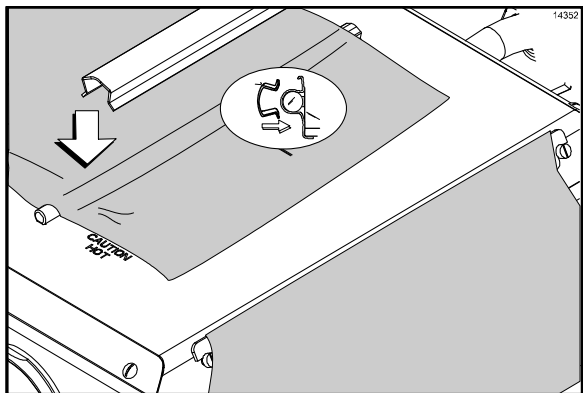


图 12

第 5 步

检查不粘膜是否在上煎板上张紧。

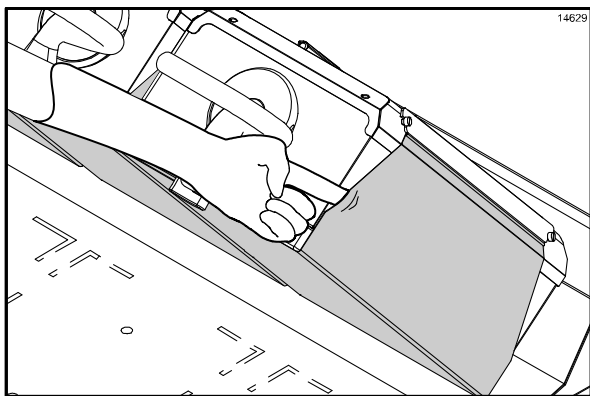


图 13

注：如果不粘膜安装得过紧，则可能导致过早破裂。

第 6 步

对其它上煎板重复第 1 步到第 5 步。

注：只有在摘除了不粘膜之后才应该进行温度检查。

在下列情况下必须更换铁弗龙不粘膜：

- 清洁步骤无法去除铁弗龙不粘膜上的累积物和粘附的产品。
- 铁弗龙不粘膜煎烤区出现破裂，造成产品粘附在铁弗龙不粘膜上。

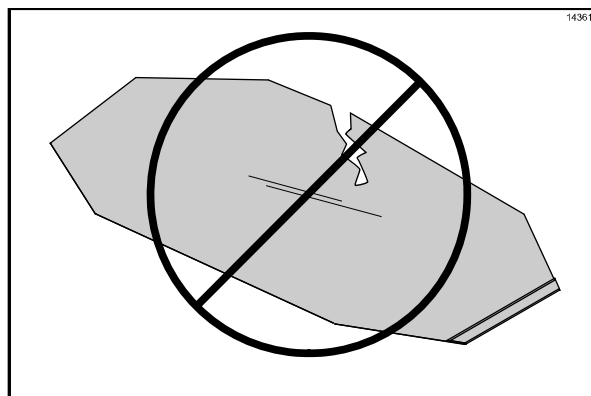


图 14

注：如果不粘膜上出现小针孔，则不必更换不粘膜。



当心！上煎板表面和不粘膜非常热，为了防止烫伤，在更换不粘膜时必须戴上隔热手套。

铁弗龙不粘膜的保养

请勿做下列事情：

- 请勿折叠或造成褶皱。

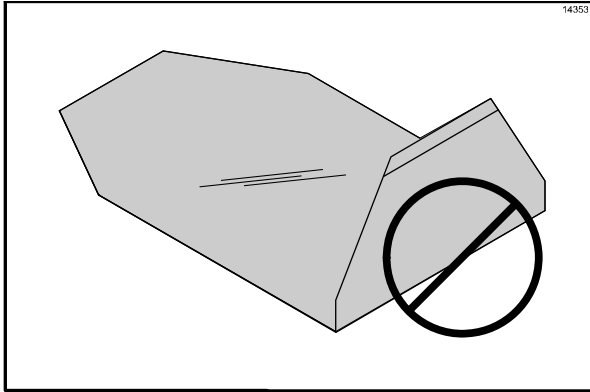


图 15

- 请勿使其接触尖锐物体、煎炉刮铲或磨损性擦垫。
- 请勿放在任何设备或物体的下面。
- 请勿用热水冲洗或浸泡在水中。

请做下列事情：

- 每次煎烤之后用橡皮刮板进行清理。
- 用干净、浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭煎炉，每小时最少4次，高峰时段次数更多。
- 每天清洁两侧，使用经批准的高温煎炉清洁剂和煎炉清洁垫及把手，如第12页所示。



重要说明！ 清洁铁弗龙不粘膜，仅使用第12页所示煎炉清洁垫和把手。使用任何其它擦垫和把手都将损坏铁弗龙不粘膜。

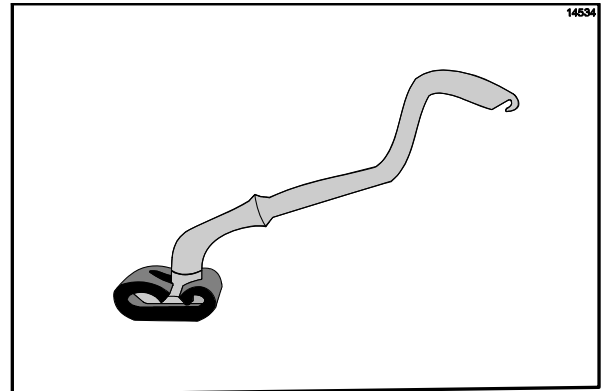


图 16

注：请联系您当地的泰而勒代理商，购买正确的煎炉清洁垫和把手（见第 12 页）。

- 用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭铁弗龙不粘膜的正反面，以清除清洗剂。将铁弗龙不粘膜放在干净、平整的表面上干燥晾干。
- 每天调转铁弗龙不粘膜的方向，重新安装在先前用过的面的反面（深色面和浅色面）。

煎炉的安装调试

重要说明！ 在开始这些步骤之前，下煎板表面和上煎板必须清洁。

第 1 步

将电源开关置于 ON 的位置。

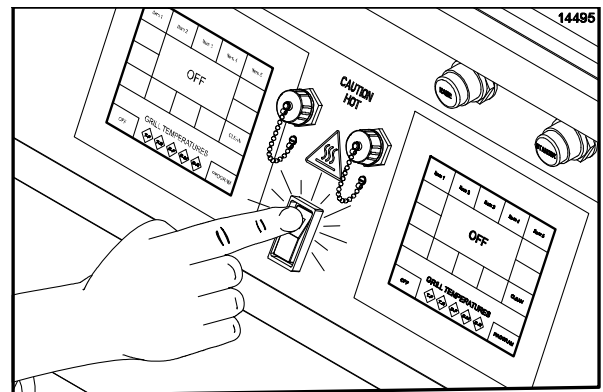


图 17

控制器将显示“INITIALIZATION”五秒钟，然后进入 OFF 模式，显示信息“OFF”。温度指示灯将不会亮起。将鸣响一个声音 20 秒钟，直到操作员触摸显示屏、升起按钮或待机键。

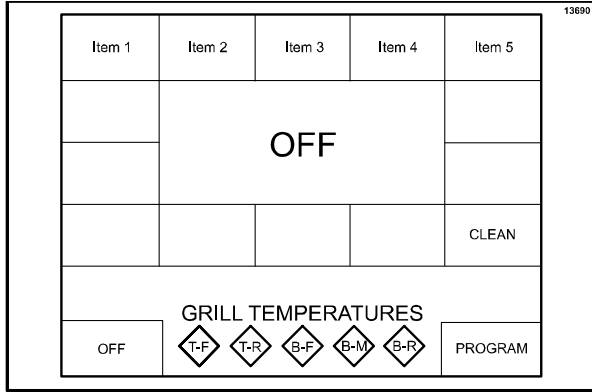


图 18

第 2 步

触摸控制器上的一个项目菜单键以启动煎炉。煎炉将开始加热到正确的温度。控制器将显示所选菜单项，并指示每个加热区“TOO COOL”。在加热过程中，煎炉温度指示灯显示为黄色。

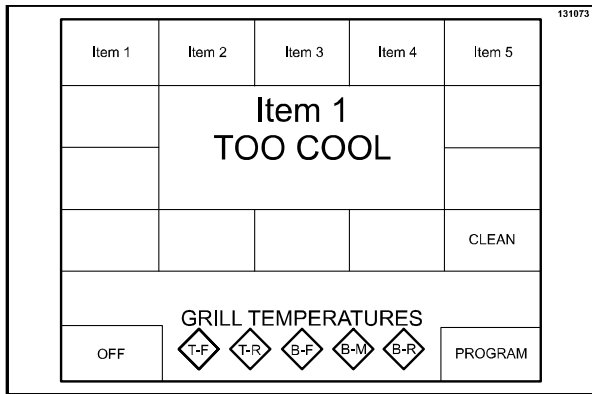


图 19

当煎炉达到正确温度后，将不再显示温度，温度指示灯显示为绿色。

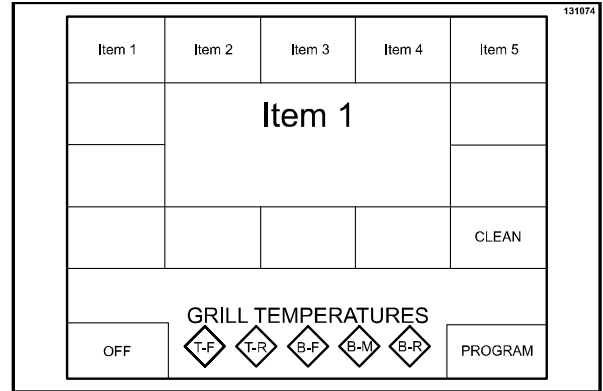


图 20

编程菜单项

如要进入编程模式，煎炉控制器必须关闭或处于闲置模式。如果煎炉处于待机或煎烤模式，则不能进入编程模式。

第 1 步

按住 PROGRAM 键大约五秒钟以进入编程模式。

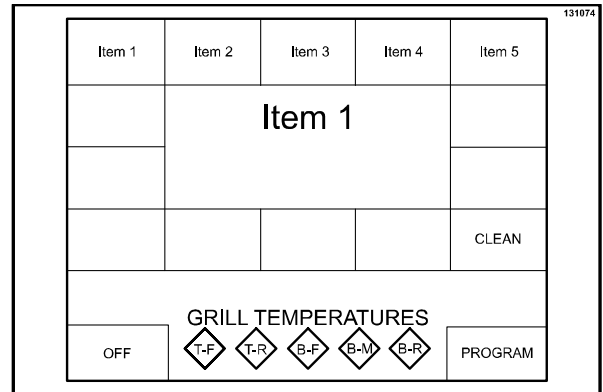


图 21

第 2 步

将显示密码屏。输入操作员密码“STORE1”并按 OK 键。

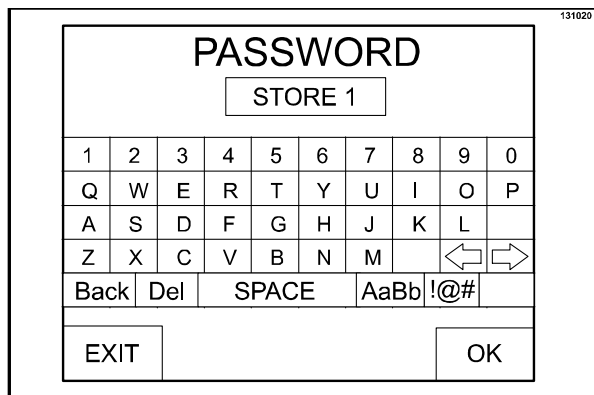


图 22

第 3 步

将显示编程模式屏，显示软件版本、马达控制器和马达控制器引导程序及一些其它键。

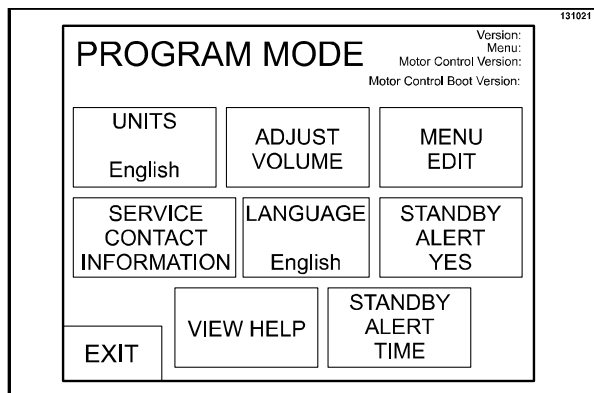


图 23

UNITS (单位) 键

UNITS (单位) 键用来选择英制或米制单位。如果选择英制，温度则将以 °F 为单位显示，而且间隙将以英寸为单位显示。如果选择米制，温度则将以 °C 为单位显示，而且间隙将以毫米为单位显示。

ADJUST VOLUME (调整音量) 键

ADJUST VOLUME (调整音量) 键显示当前音量。如要升高或降低音量，按向上或向下箭头键。

注：如要以较快的速度翻滚，按下并按住箭头键。

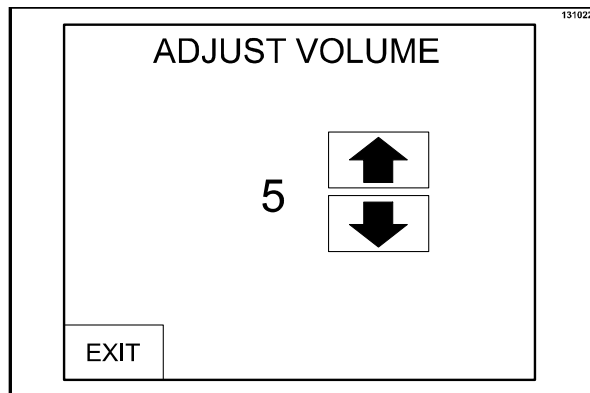


图 24

MENU EDIT (菜单编辑) 键

MENU EDIT (菜单编辑) 键用来编程新菜单项或改变现有的菜单项。按下 MENU EDIT 键将显示下列屏幕。

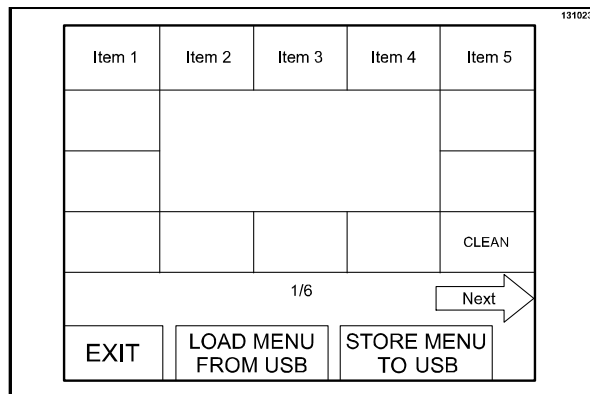


图 25

如果菜单项屏幕多于一个，按上一个或下一个箭头键来访问其它菜单项。

按要变成的菜单项。将显示下列屏幕。

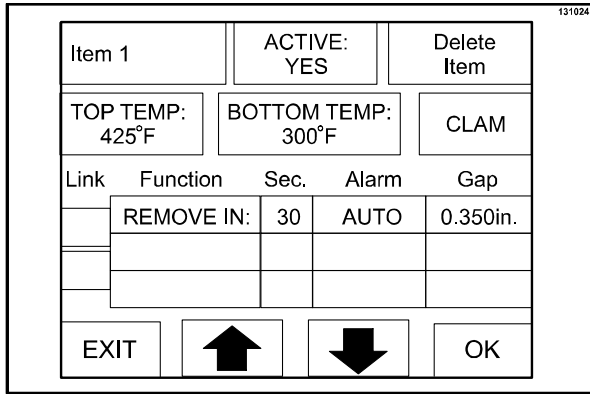


图 26

如要编辑菜单项，按该菜单项以显示虚拟键盘。用后退箭头翻滚到名称的开头处（第1项）。按“Del”键，直到删除这些字符。键入所希望的名称（最多 9 个字符），按 OK 键返回上一屏幕。

如果该方框是空白（创建新项目），键入所希望的名称（最多 9 个字符）。最多可使用两行说明。按 OK 键返回上一屏幕。

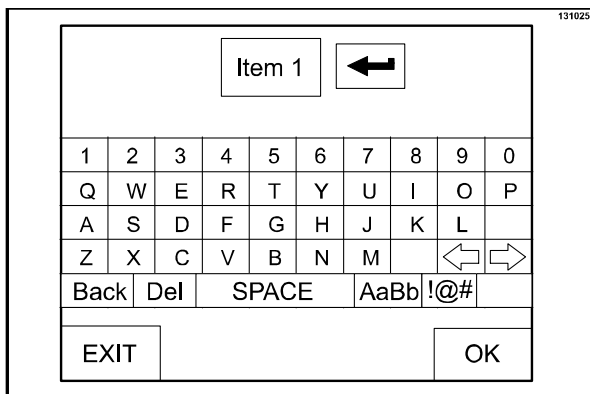


图 27

ACTIVE（有效）：YES（是）或（否）

按 ACTIVE 键在“YES”与“NO”之间切换。选择“YES”将使该菜单项显示在主菜单屏上。如果选择了“NO”，在按 OK 键之后，菜单设置值将继续保存在控制器内，但是在主菜单屏上将无法看到。（见图 26。）

DELETE（删除）项

此键用来删除所选的菜单项。按此键后，屏幕会显示“YES” or “NO”.选择“YES”，从控制器内存中删除该项。

TOP TEMP（顶部温度）

此键显示煎板的当前设置点温度。如要升高或降低温度，按向上或向下箭头键。

注：如要以较快的速度翻滚，按下并按住箭头键。

BOTTOM TEMP（底部温度）

此键显示下煎板表面的当前设置点温度。如要升高或降低温度，按向上或向下箭头键。

注：在设置某个项的温度时，上煎板的温度范围是 150°F 至 450°F (66°C 至 232°C)，下煎板的温度范围是 150°F 至 400°F (66°C 至 204°C)。

CLAM/FLAT（双面/单面煎炉）

此键显示与该功能相关的当前设置 (CLAM 或 FLAT)。按此键将模式切换到相反的选择。

如果选择一个 CLAM 项，上煎板将降低到指定间隙以进行双面煎烤。

如果选择一个 FLAT 项，该产品将仅在下煎烤面上煎烤。上煎板保持在升起位置。



重要说明！在 FLAT（单面煎烤）模式下，上煎板保持在设置温度。避免接触上煎板和煎烤面以避免烫伤。

间隙：此键仅在选择了 CLAM 之后才有效。此键显示与该功能相关的煎板间隙（以英寸或毫米为单位）。如要增加或减少间隙设置值，按下并按住向上或向下箭头键。

注：间隙的设计范围是从 0 到 1 英寸 (25.4 毫米)。用此煎炉煎烤厚度大于 1 英寸 (25.4 毫米) 的产品，煎板将无法正确工作。

多个定时功能:双面煎炉和单面煎炉的菜单项有四个定时功能，每个功能都有一套与之相关的参数。这些功能目前都与显示的菜单项相关。按功能 1、功能 2 或功能 3 将显示列表中的下一个功能。所提供的功能如下：

- 取出产品时间
- 下料时间
- 翻转产品时间
- 下料/翻转产品时间

多间隙功能 - 链接:在任何时候，如果第二或第三个定时功能被编成到菜单项，该链接功能则被自动启动到“**Yes**”。该链接功能可使煎板向上移动到原始位置，然后向下移动到下一个预先确定的间隙和定时功能。

注:如果链接功能处于“**Yes**”上，煎板臂则停留在向下位置，而且只有煎板将上下移动。如果链接功能处于“**No**”上，煎板臂将上升到升起位置，然后必须手动按待机键以启动第二或第三个定时功能。

STEAK		ACTIVE YES	Delete Item	
TOP TEMP. 425°F		BOTTOM TEMP. 300°F		CLAM
Link	Function	Sec.	Alarm	Gap
YES	SEAR IN	30	AUTO	0.700in.
NO	TURN IN	60	AUTO	0.750in.
	REMOVE IN	120	AUTO	0.750in.
EXIT	↑	↓	OK	

图 28

在图 28 所示的例子中，煎板将向下移动并给产品下料 30 秒钟。在经过预定时间后，链接功能设置到“**YES**”，煎板将向上移动到原始位置，然后向下移动到下一个设置的间隙再保持 30 秒钟。在经过预定时间后，链接功能设置到“**NO**”，煎板臂将一直升高到头，以便翻转产品。

在翻转产品之后，将需要按待机键以放下煎板。到达下一个设置间隙之后，产品将再煎烤 60 秒钟。在经过这段时间后，煎板臂将一直升高到头，并可取出产品。

注:每个功能都是以秒钟计算的累计定时间序列表。

下料时间 - 30 秒钟

翻转产品时间 - 30 秒钟

取出产品时间 - 60 秒钟

总煎烤时间应该是 120 秒钟。

自动/手动警报:此键显示警报模式的当前状态。按此键将模式切换到相反的选择。

如果选择“**ALARM AUTO**”，警报将在煎烤循环结束后自动鸣响，然后在经过 5 秒钟之后停止。

选择 **ALARM MANUAL** 要求操作员按显示屏上的任何地方或按升起键或待机键以停止警报。

XXX 秒钟:此键以秒为单位显示与该菜单项相关的时间。如要增加或减少秒钟设置值，按下并按住向上或向下箭头键。

间隙:每个定时功能都有一个相关的间隙设置，可通过选择间隙值来改变这个设置。如要增加或减少间隙值，按下并按住向上或向下箭头键。

在完成所有编程选择之后，按 **OK** 键以保存这些选择。如要返回主显示屏而不保存编程选择，按 **EXIT** 键。

SERVICE CONTACT INFORMATION (服务联系信息) 键

按 SERVICE CONTACT INFORMATION (服务联系信息) 键以查看已编程的服务联系信息。



图 29

LANGUAGE (语言) 键

Language (语言) 键用来选择控制器将显示的语言。可用的语言有英文、法文、葡萄牙文、俄文和西班牙文。见图 32。

STANDBY ALERT (待机提示) - YES 键

按此键在 YES 与 NO 之间切换。如果选择了 “Yes”，当煎板没有用于煎烤循环或没有被置于待机模式预定时间时，将鸣响一个提示。参见待机提示计时器。如果选择了 “No”，则仍可将煎板置于待机位置，但是没有相关的设置定时功能。

注：此功能应该用来帮助在不忙的时候节约运行煎炉的能耗成本。

VIEW HELP (查看帮助) 键

View Help (查看帮助) 键目前不起作用 (用于未来开发)。

STANDBY ALERT TIME (待机提示时间) 键

这是一个可编程计时器，可设置为 5:00 - 60:00 分钟。在所选择的时间到期后，将鸣响一个提示音，而且屏幕上将显示 “PUT INTO STANDBY”。待机提示鸣响后，需要按三次待机键，以将煎板放下回到待机位置。第一次按键将清除提示音，之后的两次按键将煎板实际放下回到待机位置。每次按键之间的时间间隔应该大约为一秒钟。

注：如果按键太快，煎板将放下并开始一个煎烤循环，而不是回到待机位置。按 **Raise** (升高) 键将取消煎烤循环。

将店铺菜单项装载到 USB

使用与向煎炉装载软件的同一 U 盘来进行此步骤。

第 1 步

取下 USB 接口上的 USB 盖以访问 USB 端口。

第 2 步

将 U 盘插入 USB 端口。

第 3 步

按住 PROGRAM 键 5 秒钟以进入编程模式。

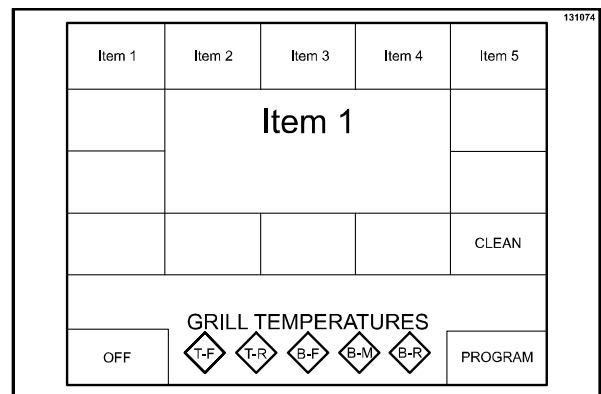


图 30

第 4 步

输入操作员密码“STORE1”并按 OK 键。

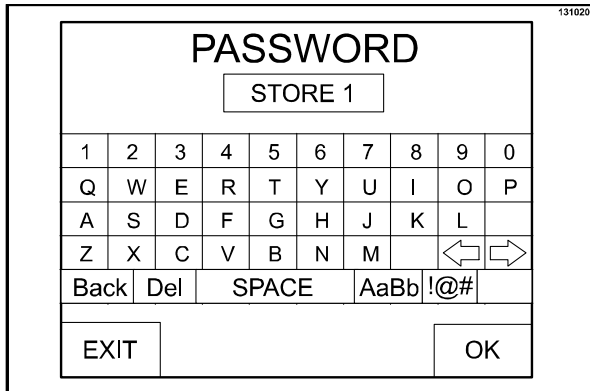


图 31

第 5 步

按 MENU EDIT 键。

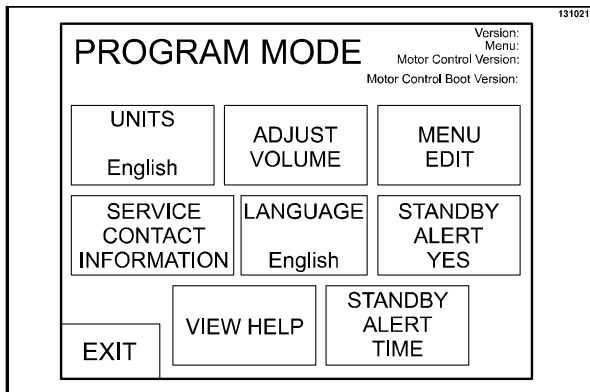


图 32

第 6 步

按 STORE MENU TO USB 键。

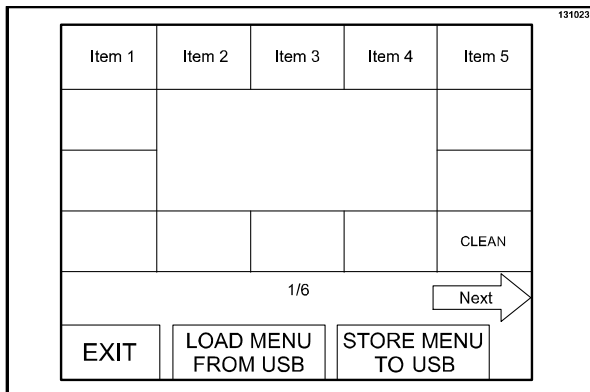


图 33

第 7 步

用控制器上显示的键盘来输入一个文件名以保存菜单项。该名称最多可以有 8 个字符，而且不得有空格。按 OK 键将菜单项保存到 U 盘。按三次 EXIT 键以返回到菜单项屏。

第 8 步

从 USB 端口上取下 U 盘并将 USB 电缆盖重新盖在 USB 接口上。

从 USB 装载菜单项

在 U 盘上装载了菜单文件后，可从 U 盘对下一个控制板进行编程。

第 1 步

从“Loading Store Menu Items to USB”重复第 1 步到第 5 步。

第 2 步

按 LOAD MENU FROM USB 键。

第 3 步

控制器最多可显示 U 盘上装载的 40 个不同的菜单项。按想要装载的正确菜单键。在装载菜单之后，控制器将在屏幕底部显示“DONE”。按两次 EXIT 键以返回到菜单项屏。

第 4 步

从 USB 端口上取下 U 盘并将 USB 电缆盖重新盖在 USB 接口上。

第 5 步

如要从 U 盘向另一个控制板装载菜单项，可重复这些软件装载步骤。

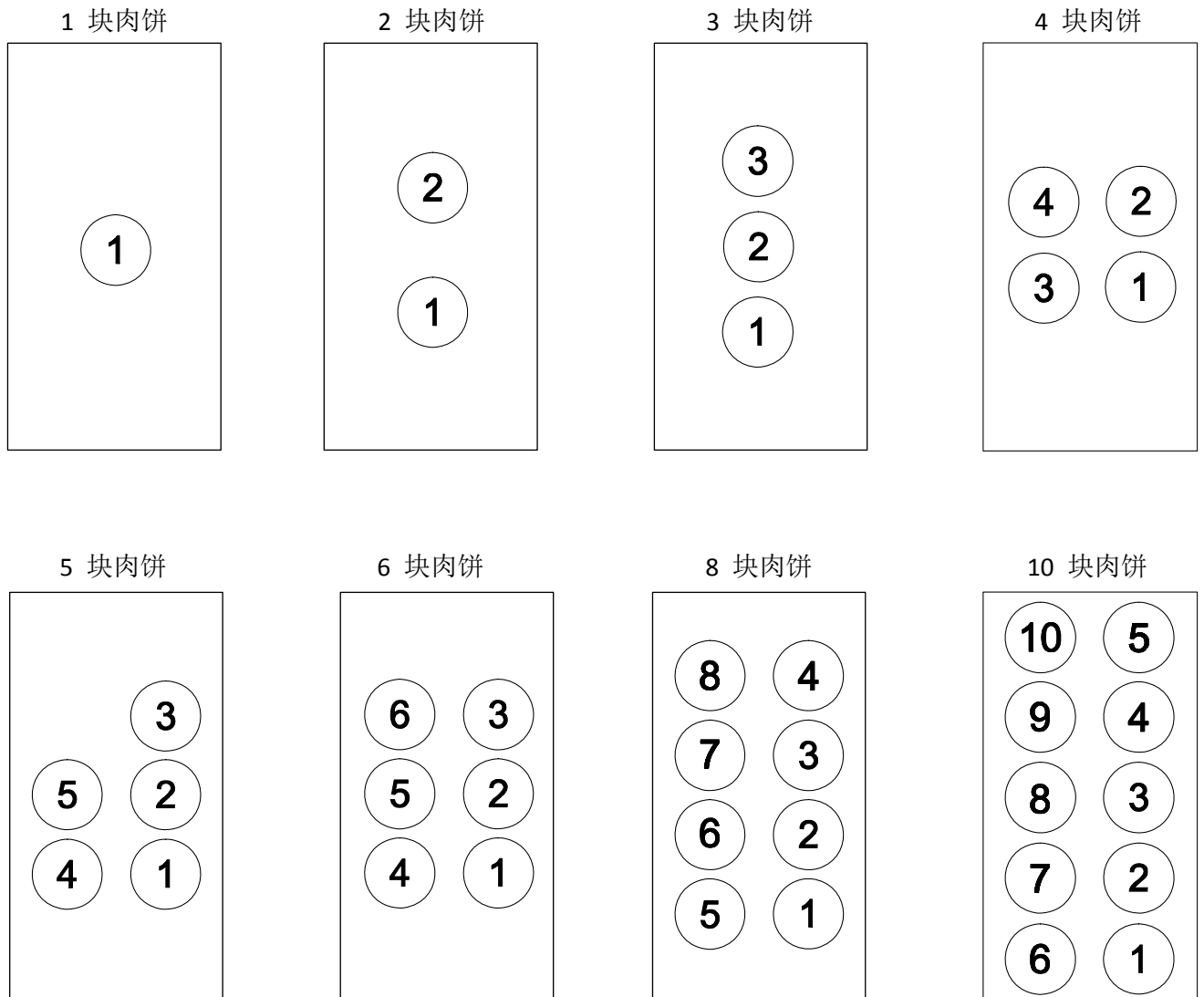
肉饼的放置与取出

必须遵循在煎炉上放置肉饼的步骤，肉饼必须按照从前到后的顺序放置在下煎烤面上。在煎烤循环结束后，上煎板将升起。

注：从下煎烤面取出肉饼时必须按照与煎烤前放置肉饼的顺序相同的顺序取出，这一点非常重要。

当上煎板升高到 **OPEN**（打开）位置并且在给肉饼添加调味料之后，必须立即取出肉饼。

肉饼通常按照从前到后和从右到左的顺序放置在煎炉上，每次放置两块。取出肉饼的顺序如图中每个肉饼中心显示的数字所示。



最多 8 块直径为 4-3/4 英寸（120 毫米）的肉饼

最多 10 块直径为 3-3/4 英寸（95 毫米）的肉饼

图 34

操作步骤

煎烤产品

第 1 步

选择要煎烤的菜单项。当煎炉达到正确温度后，煎炉温度指示灯将显示为**绿色**，而且控制器将不显示任何温度说明。

第 2 步

按照第 23 页上的肉饼放置说明，在下煎板上一次迅速放置产品，顺序是从前到后。确认所有产品都放在肉饼槽内。

第 3 步

按一次待机键。

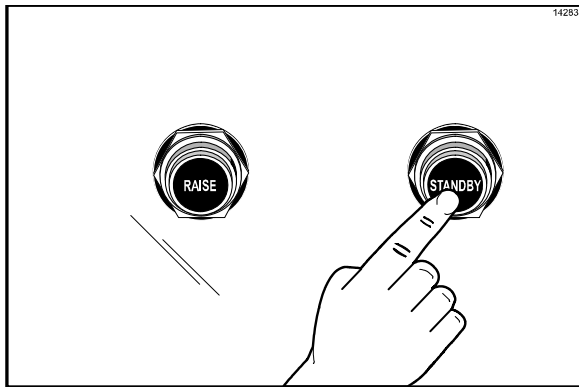


图 35

在煎板降低到煎烤面的过程中，显示屏上显示“MOVING DOWN”。

在煎烤循环中，显示屏上将显示当前菜单项的名称、“REMOVE IN”和剩余时间，直到应该取出产品时。

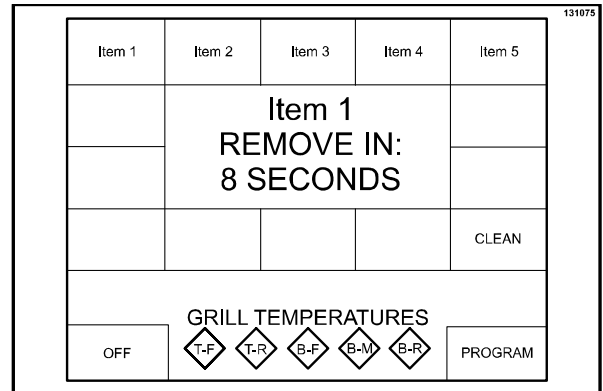


图 36

在煎烤周期结束时，控制器将显示“DONE”，将鸣响一个声音，而且煎板将自动升起。

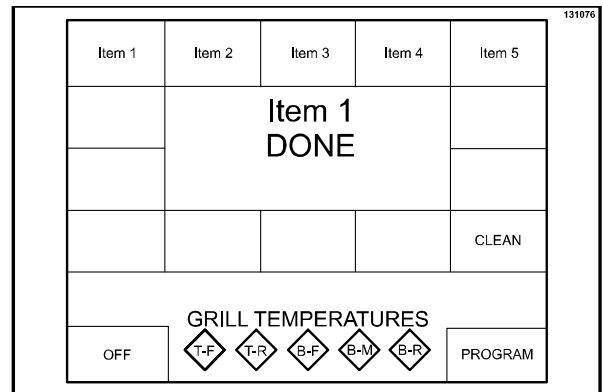


图 37

注：如要在任何时候取消煎烤循环，按 RAISE 键。将鸣响一个声音，显示屏上将显示“CANCEL（取消）”五秒钟，然后将进入 IDLE（闲置）模式。

单面煎炉煎烤循环屏幕

下面是单面煎炉煎烤循环屏幕的例子。第一行功能预设为取出产品时间。

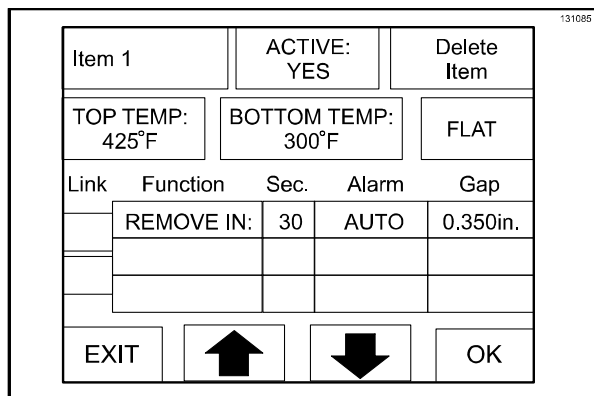


图 38

如要编辑菜单项，按该菜单项以显示虚拟键盘。按 **BACK** 键，直到删除这些字符。键入所希望的名称（最多 9 个字符），按 **OK** 键返回上一屏幕。

如果该方框是空白（创建新项目），键入所希望的名称（最多 9 个字符）。最多可使用两行说明。按 **OK** 键返回上一屏幕。

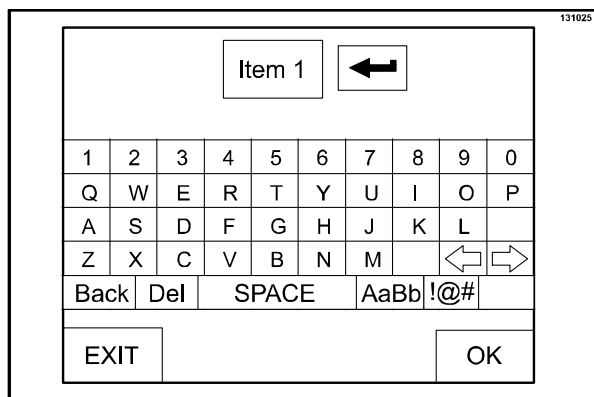


图 39

单面煎炉菜单项定时功能

在任何时间，一个区最多可以煎烤四个单面煎炉菜单项。从菜单屏选择任一单面煎炉项并按一次待机键，以开始倒计时计时器。“remove in”（取出产品时间）将显示在屏幕上。选择相同或不同的单面煎炉菜单项并再按一次待机键，以开始第二个倒计时计时器。然后显示屏将改变，显示所选定的两个单面煎炉菜单项的“取出时间”。对于所显示的其它单面煎炉菜单项，遵循与此相同的步骤。

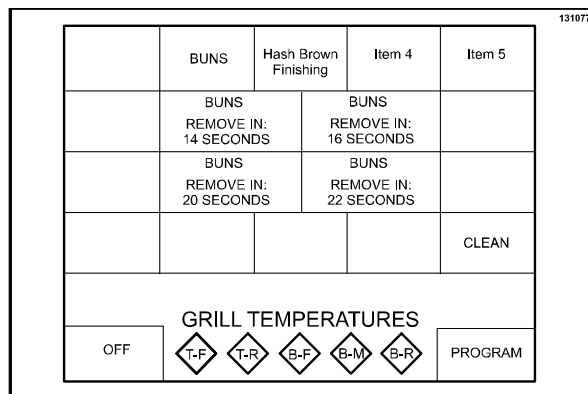


图 40

如要取消单面煎炉菜单项定时功能

如果只显示一个单面煎炉菜单项定时功能，按 **Raise** 键。如果显示两个或更多的单面煎炉菜单项定时功能，用手指 **按下并按住** 要取消的菜单项，并同时按 **Raise**（升起）键。

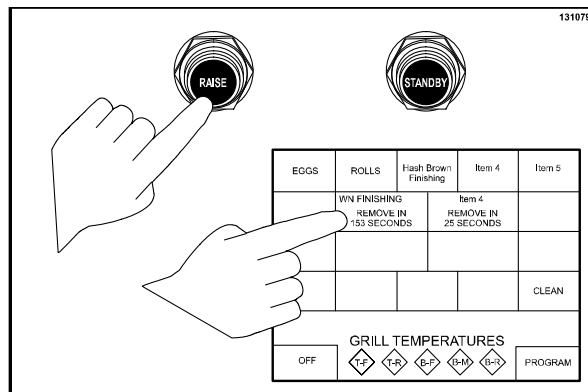


图 41

单功能煎烤循环屏

下面是单功能煎烤循环屏幕的例子。第一行功能预设为取出产品时间。

注：必须设置秒钟、警报和间隙。

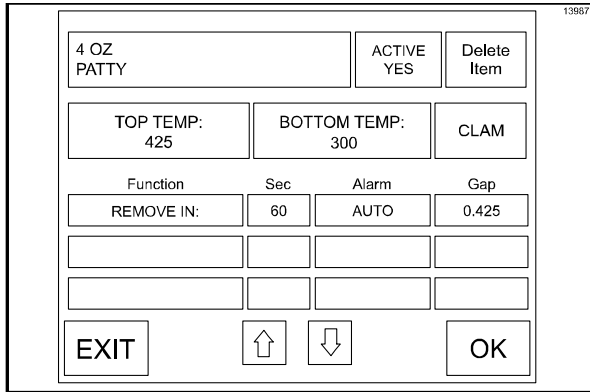


图 42

双功能煎烤循环屏

下面是双功能煎烤循环屏幕的例子。所显示的两个功能是 TURN IN（翻转产品时间）和 REMOVE IN（取出产品时间）。

总煎烤时间或取出产品时间是 100 秒，第一个功能是 60 秒，第二个功能是 100 秒。每个定时功能都是可累计的。取出产品时间总是煎烤循环的最后部分。

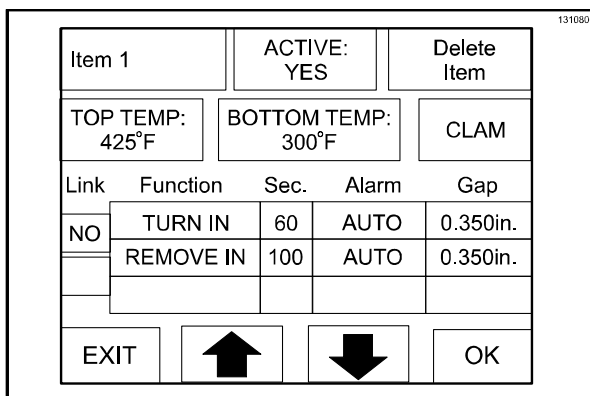


图 43

三功能煎烤循环屏

下面是三功能煎烤循环屏幕的例子。这三个功能是 SEAR IN（下料时间）、TURN IN（翻转产品时间）和 REMOVE IN（取出产品时间）。

总煎烤时间或取出产品时间是 120 秒，第一个功能设置为 30 秒，第二个功能是 60 秒，第三个功能是 120 秒。每个定时功能都是可累计的。取出产品时间总是煎烤循环的最后部分。

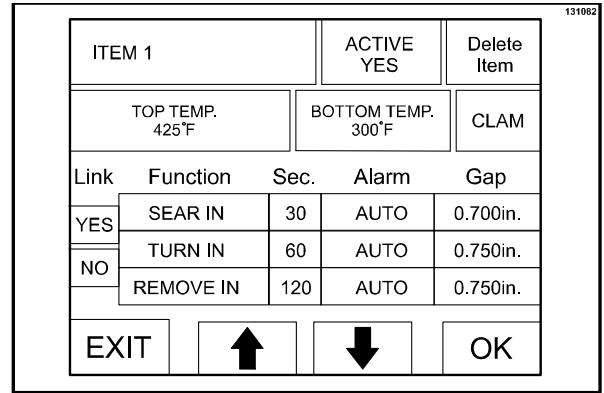


图 44

待机步骤

当煎炉处于闲置状态且没有煎烤产品时，应该将上煎板置于待机位置以节省能源。

第 1 步

如要将上煎板从打开位置置于待机位置，按两次待机键，在两次按键之间等候一秒钟。

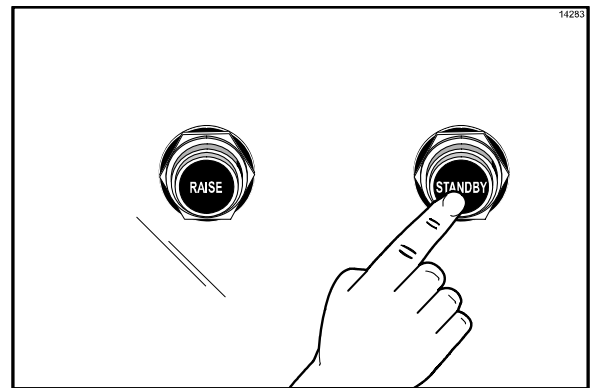


图 45

控制器将显示“GOING TO STANDBY（即将待机）”，然后改变到显示“STANDBY（待机）”。

注：如果待机提示模式有效且警报鸣响，则必须按 **3** 次待机键，每两次按键之间要有一秒钟间隔。第一次按键取消警报，后两次按键把上煎板降低到待机位置。

第 2 步

如要将上煎板升高到 OPEN 位置以继续煎烤，按 RAISE（升起）键。

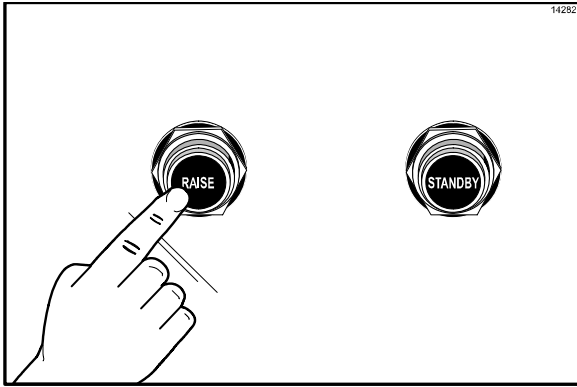


图 46



当心！绝对不要强迫升起上煎板。 否则可能损坏零部件，RAISE（升高键）只用来打开上煎板。

菜单参数

如要查看当前项的设置和实际温度，按下并按住菜单项键至少 5 秒钟。屏幕上将显示该菜单项的煎烤时间、间隙设置、温度设置点和每个区的实际温度。

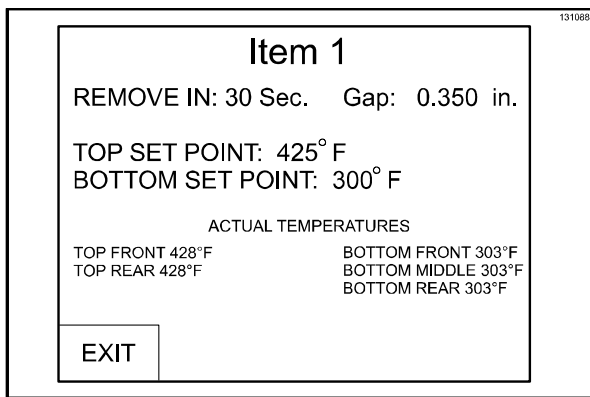


图 47

如果没有按下某个键 20 秒钟，煎炉控制器将返回到正常显示。按 EXIT（退出）键将使显示屏返回到主显示屏页。

如要查看软件版本

按下 Program 键并在两秒后松开以查看在控制器中装载的软件版本和菜单项。将显示下列各项：

- 版本： 屏幕控制器中的当前软件版本
- 菜单： 控制器中装载的当前菜单
- 马达控制器 屏幕控制板上安装的当前软件版本
- 版本： 马达控制器 屏幕控制板上安装的当前引导装载
- 引导程序版本： 程序软件版本

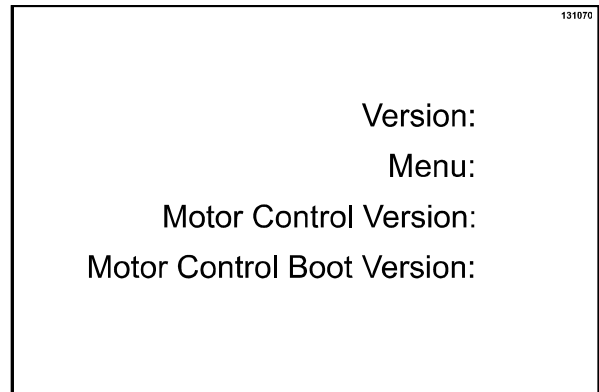


图 48

每次煎烤产品后的清洁

第 1 步

用煎炉刮铲从前到后刮铲下煎板表面上的浮油。请勿使用煎炉刮铲横向刮铲下煎板的后部。

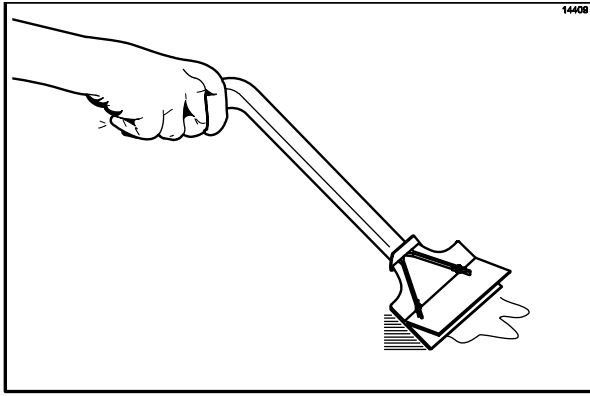


图 49

第 2 步

用刮板清理上煎板上的铁弗龙不粘膜，握住把手，使其略微向上倾斜。向下刮以清洁不粘膜。（注意：用橡皮刮板擦拭不粘膜时，不要用力过大，否则会划破不粘膜或造成刮痕。）

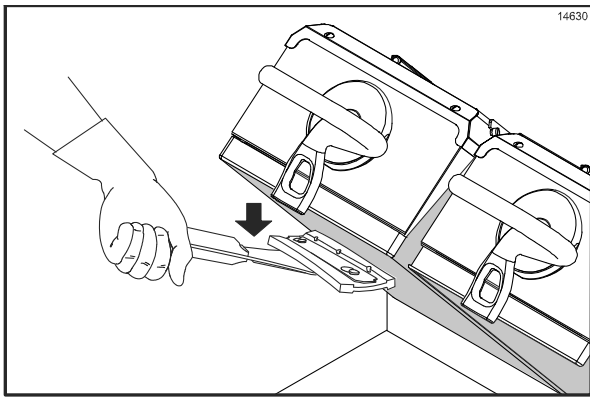
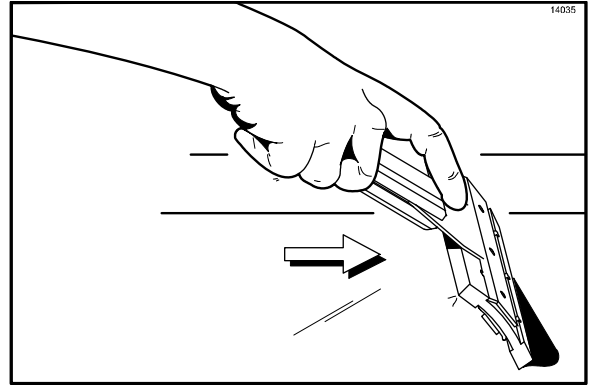


图 50

第 3 步

用煎炉刮板将下煎板后部的浮油扫入油脂罐，在这一步切勿使用煎炉刮铲。



第 4 步

在操作过程中，根据需要煎炉抹布清理后部挡油板和上煎板前部。

注：为了延长铁弗龙不粘膜的使用寿命，用浸湿消毒液的干净折叠煎炉抹布每小时至少擦拭不粘膜四次。



当心！上煎板表面很烫！为了防止烫伤，在擦拭不粘膜时必须特别谨慎。

每天清洁步骤

注：在本手册中选用三煎板 L810 型来说明逐步操作步骤。对于少于三个煎板的煎炉，请遵循煎炉煎板配置相应的逐步说明。

第 1 步

按红色 RAISE（升高）键，将上煎板升高到打开位置。

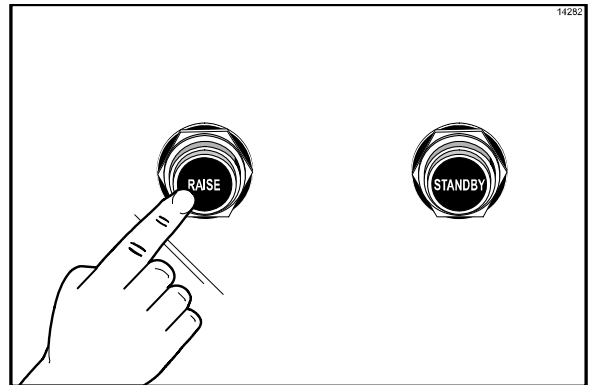


图 51



当心！绝对不要强迫升起上煎板，否则可能损坏零部件，RAISE（升高键）只用来打开上煎板！

注：如果键板处于“down”（放下）位置，请勿将电源开关置于 OFF 位置。

第 2 步

按 CLEAN（清洁）键。当煎烤表面达到正确的清洁温度时，将鸣响一个警报音，而且将显示“READY TO CLEAN”（可以进行清洗）信息。

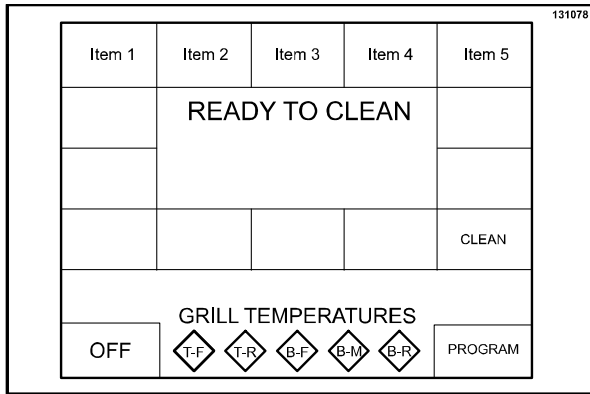


图 52

第 3 步

按 RAISE（升起）键以取消警报。

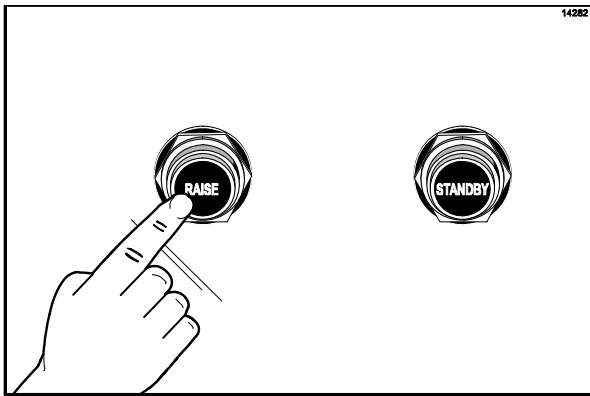


图 53

第 4 步

戴上隔热手套。

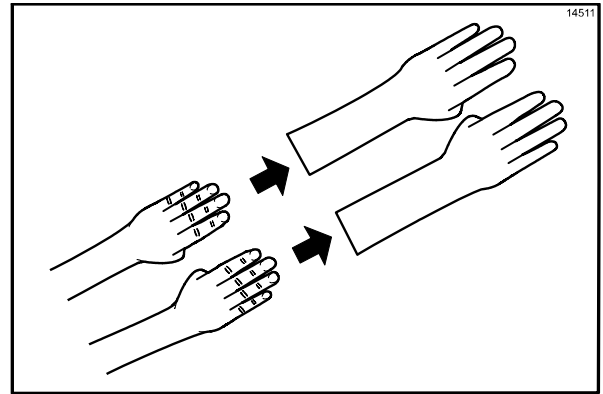


图 54



当心！上煎板表面和不粘膜非常热，为了防止烫伤，必须特别谨慎。

第 5 步

用干净、浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭铁弗龙不粘膜的暴露表面。

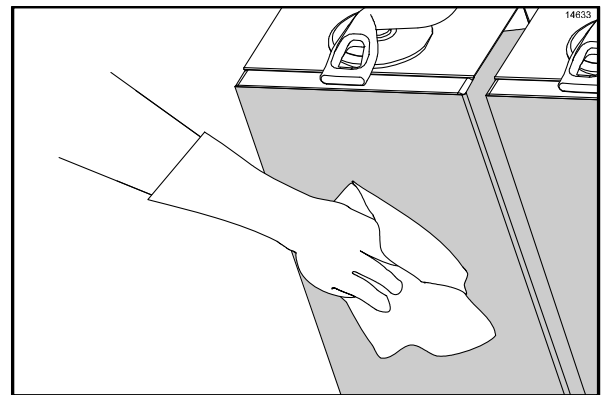


图 55

第 6 步

拆下铁弗龙不粘膜固定夹片、固定杆和不粘膜。将它们拿到下水池。将不粘膜放在下水池旁边的干净、平整的表面上。

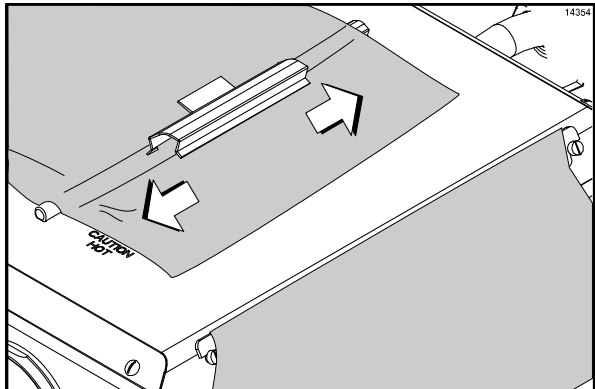


图 56

第 7 步

对其它上煎板重复第 1 步到第 6 步。

第 8 步

在下水池内清洗和冲洗固定夹片和固定杆，把它们放在旁边以备将来之用。

第 9 步

将不粘膜放在下水池旁边的干净、平整的表面上，直到进行进一步清洗。不要折叠、褶皱、浸入水中或将其放在尖锐物体上。

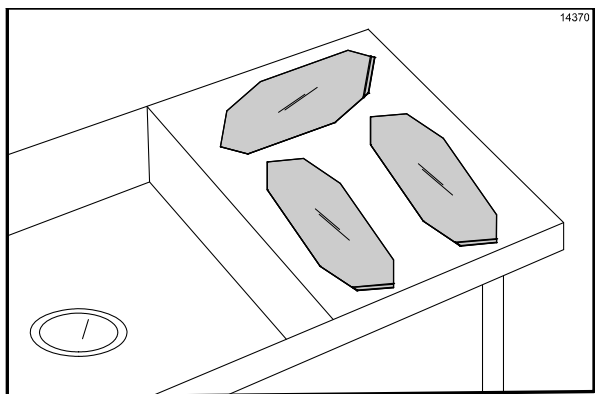


图 57

第 10 步

用煎炉刮铲从前到后刮铲下煎板表面。

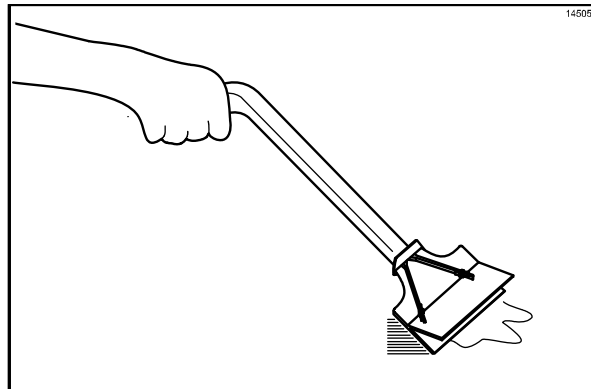


图 58

第 11 步

用橡皮刮板将残留的浮油推入浮油罐内。

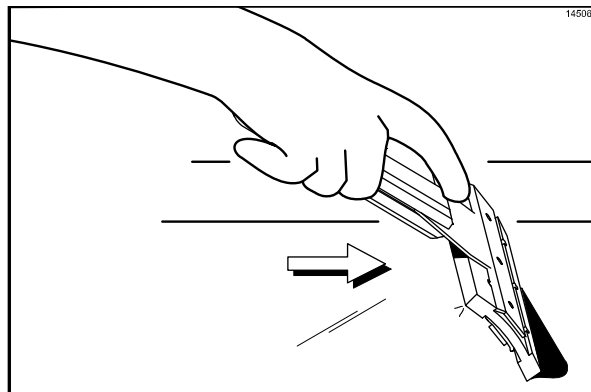


图 59

第 12 步

拆卸、清空并重新安装浮油罐。

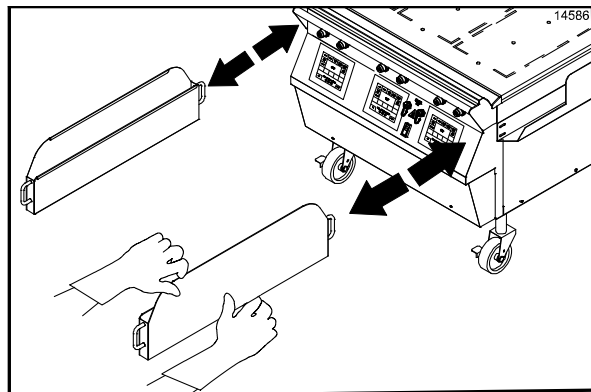


图 60

第 13 步

用经过批准的高温煎炉清洁剂，在每个12 英寸 (305 毫米) 煎烤区上倒入 3 盎司 (90 毫升)。

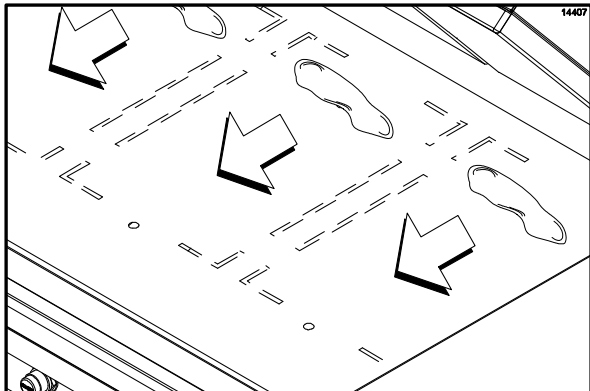


图 61

第 14 步

将无磨擦垫牢靠地安装在煎炉清洁垫把手上。



重要说明！ 仅使用第 12 页所示的煎炉清洁垫和把手。使用任何其它擦垫和把手都将损坏铁弗龙不粘膜。

第 15 步

将清洁垫浸入煎炉清洁剂中。

重要说明： 在下列步骤中使用煎炉清洁剂时请不要擦拭：

第 16 步

在上煎板的前侧涂抹煎炉清洁剂。

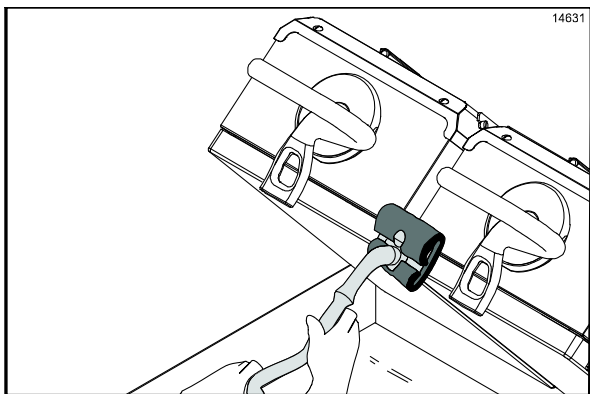


图 62

第 17 步

在煎板把手的底部涂抹煎炉清洁剂。

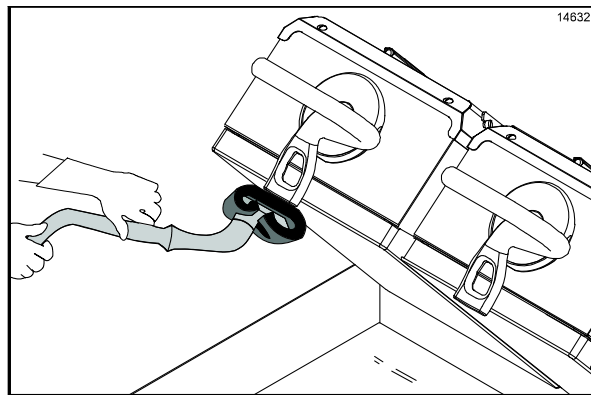


图 63



请勿使用金属刮除器、磨损性垫、网织或毛刷子，否则可能损坏零部件。

第 18 步

在煎烤面涂抹煎炉清洁剂。

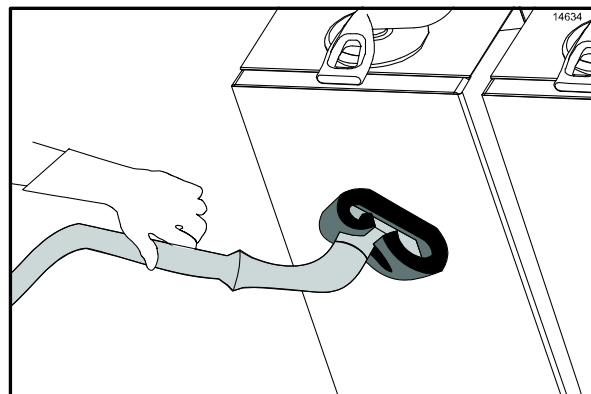


图 64

第 19 步

在上煎板的后侧涂抹煎炉清洁剂。

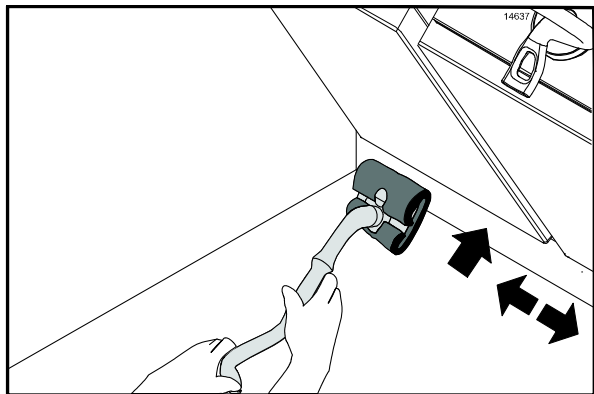


图 65

第 20 步

在右煎板和左煎板的外边缘上涂撒煎炉清洁剂。

第 21 步

按待机键两次以降低一个煎板。

仅对 810 型：按待机键两次以降低中心煎板。在中心煎板的两侧涂抹煎炉清洁剂。

第 22 步

在从右煎板到左煎板的内边缘上涂抹煎炉清洁剂。

第 23 步

按 RAISE 键以升高下煎板。

第 24 步

用无磨擦垫轻轻擦拭煎板前侧和煎板把手底部，直到所有污物被煎炉清洁剂液化。对于不容易液化的污物，再多涂抹一些煎炉清洁剂并轻轻擦拭。**此时请不要冲洗煎板。**

第 25 步

轻轻擦拭煎烤面。

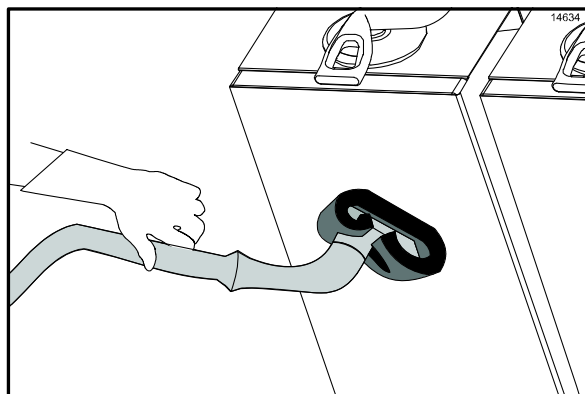


图 66

第 26 步

轻轻擦拭上煎板的后侧。

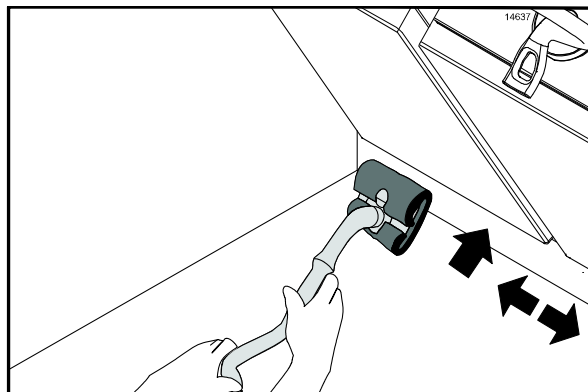


图 67

第 27 步

轻轻擦拭右煎板和左煎板的外边缘。

第 28 步

按待机键两次以降低一个煎板。

仅对 810 型：按待机键两次以降低中心煎板。轻轻擦拭中心煎板的两侧。

第 29 步

轻轻擦拭右煎板和左煎板的内边缘。

第 30 步

按 RAISE 键以升高下煎板。

第 31 步

用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦洗煎板表面的前侧、侧面和后侧。

第 32 步

用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦洗煎板把手的底部、煎板表面的前侧、侧面和后侧。

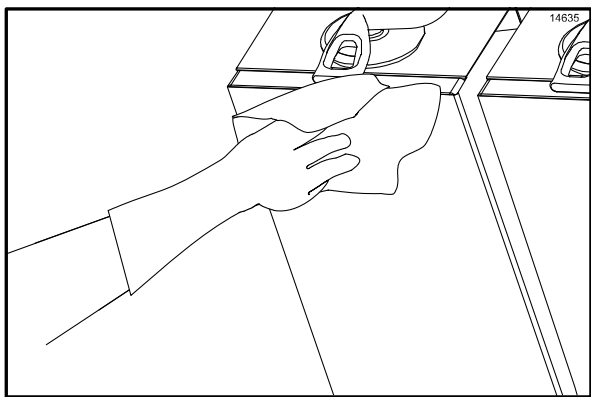


图 68

第 33 步

用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦洗煎烤面。

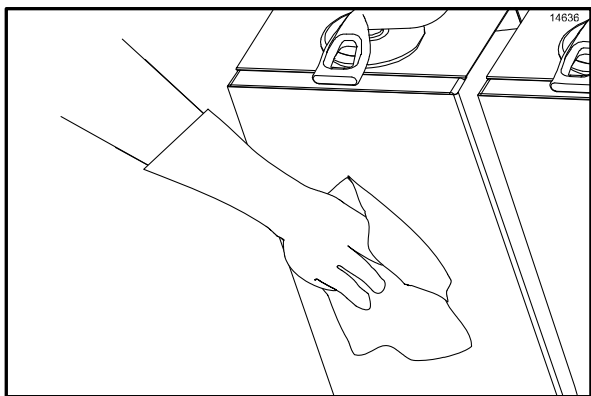


图 69

第 34 步

按待机键两次以降低一个煎板。

仅对 810 型：按待机键两次以降低中心煎板。用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦洗中心煎板的两侧。

第 35 步

用干净、浸湿消毒液的煎炉抹布擦洗左煎板和右煎板的内边缘。

第 36 步

按 RAISE 键以升高下煎板。

第 37 步

用干净、浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭所有上煎板的外部，特别是上煎板的后面（臂组件的旁边）。

第 38 步

从下煎板背面开始，将剩下的煎炉清洁剂涂抹在整个表面上。在涂抹时请勿擦拭。

第 39 步

用无磨擦垫轻轻擦拭表面，直到所有污物被煎炉清洁剂液化。

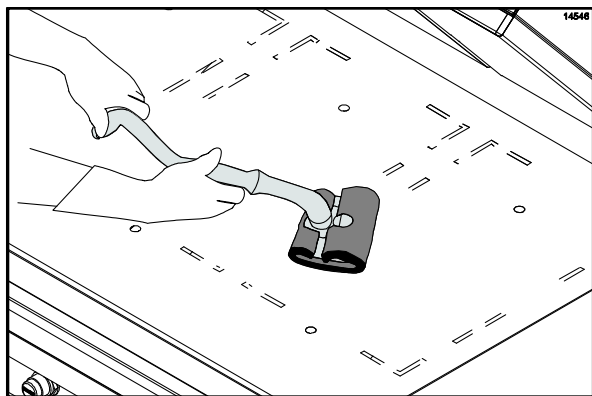


图 70

注：从煎炉的前面可容易地擦拭上煎板的后部及管臂。如果每天清理，则不应有碳积累。

重要说明!



请勿使用水龙头清洗或冲洗煎炉。



请勿使用冷水或冰来冷却上煎板或下煎板煎烤面。

未遵循这些说明可能导致下列后果:

-  严重电击
-  热蒸汽烫伤
-  液体可能会滞留在煎炉内并损坏电元件
-  损坏煎烤面

第 40 步

用橡皮刮板刮除煎烤面上的清洁剂。

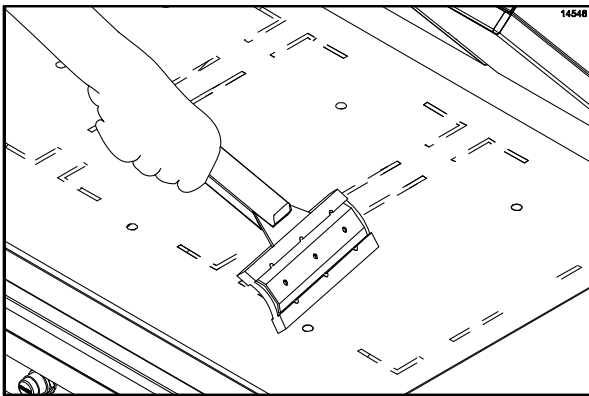


图 71



为了避免损坏煎炉:

- 绝对不要在上煎板或下煎板煎烤面上的使用煎炉网。
- 绝对不要使用任何已批准的清洁剂以外的磨擦剂或清洁剂。
- 绝对不要让煎炉刮铲或磨损性清洁材料与不粘膜相接触。

第 41 步

将干净并浸湿消毒液的煎炉抹布盖在下煎板上，在上面倒上少量温水。擦拭下煎板煎烤面，直到擦掉所有残余物。

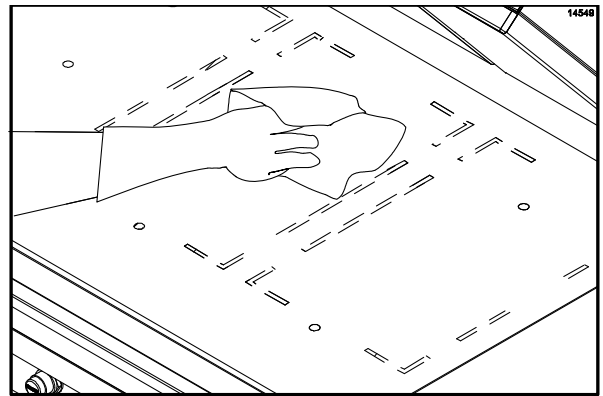


图 72



重要说明! 进行第 42 步时必须仅使用第 12 页所示的煎炉清洁垫和把手。使用任何其它擦垫和把手都将损坏铁弗龙不粘膜。

注: 请联系您当地的泰而勒代理商，购买正确的煎炉清洁垫和把手（见第 12 页）。

第 42 步

将铁弗龙脱离膜平整地放在下煎板上。使用经批准的高温煎炉清洁剂和煎炉清洁垫及把手，轻轻清洁不粘膜的正反面。

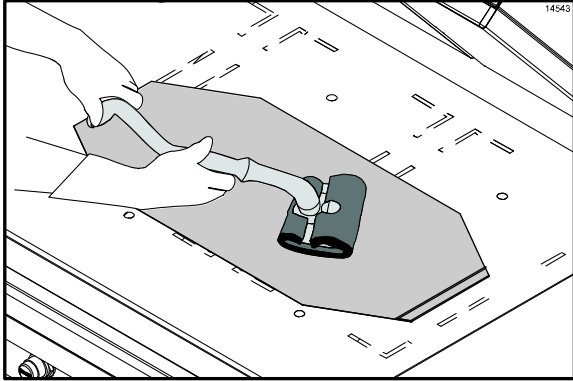


图 73

第 43 步

用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭铁弗龙不粘膜的正反面。

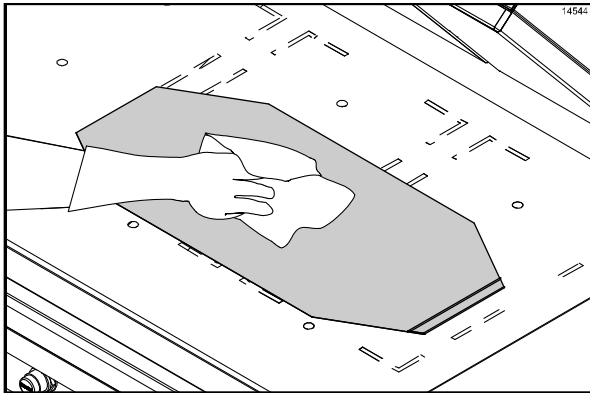


图 74

第 44 步

将不粘膜放在干净、平整的表面上彻夜晾干。

第 45 步

用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭下煎板煎烤面。重复这一步骤，直到看不到污物。

第 46 步

拆下并清空浮油罐。

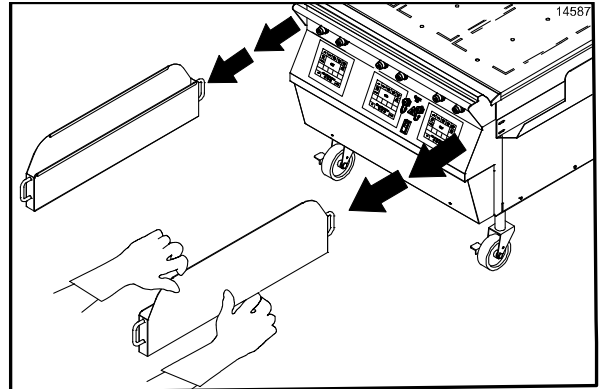


图 75

第 47 步

清洗、冲洗并重新装回浮油罐。

第 48 步

用干净并浸湿消毒液的煎炉抹布擦拭所有地方。

第 49 步

擦拭所有外面板。

仅对 24 小时店铺：

重新安装铁弗龙不粘膜，用先前使用过的那一面的相反面。用铁弗龙不粘膜夹片和挂杆来固定不粘膜。按照第 14 页开始的说明来安装调试煎炉。

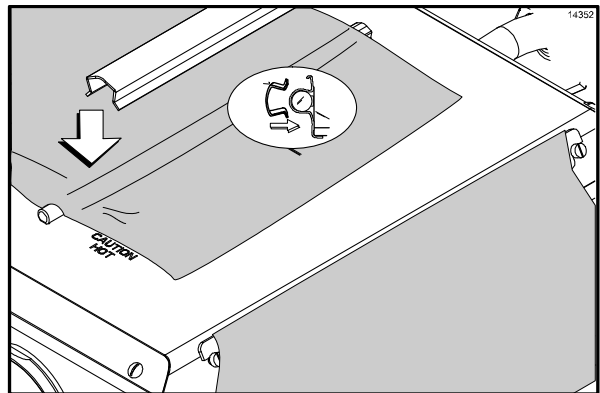


图 76

仅对非 24 小时店铺：

第 50 步

在整个下煎板上涂上一薄层菜籽油。

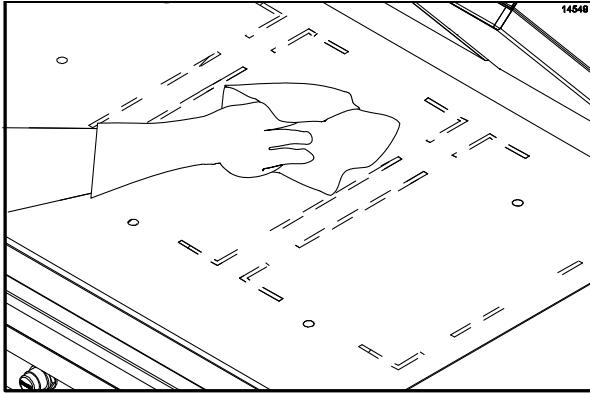


图 77

第 51 步

将上煎板整夜保持在打开位置。

第 52 步

将电源开关置于关闭（OFF）位置。

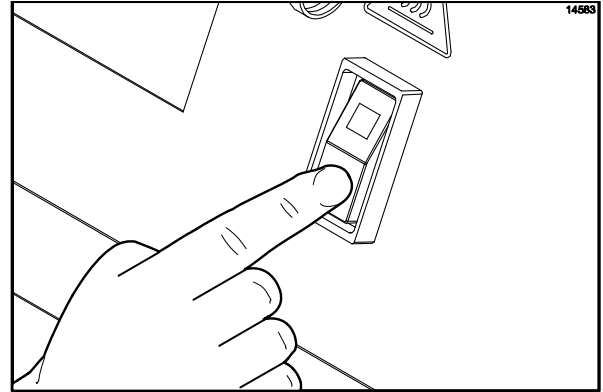


图 78

第七部分

故障排除指南

故障	可能的原因	解决方法
1. 煎炉的一侧不加热。屏幕上将显示“CALL SERVICE.NO HEAT IN ZONE (指明具体加热区) MAIN POWER OFF & RETRY.”	a.可能有一条电源线松动或在清洁过程中从墙壁插座中拔下。	a.检查电源连接。
	b.餐厅的电路断路器跳闸。	b.复位餐厅的电路断路器。
	c.接触器有故障。	c.与维修技术人员联系。
	d.加热器有故障。	d.与维修技术人员联系。
	e.高限开关有故障。	e.与维修技术人员联系。
	f.固态继电器有故障。	f.与维修技术人员联系。
2. 一个加热区不加热。屏幕上显示“TOO COOL”并显示具体的加热区。	a.接口板有故障。	a.与维修技术人员联系。
	b.固态继电器有故障。	b.与维修技术人员联系。
	c.控制器导线管有故障。	c.与维修技术人员联系。
3. 一个加热区过热。屏幕上显示“TOO HOT”并显示具体的加热区。	a.接口板有故障。	a.与维修技术人员联系。
	b.固态继电器有故障。	b.与维修技术人员联系。
4. 当电源开关位于 ON 的位置时,煎炉不启动。	a.餐厅的电路断路器跳闸。	a.重设电路断路器。
	b.可能有一条电源线松动或在清洁过程中从墙壁插座中拔下。	b.重新连接电线。
	c.控制盒内的保险丝有故障。	c.与维修技术人员联系。
	d.电源开关有故障。	d.与维修技术人员联系。

故障	可能的原因	解决方法
5. 上煎板无法保持在待机模式，但是能够保持在煎烤位置。	a. 待机键使用不正确。按两次待机键时可能按的太快。	a. 按待机键两次，间隔一秒钟，将煎板降低到待机位置。
	b. 电线连接有故障。	b. 与维修技术人员联系。
6. 上煎板无法保持在煎烤或待机位置。	a. 温度不够满足指示灯 LED。	a. 等候，直到指示灯 LED 变为绿色。这可能发生在开启煎炉之后或用水清洁之后的头 20 分钟。
	b. 控制器导线有故障。	b. 与维修技术人员联系。
	c. 接口板有故障。	c. 与维修技术人员联系。
	d. 碰锁开关有故障。	d. 与维修技术人员联系。
	e. 碰锁电磁阀有故障。	e. 与维修技术人员联系。
	f. 处理器控制有故障。	f. 与维修技术人员联系。
	g. 气动系统有故障。	g. 与维修技术人员联系。
7. 上煎板无法保持在煎烤位置，但是能够保持在待机模式。	a. 产品不符合规格指标。	a. 产品必须在规格范围内（正确的厚度、形状等）。
	b. 处理器控制的设置不正确。	b. 与维修技术人员联系。
8. 上煎板打开过快。	a. 截流口/逆止阀不正确或缺失。	a. 与维修技术人员联系。
9. 屏幕上显示“PLATEN NOT LATCHED. CALL SERVICE-LATCH.IS AN OBJECT STUCK UNDER THE PLATEN?IF NO, COOK FLAT ITEMS ONLY.”	a. 煎板下有物体，使其无法用碰锁闭合。	a. 移出该物体并重试。
	b. 气动系统有故障。	b. 与维修技术人员联系。
	c. 碰锁开关有故障。	c. 与维修技术人员联系。
	d. 碰锁电磁阀有故障。	d. 与维修技术人员联系。

故障	可能的原因	解决方法
10. 屏幕上显示“UPPER PLATEN STUCK.CALL SERVICE-LATCH.IF THE PLATEN IS OPEN, COOK FLAT ITEMS ONLY.”	a. 臂固定套脏了。	a. 与维修技术人员联系。
	b. 气缸有故障。	b. 与维修技术人员联系。
	c. 通向气缸的空气管线堵塞。	c. 与维修技术人员联系。
11. 煎板无法降低到预设间隙高度。	a. 挡板上的碳积累过多。	a. 遵循关机步骤以正确清理和去除挡板上的碳积累。
	b. 马达接口板有故障。	b. 与维修技术人员联系。
	c. 导线连接松动。	c. 与维修技术人员联系。
	d. 主屏幕控制器有故障。	d. 与维修技术人员联系。
	e. 马达或缆线有故障。	e. 与维修技术人员联系。
12. 产品煎烤不足或煎烤过度。	a. 铁弗龙不粘膜磨损。	a. 更换铁弗龙不粘膜。
	b. 煎烤时间不正确。	b. 将处理器控制器复位到正确的时间。
	c. 温度设置不正确。	c. 将处理器控制器调整到正确的设置。
	d. 上煎板或下煎烤面不干净和/或有碳积累。	d. 必须遵循关机步骤以正确地清理上煎板和下煎烤面并去除碳积累。
	e. 上煎板把手底部有浮油或碳积累。	e. 遵循关机步骤以正确清理和去除煎板把手底部的碳积累。
	f. 产品不符合规格指标。	f. 产品规格指标必须在规定的容许范围内（厚度、形状、生肉或冷冻温度）。
	g. 产品可能有累积的冰晶。	g. 确保打开的箱子保持封闭, 所有产品在储存过程中均盖好。

故障	可能的原因	解决方法
12. 产品煎烤不足或煎烤过度。(续)	h. 可能没有遵循正确的煎烤步骤。	h. 确保在煎烤循环结束后立即取出产品。重新确定是否从主菜单屏选择了正确的产品。
	i. 其它设备可能有故障。	i. 检查所有肉饼储存冰柜的温度。确定温度设置在 0°F (-18°C)。检查所有肉饼储存冰箱的温度。确定温度设置在 38-42°F (3-5°C)。
	j. 预设间隙高度不正确。	j. 验证产品设置 (时间、温度、间隙等) 已正确地编程在控制器内。在改变控制器设置之前, 一定要向业主和地区经理咨询。参见指南中的编程说明。
	k. 加热区不加热。	k. 与维修技术人员联系。
13. 屏幕上显示“PROBE OPEN (探针开路)”, 并显示具体的加热区。	a. 热电偶或热电偶接口板有故障。	a. 与维修技术人员联系。
14. 产品煎烤不均匀。	a. 上煎板或下煎烤面不干净和/或有碳积累。	a. 遵循关机步骤以正确地清理上煎板和下煎烤面并去除碳积累。
	b. 上煎板把手底部有浮油或碳积累。	b. 遵循关机步骤以正确清理和去除煎板把手底部的碳积累。
	c. 铁弗龙不粘膜磨损。	c. 更换铁弗龙不粘膜。
	d. 铁弗龙不粘膜可能过于松弛, 造成产品加热不良。	d. 重新调整不粘膜, 确保紧密贴合。应该安装的足够紧, 以防止褶皱、滑动或被橡皮刮板挂住。关于铁弗龙不粘膜的正确安装说明, 请参见指南。

故障	可能的原因	解决方法
14. 产品煎烤不均匀。(续)	e. 产品不符合规格指标。	e. 产品必须在规格范围内(正确的厚度、形状等)。
	f. 煎板没有调整到水平。	f. 与维修技术人员联系。
	g. 预设间隙高度不正确。	g. 与维修技术人员联系。
	h. 空气压力不够高。	h. 与维修技术人员联系。
15. 屏幕上显示“HOME SWITCH STUCK ON.CLAM ITEMS BLOCKED. CALL FOR SERVICE.”	a. 双面煎烤选项被禁用。	a. 关闭控制器，然后重新启动以清除故障。
	b. 步进马达故障。	b. 与维修技术人员联系。
	c. 步进马达接线有故障。	c. 与维修技术人员联系。
	d. 原始位置开关故障。	d. 与维修技术人员联系。
	e. 马达控制器故障。	e. 与维修技术人员联系。
16. 屏幕上显示“HOME SWITCH NOT SEEN.CLAM ITEMS BLOCKED. CALL FOR SERVICE.”	a. 马达控制器有故障。	a. 与维修技术人员联系。
	b. 步进马达故障。	b. 与维修技术人员联系。
	c. 步进马达接线有故障。	c. 与维修技术人员联系。
	d. 原始位置开关故障。	d. 与维修技术人员联系。
	e. 煎板缆线断裂。	e. 与维修技术人员联系。

第八部分

设备的有限保修

泰而勒公司关于皇冠系列煎炉的有限保修

泰而勒公司（简称“泰而勒”）是开利商业制冷公司的分公司，我们很高兴为泰而勒向市场提供的泰而勒品牌皇冠系列煎炉设备（简称“产品”）提供有限保修，本保修仅适用于原始购买者。

有限保修

对于产品在下文所述之正常使用和维修条件下由于材料和工艺缺陷而导致的故障，泰而勒为其产品提供保修。所有保修期均从产品的最初安装日期开始算起。如果零件在适用的保修期内由于缺陷而发生故障，泰而勒公司将通过授权泰而勒经销商或服务公司，酌情提供免费新零件或修复的零件，用以更换发生故障的有缺陷零件。除非在本文中另有说明，否则这些条款是泰而勒公司在此有限保修规定中对于产品故障的独家责任。本有限保修规定受下列所有条款、条件、限制和排除项以及本文件背面各项（如有）的制约。

产品	零件	有限保修期
泰而勒皇冠系列	空气压缩机（不包括筒、电磁阀、压力开关、逆止阀、气缸、管接头和空气管线）	两 (2) 年
	仅对上煎板铝制铸件和护套，不包括所有其它上煎板零部件，包括上煎板内部的零部件	两 (2) 年
	微处理器控制器	三 (3) 年
	对于未在本表中列出或在下面排除的零件	一 (1) 年

有限保修条件

1. 如果无法核实产品的最初安装日期，有限保修期则从产品制造日期（根据产品序列号指示的日期）之后的九十（90）天开始算起。在提供服务时可能会要求出示购买证明。
2. 本有限保修只有在由授权泰而勒经销商或服务公司安装产品并进行所有必要服务的情况下，并且仅在使用了纯正泰而勒零件的情况下才有效。
3. 必须在正常情况下并且按照泰而勒操作员手册中的所有说明进行安装、使用、护理和维护。
4. 有缺陷的零件必须退回给授权泰而勒经销商或服务公司方可获得信用额。

有限保修例外情形

本有限保修**不包括**下列各项：

1. 诊断、修理、拆卸、安装、运输、服务或处理有缺陷的零件、更换零件或新产品所产生的劳务费或其它费用。
2. 在泰而勒操作员手册中概述的正常维护和清洁，包括清理聚集的碳和浮油。
3. 使产品的煎烤面（包括上煎板和下煎板）返回到可操作状态所需的必要服务，无论是清洁或是一般性修理服务，这些服务是为了实现正确的煎烤或是在煎烤面上有浮油聚集时允许正确地组装铁弗龙不粘膜和夹片，包括但不限于上煎板和下煎板、护套侧面和顶部。

4. 由于凹坑或腐蚀（或是上煎板镀层脱落）而需要更换产品的煎烤面，包括上煎板和下煎板，而这些凹坑或腐蚀是由于使用刮铲或在煎烤过程中使用其它小厨具所产生的撞击造成的，或是由于使用未经泰而勒公司批准的清洁剂、清洁材料或清洁程序所造成的。
5. 在泰而勒操作员手册上分类为“000”的易磨损件的更换，以及任何不粘膜和夹片。
6. 外部软管、电源供给和机器接地。
7. 不是由泰而勒公司提供或指定的零件，或者不是由于其使用所导致的损坏。
8. 服务技术人员在抵达现场之后受阻而无法及时开始保修服务工作的返程旅费或所需的等候时间。
9. 为解决食品安全问题所产生的费用，如果服务技术人员确定已达到食品安全标准，而且产品间隙和煎炉温度均在规格指标范围内。
10. 由于错误的安装、使用不当、误用、未进行维护或维护不当、擅自更改或不当操作或未按照泰而勒操作员手册要求使用，包括但不限于未使用正确的组装和清洁方法、工具或经过批准的清洁用品等所造成的故障、损坏或修理。
11. 由于盗窃、蓄意破坏、风灾、雨淋、洪水、高水位、闪电、地震或其它自然灾害、火灾、腐蚀性环境、虫害或鼠害或在泰而勒公司合理控制范围之外的其它横祸、意外事故或状况所造成的故障、损坏或修理；由于在产品规定的电力或煤气规格指标之上或之下操作所造成的故障、损坏或修理；或者根据厂商的判断是由于以任何方式修理或改造零部件，从而对产品的性能造成不良影响或由于正常磨损或变质所造成的故障、损坏或修理。
12. 任何从互联网上购买的产品。
13. 由于电压状况、保险丝烧断、断路器开路或电力或煤气服务不足或中断所造成的损坏而导致的无法启动。
14. 电力、煤气或其它燃料成本，或由于任何原因造成的电力或燃料成本增加。
15. **任何特殊、间接或连带财产损失或任何性质的商业损害。**有些司法管辖区不允许排除意外或连带损坏，因此本条限制可能对您不适用。

本有限保修规定赋予您具体的法定权利，并且根据您所在司法管辖区的不同，您可能还拥有其它权利。

保修的限制

本有限保修单具有排他性并取代法律规定的所有其它保修、条件和/或补救，包括任何暗示的保证或适销性条件或某特定目的之适用性。原始拥有者关于任何产品的独家补救须为本有限保修单条款项下规定的有缺陷零部件的修理或更换。在此明确排除对所有意外损失或连带损失索赔的权利（包括对销售损失、利润损失、产品损失、财产损失或维修费用的索赔）。任何代理商、经纪人或其他人均不得修改、放大或改变在本有限保修单中做出的明示保证。

法定补救

对于本产品的任何缺陷或抱怨，业主在寻求任何法定权利或补救的至少三十天（30）之前，必须通过寄到下列地址的挂号信书面通知泰而勒公司，信中说明缺陷或投诉及关于修理、更换或保修规定下的任何其它产品纠正措施的请求。

泰而勒公司
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072, U.S.A.

第九部分

零件的有限保修

泰而勒公司对于泰而勒纯正零件的有限保修

泰而勒公司（简称“泰而勒”是开利商业制冷公司的分公司，我们很高兴为泰而勒向全球市场提供的新泰而勒纯正更换用零部件（简称“零件”）提供有限保修，本保修仅适用于原始购买者。

有限保修

对于零件在下文所述之正常使用和服务条件下由于材料或工艺缺陷而导致的故障，泰而勒为其零件提供保修。所有保修期均从零件在泰而勒机器上的最初安装日期开始算起。如果零件在适用的保修期内由于缺陷而发生故障，泰而勒公司将通过授权泰而勒经销商或服务公司，酌情提供免费新零件或修复的零件，用以更换发生故障的有缺陷零件。除非在本文中另有说明，否则这些条款是泰而勒公司在此有限保修规定中对于产品故障的独家责任。本有限保修规定受下列所有条款、条件、限制和排除项以及本文件背面各项（如有）的制约。

零件保修类别代码或零件	有限保修期
第 103 类零件 ¹	三 (3) 个月
第 212 类零件 ²	十二 (12) 个月
第 512 类零件	十二 (12) 个月
第 000 类零件	无保修
泰而勒零件号 #072454 (马达-24VDC *C832/C842*)	四 (4) 年

有限保修条件

1. 如果无法核实零件的最初安装日期，则在提供服务时可能需要出示购买证明。
2. 本有限保修只有在由授权泰而勒经销商或服务公司安装零件并所有与零件有关的所有必要服务的情况下才有效。
3. 本有限保修仅适用于原始拥有者在位于其原始安装地点的原始安装机器上仍在使用的零件。
4. 必须在正常情况下并且按照泰而勒操作员手册中的所有说明进行安装、使用、护理和维护。
5. 有缺陷的零件必须退回给授权泰而勒经销商或服务公司方可获得信用额。
6. 本有限保修无意缩短按照冷冻机或煎炉的单独泰而勒有限保修单所提供任何保修期的时间长度。
7. 如果在使用本零件的机器上规定的冷冻剂之外的任何其它冷冻剂，将会使本有限保修作废。

^{1,2} 泰而勒零件号 #032129SER2 (压缩机-空气-230V SERV) 和泰而勒零件号 #075506SER1 (压缩机-空气-115V 60HZ) 除外，这两种零件在用于泰而勒冷冻设备时具有十二 (12) 个月的有限保修期，在用于泰而勒煎炉设备时具有两 (2) 年的有限保修期。

有限保修例外情形

本有限保修不包括下列各项：

1. 诊断、修理、拆卸、安装、运输、服务或处理有缺陷的零件、更换零件或新零件所产生的劳务费或其它费用。
2. 在泰而勒操作员手册中概述的正常维护、清洁和润滑，包括清理冷凝器或聚集的碳和浮油。
3. 使煎烤面（包括上煎板和下煎板）返回到可操作状态所需的必要服务，无论是清洁或是一般性修理服务，这些服务是为了实现正确的煎烤或是在煎烤面上有浮油聚集时允许正确地组装铁弗龙不粘膜和夹片，包括但不限于上煎板和下煎板、护套侧面和顶部。
4. 由于凹坑或腐蚀（或是上煎板镀层脱落）而需要更换煎烤面，包括上煎板和下煎板，而这些凹坑或腐蚀是由于使用刮铲或在煎烤过程中使用其它小厨具所产生的撞击造成的，或是由于使用未经泰而勒公司批准的清洁剂、清洁材料或清洁程序所造成的。
5. 在泰而勒操作员手册上分类为“000”的易磨损件的更换，以及用于产品上煎板的任何不粘膜和夹片。
6. 外部软管、电源供给和机器接地。
7. 不是由泰而勒公司提供或指定的零件，或者不是由于其使用所导致的损坏。
8. 服务技术人员在抵达现场之后受阻而无法及时开始保修服务工作的返程旅费或所需的等候时间。
9. 由于错误的安装、使用不当、误用、未进行维护或维护不当、擅自更改或不当操作或未按照泰而勒操作员手册要求使用，包括但不限于未使用正确的组装和清洁方法、工具或经过批准的清洁用品等所造成的故障、损坏或修理。
10. 由于盗窃、蓄意破坏、风灾、雨淋、洪水、高水位、闪电、地震或任何其它自然灾害、火灾、腐蚀性环境、虫害或鼠害或在泰而勒公司合理控制范围之外的其它横祸、意外事故或状况所造成的故障、损坏或修理；由于在安装零件的机器所规定的煤气、电力或供水规格指标之上或之下操作所造成的故障、损坏或修理；或者根据泰而勒的判断是由于以任何方式修理或改造零件或安装有零件的机器，从而对产品的性能造成不良影响或由于正常磨损或变质所造成的故障、损坏或修理。
11. 任何从互联网上购买的产品。
12. 由于电压状况、保险丝烧断、断路器开路或电力服务不足或中断所造成的损坏而导致的无法启动。
13. 电力、煤气或燃料成本，或由于任何原因造成的电力或燃料成本增加。
14. 如果使用安装有本零件的设备上规定的冷冻剂之外的任何其它冷冻剂，将会使本有限保修作废。
15. 更换、续添或弃置冷冻剂所导致的任何费用，包括冷冻剂本身的费用。
16. **任何特殊、间接或连带财产损失或任何性质的商业损害。**有些司法管辖区不允许排除意外或连带损坏，因此本条限制可能对您不适用。

本有限保修规定赋予您具体的法定权利，并且根据您所在司法管辖区的不同，您可能还拥有其它权利。

保修的限制

本有限保修单具有排他性并取代法律规定的所有其它保修、条件和/或补救，包括任何暗示的保证或适销性条件或某特定目的之适用性。原始所有者关于任何产品的独家补救须为本有限保修单条款项下规定的有缺陷零件的修理或更换。在此明确排除对所有意外损失或连带损失索赔的权利（包括对销售损失、利润损失、产品损失、财产损失或维修费用的索赔）。任何代理商、经纪人或其他人均不得修改、放大或改变在本有限保修单中做出的明示保证。

法定补救

对于本产品的任何缺陷或抱怨，业主在寻求任何法定权利或补救的至少三十天（30）之前，**必须**通过寄到下列地址的挂号信书面通知泰而勒公司，信中说明缺陷或投诉及关于修理、更换或保修规定下的任何其它产品纠正措施的请求。

泰而勒公司
开利商业制冷公司的分公司
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072, U.S.A.