



操作 手册

EVOLUTION ELITE™ (气体)

低油量敞开式油炸机

型号

EEG-241

EEG-242

EEG-243

EEG-244



HENNY PENNY
Engineered to Last

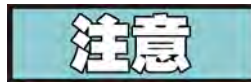
在线注册登记质保，网址：WWW.HENNYPENNY.COM

操作前请仔细阅读说明书。

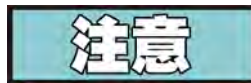
HENNY PENNY
敞开式油炸机



油炸机安装和使用时，必须保证防止水接触起酥油。



此设备不能采用外部计时器或单独的遥控系统运行。



除非有安全负责人在旁边监督或指导，严禁体弱、智障或知觉欠佳的人或缺乏经验和知识的人（包括儿童）使用此设备。

注意

本手册应妥善保存，方便日后拿取查阅。

此设备的接线图放在门内。

如果用户闻到有气体味道，需要在显著位置贴上应遵守的安全须知。应向当地供气商获取此信息。

不要堵塞燃烧空气与通风空气流道。设备四周必须留出适当的间距，确保有足够的空气进入燃烧室。

EEG-10X 型敞开式油炸机装有一个连续指示灯。但是敞开式油炸机运行必须需要电源，停电期间不要试图操作油炸机。当电源恢复后，设备自动恢复到正常运行。

小心

为了避免火灾，设备放置时应远离可燃物。

警告

安装、调整、改动、检修或维护保养不当会导致财产损失或人身伤亡。
安装或检修设备前，应通读安装操作维护说明书。

危险

设备附近严禁存放或使用汽油或其他易燃蒸气和液体。否则，可能会导致火灾或爆炸。

CE/AGA标记产品的技术参数

标称输入热量: (净)	天然气 (I_{2H}) = 19.8 kW (67560 Btu/h) 天然气 (I_{2E}) = 19.8 kW (67560 Btu/h) 天然气 (I_{2E+}) = 19.8 kW (67560 Btu/h) 天然气 (I_{2L}) = 19.8 kW (67560 Btu/h) 天然气 (I_{2HS}) = 19.8 kW (67560 Btu/h) 液化丙烷 (I_{3P}) = 19.8 kW (67560 Btu/h)
标称输入热量: (总)	天然气 (I_{2H}) = 21.98 kW (75000 Btu/h) (79.13 MJ/h) 天然气 (I_{2E}) = 21.98 kW (75000 Btu/h) 天然气 (I_{2E+}) = 21.98 kW (75000 Btu/h) 天然气 (I_{2L}) = 21.98 kW (75000 Btu/h) 天然气 (I_{2HS}) = 21.98 kW (75000 Btu/h) 液化丙烷 (I_{3P}) = 21.98 kW (75000 Btu/h) (79.13 MJ/h)
供气压力:	天然气 (I_{2H}) = 20 mbar (2.0 kPa) 天然气 (I_{2E}) = 20 mbar 天然气 (I_{2E+}) = 20/25 mbar 天然气 (I_{2L}) = 25 mbar 天然气 (I_{2HS}) = 25 mbar 液化丙烷 (I_{3P}) = 30/37/50 mbar (3.0/3.7/5.0 kPa)
试验点压力:	天然气 (I_{2H}) = 8.7 mbar (0.87 kPa) 天然气 (I_{2E}) = 8.7 mbar 天然气 (I_{2E+}) = N/A 天然气 (I_{2L}) = 8.7 mbar 天然气 (I_{2HS}) = 8.7 mbar 液化丙烷 (I_{3P}) = 25 mbar (2.5 kPa)
喷射器尺寸:	天然气 (I_{2H}) = 2.08 mm 天然气 (I_{2E}) = 2.08 mm 天然气 (I_{2E+}) = 1.70 mm 天然气 (I_{2L}) = 2.30 mm 天然气 (I_{2HS}) = 2.30 mm 液化丙烷 (I_{3P}) = 1.30 mm

此设备必须按制造厂说明书和现行法规的规定安装，并且只能安装在通风良好的位置。安装或使用前，请仔细通读所有说明书。

设备产生的噪声小于70 dB (A)。

第1节：简介

1-1 安全

本手册的说明旨在帮助您掌握设备的正确操作程序。如果信息特别重要或与安全有关，分别采用了“注意”、“小心”或“警告”的措辞，其用法如下：

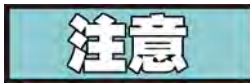
如果新设备首次运行期间发生故障，请按操作手册的安装部分重新检查。

在进行故障分析与处理前，一定要仔细检查运行情况按操作手册的操作部分检查。

如果信息特别重要或与安全有关，分别采用了“危险”、“警告”、“小心”或“注意”的措辞，其用法如下：



安全警告符号采用“危险”、“警告”或“小心”，表示人身损害类危险。



“注意”用于强调特别重要的信息。



没有安全警告符号的“小心”表示存在安全隐患，如果不避免，可造成财产损坏。



有安全警告符号的“小心”表示存在安全隐患，如果不避免，可能造成轻度或中度人身损害。



“警告”表示存在潜在危险，如果不避免，可能导致死亡或重伤。



“危险”表示存在迫切紧急危险，如果不避免，将导致死亡或重伤。

1-1.
安全
(续)



等电位接地符号



电气和电子产品废弃物 (WEEE) 符号



或者



触电符号



或者



高温表面符号

1-2. 简介

Henny Penny 敞开式油炸机是食品加工设备的基本单元，蒸煮食物更好、更容易。本设备采用了微机设计，只用于企事业食品加工，并且只能由够资格的人员操作。



- 欧盟《废旧电气和电子设备》指令已于2005年8月16日生效。我们的产品已经通过WEEE指令的评估。我们还评估了我们的产品是否符合有害物质限用指令（RoHS），并按其规定对产品进行了重新设计。为了持续符合这些指令的要求，此设备不得按未分类城市垃圾废弃处置。关于正确的废弃处置注意事项，请与最近的Henny Penny经销商联系。

1-3. 功能

- 清洁容易
- 省油40%
- 整体式或分体式炸桶
- 计算机控制
- 不锈钢结构
- 自动加油
- 控制装置内置式自诊断系统
- 自动过滤的内置式滤清器
- 丙烷或天然气；75000 英热单位每桶（21.97 kW）

1-4. 维护保养

作为食品加工设备的一部分，Henny Penny 敞开式油炸机 不需要维护保养。本手册包含了的维护保养和清洁要求，必须将这些要求作为设备运行的一部分。

注意

如有主要的维修工作，请联系够资格的维修人员。

1-5. 协助

如果需要外部协助，请致电所在区域的独立经销商，或致电 Henny Penny 公司（电话：1-800-417-8405或1-937-456-8405）。

第2节：安装

2-1. 简介

本部分介绍了Henny Penny Evolution Elite 油炸机的安装说明和开箱说明。

注意

设备安装应当只能由够资格的服务技术人员完成。



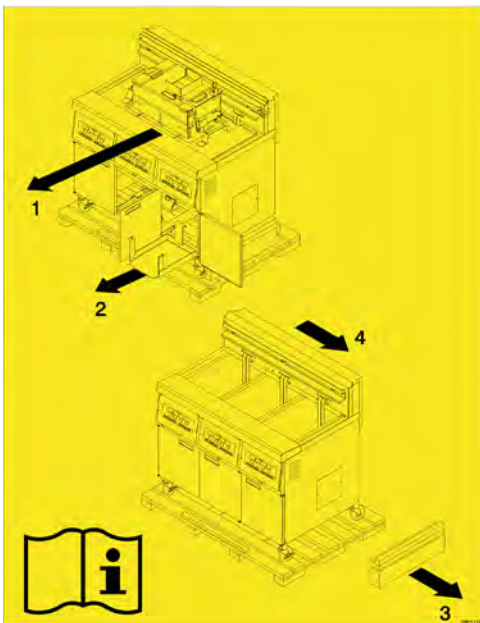
不要用任何物体（例如钻头或螺丝）刺穿油炸机，否则会损坏部件或触电。

2-2. 开箱

注意

如果货物出现任何在运输途中发生的损坏，货运代理在场应当记录并签字。

1. 剪断并撕下纸箱上的金属带。
2. 揭开纸箱盖，向上取出油炸机的主纸箱。
3. 拆除包装支架（4）。
4. 剪断缠绕载运箱/框架箱的拉伸膜，从油炸机盖顶部取出。
5. 剪断并拆除托盘上固定油炸机的金属带，并从托盘上搬下油炸机。



小心

从托盘上搬下油炸机前，拆除过滤器放油盘和BIB搁架，否则会损坏设备。图1。



为了防止人身损害，移动油炸机前，必须小心。油炸机重约600磅（272 千克）~ 800磅（363 千克）。

2-3. 选择油炸机的 位置

油炸机位置对操作、运行速度和方便性很重要。敞开式油炸机的位置应当留出检修和正常运行的间距。选择的位置容易装卸，不影响食品加工顺序。操作人员发现油炸从原材料到成品和产品在保暖器内固定可提供快速连续服务。记住，采取直线运行（即原材料在一侧，成品在另一侧）可达到最佳效率。定菜台（Order assembly）可放远一点，但效率略有下降。



为了避免火灾，可燃物与敞开式油炸机侧面之间的最小间距为2英寸（5.08 cm），与背面之间的距离为4 英寸（10.16 cm）。非可燃物可靠着侧面和背。如果安装正确，敞开式油炸机只能安装在非可燃地板上运行。

设备运行时，其附近不要喷射气溶胶。



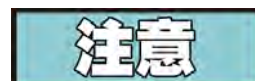
为了防止被飞溅的高温油烧伤，油炸机在就位和安装时，应防止倾斜或移动。为了稳固，可使用约束带。

2-4. 油炸机调平

为了确保正确运行，敞开式油炸机的纵向和横向应水平。在中井上围绕炸桶颈圈的平整部位上放一只水平仪，调整脚轮，使设备保持水平。

2-5. 油炸机通风

油炸机定位应当保证排气罩或通风系统透气良好。这对有效排除蒸汽和油炸味道至关重要。在设计排烟顶篷时特别注意，避免影响油炸机的正常运行。我们建议咨询当地的通风或制热公司，帮助设计合理的系统。



通风必须符合国家和地方法规。请咨询当地的消防部门或建筑主管部门。

**2-6.
供气**



在安装敞开式气体油炸机，不要将延长段安装在烟气排气烟窗上。否则会削弱燃烧器的运行，导致故障，并可能出现负背压。

敞开式气体油炸机可采用天然气或丙烷气体。检查柜子左前门内部的数据板，确定正确供气要求。天然气最小供气压力为7英寸水柱（1.7 kPa）（17.0 mbar），丙烷为10英寸水柱（2.49 kPa）（24.9 mbar）。



不要试图使用铭牌上规定气体以外的任何气体。供气不当可能会导致火灾或爆炸，从而造成严重人身损害和/或财产损失。

油炸机与主供气管路推荐的连接方法如下。



为了避免可能的严重人身损害：

- 安装必须符合国家和地方规范及美国国家标准 Z223.1/NFPA 54_（最新版）国家燃气规范和当地市政建筑规范。在加拿大必须符合天然气和丙烷安装规范（CSA B149.1）及燃气设备安装规范和当地其他规范。在澳大利亚必须遵守澳大利亚燃气部门规范 AS5601.1/2-2010。
- 试验压力超过 1/2 PSIG（3.45 kPa）（34.5 mbar）的系统压力测试期间，必须断开油炸机及其手动截止阀。
- 试验压力超过 1/2 PSIG（3.45 kPa）（34.5 mbar）的系统压力测试期间，必须通过关闭其相应的手动截止阀来隔离供气管系。

- 关于天然气公司进户接头，敞开式油炸机3和4井应当采用一根标准的一英寸（2.54 cm）黑钢管和可锻管件；2井应当采用 3/4英寸（1.91 cm）的黑钢管和可锻管件。
- 不要使用铸铁管件。
- 尽管推荐3和4井采用一英寸（2.54 cm）、2井采用 3/4英寸（1.91 cm）的黑钢管和可锻管件，管道尺寸应当足够，其安装应当保证有足够的供气，以满足最大用气需求，而不会损失气表与敞开式油炸机之间的压力。管系的压力损失不宜超过0.3英寸水柱（0.747 mbar）。

**2-6.
供气
(续)**

应当留出足够空间，以便在敞开式油炸机清洁和检修时可适当挪动。可通过以下方法完成：

1. 安装一只气体手动截止阀和一只隔离阀或活接头。
2. 安装一只通过CSA认证的重型接头。为了能保证带有脚轮的设备的正常检修，必须安装符合ANSI Z21.69-CAN 6.16 或CAN 1-6.10m88的接头及符合ANSI Z21.41或CAN 1-6.9m70的快速断开装置。必须按设备制造厂说明书规定的方法安装约束手段，防止应变传递到接头上。
3. 关于挠性气管和线缆约束的正确连接，见下页的图示说明。

注意

线缆约束限制了敞开式油炸机能从墙壁挪动的距离。清洁和检修设备时，必须松开敞开式油炸机线缆，并断开挠性管路。这样可更好地接近敞开式油炸机的各侧。清洁或检修完成后，必须重新连接气体管路和线缆约束。

**2-6.
供气
(续)**

气体管道

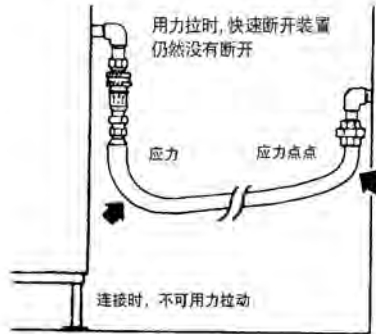
正确

设备只需从墙壁挪动一点点，便可检修快速断开装置。



错误

当将设备拉离墙壁时，避免急弯和扭结。（~即使安装好了，用力拉也会使端部打绞，从而缩短连接器寿命）

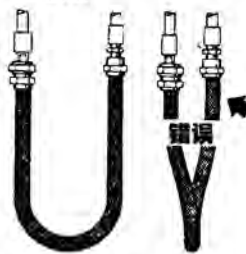


正确

联轴节和软管应当安装在同一平面内，如左图所示。联轴器一定要对正，否则会导致扭转和过度应变而提前失效。



错误

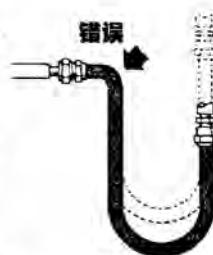


正确

~这是安装金属横平竖直的正确方式。注意单个天然气环路。



错误



如右图所示，打一个急弯，在金属软管上施加应力并使之打绞至接头早期失效的点。

正确

保持联轴节之间的最小或较大弯曲直径，确保最长寿命。



如右图所示，在接头处沿直径方向闭合，形成两个弯管，从而导致管件的工作疲劳失效。

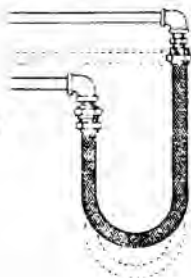
错误



对于没有“自排放”的所有装置，金属管连接成垂直环。

正确

金属管不能水平安装。...除非需要“自排放”，使用下平面的支架，如左图所示



线缆约束

干墙施工

小心

将I形螺栓规定在建筑物螺柱上。不要只安装在干墙上。另外，将I形螺栓固定在与天然气管相同高度的位置。最好安装在进气阀任何一侧约六英寸的位置。线缆约束至少必须比气管短六英寸。

小心

必要时，利用弯头，以免绞死或急弯。
~为了运动不受约束，需要安装“松散”环。
~用力搬动前，必须断开用气设备。
(~应允许在断开软管时有最小的运动)。

2-7. 漏气试验

注意

开气前，一定要把气体控制阀上的气体阀门旋钮置于OFF位置。

首次安装刚刚完毕后和移动设备后，应当检查管道和管件是否漏气。简单的检查方法是，打开供气阀门，在所有接头位置涂上肥皂水。如果冒气泡，表示漏气。在这种情况下，必须重新连接管道。



为避免火灾或爆炸，切勿使用点燃的火柴或明火试验是否漏气。气体着火可能会导致严重人身损害和/或财产损失。

2-8. 气体调压阀设定值

气体控制阀上的气体调压阀在出厂前已经做好设置，具体设置如下：

- 天然气：3.5 英寸水柱（0.87 kPa）（8.72 mbar）。
- 丙烷 10.0 英寸水柱（2.49 kPa）（24.9 mbar）。

注意

气体调压阀已经由Henny Penny做好设置，用户无需调整。

2-9. 电气要求

- 120 V，50/60 Hz，单相，12 A
- 230 V，50 Hz，单相，7 A

120伏气体油炸机在出厂前装有一根接地线和插头，防止触电，此插头应当使用三爪接地插座。不要剪断或拆除接地极。230伏设备使用的230伏插头必须符合国家和地方法规的要求。



为了避免触电，此设备必须安装一个外置断路器，在所有接地导体内有3毫米的断开间距。此设备的主电源开关不能断开所有的线路导体。

2-9. 电气要求 (续)




为了避免触电，不要断开接地插头。此油炸机必须正确安全接地。关于正确接地程序，参见当地电气规范，如果当地规范没有做要求，应符合电气规范ANSI/NFPA No. 70-（现行版）。加拿大的所有电气接头必须符合 CSA C22.2，加拿大电气规范第1部分和/或当地规范的要求。

彻底清洁或检修油炸机前，断开电源。

2-10. 马达轴承

电动马达轴承采用永久性润滑式轴承。无需单独润滑。


2-11. 燃烧器的点燃和关断

1. 断开电源开关。
2. 至少等5分钟，然后打开电源开关。
3. 按下  按钮（左或右）
4. 燃烧器将点燃并运行“融化循环”直至起酥油达到预设温度。
5. 显示器显示产品选择或两根破折号后，按下想要的产品按钮。

注意

油炸机装有一个点火火花模块，其设置的点火安全时间（TSA）为90秒。

关断燃烧器时：

1. 按下  控制按钮（左或右）
2. 断开电源。
注：关闭所有炸桶

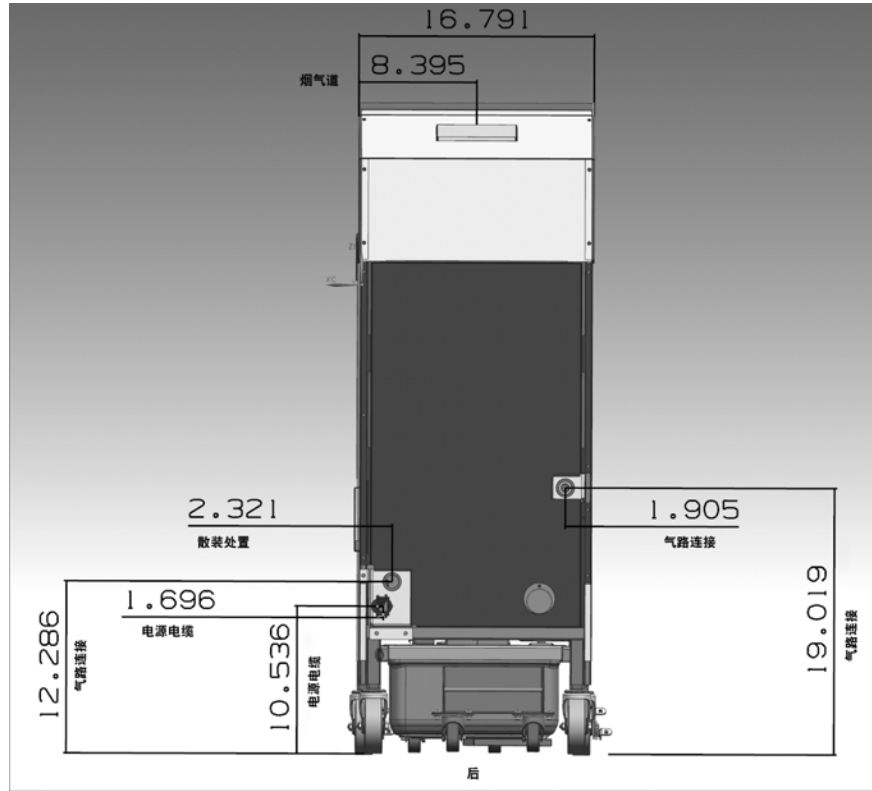
2-12. 试验 油炸机

出厂前，每台Henny Penny 敞开式油炸机都经过全面检查和试验。但是，仍然需要检查设备运行是否正常。

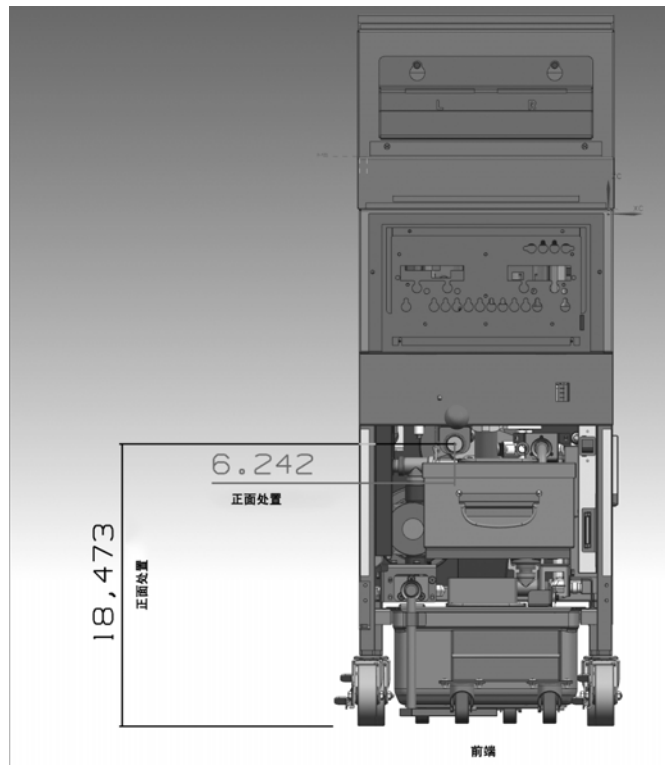
**2-13.
尺寸**

1井

图四



图五

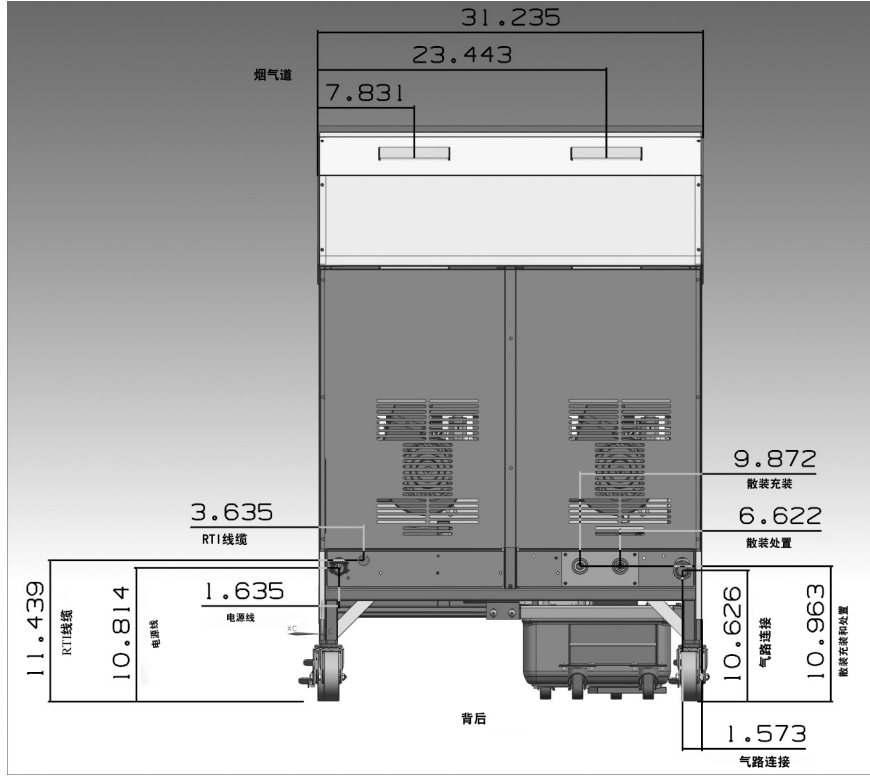


所有设备的侧面尺寸相同。

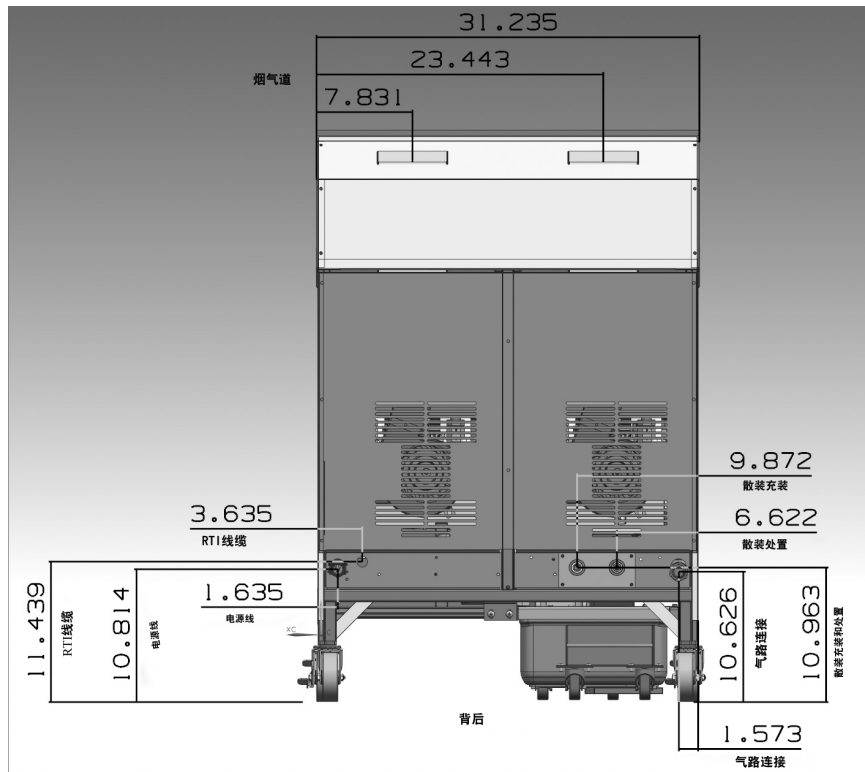
**2-13.
尺寸
(续)**

2井

图四



图五

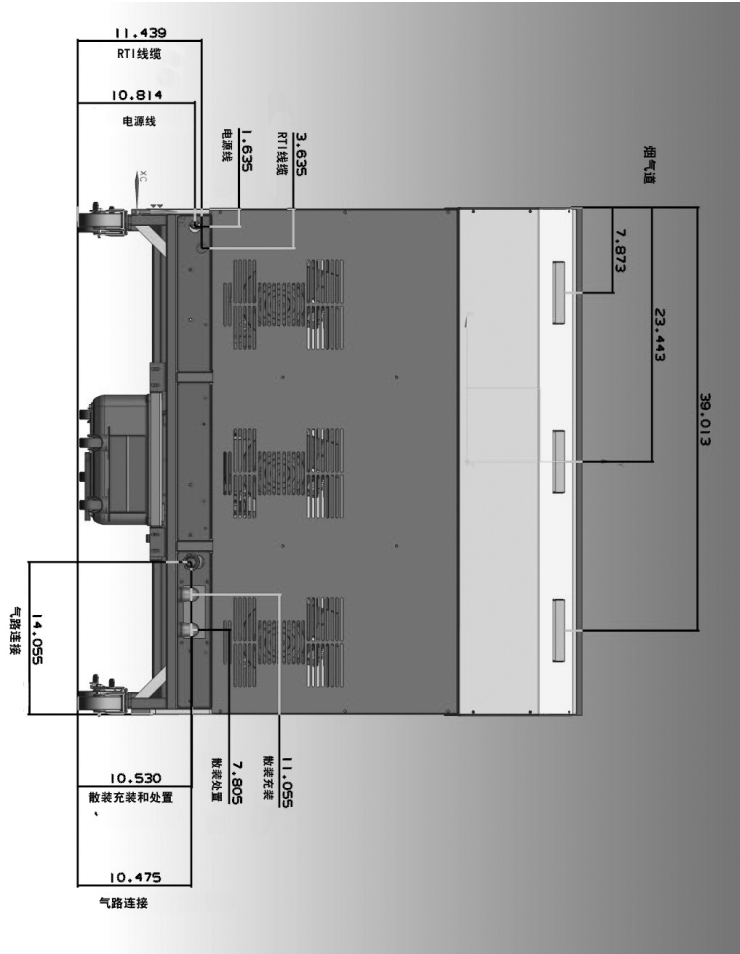


所有设备的侧面尺寸相同。

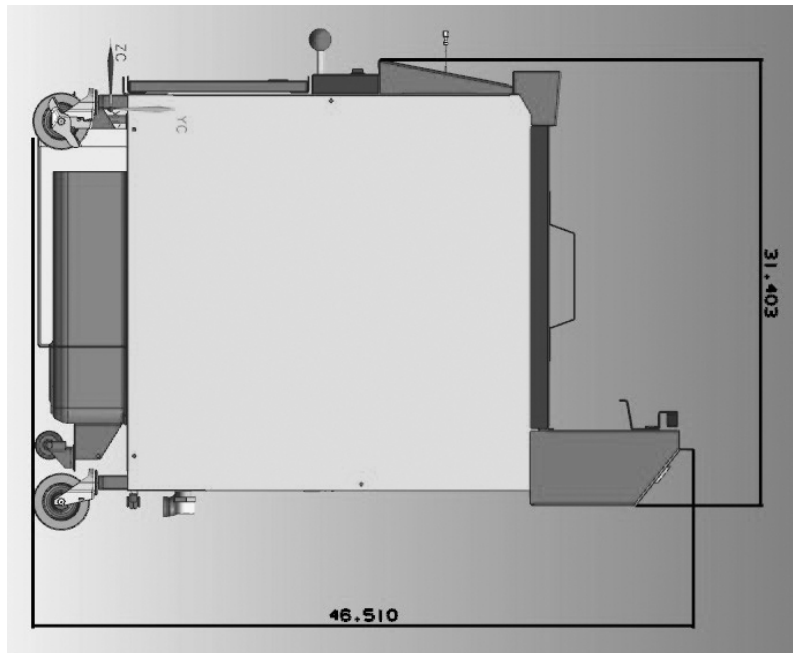
**2-13.
尺寸
(续)**

3井

背面



侧面

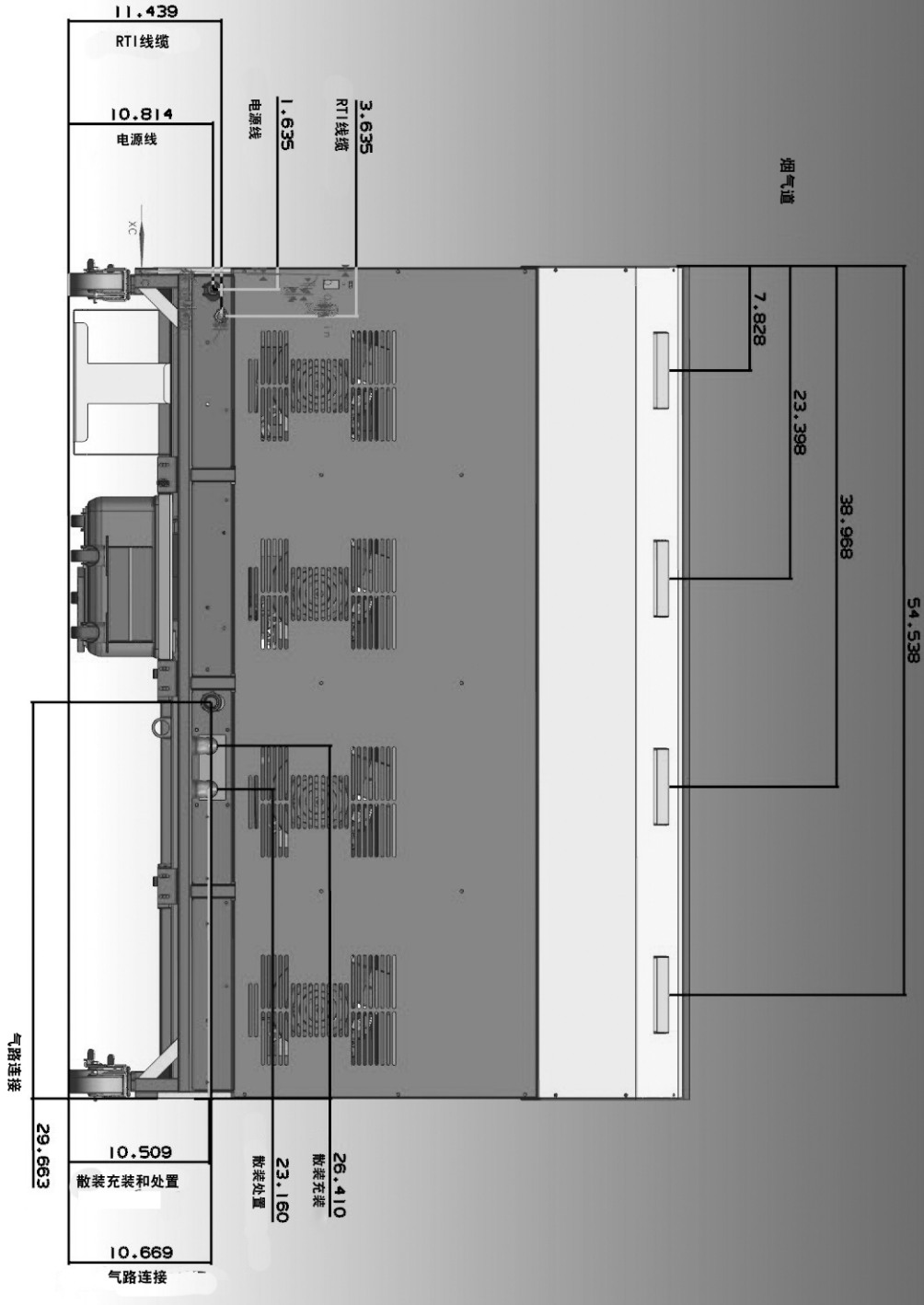


所有设备的侧面尺寸相同。

2-13.
尺寸
(续)

4井

背面



第3节：运行

3-1. 部件的运行

参见以下各页的说明。

图3-1

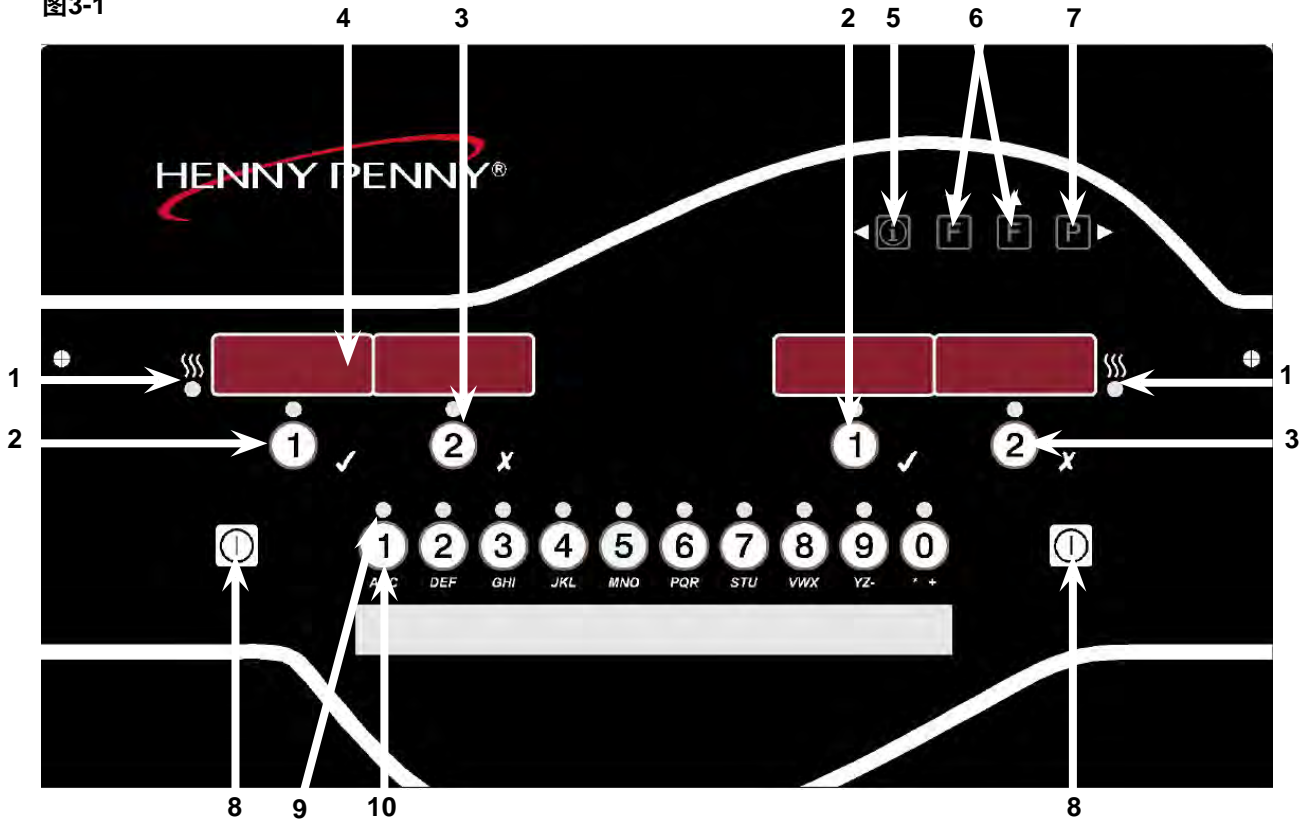


图 3-2

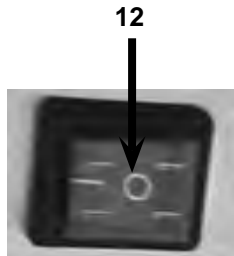


图 3-3

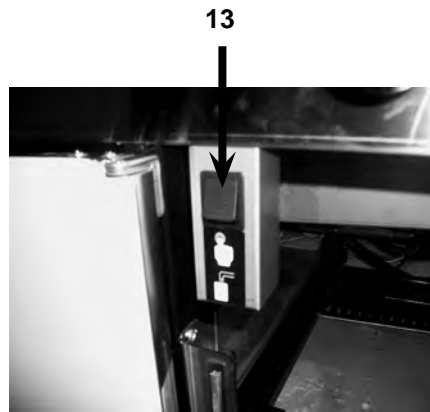





图 3-4

**3-1.
部件的运行
(续)**

图	项目号	描述	功能
3-1	1		当控制装置加热左/右炸桶时，LED灯变亮，燃烧器点火并对油进行加热。
3-1	2		正常运行期间，按下此按钮起动和停止左炸篮的蒸煮循环；按下按钮可改变所显示的产品；还可用于✓以显示YES（是）或确认。
3-1	3		正常运行期间，按下此按钮起动和停止左炸篮的蒸煮循环；按下按钮可改变所显示的产品；还可用于X以显示NO（否）或取消。
3-1	4	数字显示器	显示产品规范；蒸煮循环期间显示计时器倒计时；显示过滤模式的提示；显示程序模式的选择；按  显示油温；显示出错代码（还显示多种语言）
3-1	5		按一次查看实际油温；按两次查看油温设定值；按三次查看各炸桶 250 ~ 300 (121°C ~ 149°C) 的恢复信息。用于编程模式；用作  按钮，查看程序模式和过滤模式中以前的参数。
3-1	6		用于查看过滤菜单；也用作  按钮；按一次查看全部过滤中下次过滤前的蒸煮循环数量或混合过滤的模式或过滤余量比例；  按两次查看每个炸桶最近过滤的日期和时间；按三次查看放油盘内滤垫的使用小时数。
3-1	7		用于访问程序模式；用作  按钮查看编程模式和过滤模式的下一个参数；按下选择第二语言和第二音量
3-1	8		按下按钮打开/关闭左炸桶的加热系统；可使用任何一个按钮打开所有炸桶的加热系统。
3-1	9		当选择特定产品时或与蒸煮温度一致时，每个产品按钮LED变亮。
3-1	10		按下按钮选择所想要的产品；在编程模式命名产品时，按下按钮将字母置于按钮下方。 如果采用专用编程程序激活，  可用于起动怠速模式。

**3-1.
部件的运行
(续)**

图	项目号	描述	功能
3-2	11		每个黑色放油旋钮旁边有一个Beacon 滤清器；当蓝色灯变亮时，表示此时需要对油进行过滤，当放油阀 需要打开或关闭时，灯开始闪烁。
3-3	12		打开电源开关时，向控制装置和泵供电
3-4	13		对于采用散装供油的压榨机而言，按下此按钮，向BIB加油


**3-1.
部件的运行
(续)**



项目号	描述	功能
1	过滤放油盘总成	油被放油到此盘内，然后通过滤清器泵送，可延长油的使用寿命。
2	放油阀旋钮	拉出黑色旋钮，打开放油阀，排出炸桶内的油；按下旋钮，关闭阀门，向炸桶内泵油。
3	炸篮托架	炸篮不用时挂在此架上，或每个蒸煮循环后排出产品
4	炸桶盖	不用时盖住炸桶
5	BIB支架	固定箱内罐的部位；备好需要加入炸桶内的油，采用Oil Guardian 过程加到规定的油位。

3-2. 设置模式



首次启动后，控制装置要求确认油炸机的设定值。

当打开主电源开关时，两个显示屏上都显示“OFF”。按下任何一侧的 ，显示屏上显示*SETUP（设置）* *ENTER CODE（输入代码）*。按下1、2、3，左显示器上显示“LANGUAGE（语言）”，右显示器上显示“ENGLISH（英语）”。

使用▲或 按钮，改变运行显示：

希腊语“ΕΛΛΗΝΙΚΑ”、俄语“РУССКИЙ”、瑞典语“SVENSKA”、德语“DEUTSCHE”、葡萄牙语“PORTUG.”、西班牙语“ESPANOL”或“FRANCAIS”。

按下 继续其他设置项目，其中包括：

- 温度格式 - 或 °C
- 时间格式 - 12小时制或24小时制
- 输入时间 - 当天的时间（使用产品按钮更改）
- 输入时间 - 上午或下午
- 日期格式 - MM-DD-YY 或 DD-MM-YY
- 输入日期 - 当天的日期（使用产品按钮更改）
- 夏令时 - 1.关闭；2.美国（2007及以后）；3.欧洲；4.FSA（美国2007年以前）
- 油炸机类型-电动或燃气
- 炸桶类型-整体式或分体式
- 是否启用自动升降?- 不需要或需要升降
- 散装油供油 - 是或否
- 散装油处置?- 是或否
- S/N - 显示设备或可记录的序列号（此序列号应当与机门铭牌上的序列号一致）
- 第二语言 - 通过设置控制器的第二语言，正常运行期间，按下  可轻易选择两种语言。左显示器显示第一语言，右显示器显示第二语言。按下所想要的语言下方的 ✓ 按钮，选择显示器内的语言。
- 第二音量 - 通过设置控制器的第二音量，正常运行期间，按下  可轻易选择两种音量。左显示器显示第一音量（0~10；10为最大音量）；右显示器显示第二音量。选择音量时，按下所想要的音量下方的 ✓ 按钮。
- 设置完成-显示OFF，设备停止。

注意

除非另有说明，使用▲ 或 ▼ 改变设置。

可通过重新初始化2级编程（SP-3）中专用程序模式的控制装置。

3-3.
加油

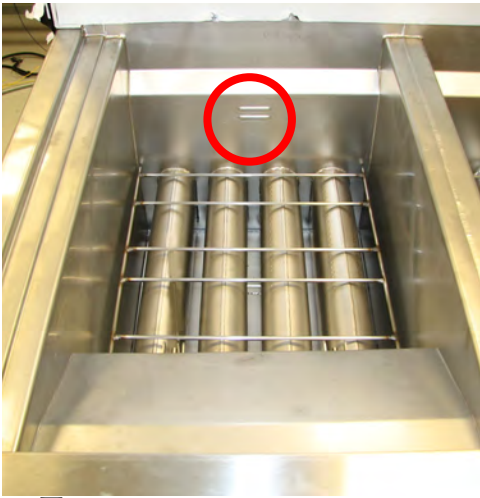


图1



图2



图3

小心

当油炸机加热时，油位必须位于燃烧器管以上，炸桶后部装有油位指示器。不遵守这些说明可能导致火灾和/或损坏油炸机。

不推荐使用固体油。固体油可能导致堵塞和油泵故障。

1. 推荐 敞开式油炸机使用优质炸油。有些低级油含水量高，可导致起泡和沸溢。

2. 油量：

满位： 15 夸脱/30磅（14.2升/13.6 千克）

3. 炸桶后壁上刻有两根油位刻度。最上面的一根刻度表示加热时的油位。图1。

3. 在炸桶内部放好炸篮支架，加入冷油到下刻度线。图2。



向炸桶灌热油时，戴好手套，避免严重烧伤。油及与油接触的所有金属件的温度都很高，小心避免油飞溅。

从散装供油桶向炸桶加油（必须装有选配的附件和控制装置，设置模式中的“Bulk Oil Supply（是否散装供油）？”设置成“YES（是）”）

1. 打开电源开关。

2. 将炸篮支架放入炸桶内图2。

3. （在任何一侧）长按 **F** 直到显示屏显示*FILTER MENU（过滤菜单）*，及1.EX按下FILTER（是否快速过滤）？

4. 即按即放 按钮6次，直到显示屏显示“7.FILL FROM BULK（从散装桶加油）”。

5. 按下 **✓** 按钮，显示屏显示“FILL VAT（炸桶加油）” 然后显示“**✓**=PUMP（泵）”“X=DONE（完成）”。再次长按 **✓** 按钮，向炸桶加油，显示器显示“FILLING（加油）”。

6. 油加到下刻度线后，松开 **✓** 按钮，显示屏回到“FILL VAT（向炸桶加油）”“**✓**=PUMP（泵）”“X=DONE（完成）”。按X按钮两次，回到正常运行。

注意

长按右门后方的黑色按钮，从散装供油桶向BIB加油。图3。

**3-4.
早晨起动程序**

1. 确保炸篮支架已经放入炸桶内，桶内加有适当油位的油。
2. 打开电源开关，然后按下此开关，对想要加热的炸桶进行加热。如果显示“IS POT FILLED (炸锅是否加油)?”，确保油位正常 (见第3-2节)，然后按下 ✓ 按钮“YES (确认)”。
3. 设备自动进入融化循环，直到油温 达到180 (82°C)，然后控制自动退出融化循环。

注意

如有必要，融化循环可旁通，旁通时需要按下 ✓ 按钮或 X按钮，并按住不放，持续5秒钟。

然后，控制装置显示“EXIT MELT (退出融化)”及“YES (是) NO (否)”。按下✓ 按钮“YES (确认)”，炸桶连续加热，直到达到设定温度位置。

小心

油炸机必须有人照看，除非已融化的油足够能完全淹没所有的燃烧器管，不要旁通融化循环。如果淹没燃烧器管前旁通融化循环，油会冒出浓烟或引发火灾。

危险



溢流风险

不要超负荷，也不要将含有过多水分的产品放入炸篮内。3 磅 (1.4 千克) ——整体式炸桶的最大产品量，1-1/2 磅 (0.68 千克) ——分体式炸桶产品量。不遵守这些说明会导致炸桶溢油，从而可能导致严重烧伤、人身损害、火灾和/或财产损失。

如果起酥油温度超过420°F (216°C)，直接断开主断路器电源，并请人修理油炸机。如果油温超过其闪点，将发生火灾，造成严重烧伤和/或财产损失。



3-5. 基本操作

Evolution Elite油炸机分非自动举升型和自动举升型。在蒸煮循环开始时，自动举升控制装置使炸篮自动下降到起酥油内，在循环结束时从起酥油升起。


1. 退出融化循环后，低温闪烁，直到达到设定温度。达到设定温度后，此时显示屏中显示产品名称，例如：FRY（油炸），此时可在油中放入产品。
2. 按下计时器按钮  或 .
1. 显示屏显示蒸煮产品的名称【例如“FRY（油炸）”】并且计时器显示倒计时。
1. 当蒸煮循环完成时，发出报警，显示器显示“DONE（完成）”。
1. 按下“DONE（完成）”下方的计时器按钮，停止报警，从炸桶中向上取出炸篮。
1. 如果质量计时器（保持计时器）已编程，当用户按下计时器按钮接触蒸煮循环时，保持时间自动开始。在质量计时器倒计时的同时，显示屏在“Qn”前显示产品的三位缩写，其中“n”是剩余的分钟数。例如：“FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4”等。


在计时器倒计时结束时，控制器发出哔哔声，显示器在产品三位名称前显示“QUAL”：“QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY”。按下计时器按钮，取消计时器。

注意

在任何时候停止蒸煮循环时，长按计时器按钮  或 。

3-6. 怠速模式

编程后，当炸桶不用时，降低油的设定值，在怠速模式可节油节能。为了激活怠速模式，按下  按钮，或通过编程，在炸桶不用” X “分钟后自动激活。

油保持较低温度，直到按下按钮 ，然后将油加热到蒸煮温度。见专用程序模式SP-7、SP-7A、SP-7B和 SP-7C。

3-7. OIL GUARDIAN (自动加油)

正常运行期间，控制装置自动监视炸桶油位。如果控制装置感应到油位太低，设备自动从BIB向炸桶泵油，保持适当的油位。

手动加油



如果油位稍微有点低，可按以下步骤随时从BIB向炸桶加油，保持适当的油位。此步骤不适用于向空炸桶加油。

1. (在任何一侧) 长按 **F** 直到显示屏显示*FILTER MENU (过滤菜单)*, 及1.EX按下FILTER (是否快速过滤)?
2. 按 **5** 次, 直到显示屏显示 “6.FILL FROM BIB (从BIB加油)”。
3. 按下 **✓** 按钮, 显示 “FILL VAT (炸桶加油)” “**✓**=PUMP (泵油)” “**X**=DONE (完成)”。
4. 长按 **✓** 按钮; 显示屏显示 “FILLING (加油)”, 油从BIB泵到炸桶。
5. 炸桶加满后, 松开 **✓** 按钮, 显示 “FILL VAT (炸桶加油)” “**✓**=PUMP (泵)” “**X**=DONE (完成)”。按**X**按钮两次, 回到正常运行。

3-8. 通过不同设定值选择 产品

在选择产品时, 如果显示器显示 “XXX XXX”, 表示此产品的温度设定值不正确。为了改变所选产品的设定温度:

按下产品按钮, 例如:  【FRY (油炸)】。

1. 显示屏显示 “XXX XXX”。
2. 长按计时器按钮  或  5秒, 显示屏显示 “FRY (油炸)”。
3. 产品滴落前, 允许油温达到设定值。

3-9. 更换吊臂



图1

1. 控制屏显示 “JIB IS LOW (吊臂低)”, 并发出报警。
1. 打开右门, 拉出JIB, 从JIB顶端拉出盖帽, BIB换新。图1。

**3-10.
EEG-241油罐**



图1



图2



图3



图4

油罐加油

1. 控制屏显示“JIB IS LOW（吊臂低）”，并发出报警。

1. 开门后朝前面拉出油罐，并揭开罐盖。图1。

1. 将罐盖放在门架上。图2。

2. 向油罐灌油至加油刻度线 [13 磅（6.12 千克）]，然后更换罐盖，朝后将油罐推到位。图3。

拆除/清洁油罐

1. 开门后，朝前推油罐。

2. 把油罐滑到左边，并从油炸机吊出。图4。

3. 用肥皂水清洁油罐。

注意

在回装油罐前，用冷油润滑滤清器管上的O型密封圈（见下图）。检查O型密封圈是否有撕裂或凹痕，必要时进行更换。使用小平口螺丝刀更换O型密封圈。见下文。



**3-11.
SMARTFILTER
EXPRESS**



图1



图2



图3

1. 正常运行期间及一定数量循环以后，油炸机正前方出现Filter Beacon (图 1)，控制装置定期显示“FLTR NOW (现在是否过滤)?”“YES (是) NO (否)”。

如果按下NO (否)，油炸机恢复正常运行，控制装置建议稍后过滤。

2. 检查滤盘：如果滤清器放油盘或盖没有安装到位，显示屏显示“CHK PAN (检查放油盘)”。确保滤清器管连接牢固，滤清器放油盘尽量靠后安装在油炸机下方，滤盘盖安装到位。

按下√ 按钮YES (确认)，然后显示屏在“CONFIRM (确认)”“YES (是) NO (否)”前显示“SKIM VAT (撇去炸桶浮油)”。撇去炸桶浮油，按下√ 按钮选“是 (YES)”，显示屏显示“OPEN DRAIN (打开放油阀)”。拉出放油旋钮 (图 2)，显示屏显示“DRAINING (放油)”，油从炸桶排出。



为了避免放油盘发生溢油，一次只放油一只炸桶。放油盘能容纳一只整体式炸桶或两只分体式炸桶的油。放油盘溢油可导致地板打滑，从而造成人身损害。

注意

如果不希望过滤，按下①，显示屏显示在“CONTINUE FILTER (继续过滤)”“YES (是) NO (否)”前面显示“STOPPED (停止)”。按下X按钮，显示屏显示“QUIT FILTER (退出过滤)”“YES (是) NO (否)”，按√ 按钮，SmartFilter被取消，蓝灯熄灭，控制装置回到正常运行。再进行几次蒸煮循环后，控制装置建议过滤。

如果放油口被食物残渣堵塞，显示屏显示“VAT EMPTY (排空炸桶)”，然后显示“YES (是) NO (否)”。使用直白刷疏通放油管路，按下√ 按钮，显示屏显示“DRAINING (放油)”。控制装置进行过滤。

3. 放油循环结束时，“VAT EMPTY (炸桶已空)”后面显示“YES (是) NO (否)”。外观检查炸桶已空，按下√ 按钮，显示“WASHING (清洗)”。过滤过程结束后，显示屏显示“CLOSE DRAIN (关闭放油阀)”。按下放油旋钮，关闭放油阀 (图 3)。显示屏显示“FILLING (加油)”，炸桶重新加油。

**3-11.
SMARTFILTER
EXPRESS™
(续)**

- 炸桶加满油后，显示屏显示“IS POT FILLED（炸锅是否加油）？”“YES（是） NO（否）”。确保炸桶已满，然后按下√按钮，选是（YES），控制装置“关闭（OFF）”。
- SmartFilter Express 加工期间，如果炸桶内还没有达到规定油位，按X按钮，选否（NO），让泵再运行30秒。
- 显示屏显示“IS POT FILLED（炸锅是否加油）？”“YES（是） NO（否）”。确保炸桶已满，然后按√按钮，显示屏显示，控制装置恢复到正常运行。按X按钮，让泵再运行30秒。炸桶可加3次油。

过滤器出错

- 如果炸桶加油三次还不成功，显示屏显示“*CHANGE（更换）* *FILTER（过滤）* *PAD（加护垫）* CLOGGED（已堵塞）”。按下√按钮，控制装置关闭（OFF）。按”过滤器护垫的更换“章节的程序更换过滤器护垫。
- 如果没有更换过滤器护垫，每四分钟显示一次“CHANGE FILTER PAD（更换过滤器护垫）”，直至更换护垫为止。
- 在下次SmartFilter Express 滤垫换新期间，如果试了三次炸桶还没有加满油，显示屏显示“FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE（需要过滤-见故障处理与分析指南”，然后显示“YES”。按下√按钮，控制装置关闭（OFF）。

注意

为了保证炸桶加满油，每天至少清洁过滤器盘一次和更换滤垫一次，确保BIB处于满位，滤清器上的O型密封圈状况良好。如果需要1天24小时运行，每天清洁滤盘和更换滤垫2次。

**3-12.
每日过滤**

采用此过滤程序，更加彻底地清洁炸桶，应当每日一次。任何非油炸期间，炸桶都可过滤。



为避免被高温油烧伤，开始过滤前使用被认可的安全防护用品，包括围裙、面罩和手套。

另外，为了避免放油盘发生溢油，一次只放油一只炸桶。放油盘能容纳一只整体式炸桶或两只分体式炸桶的油。放油盘溢油可导致地板打滑，从而造成人身损害。



图1



图2

1. 检查滤盘：新滤垫应当用于每天第一次过滤，其他时候重复使用，但鱼炸桶除外。鱼炸桶过滤后，一定要更换滤垫。
2. 确保滤盘安装到位，滤清器放油管紧固，滤清器放油排推到位并锁紧。如果滤清器放油盘和盖没有安装到位，显示屏显示“CHK PAN（检查放油盘）”。
3. 长按 **F** 直到 显示屏显示 “1.EX按下FILTER（是否快速过滤）？”
4. 按下 **ENTER** 按钮，显示屏显示 “2.每日 FILTER（每日过滤）？”
5. 按下 **✓** 按钮 YES（确认），然后显示屏显示 “CONFIRM（确认）”，然后显示 “YES（是） NO（否）”。
6. 按下 **✓** 按钮选”是（ YES）“，显示屏显示 “OPEN DRAIN（打开放油阀）”。拉出放油旋塞（图 1），显示屏显示 “DRAINING（放油）”，油从炸桶排出或按下X按钮选择 NO（否），控制装置回到正常运行。
7. 炸桶油排出后，取出炸桶的炸篮支架。图2。



提升炸篮支架时，需要穿防护服或戴防护手套。支架温度很高，可能导致烧伤。

3-12.
每日过滤
(续)

8. 用刮刀刮或用刷子刷炸桶四周和底部。小心不要损坏感应探头。

小心

不要使用钢丝球、其他磨性清洁剂或含有氯、溴、碘或氨的化学清洁剂/消毒剂，因为这些物质会使不锈钢材料变质而缩短设备使用寿命。

不要使用喷水（高压喷水机）清洁设备，否则会损坏零部件。

9. 炸桶清洁后，显示屏显示“SCRUB VAT COMPLETE（擦洗炸桶完成）？”“YES（是） NO（否）”。按下✓按钮YES（确认），显示屏显示“WASH VAT（清洗炸桶）”“YES（是） NO（否）”。
10. 按下✓按钮，显示屏显示“WASHING（清洗）”，油通过炸桶循环几分钟。当清洗循环完成时，显示屏显示“WASH AGAIN（是否再次清洗）？”“YES（是） NO（否）”。

注意

新滤垫首次过滤清洗步骤将另外持续45秒，以“磨合”滤垫。

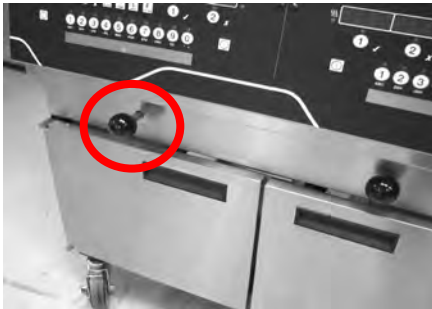


图3



图4

11. 如果还需要清洗，按下✓按钮选是（YES）；否则按X按钮选否（NO），显示屏显示“CLOSE DRAIN（关闭放油阀）”。按下放油旋钮，关闭放油阀（图3），显示屏显示“RINSING（冲洗）”，炸桶加油。
12. 炸桶加满后，显示屏显示“OPEN DRAIN（打开放油阀）”。拉出放油旋钮，打开放油阀（图4），显示屏显示“RINSING（冲洗）”。冲洗完毕后，显示屏显示“RINSE AGAIN（是否再次冲洗）？”“YES（是） NO（否）”。
13. 如果还需要冲洗，按下✓按钮选是（YES）；否则按X按钮选否（NO）。显示屏显示“POLISH（净化）”“YES（是）”。
14. 按下✓按钮选是（YES），油通过过滤系统循环而变干净。显示屏显示“5:00 X=STOP（停止）”。如需要，按X按钮停止净化，否则油将净化5分钟。
15. 净化完毕后，显示屏显示“FILL VAT（炸桶是否加油）？”“YES（是）”。按下✓按钮选“是（YES）”，显示屏显示“CLOSE DRAIN（关闭放油阀）”。按下放油旋钮，关闭放油阀（图3），显示屏显示“FILLING（加油）”，炸桶加油。

3-12.
每日过滤
(续)

16. 加满后，显示屏显示 “IS POT FILLED (炸锅是否加油)?” “YES (是) NO (否)” 按下 √ 按钮选是 (YES) ; 油炸机恢复正常运行。
17. 如果按下X按钮，显示屏显示 “FILLING (加油)” .炸桶加油可试4次；然后控制装置显示 “ADD QUIT (退出加油)” .长按 √ 按钮，BIB泵从BIB向炸桶加油。炸桶加满时，按下X按钮，显示屏显示 “IS POT FILLED (炸锅是否加油)?” “YES (是) NO (否)” 。按下 √ 按钮选是 (YES) ; 油炸机恢复正常运行。

3-13.
使用选配的废油桶从炸桶排油。



长时间使用时，油的闪点会降低。如有过多烟雾或泡沫迹象，油需要换新。可能会导致严重烧伤、人身损害、火灾和/或财产损失。



图1



图2



图3

1. 打开门，使用放油盘手柄，上提放油盘止挡，并拉出放油盘总成。图1和图2。
2. 长按 **F** (任何一个)，直到显示屏显示 “*FILTER MENU (过滤菜单)*” 及 “1.EX按下FILTER (是否快速过滤)?” 。
3. 即按即放 按钮两次，直到显示屏显示 “3.DISPOSE (处置)” 。按下√按钮，显示屏显示 “DISPOSE (是否处置)?” “YES (是) NO (否)” 。
4. 按下√按钮，显示屏显示 “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (处置设备是否到位)” “YES (是) NO (否)” 。
5. 废油桶滚到位后 (图 3)，按下√按钮，显示屏显示 “打开放油阀” 。拉出放油旋钮，打开放油阀 (图 4)，显示屏显示 “DRAINING (放油)” 。“此时，从炸桶向废油桶放油。”
6. 显示屏显示 “VAT EMPTY (排空炸桶)” “YES (是) NO (否)” 。“验证炸桶已排空，按下√按钮。”
7. 显示屏显示 “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (清除油路陈油)” “√ PUMP (泵)” “X= DONE (完成)” 。“长按√按钮几秒钟，清除管路中的陈油。清除后，按X按钮。”

3-13.
使用选配的废油桶从炸桶排油。
(续)

8. 显示屏显示 “CLN VAT COMPLETE (炸桶清洁完毕)” “YES (是) NO (否)”。炸桶清洁完毕后, 按下√按钮, 显示屏显示 “CLOSE DRAIN (关闭放油阀)”。按下放油按钮
9. 显示屏显示 “MANUAL FILL VAT (炸桶手动加油)”, 然后显示 “IS POT FILLED (炸锅是否加油)?” 及 “YES (是) NO (否)”。炸桶加油到炸桶后部低油位刻度线位置。见第3-3节加油说明。

按下√按钮, 油炸机恢复到正常运行状态。

10. 从油炸机下方取出废油桶, 换成滤盘总成。

3-14.
使用选配的散装油处置系统从炸桶排油。



图1



图2

1. 将炸机后部油管上的快速插座接到墙上的快速插头上。连接后, 除非移动油炸机, 不要拆下管子。图1和图2。

注意

如果使用散装油处置系统, 专用程序模式或设置模式中的 “BULK OIL DISPOSE (是否处置散装油)?” 必须设置成 “YES (是)”。另外, 可在专用编程SP-27中添加密码代码步骤 (1、2和3)。

2. 长按 **F** (分体式炸桶选按左按钮或右按钮), 直到显示屏显示 “*FILTER MENU (过滤菜单)*” 及 “1.EX按下 FILTER (是否快速过滤)?”。
3. 即按即放 按钮两次, 直到显示屏显示 “3.DISPOSE (处置)”。按下√按钮, 显示屏显示 “DISPOSE (是否处置)?” “YES (是) NO (否)”, 或者SP-27 设置成是 (YES), 输入代码1、2和3。
4. 按下√按钮, 显示屏显示 “DRAIN VAT (炸桶是否放油)? YES (是) NO (否)”。如果放油盘内有油, 按X按钮。跳到第9步。
5. 按下√按钮, 显示屏显示 “打开放油阀”。拉出放油旋钮, 打开放油阀 (图 4), 显示屏显示 “DRAINING (放油)”。油从炸桶放到放油盘内。
6. 显示屏显示 “VAT EMPTY (排空炸桶) “YES (是) NO (否)”。验证炸桶已排空, 按下√按钮。
7. 显示屏显示 “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (清除油路陈油)” “√ PUMP (泵)” “X= DONE (完成)”。长按√按钮几秒钟, 清除管路中的陈油。清除后, 按X按钮。

3-14.
使用选配的散装油处置
系统从炸桶排油。
(续)

8. 显示屏显示 “CLN VAT COMPLETE (炸桶清洁完毕)”
“YES (是) NO (否)”. 炸桶清洁干净后, 按下√按钮.
9. 显示屏显示 “DISPOSE (处置)” 然后显示 “√=PUMP (泵)” “X=DONE (完成)”。按下√按钮。
10. 显示屏显示 “DISPOSING (正在处置)...” “X=STOP (停止)”, 油从放油盘泵送到散装容器内。当放油盘的油放空时, 按X按钮 【STOP (停止)】。
11. 显示屏显示 “DISPOSE (处置)” 然后显示 “√=PUMP (泵)” “X=DONE (完成)”。按X按钮; 显示屏显示 “CLOSE DRAIN (关闭放油阀)”。关闭放油阀。
12. 显示屏显示 “MANUAL FILL VAT (炸桶手动加油)” 【或 “FILL VAT FROM BULK (炸桶从散装桶加油) 如配备】, 然后显示 “IS POT FILLED (炸锅是否加油)?” 及 “YES (是) NO (否)”。炸桶加油到炸桶后部低油位刻度线位置。见第3-3节加油说明。
13. 按下√按钮, 油炸机恢复到正常运行状态

3-15.
使用选配的废油桶
ODS-400从炸桶排油。



长时间使用时, 油的闪点会降低。如有过多烟雾或泡沫迹象, 油需要换新。否则导致严重烧伤、人身损害、火灾和/或财产损坏。



图1



图2

1. 打开门, 使用放油盘手柄, 上提放油盘止挡, 并拉出放油盘总成。图1和图2。
2. 松开外盖锁扣, 揭开废油桶盖。图3. 确保食物集屑器安装到位。



图3

3-15.
使用选配的废油桶
ODS-400从炸桶排油。
(续)

3. 滚动油炸机下方的废油桶，直到停止。全部放油管与废油桶口对齐。图 4。



图4

为了避免人身损害、烧伤、溢油和腐蚀：

- 油不要加得太多。废油桶只能从一个整体式炸桶或两个分体式炸桶接油。
- 废油桶内不要有水/或清洁剂，只能有油。
- 输送油前，外盖必须安装到位。

4. 长按 **F** (任何一个)，直到显示屏显示 “*FILTER MENU (过滤菜单)*” 及 “1.EX按下FILTER (是否快速过滤)?”。
5. 即按即放 **按钮** 两次，直到显示屏显示 “3.DISPOSE (处置)”。按下 **✓** 按钮，显示屏显示 “DISPOSE (是否处置)?” “YES (是) NO (否)”。(如果控制装置怀疑放油盘内有油，显示屏显示 “CAUTION IS THERE OIL IN PAN (小心，盘内是否有油)?YES (是) NO (否)”。操作前，确保放油盘排空)。
6. 按下 **✓** 按钮，显示屏显示 “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (处置设备是否到位)” YES (是) NO (否)”。
7. 废油桶滚到位后(图 3)，按下 **✓** 按钮，显示屏显示 “打开放油阀”。拉出放油旋钮，打开放油阀，显示屏显示 “DRAINING (放油)”。此时，从炸桶向废油桶放油。
8. 显示屏显示 “VAT EMPTY (排空炸桶)” “YES (是) NO (否)”。验证炸桶已排空，按下 **✓** 按钮。
9. 显示屏显示 “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (清除油路陈油)” “**✓** = PUMP (泵)” “X= DONE (完成)”。长按 **✓** 按钮几秒钟，清除管路中的陈油。清除后，按**X**按钮。
10. 显示屏显示 “CLN VAT COMPLETE (炸桶清洁完毕)” “YES (是) NO (否)”。炸桶清洁完毕后，按下 **✓** 按钮，显示屏显示 “CLOSE DRAIN (关闭放油阀)”。按下放油按钮

3-15.
使用选配的废油桶
ODS-400从炸桶排油。
(续)



图5



图6

11. 显示屏显示 “MANUAL FILL VAT (炸桶手动加油)” 然后显示 “IS POT FILLED (炸锅是否加油)? 及 “YES (是) NO (否)”。炸桶加油到炸桶后部 低油位刻度线位置, 然后按 ✓ 按钮。
12. 从油炸机下方取出废油桶, 换成滤盘总成。
13. 关闭并锁紧外盖, 把废油桶滚到接收容器旁。
14. 抓住木柄, 从支架上拆下油管总成。图 5。
15. 确保油嘴对准接收容器, 然后快速转动泵手柄, 使泵吸油, 使泵有油泵出。



小心防止由于高温起酥油飞溅而引起烧伤。

16. 废油桶排空后, 将油管总成盘到管架上。图 6。

3-16.
使用选配的废油桶
ODS-450排油。



图1



图2



图3



图4



长时间使用时，油的闪点会降低。如有过多烟雾或泡沫迹象，油需要换新。否则导致严重烧伤、人身损害、火灾和/或财产损失。

1. 打开门，使用放油盘手柄，上提放油盘止挡，并拉出放油盘总成。图1和图2。
2. 松开外盖锁扣，揭开废油桶盖。图3. 确保食物集屑器安装到位。
3. 滚动油炸机下方的废油桶，直到停止。全部放油管与废油桶口对齐。图4。



为了避免人身损害、烧伤、溢油和腐蚀：

- 油不要加得太多。废油桶只能从一个整体式炸桶或两个分体式炸桶接油。
- 废油桶内不要有水/或清洁剂，只能有油。
- 输送油前，外盖必须安装到位。

4. 长按 **F** (任何一个)，直到显示屏显示 “*FILTER MENU (过滤菜单)*” 及 “1.EX FILTER (按下是否快速过滤)?”。
5. 即按即放 按钮两次，直到显示屏显示 “3.DISPOSE” . 按下 按钮，显示屏显示 “DISPOSE (是否处置)?” “YES (是) NO (否)” . (如果控制装置怀疑放油盘内有油，显示屏显示 “CAUTION IS THERE OIL IN PAN (小心，盘内是否有油)? YES (是) NO (否)” 。操作前，确保放油盘排空)。



为了降低火灾或触电风险，排油时，一次不要超过一个整体式炸桶或两个分体式炸桶。

3-16.
使用选配的废油桶
ODS-450排油 (续)

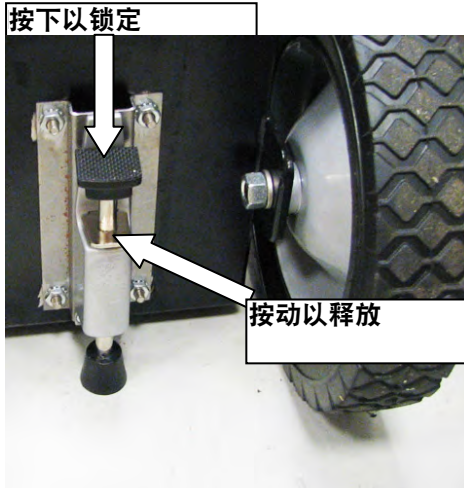


图5



图6

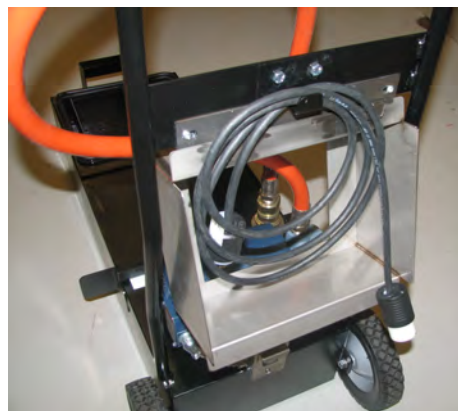


图7



图8

6. 按下✓按钮，显示屏显示“IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (处置设备是否到位)” YES (是) NO (否)”。
7. 废油桶滚到位后(图3)，按下✓按钮，显示屏显示“打开放油阀”。拉出放油旋钮，打开放油阀，显示屏显示“DRAINING (放油)”。此时，从炸桶向废油桶放油。
8. 显示屏显示“VAT EMPTY “YES (是) NO (否)”。验证炸桶已排空，按下✓按钮。
9. 显示屏显示“CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (清除油路陈油)” “✓ = PUMP (泵)” “X= DONE (完成)”。长按✓按钮几秒钟，清除管路中的陈油。清除后，按X按钮。
10. 显示屏显示“CLN VAT COMPLETE (炸桶清洁完毕)” “YES (是) NO (否)”。炸桶清洁完毕后，按下✓按钮，显示屏显示“CLOSE DRAIN (关闭放油阀)”。按下放油按钮
11. 显示屏显示“MANUAL FILL VAT (炸桶手动加油)”，然后显示“IS POT FILLED (炸锅是否加油?)”及“YES (是) NO (否)”。炸桶加油到炸桶后部低油位刻度线位置，然后按✓按钮。
12. 从油炸机下方取出废油桶，换成滤盘总成。
13. 关闭并锁紧外盖，把废油桶滚到接收容器旁。
14. 按下制动装置顶部，将设备紧固到位。图5。
15. 断开ODS附件，与接收容器相连接。图6。
16. 使用废油桶手柄背后的电线，插入接线盒的短线上。图7和图8。

17. 打开电源开关。图8。

3-16.
使用选配的废油桶
ODS-450排油（续）



图9

18. 把废油桶电线插入接收容器控制装置下方的插座上，然后长按容器控制上的开关，从废油桶向容器泵油。图9

19. 废油桶排空后，松开开关，拔出电源线插头，将电源线盘绕在废油桶手柄挂钩上。



图10

20. 戴好手套或穿好防护服，断开接收容器附件，重新与废油桶相连接。图10



断开的附件可能高温！断开附件时，一定要穿好防护服或戴好手套，否则会导致严重烧伤。

3-17. 更换滤垫



图1



图2

为了保证良好的泵油性能，每天至少应当更换滤垫（或滤纸）一次。但是，如果一天24小时都营业，一天应当更换滤垫两次。

注意

如果没有更换滤垫，显示屏提示“CHANGE PAD（更换滤垫）”。按下√按钮取消提示信息，但每4分钟重新显示一次，直到滤垫更换完毕为止。

1. 确保电源开关已打开。
2. 打开门，使用放油盘手柄，上提放油盘止挡，并拉出放油盘总成。图1和图2。



放油盘高温！一定要穿好防护服或戴好手套，否则会导致严重烧伤。
如果盛满油的同时移动滤盘，小心防止油飞溅，否则可能导致烧伤。

**3-17.
更换滤垫
(续)**

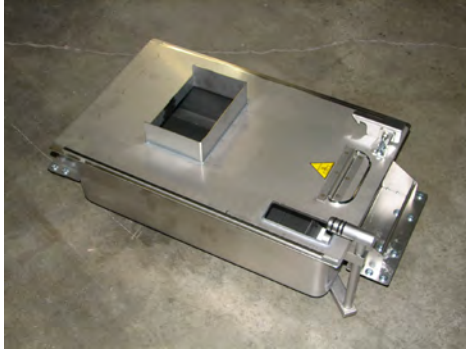


图3

3. 向上揭开放油盘盖。图3.



图4

4. 从放油盘取出食物碎屑篮。擦掉食物碎屑篮上的油和碎屑。先用肥皂水清洗食物碎屑篮，然后用热水彻底冲洗。图4.

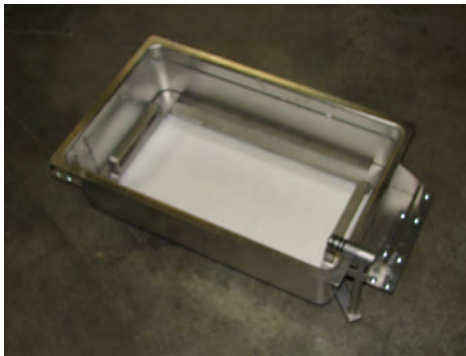


图5

5. 拆除滤垫挡圈，用肥皂水彻底清洗。用热水彻底冲洗。图 5.



图6

6. 从放油盘取出滤垫，换新。图 6.

**3-17.
更换滤垫
(续)**



图7

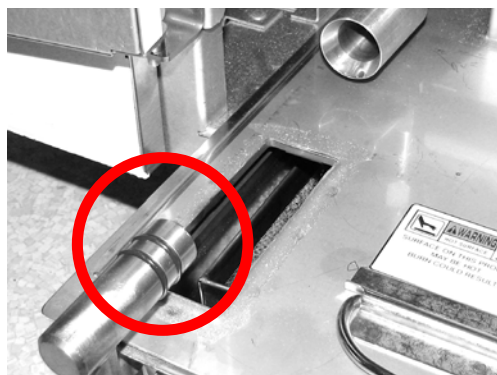


图8



图9

7. 从放油盘取出底部滤网，用肥皂水彻底清洗。用热水彻底冲洗。图 7。

8. 擦掉放油盘上的油和碎屑。先用肥皂水清洗放油盘，然后用热水彻底冲洗。

注意

滤垫装入放油盘前，一定要擦干放油盘、底部滤网、集屑器和挡圈，因为水会使滤垫溶解。

9. 按相反顺序装回，先把底部滤网装入滤盘，然后装滤垫、挡圈和集屑器。

10. 将滤盘总成推回到油炸机下方，确保滤管与油炸机下方附件连接良好。图 8。

11. 确保放油盘止挡已合上，此时油炸机已做好正常运行准备。图9

**3-18.
炸篮靠架的拆卸和清洁**



应当定期撤洗油炸机后外板上的炸篮靠架。



拆卸炸篮靠架时，应戴好防护手套。炸篮靠架温度很高，可能导致烧伤。

1. 双手抓住炸篮靠架，向上提起并拉出螺柱。
2. 把靠架放在水槽里，用肥皂水清洗。彻底擦干。
3. 清洁炸篮靠架后方部位，然后装回。

**3-19.
清理模式**



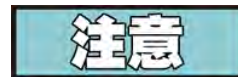
滤盘必须尽量在油炸机下方朝后方靠并盖好。滤盘一定要安装到位，打开放油孔前，盖子上的孔与放油孔对齐。否则会导致起酥油飞溅，可能造成人身损害。

含有高温起酥油时，不要移动油炸机或滤清器排油盘。高温起酥油会飞溅出而可能导致严重烧伤。

清洁炸锅时，一定要戴好防化学品飞溅护目镜或面罩，并戴好橡胶防护手套，因为清洁剂的碱性很强。避免清洁剂飞溅、接触眼睛或皮肤。可导致严重烧伤。仔细阅读清洁剂上的说明。如果清洁剂接触眼睛，用凉水彻底冲洗，并立即就医治疗。

另外，为了避免放油盘发生溢油，一次只放油一只炸桶。放油盘能容纳一只整体式炸桶或两只分体式炸桶的油。放油盘溢油可导致地板打滑，从而造成人身损害。

1. 盖好附近的炸桶，避免油炸机清洁剂意外使油受到污染。



处于清理模式时，旁边的炸桶不要蒸煮，以免污染油和/或产品。



3-19.
清理模式
(续)

2. 长按直到显示屏显示 **F**“1.EXFILTER (按下 是否快速过滤)?”。
3. 即按即放 按钮数次, 直到显示屏显示 “CLEAN-OUT (清理)”。
4. 按下√按钮; 显示屏显示 “OIL RMVD (是否清除油)”
“YES (是) NO (否)”。
5. 如果已经清除其中的油, 按下√按钮, 控制装置向下跳到
“Solution Added (是否添加洗涤剂)?” 步骤。

如果炸桶还有油, 按X按钮; 显示屏显示 “DISPOSE (是否处置)?” “YES (是) NO (否)”。按下√按钮, 对油进行处置, 按X按钮退出 清理模式。

按下√按钮, 显示屏显示 “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (处置设备是否到位)” “YES (是) NO (否)”。如果选择 “NO (否)”, 显示屏显示 “INSERT DIS POSAL UNIT (插入接收单元)”。接收设备安装到位后, 按下 √ 按钮选是 (YES); 显示屏显示 “打开放油阀”。打开放油阀, 显示屏显示 “DRAINING (放油)”, 油从炸桶排出。显示屏显示 “VAT EMTY (排空炸桶)” “YES (是) NO (否)”。准备就绪时, 按下√按钮; 显示屏显示 “CLOSE DRAIN (关闭排放阀)”; 关闭排放阀。

只能用散装油系统! 显示屏显示 “CHK PAN (检查放油盘)”, 如果 滤清器放油盘丢失。放油盘到位后, 显示屏 显示 “打开放油阀”。拉出放油旋钮, 显示屏显示 “DRAINING (放油)”, 油从炸桶排出。然后, 显示屏显示 “√=PUMP (泵)” “X=DONE (完成)”。按下√按钮, 显示屏 显示 “DISPOSING (处置)”, 油从放油盘泵出。放油盘排空后, 按X按钮两次, 关闭放油阀。

6. 显示屏显示 “SOLUTION ADDED (是否添加清洁剂)?” “YES (是) NO (否)”。向炸桶内充装热水到高位加油刻度以上1 in. (25 mm) 的位置, 添加4盎司。(0.12升) 敞开式油炸机清洁剂, 摇匀。按下√按钮, 显示屏显示 “START CLEAN (开始清洁)” “YES (是) NO (否)”。
7. 按下√按钮, 显示屏显示 “CLEANING (清洁)” 和一个倒计时计时器。加热到195°F (91°C) (需要一小时)。
8. 清洁期间需要加水到高油位刻度线以上1 in. (25 mm) 的位置。

为了尽早停止清洁循环, 按X按钮; 显示屏显示 “QUIT CLEANING (退出清洁)” “YES (是) NO (否)”。按下√按钮, 清除剩余的倒计时时间, 并进行冲洗步骤。

9. 使用敞开式油炸机刷 (切勿使用钢丝球), 刷洗炸桶内部

3-19.
清理模式
(续)

。一小时结束时，显示屏显示“CLN DONE (清洁完成)”并发出哔哔声。按下√按钮，显示屏显示“REMOVE SOLUTION FROM VAT (清除炸桶清洁剂)”。

10. 排空内部过滤元件的滤盘，并将元件放入水槽清洗。装回油炸机滤清器放油盘和盖子，确保推压到位并锁紧。
11. 拉出放油旋钮，并将炸桶内的残留物排入滤清器放油盘。拆除设备放油盘，并处置清洁剂。



为避免灌注高温溶液时引起烧伤，戴好手套，穿好个人防护用品，小心避免飞溅。

12. 装回油炸机空滤盘，按下√按钮，然后显示屏显示“VAT EMPT (排空炸桶)”“YES (是) NO (否)”。
13. 炸桶排空后，按下√按钮，显示屏显示“SCRUB VAT COMPLETE (刷洗炸桶完毕)”“YES (是) NO (否)”。如需要，用刷子和冲刷垫清洁炸桶。

小心

不要使用钢丝球、其他磨性清洁剂或含有氯、溴、碘或氨的化学清洁剂/消毒剂，因为这些物质会使不锈钢材料变质而缩短设备使用寿命。

不要使用喷水（高压喷水机）清洁设备，否则会损坏零部件。

14. 炸桶清洁完毕后，按下√按钮，显示屏显示“RINSE VAT (冲洗炸桶)”。（如果没有打开放油阀，显示屏显示“打开放油阀”打开放油阀。）
15. 向炸桶内灌注干净水约8盎司。（0.24升）的蒸馏醋溶液，冲洗炸桶，让冲洗水排入放油盘。至少冲洗三次，但小心不要使放油盘溢流。此时显示屏显示“RINSE COMPLETE (冲洗完毕)”“YES (是) NO (否)”
16. 炸桶重新完毕后，按下√按钮，显示屏显示“CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES (清除油路内的溶液)”“√=PUMP (泵)”“X=DONE (完成)”。为了保证油路里面不剩下任何清洁剂，长按√按钮几秒钟。油路清洁干净后，按X按钮，显示屏显示 VAT DRY (是否擦干)

3-19.
清理模式
(续)

炸桶)？”“YES (是) NO (否)”。按下✓按钮，显示屏显示“CLOSE DRAIN (关闭放油阀)”。按下放油旋钮，关闭放油阀。控制装置回到正常运行状态。

17. 从油炸机下方拉出放油盘，并处置冲洗水。

18. 用毛巾彻底擦干炸桶，然后按下 ✓ 按钮。控制装置回到正常运行状态。

小心

确保炸桶内部、排油阀口及接触新油的所有部件尽量擦干。

19. 保证关闭放油阀，装回滤盘总成，滤垫换新。按第3-3节加油说明向炸桶内加油。

3-20.
检查/更换滤盘O型密封圈。

为了防止漏油，保持正常的过滤过程，每三个月至少检查一次滤盘是否有凹痕和撕裂。图1



图1



图2



图3



图4

1. 打开门，使用放油盘手柄，上提滤盘止挡，并拉出放油盘总成。图2和图3。




放油盘高温！一定要穿好防护服或戴好手套，否则会导致严重烧伤。

2. 外观检查滤盘管的3个O型密封圈是否有裂纹或断裂，必要时换新。图1。


3. 使用小平口螺丝刀更换O型密封圈。将新O型密封圈装入管槽内。在回装滤盘前，用新鲜冷油润滑滤清器管上的O型密封圈。图4。

**3-21.
信息按钮
统计数据**


实际油温

1. 按下 ，显示屏显示每个炸桶的实际油温。

设定温度

2. 按  两次，显示屏显示SP及每个炸桶的设定温度（预设）。

每个炸桶的恢复信息

3. 按  3 次，显示屏左边显示 REC，油泵显示油温从 250°F（121°C）恢复到 300°F（149°C）所需要的时间。

例如

REC	5:30
-----	------


 : 表示从 250°F（121°C）恢复到 300°F（149°C）需要花5分30秒的时间。

注意

如果5秒内不按任何按钮，控制装置回到正常运行状态。

**3-22.
过滤按钮
统计数据**

过滤前剩下的蒸煮循环

1. 即按即放任何  一个按钮，左显示屏显示 “COOKS REMAIN（剩余的蒸煮次数）”，右显示屏显示下次自动过滤前的蒸煮循环次数。


例如:


REMA	IN
------	----

3	6
---	---

 表示左炸桶在3个蒸煮循环后，控制装置将询问操作人员是否准备过滤。但是，右炸桶还剩6个蒸煮循环。

时间和日期

2. 按下任何一个  按钮两次，显示屏显示 “FILTERED（过滤）”，然后显示当天的时间和上次过滤的日期。

3. 按下任何一个  按钮三次，显示屏显示 “FLTR PAD（滤垫）” “XX HOURS（XX小时）”，以指示现有过滤器已经使用的小时数。

**3-23.
预防性维护
计划**

作为食品加工设备的一部分，Henny Penny敞开式油炸机不需要维护保养。下表汇总了需要由操作人员完成的计划性维护保养程序。

程序	频率
过滤起酥油	每日
更换滤垫	每日
润滑滤盘O型密封圈	每次更换滤垫时
当油冒烟、起泡严重或发出异味时， 清洁炸桶	换油。 每次换油时
检验滤盘O型密封圈	每季度一次
清洁鼓风机和透气孔	每半年一次

**3-24.
清洁鼓风机和排风**

为了保证燃烧器正常运行，每年清洁鼓风机和鼓风机透气孔两次。



图1



图2



图3

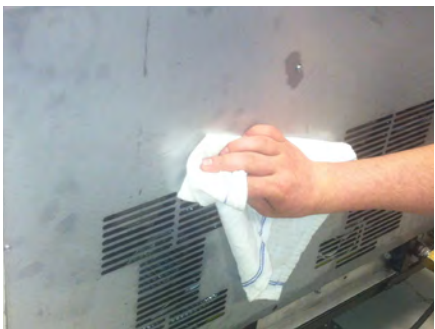


图4

1. 关闭电源开关。
2. 拔掉电源线，顺时针转动气体介质阀柄，关闭气体阀门，然后断开气路。
3. 断开线缆约束，然后小心滚动油炸机，尽量远离排烟罩，到达油炸机的后部。



移动油炸机时，防止炸油飞溅，小心避免烧伤。

4. 使用布或纸巾，清洁鼓风机吸口槽，保证鼓风机有足够的气流。图1。
5. 使用内六角扳手，拆除后下板。图2。
6. 使用布或纸巾，清洁每个鼓风机开孔。图3。
7. 清洁后板内部的通风槽，然后更换后板。图4。
8. 重新安装气路，逆时针转动截止阀柄，打开气体阀门，重新连接油炸机线缆约束。
9. 重新插上电源插头，将油炸机向后滚动到位。

第4节 信息模式

历史信息可被记录，并且可用于运行和技术帮助，还可查看以下内容：

- 1.E-LOG
- 2.最后负荷
- 3.每日统计数据
- 4.油统计数据
- 5.评审用途
- 6.输入
- 7.输出
- 8.油温
- 9.CPU温度
- 10.通讯信息
- 11.模拟信息
- 12.活动日志
- 13.油位
- 14.泵阀信息
- 15.AIF信息

注意


本节没有全部介绍所有的信息模式功能。为了保证油炸机正常运行，更改设置前，请咨询Henny Penny公司。更多信息，请致电1-800-417- 8405或1-937-456-8405，与技术支持部联系。


4-1. 信息模式详细说明

1. E-LOG (出错代码日志)

同时按下  和  按钮，显示屏显示“*INFO MODE (信息模式)*”，然后显示“1.E-LOG”

任何时候按下  和  退出信息模式

按下 ，显示器显示“A. (日期和时间) *NOW (当时的)*”。这是当前的日期和时间。

按下 ，如果出错已被记录，显示屏显示“B. (日期、时间和出错代码信息)”。这是控制装置记录的最新错误编码。有时错误代码正前方出现“L:”和“R:”，分别表示分体式炸桶的左炸桶和右炸桶。



按下  按钮，可查看接下来的最新错误编码信息。

E-LOG部分最多可储存10个出错代码(B~K)。


**4-1.
信息模式详细说明
(续)**


2. LAST LOAD (上次装料) (最近蒸煮循环的信息)


按下 ，显示屏显示“2.LAST LOAD (上次装料)”。

按下  或  想要查看的蒸煮数据的产品按钮，LED灯开始闪烁。

按下  按钮，开始查看蒸煮数据。

例如：如果左  按钮LED闪烁，显示屏显示“PRODUCT FRY L1 (L1油炸产品)”。

如果右  按钮LED闪烁，显示屏显示“PRODUCT FRY R2 (R2油炸产品)”。

按下  按钮，开始查看蒸煮数据。


功能


显示举例:

产品 (上次蒸煮产品)	PRODUCT FRY L1 (L1油炸产品)
上次蒸煮循环的开始时间	STARTED FEB-04 2:25P (从2月4日下午2:25开始)
实际消耗的蒸煮时间 (实际时间, 单位为秒)	ACTUAL TIME 1:06 (实际时间: 1:06)
编程的蒸煮时间	PROG TIME 1:00 (编程时间: 1:00)
蒸煮循环的最高温度	MAX TEMP 350°F (最高温度为350)
蒸煮循环的最低温度	MIN TEMP 313°F (最低温度为313)
蒸煮循环的平均温度	AVG TEMP 322°F (平均温度为322)
蒸煮循环的加热 (比例)	HEAT ON 45% (加热比例为45%)
准备就绪? (油炸机起动前是否准备就绪?)	准备就绪? 是
当蒸煮循环停止时: 提前退出	QUIT AT 0:10 REM
蒸煮循环后	或者 *DONE (完成) * +6 SEC
实际值与 编程值之间的误差 (%)	ACT/PROG1% (实际值/编程值为1%)
编程的蒸煮时间	

**4-1.
信息模式详细说明
(续)**

3.每日统计数据 (油炸机前7天的运行情况)

按下  , 显示屏显示 “3.每日统计数据” 。

按下  按钮, 开始查看蒸煮数据。

按下右  按钮,  查看一周其他天的数据。

功能

显示举例:

数据记录的日期	APR-30	TUE----- (4月30日, 星期二-----)
油炸机打开的小时: 分钟数	(L/R) ON HRS	TUE3:45 【(左/右) 在星期二3:45打开】
过滤次数	(L/R) FILTERED	TUE4 【(左/右) 星期二过滤4次】
跳过滤的次数	(L/R) SKIPPED	TUE4 【(左/右) 星期二跳过滤4次】
加油次数	(L/R) ADD OIL	TUE 4 【(左/右) 星期二过加油4次】
换油次数	(L/R) DISPOSE	TUE 0 【(左/右) 星期二处置0次】
油温恢复时间	(L/R) RECOVERY	TUE 1:45 【(左/右) 恢复时间星期二1:45】
当天蒸煮循环总数	(L/R) TOT CK	TUE 38 【(左/右) 星期二总循环38次】
完成前停止的循环数 *DONE*	QUIT CK	TUE 2 (星期二完成前退出循环2次)
1号产品蒸煮循环数	COOK -1-	TUE 17 (1号产品蒸煮循环星期二17次)
2号产品蒸煮循环数	COOK -2-	TUE 9 (2号产品蒸煮循环星期二 9次)
3号产品蒸煮循环数	COOK -3-	TUE 5 (3号产品蒸煮循环星期二 5次)
4号产品蒸煮循环数	COOK -4-	TUE 0 (4号产品蒸煮循环星期二 0次)
5号产品蒸煮循环数	COOK -5-	TUE 0 (5号产品蒸煮循环星期二 0次)
6号产品蒸煮循环数	COOK -6-	TUE 6 (6号产品蒸煮循环星期二6次)
7号产品蒸煮循环数	COOK -7-	TUE 0 (7号产品蒸煮循环星期二 0次)
8号产品蒸煮循环数	COOK -8-	TUE 0 (8号产品蒸煮循环星期二 0次)
9号产品蒸煮循环数	COOK -9-	TUE 1 (1号产品蒸煮循环星期二 1次)
0号产品蒸煮循环数	COOK -0-	TUE 0 (0号产品蒸煮循环星期二 0次)

**4-1.
信息模式详细说明
(续)**

4.油统计数据 (当前油的信息及前4批油的平均值)

按下 **▶** , 显示屏显示“4.油统计数据”。

按下 **▼** 按钮, 开始查看蒸煮数据。

功能	显示举例:
新油开始使用日期	(L/R) NEW OIL MAR-23 【(左/右) 新油, 3月23日】
用油天数	(L/R) OIL USE 4 DAYS 【(左/右) 用油4天】
此批油的过滤次数	(L/R) FILTERED 4 【(左/右) 过滤4次】
跳过滤的次数	【(左/右) 星期二跳过滤 0次】
此批油的蒸煮循环数	(L/R) TOT CK 38 【(左/右) 总蒸煮循环38次】
每次换油的平均天数	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE 13.8 DAYS 【(左/右) 每次换油平均天数: 13.8天】
每次换油的平均蒸煮循环数	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE 388 CKS 【(左/右) 每次换油平均蒸煮循环数: 388次】

长按产品按钮 (1~4), 查看每次换油的平均天数数据及使用的前4批油中任何一批每次换油的平均蒸煮循环数。

- 按下 **1** 查看倒数第一批油数据: 例如: OIL-4 14 DAYS (OIL-4 14天)
- 按下 **2** 查看倒数第二批油数据: 例如: OIL-3 12 DAYS (OIL-3 12天)
- 按下 **3** 查看第二批油数据 例如: OIL-2 15 DAYS (OIL-2 15天)
- 按下 **4** 查看上一批油数据: 例如: OIL-1 13 DAYS (OIL-1 13 天)

**4-1.
信息模式详细说明
(续)**

5.REVIEW USAGE (评审用途) (上次数据复位以来的累积信息)

按下，显示屏显示“4.REVIEW USAGE (评审用途)”。

按下 按钮，开始查看蒸煮数据。

功能

显示举例:


上次使用数据复位的日期 SINCE	APR-19 2011 (自2011年4月19日起)
油炸机运行的小时数	(L/R) ON HRS 4 【(左/右) 运行4小时】
过滤次数	(L/R) FILTERED 4 【(左/右) 过滤4次】
跳过滤的次数	(L/R) SKIPPED 0 【(左/右) 跳过滤0次】
加油次数	(L/R) ADD OIL 4 【(左/右) 加油4次】
换油次数	(L/R) DISPOSE1 【(左/右) 处置1次】
蒸煮循环总数	(L/R) TOT CK 38 (总蒸煮循环: 38次)
完成前停止的循环数 *DONE*	QUIT CK 2 (完成前退出循环2次)
1号产品蒸煮循环数	COOK -1- 17 (1号产品蒸煮循环 17次)
2号产品蒸煮循环数	COOK -2- 9 (2号产品蒸煮循环 9次)
3号产品蒸煮循环数	COOK -3- 5 (3号产品蒸煮循环 5次)
4号产品蒸煮循环数	COOK -4- 0 (4号产品蒸煮循环 0次)
5号产品蒸煮循环数	COOK -5- 0 (5号产品蒸煮循环 0次)
6号产品蒸煮循环数	COOK -6- 6 (6号产品蒸煮循环 6次)
7号产品蒸煮循环数	COOK -7- 0 (7号产品蒸煮循环 0次)
8号产品蒸煮循环数	COOK -8- 0 (8号产品蒸煮循环 0次)
9号产品蒸煮循环数	COOK -9- 1 (1号产品蒸煮循环 1次)
0号产品蒸煮循环数	COOK -0- 0 (0号产品蒸煮循环 0次)
复位用途数据: 输入用途代码 (1、2和3) 此步骤清零所有 用途信息	RESET USAGE / (复位用途/) ENTER CODE ----- (输入代码-----)

第5节：产品编程模式






采用此模式可对以下操作进行编程：


- 更改产品名称
- 分配按钮
- 更改时间和温度
- 更改蒸煮ID
- 报警
- 质量计时器
- 包括滤清器计数（全部）
- 第X次装料时过滤（混合）
- 负荷补偿
- 负荷补偿参考值
- 全加热
- PC因数


5-1. 产品设置的更改

1. 长按  按钮，直到显示屏显示“PROG（程序）”，然后显示“ENTER CODE（输入代码）”。
2. 输入代码1、2和3（前3个产品按钮）。显示屏显示“PRODUCT（产品）”和“PROGRAM（程序）”，然后显示“SELECT PRODUCT（选择产品）”和“-P 1-”（例如：NUG）。


更改产品名称

3. 使用  和  按钮，可滚动查看40个产品，或按下想要的产品按钮。
4. 按下  按钮，左显示屏显示“NAME（名称）”，右显示屏显示产品（例如：NUGGETS）。
5. 按下  按钮，名称的第一个字母闪烁。按下一个产品按钮，闪烁字母变成所按产品按钮的第一个字母。例如：如果按下 ，闪烁字母变成“A”。

再次按下相同的按钮，闪烁字母变成“B”。再次按下相同的按钮，闪烁字母变成“C”。显示屏显示所要的字母后，按下  按钮，继续下一个字母，并重复相同程序。

长按右边的X按钮，退出程序模式，或者按下  按钮，继续“COOK TIME（蒸煮时间）”。

分配按钮

6. 按下  按钮，显示屏显示直到“ASSIGN BTN（分配按钮）”及产品（例如：NUGGETS）。如果产品已经分配了一个产品按钮，LED将变亮。如需向该产品分配其他产品按钮，长按此产品按钮3秒，该LED灯继续变亮。为了从按钮清除产品，长按LED变亮的产品按钮，LED熄灭。

**5-1.
产品设置的更改
(续)**

如需改变时间和温度

7. 按下 ► 按钮，直到显示屏显示 “COOK TIME (蒸煮时间)”，然后使用产品按钮或▲和 ▼ 按钮，改变时间(分钟和秒数)，最大59:59。
8. 按下 ► 按钮，显示屏显示 “TEMP”，右侧显示预设温度。

按下产品按钮或▲和 ▼ 按钮，更改 温度。温度范围为190°F (88°C) ~ 375°F (191°C)。

更改蒸煮ID

9. 按下 ► 按钮，直到显示屏显示 “COOK ID (蒸煮识别代码)” 及产品识别代码。例如：NUG为产品的ID。使用产品按钮或 ▲和 ▲ 按钮更改ID。

报警 (1 & 2)

10. 按下 ▲ 按钮，直到左显示屏显示 “ALRM 1”，右显示屏显示报警时间。按下产品按钮或▲和 ▼ 按钮，设置报警。

例如，如果Cook Cycle (蒸煮循环) 设置成3分钟，并且报警设置成在进入Cook Cycle后30秒停止，那么此处显示器上将设置为 “2:30”。当计时器倒计时到2:30时，发出报警。

设置报警时间后，按下▲ 按钮，显示屏显示 “ALRM 2”，可编程第二个报警。

质量计时器 (保持时间)

11. 按下▲ 按钮，直到显示屏显示 “QUAL TMR (质量计时器)” 及预设定的保持时间。按下产品按钮或 ▲和 ▼，调整保持时间，最大2小时: 59分。

滤清器整体跟踪

包含在滤清器计数内

12. A. 按下 ► 按钮，直到显示屏闪烁 “INCL IN FLTR CNT (包含在滤清器计数内)” 及 “YES (是)” 或 “NO (否)”。使用▲和 ▼ 按钮，如果产品的蒸煮循环需要计入推荐过滤过程，显示屏改成 “YES (是)”。如果不计入，设置成 “NO (否)”。

滤清器混合跟踪

X次加料后过滤

12. B. 按下 ► 按钮，直到左显示屏闪烁 “FILTER AFTER... (...后过滤)”，右显示屏显示两次过滤之间的蒸煮循环数。按下产品按钮或 ▲和 ▼ 按钮，更改此值0~99次。每种产品都需要设置。

**5-1.
产品设置的更改
(续)**

> 负荷补偿、负荷补偿参考值、全热量、PC 因素 <

13. 按下 **▶** 按钮，直到显示屏显示 “LD COMP (负荷补偿)” 及负荷补偿值。这样可自动调整蒸煮负荷规格和温度所占的时间。按下产品按钮，或 **▲**和 **▼** 按钮，更改此值7~20。
14. 按下 **▶** 按钮，直到显示屏显示 “LCMP REF (负荷补偿参考值)” 及负荷补偿平均温度。（如果负荷补偿设成 “OFF”，那么显示屏显示 “_ _ _”，设定值不能编程）这是每种产品的平均蒸煮温度。计时器在此设定值以上的温度时加速，在此设定值的温度以下时减速。按下产品按钮或 **▲**和 **▼** 按钮，更改此值。
15. 按下 **▶** 按钮，直到显示屏显示 “FULL HT (全热量)” 及全热量值（单位为秒），此时间值表示在编程的时间长度内，只要按下计时器按钮，便开始加热。按下产品按钮或**▲**和**▼**按钮，更改此值0~90秒。
16. 按下 **▶** 按钮，直到显示屏显示 “PC FACTR (PC因数)” 及比例温度，有助于防止油温超过设定值太远。按下产品按钮或 **▲**和 **▼** 按钮，更改此值0~50度。

注意

- 使用 **◀** 按钮，回到以前的菜单项。
- 当用当前产品完成时，按下 **▶** 按钮，“SELECT PRODUCT (选择产品)” 步骤。
- 长按 **P** 按钮，退出PRODUCT PROGRAM (产品程序) 模式。

第6节：2级编程

6-1. 专用程序模式

专用程序模式用于设置更详细的编程，
例如：

用于访问以下内容：

- 专用程序模式
- 时钟设置
- 数据通讯
- 热量控制
- 技术模式
- 统计数据
- 过滤控制

- SP-1 · 华氏度或摄氏度
- SP-2 · 语言：英语、希腊语、俄语、瑞典语、德语、葡萄牙语、西班牙语和法语
- SP-3 · 系统初始化（出厂前预设值）
- SP-4 · 音量
- SP-5 · 音频调谐
- SP-6 · 融化循环选择- 1.LIQUID（液体）； 2.SOLID（固体）
- SP-7 · 启用怠速模式 - YES（是）或NO（否）
- SP-7A · 使用“0”作为怠速。
- SP-7B · 自动怠速分钟
- SP-7C · 怠速设定温度
- SP-8 · 过滤跟踪模式 - 1.MIXED（混合）或 2.GLOBAL（全部）
- SP-8A · 建议在...时过滤- 75%~100%（混合）
- SP-8B · 启用过滤锁定?- YES（是）或NO（否）（混合）
- SP-8A · 左炸桶过滤循环 - 0~99（全部）
- SP-8B · 右炸桶过滤循环 - 0~99（全部）
- SP-8C · 是否启用过滤锁定?- YES（是）或NO（否）（全部）
- SP-9 · 净化时间 - X:XX（分:秒）
- SP-10 · 更换滤垫提示时间- XX小时
- SP-11 · 清理时间 - XX 分
- SP-12 · 清理温度 - XXX 或℃
- SP-13 · 蒸煮用户IO - 蒸煮循环后，显示屏显示 前一个菜单项或“----”。
- SP-14 · 炸篮数 - 2篮或4篮
- SP-15 · 显示蒸煮指标 - YES（是）或NO（否）
- SP-16 · 第二语言希腊语、俄语、瑞典语、德语、葡萄牙语、西班牙语和法语
- SP-17 · 第二音量
- SP-18 · 是否启用节能? - YES（是）或 NO（否）
- SP-19 · 油炸机类型——燃气或电动
- SP-20 · 炸桶类型——分体式或整体式
- SP-21 · 是否启用自动升降? - 不需要或需要升降
- SP-22 · 是否散装供油? - 需要散装供油或不需要散装供油
- SP-23 · 是否处置散装油? - 需要处置或不需要处置
- SP-24 · 油炸机序列号
- SP-25 · 更改厂家代码1 = YES（是）
- SP-26 · 更改用途 代码 - 1 = YES（是）
- SP-27 · 是否要求按规范处置? - YES（是）或 NO（否）
- SP-28 · 是否启用较长的充装时间 - YES（是）或NO（否）
- SP-29 · 是否让用户退出充装?- YES（是）或 NO（否）
- SP-30 · 跳过‘SKIM’提示?- YES（是）或 NO（否）
- SP-31 · 是否启用2阶段清洗?- YES（是）或 NO（否）

**6-1.
专用程序模式
(续)**

长按 **P** 按钮5秒，直到显示屏显示 “LEVEL 2 (第2级)”，然后显示 “SP PROG (专用程序)” 和 “ENTER CODE (输入代码)”。

输入代码123，显示屏显示 “SP-1 TEMP FORMAT (SP-1温度格式)”。

注意

如果输入错误代码，发出声音并且显示屏显示 “BAD CODE (错误代码)”。等待几秒钟，控制器回到蒸煮模式，重复上述步骤。

为了在任何时候退出专用程序模式，长按 **P** 按钮2秒。

华氏度或摄氏度 (SP-1)

左显示屏闪烁 “SP-1 TEMP FORMAT”。按下 ▲或 ▼ 按钮，选择 °F或°C。

注意

- 使用 ◀ 按钮，回到以前的菜单项。
- 当用当前的2级步骤完成时，按下 ▶ 按钮。

语言 (SP-2)

- 按下 ▶ 按钮，左显示屏闪烁 “SP-2 LANGUAGE (SP-2语言)”。按下 ▲或 ▼ 按钮，选择所需要的语言。

系统初始化 (SP-3)

- 按下 ▶ 按钮，左显示屏闪烁 “SP-3 DO SYSTEM INIT (SP-3进行系统初始化)” 及右显示屏显示 “INIT (初始化)”。为了使控制装置恢复到出厂前的设置，长按 ✓ 按钮，控制装置开始倒计时“IN 3”，“IN2”，“IN 1”。显示屏显示 “-INIT-” & *DONE*后，控制装置恢复到出厂设置。

音频音量 (SP-4)

- 按下 ▶ 按钮，左显示屏闪烁 “SP-4 VOLUME”。按下 ▲或 ▼，或使用产品按钮，调节扬声器音量，最大为10，最小为1。

音频音调 (SP-5)

- 按下 ▶ 按钮，左显示器闪烁 “SP-5” 和 “TONE”。按下 ▲或 ▼，或使用产品按钮，调节扬声器音调，最大为2000，最小为50。


**6-1.
专用程序模式
(续)**

使用液体或固体蒸煮油 (SP-6)

- 按下 **▶** 按钮，直到左显示屏滚动显示 “SP-6 MELT CYCLE SELECT (SP-6融化循环选择)”。除非炸桶内正在使用固体油，右显示屏应当显示 “1.LIQUID (液体)”。
- 如果使用固体油，设备必须配备处理固体油的装置。使用**▲**和**▼**按钮，将右显示器改成 “2.SOLID (固体)”。

启用怠速模式 (SP-7)

在不用时，怠速模式可让油温降到较低温度，这样可节约节能。

- 按下 **▶** 按钮，左显示屏闪烁 “SP-7 IDLE MODE ENABLED (SP-7启用怠速模式)?”。按下 **▲**或 **▼** 按钮，选择 “YES (是)” 或 “NO (否)”。
- 显示屏显示 “YES (是)”，按下 **▶** 按钮，左显示屏闪烁 “SP-7A USE ‘0’ FOR IDLE (SP-7A 用 ‘0’ 作怠速)”。按下 **▲** 或 **▼** 按钮，选择 “YES (是)” 或 “NO (否)”。如果选择 “YES (是)” 在产品按钮编程怠速模式 。
- 按下 **▼** 按钮，左显示屏闪烁 “SP-7B AUTOIDLE MINUTES (SP-7B 自动怠速分钟)” 启用自动怠速前，按下 **▲** 或 **▼** 或使用产品按钮，设置油炸机处于怠速的时间 (0~60分)。
- 例如：“30” 表示如果此炸桶30分钟没有蒸煮产品，控制装置自动使油冷却到怠速设定温度。
- 按下 **▶** 按钮，左显示屏闪烁 “SP-7C IDLE SETPT (SP-7C 怠速设定值)”。按下 **▲** 或 **▼**，或使用产品按钮，设置怠速温度 200~375 (93~191 °C)。

过滤跟踪模式 (SP-8)

当油通过计数两次过滤之间的蒸煮循环次数而需要过滤时，过滤跟踪向操作人员发出信号。

- 按下 **▶** 按钮，显示屏闪烁 “SP-8” 和 “FILTER TRACKING MODE (过滤跟踪模式)”。使用 **▲**和 **▼** 按钮，选择 “1. MIXED (混合)” 过滤模式或 “2.GLOBAL (全部)”。

注意

GLOBAL (全部) 表示所有产品在两次过滤之间的蒸煮循环次数相同。

混合系指每件产品两次过滤之间可设成不同的蒸煮循环。控制装置增加循环计数 (见左例)，当计数大于或等于1时，建议进行过滤。例如：1块鱼、2块炸薯条和1块鸡块
 $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$ 。

产品	蒸煮循环	数
鱼	2	1/2
炸薯条	8	1/8
鸡块	4	1/4

**6-1.
专用程序模式
(续)**

混合

- 如果选择混合模式，按下 ► 按钮，左显示屏闪烁“SP-8A”和“SUGGEST FILTER AT ... (建议在...时过滤)”，右显示屏显示75% 和100%。按下▲和 ▼ 按钮，更改此值。
- 此值越小，控制装置推荐需要过滤的时间越短。例如：如果设置成 75%，达到编程蒸煮循环的3/4后，控制装置建议进行过滤；如果是100%，控制装置建议的过滤前，所有蒸煮循环必须完成。
- 按下 ► ，左显示屏闪烁“SP-8B”和“LOCKOUT ENABLED (是否启用锁定)？”。按下 ▲和 ▼ 按钮，选择 YES (是) 或NO (否) 。
- 如果选择YES (是)，当控制装置建议过滤时，显示屏显示“FILTER LOCKOUT (过滤锁定)” /” YOU *MUST* FILTER NOW (此时必须过滤)”，炸桶过滤前，控制装置拒绝再进行蒸煮循环。
- 按下 ► ，左显示屏闪烁“SP-8C”和“LOCKOUT AT... (在...时锁定)”，右显示屏显示一个介于100% ~250% 的值。按下▲和 ▼ 按钮，更改此值。数值越小，距“锁定”的时间越短。
- 例如：如果设成100%，当循环计数达到1或以上时，发生“锁定”。设成200%时，“锁定”前，计数为两倍循环次数。见上例。

GLOBAL (全部)

- 如果选择 GLOBAL (全部)，按下 ► 按钮。

整体式炸桶

- 如果选择 整体式炸桶，左显示屏闪烁“SP-8A FULL VAT FILTER CYCLES (SP-8A 整体式炸桶过滤循环)”，右显示屏显示两次过滤之间的蒸煮循环数 (0 ~99)。使用▲和 ▼ 或产品按钮，更改此值
- 按下 ► 按钮，左显示屏闪烁“SP-8B LOCKOUT ENABLED (SP-8B 是否启用锁定)？” 按下 ▲和 ▼ 按钮，选择 YES (是) 或NO (否) 。
- 如果设置成是 (YES) ►，按下 按钮，左显示屏闪烁“SP-8C FULL VAT LOCKOUT CYCLES (SP-8C 整体式炸桶锁定循环)”，右显示屏显示过滤锁定前的蒸煮循环次数 (0~99)。使用▲和 ▼ 或产品按钮，更改此值
- 达到蒸煮循环数后，显示屏显示“FILTER LOCKOUT (过滤锁定)” /” YOU *MUST* FILTER NOW (此时必须过滤)”，控制装置拒绝再进行蒸煮循环。

**6-1.
专用程序模式
(续)**

净化周期 (SP-9)

- 按下 ► 按钮，左显示屏闪烁“SP-9 POLISH TIME (SP-9 净化时间)”。按下 ▲或 ▼，或使用产品按钮，更改净化时间 (0~10分钟)。

更换滤垫提示时间 (SP-10)

- 按下 ► 按钮，左显示屏闪烁“SP-10 CHANGE PAD REMINDER (SP-10 换垫提示)”。按下 ▲或 ▼ 或使用产品按钮，更改时间 (0~100小时)

清理时间 (SP-11)

- 按下 ► 按钮，左显示屏闪烁“SP-11 CLEAN-OUT TIME (SP-11 清理时间)”。按下 ▲或 ▼ 或使用产品按钮，更改时间 (0~99分)。

清理温度 (SP-12)

- 按下 ► 按钮，左显示屏闪烁“SP-12 CLEAN-OUT TEMP (SP-12 清理温度)”。按下 ▲或 ▼ 或使用产品按钮，更改温度 0~195 (90℃)。

蒸煮用户 IO (SP-13)

- 按下 ► 按钮，显示屏闪烁“SP-13 COOKING USER IO (SP-13 蒸煮用户IO)”。按下 ▲或 ▼ 按钮，选择“SHOWPREV”或“SHOW----”。
- SP-13设成SHOWPREV 表示一个蒸煮循环后，显示屏显示上次蒸煮的菜单项。SHOW----表示一个蒸煮循环后，显示屏显示“----”，开始下一个蒸煮循环前，需要选择菜单项。

炸篮数量 (SP-14)

- 按下 ► 按钮，左显示屏闪烁“SP-14 NUMBER OF BASKETS (SP-14 炸篮数量)”。按下 ▲或 ▼ 按钮，每井选择 2或4个炸篮。

蒸煮指标 (SP-15)

- 按下 ► 按钮，左显示屏闪烁“SP-15 SHOW COOKING INDICATR (SP-15 显示蒸煮指标)”。按下 ▲或 ▼ 按钮，选择 YES (是)，蒸煮循环期间，“*”显示倒计时的计时器。选择NO (否)，蒸煮循环期间不显示“*”。

**6-1.
专用程序模式
(续)**

第二语言 (SP-16)

- 按下 ► 按钮，左显示屏闪烁“SP-16 2ND LANGUAGE (SP-16 第二语言)”。按下 ▲ 或 ▼ 按钮，选择所需要的第二语言。
- 通过设置控制器的第二语言，正常运行期间，按下 **P** 可选择两种语言。
- 左显示器显示第一语言，右显示器显示第二语言。按下√按钮，选择显示屏的语言。

第二音量 (SP-17)

- 按下 ► 按钮，左显示屏闪烁“SP-17 2ND VOLUME (SP-17 第二音量)”。按下 ▲或 ▼ 按钮或产品按钮，选择所需要的第二音量。
- 通过设置控制器的第二音量，正常运行期间，按下 **P** 可选择两种音量。
- 左显示器显示第一音量 (0~10; 10为最大音量)；右显示器显示第二音量。选择音量时，按下所想要的音量下方的 √ 按钮。

节能模式 (SP-18)

- 按下 ► 按钮，“SP-18 ENERGY SAVE ENABLED (SP-18 是否启用节能模式)?”。按下 ▲或 ▼ 按钮，选择“YES (是)”或“NO (否)”。
- 如果设成YES (是)，在不用时，油炸机自动启动节能模式，从而关闭鼓风机。然后选择产品，开始蒸煮循环，重新启动鼓风机和加热。如果设成NO (否)，鼓风机持续恒定运转。

油炸机类型 (SP-19)

- 按下 ► 按钮，左显示屏闪烁“SP-19 FRYER TYPE (SP-19油炸机类型)”。按下 ▲或 ▼ 按钮，选择“GAS (燃气)”或“ELEC (电动)”。

炸桶类型 (SP-20)

- 按下 ► 按钮，左显示屏闪烁“SP-20 VAT TYPE (SP-20炸桶类型)”。按下 ▲或 ▼ 按钮，选择“SPLIT (分体式)”或“FULL (整体式)”。

是否启用自动升降 (SP-21)

- 按下 ► 按钮，左显示屏闪烁“SP-21 AUTOLIFT ENABLED (SP-21 是否启用自动升降)?”。按下 ▲或 ▼ 按钮，选择“YES LIFT (需要提升)”或“NO LIFT (不需要提升)”。
- 如果油炸机装有选配的自动提升装置，SP-21 必须设成“YES LIFT (需要提升)”，否则SP-21 设成“NO LIFT (不需要提升)”。

6-1.
专用程序模式
(续)

散装供油 (SP-22)

- 按下 **▶** 按钮，左显示屏闪烁 “SP-22 BULK OIL SUPPLY (SP-22) 是否散装供油?”。按下 **▲**或 **▼** 按钮，选择 “YES SUPL (需要供油)” 或 “NO SUPL (不需要供油)”。
- 如果油从外部油罐泵到炸桶内，设成 YES (是)。否则，SP-22设置成 NO (否)。

散装油处置 (SP-23)

- 按下 **▶** 按钮，左显示屏闪烁 “SP-23 BULK OIL DISPOSE (SP-23 散装油是否需要处置)?” 按下 **▲**或 **▼** 按钮，选择 “YES DISP (需要处置)” 或 “NO DISP (不需要处置)”。
- 如果油从外部油罐泵到炸桶内，换油时，设成 YES DISP (需要处置)。否则 SP-23 设成 “NO DISP (不需要处置)”。

序列号日志 (SP-24)

- 按下 **▶** 按钮，显示屏闪烁 “SP-24 S/N \sqrt EDIT (SP-24 序列号 \sqrt 编辑)” 及设备序列号。此序列号应当与门上的铭牌序列号一致。如果不一致，能记录下来。






更改程序代码 (SP-25)

- 这可以让操作员更改程序代码 (出厂前设置成1、2和3) 用于访问产品编程和2级程序模式。
- 按下 **▶** 按钮，显示屏闪烁 “SP-25 CHANGE MGR CODE (SP-25 更改厂家代码)?1=YES (是)” 。按下 **i**，显示屏滚动显示 “ENTER NEW CODE (输入新代码)，P=DONE (完成)，I=QUIT (退出)”。按下新代码的产品按钮。
- 如果满意此代码，按下 **P**，显示屏显示 “REPEAT NEW CODE (重复新代码)，P=DONE (完成)，I=QUIT (退出)”。按下同一代码按钮。
- 如果满意此代码，按下 **i**，显示屏显示 “*CODE CHANGED (更改代码)*”。
- 如果不满意此代码，按下 **P**，显示屏显示 “*CANCEL (取消)”，然后回到 “SP-25” 和 “CHANGE, MGR CODE (更改厂家代码)?1=YES (是)”。此时可重复以上步骤。




**6-1.
专用程序模式
(续)**

更改用途代码 (SP-26)




此操作可让操作人员改变复位的用途代码（出厂前设置成1、2和3），复位每件产品的用途量。见信息模式的评审用途步骤。

- 按下  按钮，▶ “SP-26 CHANGE USAGE CODE (SP-26 更改用途代码) ?1=YES (是)” 。按下  ，显示屏滚动显示 “ENTER NEW CODE (输入新代码) ， P=DONE (完成) ， I=QUIT (退出) ” 。按下新代码的产品按钮。
- 如果满意此代码，按下  ，显示屏显示 “REPEAT NEW CODE (重复新代码) ， P=DONE (完成) ， I=QUIT (退出) ” 。按下同一代码按钮。
- 如果满意此代码，按下  ，显示屏显示 “*CODE CHANGED (更改代码)*” 。
- 如果不满意此代码，按下  ，显示屏显示 “*CANCEL (取消)” ，然后回到 “SP-26” 和 “CHANGE, USAGE CODE (更改用途代码) ?1=YES (是)” 。此时可重复以上步骤。




是否要求按规范处置 ? (SP-27)

按下  按钮，左显示屏闪烁 “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE (SP-27 按规范处置) ?” 。按下  或  按钮，选择 YES (是) 或 NO (否) 。如果设置成 YES (是) ，使用处置模式，从炸桶排油时必须输入代码1、2或3。




较长充装时间 (SP-28)

按下  按钮，左显示屏闪烁 “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED (SP-28 是否启用较长充装时间) ?” 。按下  或  按钮选择 YES (是) 或 NO (否) 。

让用户退出充装 (SP-29)

按下  按钮，左显示屏闪烁 “SP-29 LET USER EXIT FILL (SP-29 让用户退出充装)” 。按下  或  按钮，选择 YES (是) 或 NO (否) 。如果选择 YES (是) ，用户退出 Express Filter™ 充装操作。

跳过 ‘SKIM’ 提示 (SP-30)

按下  按钮，左显示屏闪烁 “SP-30 SKIP ‘SKIM’ PROMPT (SP-30 跳过 ‘SKIM’ 提示) ?” 。按下  或  按钮，选择 YES (是) 或 NO (否) 。

**6-2.
请勿打扰**

“FILTER NOW（现在是否过滤）？”信息不显示期间的高峰运行时段可编入油炸机内。一周分成三组——星期一到星期五（M-F）、星期六（SAT）和星期日（SUN）。每组分组内，最多可编程四个时间段（M-F 1~M-F 4，SAT 1~SAT 4和SUN 1~SUN 4）。一个时段长度为1~180分钟。

1. 长按 **P** 按钮5秒，直到显示屏显示“LEVEL 2（第2级）”，然后显示“SP PROG（专用程序）”和“ENTER CODE（输入代码）”。
2. 再按一次 **P** 按钮，左显示屏闪烁“DO NOT DISTURB（请勿打扰）”和“ENTER CODE（输入代码）”。
3. 输入代码1、2和3（前3个产品按钮）。
4. 左显示屏闪烁“DO NOT DISTURB ENABLED（是否启用请勿打扰）？”，右显示屏显示YES（是）或NO（否）。按下 ▲ 或 ▼ 按钮选择YES（是）或NO（否）。
5. 按下 **P** 按钮，左显示屏显示“M-F 1”，右显示屏闪烁时间。按下 ▲ 或 ▼ 或使用产品按钮，更改时间。
6. 按下 **P** 按钮，左显示屏显示“M-F 1”，右显示屏闪烁“A”或“P”。使用▲或 ▼ 按钮，选择 AM或PM。
7. 按下 **P** 按钮，左显示屏显示“M-F 1”，最右边字符显示屏闪烁。第5步输入的时间后，停止过滤期间，按下产品按钮，输入时间值（最长180分）。
8. 按下 **P** 按钮，移动到下一个计时器时间段M-F 2。
9. 其他时间段，重复第 5步、第6步、第7步和第 8步。

6-3. 时钟设置


1. 长按 **P** 按钮5秒，直到显示屏显示 “LEVEL 2（第2级）”，然后显示 “SP PROG（专用程序）” 和 “ENTER CODE（输入代码）”。
2. 再按一次 **P** 按钮，左显示屏闪烁 “CLK SET（时钟设置）” 和 “ENTER CODE（输入代码）”。
3. 输入代码1、2和3（前3个产品按钮）。
4. 左显示屏闪烁 “CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY（CS-1 输入日期 月-日-年）”。使用产品按钮，在右显示屏上设置日期。
5. 按下 **▶** 按钮，左显示屏闪烁 “CS-2 输入时间”，右显示屏闪烁时间。按下 **▲**或 **▼** 或使用产品按钮，更改时间。
6. 按下 **▶** 按钮，左显示屏闪烁 “CS-2 输入时间”，右显示屏闪烁 “AM（上午）” 或 “PM（下午）”。使用**▲**或 **▼** 按钮，选择 AM或PM。
7. 按下 **▶** 按钮，左显示屏显示 “CS-3 TIME FORMAT（CS-3 时间格式）”，右显示屏显示 “12-HR（12小时制）” 或 “24-HR（24小时制）”。使用 **▲**或 **▼** 按钮，选择 12小时制时间格式或24小时时间格式。
8. 按下 **▶** 按钮，左显示屏闪烁 “CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME（CS-4 夏令时）”。使用 **▲**或 **▼** 按钮，选择自己所在地的夏令时：1.关闭；2.美国（2007及以后）；3.欧洲；4. FSA（美国2007年以前）
9. 长按 **P** 按钮退出。

6-4. 数据记录、热量控制、 技术、统计和过滤控制 模式

数据记录、热量控制、技术、统计和过滤控制模式是先进的诊断和程序模式，只有Henny Penny公司使用。更多信息，请致电 1-800-417- 8405或1-937-456-8405，与技术支持部联系。

第7节：故障分析与处理

7-1. 故障分析与处理指南

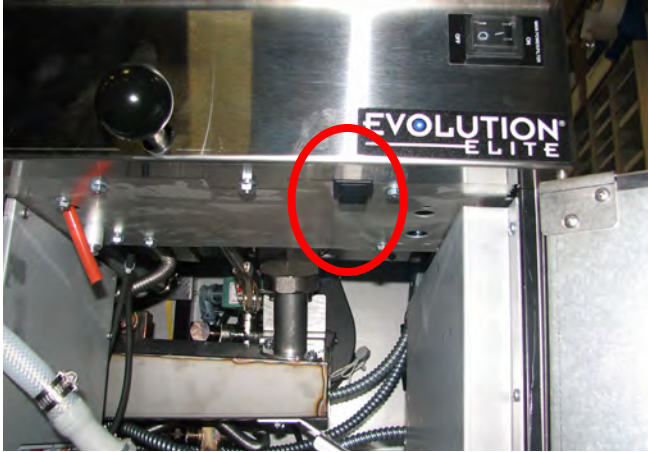
故障	原因	纠正措施
电源开关已打开，但油炸机不能工作	<ul style="list-style-type: none"> · 开路 	<ul style="list-style-type: none"> · 插入油炸机插头 · 检查电源箱的断路器或熔断器
控制出错代码 “E-10”	<ul style="list-style-type: none"> · 油温太高 	<p>让设备冷却15~20分钟，向上推控制装置右侧下方的金属复位按钮；如果高限位开关不能复位，必须更换。</p> 
炸桶没有装满	<ul style="list-style-type: none"> · BIB低油位或无油 · BIB 油路堵塞 或故障 · 滤盘需要清洁 	<ul style="list-style-type: none"> · BIB加油 · 检查BIB管路 · 清洁滤盘，更换滤纸或滤垫

**7-1.
故障分析与处理指南
(续)**

故障	原因	纠正措施
炸桶顶部油起泡沫或沸腾	<ul style="list-style-type: none"> 油中有水 油品不当或质量太差 过滤不当 炸桶清洁后冲洗不当 	<ul style="list-style-type: none"> 排油并清洁 使用推荐的油 参见过滤程序 清洁并冲洗炸桶，然后彻底擦干
炸桶不能排油	<ul style="list-style-type: none"> 放油阀被食物碎屑堵塞 放油槽堵塞 	<ul style="list-style-type: none"> 打开阀门，用干净刷子用力刷整个放油管路 拆卸右侧面板，从槽端拆下堵头，清洁油槽。
滤清器马达运转，但泵油慢	<ul style="list-style-type: none"> 过滤管路连接松动 滤纸或滤垫堵塞 滤清器装回不正确 	<ul style="list-style-type: none"> 紧固过滤管路所有接头 更换滤纸或滤垫 参见内门组装说明
整个过滤期间油中有气泡	<ul style="list-style-type: none"> 滤盘没有装到位 滤盘堵塞 油炸机过滤管路接油装置上的O型密封圈损坏 	<ul style="list-style-type: none"> 确保滤盘回油管路完全接入油炸机接油装置 清洁滤盘，更换滤纸或滤垫 更换O型密封圈
滤清器马达不运转	<ul style="list-style-type: none"> 泵马达后部热复位按钮跳闸 <div data-bbox="496 1119 868 1245" data-label="Image"> </div> <p>为了防止起酥油飞溅而引起的烧伤，复位滤清器泵马达手动复位保护装置前，关闭设备电源开关。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 打开设备从右数的第二扇门（从操作人员位置看），让马达冷却。使用螺丝刀，硬压按钮，直到按钮发出咔嗒声 <div data-bbox="927 1205 1455 1602" data-label="Image"> </div>

**7-2.
出错编码**

如果控制系统失效，数字显示屏显示出错报文，下显示栏显示报文代码。当显示出错代码时，发出一个恒定的音调，按任何按钮可消除此音调。

显示	原因	整改措施
“E-4”	· 控制板过热	断开开关，再合上；如果显示屏显示 “E-4”，则控制板温度太高；检查设备四周的百叶窗是否堵塞
“E-5”	· 油过热	断开开关，再合上；如果显示屏显示 “E-5”，应当检查加热回路和温度探头
“E-6A”	· 温度探头开路	断开开关，再合上；如果显示屏显示 “E-6A”，应当检查温度探头
“E-6B”	· 温度探头短路	断开开关，再合上；如果显示屏显示 “E-6B”，应当检查温度探头
“E-10”	· 高限位开关	让设备冷却15~20分钟，上推控制装置右侧下方金属复位按钮，如果高限位开关不能复位，必须更换 
“E-15”	· 放油开关	确保放油旋钮全部按下；如果还显示E-15，检查放油开关
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	· LH油位传感器断路 · RH油位传感器断路 · 两只断路器都断路	断开开关，再合上；如果显示屏还指示传感器故障，检查控制板接头；必要时，检查并更换传感器

**7-2.
错误编码
(续)**

显示	原因	整改措施
“E-20-A” “FAN SENSOR STUCK CLOSED (风 机传感器卡死 闭合)”	<ul style="list-style-type: none"> 压力开关故障 接线故障 I/O 板故障 	<ul style="list-style-type: none"> 如果风机不运转，检查压力开关，如果没有空气压力，应当开路 如果风机运转，接线错误或I/O板继电器闭合
“E-20-B” “NO DRAFT (无 风压)” “CHECK FAN (检查风机)”	<ul style="list-style-type: none"> 压力开关故障/管子松动 抽风机故障/低压 烟道或烟罩堵塞 	<ul style="list-style-type: none"> 断开炸桶电源，再合上；如果仍然显示E-20-B，检查压力开关；如果没有空气压力，应当开路；确保管路和风机和压力开关正确连接 检查抽风机，风机电压低 检查油炸机烟道和烟罩系统是否畅通
“E-20-D” IGNITION FAILURE (点火失 败)”	<ul style="list-style-type: none"> 不能点火/没有感应到火焰 	<ul style="list-style-type: none"> 断开炸桶电源，再合上；如果仍然显示E-20-D，检查气路连接；检查气体截止阀；检查点火模块；检查气体阀门；检查火焰传感器检修；检查气体阀门和点火模块接线
“E-21”	<ul style="list-style-type: none"> 热回收慢 	<ul style="list-style-type: none"> 请持证检修人员检查油炸机电压是否正确；检查加热回路；检查设备是否松动或电线烧坏
“E-22” “NO HEAT (没有热量)” “CHECK GAS VALVE (检查气体 阀门)”	<ul style="list-style-type: none"> 燃烧器不能点火 	<ul style="list-style-type: none"> 检查气体阀门和加热回路
“E-41 “ / “E-46”	<ul style="list-style-type: none"> 编程失效 	<ul style="list-style-type: none"> 断开炸桶电源，再合上；如果出现出错代码，控制装置重新初始化；如果还出现出错代码，更换控制板
“E-47”	<ul style="list-style-type: none"> 模拟转换器芯片或12伏电源故障 	<ul style="list-style-type: none"> 断开炸桶电源，再合上，如果还出现“E-47”，更换I/O板或PC板；如果扬声器没有声音，I/O可能故障；更换I/O板。
“E-48”	<ul style="list-style-type: none"> 输入系统出错 	<ul style="list-style-type: none"> 更换PC板
“E-54-C”	<ul style="list-style-type: none"> 输入温度出错 	<ul style="list-style-type: none"> 断开开关，然后再合上；如果还出现“E-54C”，更换PC控制板。
“E-60” “FILTER IN USE (滤清器正在使 用)”	<ul style="list-style-type: none"> AIF PC板不能与PC控制板进行通讯 	<ul style="list-style-type: none"> 按下电源按钮，断开炸桶电源，等待15秒，然后再合上。如果还出现“E-60”，检查PC板之间的接插器；必要时，更换AIF PC板或PC控制板
“E-70C”	<ul style="list-style-type: none"> 放油阀跳线丢失或断开 	<ul style="list-style-type: none"> 在放油开关互锁位置，检查PC板跳线
“E-83-A”	<ul style="list-style-type: none"> 压力太高 	<ul style="list-style-type: none"> 检查1号炸桶滤清器系统
“E-83-B”	<ul style="list-style-type: none"> 压力太高 	<ul style="list-style-type: none"> 检查2号炸桶滤清器系统

**7-2.
错误编码
(续)**

显示	原因	整改措施
“E-83-C”	· 压力太高	· 检查3号炸桶滤清器系统
“E-83-D”	· 压力太高	· 检查4号炸桶滤清器系统4
“E-83-E”	· 压力太高	· 检查5号炸桶滤清器系统
“E-83-J”	· 压力太高时，BIB 散装加油开关合上	· 检查BIB加油阀
“E-83-R”	· 压力太高时，BIB 散装处置开关合上	· 检查油炸机背后的散装处置快速断开接头
“E-93-1” “24 VDC SUPPLY TRIPPED (直流24 伏电源跳闸)”	· 自动提升马达故障	· 如果自动提升装置不能运行，检查每台自动提升马 达



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

* FM05 - 163 - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 1-05-15

Chinese