

Henny Penny
開口式炸鍋

型號 OFG-390

操作手冊

設備有限品質保證

Henny Penny 根據以下條件，對原始購買方就 Henny Penny 公司之器件與更換部件作出下述有限品質保證。

新設備：自原始安裝日期兩年內新器具（不包括載物籃、照明燈、保險絲）若存在材料或工藝缺陷，將免費於 FOB 工廠、俄亥俄州伊頓市、或 FOB 授權經銷商處修理或更換。載物籃自原始組裝日期 90 天內安裝。照明燈和保險絲不在此有限品質保證範圍內。若要使此品質保證生效，器具登記卡須在安裝後 10 日內郵遞至 Henny Penny。

過濾器系統：使用非原始設備製造商過濾器或其它未經許可的過濾器，所造成的炸鍋過濾器系統零件之任何故障，不在此有限品質保障範圍內。

更換部件：自原始安裝 90 天內，任何器具的更換部件（不包括照明燈、保險絲）若證實存在材料或工藝缺陷，將免費於 FOB 工廠、俄亥俄州伊頓市、或 FOB 授權經銷商處修理或更換。

自原始安裝一年內，新設備品質保證涵蓋缺陷部件之修理與更換，且包括人員費用及往返程最大 200 英里交通費用。

更換部件的品質保證僅涵蓋缺陷部件之修理與更換，不包括部件拆裝、旅程等人員費用及其它為此目的所支出費用。

炸鍋延長品質保證：自炸鍋製造 7 年內，Henny Penny 更換任何因材料或工藝問題所出現故障的炸鍋。此品質保證不包括任何誤用或濫用炸鍋，如不加炸油而進行加熱的炸鍋。

前 3 年： 此期間內，Henny Penny 免費（零件、人員及旅費）更換因材料或工藝問題所出現故障的炸鍋。Henny Penny 將免費安裝新炸鍋或免費提供全新或修整後的更換炸鍋。

之後 4 年： 在此期間內，Henny Penny 免除炸鍋費用更換因材料或工藝問題所出現故障的炸鍋。而旅費、安裝新炸鍋的人員費用或更換部件成本（如絕緣材料、熱感應器、高溫限制器、配件、硬件）應由擁有人承擔。

品質索賠，應提交 Henny Penny 或向銷售給自己器具的經銷商。Henny Penny 不允許未經書面同意而進行私自維修。若運輸中發生損壞，請立即通知送貨方，以便提出索賠。

上述有限品質保證，規定 Henny Penny 僅對任何違反品質保證或其它條款進行補償。買方同意不得提出其它補償要求（包括任何偶然或因果損失索賠）。

上述有限品質保證，不適用於：1. 事故、改機、誤用、濫用設備所造成的損失；2. 若設備的序號被除去或損壞；3. 照明燈、保險絲。上述有限品質保證明示替代所有其它明示或默認之品質保證，包括適銷性和適用性且排除其它品質保證。Henny Penny 不接受也不授權任何人接受任何其它的義務與責任。

修訂 01/01/07

NOTICE

本手冊應保存在便於使用的位置，以便日後參考。

本器具的線路圖位於控制面板的後罩蓋上。

如果使用者聞到燃氣，請遵循說明（貼在醒目位置上）。本資訊應諮詢當地燃氣供應商方可獲得。

不可阻擋助燃和通風氣流。必須在器具周圍保留足夠空隙，以使燃燒室獲得足夠的空氣。

型號 OFG-390 開口式炸鍋配備連續導向杆。但若無電源，炸鍋將無法使用。電源恢復時，炸鍋將自動恢復正常使用。

CAUTION

器具周圍區域內，不可有易燃物。



不正確的安裝、調整、變更、服務或維護，會導致財產損失、傷害或死亡。安裝或使用本設備前，請徹底閱讀安裝、操作和維護說明。



本器具或任何其他器具附近，不可存放或使用汽油或其他易燃蒸氣和液體。否則可導致火災或爆炸。

有 CE 標識的產品之技術資料

額定熱能輸入： (淨值)	天然氣 (I _{2H}) = 26,4 kW (90,000 Btu/h) 天然氣 (I _{2E}) = 26,4 kW (90,000 Btu/h) 天然氣 (I _{2S}) = 23,75 kW (81,000 Btu/h) 液化丙烷 (I _{3P}) = 27,0 kW (92,000 Btu/h)
額定熱能輸入： (總值)	天然氣 (I _{2H}) = 29.3 kW (90,000 Btu/h) 天然氣 (I _{2E}) = 29.3 kW (90,000 Btu/h) 天然氣 (I _{2S}) = 26.4 kW (81,000 Btu/h) 液化丙烷 (I _{3P}) = 29.3 kW (92,000 Btu/h)
供應壓力：	天然氣 (I _{2H}) = 20 mbar 天然氣 (I _{2E}) = 20 mbar 天然氣 (I _{2S}) = 25 mbar 液化丙烷 (I _{3P}) = 37/50 mbar
測試點壓力：	天然氣 (I _{2H}) = 20 mbar 天然氣 (I _{2E}) = 20 mbar 天然氣 (I _{2S}) = 8,7 mbar 液化丙烷 (I _{3P}) = 25 mbar
注射器尺寸：	天然氣 (I _{2H}) = 2,51 mm 天然氣 (I _{2E}) = 2.51 mm 天然氣 (I _{2S}) = 2.85 mm 液化丙烷 (I _{3P}) = 1,04 mm

本器具必須按照製造商的說明和現行規定進行安裝，並僅可在通風情況良好的合適位置上使用。安裝或使用器具前，請徹底閱讀說明。

Datos Tecnicos Para Products CE

Consumo Calorico Nominal: (Neto)	Gas Natural (I _{2H}) = 26,4 kW (90,000 Btu/h) Gas Natural (I _{2E}) = 26,4 kW (90,000 Btu/h) Gas Natural (I _{2S}) = 23,75 kW (81,000 Btu/h) Propano Licuado (I _{3P}) = 27,0 kW (92,000 Btu/h)
Consumo Calorico Nominal: (Bruto)	Gas Natural (I _{2H}) = 29.3 kW (90,000 Btu/h) Gas Natural (I _{2E}) = 29.3 kW (90,000 Btu/h) Gas Natural (I _{2S}) = 26.4 kW (81,000 Btu/h) Propano Licuado (I _{3P}) = 29.3 kW (92,000 Btu/h)
Presion De Alimentacion:	Gas Natural (I _{2H}) = 20 mbar Gas Natural (I _{2E}) = 20 mbar Gas Natural (I _{2S}) = 25 mbar Propano Licuado (I _{3P}) = 37/50 mbar
Presion En Ez Punto De Prueba:	Gas Natural (I _{2H}) = 20 mbar Gas Natural (I _{2E}) = 20 mbar Gas Natural (I _{2S}) = 25 mbar Propano Licuado (I _{3P}) = 25/50 mbar
Diámetro Boquilla:	Gas Natural (I _{2H}) = 2,51 mm Gas Natural (I _{2E}) = 2.51 mm Gas Natural (I _{2S}) = 2.85 mm Propano Licuado (I _{3P}) = 1,04 mm

Este equipo debe instalarse únicamente en un recinto adecuadamente ventilado y conforme a las indicaciones del fabricante y a las normas vigentes. Lea completamente las instrucciones antes de instalar o usar este equipo.

HENNY PENNY

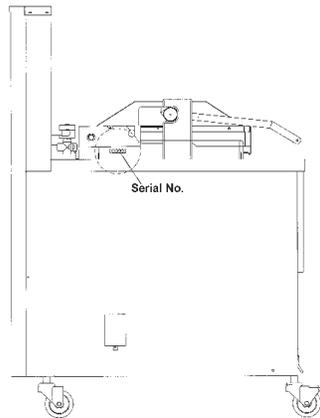
6 頭燃氣開口式炸鍋

規格

高度	61" (155 cm)
寬度	24" (61 cm)
深度	41¾" (107 cm)
地板空間	約 7 平方英尺 (0.65 平方米)
炸鍋容量	6 個雞頭 - 20 磅 (9 公斤) 130 磅 (46 公斤)
電源	120 VAC、1 相、50/60 Hz、10 Amp、2 條電線 + 接地 230 VAC、1 相、50/60 Hz、5 Amp、2 條電線 + 接地
加熱	丙烷或天然氣；100,000 BTU/Hr. (29.3 kw)
運輸重量	約 670 磅 (304 公斤)

NOTICE

鍋蓋下後罩上的資料牌上有炸鍋類型、序號、擔保時間資訊和其他的炸鍋資訊。炸鍋的外側，亦印有序號。請看下圖。



索引

章節	頁數
章節 1. 說明.....	1-1
1-1 介紹.....	1-1
1-2 正確維護.....	1-1
1-3 協助.....	1-1
1-4 安全.....	1-2
章節 2. 安裝.....	2-1
2-1 介紹.....	2-1
2-2 拆除包裝.....	2-1
2-3 選擇安放位置.....	2-4
2-4 調試炸鍋水平.....	2-4
2-5 炸鍋排風.....	2-5
2-6 供氣.....	2-5
2-7 燃氣洩漏測試.....	2-8
2-8 燃氣壓力調節器設置.....	2-8
2-9 電源要求.....	2-9
章節 3. 操作.....	3-1
3-1 操作元器件.....	3-1
3-2 鍋蓋操作.....	3-3
3-3 融油週期操作.....	3-3
3-4 開關和指示器.....	3-3
3-5 充滿或加入炸油.....	3-6
3-6 基本操作.....	3-7
3-7 炸油注意事項.....	3-9
3-8 過濾器說明.....	3-9
3-9 更換過濾器封套.....	3-11
3-10 燃燒器的點火和關閉.....	3-11
3-11 清潔炸鍋.....	3-12
3-12 濾油泵馬達保護器 - 手動重啟.....	3-13
3-13 定期保養.....	3-13
3-14 預防維修.....	3-14
3-15 程序.....	3-16
3-16 特別程序模式.....	3-18
章節 4. 簡單故障排除.....	4-1
4-1 故障排除指引.....	4-1
4-2 錯誤代碼.....	4-2
術語表.....	G-1

經銷商列表 - 國內和國際

章節 1. 說明

1-1. 說明

Henny Penny 開口式炸鍋是一種基本的食品加工設備。本炸鍋僅適用於公共機構及商業性食品服務行業。

NOTICE



歐盟報廢電氣電子設備規章於 2005 年 8 月 16 日生效。我們的產品已通過 WEEE 規章評估。我們已評估本產品是否符合危險物質限制規章 (RoHS)，並且根據需要為符合這些規章而重新設計產品。若要繼續遵守這些規章，本設備不能以未分類城市垃圾進行處理。如需正確的處理方法，請聯繫附近 Henny Penny 經銷商。

1-2. 正確維護

正如其他各種食品加工設備一樣，Henny Penny 開口式炸鍋需要細心維護與保養。本手冊中詳細敘述保養與清潔的相關要求，在使用過程中，必須自始至終遵循。

1-3. 協助

如需協助，請與當地經銷商聯繫，或請致電 Henny Penny Corp.

1-800-417-8405 或 1-937-456-8405。

1-4. 安全

Henny Penny 開口式炸鍋具有多項安全特性。然而，只有對正確的安裝，操作及維護步驟有全面性瞭解，才可保證操作安全。本手冊中的說明即為協助您學習適當程序而準備。凡屬特殊重要性或相關安全性，分別使用不同的詞彙，例如「危險」、「警告」、「注意」和「備註」。其用法分別敘述如下：



「安全驚嘆號」用於表示可能會有**人身傷害**的「危險」、「警告」或「注意」。

「備註」用於提示特別重要的資訊。

「注意」用於表示存在潛在的危險，如忽視，可能造成財產損失。

使用驚嘆號的「注意」用於表示潛在危險，如忽視，可能造成輕微或中度傷害。

「警告」用於表示存在潛在危險，如忽視，可能造成嚴重傷害。

「危險」用於表示存在潛在的嚴重危險，如忽視，可能造成嚴重傷害。

章節 2. 安裝

2-1. 說明

本章闡述 Henny Penny OFG-390 開口炸鍋的安裝、拆除包裝說明。

NOTICE

安裝此設備，需由專業人員完成。



請勿使用手槍鑽或螺釘等在炸鍋外壁鑽孔，否則可能破壞結構或鍋缸損壞。

2-2. 拆除包裝說明

NOTICE

如遇運輸損壞，應當面向送貨代表說明，並在其離開前簽字。

1. 剪開並除去箱子上的金屬條。
2. 移開箱蓋，從主箱中取出炸鍋。
3. 除去角上包裝支撐物（4 個）
4. 從滑軌/滑架箱子上剪開並包裝薄膜，從鍋蓋頂部除去薄膜。
4. 從貨盤上除去固定炸鍋的金屬條。



鎖緊鍋蓋前須裝上所有的配重，否則會造成人身傷害。

5. 從貨盤上移開炸鍋。



搬運炸鍋時，請注意防止人身傷害。炸鍋約重 670 磅（304 公斤）

2-2. 拆除包裝說明（續）

7. 從貨盤上移開綁紮在炸鍋下的配重。



小心跌落。配重單件約重**18 磅**。（**8.1 公斤**）。搬運時要小心，防止人身傷害。

8. 拿掉後蓋。
9. 安裝 4 個配重。
10. 更換後蓋。



若要避免人身傷害並確保炸鍋的安全操作，後蓋必須安放到位。

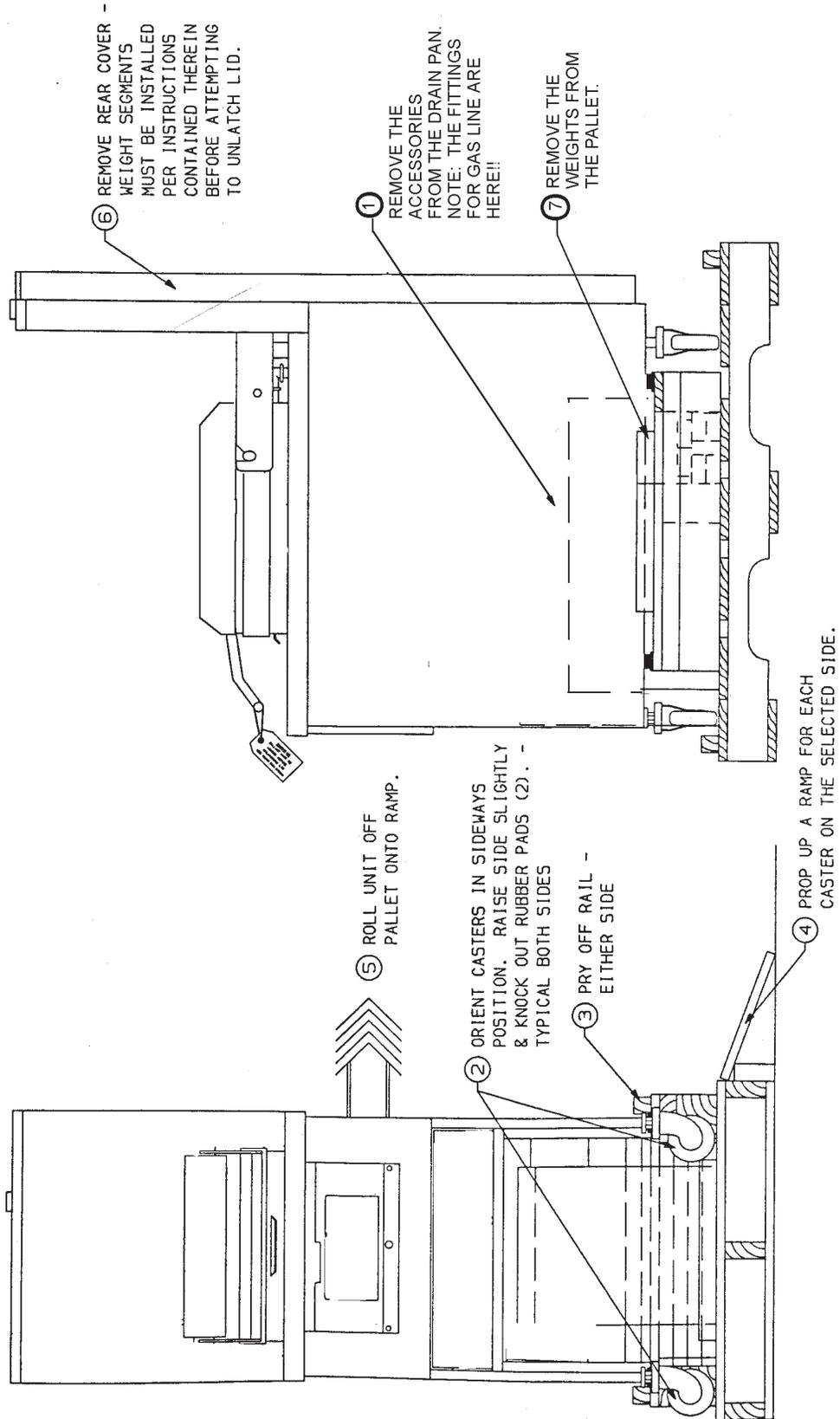
11. 剪斷鍋蓋上的提醒標籤後，即可打開鍋蓋。
12. 從濾油盤內側附件。

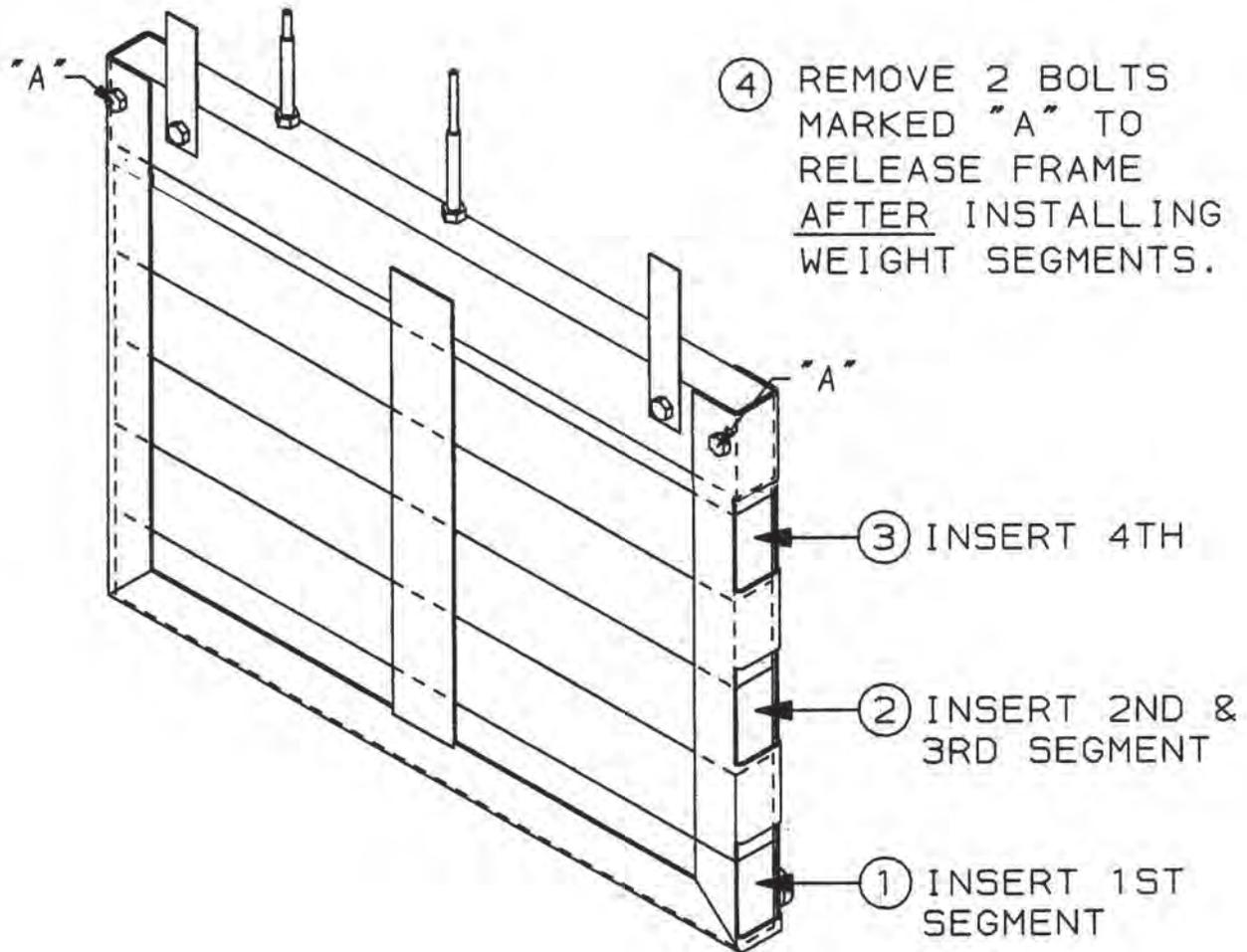


安裝燃氣線路所需配件位於獨立盒中，附件於濾油盤內。

13. 將炸鍋箱體外面保護紙除去。用濕布清潔外表面。

可選擇斜坡卸貨





CAUTION

- * EACH WEIGHT SEGMENT WEIGHS APPROXIMATELY 18 LBS. (8.1 KG) – HANDLE WITH CARE.
- * ALL SEGMENTS ARE IDENTICAL.
- * ALL SEGMENTS MUST BE INSTALLED AND SECURED IN THE FRAME BEFORE ATTEMPTING TO UNLATCH LID.

2-3. 選取位置

炸鍋安裝位置的正確選擇對於操作，操作速度及操作的方便程度，極為重要。所選擇的位置方便裝卸，而不妨礙食品最終流程作業。從生食炸成熟食，然後保溫，整個過程快速而不停頓。所有放置生食和放置製成品的桌面旁分別緊挨兩旁。請記住，直線作業效率最佳。即，生食於一端，製成品於另一端。其他的設備則可移開，對工作效率影響甚微。若要正確使用炸鍋，必須在炸鍋四周留出 24 英寸 (61.96 cm) 間隙。可透過移開側板使用炸鍋。同樣，炸鍋底座周圍必須留出至少 6 英寸 (15.24 cm) 間隙，以便燃燒室能獲取足夠的空氣。



若要避免火災，安裝炸鍋時，請與所有易燃和非易燃材料之間留出最小空隙，與炸鍋側面留出 6 英寸 (15.24 cm)，與炸鍋後面留出 6 英寸 (15.24 cm)。如果安裝正確，燃氣炸鍋可在易燃地面上操作，並臨近易燃牆面。

若要避免火災和壓壞供應品，請勿在炸鍋下存放供應品。



炸鍋安裝必須避免，由於傾斜或搖動原因而導致的熱油飛濺。可透過選擇適當安裝位置或固定繩方法來解決。

2-4. 調試炸鍋水平

設備的兩側及前後位置必須處於水平，炸鍋才能正常操作使用。在炸鍋缸邊平面上放置一隻水平儀，調整水平螺栓或腳輪，直到整個設備處於水平狀態。



不遵守這些調平說明，會使炸油溢出炸鍋，會引起嚴重燒傷、人身傷害、火災和/或財產損失。

2-5. 炸鍋通風

炸鍋所在位置必須裝有適當的排氣或通風設施。便於有效排出蒸氣和油炸氣味。設計排氣設施的罩子時，應考慮到不能妨礙炸鍋的操作使用。我們建議您向當地的空調或暖氣公司尋求協助，以便設計合適的通風設備。

NOTICE

通風系統必須符合當地、州、國家的相關法規。請向當地消防部門或建築商諮詢相關事宜。

2-6. 供氣

可向工廠使用天然氣或丙烷的燃氣炸鍋。檢查箱體右側面板上的資料牌，以便確定供氣要求。天然氣的最低供應為 7 英寸水柱，丙烷為 10 英寸水柱。

WARNING EXPLOSION RISK

請勿試圖使用任何非資料牌上所指定的燃氣。錯誤的氣源會導致火災或爆炸，引起嚴重傷害和/或財產損失。

請參考下述內容獲取炸鍋與主燃氣線路的推薦接線圖。

WARNING

避免可能的嚴重人身傷害：

- 安裝必須符合當地、州、國家的相關法規，並符合加拿大燃氣管理局標準 **CSA B149-2**、「安裝法規 - 燃氣設備」和澳大利亞燃氣管理局法規 **AG601-2000 AS5601** 章。
- 在供氣管道系統的任何測試壓力超過 **1/2 PSIG (3.45 KPA) (34.47 mbar)** 壓力測試過程中，炸鍋及其單獨的關閉閥必須與供氣管道系統斷開。

2-6. 供氣 (續)

- 在供氣管道系統的任何測試壓力等於或小於 **1/2 PSIG (3.45 KPA) (34.47 mbar)** 的壓力測試過程中，必須透過關閉炸鍋的單獨手動關閉閥斷開與供氣管道。
- 應使用標準 **3/4 英寸** 黑鋼管和鍛造式配件進行燃氣連接。
- 請勿使用鑄鐵配件。
- 雖然推薦使用 **3/4 英寸** 的管子，但管道系統的尺寸必須足夠大，以便提供足夠燃氣，滿足最大需求，而不會造成儀表和炸鍋之間的壓力過度損失。管道系統的壓力損失不應超過 **0.3 英寸** 水柱。

應提供一些供應品，用於移除炸鍋進行清潔並使用。可透過以下步驟達成：

1. 安裝手動燃氣關閉閥和斷開接頭，或
2. 安裝重負荷（最小 3/4 英寸）經過 A.G.A. 認證的接頭，接頭必須符合可移動燃氣設備標準接頭：ANSI Z21.69 或 CAN/CSA 6.16。同時，使用氣體燃料時，快速斷開耦合器必須符合快速斷開設備標準，ANSI Z21.41 或 CAN 1-6.9。同時，必須提供充足方法限制炸鍋的移動，而無需依靠接頭和任何快速斷開裝置或其相關管道系統以限制炸鍋的移動。
3. 如需靈活的燃氣線路和電纜限制器的相關正確連接，請查閱下頁圖例。

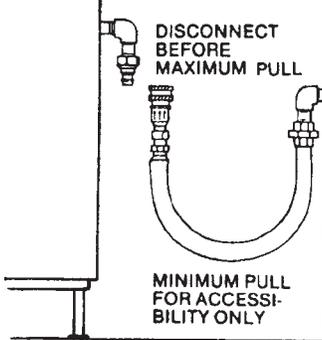
NOTICE

電纜限制器限制炸鍋可與牆面拉開的距離。若要清潔和使用炸鍋，電纜必須與設備斷開，並且斷開靈活的燃氣管道。如此一來，便可更方便地使用炸鍋的所有位置。清潔和使用完畢後，必須重新連接燃氣線路和電纜限制器。

GAS PIPING

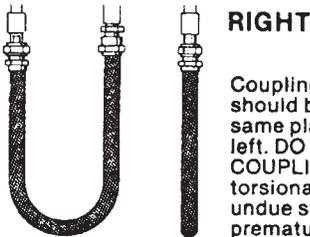
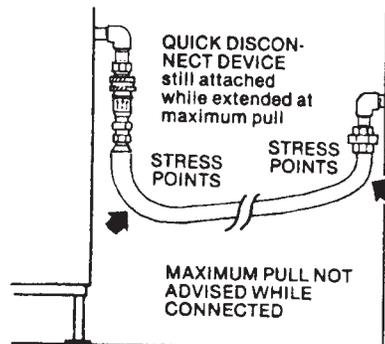
RIGHT

MINIMUM PULL of equipment away from wall permissible for accessibility to Quick Disconnect Device.

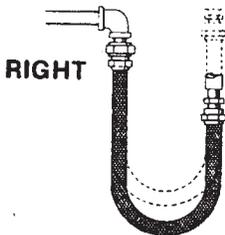
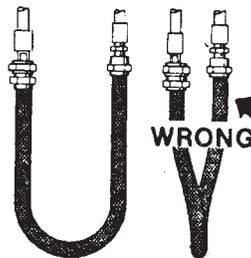


WRONG

AVOID SHARP BENDS AND KINKS when pulling equipment away from wall. (Maximum pull will kink ends, even if installed properly, and reduce Connector life.)

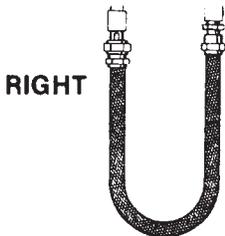
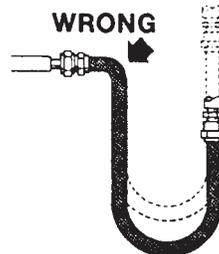


RIGHT
Couplings and hose should be installed in the same plane as shown at left. DO NOT OFFSET COUPLINGS—this causes torsional twisting and undue strain causing premature failure.



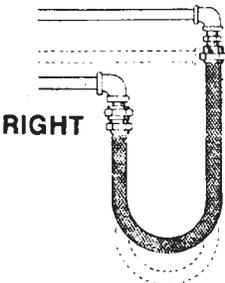
This is the correct way to install metal hose for vertical traverse. Note the single, natural loop.

Allowing a sharp bend, as shown at right, strains and twists the metal hose to a point of early failure at the coupling.



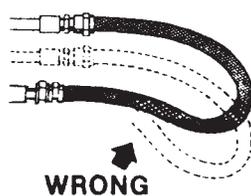
Maintain the minimum or larger bending diameter between the couplings for longest life.

Closing in the diameter at the couplings, as shown at right, creates double bends causing work fatigue failure of the fittings.



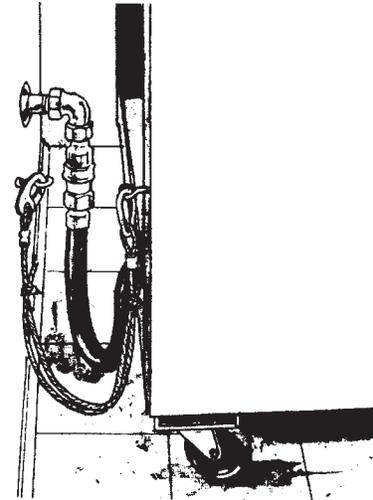
In all installations where "self-draining" is not necessary, connect metal hose in a vertical loop.

DO NOT CONNECT METAL HOSE HORIZONTALLY... unless "self-draining" is necessary, then use support on lower plane as shown at left.



CABLE RESTRAINT

Please refer to the illustration below when installing cable restraint on all moveable gas fryers.



I-bolt is to be secured to the building using acceptable building construction practices.

CAUTION

DRY WALL CONSTRUCTION

Secure I-bolt to a building stud. Do not attach to dry wall only. Also, locate the I-bolt at the same height as the gas service. Preferred installation is approximately six inches to either side of service. Cable restraint must be at least six inches shorter than flexible gas line.

CAUTION

Utilize elbows when necessary to avoid sharp kinks or excessive bending. For ease of movement, install with a "lazy" loop. Gas appliance must be disconnected prior to maximum movement. (Minimum movement is permissible for hose disconnection).

2-7. 燃氣洩漏測試

NOTICE

連接氣源前，請確保燃氣控制閥上的燃氣閥旋鈕位於 OFF 位置。閥門關閉時，「OFF (關閉)」在旋鈕的底部。

最初安裝時和移動設備後，應檢查管道系統和配件是否有燃氣洩漏情況。有一個簡單的檢查方法，就是打開燃氣，將肥皂溶液塗抹在所有連接處。如果出現氣泡，說明燃氣洩漏。這種情況下，必須重新連接管道系統。



若要避免火災或爆炸，絕不可使用點燃的火柴或明火測試是否漏氣。燃氣若點燃，可能導致嚴重人身傷害和/或財產或其他傷害。

2-8. 燃氣壓力調節器設置

燃氣控制閥上的燃氣壓力調節器，其的出廠設置為：

天然氣：3.5 英寸水柱 (.87 kPa)

丙烷：10.0 英寸水柱 (2.49 kPa)

NOTICE

燃氣壓力調節器已由 Henny Penny 進行設置，使用者不可進行調節。



確保正確設置燃氣壓力。如設置不正確，則會以避免炸油溢流，導致嚴重燒傷、人身傷害、火災和/或財產財產損失。

2-9. 電源要求

燃氣炸鍋要求 120 伏特、單相 60 赫茲、10 安培、3 線接地、或 230 伏特、單相、50 赫茲。120 伏特的燃氣炸鍋出廠時，配備接地線和插頭，用於防止觸電，並應插到三腳接地插座中。不可剪斷或移除接地插腳。接線圖位於右側面板後方，可透過移除側板獲取接線圖。230 伏特插頭必須符合當地、州、國家的所有相關法規。



若要避免觸電，請勿斷開接地插頭。炸鍋必須完全並安全的接地。請參閱本地的電氣法規以獲取正確接地程序，若無本地法規，則請參閱國家電氣法規，**ANSI/NFPA 第 70 號**（目前版本）。在加拿大，所有電氣連接皆必須遵循 **CSA C22.1**，加拿大電氣法規第 1 節，和/或本地法規。

若要避免觸電，本器具必須配備外部斷路器，以斷開所有未接地導體。炸鍋後部主電源開關，不會斷開所有的線路導線。

防止炸油沸騰溢出炸鍋



不遵守這些說明會使炸油溢出炸鍋，導致嚴重燒傷、人身傷害、火災和/或財產損失。

- 僅在早上開始操作時，方可攪動鍋裡的炸油。其他任何時候，請勿攪動油。
- 一天至少過濾炸油兩次。
- 顯示器顯示「COOL（冷卻）」時，方能進行過濾。
- 過濾過程中，請用刷子清除炸鍋表面和冷卻區內的殘渣。
- 務必使炸鍋處於水平狀態。
- 油位不得超過炸鍋上端的「FILL（滿）」刻線。
- 燃氣控制閥以及氣頭必須調節妥當。（僅限於燃氣炸鍋）。

使用建議炸鍋負荷如需本說明的更多資訊，請參閱 HENNY PENNY 服務手冊和 KFC 標準圖書館。

如需協助，請致電 HENNY PENNY 服務部門：

1-800-417-8405.

或

1-937-456-8405

章節 3. 操作

3-1. 操作元件

電源/泵開關

電源開關有三檔，中央檔為「OFF (關)」。將開關撥至「POWER (電源)」檔，即為操作炸鍋。將開關撥至「PUMP (泵)」檔，則為操作濾油泵。操作濾油泵前必須滿足某些條件，這些條件將於本節進一步說明。

炸鍋

鍋缸為盛放炸油的容器，設計成容納燃燒器管路，有 6 頭產品和一個足夠的冷卻區，以收集油渣。

烹炸架

該不銹鋼架有五隻托架組成，用來擱置正在炸或炸好的食品。

泄油閥

排泄閥是雙向的球閥，通常處於關閉位置。轉動這個手柄，可以把炸油排放到濾油盤。

泄油鎖定開關

這個開關是微動開關，如果操作人員由於疏忽，在主開關處於 POWER「電源」位置時，使炸油從炸鍋中排放出來；此時泄油鎖定開關會自動切斷加熱，保護鍋不被燒壞。

炸油混合系統

這個系統和炸油混合容量裝配在一起，以確保炸油正確混合，防止濕氣因混合而導致炸油沸騰。過濾泵由控制啟動，預設過濾時間間隔來混合炸油。

鍋蓋閉鎖

鍋蓋前部的機械鎖緊裝置，它與炸鍋上的一個支架鎖緊；鍋蓋鎖定到位時，鍋蓋栓會扣緊鍋蓋，但不會在炸鍋中維持壓力。

濾油缸

可移除的濾油缸，包含濾油器，從炸鍋中泄油時濾取炸油；亦可用於移除和棄置舊炸油



盤中有熱炸油時，請務必小心注意，避免燒燙傷。

過濾接頭

連接過濾器 and 過濾泵，可輕易地將其拆掉，來移開過濾器和濾鍋缸

3-1. 操作元件 (續)

上限



圖 3-1

此高溫控制器控制炸油溫度，如果炸油溫度超過 450°F (230°C)，它可以打開和關閉炸鍋的加熱裝置。炸油溫度低於安全操作限制時，必須按下設置在控制面板下，右側炸鍋前的紅色復位按鈕，手控復位控制器

點火模組

兩個點火模組向燃氣控制閥輸送 24 伏特電壓，並向點火器輸入高電壓。

火花點火器

點燃導杆時，火花點火器會充電，點火器頂部發出火花，點燃先導火焰

火焰感應器

電源開關打開時，會感應先導火焰；如果熄滅或未點燃，火焰感應器將透過模組關閉燃氣

燃氣控制閥

雙作用控制器，閥門一端控制先導火焰，另一端控制主燃燒器

氣流開關

感應風機氣流；如果氣流小於設定的氣流量，開關將切斷燃氣控制閥的電源，進而關閉燃燒器

CAUTION

若要避免財產損失，請勿損壞或拆卸本元件。本元件由工廠設置和密封，不可進行調整。

風機

添加適量空氣到燃燒器管路，以便充分燃燒，並將蒸汽排出到煙道

空氣閥

向炸油內週期性泵入空氣，使炸油維持溫度均勻；只能在設備空閒時該段時間內及冷啟動加熱時維持如此

3-2. 鍋蓋操作

關閉鍋蓋：

1. 放下鍋蓋，直至鍋蓋密封圈觸及鍋缸，用鍋蓋閉鎖將鍋蓋鎖到位。

打開鍋蓋：

1. 打開鍋蓋閉鎖。
2. 抬起把手即可提起蓋子。

3-3. 融油週期操作

如果電源開關位於「電源」位置，而油的溫度低於 185°F (77°-85°C)，那麼炸鍋將進入融油週期。油會緩慢進行加熱，避免因過熱而燒焦。加熱融油是緩慢開和關所控制。185°F (85°C) 時，緩慢進行加熱，直到 250°F (121°C) 時，會進入「冷卻模式」。若要離開「冷卻模式」，請按下「冷卻」按鈕。

請參閱《注油和加油章節》。

3-4. 開關和指示器

請參閱本節末尾的圖片。

產品選擇按鈕

按一下選單項目下面的按鈕，選擇加熱頭數或烹製產品數，炸油即加熱使所選物體降溫。

再次按此按鈕開始「烹炸週期」，屏幕上「DROP (降溫)」變更為以分鐘和秒數倒數烹炸時間。

「烹炸週期」結束時，鈴聲響起，屏幕上顯示「DONE (完成)」；按正在閃動的週期按鈕停止響鈴；炸鍋會復位至「冷卻模式」。

NOTICE

任何時候皆可持續按著產品按鈕，結束「烹炸週期」。

時間/溫度顯示器

在「烹炸週期」中，四位數 LED 螢幕會顯示操作員要求的烹炸剩餘時間和炸油溫度。

熱度指示器

操作加熱時，指示燈會不停地閃爍油溫達到設定的溫度時，指示燈會自動熄滅。

高溫指示器

油溫超過預先設定溫度 40°F 以上時，此溫度指示器會顯示“HI”。

3-4. 開關和指示器

下降指示器

炸油達到設置點溫度時，顯示器顯示「DROP (降溫)」(超出設定溫度 2° 和 4° 時，顯示「DROP (降溫)」)。

完成指示器

「烹炸週期」結束後，該指示器會顯示「DONE (完成)」。

溫度按鈕

「烹炸週期」中，按下此按鈕可讀出炸油的溫度。

掃描按鈕

按下這個按鈕，可鎖住任意一個多重定時器。

功能按鈕

用於控制器編排。

退出填充按鈕

過濾炸鍋後，如果處於過濾器停止模式，指示器會顯示“FILL”，然後必須按下退出填充按鈕。

退出冷卻按鈕

烹炸或過濾炸油後，溫度會自動進入「冷卻模式」，使炸油維持保持低溫；此溫度可延長炸油的保存期限，並且能縮短下一個「烹炸週期」的加熱時間。必須按下「退出冷卻」按鈕，才能加熱至定位點溫度。



雖然待機模式下，顯示器將顯示「COOL (冷卻)」，但炸油是熱的且會引起灼傷。

SMS 控制器

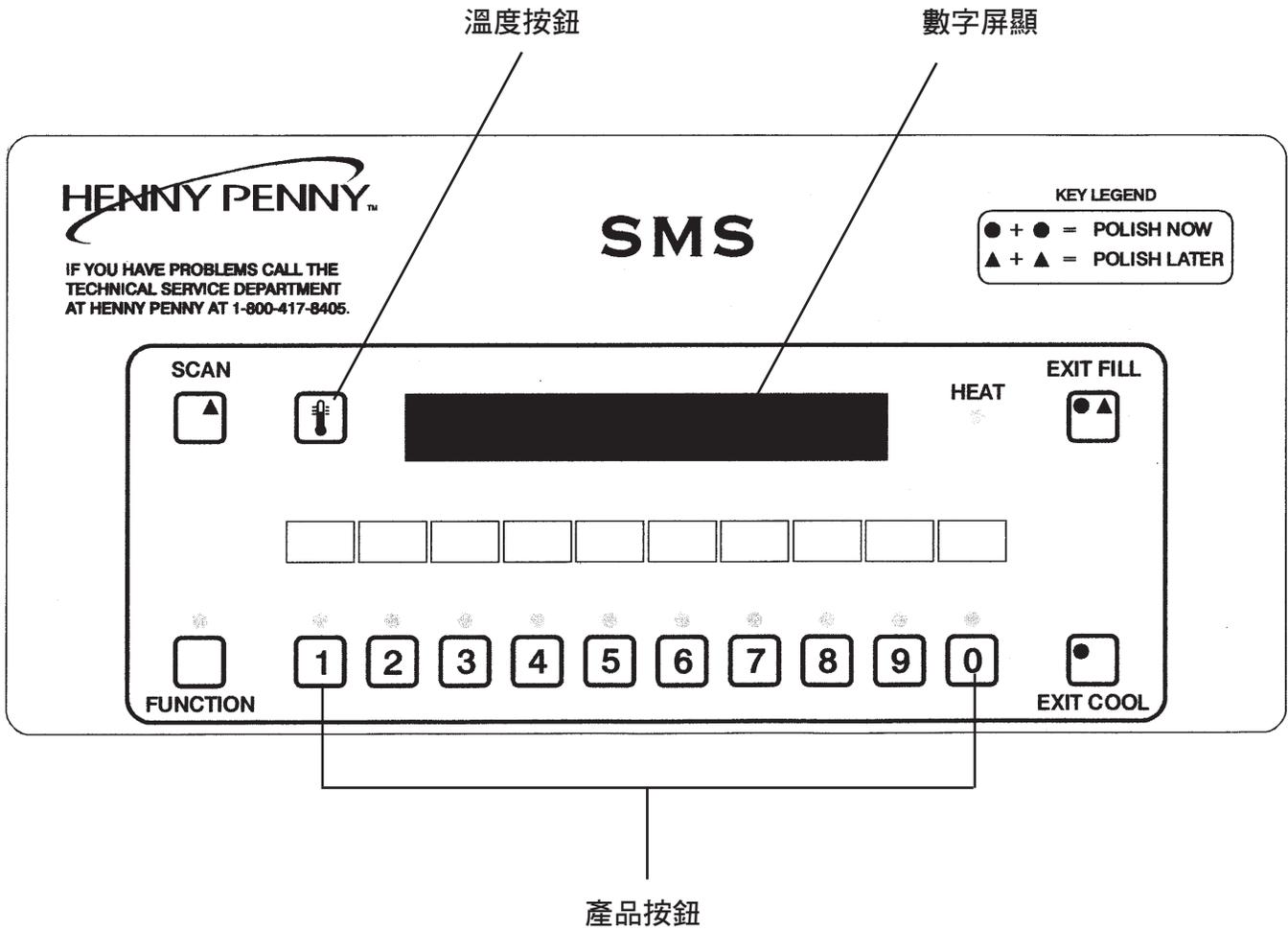


圖 3-2

3-5. 充滿或加入炸油

CAUTION

當炸鍋加熱時炸油的油量必須保持超過加熱管並達到在鍋缸後部的油位線（圖3-3）。否則可能導致火災或炸鍋損壞。

如果用固態食油，則必須首先熔化為液態然後倒入炸鍋，電炸鍋加熱管，煤氣炸鍋鍋缸表面必須完全浸沒油下。否則可能導致火災或鍋缸損壞。

1. 最好在壓力鍋內放入高質量的液態炸油，某些低規格的油有很高的含水量，這會產生泡沫，導致炸油沸騰。



圖3-3



在加入新鮮的油時，也需小心濺出，否則導致嚴重燙傷。

2. 燃氣型需要130 lbs. (59 Kg.) 液態炸油，炸鍋後部刻有4條指示熱炸油恰當油量的油位線，圖3-3。
3. 冷油應注至較低的一條油位線。



油位不得超過上油位線。否則會使炸油溢出炸鍋，引起嚴重的燒傷，人身傷害，火災或其他傷害。

如需完整的說明，請參閱 KFC 的標準圖書資料。

3-6. 基本操作

按照下面介紹的程序開始，每次炸鍋都要從冷卻或關機的狀態進入操作。這些是基本、通用指令。在操作炸鍋時確認以下KFC的標準圖書資料。

1. 確認炸油注入至炸鍋中的正確的低油位線。



滑架上不要過量裝料，不要裝入水分太大的產品。21磅（9.5公斤）是每鍋最大產品量。否則這些指導會導致炸油過熱。炸鍋會導致嚴重起火、人身傷害、火災和/或財產損失。

2. 將電源/泵開關置電源的位置，按下合適的產品按鈕去選擇要烹炸產品的數量。



電源啓動時控制器將有45秒的延遲，之後燃燒器將點燃。

所有安全裝置關閉燃燒器的氣源。按照上述程序重新啓動炸鍋。如果出現重復關閉，請通知專業人員。

3. 冷啓動時要隨炸油加熱進行攪拌。一定要向涼區攪動。



除了在早晨啓動的時候可以攪動炸油，其他任何都不可以。否則會導致炸油溢出炸鍋引起嚴重的燒傷，人身傷害，火災或財產損失。

3-6. 基本操作 (續)

- 炸鍋加熱直到顯示器顯示“DROP”。(如果顯示“COOL”則按下 EXIT COOL 按鈕)

NOTICE

加熱循環將在設定值正負 10°C 將設備的主電源以防止超過設定值過多。(比例控制)

- 把產品放在烹炸架上之前，先降低支架，放入熱油中熱一下，以防止產品粘在烹炸架上。
- 滑動烹炸架，進入蓋子上的搬運軌道，將烹炸推到底部。
- 降低並鎖住蓋子，然後按下適當的進行更改。



要避免財產損失，炸鍋必須有人看管。

- 在週期結束時，會自動發出警報音，顯示器顯示“DONE”。此時按下適當的產品按鈕。
- 小心地打開提起鍋蓋。
- 用烹炸架的把手，從搬運器上去除烹炸架，為防止損壞食物，從最上面的架子開始。

NOTICE

萬一出現電源中斷，不得嘗試操作炸鍋。炸鍋配備自動點火系統，沒有電就無法操作。

3-7. 炸油注意事項



嚴格遵守以下指示以避免炸油溢流，避免引起嚴重的火災，人身傷害以及財產損失。

1. 當炸鍋沒有在使用時要注意保護炸油，應將炸鍋置於“COOL”模式。
2. 炸糧食類的產品要求炸油一定要清潔。炸油應該一天至少過濾兩次，一次在午飯後，一次在工作一天結束後。
3. 保持炸油正確的烹炸油位。如有必要，加入新鮮的炸油。
4. 不要在架子上放入過多的產品（最多20 lbs. (9.0 kg)），或將過於潮濕的物品與產品一起放入架子中。



在盡可能延長使用壽命後，也必須認識到炸油有一定的使用壽命。在炸油發生過多的煙、泡信號後，如果忽視有可能導致人身傷害、火災或財產損失。

3-8. 炸油過濾

Henny Penny 燃氣6頭OFG-390型炸鍋應保持清潔，炸油一天至少清潔和過濾兩次：一次在午飯後，一次在工作一天結束後。參閱KFC的標準圖書資料。

應該在一輪烹炸週期結束後，當油溫處於冷卻模式，立即進行過濾操作。



在炸油溫度為 250°F (121°C) 或低於 250°F (121°C) 時排出炸油。高溫可能使炸油排出後炸鍋上的渣物燃燒。

3-8. 炸油過濾 (續)



僅在顯示“COOL”時可過濾。否則會使炸油溢出炸鍋，會引起嚴重的燒傷，人身傷害，火災或財產損失。

較大的食品烹炸量相應會產生更多的碎渣，在冷卻區，這就要求更快地填充和更頻繁的進行清潔。將碎渣從炸鍋的冷卻區清除掉，是整個清潔工作的一部分。

1. 將烹炸/泵開關撥至“OFF”位。
2. 確定濾油盤放在炸鍋的下方，連接頭要鎖緊從濾油盤中伸出的過濾豎管。



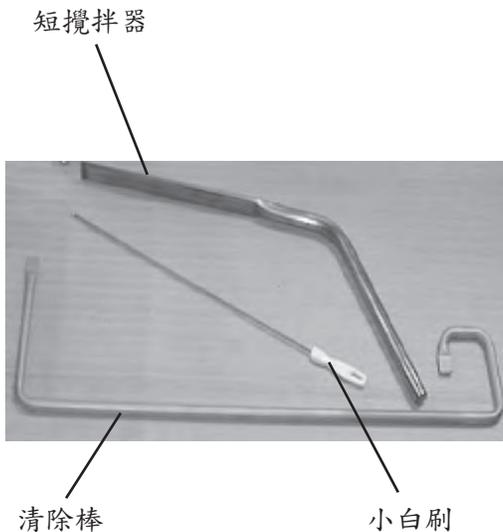
濾油盤要盡可能的置於炸鍋的下方，在放油之前放上濾油蓋，要使濾油蓋上的孔對準泄油管，如果沒有這麼操作，將會使油噴濺出來，引起人身傷害。

炸鍋表面和托架會變燙。為避免燒傷在過濾時要小心操作。

3. 取出烹炸架擦淨鍋蓋底部。傾斜取出鍋蓋清潔炸鍋。
4. 抬起泄油手柄，打開泄油閥。手柄應該指向炸鍋的前方。用刷子清除燃燒器管路和鍋內側壁及鍋底部的碎渣，如有必要，還需用直形刷將碎渣推出鍋底部的泄油口。用小的直刷，在加熱燃燒器管路和鍋壁之間清潔。



在過濾操作中，務必用刷子清除表面和冷卻區內的全部碎渣，否則，會使炸油溢出炸鍋，會引起嚴重的燒傷，人身傷害，火災或其他傷害。



3-8. 炸油過濾 (續)

5. 擦去鍋上的碎渣。千萬不能讓碎渣排進過濾箱。否則，碎渣將會使烹炸出的產品帶有焦味。用一塊清潔的濕布將所有的表面都揩一遍。如果有水滴進冷卻區，則需用布將水揩幹之後才能將油灌回炸鍋。
6. 將泄油手柄推回關閉的位置以關閉泄油口
7. 將電源/泵開關置於“PUMP”，等全部的油抽回到炸鍋中後，將泄油手柄旋轉至關閉的位置以關閉泄油口。



如果油上有氣泡冒出，有可能是過濾管線上的過濾連接元件連接不緊。如果這樣，關掉泵，戴手套擰緊連接元件，否則可造成嚴重燒傷。

3-9. 更換過濾器封套

過濾器封套應該在10-12次濾油後更換，或在有碎屑阻塞時更換。參閱KFC的標準圖書資料。



斷開過濾器接頭時要穿戴保護性衣服和手套，以防造成嚴重灼傷。

若要在裝滿炸油時搬動過濾器盤，應加以小心以防飛濺，否則會造成灼傷。



在裝上過濾器封套之前，一定要使過濾網，大墊圈，碎屑籃，過濾夾子和豎管都要徹底的乾燥，否則，水會溶解過濾紙。

3-10. 燃燒器的照明和關閉

點燃燃燒器的步驟：

1. 將電源/泵開關置於“OFF”位置。
2. 順時針方向旋轉燃氣閥手旋鈕至“至“OFF”位置，至少需要等待五(5)分鐘之後，方可繼續下一步驟。
3. 順時針方向旋轉燃氣閥手旋鈕至“至“ON”位置。
4. 將電氣電源/泵開關置於“POWER”位置。燃燒器將點燃，直至炸油到達預設溫度。
6. 在顯示溫度時按下需要的產品按鈕。

關閉燃燒器的步驟：

1. 將電源/泵開關撥至“OFF”位。
2. 旋轉燃氣閥手旋鈕至“至“OFF”位置。

本炸鍋配有接地的電線和插頭以防電擊，而且本炸鍋應連接3角接地插座。不要移除接地角。

3-11. 清洗炸鍋

炸鍋最初安裝之後，以及每一次更換新油之前，都必須徹底清潔。步驟如下：

1. 將電源/泵開關置於“OFF”位置，並拔下插頭。



濾油盤要盡可能的置於炸鍋的下方，在放油之前放上濾油蓋，要使濾油蓋上的孔對準泄油管，如果沒有這麼操作，將會使油噴濺出來，引起人身傷害。

不論移動炸鍋或濾油盤，都不要在有熱油的情況下進行。否則熱油會濺出來，導致燙傷。

2. 如果炸鍋內有熱油，須慢慢朝自己這邊拉出泄油把手泄油。
3. 關閉泄油閥，丟棄濾油槽裏的炸油
4. 提起蓋子，從蓋子上拿開烹炸架和軌道，再傾斜蓋子，這樣蓋子就不容易被污染。

3-11. 清洗炸鍋 (續)

5. 參閱KFC的標準圖書資料中的清潔部分。

CAUTION

如果炸鍋小的清洗溶液開始起泡沫和沸騰，請不要試圖通過關炸鍋蓋子來控制，否則可能導致嚴重燙傷。

不要使用鋼絲絨或其他摩擦係數大的清潔材料，或者用包含酒精、碘酒或氨類化學成分的，以免損壞腐蝕

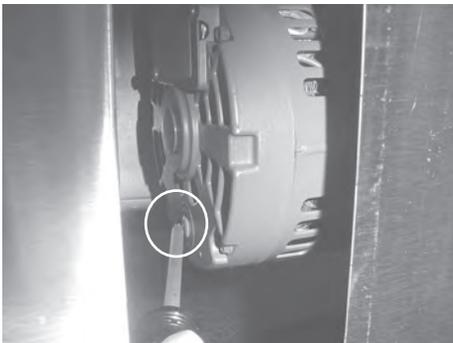
不銹鋼表面，縮短使用壽命。

不要使用噴水器（壓力噴灑器）清洗設備，可能發生部件損傷。

NOTICE

保證炸鍋內部和泄油閥孔道及所有可能接觸新油的部分盡可能的乾燥。

3-12. 濾油泵馬達保護器手工重啟



濾油泵馬達有一個手工重啟按鈕，如果馬達出現過熱情況，先靜置5分鐘讓馬達冷卻下來。由於濾油馬達位於炸鍋後部。重新啟動需要費點手腳，可以用一個螺絲刀幫助按此按鈕。



為了避免熱油飛濺，在重啟前要將設備的主電源開關關閉。

3-13. 定期維護安排

恒鵬開口炸鍋需要細心的維護和保養。下表提供了定期保養的摘要。下面的章節說明了由操作者執行的保養程序。

程序	頻率
炸油過濾	見KFC標準圖書資料
檢查/清潔稀釋箱	1月1次的預防性維修章節
清潔Nylatrons	1月1次的預防性維修章節
更換炸油	見KFC標準圖書資料
更換風機	1年1次的預防性維修章節
過濾器封套的更換	見KFC標準圖書資料
清潔炸鍋	見KFC標準圖書資料
潤滑鍋蓋滾筒	1年1次的預防性維修章節

3-14. 預防性維修



如果移動炸鍋以執行預防性維修：

- 應關閉燃氣源，以免發生火災或爆炸。
- 應切斷電源或關閉牆式斷路器，以免出現電擊。

檢查/清潔稀釋箱 - 1月1次

清潔稀釋箱有助於確保設備操作高效，故障少。

1. 確保炸鍋關閉，並關閉和鎖定鍋蓋。



鍋蓋應處於鎖定位置。否則，會引起人身傷害。

2. 擰松炸鍋左下后背板上的蝶形螺母，移除此背板。用布或刷子清潔稀釋箱。確保箱子上的各孔中無殘渣堵塞。更換蓋布完成時。



稀釋箱可能需要更頻繁的清潔，這視廚房區的烹炸料位置和條件而定。

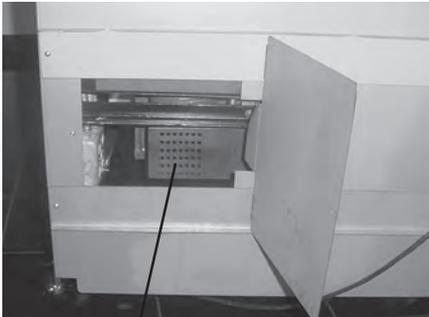
清潔Nylatrons - 1月1次

1. 向Nylatrons噴灑Henny Penny可生物降解且對食品安全的泡沫型去油劑（貨號：12226）。
2. 提起並放下鍋蓋數次以攤開去油劑。
3. 擦淨Nylatrons以移除污点、油脂和去油劑殘渣。

潤滑鍋蓋輓子 - 1年1次

炸鍋後面的鍋蓋輓子每年應至少潤滑一次，使鍋蓋動作靈活。

1. 除去炸鍋後面的蓋布。
2. 用心軸潤滑劑（貨號12124），在輓子兩端加少量潤滑劑。確保輓子左右兩端 都得到潤滑。



稀釋箱



3-14. 預防性維修 (續)

清潔風機輪 - 1年1次

風機輪必須每年清潔一次，以確保炸鍋操作高效，無故障。

確保炸鍋關閉，並關閉和鎖定鍋蓋。



鍋蓋應處於鎖定位置。否則，會引起人身傷害。



2. 除去炸鍋後面的蓋布。
3. 除去風機構架上的軟管。



在新炸鍋上，風機管道會從支架上滑下，而不是被鎖住。請看下圖。



4. 使用刷子或一字螺絲刀清潔風機的各翼。確保各翼清潔，無雜物。



稀釋箱可能需要更頻繁的清潔，這視廚房區的烹炸料位置和條件而定。

3-15. 編程

1. 按下並保持功能按鈕2秒鐘。顯示“REG PROGRAM”，執行“CODE”命令。
2. 按下編碼 1-2-3，“SELECT PRODUCT”鍵會翻頁顯示產品。

NOTICE

在程序模式中，如果沒有按下任何按鈕，一分鐘後，控制器會回到烹炸模式。

3. 按下適當的產品按鈕（1-0），確定你要進行烹炸的產品程序。
4. “INT1”和“TIME”顯示在顯示板的左邊。顯示板的右邊會顯示烹炸開始的時間並且可以按下適當的數字進行更改。例如：按下1,0,0,0後10:00 會顯示在顯示板的右邊，這樣就設置了10分鐘開始時間。
5. 設置好時間後，按下後放開功能按鈕，“INT1”和“TEMP”顯示在上顯示。顯示板的右邊會顯示烹炸開始的溫度並且可以按下適當的數字進行更改。例如：按下2,5,0後顯示板的右邊會顯示250°F，也就是設定啟始溫度在250°F。
6. 設置好溫度後，按下後放開功能按鈕，“INT1”，“LOAD”，和“COMP”三個按鈕會顯示在顯示板的左邊。工廠預設的負荷補償值會顯示在顯示板的右邊。
7. 在上一步的負荷補償值出現後，按下後放開功能按鈕，“PROP”和“CONTROL”會在顯示板的左邊閃亮，和裝負荷補償值相對應的比例控制溫度值會顯示在顯示板的右邊。

3-15. 編程 (續)

8. 下一步，再按下後放開功能按鈕，“ALM 1”和“TIME”會顯示在顯示板的左邊，第一次警報的時間在顯示板的右邊顯示。更改這個時間，會響起警報，按下適當的產品按鈕以設置時間。例如：按下1,0,0,0後10:00會顯示在顯示板的右邊，就是說計時器倒計時10分鐘後，警報響起。
9. 在設置好警報後，按下後放開功能按鈕，“ALM 1”，“SELF-”，和“CANCEL”會顯示在顯示板的左邊，“YES”或“NO”會顯示在“TECH I-O”。這個YES和NO可以通過按下任何產品按鈕(1-0)反復顯示。“YES”表示警報聲在響幾聲之後，會自動停止。“NO”表示可以手動按下適當的產品按鈕停止警報聲。
10. 重複步驟9和10，為了設置警報2和3。
11. 在設置了警報3後，按下後放開功能按鈕，“FILTER”和“CYCLES”會在顯示板的左邊顯示和過濾週期值顯示在上顯示。這個值是在操作員需要過濾炸油之前必須完成的烹炸週期次數的控制信號。
12. 設置好過濾值後，按下放開SELECT功能按鈕，“EOC”和“EXIT”會在顯示板的左邊顯示和“COOL”顯示“TECH I-O”。(EOC代表週期結束)，EXIT處可以通過按下產品按鈕設置成COOL, SETP或FITR，在一個週期結束之後，控制可以返回至設置好的空轉模式，設置點溫度模式，炸油過濾模式。
13. 設置好週期結束點之後，按下放開功能按鈕。“HEAD”會顯示在顯示板的左邊，一個數值顯示在顯示板的右邊，當產品按鈕被按下時，這個數值顯示的是炸鍋在一個時間內烹炸的雞的只數。此數值可以通過按下適當的產品按鈕進行更改。這個控制可以基於烹炸週期的次數統計某一種產品的數量。

3-15. 編程 (續)

NOTICE

通過下面的步驟，我們可以在程序模式中執行另外一個產品的程序設置：

在程序模式中，按下SCAN按鈕不要鬆開，顯示板會顯示“SELECT PRODUCT”（選擇產品），然後按下任意一個產品按鈕（1-0），現在就可以執行設置程序了。

14. 在第一個模式的時間模式下，按下放開SCAN按鈕，編程第二個“INIT2”和“TIME”會在顯示板的左邊閃亮。然後從步驟4開始執行下去。

3-16. 特別的程序模式

回顧使用方法

1. 按住功能按鈕2秒鐘，此時會顯示“REG PROGRAM”。然後按下放開功能按鈕6次，按下後放開功能按鈕1次，此時“REVIEW USE” “HEAT CNTRL”。
2. 顯示板上顯示“DAILY”按下任意一個產品按鈕以回顧產品的用法。按下不要鬆開功能按鈕，可以退出特殊程序模式。

重新復位用法

1. 按住功能按鈕2秒鐘，此時會顯示“REG PROGRAM”。然後按下放開功能按鈕2次，此時顯示屏上顯示上顯示。
2. 當顯示屏上顯示“CODE”時，按下1-3-5，顯示屏上顯示“DAILY”，然後按下相應的產品按鈕重設至零。

3-16. 特別的程序模式 (續)

出廠預設 (F/C, 氣/電, 揚聲器音量, 揚聲器頻率, 編碼, 初始化系統)

1. 按住功能按鈕 2 秒鐘, 此時會顯示 “REG PROGRAM”。然後按下放開功能按鈕 6 次, 此時顯示屏上顯示 “HEAT CNTRL”。
2. 當顯示屏上顯示 “CODE” 時, 輸入 2957。“DEG” 和 “MODE” 會顯示在顯示屏上。按下任一個產品按鈕轉換 °F 到 °C, 反之亦然。
3. 按下放開功能按鈕, 此時 “TYPE” 和 “FRYR” 會顯示在顯示屏上。按下任一個產品按鈕將 “GAS” 切換至 “ELEC”, 反之亦然。
4. 按下後放開功能按鈕 2 次, 此時 “SPKR” 和 “VOL” 會顯示在顯示屏上, 音量可從 01 到 10 間切換, 最大音量為 10。
5. 按下放開功能按鈕 3 次, “SPKR” 和 “FREQ” 會顯示在顯示屏上。這個頻率可以從 100 到 2000 間切換。
6. 按下放開功能按鈕 10 次, 此時 “INITIALIZE SYSTEM” 會在顯示屏上滾動顯示。按住任一產品按鈕, 顯示屏會從 5 開始倒計時, 記時完成後, 放開按鈕, 此時可以控制設置工廠預設參數。

NOTICE

在需要更改其他的工廠預設模式之前, 請致電恒鵬技術服務部門 1-800-417-8405 或 1-937-456-8405。

3-16. 特別的程序模式 (續)

技術I/O模式

1. 按住功能按鈕 2 秒鐘，此時會顯示 “REG PROGRAM”。然後按下放開功能按鈕 6 次，此時顯示屏上顯示 “TECH I-O”。
2. 當顯示屏上顯示 “CODE” 時，按下 2-4-6 (1-7-7-6 用於 CE 產品)， “HEAT” 和 “PUMP” 會交替在顯示屏上顯示。指示燈 1 和 3 也會交替顯示。
3. 測試熱循環，按下並保持 1 按鈕。
4. 測試壓力循環，按下並保持 2 按鈕。

NOTICE

測試 CE 設備的熱輸出，首先必須啓動風機器和模塊。

測試

按住功能按鈕 2 秒鐘，此時會顯示 “REG PROGRAM”。然後按下放開功能按鈕 6 次，此時顯示屏上顯示 “HEAT CNTRL”。

電源打開時，顯示屏會顯示 “CURR=”，隨著時間的推移，熱量會從 250° 到 300° F (121° 到 149° C)。這是早晨從初始溫度開始達到的正常記錄。

3-16. 特別的程序模式 (續)

熱度控制

1. 按住功能按鈕 2 秒鐘，此時會顯示 “REG PROGRAM”。然後按下放開功能按鈕 6 次，此時顯示屏上顯示 “HEAT CNTRL”。
2. 當顯示屏上顯示 “CODE” 時，按下 1-2-3-4，會在顯示屏上顯示 “MELT”，“EXIT” 和 “TEMP”。同時顯示炸鍋退出融化循環時的溫度，這個溫度被設置在 180° F (82° C)，不要輕易更改。
3. 按下放開功能按鈕，“MELT”，“CYCLE” 和 “100s” 會在顯示屏上交替顯示，有 4000 的脈衝長度。這個設置不要輕易更改，除非得到工廠同意。
4. 按下後放開功能按鈕 2 次，此時 “SPKR” 和 “VOL” 會在顯示屏上交替顯示，同時經過一段時間後加熱啟動。應該設置為 1700，此設置不要輕易更改，除非得到工廠同意。
5. 按下放開功能按鈕 3 次，“COOL”，“SET-” 和 “POINT” 會在顯示屏上交替顯示，同時顯示控制器退出融化循環的溫度。這個溫度應該設置為 250° F (121° C)，此設置不要輕易更改，除非得到工廠同意。
6. 按下放開功能按鈕 3 次，“AUTO” 和 “IDLE” 在顯示屏上交替顯示，同時顯示 “OFF”。這個設置不要輕易更改，除非得到工廠同意。
7. 按下放開功能按鈕 5 次，“AUTO”，“IDLE” 和 “MMSS” 會在顯示屏上交替顯示，同時顯示 “0:00”，這個設置不要輕易更改，除非得到工廠同意。
8. 熱度控制模式中的最後三個功能只能在工廠使用，不得做任何改變。

章節 4. 簡單故障排除

4-1. 簡單故障排除

問題	原因	解決
電源打開但炸鍋不工作	<ul style="list-style-type: none"> • 開路 	<ul style="list-style-type: none"> • 插入炸鍋插頭 • 檢查牆上的斷路器或保險絲
油不熱	<ul style="list-style-type: none"> • 燃氣閥手旋鈕被旋轉至 OFF 位置 • 泄油閥開著 • 高保跳 	<ul style="list-style-type: none"> • 確保燃氣閥手旋鈕被旋轉至 ON 位置 • 關閉泄油閥 • 重新設定高溫限制，見操作控制章節
冒泡或沸騰	<ul style="list-style-type: none"> • 見本手冊炸鍋沸溢和操作準備章節 	<ul style="list-style-type: none"> • 按照沸溢流程圖。
不泄油	<ul style="list-style-type: none"> • 泄油閥堵塞 	<ul style="list-style-type: none"> • 用清潔杆疏通打開泄油閥
過濾器馬達不轉	<ul style="list-style-type: none"> • 馬達過熱 	<ul style="list-style-type: none"> • 重設馬達，見過濾器馬達保護器手冊重設章節
產品顏色不對： A. 太深	<ul style="list-style-type: none"> • 溫度過高 • 過於提前烹炸料 	<ul style="list-style-type: none"> • 在編程模式下確認溫度設定 • 臨近油炸時烹炸料
B. 太淡	<ul style="list-style-type: none"> • 溫度過低 • 炸鍋未預先加熱 • 按下了錯誤的產品按鈕 	<ul style="list-style-type: none"> • 在編程模式下確認溫度設定 • 考慮正確的預加熱時間 • 確定選擇需要烹飪的正確的產品
C. 產品油膩	<ul style="list-style-type: none"> • 炸油不新鮮 • 溫度過低 • 鍋超載 • 周期結束後未立即將產品從炸鍋中取出 	<ul style="list-style-type: none"> • 更換炸油 • 在編程模式下確認溫度設定 • 減少烹飪負載 • 迅速將產品從炸鍋中取出

NOTICE

在技術手冊內有更多故障排除信息，
可以從 www.hennypenny.com 下載或撥打 1-800-417-8405 或 1-937-456-8405。

4-2. 錯誤代碼

在控制系統出現故障時，數字屏顯示出一條出錯消息。這些消息被編碼為“E04”、“E05”、“E06”、“E32”、“E41”、“E71”等。在出錯代碼顯示時，您還會聽到持續的音調，按產品上的任何按鈕就可以使它停止。

顯示	原因	在面板上糾正錯誤
“E04”	控制板過熱	將開關轉到OFF位置（關機），再轉到ON位置（開機）；若屏幕仍顯示“E04”，則控制板過熱；檢查控制面板後面過熱跡象；在控制面板冷卻下來後，控制器應恢復正常；若仍顯示“E04”，應更換控制面板
“E05”	炸油過熱	將開關轉到OFF位置（關機），再轉到ON位置（開機）；若屏幕顯示“E05”，應檢查加熱回路和溫度探頭；在設備冷卻下來後，控制器應恢復正常。若仍顯示“E05”，應更換控制面板
“E06”	溫度探頭故障	將開關轉到OFF位置（關機），再轉到ON位置（開機）；若屏幕顯示“E06”，應檢查溫度探頭；在探頭修復後，控制器應恢復正常。若仍顯示“E06”，應更換控制面板
“E41”	編程故障	將開關轉到OFF位置（關機），再轉到ON位置（開機）；若屏幕顯示“E41”，應重新初始化控制器（見編程一節）；若仍顯示該出錯代碼，應更換控制面板
“E71”	泵馬達繼電器故障或接線問題	若觸點粘結在一起，應更換繼電器；檢查電源/泵開關的接線或牆面插座的接線；可能L1和N接反了
“E32, FAN FAIL ERROR CHECK BLOWER, CLEAN DILUTIONBOX, CALL HENNY PENNY SERVICE”	氣壓開關打開； 重設排油開關； 啓動高溫限制器；	如果是稀釋箱清潔稀釋箱， 如果風機出現故障更換風機必要時 打開；檢查排油開關；或檢查高溫限制

4-2. 出錯代碼 (續)

僅 CE 型號 – CE 設備隨 4-2 頁上的出錯代碼一起編排有以下自診斷出錯代碼。

顯示	原因	在面板上糾正錯誤
“E10”	高溫限制器	手工向上推紅色復位按鈕使高溫限制器復位； 若高溫限制器未能復位，須更換
“E15”	排油開關	用排油閥手柄關閉排油開關； 若屏幕仍顯示“E-15”， 則排油微動開關已閉合。
“E-20 A”	氣壓開關失效 (開路)	按下計時器按鈕以再次嘗試點燃流程， 如果仍顯示“E-20 A”，致電恒鵬服務部
“E-20 B”	通風機或氣壓 開關失效 (開路)	按下計時器按鈕以再次嘗試點燃流程， 如果仍顯示“E-20 B”，致電恒鵬服務部
“E-20 C”	左燃氣模塊 故障	按下計時器按鈕以再次嘗試點燃流程， 如果仍顯示“E-20 C”，致電恒鵬服務部
“E20 D”	右模塊 故障	按下計時器按鈕以再次嘗試點燃流程， 如果仍顯示“E-20 D”，致電恒鵬服務部
“E20 E”	上述兩個模塊 故障	按下計時器按鈕以再次嘗試點燃流程， 如果仍顯示“E-20 E”，致電恒鵬服務部
“E20 F”	左模塊沒有 觀察到火焰	按下計時器按鈕以再次嘗試點燃流程， 如果仍顯示“E-20 F”，致電恒鵬服務部
“E20 G”	右模塊沒有 觀察到火焰	按下計時器按鈕以再次嘗試點燃流程， 如果仍顯示“E-20 G”，致電恒鵬服務部
“E20 H”	上述兩個模塊 沒有觀察到 火焰	按下計時器按鈕以再次嘗試點燃流程， 如果仍顯示“E-20 H”，致電恒鵬服務部

術語

HENNY PENNY 開口炸鍋

空氣閥	八頭炸鍋上使用，在此設備處於混料模式下泵啟動時，該閥將空氣引入過濾管路
氣流開關 (僅燃氣炸鍋使用)	此開關感應來自風機的氣流量；若低於某一水平，此開關切斷燃氣控制閥的電源，使燃燒器關閉
風機 (僅燃氣炸鍋使用)	此風機位於燃氣炸鍋後部，它能將煙道中的氣體抽出並向燃燒器管路提供滿足充分燃燒所需的適量空氣。
烹炸料	麵粉、調料混合物，用於烹炸前覆在產品上
燃燒器總成 (僅燃氣炸鍋使用)	燃氣炸鍋上的一個總成，上面安裝有點燃加熱炸鍋天然氣的先導火焰
燃燒器管路 (僅燃氣炸鍋使用)	加熱天然氣在壓力作用下通過此管路加熱炸油
軌道	它是一個鋼絲框，內裝8頭炸鍋，在烹炸週期由炸鍋支撐著5個產品架
腳輪	炸鍋底部的輪子，利用它可以搖動設備；設備使用中或不移動時應鎖緊腳輪；也可以通過調整腳輪使炸鍋保持水平
清潔劑	用以清潔炸鍋；參見建議的清潔程序
涼區	炸鍋底部的一個區域，這裏炸油溫度較低，使碎屑結團而不起火
烹炸週期	以預選溫度以時間烹炸特定產品的程控週期
烹炸裝料	一個烹炸週期內產品總量
配重	隨炸鍋交付的配重，安裝在配重總成中，從而輕鬆提升8頭炸鍋鍋蓋
配重總成	配重的總成，從而輕鬆提升8頭炸鍋鍋蓋
蓋子	炸鍋不使用時的保護性鍋蓋
碎渣	烹炸週期中從產品上脫落的烹炸料碎屑
集屑器	4頭炸鍋上過濾器總成的一部分，它能在炸油泵回到炸鍋之前從中過濾掉碎屑

數據牌	炸鍋右側面板上的一個標籤或牌子，它指示炸鍋類型、序列號、質保日期及其它信息
排油手柄	打開與關閉排油閥的手柄
排油聯鎖開關	它是一個微動開關，當炸鍋電源開關處於ON位置而排油閥意外打開時關閉炸鍋
排油閥	排油閥能讓炸油從炸鍋排放到濾油盤中；打開排油閥前應將炸鍋電源轉到OFF位置；排油閥在其它時間應保持關閉
成品桌	製成品從炸鍋上移開後所放置的桌子
加油線	炸鍋內壁標識的顯示正確的炸油油面的4條線（又稱作油面指示線）
過濾夾	過濾夾是過濾網總成的一部分，使過濾器殼體保持封閉
濾油盤	炸鍋下面接收排出的炸油的一個可滑動油盤
過濾器殼體	纖維殼體，內裝過濾器；末端折疊，由過濾夾收緊；它是過濾網總成的一部分
過濾加熱器開關	啓動帶狀加熱器的控制面板開關（僅OE-100型使用）
濾油盤小車	一個選裝件，是載運濾油盤的小車
過濾泵馬達	驅動過濾系統的馬達
過濾網組件	在炸油從炸鍋中排出時對其進行過濾的一個組件；由兩個濾網、一個過濾器殼體、兩個過濾夾及一個集屑器組成（注意：8頭炸鍋有兩個過濾網而沒有集屑器）
過濾接頭	炸鍋與過濾系統的螺紋聯接件，可手工裝卸
過濾閥	在過濾週期中必須保持打開，使炸油能泵回炸鍋（型號OFE-320、340）
火焰感應器 （僅燃氣炸鍋使用）	它能在先導火焰熄滅或不能點燃時能夠關閉燃氣炸鍋的氣源
炸鍋刷	隨機供應的鍋刷
炸鍋	機器內部部分，在烹炸時盛裝炸油和產品
炸鍋鍋沿	鍋蓋一周上部的平面

燃氣控制閥 (僅燃氣炸鍋使用)	它是一個自動化雙作用控制器，同時控制先導火焰及炸鍋燃燒器的氣壓；若其中一個先導火焰已熄滅，控制器會關閉通向另一個先導火焰的燃氣供應
燃氣閥手旋鈕 (僅燃氣炸鍋使用)	打開、關閉燃氣控制閥的旋鈕
氣壓調節器 (僅燃氣炸鍋使用)	燃氣控制閥上安裝的一個調壓裝置，氣體壓力出廠時已預先設置
加熱指示器	炸油加熱指示燈；炸油達到預設溫度後熄滅
加熱元件	電炸鍋上裝在炸鍋下方的用以加熱炸油的線圈
高溫限制器	啟動加熱的一個溫度控制器，當感應到炸油溫度超過 420°F (212°C) 時就停止炸鍋加熱
點火模塊	兩個點火模塊，向電打火器供電，從而點燃燃氣炸鍋上的先導火焰
L型刷	炸鍋上的一個刷子，用於清潔燃燒器管路及加熱元件
裝料桌	成品桌的另一個名稱 (見成品桌)
油面指示線	炸鍋內壁標識的顯示正確的炸油油面的 4 條線 (又稱作加油線)
鍋蓋總成	由鍋蓋、鍋蓋手柄及鍋蓋栓組成的一個總成，由它將產品放入或提出 8 頭炸鍋的炸油
鍋蓋手柄	鍋蓋上的一個手柄，用於將鍋蓋落在炸鍋上；然後向前扳動手柄將鍋蓋鎖緊 (見鍋蓋栓)
鍋蓋栓	鍋蓋前部的機械鎖緊裝置，它與炸鍋上的一個支架鎖緊；鍋蓋栓扣緊鍋蓋
手動重設杆	重新設置高溫限制器 (僅 OE-100 使用)
手動關閉閥 (僅燃氣炸鍋使用)	炸鍋與鍋壁之間的一個閥門，用於關閉燃氣管的氣流；它並不是店內主關閉閥。
熔化週期	一種時停時開加熱模式，當電源開關啟動，且炸油低於一定溫度時緩慢加熱炸油；此熔化週期能防止烤焦炸油
打火口 (僅燃氣炸鍋使用)	燃燒器總成上的先導火焰使用的可控開口
先導火焰 (僅燃氣炸鍋使用)	即使炸鍋沒有使用也保持燃燒的小火焰；在炸鍋啟動時點燃燃氣

電源/泵開關	炸鍋前面板上的三路開關，可用作炸鍋及過濾器的開關
產品	炸鍋中的一件食品
滑架	在烹炸週期在滑架上滑動的盛有產品的鋼絲網格
設置點	預設烹炸溫度；設置點是一個可編程特性
炸油混油系統	8頭炸鍋上的一個自動系統，它週期性地用過濾泵混合炸鍋內的炸油，防止水汽積累，降低炸鍋沸騰作用。
炸油梭行器	可選設備，用於炸油處理
碎屑篩分	從烹炸料中除卻碎屑的過程
電打火器 (僅燃氣炸鍋使用)	打火器產生的電火花點燃燃氣炸鍋上的先導火焰 (見點火模塊)
立管	油在完成過濾後經此管泵回到炸鍋中
立管總成	立管及配件是炸油過濾過程的一部分
直刷	炸鍋隨機供應的刷子，用於清潔炸鍋底部的漏油
帶狀加熱器	在過濾加熱器啓動時保持過濾(僅OE-100型使用)
溫度探頭	炸鍋內部的圓形探頭，它測量炸鍋內的油溫；溫度探頭與控制面板通訊
熱保護器	過濾器馬達的過熱保護開關，若跳開須手工復位



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

1-937-456-8400
1-937-456-8402 傳真

美國免費電話
1-800-417-8417
1-800-417-8434 傳真

www.hennypenny.com

FM05-031-G Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 8-6-10