

**WISE®**



感謝您購買本產品，請在使用前詳讀使用說明書，以便正確使用。

## 桌上型油炸機(機械式)

(商用型)

# 使用說明書

型號

WFT-4L

WFT-6L/ WFT-8L

WFT-16L

# 規格及安裝注意事項

型號	尺寸	額定功率	額定電壓	容量	溫度範圍
WFT-4L	210X415X290mm	2kW	230V	4L	50-200°C
WFT-6L/ WFT-8L	300X415X290mm	3kW	230V	6L/ 8L	50-200°C
WFT-16L	585X415X290mm	3kW*2	230V	16L	50-200°C

## 警告

- 任何改裝、以及不正確的安裝、調整、維修或維護都可能導致財產損失或人身傷害。如需調整或維修應與供應商聯絡，並由經過訓練的專業人士進行
- 為了您的安全，請不要在本產品附近存放或使用易燃易爆氣體、液體或物品。
- 本機外殼必須可靠接地，確保安全！

## 注意

### ● 運輸與保管

在運輸過程中，本機器應小心輕放，不得倒置、側放，以防止對產品外殼和內部的損壞。已包裝好的機器應放在通風良好，無腐蝕性氣體的倉庫內。需要臨時存放時，應採取防雨措施。

### ● 安裝注意事項

1. 使用前必須詳細閱讀本機器的《使用說明書》！
2. 使用前先檢查電源供電裝置能否達到本機器的要求！
3. 使用時不可以傾斜安裝。機器必須安放在平穩的地方！
4. 箱體後部下方設有銅質等電位接地螺栓，應用不小於1.5mm<sup>2</sup>同芯導線與符合安全規定的地線可靠連接。
5. 清潔本產品時，禁止用水(或水柱)直接沖洗電控箱！
6. 機器必須由經過專業培訓過的人員進行操作！
7. 維修維護時應拔出設備插頭，除非需要測試電路。執行此類測試時，非專業維修人員，請勿操作。

# 特別注意事項

為了防止給使用者或他人帶來危害及財產損害，特此說明注意事項



不可以拆卸，不可以改裝。產品的拆卸和改裝會導致嚴重事故發生。使用時不可以傾斜安裝。

為了您的安全，請不要在本產品附近存放或使用易燃易爆氣體、液體或物品。

本產品是商業用機器，需由受過訓練的人員操作。

本機外殼必須可靠接地，確保安全！

清潔前，要撥掉插頭，切斷電源。

清潔時，不要往產品內直接灑水。水會導電，產品有可能因漏電而引起觸電事故發生。不得用噴水管清洗。

電線或電源插頭破損，或電源插頭鬆動時，請勿使用。若電源線破損，請用製造商或維修代理的專用電線或配件進行更換。

電源線請勿割傷、損傷、過度彎曲、拉扯、扭轉、打結、或靠近高溫處。並請勿壓上重物、擠壓、或重新自行組裝。否則電源線損傷會導致短路。

請勿將別針、鐵絲等金屬物，以及其他異物放入通氣孔和縫隙處。

禁止使用堅硬、銳利物體破壞油缸表面和控制面板。

請勿將油炸機放在不耐熱的、軟的或不穩固的表面上。

請勿在負重強度不夠的滑動式桌上使用。

電路安裝和檢修必須由有資格的專業工程人員進行。

請勿在距離牆壁、傢俱過近之處使用。

請待本體冷卻後再進行清理。

雷區接近時，儘早拔掉電源插頭。可以避免因雷擊產生的電器損壞。

工作完畢後，要關閉電源。

禁止使用產品標示電源以外的電源。

禁止使用不符合安全標準的電源供應插座及多種電器使用同一插座。

必須經常進行日常檢查。經常檢查產品，可以防止嚴重事故發生。

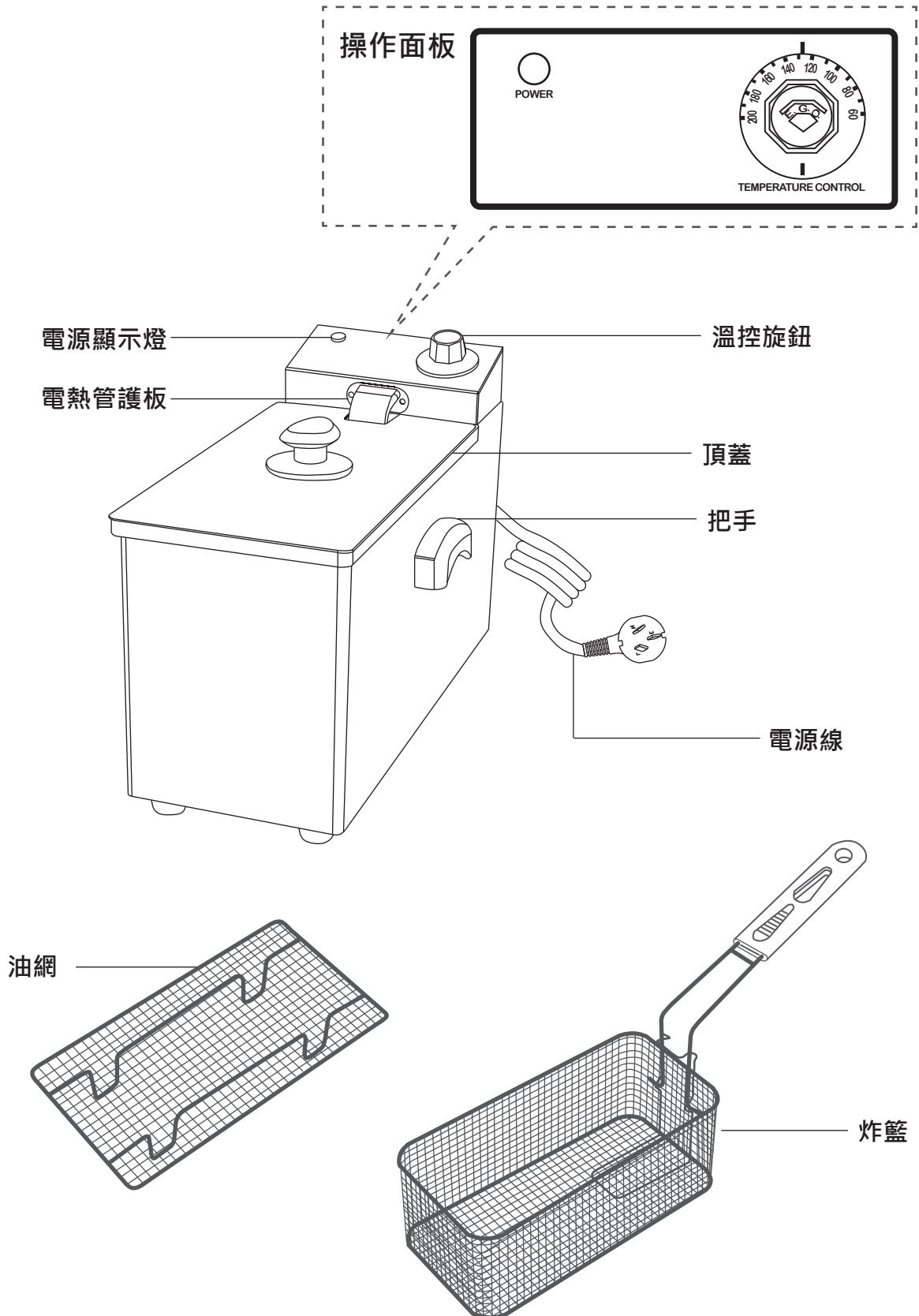
發生異常及故障時，請立即停止使用。如果照常使用會導致冒煙、著火、觸電的危險。盡快通知專業技術人員檢查及維修。

<異常故障例>本體變形或異常發熱，冒煙有焦臭味

使用前

# 各部位名稱

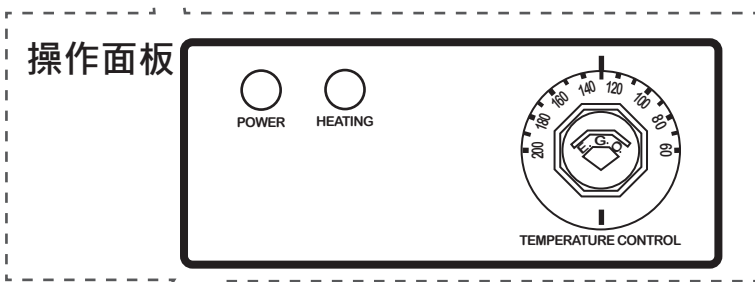
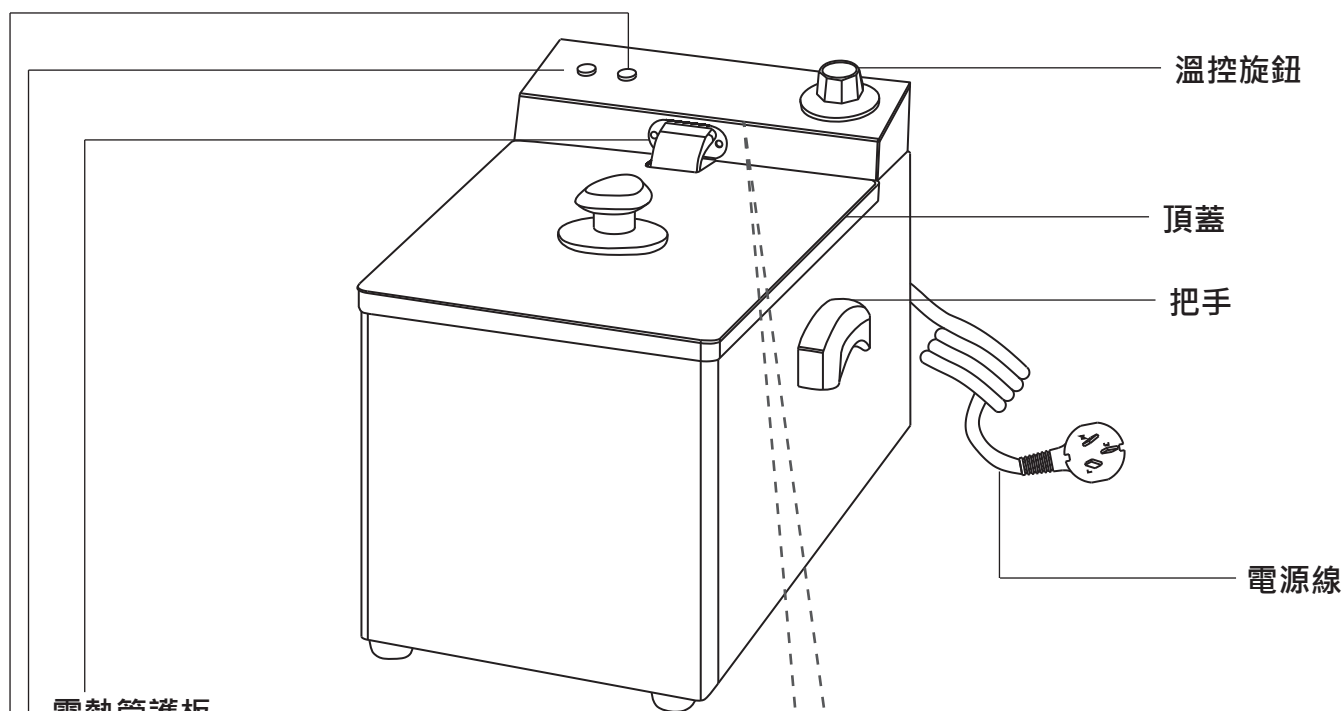
WFT-4L



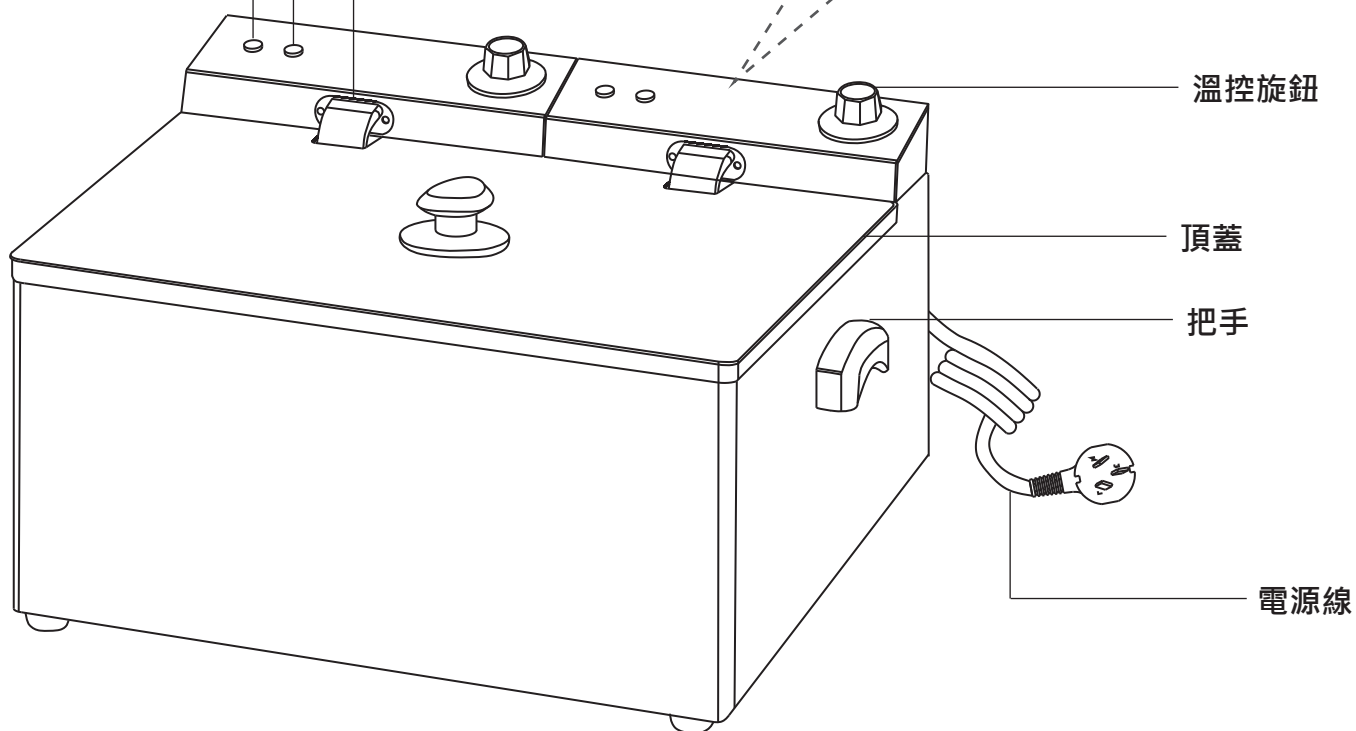
使用前

# 各部位名稱

## WFT-6L/ WFT-8L



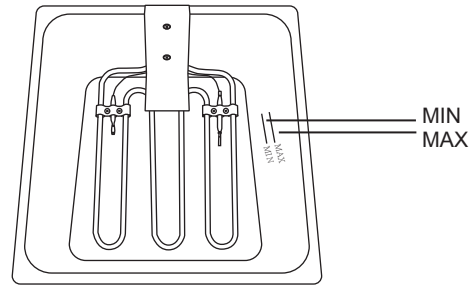
## WFT-16L



# 操作說明

1. 檢查電源安裝是否正常，必須保證供電電壓與本產品使用電壓相符合。

2. 在油缸內壁刻有油位線，使用時應保持油缸內的油量。最大盛油量在“MAX”標示處，最小盛油量在“MIN”標示處（用戶在使用時，可根據實際需要調整盛油量）應保持最小油量，嚴禁電熱管乾燒。

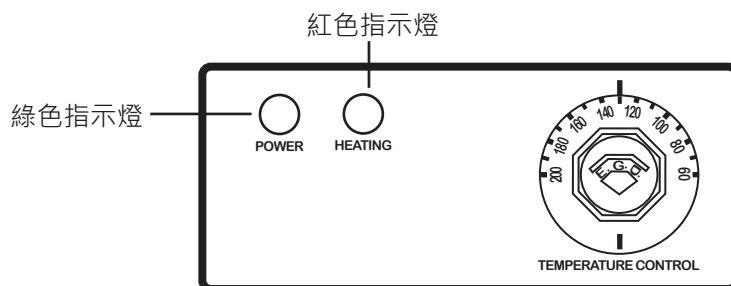


**注意** 油位低於最低標示液位就有著火危險。

3. 插上插頭，接通電源，綠色指示燈亮，此時電流已供到本產品。順時鐘方向旋轉溫控器，把所需的溫度值刻度對準紅點位置，此時紅色指示燈亮，表示電熱管已經工作，缸內油開始升溫。（僅適用WFT-6L/ WFT-8L/ WFT-16L）

**注意** 設備通電前，炸爐必須加入油、油脂或水。如空缸開機，會對發熱管造成不可修復的損壞並可能引起火災。注油前，請除去炸鍋中的所有水滴。如果不這樣做，在油加熱至烹飪溫度後，會導致熱液體四處飛濺。

4. 當油溫升至設定的溫度時，溫控器能夠自動切斷電源，同時紅色指示燈熄，電熱管停止工作。當油溫略有下降，溫控器能夠自動接通電源，紅色指示燈亮，電熱管又恢復工作，油溫上升。如此反覆循環，以保證油溫在設定的溫度範圍內恆溫（WFT-4L不包含此說明）。



5. 鍋蓋為保持油缸清潔和保溫而設置，加蓋時應注意蓋子上不能有水，以避免水珠滴入缸中熱油飛濺傷人。

6. 配有專用的炸籃，供油炸體積較小的食品（例如薯條、洋蔥圈等），操作時把炸籃網置入油中。若油炸體積較大的食品時（例如雞排），可直接放入油缸進行油炸。

7. 工作完畢，請按逆時針方向旋轉溫控器到限定位置，同時切斷電源，確保安全。

8. 需傾倒缸內舊油時，應待油溫降低到常溫後進行。

**注意** 使用舊油會降低閃點並更易於造成過度沸騰，從而引發著火。

# 操作說明

9. 為使本產品安全耐用，用戶應定期清除油缸中的殘渣及電熱管上的汙物，以保持油缸及電熱管長期處於清潔狀態。首先切斷電源，然後把缸內隔油板取出，再把電氣箱從底部插槽中抽出，此時電熱管隨同電器箱完全與缸體分離，另置於乾淨地方，便可方便地提出油缸進行徹底清理。
10. 油缸內的隔油板是為保護電熱管而裝設，在油炸食品時，該隔油護板必須放在油缸內。
11. 電器箱內安裝有限溫器，動作溫度為230°C，手動復位溫度大於170°C，並在箱體外部下方安裝有“過熱復位保護鍵”。當超溫時，保護鍵動作起保護作用。重新安裝時，保護鍵復位後才能正常使用。
12. 在電器箱內另安裝有微動開關，當把電器箱插入箱體插槽，則電源連結電器箱，把電器箱從箱體插槽中拿起，則電源斷開

## 注意

切勿將整塊奶油放到發熱管上頭，如要使用固體奶油，必須先融化奶油，再放到炸鍋中。或將固體奶油置放在發熱管空隙中。

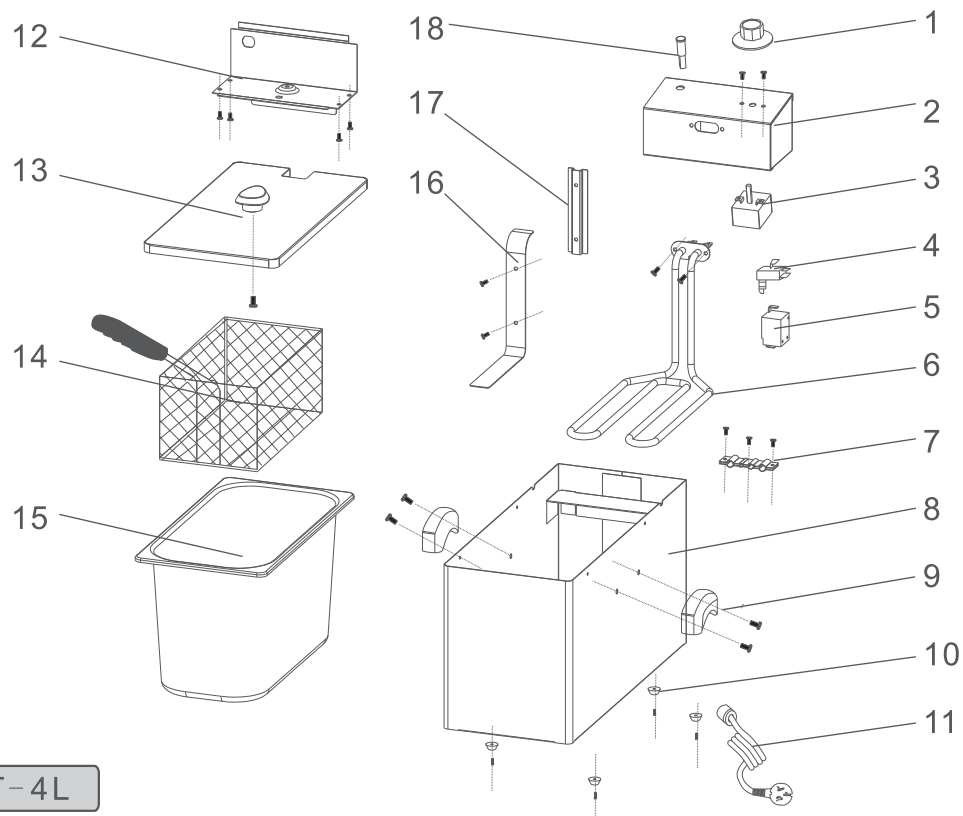
# 故障判斷與排除

故障現象	原因	排除方法
插上插頭，接通電源，扭開旋鈕，不加熱。	1. 插頭沒插好 2. 微動開關接觸不良，未通電或者發熱管損壞。	1. 重插插頭 2. 調節微動開關限位距離
加熱指示燈亮，但油溫不上升。	1. 電熱管接線鬆動或脫落 2. 電熱管已燒壞	1. 緊固電熱管兩端連接線及螺絲 2. 更換發熱管
溫油控制正常，但指示燈不亮。	指示燈燒壞	更換指示燈
循環加熱高溫後，電熱管不再加熱。	限溫保護器動作	手動復位“ <b>過熱復位保護鍵</b> ”(在背面靠左)
油溫上升不能控制	溫控器失控	更換溫控器

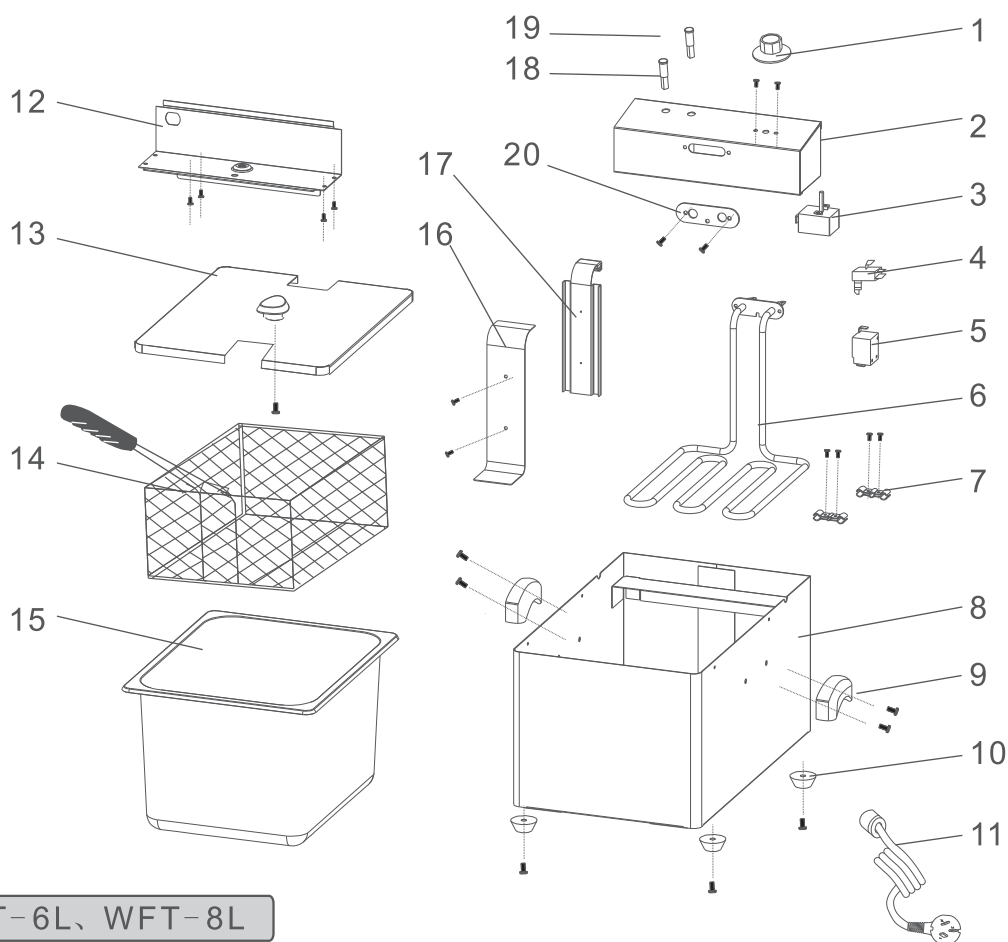
## 注意

熱油能導致嚴重的燒傷，切勿嘗試在裝有熱油時移動本設備，或將熱油從一個容器轉入另一個容器。維修時應拔出設備插頭，除非需要測試電路。執行此類測試時需極其小心。此設備可能有多個電源連接點。維修前請斷開所有電源線。電器的檢查、測試和修理只能由專業人士執行。

# 立體分解圖



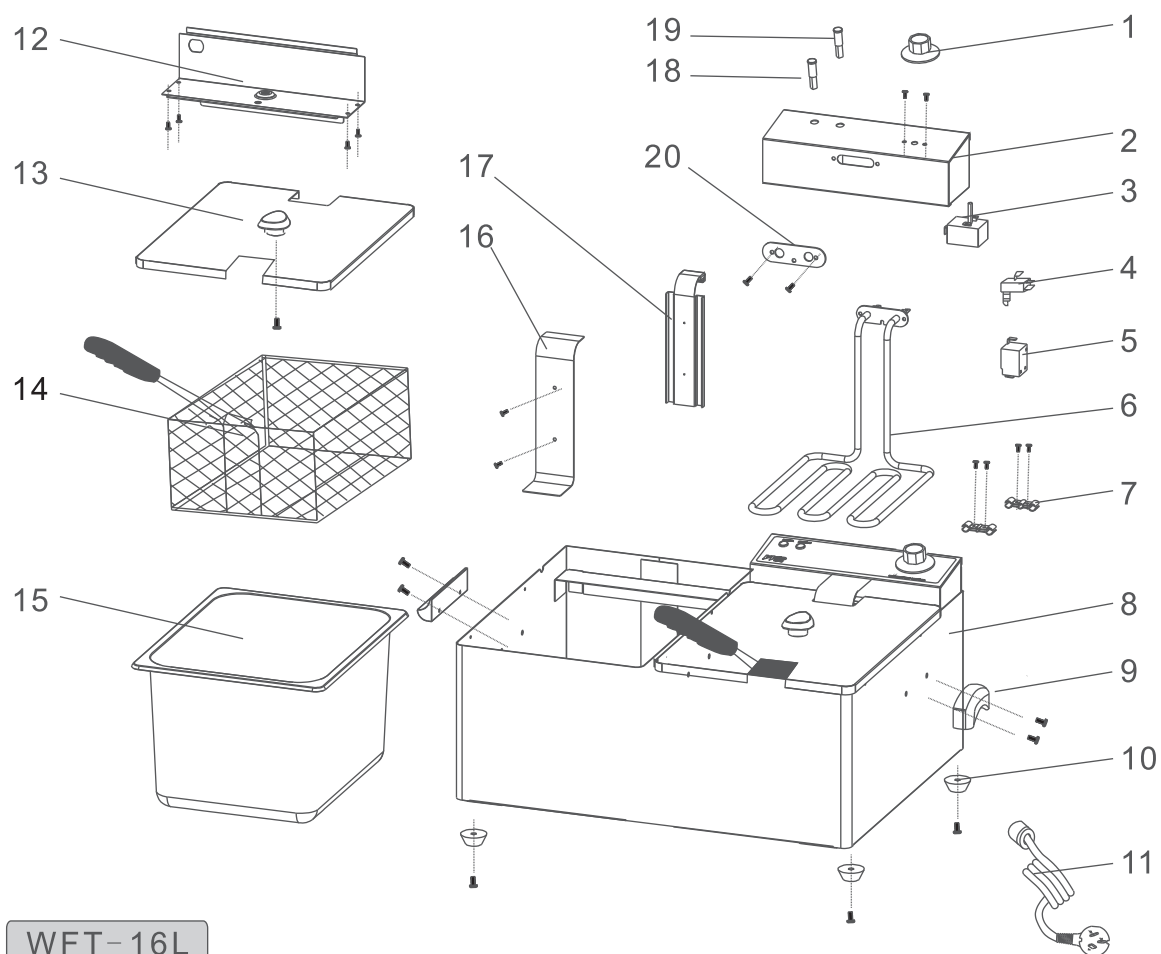
WFT-4L



WFT-6L、WFT-8L



# 立體分解圖



1	溫控器旋鈕	11	電源線
2	電器箱	12	電器箱后蓋
3	溫控器	13	份數盆蓋
4	微動開關	14	炸籃
5	限溫器	15	份數盆
6	電熱管	16	發熱管固定板1
7	感溫頭壓板	17	發熱管固定板2
8	箱體	18	電源指示燈
9	箱體把手	19	加熱指示燈
10	膠腳	20	發熱管加強板