



# 操作者 手冊

壓力炸鍋（氣動型和電動型）

型號

500

561

600



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

線上註冊登記質保，網址：[WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)

操作前請仔細閱讀說明書



# HENNY PENNY 4頭壓力電 PRESSURE炸鍋

## 注意

炸鍋安裝和使用時，必須防止水接觸而濺起炸油。

## 通知

此設備不能採用外部計時器或單獨的遙控系統運行。

## 通知

除非有安全負責人在旁邊監督或指導，嚴禁體弱、智障或知覺欠佳的人或缺乏經驗和知識的人（包括兒童）使用此設備。

## 通知

本手冊應妥善保存，方便日後拿取查閱。

此設備的佈線圖位於控制台的後輪殼蓋上。

如果用戶聞到有氣體味道時，應遵守的安全須知應張貼於顯著位置上。應向當地供氣商獲取此資訊。

不用堵塞燃燒空氣與通風空氣流道。設備四周必須留出適當的間距，確保有足夠的空氣進入燃燒室。

600型炸鍋裝有一個連續指示燈。但是炸鍋無法在無電力的情況下運轉。當電力恢復後，油炸機將自動恢復正常運行。

## 注意

炸鍋應遠離可燃物放置。



安裝、調整、改動、檢修或維護保養不當均可能會導致財產損壞或人身傷亡。安裝或檢修設備前，請通讀安裝、操作和維護說明。



設備附近嚴禁存放或使用汽油或其他易燃蒸氣和液體。否則，可能會導致火災或爆炸。

## CE/AGA標記產品的技術參數

標稱輸入熱量：  
(淨額)

天然氣 ( $I_{2H}$ ) = 21.1 千瓦 (72000英熱單位/小時)  
天然氣 ( $I_{2E}$ ) = 21.1 千瓦 (72000英熱單位/小時)  
天然氣 ( $I_{2E+}$ ) = 21.1 千瓦 (72000英熱單位/小時)  
天然氣 ( $I_{2L}$ ) = 21.1 千瓦 (72000英熱單位/小時)  
液化丙烷 ( $I_{3P}$ ) = 21.1 千瓦 (72000英熱單位/小時)

標稱輸入熱量：  
(毛額)

天然氣 ( $I_{2H}$ ) = 23.4 千瓦 (80000英熱單位/小時)  
天然氣 ( $I_{2E}$ ) = 23.4 千瓦 (80000英熱單位/小時)  
天然氣 ( $I_{2E+}$ ) = 23.4 千瓦 (80000英熱單位/小時)  
天然氣 ( $I_{2L}$ ) = 23.4 千瓦 (80000英熱單位/小時)  
液化丙烷 ( $I_{3P}$ ) = 22.9 千瓦 (78000英熱單位/小時)

供氣壓力：

天然氣 ( $I_{2H}$ ) = 20 mbar (2.0 kPa)  
天然氣 ( $I_{2E}$ ) = 20 mbar  
天然氣 ( $I_{2E+}$ ) = 20/25 mbar  
天然氣 ( $I_{2L}$ ) = 25 mbar  
液化丙烷 ( $I_{3P}$ ) = 30 mbar (3.0 kPa)  
液化丙烷 ( $I_{3P}$ ) = 37 mbar (3.7 kPa)  
液化丙烷 ( $I_{3P}$ ) = 50 mbar (5.0 kPa)

測試點壓力：

天然氣 ( $I_{2H}$ ) = 8.7 mbar (0.87 kPa)  
天然氣 ( $I_{2E}$ ) = 8.7 mbar  
天然氣 ( $I_{2E+}$ ) = 8.7/10 mbar  
天然氣 ( $I_{2L}$ ) = 10 mbar  
液化丙烷 ( $I_{3P}$ ) = 25 mbar (2.5 kPa)

噴射器尺寸：

天然氣 ( $I_{2H}$ ) = 1.04 毫米  
天然氣 ( $I_{2E}$ ) = 1.04 毫米  
天然氣 ( $I_{2E+}$ ) = 1.04 毫米  
天然氣 ( $I_{2L}$ ) = 1.04 毫米  
液化丙烷 ( $I_{3P}$ ) = 0.66 毫米

限流器尺寸：  
天然氣 ( $I_{2E+}$ ) = 4.1 毫米

此設備必須按製造廠說明書和現行法規的規定安裝，並且只能安裝在通風良好的位置。  
安裝或使用前，請仔細通讀所有說明書。

## 第1節：簡介

### 1-1 壓力炸鍋

Henny Penny 炸鍋是食品加工設備的基本設備。它被廣泛用於公共機構以及商業性的食品服務行業。

#### P-H-T

壓力、熱量和時間的結合自動調控，以獲得最美味、最具吸引力的產品。

#### 壓力

壓力是這種食物製備方法的基礎。該壓力由食物的天然水分形成。已獲專利的鍋蓋會捕獲這些水分並將其作為蒸汽。因為蒸汽生成迅速，所以大部分的天然汁水均被保留在食物中。獨家專屬的重錘組件將多餘的蒸汽從鍋中排出，並維持恒定流通的低蒸汽壓。

#### 熱量

產生的熱量是壓力炸鍋的另一個重要因素。建議的正常煎炸操作介於 315 至 325°F 之間。其結果是節能並可延長炸油的煎炸壽命。節能歸功於該裝置油炸時間短、溫度低和不銹鋼煎鍋的保溫性。

#### 時間

時間非常重要，因為油炸食物所需的時間越短，就可為用戶節省越多。食物可在較短的時間上桌，比傳統敞開型炸鍋相比其煎炸時間更短。



### 通知

歐盟《廢舊電氣和電子設備》指導於2005年8月16日生效。我們的產品已經通過WEEE指導的評估。我們還審查了我們的產品是否符合危害物質限用指導（RoHS），並按其規定對產品進行了重新設計。為了持續符合這些指導的要求，此設備不得作為未分類城市垃圾處置。關於正確的廢棄處置注意事項，請與最近的Henny Penny經銷商聯繫。

### 1-2 維護保養

作為食品加工設備的一部分，Henny Penny 壓力炸鍋需要維護保養。每次操作時，必須滿足本手冊關於維護保養與清潔的要求。

### 1-3 協助

如果需要外部協助，請致電所在區域的經銷商，或致電 Henny Penny 公司，可撥打免費熱線 1-800-417-8405 或 1-937-456-8405，或登錄 Henny Penny 網站，網址 [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)。

1-4.  
類型變數

本手冊同時涵蓋了氣動和電動兩種類型，以及各種選項和主要配件。但凡出現只適用於一種類型的資訊時，會有標出。

1-5.  
安全

Henny Penny 壓力炸鍋有很多整合的安全功能。但是，為了確保安全運行，唯一方法就是要充分瞭解正確的安裝、操作和維護程式。本手冊的說明旨在說明您掌握設備的正確操作程式。特別重要或與安全有關的資訊之處，分別標記了「危險」、「警告」、「小心」或「注意」的措辭。其用法詳見下文。

不可用噴水器或蒸汽清潔機對炸鍋進行清洗。



安全警告符號採用「危險」、「警告」或「小心」標記，表示人身損害類危險

通知

「注意」用於強調特別重要的資訊。

注意

沒有安全警告符號的「小心」表示存在安全隱患，如果不避免，可造成財產損壞。

 注意

有安全警告符號的「小心」表示存在安全隱患，如果不避免，可能造成輕度或中度人身損害。

 警告

「警告」表示存在潛在危險，如果不避免，可能導致死亡或重傷。

 危險

「危險」表示即將面臨緊急危險，如果不避免，將導致死亡或重傷。

**1-5.  
安全 (續)**



等電位接地符號



電氣和電子產品廢棄物 ( WEEE ) 符號



或者



觸電符號



或者



高溫表面符號



## 第 2 節：開箱/安裝

### 2-1. 簡介

本部分介紹了 Henny Penny 壓力炸鍋電氣型號的安裝說明。

#### 通知

- 設備安裝應當只能由具備資格的服務技術人員完成。

### 2-2. 開箱說明



不要用任何類似鑽頭或螺絲的物體刺戳炸鍋，  
否則會損壞部件或觸電。

1. 將紙箱四周的膠帶剪開。

#### 通知

在運輸途中發生的任何損壞應在貨運代理在場  
時做記錄並由其簽字。

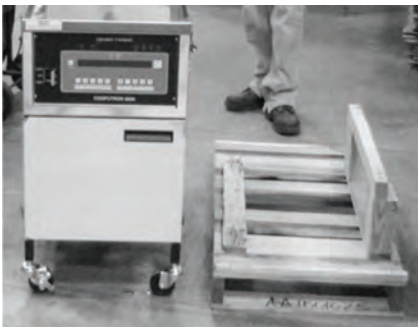
2. 從炸鍋上將紙箱提起。
3. 除去炸鍋的內包裝。
4. 打開炸鍋的蓋子並取出籃子及所有配件。
5. 打開前蓋門，取出冷凝液排放盤。
6. 擰開過濾連接並取出濾油盤。
7. 關上蓋門。



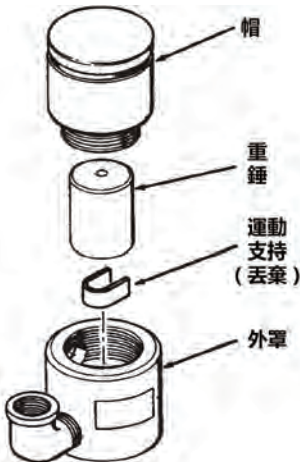
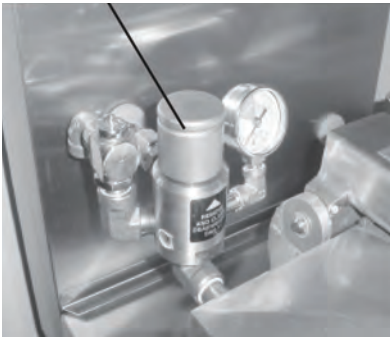
為了防止人身傷害，請小心移動油炸機。  
炸鍋重約300磅。（136 千克）。

8. 將炸鍋傾斜至一側，以使炸鍋框架的一側抬升並關閉制輪器。
9. 當一個人扶住設備使其抬起，另一個人用錘子敲打垂直木撐，  
將它們推至炸鍋下。
10. 使炸鍋恢復完全直立。

**2-2.  
開箱說明  
(續)**



**蓋**



11. 打開前蓋門，移去兩個垂直支撐物和一個水準支撐物，然後關閉前蓋門。
12. 將四個腳輪解鎖。
13. 將炸鍋抬起使腳輪處於制輪器之上，將炸鍋從制輪器上移開，並將炸鍋置於地上。
14. 操作所需重錘組件的準備：

**通知**

金屬的運輸支撐物被安裝於重錘閥組件內，應在安裝和啟動前將其移除，否則設備將無法構建壓力。

- a. 擰開重錘蓋。
  - b. 移除重錘輪。
  - c. 移除並丟棄運輸支撐物。
  - d. 用幹布清潔重錘孔。
  - e. 更換重錘元件並確保重錘蓋正確安放。
15. 將炸鍋機殼上的保護紙除去，並用幹布、肥皂盒水清洗表面。

### 2-3. 選擇炸鍋的擺放位置

炸鍋的擺放位置對其操作、運行速度和方便性極為重要。選擇容易裝卸且不影響食品加工順序的位置。操作人員發現將原材料油炸至成品並保持加熱可提供快速連續服務。裝載或傾倒台應至少靠近炸鍋的一邊。切記採取直線運行，即原材料在一側，成品在另一側，以達到最佳效率。定菜台可移走，伴隨效率略微下降。如需正確操作炸鍋，其四周應留出 24 英寸（60.96釐米）的空隙。移除一側面板即可進行維修。此外，氣動設備底座四周需留出至少6英寸（15.24釐米）的間隙以便為燃燒室提供適當的空氣量。

## 注意

### 火災

為了避免火災，所有可燃和不可燃材料與氣動炸鍋之間的最小間距應為：與側面相隔 6 英寸（15.24 釐米），與背面相隔 6 英寸（15.24 釐米）。如果安裝正確，氣動炸鍋已被設計為可安裝在易燃地板上並與可燃牆壁毗鄰。

為避免火災和毀壞物品，炸鍋下方不得堆放物品。

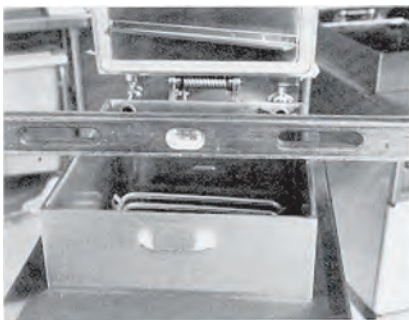
設備運行時，請勿在該設備附近噴氣溶膠。

## 警告

### 燙傷風險

為了防止被飛濺的高溫炸油燙傷，在擺放和安裝油炸機時，應防止傾斜或移動。可使用束帶進行穩固。

### 2-4 炸鍋調平



正確的操作如下，從一側至另一側、從前至後進行調平，在炸鍋卡箍周圍的平坦區域進行調平。

## 危險

如不遵守這些調平說明會導致炸油從炸鍋中溢出，從而可能導致嚴重燙傷、人身損害、火災和/或財產損失。

**2-5.  
炸鍋的通風**

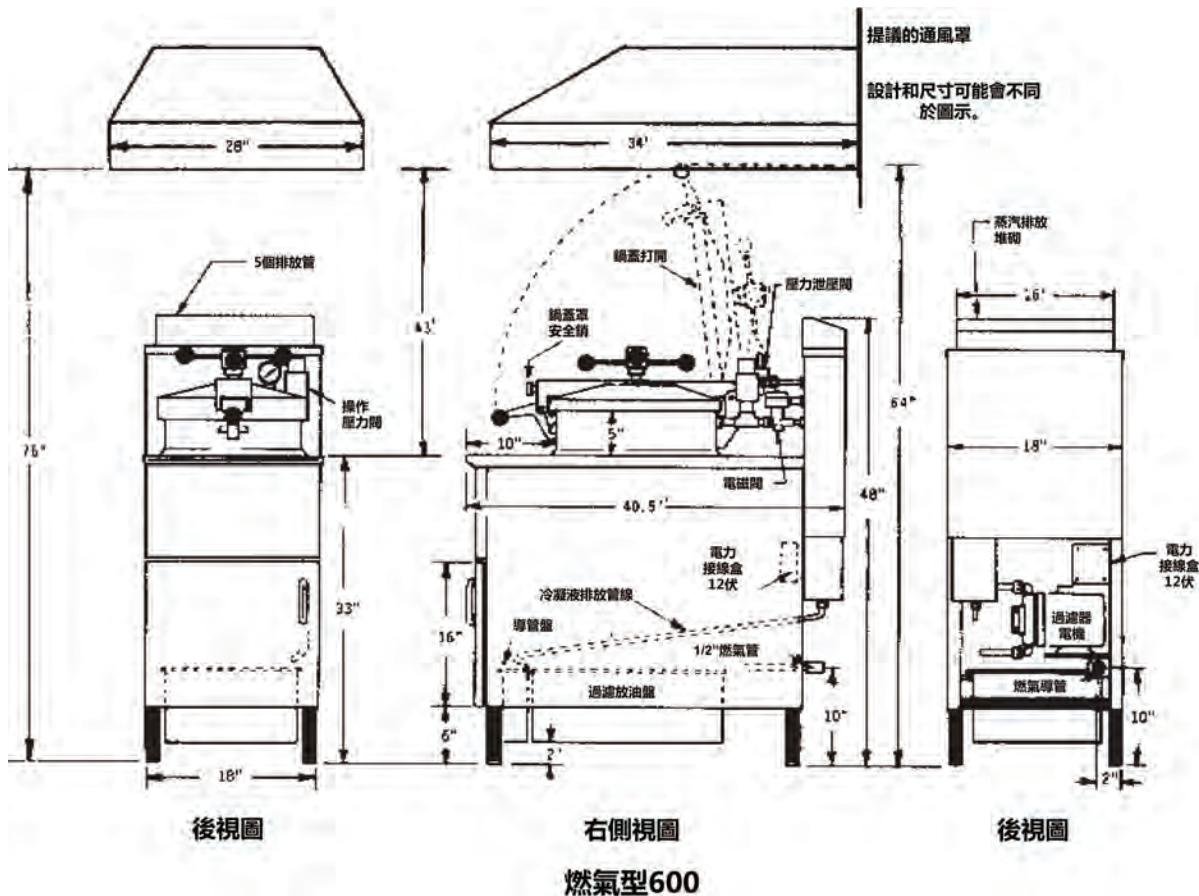
炸鍋的擺放位置應考慮排氣罩或通風系統的充分運作。這對有效排除煙道氣體和油炸味道至關重要。在設計排煙頂篷時需特別注意，避免影響炸鍋的正常運行。我們建議諮詢當地的通風或制熱公司以說明設計合理的系統。

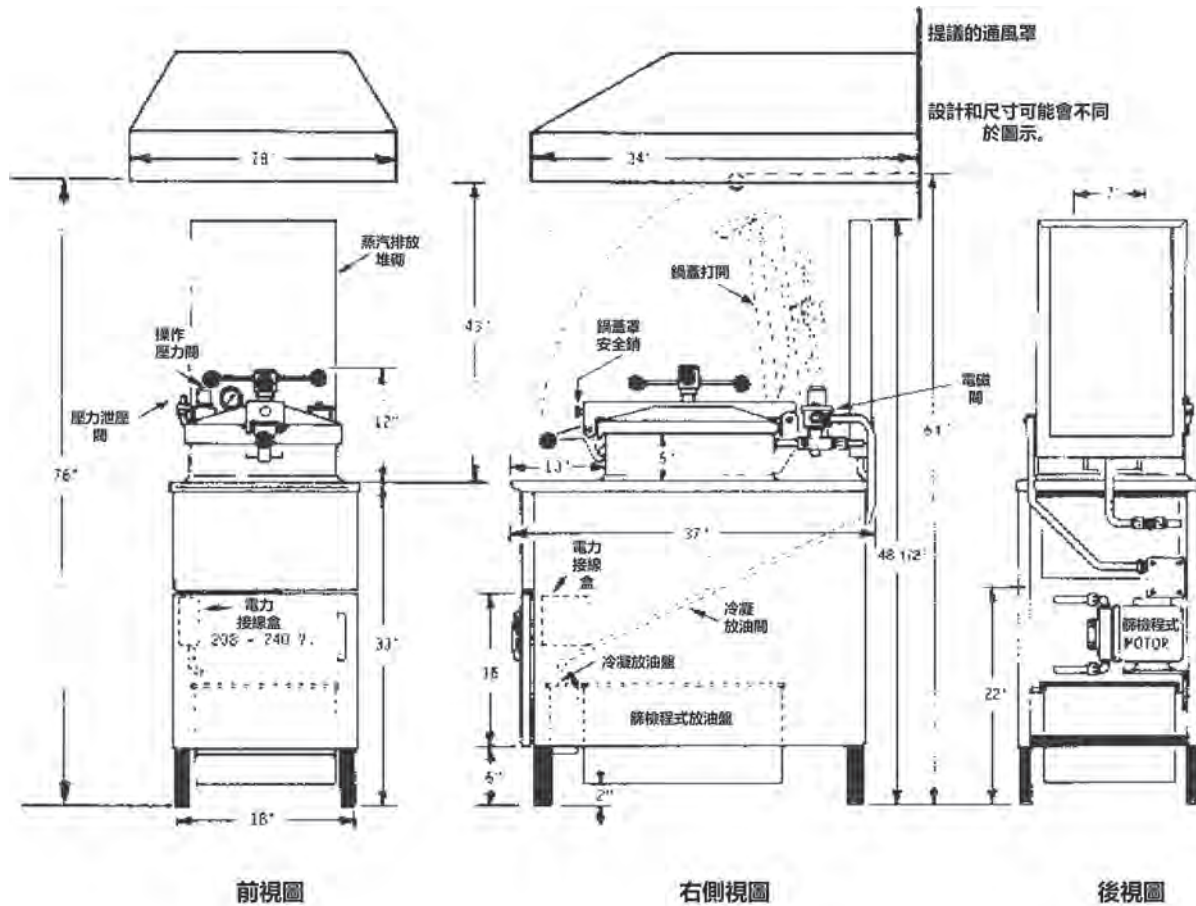
**通知**

通風標準必須符合國家和地方法規。請諮詢當地的消防部門或建築主管部門。

**注意**

在安裝氣動炸鍋時，請勿將延長段安裝在煙氣排氣煙  
函上。否則會削弱燃燒器的運行，導致故障，  
並可能出現負背壓。





電動型500

**2-6. 供氣**

氣動炸鍋可採用天然氣或丙烷氣體。檢查機殼右側面板上的資料板以確定正確的供氣要求。天然氣最小供氣壓力為7英寸水柱 (1.7 kPa)，丙烷為10英寸水柱 (2.49 kPa)。最大供氣為14英寸水柱 (3.49 kPa，或0.5 psi)。

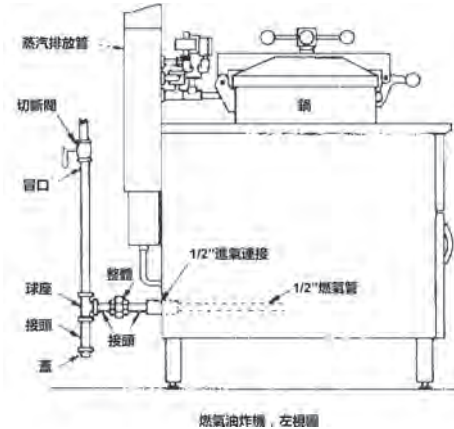
對於有 AGA 標誌的氣動炸鍋來說，供氣壓力必須滿足以下的最低值：

- 天然氣：1.13 kPa
- 丙烷 (液化石油氣)：2.75 kPa

**警告**  
**爆炸風險**

請勿使用銘牌上規定氣體以外的任何氣體。需要時，可由您的分銷商對改裝套件進行安裝。供氣不當可能會導致爆炸或火災，從而造成嚴重人身損害和/或財產損壞。

## 2-7. 氣體管道



參考下方油炸機與主供氣管路推薦的連接方法。

## 警告

為了避免可能的嚴重人身損害：

- 安裝必須符合美國國家標準Z223.1-最新版國家燃氣規範和當地市政建設規範。在加拿大，安裝必須符合加拿大氣體安全監督標準 CSA B149-82，安裝標準——燃氣燃燒設備，同時符合澳大利亞燃氣協會 AS5601 氣體裝置的現行版本規定。
- 試驗壓力超過 1/2 psig ( 3.45 kPa ) ( 34.47 mbar ) 的系統壓力測試期間，必須斷開炸鍋及其手動截止閥。
- 試驗壓力等於或低於 1/2 psig ( 3.45 kPa ) ( 34.47 mbar ) 的系統壓力測試期間，必須通過關閉其相應的手動截止閥來隔離供氣管系。
- 1/2 英寸的黑色標準鋼管和鍛鑄件應用於供氣連接。
- 請勿使用鑄鐵管件。
- 儘管推薦採用1/2英寸的黑色鋼管，管道尺寸應當足夠，其安裝應當保證有足夠的供氣，以滿足最大用氣需求，而不會損失氣表與炸鍋之間的壓力。管系的壓力損失不宜超過0.3英寸水柱 ( 0.747 mbar ) 。

應當留出足夠空間，以便在炸鍋清潔和檢修時可適當挪動。  
可通過以下方法完成：

1. 安裝手動燃氣切斷閥和切斷連接，或者
2. 安裝A.G.A.認證的具有重型設計的連接器，其應符合可移動燃氣器具用連接器的標準 ANSI Z21.6 的規定，或 CAN/CSA 6.16 規定的快速拆卸裝置標準 ( Henny Penny 部件號 19921 )，其符合 ANSI 標準 Z21.41，或 CAN 1-6.9。另外，應以適當的方式限制炸鍋的移動而不依賴於連接器和快速拆卸設備或與其相關的可限制炸鍋移動的管道。
3. 關於撓性氣管和約束線纜的正確連接，見下頁的圖示說明。

## 通知

約束線纜限制了炸鍋從牆壁挪動的距離。清潔和檢修設備時，必須鬆開炸鍋線纜，並斷開撓性管路。這樣將可更好地接近炸鍋的各側。清潔或檢修完成後，必須重新連接氣體管路和約束線纜。

**2-7.  
氣體管道 (續)**

**氣體管道**

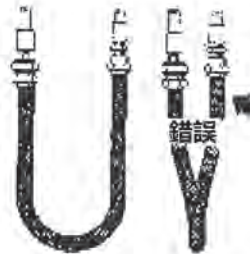
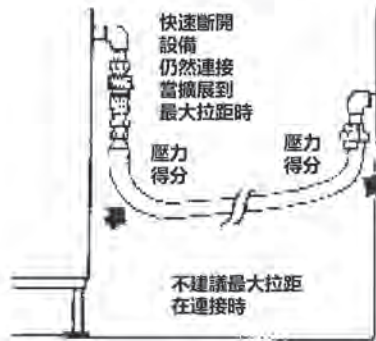
**正確**

將設備最低程度地拉離牆面，可允許獲得T1快速斷開設備。



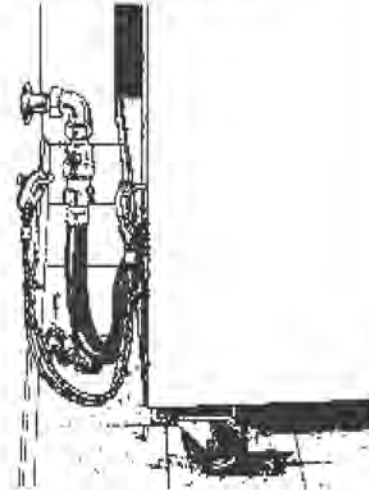
**錯誤**

避免鋒利彎曲，當將設備拉離牆壁時。  
(最大拉距將是彎曲末端，即使安裝正確，並且會減少連接器使用壽命)



**約束線纜**

請參考如下圖解當在所有移動式燃氣油炸機上安裝電纜限制器時。



請參考如下圖解當在所有移動式燃氣油炸機上安裝電纜限制器時。

**注意**

**約束線纜**

將環形螺栓牢固上緊在建築物的螺柱上。請勿只安裝在幹牆上。還要讓環形螺栓位於跟燃氣設施一樣的高度上。首選安裝是距離燃氣設施的每一端6英寸。線纜限制器必須比燃氣軟管短至少6英寸。

**注意**

在必要時用扳手，避免鋒利的彎曲或過度彎曲。為了容易移動，請安裝一個「懶」圈。燃氣用具必須在最大移動前斷開。(最大移動允許在軟管斷開時進行)

## 2-8. 漏氣測試

### 通知

在打開氣源之前，請將氣體控制閥「ON/OFF（開/關）」切換器置於「OFF（關）」位置。

在管道和連接都安裝後，請檢查是否有氣體洩漏。簡單的檢查方法是，打開供氣閥門，在所有接頭位置塗上肥皂水。如果冒氣泡，表示漏氣。在這種情況下，必須重新連接管道。



為避免火災或爆炸，切勿使用點燃的火柴或明火試驗是否漏氣。氣體著火可能會導致嚴重人身損害和/或財產損壞。

## 2-9. 氣壓 校準器設定

自動氣體閥上的氣壓調節器已由廠方設定，具體設置如下：  
天然氣：3.5 英寸水柱（0.87 kPa）  
丙烷：10.0 英寸水柱（2.49 kPa）

### 通知

氣壓調節器由 Henny Penny 原廠設定，使用者不得調整設定。

## 2-10. 氣體引燃與燃燒器點燃 以及關閉程式



氣體控制閥「ON/OFF（開/關）」切換器

### 點燃步驟 - 固態點火

1. 關閉主電源開關將其置於「OFF（關）」位置。
2. 請將氣體控制閥「ON/OFF（開/關）」切換器置於「OFF（關）」位置。
3. 需等待一段足夠長的時間（至少 5 分鐘）以使積聚在燃燒器室內的所有氣體逸出。
4. 將氣體控制閥的「ON/OFF（開/關）」切換器置於「ON」位置。
5. 打開主電源開關將其置於「ON（開）」位置。
6. 等待約45秒待燃燒器點燃。
7. 注意聽燃氣燃燒器點火聲音。
  - 這是一個可聽見的聲音，因為氣體射流的氣體點火位於燃燒器內。



**2-10.  
氣體引燃與燃燒器點燃以  
及關閉程式 (續)**

8. 燃燒器點燃並運行直至炸油溫度達到預設溫度，當溫度指示燈熄滅時，設置所需的時長。

**注意**

炸鍋中無炸油時請勿使其加熱超過10秒，  
否則可能會損壞炸鍋。

9. 應按照第3節所述說明對炸鍋進行清潔。
10. 炸鍋中注入炸油至適當的水準。請參閱注入或添加炸油章節。

**關閉程式**

1. 請將氣體控制閥「ON/OFF (開/關)」切換器置於「OFF (關)」位置。
2. 打開主電源開關將其置於「ON (開)」位置。

**2-11.  
引燃火焰調節  
(僅適用於氣動型)**

引燃火焰已在工廠預設。如需進行調整，請聯繫您當地的 Henny Penny 獨立經銷商。

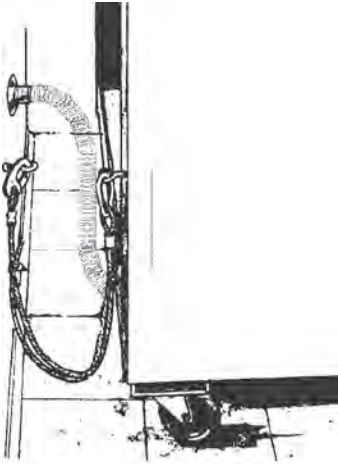
**2-12.  
壓力調節器調節  
(僅適用於氣動型)**

氣體調節器在出廠時已進行預設，針對天然氣設定為3.5英寸水柱 (0.87kPa)，針對丙烷設定為10.0英寸水柱 (2.49 kPa)。如需進行調整，請聯繫您當地的 Henny Penny 獨立經銷商。

**2-13.  
電氣要求 (電炸鍋)**

電炸鍋可適合工廠接線 208、220/240、230、380-415 或 440/480 伏、單相或三相，50 或 60 赫茲的電源。適合的供電電纜必須作為附件進行訂購或在安裝時提供。檢查裝在炸鍋門內側的銘牌，以使用適當的電源。

約束線纜



使用普遍接受的建築施工慣例，把U形螺栓上緊在建築物上。



此炸鍋必須充分安全接地，否則會導致觸電。關於正確接地程式，參見當地電氣規範，如果當地規範沒有做要求，則應符合電氣規範ANSI/NFPA No. 70- (現行版)。在加拿大境內的所有電氣連接必須符合CSA C22.1《加拿大電氣規範》第1部分和/或當地規範的要求。

為了避免觸電，此設備必須配備外部斷路器，以斷開沒有接地的導體。此設備的主電源開關不能斷開所有的線路導體。

炸鍋的現場供電接線必須為資料表中所示的尺寸。它應為一個額定值為600伏、容許溫度為90°C的絕緣銅導體。對於超過50英尺 (15.24 m) 的走線，請使用更大尺寸的電線。

**注意**

幹壁構造

將U形螺栓牢固上緊在建築物的螺柱上。不要只安裝在幹壁上。最好安裝在進氣閥任何一側約六英寸的位置。約束線纜至少必須比氣管短六英寸。

**通知**

在美國使用時，與腳輪永久性連接的電動油炸機必須裝有柔性管、約束電纜。見左圖圖示說明。炸鍋後架上有孔洞，可將約束電纜固定在炸鍋上。約束電纜不能防止炸鍋傾翻。

**電氣規格表**

伏	相位	千瓦	安培
208	單相	11.25	54
208	單相	13.5	65
208	三相	11.25	31
208	三相	13.5	38
240	單相	11.25	47
240	單相	13.5	56
240	三相	11.25	27
240	三相	13.5	33
380-415	三相	11.25	17.1
380-415	三相	13.5	19


伏	相位	千瓦	安培
400	三相	11.25	17.1
400	三相	13.5	19
480	三相	11.25	14
480	三相	13.5	16

**2-13.  
電氣要求 ( 電動炸鍋 )  
( 續 )**

**附加CE電氣聲明：**

- 電源線應採用耐油護套軟線，不得輕于普通聚氯丁烯或其他同類合成聚合體護套電線，必須為 HO7RN 型。
- 建議炸鍋採用額定電流為30毫安培的保護裝置，例如漏電斷路器 ( RCCB ) 或接地故障斷路器 ( GFCI ) 。



( 僅針對具有CE標誌的設備! ) 為了防止觸電危險，本設備必須與其他設備或其附近的可接觸金屬表面採用等電位導體連接。為此，本設備裝有等電位接線片。等電位接線片標有以下標誌  。

## 2-14. 電氣要求 ( 氣動炸鍋 )

氣炸鍋需要120伏、單相、60赫茲、10安培、3線接地的供電，或230伏、單相、50赫茲、5安培、單相供電。120伏氣動炸鍋在出廠前裝有一根接地線和插頭用以防止觸電，此插頭應當使用三爪接地插座。切勿剪斷或拆除接地極。佈線圖位於右側面板的後面，可以通過移除側面板進行查看。230伏插座必須符合國家和地方法規的要求。



請勿斷開地線插頭。此炸鍋必須充分安全接地，否則會導致觸電。關於正確接地程式，參見當地電氣規範，如果當地規範沒有做要求，則應符合電氣規範ANSI/NFPA No. 70- (現行版)。在加拿大境內的所有電氣連接必須符合CSA C22.1《加拿大電氣規範》第1部分和/或當地規範的要求。

為了避免觸電，此設備必須配備外部斷路器，以斷開沒有接地的導體。此設備的主電源開關不能斷開所有的線路導體。

## 2-15. 測試炸鍋

出廠前，每台 Henny Penny 壓力炸鍋都經過了全面檢查和測試。但是，仍然需要檢查設備運行是否正常。請參閱C1000操作和程式章節以測試產品的初始負載。

## 2-16. 電機軸承

電動電機軸承採用永久性潤滑式軸承。無需單獨潤滑。

## 第 3 節：操作

### 3-1. 操作元件

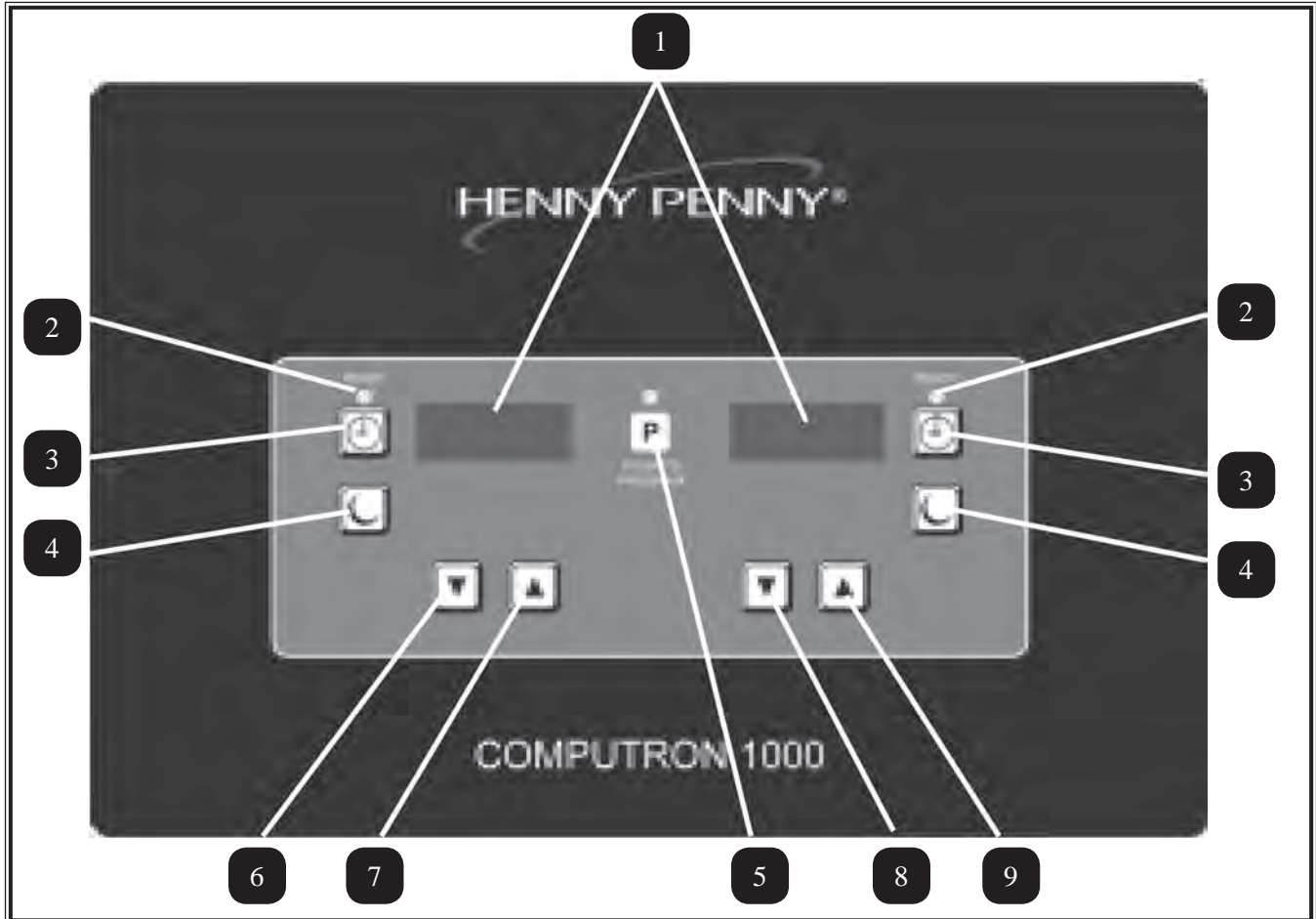


圖 3-1

項目號	描述	功能
1	數字顯示器	顯示炸油溫度、烹飪時的計時情況以及選擇的程式模式；可通過按 <b>P</b> 一次或兩次顯示炸油溫度來查看設定溫度；如果炸油溫度超過 425°F ( 218°C )，顯示器上將顯示「E-5, FRYER TOO HOT ( 炸鍋過熱 )」字樣
2	Ready ( 準備就緒 ) 按鍵	當炸油溫度在設定溫度的5°內上下浮動時，LED燈亮起，提醒操作人員油溫適合烹製，可將食物放入炸鍋內
3	Timer ( 計時器 ) 按鍵	計時器按鍵用於起動和停止烹飪週期。
4	Idle ( 空置 ) 按鍵	空置按鍵用於啟動空置模式從而降低非使用期間的炸油溫度；按下並按住以退出空置模式
5	Program ( 程式 ) 按鍵	程式設計按鍵用於訪問程式模式，當進入「程式模式」時，其可被用於向前查看下一個參數
6 & 7	Adjust ( 調節 ) 按鍵	用於調整「程式」模式下當前顯示的設定值並改動炸油的設定溫度

**3-1.  
操作元件  
(續)**

圖	項目號	描述	功能
3-3	8	炸鍋	保留烹製用炸油並維持適當的冷卻區 待廢渣收集
3-3	9	鍋蓋彈簧	輔助提升蓋子，並維持其打開狀態（它覆蓋有護罩）
3-3	10	冷凝液排放通道	當蓋子打開時水分收集于蓋體襯管中，該通道將水分引流至排水管線， 並可防止濕氣液滴落入炸油
3-3	11	鍋蓋密封圈	提供炸鍋室的壓力密封
3-2	12	蓋鎖	帶鎖的彈簧提供了一個正向門鎖以保持蓋子關閉；這個門鎖與主軸元 件和鍋蓋密封圈相連，提供了炸鍋的壓力密封腔
3-2	13	十字軸組件	該組件在蓋子被鎖後被緊固，並在蓋子頂部施加壓力；之後，鍋蓋密 封圈對炸鍋輪輞施加壓力；當內壓達一磅後，蓋襯墊會推壓鎖定銷使 其向上進入鎖圈，從而防止十字軸在炸鍋加壓時被接通
3-2	14	蓋體限位擋塊	帶螺紋的可調頂圈被用於獲得該鍋蓋密封圈和炸鍋輪輞之間的適當緊度； 通過控制所述主軸的順時針轉數進行
3-2	15	重錘組件	該重錘式泄壓閥可維持炸鍋內的蒸汽壓力的恒定水準；過量的蒸汽 通過排氣管排出
			<div style="text-align: center;">  <b>警告</b> </div> <p>如果沒有每天對重錘元件進行清潔， 可能導致炸鍋鍋體壓力太大。 可能導致嚴重受傷及燙傷。</p>
3-4	13	減號顯示	<p>當時間/溫度/字母的數值可被更改時，會顯示減號。 按減號旁邊的按鍵可減小數值。</p> <p style="text-align: center;">在手冊中表示為：-</p>

**3-1.  
操作元件  
(續)**

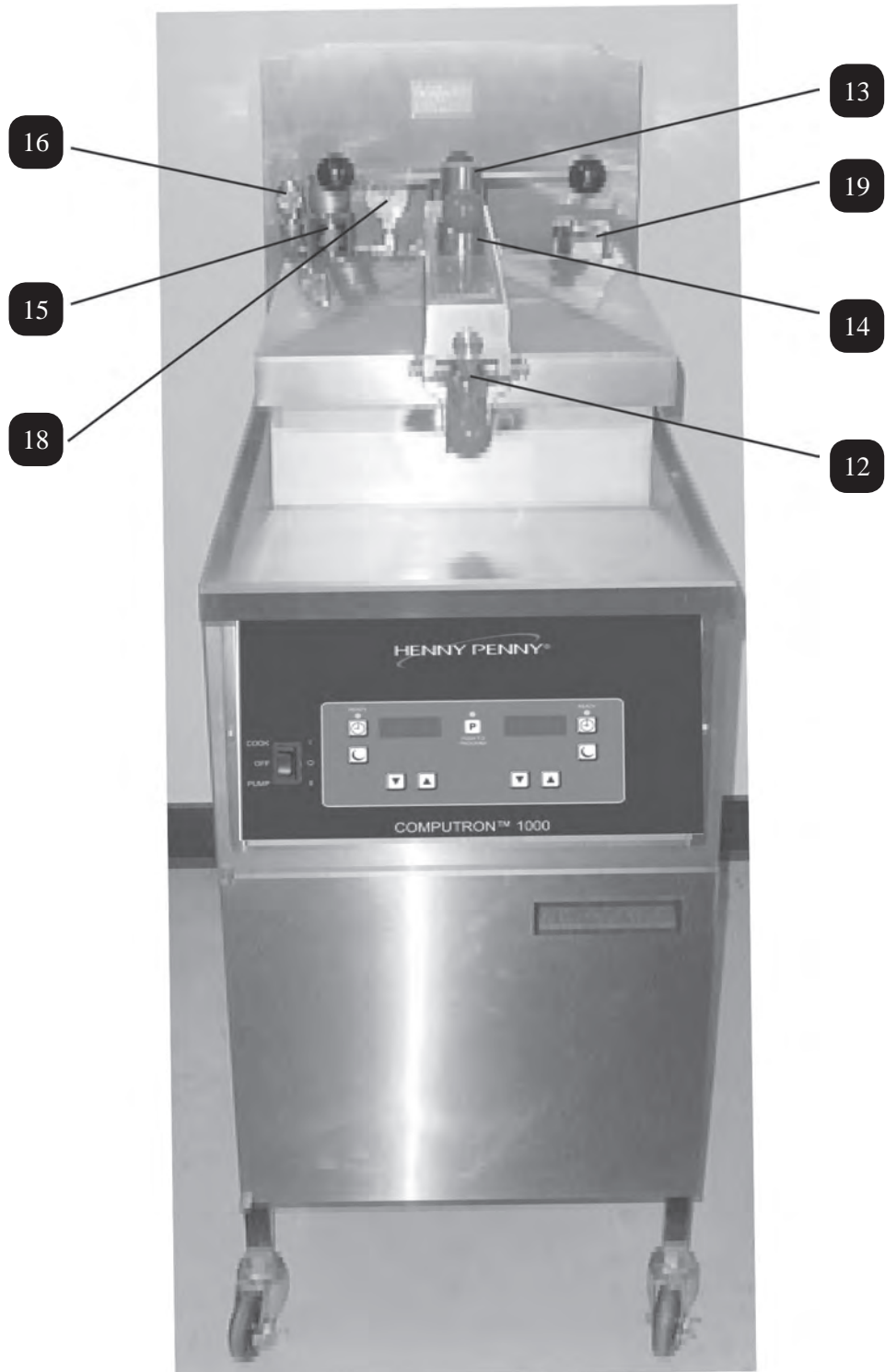
圖	項目號	描述	功能
3-2	16	安全泄壓閥	<p>這是ASME認可的彈簧載入閥，設定為 14.5 psi；如果重錘元件堵塞，該安全閥將釋放過剩的壓力，以維持炸鍋腔室為 14.5 psi (999 毫巴)；如果發生這種情況，將主電源開關置於「OFF (關)」以釋放炸鍋內的所有壓力。</p>  <p>如果安全泄壓閥被啟動，將主電源開關置於「OFF」位置。為了避免嚴重燙傷和受傷，在下次使用前為炸鍋通一次電。</p>
3-2	17	安全泄壓閥環	 <p>請勿拉動此環。蒸汽會導致嚴重燙傷。</p>
3-2 3-5	18	壓力錶	指示炸鍋內的壓力
3-2	19	電磁閥	可維持炸鍋內壓力的一種機電設備；電磁閥在烹製週期開始時關閉並在烹製週期結束時自動打開；如果該電磁閥變髒或特氟龍底座出現缺口，壓力降無法積聚，則必須進行修理
3-3	20	排放閥 (圖中僅顯示手柄)	<p>雙向球閥通常為關閉狀態；轉動手柄使炸油從炸鍋中排出至篩檢程式排水盤</p>  <p>當炸鍋處於壓力下時切勿打開排放閥。熱油會排出並會導致嚴重燙傷。</p>
3-2	21	聯鎖排放開關	此為微動開關，若操作人員在主電源接通時不慎將炸油排出，該開關可為炸鍋提供保護；當排放閥打開時，該開關會自動切斷加熱

**3-1.  
操作元件  
(續)**

圖	項目號	描述	功能
3-3	22	濾油盤	<p>這個可移動式的盤子可安置上述篩檢程式並收集從炸鍋中排出的炸油；它也可用於去除並丟棄之前的炸油</p> <div style="text-align: center;">  <p><b>警告</b> 燙傷風險</p> </div> <p>在移動裝有熱油的濾油盤時請特別小心，以避免被熱表面灼傷或飛濺。</p>
3-3	23	過濾連接	將篩檢程式連接至過濾泵，並使篩檢程式和排放盤可被輕鬆移除
3-3	24	過濾閥	當電源開關處於「PUMP ( 泵 )」位置時，該雙向閥會將排放盤中過濾後的炸油引流回炸鍋
3-3	25	冷凝液排放管線	用於為蒸汽排放系統內收集的冷凝液進行佈線的軟管，將其引至冷凝盤
3-3	26	冷凝液排放盤	冷凝液的收集點，在蒸汽排放系統內形成；定期移除並清空
3-3 3-8	27	沖洗軟管 ( 可選 )	掌上型軟管，用於將炸鍋內的食物顆粒沖入過濾盤中；其與快速斷開裝置相連
3-3	28	氣體控制閥 ( 僅適用於氣動型 )	控制流入至燃燒器的氣流
3-6 3-7	29	高溫極限	<p>用於感測炸油溫度的一個控制器；如果炸油溫度超過了安全操作限額，該控制器將打開並切斷炸鍋的加熱；當炸油溫度降至安全操作限額內，必須按下位於控制台下的紅色重定按鈕以手動重定該控制器</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>氣動</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>電動</p> </div> </div>
3-4	30	斷路器-按重定按鈕 ( 僅適用於電動型 )	在電流超過額定值時斷開電路的保護裝置
3-7	31	接觸器 ( 僅適用於電動型 )	接觸器電源開關的打開和關閉加熱元件
3-9	32	斷路器 ( 僅適用於單相 )	打開電路，並移除元件上的電源

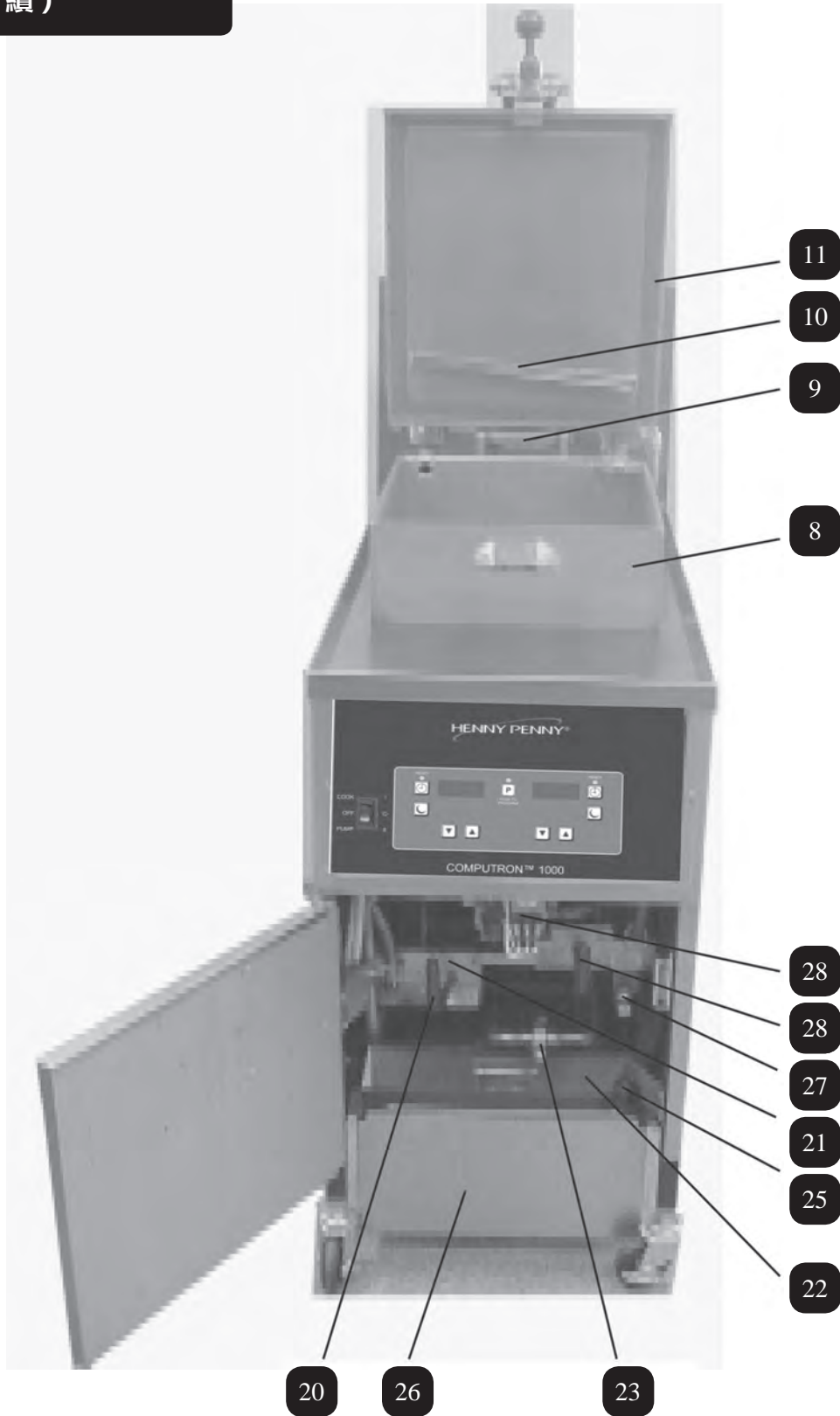


3-1.  
操作元件  
(續)



電動型  
圖 3-2.操作控制

3-1.  
操作元件  
(續)



氣動型  
圖 3-3.操作控制

**3-1.  
操作元件  
(續)**

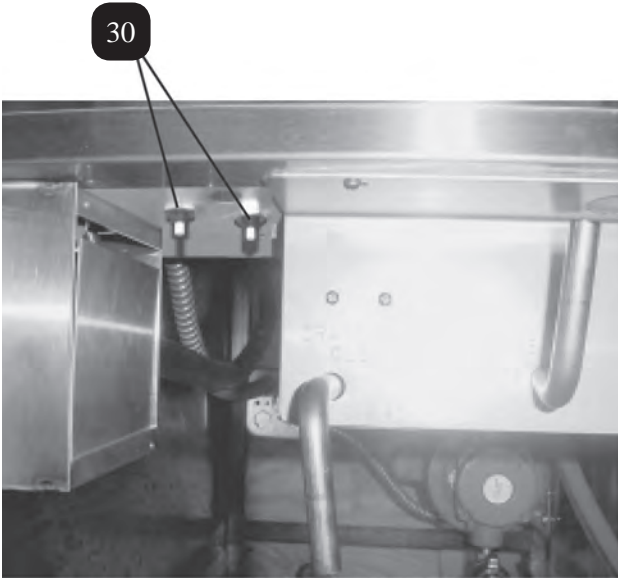


圖 3-4.

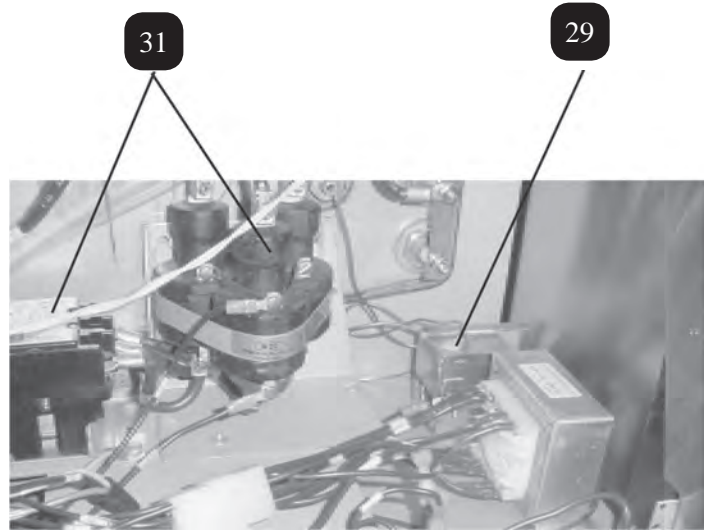


圖 3-7.



圖 3-5.



圖 3-8.

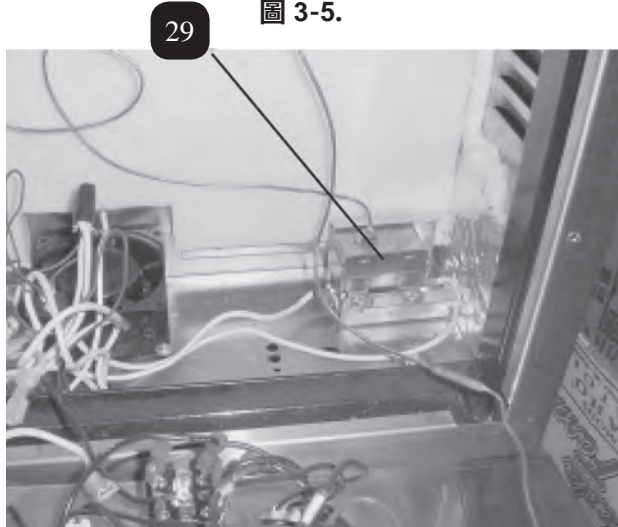


圖 3-6.

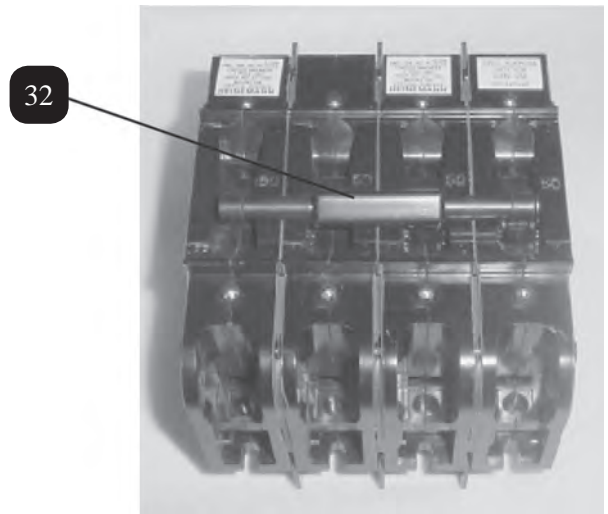


圖 3-9.

**3-2.  
加注或  
添加炸油**

**通知**

在進行實際烹製操作和向炸鍋中添加炸油之前，請確保炸鍋、濾網組件以及排液盤均已清洗。濾網元件以及排液盤應使用肥皂和熱水進行清洗，並且應在重新組裝前使其充分乾燥。此時，炸鍋也應當進行清洗。請參閱清潔炸鍋章節。

**注意**

炸油的油位線必須始終處於炸鍋後側的液位元指示器處（圖片見下頁）。  
如不遵守這些說明可能導致火災和/或損壞炸鍋。

當使用固態炸油時，建議先將其在外部熱源上進行融化再將其放入炸鍋。電炸鍋上的元件，或是氣動炸鍋的表面，必須完全浸沒在油下。  
否則可能導致火災或損壞炸鍋。

1. 因此建議在炸鍋中使用優質炸油。有些低等級炸油含水量高，可導致起泡和沸溢。



**警告**

**燙傷風險**

為避免在向炸鍋中灌注高溫炸油時引起嚴重燙傷，請戴好手套並特別小心避免飛濺。




2. 500 型電炸鍋需要 48 lbs. ( 21.8 kg ) 液態炸油，561 型需要 65 lbs. ( 29.5 kg )。氣動炸鍋需要 43 lbs. ( 19.5 kg )。500 型炸鍋在後壁刻有 2 條油位指示線，而 561 和 600 型僅有 1 條油位指示線。油位指示線標出了炸油正確液位。
3. 冷炸油應填注至單條油位指示線下 1/2-inch ( 12.7 mm ) 處，而對於具有 2 條油位指示線的炸鍋而言，冷炸油應與較低的油位指示線平齊。炸油在加熱時會膨脹，其在熱的狀態下應處於油位元指示線處，或者位於 500s 型的頂層油位指示線處。

**3-3.  
小心炸油**



請遵守以下說明以避免炸油從炸鍋中溢出，其將導致嚴重燙傷、人身損害、火災和/或財產損失。

1. 在炸鍋未使用的時候，請將  溫度降低至 250° F ( 135° C ) 以保護炸鍋並盡可能延長炸油的使用壽命。變質的炸油會大量冒煙，即使在較低的溫度下。
2. 煎炸裹粉食品需要經常過濾炸油以確保油的清潔。每煎炸3至6個週期應過濾一次炸油。為了保證食品的最佳品質，請勿超過6個週期未過濾。請參閱過濾炸油章節。
3. 使炸油保持在適當的烹製液位。根據需要添加新的炸油。
4. 請勿在炸籃中放入過多的產品，600 型炸鍋可放入 12 lbs. ( 5.4 kg. ) ; 500 型炸鍋可放入 14 lbs ( 6.4 kg. ) ， 561 型炸鍋可放入 18 lbs. ( 8.2 kg. ) ，也不要將含有過多水分的產品放入炸籃內。



即便延長了炸油的使用，但也必須認識到炸油有一定的使用壽命。當炸油出現過多的煙或起泡這些信號時，請將其丟棄，否則可能導致嚴重燙傷、人身傷害、火災和/或財產損失。

**3-4.  
產品烹飪指南**

下表提供了單次烹炸的建議烹炸時間和溫度，使用 Henny Penny 壓力炸鍋時可搭配使用我們特製的 PHT 炸鍋麵包屑混合料。

**通知**

所有的建議時間和溫度均以  
10 pound ( 4.5 kg ) 荷載為基準。

產品 ( 每件大小 )	溫度	時間 ( 分鐘 )
<b>雞肉</b> ( 2-1/4 lbs ( 1 kg ) , 8 或 9 片 )	<b>315°F ( 157°C )</b>	<b>42654</b>
<b>魚</b> ( 4 ozs ( 0.11 kg ) )	<b>315°F ( 157°C )</b>	<b>3.5</b>
<b>蝦</b>	<b>315°F ( 157°C )</b>	<b>2</b>
<b>鱒魚</b> ( 10 至 16 ozs ( 0.28-0.45 kg ) )	<b>315°F ( 157°C )</b>	<b>5</b>
<b>豬扒</b> ( 4 至 5 ozs , ( 0.11-0.14 kg ) , 1/2 至 3/4 ins ( 12.7-19 mm ) 厚 )	<b>315°F ( 157°C )</b>	<b>5</b>
<b>肋排</b> ( 2-1/2 lb ( 1.13 kg ) 頸脊 )	<b>275°F ( 135°C )</b>	<b>14</b>
<b>骰子牛排</b> ( 6 至 10 ozs , ( 0.17-0.28 kg ) , 1/4 至 1 ins ( 6.4-25.4 mm ) 厚 )	<b>315°F ( 157°C )</b>	<b>5</b>
<b>小牛肉片</b> ( 4 ozs ( 0.11 kg ) )	<b>315°F ( 157°C )</b>	<b>4</b>
<b>土豆</b> ( 10 lbs ( 4.5 kg ) , 切成楔形 )	<b>315°F ( 157°C )</b>	<b>8</b>

### 3-5. 雞肉煎炸程式

以下描述的操作程式針對帶有 Computron 1000 控制器的炸鍋。

1. 檢查以確認所有的控制開關均處於斷開狀態，且篩檢程式的閥門在關閉位置。
2. 從炸鍋中移走炸籃並使蓋子保持開啟狀。
3. 確保炸鍋中的炸油已填注至適當的油位。請參閱注入或添加炸油章節。
4. 確保炸鍋通電。對於氣動設備，請確認輸氣管線已與炸鍋連接且燃氣閥已打開 - 請參閱氣體引燃與燃燒器點燃以及關閉程式章節。
5. 顯示幕上會顯示「OFF (關)」直到電源開關轉到「ON (開)」位置。顯示幕上現在會顯示烹飪時間並且設備會自動進入熔化週期直至炸油溫度達到 230°F (110°C)。之後控制器會自動退出熔化週期。

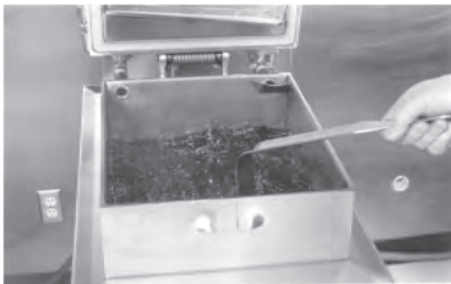
### 通知

該 PFG-600 系列壓力炸鍋具有多個安全裝置，它們被啟動時可關閉供氣。應遵循上述程式來重啟敞開式炸鍋，如果反復關機，應與具有資質的技術人員進行聯繫。


需要時，可按下按鈕並保持  3秒鐘以繞過熔化週期。

### 注意

請勿繞過熔化週期除非炸油已充分熔化可完全覆蓋氣動炸鍋的曲面以及電炸鍋的元件。如果在浸沒氣動炸鍋或元件之前繞過熔化週期，炸油會冒出濃煙或引發火災。



步驟 6

6. 一旦離開熔化週期，炸油開始加熱直至指示燈亮起  且顯示烹飪時間。
7. 使用炸籃手柄，充分攪拌炸油以使整個炸鍋的溫度穩定。
8. 當炸油溫度穩定至設定溫度值，放低炸籃入炸鍋。

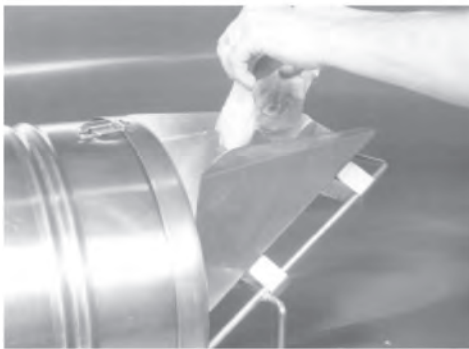
**3-5.  
雞肉煎炸程式 (續)**



步驟 8



步驟 9



步驟 11



步驟 12

8. 將4或5塊切好的雞塊從冰箱中取出並放入洗滌池中。清洗雞塊，並將雞塊內的骨節掰斷。

9. 去除雞腿上的多餘脂肪。

10. 從水中取出雞塊並略微瀝幹，但應保持雞塊濕潤。

11. 如使用裹粉機，請將 8 至 10 磅 PHT 麵包屑混合料放入裹粉台。將瀝過水的濕潤雞塊放入裹粉機頂端的滑道。

12. 使裹好粉的雞塊從裹粉台出來時落入託盤。



### 3-5. 雞肉煎炸程式 (續)




步驟 13



步驟 17

13. 如果不使用裹粉機，則應將食物放入幹混合料中，並用手充分攪拌，使每一塊都均勻地裹上麵包粉。
14. 將多餘的麵包粉抖落並將裹好粉的食物放入可冷藏的託盤中。在裹好粉的食物上放一塊濕布以保持濕度。裹好粉的食物應至少靜置 30 分鐘，這樣它可以從麵包屑中吸收調味料且麵包粉可以更好地吸附在食物上。
15. 根據煎炸食物的類型確定烹炸時間和溫度。
16. 設置控制器至所需的溫度和時間。請參閱 C1000 程式設計指令章節。

## 通知

將食物放入炸籃之前，請確認炸油已達到該食材類型的適當的煎炸溫度。此外，請檢查確認該按鍵  處於打開狀態。

17. 將食物放入浸沒在油中的炸籃中，先放入最大的雞塊（雞大腿和雞腿下段）。這樣可以讓最難炸的部分可以在炸油中多炸幾秒。讓鍋蓋保持開啟狀態。

## 警告

### 燙傷風險

請小心以防止飛濺的熱油。  
可導致嚴重燙傷。

請勿超負荷，也不要將含有過多水分的食物放入炸籃內。  
561 型炸鍋的最大負荷為 12 lbs. ( 5.4 kg. ) ; 500 型炸鍋可放入 14 lbs ( 6.4 kg. ) , 561 型炸鍋可放入 18 lbs. ( 8.2 kg. ) 。 如果不遵守這些指示可能導致炸油溢出炸鍋。其可能導致嚴重燙傷、火災或損壞設備。

18. 輕輕將炸籃從炸油中提出並稍稍抖動，使雞塊之間互相分離。將炸籃放回炸油內。這樣做可以防止成品上出現白點。

### 3-5. 雞肉煎炸程式 (續)



步驟 19




步驟 20

19. 將炸籃手柄移除並迅速關上鍋蓋。將鍋蓋栓插好。
20. 將鍋蓋上的十字軸按順時針方向將鍋蓋擰緊以確保密閉性。將鍋蓋上的紅色旋鈕與十字軸上的紅色旋鈕對齊。




鍋蓋必須緊密蓋好，否則加壓的炸油和蒸汽會逸出炸鍋。這將會導致嚴重燙傷。

21. 按下按鍵 .
22. 壓力錶指針會在幾分鐘內上升至操作區域。如果不是，重新檢查操作步驟，然後請參閱故障排除章節。

### 通知

在操作過程中，請進行下列檢查：

- 確保壓力錶指示針可在操作區域讀取。滿負荷時必須在使用新炸油後再放入炸鍋，否則無法生成足夠的蒸汽以獲得充分的烹飪壓力。-如果壓力未構建，請參閱故障排除章節或在需要時致電當地的 Henny Penny 服務代理
- 檢查排放和過濾閥是否洩漏

13. 在烹製週期的最後（計時器指向零），炸鍋會自動泄壓，計時器報警聲會響起且顯示幕上會閃爍「DONE（完成）」字樣。按住  按鈕以關閉警報。



在壓力錶顯示「0」PSI 之前，請勿提起手柄或鍋蓋栓。逸出的蒸汽和炸油可能會導致嚴重燙傷。

**3-5.  
雞肉煎炸程式 (續)**

24. 在壓力歸零後，將十字軸逆時針轉一圈。

**注意**

在打開鍋蓋的時候請勿轉動十字軸。  
否則可能會損壞十字軸內的螺帽。

25. 快速將鍋蓋提起以使蓋子上大部分的冷凝液向下排出並通過排放通道向外排出，避免滴落回炸油內。

**注意**


為避免損壞鉸鏈，請勿將鍋蓋的沖背面猛地放下。



步驟 26

26. 將手柄插入炸籃。提起炸籃並將其擱在炸鍋邊瀝油。  
瀝油約 15 秒後再將食物放入託盤中。

27. 立刻將食物放入保溫櫃中。

28. 待按鍵  開啟，炸油重新加熱之後再進行下一批煎炸。

**危險**  
火災



如果炸油溫度超過420°F ( 216°C )，請即刻斷開主斷路器電源，並請人修理炸鍋。如果炸油超過其閃點，將可能造成火災，導致嚴重燙傷和/或財產損壞。

### 3-6. C1000 程式設計指令



#### 計時器程式設計

1. 當顯示烹飪時間時，請按下相應顯示下的按鍵以改動烹飪時間。

#### 設定溫度程式設計







1. 按一次 **P** 以查看當前的炸油溫度，再次按下 **P** 即可查看設定溫度。
2. 當顯示幕上顯示設定溫度，按下   改變設定溫度。

### 通知





當按下   時如在顯示幕上顯示「LOCK (鎖定)」，則控制器已鎖定，並且必須在改變時間或設定溫度前解鎖。請參閱 C1000 特殊程式設計章節。

### 3-7. C1000 專用程式設計 (續)

專用程式設計用於設定以下項目：

- 華氏或攝氏
  - 初始化系統
  - 鎖定或解鎖控制器
  - 炸鍋類型 - 敞開式或壓力式
  - 熱源 - 電；氣帶電子點火器
  - 炸桶類型 - 整體式或分體式
  - 炸油類型 - 固態或液態
1. 若要進入專用程式設計，請關閉（兩側的）電源開關。請按住 **P**，並將電源開關撥回開啟位置。
  2. 「SPEC (特殊)」 「PROG (程式)」 隨後是「DEG (除油)」 「°F (華氏)」 or 「°C (攝氏)」。  
使用按鍵   以選擇「°F (華氏)」或「°C (攝氏)」。
  3. 按下 **P**，顯示幕上會顯示「INIT (初始化)」。  
按住，顯示幕上會顯示「In-3」、「In-2」、「In-1」其次是「Init Sys (初始化系統)」 「DONE DONE (完成完成)」。  
現在，控制器已被重置為出廠參數，時間設置為 0:00，溫度為 190°F 或 88°C。
  4. 按下 **P**，顯示幕上會顯示「LOCK (鎖定)」或「UNLOCK (未鎖定)」。  
使用按鍵   以選擇「LOCK (鎖定)」或「UNLOCK (未鎖定)」。
  5. 按下 **P**，「FRYR (炸鍋)」會在左側顯示，右側應顯示「PRES」。必要時，使用按鍵   將「OPEN (打開)」改為「PRES (預設)」。

**3-7.  
C1000 專用程式設計  
(續)**

6. 按下 **P**，顯示幕上會顯示「HEAT (加熱)」。使用按鍵   以改變熱源：「ELEC (電動)」為電動型；「GAS (氣動)」為使用明火的設備；SSI 為使用固態點火的設備。
7. 按下 **P**，如果控制器在步驟 5 時設定為「PRES (預設)」則顯示幕上應顯示「VAT (炸桶)」和「FULL (滿)」。
8. 按下 **P**，顯示幕上會顯示「MELT (熔化)」和「Solid (固體)」或「LIQD (液體)」。使用按鍵   進行選擇，如使用固態炸油選擇「Solid (固體)」，如使用液態炸油選擇「LIQD (液體)」。
9. 按下 **P**，按住以隨時退出專用程式設計。

### 3-8. 定期維護計畫

和所有食品加工設備一樣，Henny Penny 壓力炸鍋需要維護並進行正確的保養。下表匯總了定期維護計畫。

程式	頻率
濾油泵電機保護器-手動復位	視需要而定
過濾炸油	每3至6個煎炸週期
清潔選配的碎屑盤	視需要而定
濾油泵問題預防	視需要而定
更換炸油	視需要而定
更換濾油袋	視需要而定
清潔炸鍋	更換炸油之前
清潔重錘閥	每日
夜間關機程式	每日
檢查選配的沖洗軟管是否老化	每週
翻轉鍋蓋密封圈	每季度
鍋蓋潤滑	每季度
限位擋塊調整	每季度
檢查舒展杆的鬆緊度	每季度
清潔安全泄壓閥	每年

### 3-9. 濾油泵電機保護器手動復位



濾油泵電機配備有一個手動重定按鈕，位於電機後方，以防電機過熱。重置該保護裝置之前請靜置約5分鐘待電機冷卻。濾油電機位於炸鍋後部。因此啟動重定需要花費些力氣，可借助螺絲刀按下重定按鈕。

電炸鍋序號為 HB013JB 及後續編碼，氣動炸鍋序號為GA085JB 及後續編碼，可在移除設備左側的檢修面板之後按下重定按鈕。



為了避免炸油飛濺而引起的燙傷，在重設濾油泵電機的手動重定保護裝置前，請關閉設備的主電源開關。

### 3-10. 過濾炸油



步驟 2



步驟 4

煎炸裹粉食物需要經常過濾。請每天嘗嘗冷炸油的味道。請在煎炸過程中觀察炸油是否起泡。一旦出現氣泡的跡象，請倒掉炸油。每次更換或過濾炸油時請按如下步驟清洗炸鍋：

1. 將主電源開關置於「OFF (關)」位置。取出炸籃並用肥皂和水對其進行清洗。徹底沖洗乾淨。

#### 通知

在正常煎炸溫度下過濾炸油時，  
效果最佳。

2. 使用一支金屬鏟刮去炸鍋側面的積聚物。切不可刮削電動設備上的加熱元件，或是氣動炸鍋的彎曲部分。

#### 注意

刮削電炸鍋的加熱元件或是氣動炸鍋的彎曲部分會造成表面出現刮痕而使麵包屑粘附導致著火。

請勿在炸鍋邊緣猛烈敲擊鍋的刮板或其它清潔用具。這樣可能會造成炸鍋邊緣的損壞，並且蓋子將無法在烹製過程中正常密閉。

#### 警告

濾盤必須儘量在炸鍋下方朝後方靠並蓋好。請確保在打開放油孔前，蓋子上的孔與放油孔對齊。否則會導致炸油飛濺，可能造成人身傷害。

炸鍋表面和炸籃將會很燙。進行過濾時請特別小心，以免燙傷。

3. 緩慢打開排液閥，先呈半開狀態，然後慢慢到全開位置。這樣可以在熱炸油排入過濾排液盤時避免熱油的過度飛濺。
4. 當炸油從炸鍋中排放完後，請用炸鍋刷（Henny Penny 部件號 12105 包含所有刷子）清潔炸鍋的側面和加熱元件（如果是電動設備）。如果排液處被裹粉堵塞，請使用白色的刷子將其推進過濾盤中。

3-10.  
過濾炸油 (續)



步驟 6e



步驟 7a

5. 當所有炸油均排放完後，請刮洗或刷洗炸鍋的側面及底部。
6. 請按以下步驟清洗炸鍋：
  - a. 關閉排泄閥。
  - b. 打開過濾閥。
  - c. 放下鍋蓋並保持閉合。
  - d. 請將主電源開關置於「PUMP (泵)」位置。請小心打開蓋子以查看炸油是否正常泵回。填注至炸鍋 1/3 處，然後關掉泵。



如果不能使蓋子保持閉合，那麼回流炸油在首次泵抽時將會飛濺出炸鍋，會造成嚴重燙傷。

如果炸油中有氣泡產生，有可能是過濾管線上的過濾連接元件未能正確擰緊。如果是這樣的話，請將泵關閉，戴上防護用布或手套將裝置擰緊。該裝置將會很燙，可能導致嚴重燙傷。

- e. 清洗並用力擦洗炸鍋的各側內壁。使用「L」型刷清洗加熱元件。
  - f. 在各側內壁與底部均清洗完成後，打開排泄閥。
7. 如果您的炸鍋可使用選配的過濾沖洗軟管，請按照以下步驟進行清洗。
  - a. 使用快速斷開接頭將過濾沖洗軟管及閘內濾油閥手柄旁的凸型接頭相連接。要完成這一操作，只要將快速斷開接頭的彈簧圈向後滑動，再用力使其卡入凸型接頭的一半深度處即可。



**3-10.  
過濾炸油 (續)**



步驟 7b



步驟 7c



步驟 7f

- b. 在握住木柄時，請確保軟管噴嘴朝下放入炸鍋底部。拉下蓋子壓住噴嘴，關閉過濾閥，並將主電源開關置於「PUMP (泵)」位置。小心地握住噴嘴避免過度飛濺。



使用時請注意防止熱炸油飛濺而導致燙傷。

- c. 清洗炸鍋內部。特別注意那些很難清洗的部位，如炸鍋底部。對於電動型炸鍋來說則是加熱元件周圍。
- d. 在用炸油充分沖洗後，請關閉排泄閥。
- e. 將主電源開關置於「OFF (關)」位置。



僅可在主電源開關處於「OFF (關)」位置時才能連接或斷開過濾沖洗軟管。當然，也可以用一塊幹布或手套以避免燙傷。如果不這樣做可能會因凸型接頭中飛濺處的熱炸油而造成嚴重燙傷。

- f. 拆下軟管。將軟管的裝配端抬高約一分鐘以使軟管中的剩餘炸油流回炸鍋中。
8. 將所有炸油從過濾盤中泵出並流回炸鍋中。首次泵抽時請將鍋蓋關閉。

**3-10.  
過濾炸油 (續)**



**步驟 9**



**步驟 11**

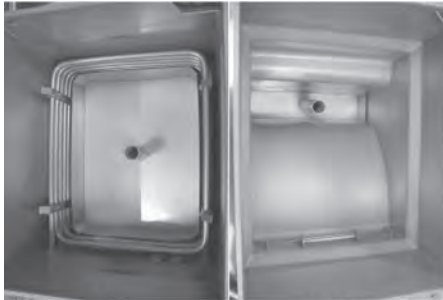
9. 當泵僅將空氣泵出時，炸鍋中的炸油會出現沸騰。請首先關閉過濾閥，然後將主電源開關由「PUMP」撥至「OFF」。這樣將可避免過濾泵和管道內充滿炸油。

**通知**

當出現沸騰時，請立刻關閉過濾閥。  
這樣可以防止炸油與空氣的過度接觸，  
從而可延長炸油的使用壽命。

10. 必要時請檢查炸油的油位，直至其達到炸鍋後壁上的油位指示線，對於 500s 型來說，應達到最上層的油位指示線。
11. 在過濾操作完成後，請將冷凝液排放盤倒空並進行更換。
12. 如果此時還要繼續煎炸，請將主電源開關撥回「ON」位置，並等待炸油重新加熱。

### 3-11. 清潔選配的碎屑盤



電動

氣動



電動

氣動



電動

氣動



電動

氣動

碎屑盤能夠改進過濾流程，因為更細和很難過濾的微粒現在能保留在鍋中。過濾盤中的碎屑累積將減少，並且能更加快速地將炸油抽回到炸鍋中。而且油渣可以從碎屑盤中取出，用於肉汁。

請見下麵的碎屑鍋移除程式：

1. 將炸油從炸鍋中排出，看到碎屑盤。
2. 將提供的把手按照角度插入到杆上的支撐塊。



當移除碎屑盤時，請使用防護服或防護手套。碎屑盤和炸鍋表明可能會很熱，可能會導致燙傷。

3. 旋轉把手，直到把手上的刻凹痕低於杆上的支撐塊
4. 將碎屑盤提起，從炸鍋中取出。
5. 清理炸鍋中的所有碎屑，然後再重新安裝碎屑盤，並讓炸油回到炸鍋中。

### 3-12. 過濾泵問題預防

以下步驟將有助於預防過濾泵問題：

1. 在油炸期間，過濾閥始終處於關閉狀態。
2. 運行過濾泵電機，將所有炸油從過濾線中抽出，直到炸鍋中的炸油看起來冒泡了或者沸騰了。

### 3-13. 更換篩檢程式包膜



步驟 3

過濾連接



步驟 4

當進行10-12次過濾後或者被碎屑阻塞時，就應當更換篩檢程式包膜。請根據以下步驟進行：步驟如下：

1. 請關閉電源開關。
2. 移除並清空冷凝放油盤。
3. 斷開篩檢程式接頭，並將過濾盤從炸鍋底部移除。如果可以的話，請在放油盤底下安裝腳輪，從而能方便地輸送過濾盤和過濾總成。



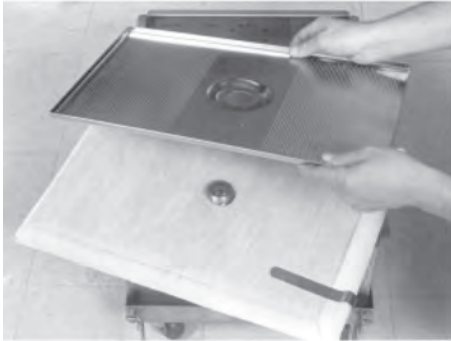
**注意** 介面可能會很熱！一定要穿好防護服或戴好手套，否則會導致嚴重燙傷。  
如果在盛滿炸油的同時移動濾盤，要小心防止油的飛濺，否則可能導致燙傷。

4. 將濾網總成從放油盤中提起。
5. 擦掉放油盤上的炸油和碎屑。先用肥皂水清洗放油盤，然後用熱水徹底沖洗。

### 3-13. 更換篩檢程式包膜



步驟 7



步驟 8



步驟 9

6. 將抽吸豎管從濾網總成中擰出。

7. 移除碎屑捕集器，並用肥皂和水徹底清洗。用熱水徹底沖洗。

8. 移除過濾夾，並丟棄過濾包膜。

9. 用肥皂和水清洗過濾網的頂部和底部。用熱水徹底沖洗。

### 通知

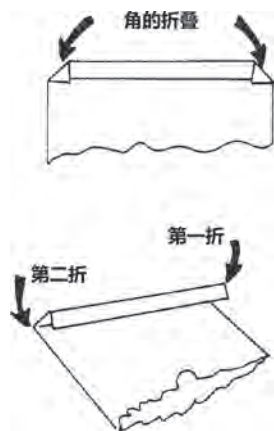
在組裝過濾包膜前，請確保過濾網、碎屑捕集器、過濾夾和抽吸豎管，因為水會讓過濾紙溶解。

10. 將頂部過濾網與底部過濾網進行組裝。

**3-13.  
更換篩檢程式包膜 (續)**



**步驟 12**



11. 將過濾網套進一個乾淨的篩檢程式包膜中。
12. 將四角向裡折疊，然後再將開口端對折。
13. 用2個篩檢程式固定夾將包膜夾住。
14. 更換過濾紙頂部的碎屑捕集器篩網。擰上抽吸豎管總成。
15. 將完整的過濾網總成放回到篩檢程式放油盤中，並將放油盤滑回到油炸機的下方。
16. 用手連接篩檢程式接頭。請勿用扳手擰緊。
17. 將冷凝放油盤滑回原位置。油炸機現在就可以運行了。

**3-14.  
清洗炸鍋**

在最初安裝油炸機後，以及在每次更換炸油前，應當按照以下步驟對炸鍋進行徹底清洗：

1. 關閉主電源開關。



**不推薦在含有高溫炸油時移動炸鍋或過濾盤。  
熱炸油可能會濺出。可導致嚴重燙傷。**

**濾盤必須儘量在油炸機下方朝後方靠並蓋好。  
請確保在打開放油孔前，蓋子上的孔與放油孔對齊。  
否則會導致炸油飛濺，可能造成人身傷害。**

**3-14.  
清洗炸鍋 (續)**

2. 如果炸鍋中有熱炸油，必須通過緩慢將放油閥把手打開半圈，將油排出。請等待幾分鐘時間，然後緩慢將閥門打開到完全打開的位置。
3. 請關閉放油閥，並丟棄過濾盤中的炸油。然後將過濾放油盤安裝在油炸機下方，不需要組裝過濾網。
4. 將炸鍋中注入熱水，直到液面指示器的位置。添加4-8盎司乾油炸機清潔劑或8-16盎司液體清潔劑到水中，並徹底混合。油炸籃可以放在炸鍋中進行清洗。



清潔炸鍋時，一定要戴好防化學品飛濺護目鏡或面罩，並戴好橡膠防護手套，因為清潔劑的鹼性很強。避免清潔劑飛濺、接觸眼睛或皮膚。這會導致嚴重燙傷和可能的失明。請仔細閱讀清潔劑上的說明。如果清潔劑接觸眼睛，用涼水徹底沖洗，並立即就醫治療。

5. 將主電源開關打開到POWER ( 電源 ) 位置，將控制器設置為195°F ( 90.5° C )。



請勿在炸鍋中有水和/或清潔劑時關閉蓋子。水在壓力下會變得過熱。當打開蓋子時，溢出的水和水蒸氣會導致嚴重燙傷。

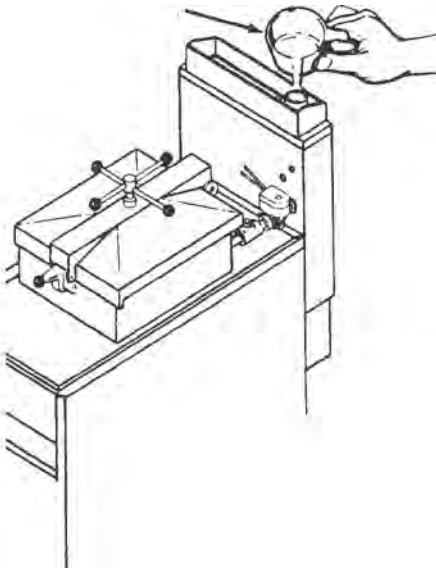
**通知**

Henny Penny 提供以下清潔劑：  
發泡除油劑 - #12226  
PHT液體清潔劑 - #12135  
PHT乾粉清潔劑 - #12101  
化學品飛濺護目鏡 - #12232  
耐熱和流體化學品手套 - #12072  
請聯繫您的 Henny Penny 經銷商瞭解詳情。



3-14.  
清洗炸鍋 (續)

清洗溶劑杯



6. 當 **READY** 出現，並且溶液溫度達到195°F ( 90.5°C ) 時，請立即將主電源開關關閉。

**注意**

請持續觀察清潔液，確保它無沸溢出來對控制器造成損害。



**警告**

如果炸鍋中的清洗溶劑開始起泡和沸溢，那麼請立即將主電源開關關閉，並且請勿嘗試用蓋上油炸機蓋子的方式控制它，否則可能會導致嚴重燙傷。

**通知**

將一杯 ( 取自炸鍋的 ) 熱清洗溶劑倒進冷凝塔中，讓它保持乾淨。

7. 請在裝置關閉的情況下，讓清洗溶劑保持15-20分鐘。  
8. 用油炸機刷子擦洗炸鍋內部、蓋子襯墊、以及油炸機檯面周圍。

放油刷- #12112  
[L] 形刷- #12126  
長柄油炸機刷- #12116

**注意**

請勿在蓋子或蓋子鉸鏈上使用清洗溶液。這些部件是鋁制的，如果接觸PHT清潔劑，它們會被腐蝕。

請勿用鋼絲球、其他擦洗劑或含有氯、溴、碘或氨等化學物質的清潔劑/消毒劑，因為它們能讓不銹鋼材料變質，並縮短設備的使用壽命。請勿用噴水器 ( 壓力噴灑器 ) 來清洗裝置或元件，這樣可能導致損壞。

9. 清洗之後，請打開放油閥，將清洗溶液從炸鍋中排入到放油盤中，並丟棄。  
10. 更換空的放油盤，關閉放油閥，重新在炸鍋中加入純熱水，並達到合適的水準。

**3-14.  
清洗炸鍋 (續)**

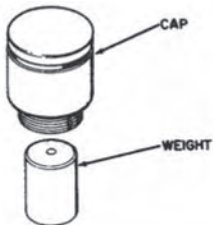
11. 加入大約8盎司蒸餾醋，並將溶液加熱到 195° F ( 90.5° C )。
12. 請用一個乾淨的刷子，擦洗炸鍋和蓋子襯墊的內部。這能中和清洗溶液留下的鹼性物質。
13. 排出醋清洗廢水，並丟棄。
14. 用乾淨的熱水沖洗炸鍋。
15. 讓放油盤和炸鍋的內部徹底晾乾。

**通知**

確保炸鍋內部、排油閘口及接觸新炸油的所有部件儘量擦乾。

16. 在放油盤中更換乾淨的過濾總成，並安裝在油炸機的下方。
17. 在油炸機中重新注入新鮮的炸油。

**3-15.  
清洗重錘總成**



步驟 3



在每天結束時，重錘元件閥門必須按照以下步驟進行清理：

**危險**

燙傷風險

當油炸機正在運行時，請勿嘗試移除重錘蓋子。這將會導致嚴重燙傷或其他傷害。

1. 將主電源開關置於「OFF ( 關 )」位置。確保所有壓力都已經釋放，並打開蓋子。
2. 請用手套或防護服，擰開重錘帽，並移除蓋帽和重錘。

**警告**

重錘蓋可能會很熱。一定要穿好防護服或戴好手套，否則會導致嚴重燙傷。

未能每天清潔重錘總成可能會導致油炸機產生過多壓力。可能導致嚴重受傷及燙傷。

3. 請用不銹鋼刷 ( Henny Penny 零部件編號12147 ) 清洗排油管。

### 3-15. 清洗重錘總成 (續)



步驟 6

4. 請在熱清潔劑水中清洗重錘帽和重錘。確保徹底清洗閥門蓋以及重錘的內側。
5. 請用一塊乾淨不起毛的布清潔重錘孔以及重錘總成體的內部。
6. 晾乾重錘組件以及重錘總成蓋。
7. 更換重錘元件以及重錘總成蓋。用手擰緊蓋子。

### 3-16. 夜間關機程式

在每天或每班結束時，請進行以下程式：

1. 根據炸油過濾部分對炸油進行過濾。
2. 將主電源開關置於「OFF (關)」位置。
3. 將油炸機籃放入一個清洗槽中。
4. 根據清洗重錘總成部分對重錘總成進行清洗。
5. 倒掉來自冷凝放油盤中的水。

## 注意

如果可以將電纜限制器斷開，那麼請確保在油炸機回到最初安裝的位置時，重新連接限制器。

**3-17.  
直連炸油系統的操作說明**



圖1



圖2

1. 將油炸機後部油管上的快速插座接到牆上正確的快速插頭上。連接後，除非移動油炸機，不要拆下管子。圖1

**注意**

為了能讓系統正常工作，請只將軟管連到炸油回油管路上。

2. 打開放油閥，將炸油從需要的炸鍋中倒入放油盤中。
3. 一旦所有的炸油都已從炸鍋中流出，請逆時針旋轉紅色把手，讓其到達向下的位置，並保持。圖 2
4. 在保持把手向下的同時，將POWER/PUMP（電源/泵）開關轉到PUMP（泵）位置。炸油現在就從放油盤中抽出。
5. 一旦所有炸油都已從放油盤中抽出，請將POWER/PUMP（電源/泵）開關轉到OFF（關）位置。
6. 將紅色把手轉回原來的位置。
7. 炸鍋現在就能倒入新鮮的炸油了。

**3-18.  
翻轉鍋蓋密封圈**



反轉鍋蓋密封圈有助於防止鍋蓋密封圈的過早失效，以及油炸週期中的壓力損失。

1. 請將4個鍋蓋襯墊螺絲（每側有2個）擰出大約1/2英寸（12.7毫米）。



2. 用一個薄刀片螺絲刀將角落上的密封圈取出，然後將密封圈從鍋蓋裡拽出來。

**通知**

檢查密封圈是否有撕裂或裂紋。如果密封圈損壞，則需要進行更換。

3. 用熱水和清洗清潔劑對密封圈和密封圈座進行清潔。再用乾淨的熱水進行沖洗。



4. 將「好的」一側朝外安裝密封圈，並擰緊4個螺絲。

**通知**

安裝鍋蓋密封圈的4個角。從角上向每一邊的中間移動，讓密封圈平緩進入位置。

### 3-19. 鍋蓋潤滑



為了延長鍋蓋元件的使用壽命，請根據以下步驟對密封圈和主軸進行潤滑。

1. 關閉並門上鍋蓋，並將把手朝逆時針方向旋轉，直到它不動為止。
2. 壓緊橫杆的前方，抽出安全銷，提起鍋蓋門，抬高衡量。
3. 使用主軸潤滑油（零件編號12124）對鍋蓋封皮中心的密封圈進行潤滑。
4. 順時針轉動主軸，直到它停下為止，然後用主軸潤滑油對主軸上的螺紋進行潤滑。
5. 逆時針轉動主軸，直到它停下為止，用橫杆對準鍋蓋，將安全銷拉出，並穩固地將橫杆壓回原來的位置。
6. 油炸機現在就可以使用了。

### 3-20. 限位擋塊調整



步驟 2



步驟 2

為了延長鍋蓋元件的使用壽命，請根據以下步驟對密封圈和主軸進行潤燠。

1. 關閉並門上鍋蓋，並將把手朝逆時針方向旋轉，直到它不動為止。
2. 請用3/16"的通用扳手鬆開限位擋塊凸軛環上的兩組螺絲。
3. 順時針轉動凹軛環，直到它停下為止。

#### 通知

請在凹軛環中插入一個小的螺絲刀或通用扳手來幫助您轉動軛環。

4. 順時針轉動主軸，直到它停下為止。鍋蓋密封圈現在正接觸到炸鍋邊緣。
5. 從油炸機的前面開始，將主軸轉動至少3/4圈，但不能超過1圈。此時，一個主軸臂應當與鍋蓋門上的紅球對齊。
6. 稍微轉動主軸讓它超過這個位置，所以它現在應當顯示在7點鐘的位置。

#### 通知

7點鐘的位置只能允許再額外輕微轉動主軸，釋放針對鎖銷的任何側壓力。即使在所有壓力都釋放後，側壓力仍能讓針處於閉鎖位置。

當完成調整時，如果主軸上的一個黑球與門上的紅球對齊了，那麼請鬆開主軸上的黑球和白球，並更改它們在主軸上的位置。主軸上的紅球現在應當與門上的紅球對齊。

### 3-20. 限位擋塊調整 (續)

7. 逆時針轉動凹轆環，直到它碰到主軸的底部襯套停下為止。
8. 擰緊六角螺絲。

#### 通知

如果鍋蓋未能恰當密封，那麼在油炸期間蒸汽會從密封圈周圍逃脫。重新調整限位擋塊，這一次請在鍋蓋密封圈與炸鍋邊緣第一次接觸後，將主軸轉動滿1圈（步驟5）。

### 3-21. 清潔安全泄壓閥

安全閥



#### 危險

燙傷風險

在油炸機運行時，請勿嘗試移除安全閥，否則會造成嚴重燙傷或其他傷害。

請勿拆卸或修改這個安全泄壓閥。修改這個閥門可能會造成嚴重的傷害，並且將讓機構認證和器械質保失效。

1. 移除重錘蓋和重錘。
2. 用一個扳手將閥門從肘形彎管上鬆開，逆時針轉動並移除。
3. 用熱水清洗肘形彎管的內部。

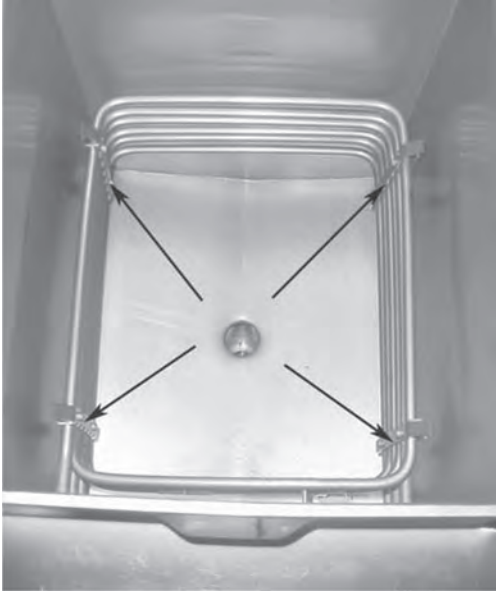
#### 通知

在重新安裝泄壓閥時，請將安全泄壓閥朝油炸機後面轉動。

4. 將安全泄壓閥在肥皂水溶液中浸泡24小時。使用1:1的稀釋比例。閥門不能拆開。出廠預設的是在14-1/2磅壓力（999毫巴）時打開。如果不能打開或關閉，那麼必須對其進行更換。



**3-22.  
檢查並擰緊元件橫撐杆  
( 只用於型號500 )**



為了延長溫度探針、上限和元件的使用壽命，請根據以下步驟，每90天檢查一次元件橫撐杆螺絲的緊密性：



在進行以下步驟前，請放空炸油，並讓油炸機冷卻。油炸機的表面將會很熱，並可能導致燙傷。

1. 檢查所有橫撐杆是否都在原位上（4套），並用5/16"的插座或扳手擰緊所有的元件橫撐杆。

**通知**

如果螺栓或橫撐杆丟失或損壞，請從您最近的 Henny Penny 經銷商那裡訂購工具編號14685的零件。

2. 將炸油抽回炸鍋，設備現在就可以使用了。

### 3-23. 季節性關機

1. 請根據炸鍋清潔這一部分對炸鍋進行排空和清潔。
2. 在可能的情況下，將主電路斷路器轉到OFF位置，並拔掉電源線。
3. 在燃氣型號上，請將燃氣閥轉到OFF位置。關閉主供氣管線上的燃氣閥。
4. 關閉蓋子，但請勿擰緊主軸。
5. 移除並清洗冷凝放油盤。
6. 對於燃氣型號，請清理排氣箱的內部。

### 3-24. 切炸雞

1. 將淨重2 1/2 到 2 3/4 磅 ( 1.13-1.3 千克 ) 的雞切成8塊或9塊。9塊就能讓您用每只雞提供3頓有3塊炸雞的晚餐。
2. 沖洗雞塊，並讓水徹底流幹。從脊骨的前面開始切斷腿骨，並將大腿上的多餘脂肪去除。
3. 提早在雞塊上灑上麵包屑（如果使用Henny Penny灑麵包屑混合機的話），從而能在油炸前讓灑麵包屑的雞塊放置至少30分鐘。提前灑麵包屑能讓麵包屑有機會滲入到雞肉中，從而能更好地附著在產品上。在油炸前，雞塊上可以灑麵包屑並冷藏保存長達24小時。這個過程可以消除不斷灑麵包屑的工作，從而能節省人工。
4. 為取得最好的結果，油炸溫度應是320°F ( 160°C ) ，持續10-11分鐘。

**3-25.  
季節性關機**

請遵守上面的「切炸雞」程式，這能讓您多出2-3分鐘進行油炸的時間。份量更大時需要額外的油炸時間。

**3-26.  
烤雞**

1. 整個半隻雞（2 至2-1/2 磅（.9-1.13千克）沒有內臟）：請對雞進行清洗和徹底晾乾。
2. 將它們整個或切成一半半放進油炸機中。
3. 對於半塊雞，油炸溫度是310°F（154°C），持續12分鐘。整只雞應該在310°F（154°C）的溫度上炸15分鐘。
4. 完成油炸後，請將半隻雞或整只雞放入一個裝有暖調味醬的盤中。為了獲得最佳口味，在上菜前請讓烤雞在調味醬中放置至少30分鐘。

**3-27.  
炸帶骨豬排/牛肉排**

1. 將豬排徹底洗淨晾乾。
2. 用Henny Penny 油炸機混合器在豬排上灑麵包屑（4盎司份，1/2英寸到3/4英寸（.11千克，12.7-19 毫米）厚）。
3. 在315°F（157°C）的溫度上炸5分鐘。如果豬排過大，那麼每一份多出2盎司（0.06千克）請多炸1分鐘。

**32.8  
叉燒豬排**

1. 在305°F（152°C）的溫度下將豬排（4 盎司（0.11千克）一份）炸5分鐘。
2. 完成油炸後，請將豬排放在暖調味醬中。
3. 在以150°F（66°C）的最低溫度上菜前，請讓豬排在調味醬中放置至少30分鐘時間。

**3-29.  
叉燒肋排**

1. 剔除多餘脂肪，準備好肋排（2-1/2 磅（1.13 千克）及以下的肋排）。
2. 在準備前，請將肋排切成適合於上菜的合適大小。（在油炸前用Henny Penny 油炸機混合器向肋排上灑麵包屑，這樣可以添加額外的風味。）

**3-29.  
叉燒肋排 (續)**

3. 肋排應在 275°F ( 135°C ) 的溫度上炸13分鐘。
4. 然後在肋排兩側塗抹調味醬，或者將肋排放在裝有暖調味醬的盤中。
5. 將肋排在 150°F ( 66°C ) 的溫度上在調味醬中放置30分鐘，從而香味能深入到肋排中。
6. 超過2-1/2 磅 ( 0.9 千克 ) 的肋排將需要更多油炸時間。對於 3磅 ( 1.4 千克 ) 的肋排請用大約15分鐘時間。

**3-30.  
頂級莎朗牛排和菲列牛排**

1. 如果想讓提供給客人的牛排 ( 6 至8 盎司 ( 0.17-0.23 千克 ) 每份，正常厚度 ) 看起來外棕裡粉，那麼請在 315°F ( 157°C ) 的溫度上炸4分鐘。
2. 為了提供外表棕色且裡面不是粉紅色的牛排，請在 315°F ( 157°C ) 的溫度上炸7-8分鐘。

**3-31.  
魚肉片**

1. 清理、洗淨、晾乾。每塊的大小請用 4盎司 ( 0.11 千克 ) 。
2. 請泡在鹵汁或者撒麵包屑。
3. 在315°F ( 157°C ) 的溫度上炸 3-1/2分鐘。

**3-32.  
田雞腿**

1. 清理、洗淨、晾乾。
2. 請泡在鹵汁或者麵包屑中。
3. 在315°F ( 157°C ) 的溫度上炸 7分鐘。

**3-33.  
牡蠣**

1. 清理、洗淨、晾乾。移除貝殼顆粒。
2. 撒麵包屑。
3. 在315°F ( 157°C ) 的溫度上炸2分鐘。

**3-34.  
蝦**

1. 清理、洗淨、晾乾。
2. 撒麵包屑。
3. 在315°F ( 157°C ) 的溫度上炸 3分鐘。

**3-35.  
岩蝦蝦仁**

1. 清理、洗淨、晾乾。
  2. 在315°F ( 157°C ) 的溫度上炸 6分鐘。
- 

**3-36.  
土豆**

1. 請使用未剝皮的美國1級愛達荷州土豆。清洗並切成8個楔形。晾乾並灑上麵包屑。
  2. 在315°F ( 157°C ) 的溫度上炸 8分鐘。如果使用了更小的土豆，那麼時間可以縮短。
- 

**3-37.  
玉米棒**

1. 清理、洗淨、晾乾。
  2. 在315°F ( 157°C ) 的溫度上炸 4分鐘。
- 

**3-39.  
菜花**

1. 清理、洗淨、晾乾。
2. 切成1英寸 ( 25.4毫米 ) 的小塊。
3. 撒麵包屑。
4. 在315°F ( 157°C ) 的溫度上炸2分鐘。

## 第4節：故障分析與處理

### 4-1. 故障排除指南

問題	原因	校準
電源開關已打開，但油炸機不能工作	<ul style="list-style-type: none"> <li>開路</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>將油炸機插上電</li> <li>檢查牆上的斷路器或熔斷器</li> </ul>
烹製週期結束時壓力未釋放	<ul style="list-style-type: none"> <li>螺線管或排氣管線阻塞</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>關閉油炸機，並讓油炸機冷卻，釋放炸鍋中的壓力；清理所有的管線、螺線管和排氣箱</li> </ul>
工作壓力過高	<ul style="list-style-type: none"> <li>重錘阻塞</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>關閉油炸機，並讓油炸機冷卻，釋放炸鍋中的壓力；清理重錘；請查看清理重錘總成部分。</li> </ul>
<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; background-color: #f0f0f0;"> <div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; display: inline-block; border: 1px solid black;"> <b>危險</b> </div> <p style="margin: 5px 0;"><b>燙傷風險</b></p> <p>當壓力錶顯示處於高壓狀態時請勿操作設備。可能導致嚴重受傷及燙傷。請理解將 POWER/PUMP (電源/泵) 開關轉到 OFF (關) 位置，通過讓設備冷卻來釋放壓力。在找到和糾正造成壓力過高的原因前，請勿重新開始使用設備。</p> </div>		
未建立壓力	<ul style="list-style-type: none"> <li>炸鍋中產品不足</li> <li>重錘上的金屬墊片未移除</li> <li>PC 面板有錯誤</li> <li>鍋蓋密封圈洩露</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>當使用新鮮炸油時，請在炸鍋中放入全產能的產品</li> <li>移除墊片；請見拆箱說明部分</li> <li>讓服務技術人員檢查控制器</li> <li>反轉或更換鍋蓋密封圈</li> </ul>
炸油未加熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>燃氣閥按旋鈕至 OFF (關) 位置</li> <li>放油閥打開</li> <li>高溫限制斷開</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>請確保燃氣控制閥旋鈕轉向 ON (開) 的位置</li> <li>關閉排泄閥</li> <li>重設高溫限值；請見操作控制部分</li> </ul>
起泡或沸溢	<ul style="list-style-type: none"> <li>請見油炸機上的沸溢表以及本手冊中操作部分的開頭部分</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>請遵循來自圖表上的沸溢程式</li> </ul>
炸油未排放	<ul style="list-style-type: none"> <li>放油閥阻塞</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>用清理棒通開放油閥</li> </ul>
濾清器電機不運轉	<ul style="list-style-type: none"> <li>電機過熱</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>重設電機；請見過濾泵電機保護手冊重設部分</li> </ul>

### 通知

您可以在技術手冊上獲得關於故障排除的更多詳細資訊，請訪問 [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com), or 1-800-417-8405 or 1-937-456-8405。

**4-2.  
錯誤代碼**

如果控制系統失效，數字顯示屏顯示「Error Message (錯誤信息)」。  
這些資訊是代碼的：「E4」、「E5」、「E6」、「E10」、「E15」、  
「E20」、「E31」、「E41」、「E46」、「E54」和E-70-A & B。  
當顯示出錯代碼時，發出一個恒定的音調，按任何按鈕可消除此音調。

顯示	原因	校正
[E-4]	控制台過熱	斷開開關，再合上；如果顯示幕顯示「E-4」，則控制板溫度太高； 檢查設備四周的百葉窗是否堵塞
[E-5]	炸油過熱	斷開開關，再合上；如果顯示幕顯示「E-5」，應當檢查加熱回路和溫度探頭
[E-6A]	溫度探頭開路	斷開開關，再合上；如果顯示幕顯示「E-6」，那麼請檢查溫度探頭； 如需更換，請參考技術手冊
[E-6B]	溫度探頭短路	斷開開關，再合上；如果顯示幕顯示「E-6」，那麼請檢查溫度探頭； 如需更換，請參考技術手冊
[E-10]	固體狀態上限值跳閘	手動按下重設按鈕，重新設置上限值； 如果未重設上限值，那麼必須替換上限值；請參考技術手冊
[E-15]	壓力感測器失效	請用放油閥把手關閉放油；如果仍顯示「E-15」，那麼請檢查放油閥微型開關； 請參考技術手冊
[E-41] [E-46]	程式設計失效	斷開電源，再合上；如果出現出錯代碼， 請嘗試重新開機控制裝置；如出錯代碼繼續出現，更換控制板；請參考技術手冊

**4-2.  
錯誤代碼 (續)**

顯示	原因	校正
[E-20 C]	點火模組未回應	按下計時器按鈕，再次嘗試點火過程；如果「E-20C」繼續出現，請檢查點火模組，或者火花點火器，請參考技術手冊。
[E-20 D]	啟動器未點燃或沒有火焰感	按下計時器按鈕，再次嘗試點火過程；如果「E-20D」繼續出現，請檢查點火模組，或者火焰感測器，請參考技術手冊。
[E-31]	風扇跳線缺失 燃氣裝置上的控制設為IDG， 而不是SSI	<ul style="list-style-type: none"> <li>請檢查跳線的12針接頭，如果缺失，請添加</li> <li>請見C1000特殊程式設計章節，並將控制設為SSI（在第6中）</li> </ul>
[E-54]	PCB組件失效	斷開開關，然後再合上；如果還出現「E-54」，請更換PCB。
[E-70A]	風扇開關跳線缺失	檢查跳線連接到面板上的12針
[E-70B]	MV跳線缺失	檢查跳線連接到面板上的連接器
[“TEMP TOO” LOW FOR PRESSURE”] (壓力溫度過低)	炸鍋中可能有水	確保炸鍋中有油，並且在合適的水準





**Henny Penny Corporation**  
**P.O.Box 60**  
**Eaton, OH 45320**

**1-937-456-8400**  
**1-937-456-8402 Fax**

**Toll free in USA**  
**1-800-417-8417**  
**1-800-417-8434 Fax**  
**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**

\* FM05 - 206 - A \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 2-09-16

Chinese