



操作者 手 册

VELOCITY SERIES (速度系列)™ 压力炸锅

型号

PXE-100



HENNY PENNY
Engineered to Last

在线注册登记质保，网址：WWW.HENNYPENNY.COM

HENNY PENNY

压力电炸锅

规格

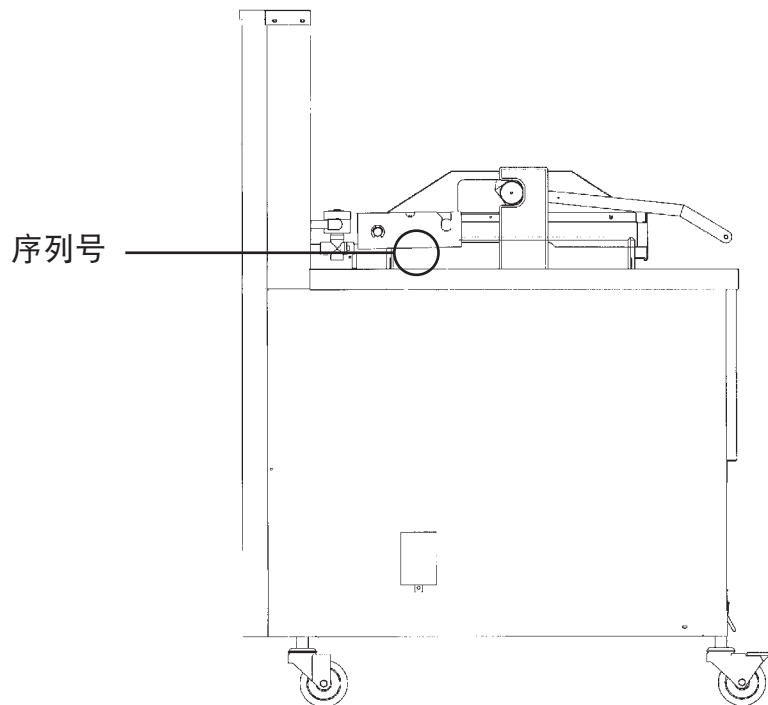
锅容量 8头鸡 - 24磅 (10.8公斤)
 76磅油 (34公斤)

电气 208 VAC, 3相, 50/60赫兹, 17千瓦, 47.2安培
 240 VAC, 3相, 50/60赫兹, 17千瓦, 40.9安培
 480 VAC, 3相, 50/60赫兹, 17千瓦, 20.5安培

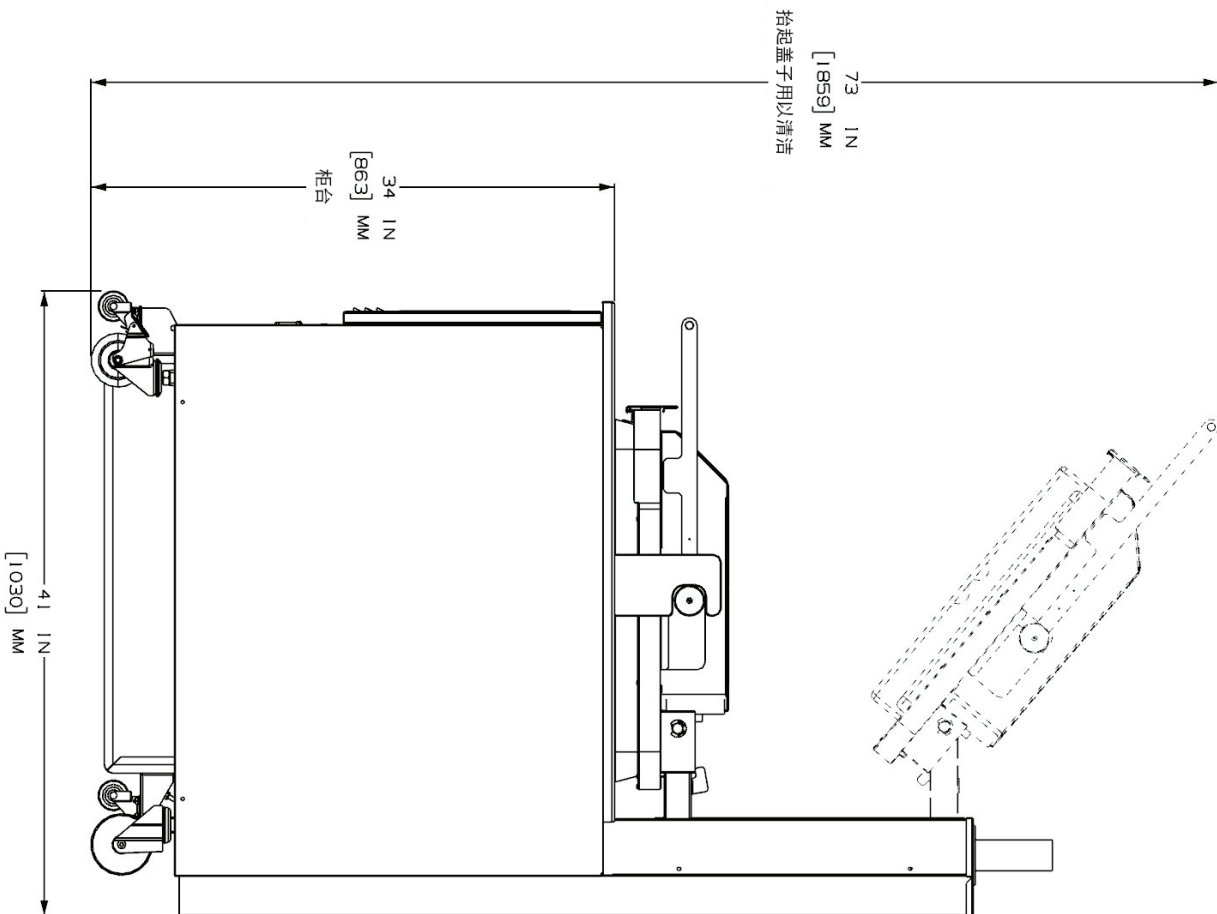
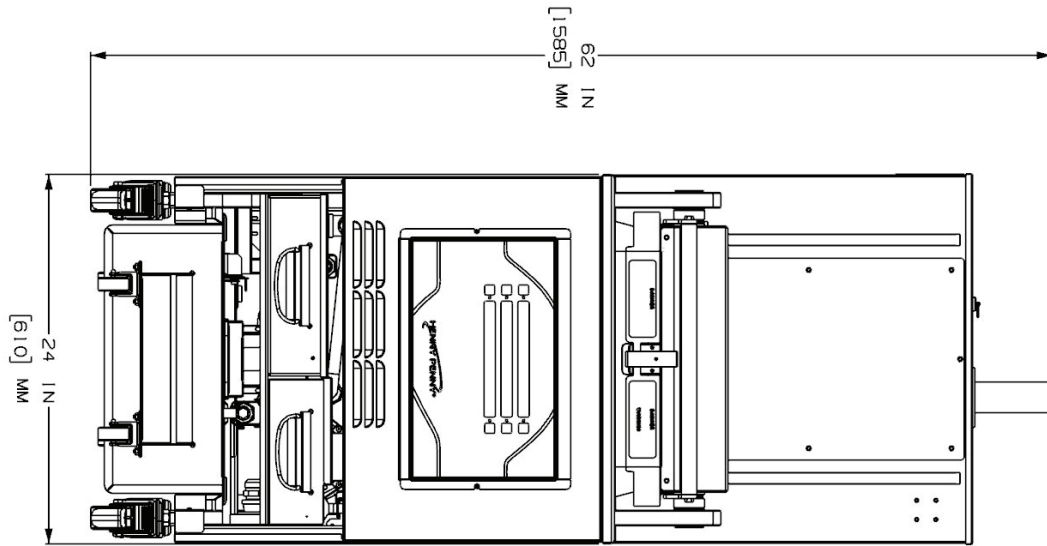
加热 两个8500瓦特浸没式电子元件

注意

位于锅盖背面后护板上的数据牌标注了炸锅的型号、序列号、保修日期及其他信息。
同时，序列号印在柜子上方的外部。见以下图示。



PXE-100尺寸



HENNY PENNY
8头压力电炸锅



炸锅安装和使用时，必须防止水接触而溅起炸油。



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，否则严禁体弱、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。

目录

章节	页码
第1条	简介 1
1-1	安全性 1
1-2	维护保养 2
1-3	协助 2
第2条	开箱/安装 3
2-1	简介 3
2-2	开箱 3
2-3	选择炸锅的摆放位置 7
2-4	炸锅调平 7
2-5	炸锅的通风 8
2-6	电气要求 8
2-7	国际电气要求 9
第3条	操作 11
3-1	操作元件 11
3-2	控制概览 12
3-3	显示选项 14
3-4	4+标题选项 14
3-5	5+下一个选项 15
3-6	6项目选项 15
3-7	排水盘组装 16
3-8	产品上架建议 17
3-9	锅盖的操作 18
3-10	启动 20
3-11	给储油箱加油 21
3-12	冷凝箱 21
3-13	滤油泵电机保护器-手动复位 22
3-14	定期维护计划 22
3-15	初始加油 23
3-16	基本操作 24
3-17	护理油液 25
3-18	主菜单 25
3-19	过滤说明 26
3-20	散装处理 30
3-21	更换过滤袋 31
3-22	清理模式 31
3-23	预防性维护 35
第4条	程序 38
4-1	程序菜单 38
4-2	产品安排 38
4-3	特殊程序 41
4-4	过滤控制 43
第5条	故障排除 58
5-1	故障排除指南 58
5-2	错误代码 59

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。特别重要或与安全有关的信息之处，分别标记了“注意”、“小心”或“警告”的措辞。其用法详见下文。

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说明重新检查。

在进行故障分析与处理前，一定要按照操作手册的运行部分说明进行重新检查。

特别重要或与安全有关的信息之处，分别标记了“注意”、“小心”或“警告”的措辞。其用法如下：



安全警告符号采用“危险”、“警告”或“小心”标记，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，可造成财产损失。



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”表示即将面临紧急危险，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



触电符号



或



高温表面符号

**1-2.
维护保养**

如其他Henny Penny设备一样，此设备需要维护保养。每次操作此设备时，必须满足本手册关于维护保养与清洁的要求。

**1-3.
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 公司技术支持部门1-800-417-8405 or 1-937-456-8405。

第 2 节： 开箱/安装

2-1. 简介

本部分介绍了安装说明和开箱说明。

注意

- 在运输途中发生的任何损坏应在货运代理在场时做记录并由其签字。
- 设备安装应当只能由具备资格的服务技术人员完成。

2-2. 开箱

警告

- 为了防止人身伤害，请小心移动炸锅。炸锅重约877 磅（398 Kg）。
- 不要用任何类似钻头或螺丝的物体刺戳炸锅，否则会损坏部件或触电。

注意

为避免人身损伤，必须在尝试打开锅盖前安装和固定所有配重物。

1. 从主箱体上剪断并取下塑料绑带。
2. 揭开纸箱盖，向上取出炸锅的主纸箱。
3. 拆除包装支架（4）。
4. 剪断缠绕载运箱/框架箱的拉伸膜，从炸锅盖顶部取出。
5. 剪断并拆除托盘上固定炸锅的金属带，并从托盘上取下炸锅。
6. 从托盘上移走炸锅。参见6中的卸载方法。

**2-2.
开箱
(续)**



不要使平衡重物坠落，否则可能导致人身损伤。
每个平衡重物重量大约为
20 磅 (9公斤)。

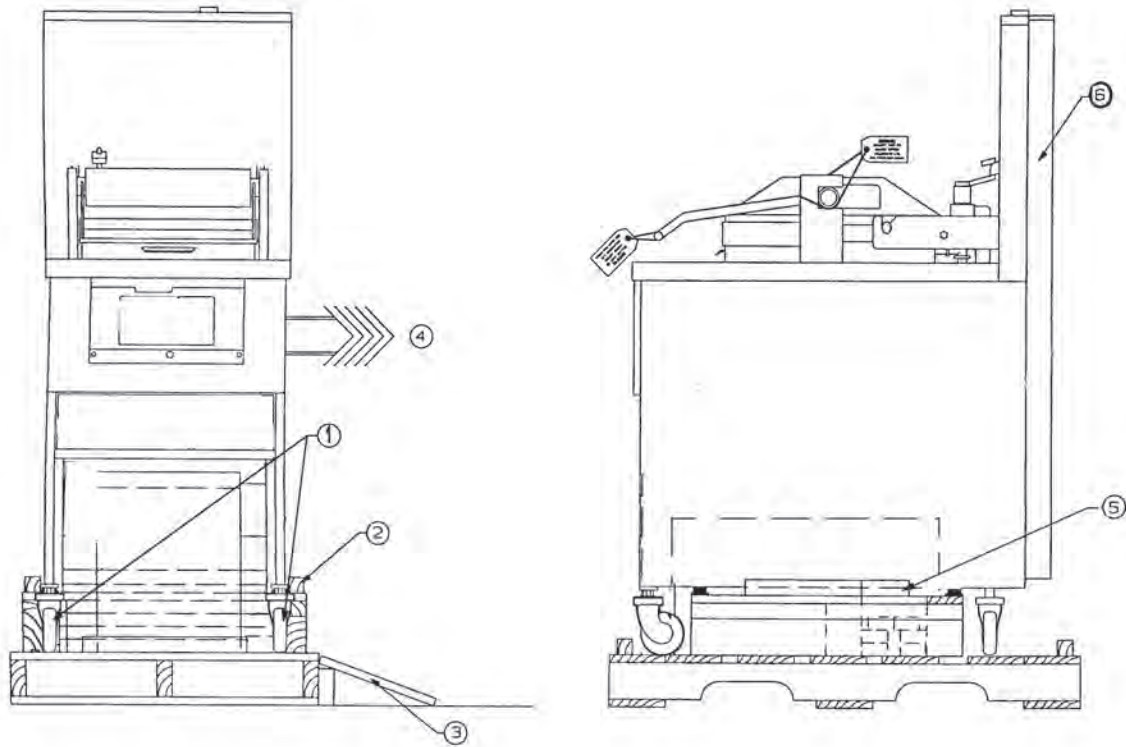
7. 从托盘中取出炸锅之下绑在托盘上的平衡重物。
8. 取下后盖。
9. 将六个配重物装入配重组件。请参见第7页。
10. 更换后盖。



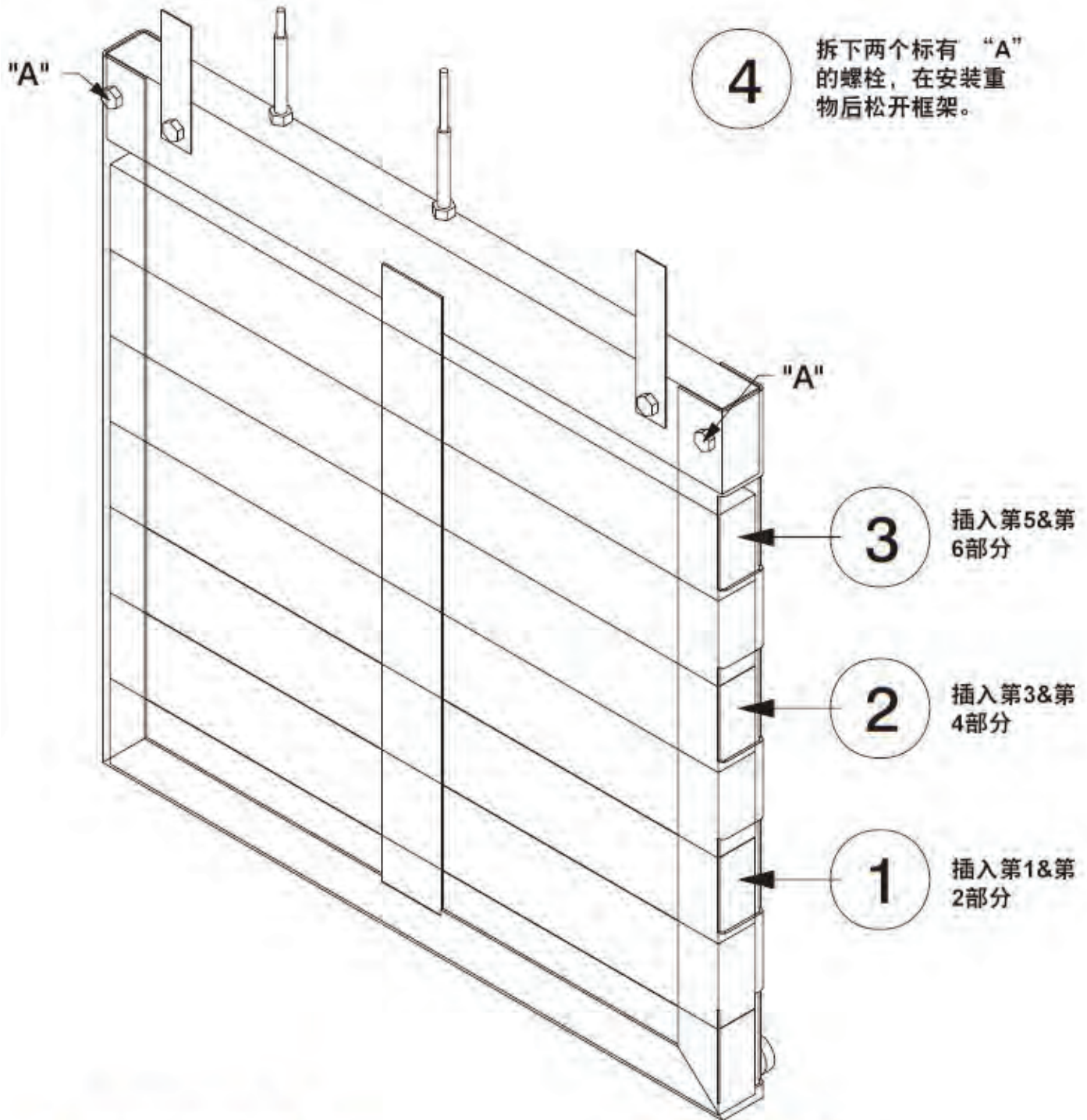
为避免人身损伤以及保证操作设备时的
安全，后盖必须在正确的位置。

11. 从锅盖组件上剪下警示标签。现在可以卸除锅盖。
12. 从滤油盘内取出配件。
13. 从炸锅柜中取出保护纸。用一块湿布清洁外表面。

拆卸坡道



1. 前脚轮固定在前沿位置上。
2. 撬开托盘轨道的任意一侧。
3. 为所选一侧的每个脚轮撑起坡道。
如果未使用坡道，将所选一侧的脚轮放到地面上，进行步骤4。
4. 将设备从托盘上拉下、滚到坡道上（如适用）。前脚轮将滑到坡道上。
从设备下方拉出托盘，将设备放置到地面。
5. 从托盘上移走重物。
6. 取下后盖。重量段必须在卸下锅盖前按照其所含的说明进行安装。



为避免人身损伤，必须在尝试打开锅盖前安装和固定所有部分。



- 每个部分重量约20磅 (9.0 KG)
- 所有部分完全相同

2-3. 选择位置

炸锅的摆放位置对其操作、运行速度和方便性极为重要。选择容易装卸且不影响食品加工顺序的位置。操作人员发现将原材料油炸至成品并保持加热可提供快速连续服务。装载或倾倒台应靠近炸锅。采取直线运行，即原材料在一侧，成品在另一侧，以达到最佳效率。定菜台可移走，伴随效率略微下降。

如需正确操作炸锅，其四周应留出24英寸（60.96厘米）的空隙。移除一侧面板即可进行维修。

注意

火灾

为避免火灾和毁坏物品，炸锅下方不得堆放物品。



警告

烫伤风险

为了防止被飞溅的高温油烧伤，在摆放和安装炸锅时，应防止倾斜或移动。可使用束带进行稳固。

2-4. 炸锅调平

请调平炸锅的各方水平位置以保证正确运行。使用炸锅外圈口周围平面区域的水平。



危险

不遵守这些说明会导致炸锅溢油，从而可能导致严重烧伤、人身损害、火灾和/或财产损失。

2-5. 炸锅的通风

炸锅的摆放位置应考虑排气罩或通风系统的充分运作，以高效率排出蒸汽废气和油炸的气味。必须设计排气顶棚，避免影响炸锅的正常运行。咨询当地的通风或制热公司以帮助设计合理的系统。

注意

通风标准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. 电源要求

电炸锅要求208、240或480伏特，三相，50/60赫兹的电源。电源线可能和炸锅一起交付，或者在安装时提供。检查铭牌，以使用适当的电源。



此炸锅必须充分安全接地，否则会导致触电。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，则应符合电气规范ANSI/NFPA No. 70-（现行版）。在加拿大境内的所有电气连接必须符合CSA C22.1《加拿大电气规范》第1部分和/或当地规范的要求。为了避免触电，此设备必须配备外部断路器，以断开没有接地的导体。此设备的主电源开关不能断开所有的线路导体。

单独的、带熔断器或断路器的、满足过压类别III条件的隔离开关，必须安装在炸锅与电源之间的合适位置。它应为一个额定值为600伏、容许温度为90° C的绝缘铜导体。对于超过50英尺（15.24 m）的走线，请使用更大尺寸的线缆。

2-7. 国际电气要求

因为接线代码不同，在美国之外使用设备可能不会同时配送连接到该设备的电源线。炸锅可适用从工厂连接的200、240、380和415伏特，3相，50赫兹的电源。CE设备要求的最小线径为4毫米，需要连接端子排。

注意

- CE设备要求的最小线径为4毫米，需要连接端子排。如果使用多用途的电源线，必须为HO7RN类型。
- 电源线应采用耐油护套软线，不得轻于普通聚氯乙烯或其他同类合成聚合物护套线缆。
- 建议炸锅采用额定电流为30毫安的保护装置，例如漏电断路器（RCCB）或接地故障断路器（GFCI）。



(仅针对具有CE标志的设备!) 为了防止触电危险，本设备必须与其他设备或其附近的可接触金属表面采用等电位导体连接。为此，本设备装有等电位接线片。等电位接线片标有以下标志



预防HENNY PENNY炸锅沸腾溢出



不遵守以下说明可能导致炸锅溢油，从而可能导致严重烧伤、人身损害、火灾和/或财产损失。

- 仅在早晨的启动程序中可以搅拌油液。请勿在其他任何时间搅拌油液。
- 在炸锅清理程序中将所有油渣从炸锅表面刷出。
- 确保炸锅水平。
- 请确保油液永远在炸锅上方的“FILL”线之下。
- 请确保气体控制阀和燃烧器已被适当地调整。（仅限气体设备）
- 使用推荐的产品负载规格（不超过24磅）。

关于额外的说明信息，请参阅HENNY PENNY维护手册和KFC标准信息库。

若需协助，请致电HENNY PENNY服务部门
1-800-417-8405
或
1-937-456-8405

第3部分： 运行

3-1. 操作元件



项目号	描述	功能
1	蒸汽堆	容纳净重。在加压时释放蒸汽
2	新油储油箱	在油液低时，给锅加满新油。
3	电源开关	转换设备的电源ON/ OFF（开/关）。
4	冷凝盘	收集锅中排出的多余冷凝液的容器。
5	油液排放盘	油被放到此盘内，然后通过滤器泵送，可延长油的使用寿命。

**3-2.
控制概览**

本章节提供了一个控制板面的概览，并解释所有的按钮，显示器和功能。

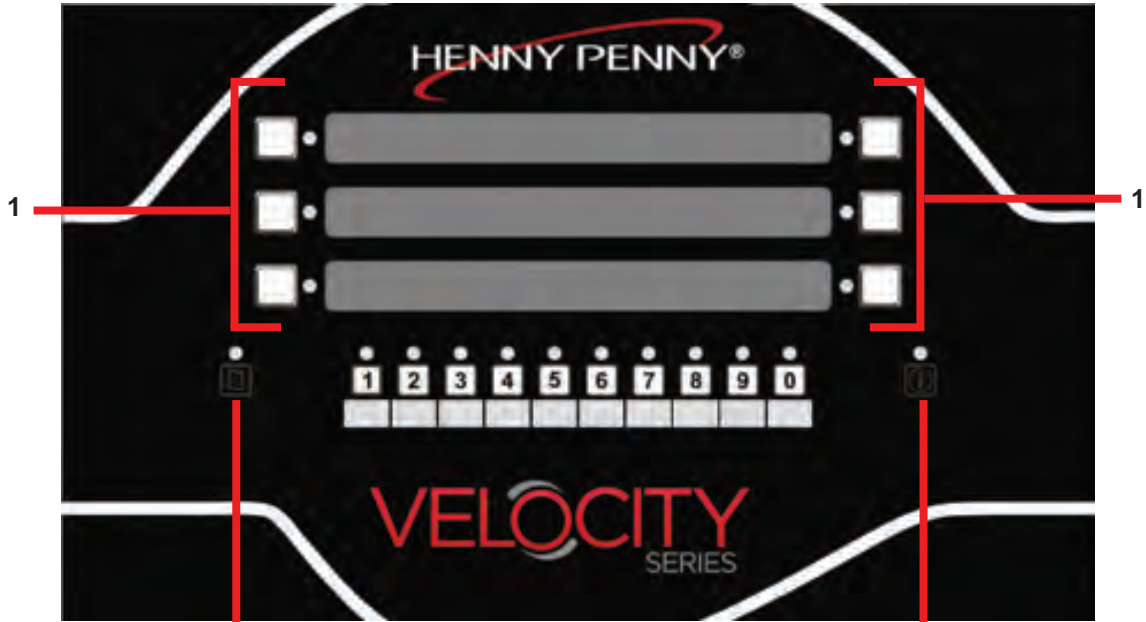


图 3-1



图 3-2

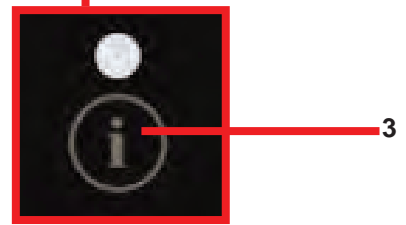


图 3-3

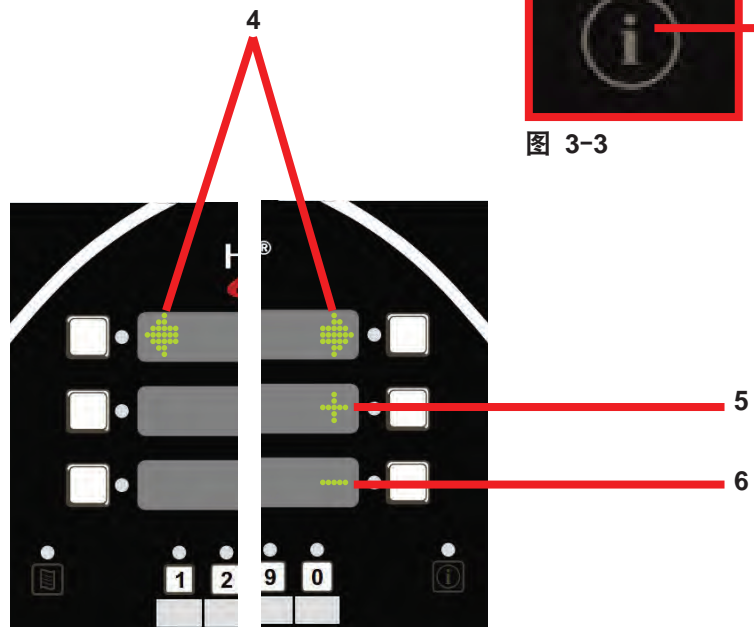


图 3-4

**3-2.
控制概览
(续)**

图	项目号	描述	功能
3-1	1	按钮	此按钮旁边的灯亮起表明通过按压此按钮对应一个产品或操作。
3-2	2	菜单按钮	按压此按钮将进入包含各种功能的“MAIN”（主）菜单，如过滤器、信息模式和编程。
3-3	3	信息按钮	<ul style="list-style-type: none"> • 按压此按钮一次，显示压力和温度。 • 按压此按钮两次，激活“WIPE ”（擦拭）功能。 • 按压此按钮三次，得到“LAST FILTER”（最后一次过滤）的信息
3-4	4	箭头显示	当显示箭头，表明有另一个屏幕或选项。按所需箭头旁边的按钮进入下一个选项/屏幕。
3-4	5	加号显示	<p>当时间/温度/字母的数值可被更改时，会显示加号。按加号旁边的按键可增加数值。</p> <p>在手册中表示为：+</p>
3-4	6	减号显示	<p>当时间/温度/字母的数值可被更改时，会显示减号。按减号旁边的按键可减小数值。</p> <p>在手册中表示为：-</p>

3-3. 显示选项

此章节描述设备所配的三种烹调显示选项。三种选项如下所示：

- 4+TITLE (4+标题)
- 5+NEXT (5+下一个)
- 6 ITEM (6项目)

更改显示选项，请参阅特殊程序章节。

3-4. 4+标题选项

4+标题选项根据您进入的特定菜单标题，显示多达四种烹调项目。

进入烹调菜单时，菜单标题将在顶部显示。



按压任意一个箭头按钮将向左或向右滚动每个菜单按钮。



按您想要烹调的项目旁边的按钮能启动该加热程序。当设备准备好烹调所选的项目时将显示” DROP>”（放入）。

**3-5.
5+下一个选项**



5+NEXT (下一个)选项将根据进入下一个烹调菜单的按钮, 显示多达五种烹调选项。

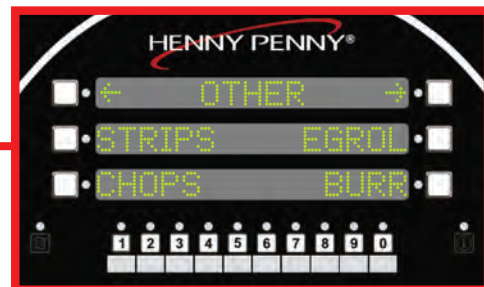
所有的烹调选项在屏幕上显示, 右下方显示“next>”(下一个)。按压“next>”旁边的按钮将进入下一系列烹调选项。

**3-6.
6项目选项**



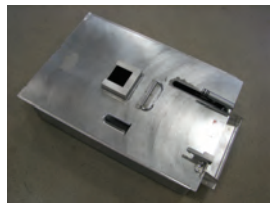
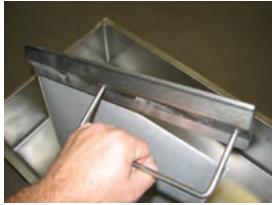
6 ITEM (项目)选项使用户在烹调菜单中控制所有的六个项目。若有多于一个烹调菜单, 用户必须安排连接到其他菜单的导航。

若将烹调多于6个产品, 且选择了这个选项, 按钮中的一个必须设计为到子菜单的链接, 否则此选项中的子菜单选项不可用。



请参阅安排章节获取设定菜单中的信息。

3-7. 排水盘组装



1. 将过滤袋滑入过滤挡板中，以便插件穿过小孔。

注意

组装中请确保将油涂抹在所有O型圈上起润滑作用，防止拉伤和磨损。

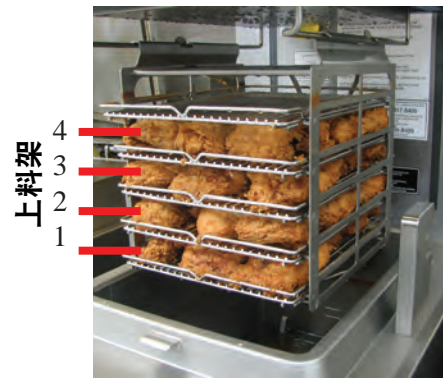
2. 将两个把手夹具滑到过滤挡板的底端，把手和插件面对相同的方向。
3. 将过滤挡板放到放油盘的底端，插件端朝上。
4. 将收集管的管孔和过滤挡板的插件对齐，向下按管子。
5. 将收集管放置到位，使导轨滑入位于排水盘前端的把手凹口上。将收集管按下，确保其完全连接在过滤挡板插件和把手上。

6. 将碎屑抓取器放入排水盘，让支脚跨在过滤挡板上。
7. 将锅盖放到排水盘上。
8. 将排水盘推进正确位置，并用门锁锁定到位。
9. 取下排水盘清洁时，反向进行此流程。

3-8.
产品上架 建议

底部位置要避免少量的装载，因为它靠近冷区。（炸锅底部的油更冷，顶部的油更热）不过当较大量装载时，油液有足够的湍流使底部上料架得到充足的热量。

顶部位置要避免少量的装载，因为油液覆盖不足。大量的装载时，顶部的上料架有良好的油液覆盖，因为产品在低部上料架的体积提高了整体的油位。



用8头完全装载（使用所有4个上料架）

8头： 如图所示装载所有四个上料架。

6头： 仅装载1、2和3号上料架

4头： 仅 装载2和3号上料架。

2头： 仅 装载2号上料架。

3-9. 锅盖的操作



- 在启动烹调循环前必须完全锁定，否则高压的油和蒸汽可能溢出炸锅。这将会导致严重烫伤。
- 为避免严重的人身伤害，请务必在锅盖未正确就位以及所有组件安装后方可操作。
- 为避免严重的人身伤害，请勿乱动锅盖锁定机制的任何组件。

关闭锅盖：

1. 放下锅盖，直到锅盖锁定到位。
2. 将锅盖向前拉，直至停止。
3. 向上提起锅盖把手，直至停止。
4. 将锅盖把手朝自己向外拉，直至停止。
5. 向下按下把手，将锅盖锁定。

3-9. 锅盖的操作 (续)



请勿 在控制警报声和显示屏上闪烁“DONE（完成）”之前
抬起把手或强制打开锅盖锁。

如何打开锅盖：

1. 缓缓抬起把手，直至停止。
2. 将把手推回，直至停止。



在尝试抬起锅盖前降低把手，否则可能
导致锅盖的损伤。

3. 降低把手。
4. 将把手推回。
5. 解开前盖锁，抬起锅盖。



如果锅盖很难操作，请停止使用炸锅并致电服务部门。需要更
换线缆。

3-10. 启动

如果油温低于180° F (82° C)，且主电源开关在ON (开) 位置，显示屏将闪烁“START UP (启动)”“AUTO-MELT (自动融化)”。油慢慢加热，防止油烧焦。加热循环开启和关闭，缓慢加热油液。当油温达到215° F (102° C)，自动融化模式结束，炸锅开始加热到360° F (182° C) 的自动混合温度。

启动过程中，显示器将通过显示条形图来表示启动过程的阶段以通知用户。包括以下阶段：

- **融化 (“Mlt”)** -自动融化模式。
- **混合 (“Mix”)** -自动过滤器确保油液混合，防止容器变冷。
- **加满 (“Top”)** - 检查油位是否满到适当的标记处。如果设备感到油位低，将启动自动加满。
- **上光 (“Pol”)** -设备将启动上光循环。



在每个阶段接近完成时条形图将会变满。每个阶段的时长根据初始油温和设备放置的设定值。

一旦启动完成，显示屏将跳到主烹调菜单，准备好操作。

3-11. 给储油箱加油



新油储油箱在感受到油位低时会自动加油。用户应当根据需要将新油添加到储油箱。请勿直接将新油添加到炸锅中。

1. 将炸锅前端的新油储油箱拉开。
2. 打开新油储油箱盖，找到储油箱内壁上标记。
3. 向新油储油箱加注新油，直至储油箱内壁的标记。
4. 关闭盖子，滑回原位。

如果新油储油箱油位变低或变空，显示屏将出现“FILL OIL TANK”（给储油箱加油），并且中间显示屏的左图将闪烁，表示炸锅中油箱的位置。



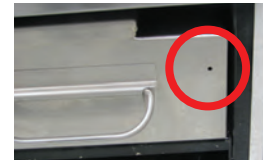
当设备尝试加满油液三次不成功时，将会出现此提示。

遵循以下步骤填充储油箱。一旦储油箱被填满，按“✓OK”旁边的按钮。

3-12. 冷凝箱



锅中多余的冷凝液将排入冷凝箱中。冷凝箱配备有泄水孔，指示冷凝箱已满，需要排空。



排空需要将冷凝箱完全从设备中取出，将液体倒空入排水管或水槽。

排空后将冷凝箱放回设备。

**3-13.
过滤泵电机
保护器手动复位**

滤油泵电机配备有一个手动复位按钮，位于电机后方。重置该保护装置之前请静置约5分钟待电机冷却。取下冷凝盘，找到复位按钮。启动复位需要花费些力气，可借助螺丝刀按下复位按钮。



为了避免炸油飞溅而引起的烫伤，在重设滤油泵电机的手动复位保护装置前，请关闭设备的主电源开关。

**3-14.
常规维护
行程表**

和所有食品加工设备一样，Henny Penny压力炸锅需要维护并进行正确的保养。下表汇总了定期维护计划。以下段落为由操作员进行的预防性维护程序。

程序	频率
更换油液	如所示
更换过滤袋	按天
清洁炸锅	按天
清洁石墨填充聚酰胺	月度预防性维护
润滑脚轮	年度预防性维护
清洁重锤组件。	月度预防性维护
检查配重线缆	年度预防性维护

设备配有WIPE（擦拭）模式。此模式将给用户10秒用以擦拭控制器、去除残渣，而无需激活按钮。



1. 按 (i) 两次。
2. 按√旁边的按钮确认。
3. 控制器将开始倒计时10秒。
4. 一旦度过10秒，控制器将返回先前的屏幕。

3-15.
初始加油

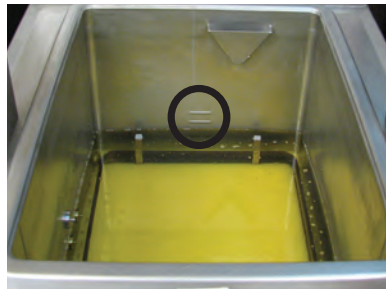
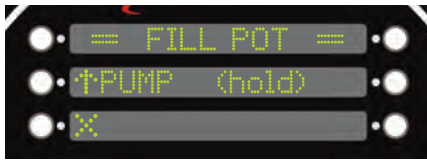


图 3-3

注意

当炸锅加热时，油位必须位于加热元件以上，炸锅后部装有油位指示器（图3-3）。如不遵守这些说明可能导致火灾和/或损坏炸锅。

加满锅之前，需要净化油管以确保所有的水或脏油被清除。

1. 进入“FILTER MENU”（过滤器菜单）（请参阅章节3-19 过滤器说明）。
2. 选择“6.FILL FROM OIL TANK”（从储油箱加油）。
3. 按下并按住“FILL（加油）”（加油）按钮直到新鲜的油进入锅。松开按钮。
4. 用毛巾擦拭掉锅里的水和油污。
5. 推荐油锅使用优质炸油。有些低级油含水量高，可导致起泡和沸溢。

警告

燙傷風險

为避免在向炸锅中灌注高温炸油时引起严重烫伤，请戴好手套并特别小心避免飞溅。

6. 此型号需要76磅。（34.5公斤）油。炸锅后壁刻有2条水平指示线，显示加热的油何时在适当的水平。图3-3。
7. 冷油应当被填充到指示线之下。

危險

溢流風險

请确保油液永远不高于最高的水平指示线。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。

**3-16.
基本操作**

初次启动炸锅时，以及 每次炸锅在冷却，或关闭状态下重新进入操作状态时， 都请遵循以下流程。这是基本指南。

⚠ 危險

溢流風險

不能超负荷，也不要将含有过多水分的产品放入炸篮内。24 磅（10.9公斤）是每个炸锅能承担的最大容量。不遵守这些说明会导致炸锅溢油，从而可能导致严重烧伤、人身损害、火灾和/或财产损失。

1. 确保炸锅内油位适当，低于油位指示线。
2. 将电源开关置于开启位置。
3. 允许炸锅加热，直到设定值。

注意

按 (i) 按钮查看设定值和油液的真实温度。

注意

加热循环在达到设定温度之前大约10度时开启和关闭，帮助防止超过设置温度。（比例控制）

4. 选择产品的按钮，使温度达到设定值。一旦达到设定值，显示器将出现“DROP”（放入）。
5. 装载产品到上料架之前，底部上料架进入热油，防止产品粘住上料架。
6. 将放满涂有面包屑后烹制产品的上料架滑入盖子上的载架，从底层开始，防止损坏产品
7. 放下并锁定锅盖，按压启动按钮。

3-16. 基本操作 (续)

8. 在循环结束时，压力开始自动排放，报警声响起，且显示屏显示“DONE”（完成）。此时，按“DONE”（完成）按钮。
9. 小心地解锁并抬起锅盖。
10. 用上料架把手，从顶层开始从载架上取下产品上料架。

3-17. 注意油液



请遵守以下说明以避免炸油从炸锅中溢出，其将导致严重烫伤、人身损害、火灾和/或财产损失。

1. 为保护油液，在不立即使用炸锅时应当通过选择产品菜单将其置于冷却模式。
2. 油炸涂面包屑后烹制的产品需要过滤，以保持油的清洁。
3. 烹调油的适当水平会被自动维护。填充新油储油箱的程序请参阅填充储油箱。
4. 请勿使上料架的装载超过（24 lbs。（最大10.9 kgs.）），或将带大量水分的产品放到上料架上。

3-18. 主菜单



主菜单通过按下并按住菜单按钮（控制器的左下角）激活。菜单被激活后，松开按钮。

主菜单选项显示如下：

1. 过滤器
2. 信息模式
3. USB/数据
4. 日程安排
5. 时钟设置
- x. 退出菜单

3-19.
过滤说明

危險

溢流風險


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。

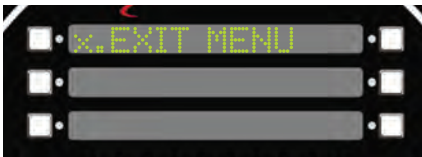
Henny Penny 8头电炸锅在早晨启动中自动运行上光程序，在每次烹调循环后自动过滤，并每天要求一次“每日”维护过滤器；午餐的高峰后，并在一天结束后。

当油温处于冷却模式时，烹调循环后马上过滤油。

小心

将250° F (121° C) 或以下的油排出。油排出后，较高的温度导致油渣在钢制炸锅表面燃烧。

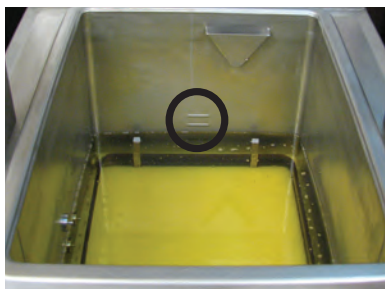
1. 按下并按住  直到显示器出现*MAIN (主)*。
2. 按1进入“Filter (过滤器)”菜单。用显示器上箭头旁边的按钮进入下一系列选项。
3. 再次按下菜单按钮，循环到下一系列选项。



过滤选项:

1. QUICK (快速)
2. DAILY (每天)
3. POLISH (上光)
4. DRAIN TO PAN (排放到放油盘)
5. FILL FROM PAN (从盘中加油)
6. FILL FROM OIL TANK (从储油箱加油)
7. DISPOSE (处理)
8. CLEAN-OUT (清理)
9. FILL FROM BULK (从散装桶加油)
- x. EXIT MENU (退出菜单)

**3-19.
过滤说明
(续)**



快速过滤

选项1允许运行油液的快速过滤。每次冷却循环之后，炸锅将自动运行快速过滤。您可以通过选择此选项，随时进行快速过滤。

1. 一旦您按了选项1进行“QUICK FILTER（快速过滤）”，“CONFIRM（确认）”消息将在屏幕上显示。通过按 X 旁边的按钮取消，或通过按 ✓ 旁边的按钮确认。

2. 一旦确认YES之后，排油管将自动打开，油液开始排出。显示器将显示向下箭头，表示油液正在排出。

注意

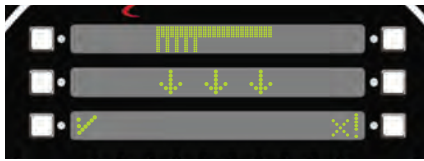
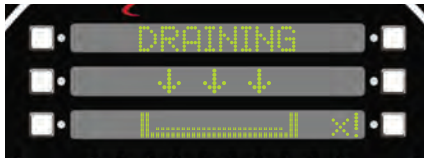
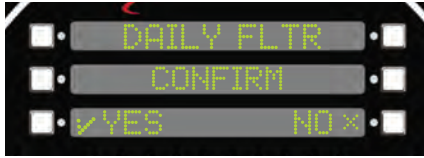
在过滤循环中，油液不会完全排出。它在过滤后维持恒定的水平线。显示屏将显示带一系列追光的向上和向下的箭头表示仍然在过滤。

3. 一会儿之后，排油管将关闭，油液回到锅中。因为锅中接近填满，显示器将发出啾啾声，一个计时器将开始在左下侧倒计时。显示器将显示向上箭头，表示正在加油。

4. 在某些情况下，炸锅可能无法检测到油回到锅中，并可能询问“IS Pot FILLED?（锅是否已加满？）”。

5. 检查油液水平线，并确认所有油已回到锅中。如果油液处于锅中正确的水平线标记处，按“YES”。如果油液未处于锅中正确的水平线标记处，按“NO”，泵将继续泵油。

3-19.
过滤说明
(续)



每日过滤

选项1允许运行油液的每日过滤。过滤循环将锅中的油全部排出，让用户可以清洁锅。

1. 一旦您按了选项2进行“DAILY FILTER（每日过滤）”，“CONFIRM（确认）”消息将在屏幕上显示。通过按 X 旁边的按钮取消，或通过按 ✓ 旁边的按钮确认。
2. 一旦确认YES之后，排油管将自动打开，油液开始排出。显示器将显示向下箭头，表示油液正在排出。
3. 油液排出时，出现一个刷子符号提醒您擦洗锅。使用刷子擦洗锅的内部和底部。
4. 显示屏将出现三条消息。“Fill（加油）”，“Wash（清洗）”，“Drain（排出）”。
 - 要清洗排液管底部沉积的碎屑，请选择“WASH（清洗）”选项，设备将开始清洗循环。显示屏显示“WASHING（正在清洗）”。一旦完成，显示器将回到上一个显示屏的选项。
 - 您可以在任何时候通过按“STOP（停止）”旁边的按钮停止清洗。
5. 锅擦洗完毕后，请按“FILL（加油）”将油倒回锅中。
6. 一会儿之后，排油管将关闭，油液回到锅中。因为锅中接近填满，显示器将发出啾啾声，一个计时器将开始在左下侧倒计时。显示器将显示向上箭头，表示正在加油。
7. 一旦计时器完成倒计时，显示屏将提示“IS Pot FILLED?（锅是否加已满？）”
8. 检查油液水平线，并确认所有油已回到锅中。如果油液处于锅中正确的水平线标记处，按“YES”。如果油液未处于锅中正确的水平线标记处，按“NO”，泵将继续泵油。

3-19.
过滤说明
(续)



上光

选项3允许上光油。

1. 一旦您按了选项3进行“POLISH（上光）”，“CONFIRM（确认）”消息将在屏幕上显示。通过按 X 旁边的按钮取消，或通过按 ✓ 旁边的按钮确认。
2. 一旦确认YES之后，排油管将自动打开，油液开始排出。显示器将显示向下箭头，表示油液正在排出。
3. 显示屏左下角的计时器将开始 15: 00分钟倒计时。油液将进入循环，直到计时器时间到。
4. 上光结束后，显示屏将指示油液返回到锅中。
5. 一段时间后，显示屏将发出啾啾声，计时器将启动。
6. 一旦计时器完成倒计时，显示屏将提示“IS Pot FILLED?（锅是否已加满？）”
7. 检查油液水平线，并确认所有油已回到锅中。如果油液处于锅中正确的水平线标记处，按“YES”。如果油液未处于锅中正确的水平线标记处，按“NO”，泵将继续泵油。

3-20.
散装处理

选项7将进入“DISPOSE（处理）”。散装处理选项允许油从放油盘丢弃到外部废弃箱中。

确认控制器设置了特定的设定。请参阅“特殊设定”查询有关设定的详情。

1. 显示屏将出现“DRAIN Pot?”（将锅排空?）。按“√”旁边的按钮表示“YES”（是）。当油液排到排水盘时显示屏将出现“DRAINING（排出中）”。

若在任何时候需要取消“DRAINING（排出中）”，按“x!”旁边的按钮可以停止排出，并给出“Fill（加油）”，“RESUME（继续）”，或“QUIT（退出）”选项。

“FILL（加油）” - 使排出的油返回到锅中。

“RESUME（继续）” - 继续排油 “QUIT（退出）” - 回到“FILTER（过滤）”菜单

2. 接下来，显示器将出现“PURGE（净化）”的消息这一步是清除任何的旧油线。

在显示屏上按下并按住“PUMP（泵油）”按钮的同时看着锅。一旦干净的油从喷口中出来，就松开按钮。等待一段时间，让旧油完全排放达到放油盘中。

3. 一旦旧油净化完毕，就按下“NEXT（下一步）”按钮。
4. 显示屏显示“DISPOSE（处理）”。Press and release the “PUMP（泵油）”按钮.排水盘中的旧油将开始被处理。
5. 排水盘中的旧油杯清空后，按“STOP（停止）”按钮关闭泵机。
6. 请确保所有油从排水盘中清除。如果需要继续泵油，按“PUMP（泵油）”继续。完成后按“STOP（停止）”。
7. 按“DONE”（完成），显示屏将出现“EXIT?（退出?）”。完成后按“√YES”。
8. 如果炸锅电源开启，显示屏出现“TURN OFF UNTIL FILLED（加满前保持关闭）”。此显示屏持续到炸锅被关闭。
9. 请确保在重新开启炸锅前用新油重新加满炸锅。

**3-21.
更换过滤袋**

每天或者被碎屑阻塞时，应当更换过滤器袋。

参阅放油盘组装章节获取说明。



警告

燙傷風險

断开过滤器组合件时，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，小心防止油的飞溅，否则可能导致严重的烧伤。

注意

在组装过滤袋前，请确保过滤网、碎屑捕集器和过滤夹完全干燥，否则水会让过滤纸溶解。

**3-22.
清理模式**

小心

请勿用钢丝球、其他擦洗剂或含有氯、溴、碘或氨等化学物质的清洁剂/消毒剂，因为它们能让不锈钢材料变质，并缩短设备的使用寿命。

请勿使用高压喷水（高压清洗机）清洁设备，否则会损坏零部件。

不要用刷子或挂刀重击锅圈。锅圈的损坏可能导致垫圈出现空隙，不能正确产生高压。

注意

确保炸锅内部、排油阀口及接触新油的所有部件尽量擦干。

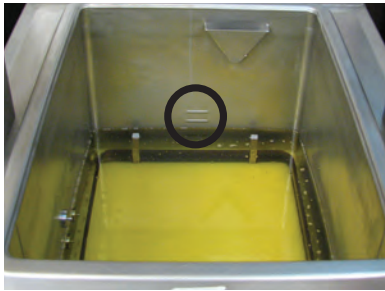


危險

燙傷風險

请勿在炸锅中有水和/或清洁剂时关闭锅盖。水在高压下变得过热。当打开锅盖时，溢出的水和水蒸气会导致严重烫伤。

3-22.
清理模式。
(续)



化学品飞溅
护目镜



耐化学
品手套

在最初安装炸锅后，以及在每次更换炸油前，应当按照以下步骤对炸锅进行彻底清洗：

1. 确保恰当地处理油液。如果设备有散装油，请参见散装处理的说明（章节3-20）。
2. 将主电源开关置于“OFF”位置。



含有高温油时，不要移动炸锅或过滤器放油盘。高温油会飞溅出而可能导致严重烧伤。滤盘必须尽量在炸锅下方朝后方靠并盖好。请确保在打开放油孔前，锅盖上的孔与放油孔对齐。否则会导致油飞溅，可能造成人身伤害。

3. 抬起锅盖，从锅盖上取下上料架和载架，使锅盖向后靠，防止干扰清洗。
4. 在锅底和油液水平指示线之间加一半的温水。
5. 加8到10盎司炸锅洗涤剂。



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。导致严重烫伤和失明的可能。请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。

6. 往锅里加更多温水，使水达到炸锅侧面的面包屑圈处。
7. 请根据需要的清洁方法参阅以下对应的章节，继续清理模式。

冷浸泡清理

8. 如果设备未被关闭，控制器将出现“TURN FRYER OFF（关闭设备）”的消息。
9. 炸锅关闭后，显示屏右下角将出现，“-OFF-”（关闭）“（soaking）（正在浸泡）”以及“done ✓（完成）”
10. 用刷子定期擦洗槽壁，使碎屑或碎片松动。

3-22.
清理模式。
(续)



11. 根据自行判断, 请在需要的时间之后, 按“done ✓ (完成)”旁边的按钮。

12. 显示屏显示“DONE SOAKING? (完成浸泡?)” “YES” (是) “NO” (否)。如果浸泡未完成, 按“NO”返回“OFF” “(正在浸泡)”屏幕。

如果完成浸泡程序, 请按按钮“YES”旁边的按钮继续清理: 排水章节

按“next ▶ (下一步)”旁边的按钮进行排水。请参见清理: 排水章节

清理: 排水

显示屏出现“IS CART OR PAN IN PLACE? (推车或排水盘是否摆放到位?)”。水桶、桶或排水盘需要在排水前放置在排水管下。



如果使用排水盘, 请移走所有内部零件, 将盘内清空。请勿将锅盖放在盘内。流程中必须保持开启。

将排水盘放到设备下方时, 请勿将其完全推入。将它滑到设备下方, 使其在排水管下方但是仍然能看见盘子。

13. 一旦水桶、桶或排水盘放置到位, 按“YES ✓”旁边的按钮。

14. 显示屏出现“▼DRAN (hold) (排放 (按住))”。按下并按住发亮的按钮。水开始排入水桶/桶/盘。

15. 一旦水平面在合适的位置, 松开按钮, 水停止排放。

16. 从炸锅下方移开水桶/桶/盘并处理。

17. 重复以下步骤直到炸锅清空。

18. 一旦炸锅清空, 按“next ▶ (下一步)”旁边的按钮。

19. 显示屏将询问“IS POT EMPTY? (锅是否已清空?)”。请确认锅中所有水已排空。若已排空, 请按“✓YES”, 否则, 请按“NOx”, 继续排水。

3-22.
清理模式。
(续)



再用清水冲洗锅。

20. 将水桶/桶/盘放到排水管下方。
21. 显示屏将出现“▼OPEN DRAIN (打开排水管)”。按此按钮，完全打开排水管。
22. 在排水管打开的情况下，用清水冲洗侧壁和锅底。请确保不要使接水容器过满。
23. 完成冲洗后，按“▶◀CLOSE DRN (关闭排水管)”旁边的按钮关闭排水管。
24. 取走炸锅下方的容器并处理。
25. 根据需要重复以下的步骤，确保所有的洗涤剂从锅中清出。
26. 一旦将锅中所有的化学水冲洗干净，按“next▶ (下一步)”旁边的按钮。

净化油管

该步骤是为了清除清理或冲洗之后油管中残留的水。

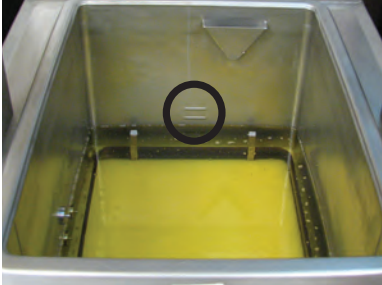
请确保新油储油箱中有新油。

27. 显示屏将出现“=PURGE= (=净化=)”
”▶PUMP (泵)”。
28. 按下并按住“▶PUMP (泵)”旁边的按钮直到清洁完毕，新油在锅底通过喷口。
29. 为了清理锅中的油，请返回参阅 [用清水冲洗锅](#) 章节。
30. 一旦锅被冲洗完毕，按“next▶ (下一步)”旁边的按钮。

擦拭锅

31. 显示屏将出现“==WIPE== (==擦拭==)” ” ▼OPEN DRAIN (打开排水管)”。
32. 将水桶、桶或排水盘放在炸锅下方。
33. 按“▼OPEN DRAIN (打开排水管)”旁边的按钮打开排水管。
34. 用干净的毛巾擦拭锅中的两侧和底部。将所有剩余的水和杂物导出排水管。
35. 按“▶◀CLOSE DRN (关闭排水管)”旁边的按钮关闭排水管。

**3-22.
清理模式。
(续)**



36. 将水桶/桶/盘取走，并处理掉废水。

37. 按“next▶（下一步）”旁边的按钮。

退出确认

38. 显示屏将出现“EXIT CLEAN-OUT?（退出清理？）”。

39. 如果清理过程完成，请按“√YES”旁边的按钮。

40. 如果排水管打开，控制器将自动关闭排水管。

41. 显示屏将出现“KEEP OFF UNTIL FILLED（在加满前保持关闭）”。

42. 如果电源在ON（打开）位置，请转换到OFF（关闭）位置关闭电源。

43. 在锅中指示线之下加新油。

44. 一旦锅中加满新油，炸锅可以进入正常程序。

**3-23.
预防性维护**



清理滑动条（石墨填充酰胺纤维） - 月度

1. 喷上Henny Penny可生物降解、食品安全的发泡脱脂剂（零件编号：12226）。
2. 上、下抬锅盖数次，喷涂脱脂剂。
3. 擦拭石墨填充酰胺纤维滑动条去除食物污垢，油脂和脱脂剂残余物。

润滑载架滚轮 - 年度

炸锅背部的载架滚轮应当每年至少润滑一次，使锅盖能轻易移动。

1. 取下炸锅的背部护罩。
2. 将少量零件编号12124的主轴润滑油涂抹在顶部和底部的所有四个轮子上。请确保润滑左边和右边的滚轴。



**3-23.
预防性维护
(续)**

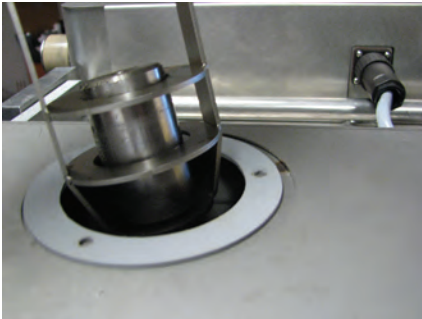
清洁重锤 - 月度



操作炸锅时请勿将重锤组件取下，否则可能导致严重的烧伤或其他损伤。



在进行以下步骤前，使蒸汽管有足够的时间进行冷却。

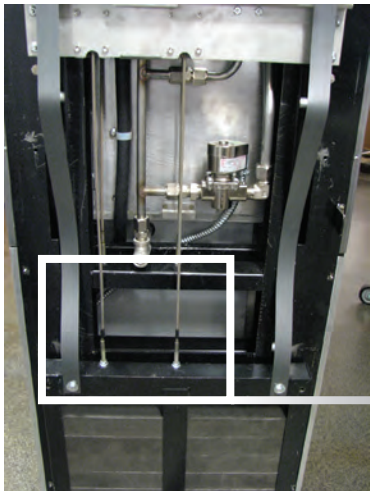


1. 松开将蒸汽管固定在炸锅顶部的3个拇指螺钉。请勿将螺钉从蒸汽管上完全移开。
2. 将蒸汽管从炸锅上拉出，露出重锤。
3. 用毛巾擦拭重锤上的所有结渣。
4. 将垫片放置在出厂位置，对准3个螺钉孔。
5. 将蒸汽管放回，拧紧三个螺钉孔。

**3-23.
预防性维护
(续)**



图1



取下覆盖物之后的配重视图

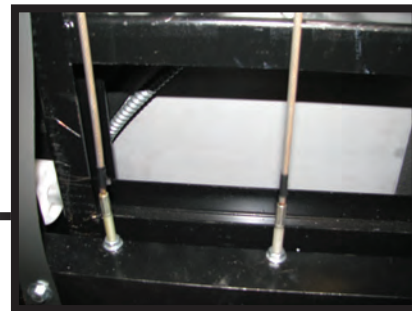
注意

如果锅盖很难操作，请停止使用炸锅并致电服务部门。需要更换线缆。

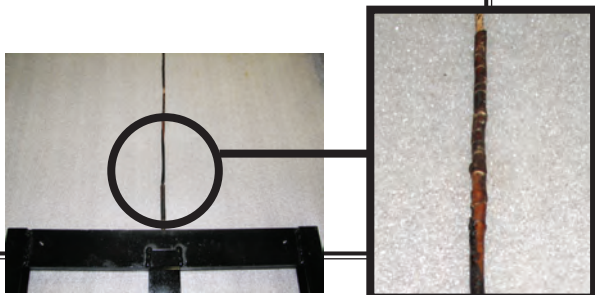
检查配重线缆-年度

Henny Penny 8头炸锅根据配重机制使用两根线缆，帮助锅盖的上升和下降。需要每年目视检查线缆，可作为计划的维修程序或在常规的服务呼叫时进行。10年以上的线缆不论检查结果都应被更换。

1. 使用3/8” 插座，取下围绕后盖外部的6齿形螺帽，如图1所示。
2. 向上抬起后盖并在底部拉出，去掉双头螺栓。
3. 检查配重线缆。如果线缆外皮有裂纹、缺件，或其他迹象明显的磨损，请致电服务部门同时替换两根电缆。

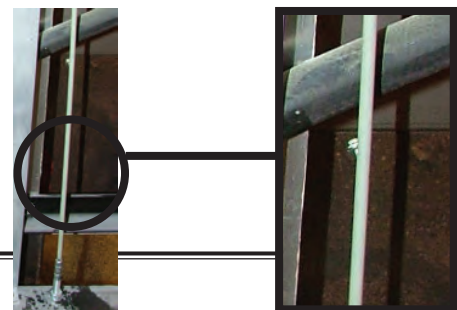


不合格-更换
外皮的裂纹是迹象明显的磨损



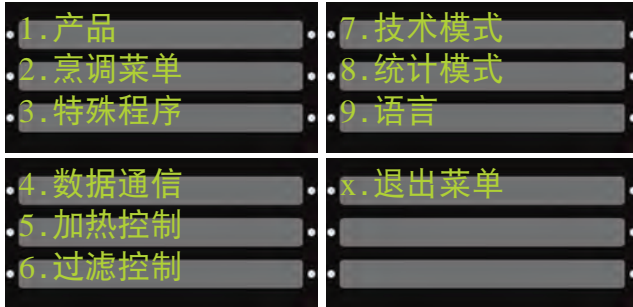
小心

合格
无磨损迹象或裂纹



第4部分： 程序编制

4-1. 程序菜单



此章节说明如何进入进入产品、烹调 and 特殊设定的程序（“PROG（程序编制）”）菜单。

- | | |
|---------|---------|
| 1. 产品 | 6. 过滤控制 |
| 2. 烹调菜单 | 7. 技术模式 |
| 3. 特殊程序 | 8. 统计模式 |
| 4. 数据通信 | 9. 语言 |
| 5. 加热控制 | x. 退出菜单 |

4-2. 产品安排



此章节说明如何将新产品安排进新的插槽或覆盖现有产品。

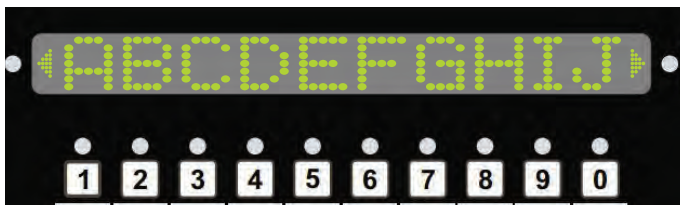
1. 按下并按住 按钮直到显示屏上出现 *MAIN* 。
2. 选择 “4.PROG”（程序4）。
3. 选择 “1.PRODUCTS”（产品1）。
4. 输入代码1、2、3，显示屏会显示产品当前的位置。
5. 使用 + 或 - 号旁边的按钮滚动产品列表，选择您想编制的产品。
6. 一旦所需的产品出现在中间屏幕上，按左箭头将进入下一步，编制此产品。
7. 按 “<-change（更换）” 旁边的产品进行名称更换。名称为显示屏的标题部分显示的内容。
8. 使用数字键来选择字母：



使用底部箭头浏览下一个字母或数字列表。



- 屏幕1 - “ABCDEFGHJIJ”
- 屏幕2 - “KLMNOPQRST”
- 屏幕3 - “UVWXYZ + - /”
- 屏幕4 - “1234567890”
- 屏幕5 - “Ins Del Clr”



4-2.
产品安排
(续)



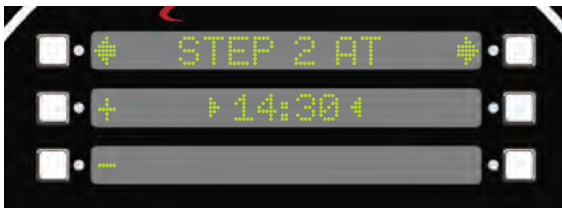
9. 按✓旁边的按钮确认完成。

10. 按朝右箭头进入“LINK ID”。Link ID是显示在烹调菜单上的内容。它作为缩写或简称使用。

按“←change（更换）”旁边的按钮更改Link ID。



11. 使用数字键更改字母。完成后，按朝右箭头按钮进入“COOK TIME（烹饪时间）”。



12. 使用数字键更改计时器上的分钟数。完成后，按朝右箭头按钮进入“STEP 2 AT”。



13. “STEP 2 AT”将决定何时激活下一次温度设定。使用数字键更改时间，然后按朝右箭头按钮进入“STEP 3 AT”。



14. 任何一个步骤在时间中输入0:00，将在烹调循环中自动结束。按朝右箭头按钮进入“TEMP 1”。



15. 使用数字键更改温度的数值。完成后，按朝右箭头按钮进入“TEMP 2”。

4-2.
产品安排
(续)




16. 使用数字键更改温度的数值。完成后，按朝右箭头按钮进入“ALARM 1”。
17. 使用数字键更改警报时间的数值。完成后，按朝右箭头按钮进入“LOAD COMP”。
18. 使用数字键输入“LOAD COMP”（负载补偿）值。0值的设定禁止负载补偿功能。
19. 使用 + 或 - 按钮设定“LOAD COMP REF”（负载补偿），“SETPT”（设定值）或“OTHER”（其他）。
如果选择“OTHER”，按朝右箭头按钮进入“LC REF TEMP”。
20. 使用数字键输入负载补偿计算的温度，以供参考。按 ✓ 旁边的按钮确认。按朝右箭头按钮进入“FULL HEAT”（全面加热）。
21. 使用数字键输入控制器切换到“PC”脉冲式控制加热之前，在烹调循环初始阶段全面加热（恒温）的时间。然后按 ✓ 旁边的按钮确认。按朝右箭头按钮进入“PC FACTOR”（PC因子）。
22. 使用数字键输入脉冲式加热的温度范围。这是为了避免过热，使用脉冲式加热时低于设定值（烹调中）的温度数值。设定值越小，越接近恒温式加热控制。设0值，设备全面加热烹调。按 ✓ 旁边的按钮确认。按朝右箭头按钮进入“BATCH SIZE REQD?”
23. “BATCH SIZE REQD?”（需要批量大小吗？）适用于带在线发射系统的设备。选择“YES”将要求用户在烹调产品之后输入批量大小。



**4-3.
特殊程序**

此章节描述了编制菜单、计时器和其他功能时如何进入特殊程序区域。

1. 按下并按住按钮直到显示屏上出现 *MAIN* 。
2. 选择“4.PROG”（程序4）。
3. 选择“3.SPCL PROG”（特殊程序3）。
4. 输入代码1, 2, 3。
5. 使用左或右箭头浏览选项。

SP-1 • 温度显示设备

SP-2 • 操作语言

SP-3 • 系统初始化

SP-4 • 启用操作系统吗?

SP-5 • 音量（响度）

SP-6 • 音调（频率）

SP-7 • 融化周期选择

SP-8 • 启动上光激活吗?

SP-9 • 启动 去哪儿?

SP-10 • 烹调菜单（烹调菜单设置）

SP-11 • 烹调菜单按钮

SP-12 • 完成烹调： 去哪儿?

SP-13 • 自动菜单分钟

SP-14 • 自动菜单： 去哪儿?

SP-15 • 冷却温度

SP-16 • 产品编制： 步骤“TIME1>TIME2>TIME3）?

SP-17 • 散装处理?

SP-18 • 是否散装供油?

SP-19 • 更改管理密码

SP-20 • 更改使用密码

SP-1 · 温度显示设备

1. 使用 + 或 - 更改华氏度 (F°) 或摄氏度 (C°) 。

SP-2 · 操作语言

1. 使用 + 或 - 按钮滚动语言列表。

SP-3 · 系统初始化

1. 按下并按住“hold->”旁边的按钮三秒。
2. 系统将初始化为默认设定。

**4-3.
特殊程序
(续)**

SP-5 · 音量 (响度)

1. 使用+ 或 - 按钮在0-10之间调节音量。
2. 按任何未使用的按钮测试声音。

SP-10 · 烹调菜单 (烹调菜单配置)

1. 使用 + 或 - 按钮浏览烹调菜单选项。
 - “4+TITLE” (4+标题)
 - “5+NEXT” (5+下一个)
 - “6 ITEMS” (6 项目)

说明或例子请参阅菜单选项。

SP-17 · 散装处理?

1. 使用 + 或 - 按钮浏览三个选项：
 - “NONE (无)”
 - “FRONT (前)”
 - “REAR (后)”
2. “NONE” - 通过排放到处理车内。
3. “FRONT” - 通过按下并按住发亮的按钮，通过前连接软管泵吸处理。
4. “REAR” - 通过后连接管道的泵吸处理。

SP-18 · 是否散装供油?

1. 使用 + 或 - 按钮选择“YES”或“NO”决定散装油是否可用于重新加满ATO储油箱和含新油的锅。


4-4. 过滤控制

根据所使用油的类型，过滤控制模式允许为了得到最好的效果而更改过滤循环。

每个参数都被分入控制特定设置的章节。章节分组如下。过滤控制程序的完整列表请参阅下一页。

- 快速过滤设置
- 上光设置
- 上光设置
- 自动加满设置
- 启动模式设置
- 烹调模式自动混合设定
- 其他设置

进入过滤控制：

1. 按下并按住  按钮直到显示屏上出现 *MAIN* 。
2. 选择“4.PROG”（程序4）。
3. 选择“6.FLTR CTRL”（6过滤控制）。
4. 输入代码1，2，3。
5. 使用左或右箭头浏览选项。

**4-4.
过滤控制
(续)**

快速过滤设置

- FC-1 “QUICK FILTER: AFTER ‘X’ COOKS” (快速过滤: ‘X’ 次烹调之后)
- FC-2 “QUICK FILTER: DROP OIL: TIME” (快速过滤: 放油: 时间)
- FC-3 “QUICK FILTER: DROP OIL: DRAIN OPENING” (快速过滤: 放油: 排油管打开)
- FC-4 “QUICK FILTER: FILTER: TIME” (快速过滤: 过滤: 时间)
- FC-5 “QUICK FILTER: FILTER: DRAIN OPENING” (快速过滤: 过滤: 排油管打开)
- FC-6 “QUICK FILTER: FILL: DETECT AT LEVEL PROBE, KEEP PUMPING” (快速过滤: 加油: 在水平面探头处探测, 保持泵油)
- FC-7 “QUICK FILTER: NORMAL FILL TIME” (快速过滤: 正常加油时间)
- FC-8 “QUICK FILTER: FILL: NO DETECT: MAX PUMP” (快速过滤: 加油: 未探测: 最大泵)

每日过滤设置

- FC-9 “DAILY FILTER: DROP OIL TIME” (每日过滤: 放油时间)
- FC-10 “DAILY FILTER + POLISH: FILL: DETECT AT LEVEL PROBE, KEEP PUMPING”
(每日过滤+上光: 加油: 在水平面探头处探测, 保持泵油)
- FC-11 “DAILY FILTER: FILL: NO DETECT: MAX PUMP” (每日过滤: 加油: 未探测: 最大泵)

上光设置

- FC-12 “POLISH: DROP OIL: TIME” (上光: 放油: 时间)
- FC-13 “POLISH: DROP OIL: DRAIN OPENING” (上光: 放油: 排油管打开)
- FC-14 “POLISH: FILTER: TIME” (上光: 过滤: 时间)
- FC-15 “POLISH: FILTER: DRAIN OPENING” (上光: 放油: 排油管打开)
- FC-16 “POLISH: NORMAL FILL TIME” (上光: 正常加油时间)
- FC-17 “POLISH: FILL: NO DETECT: MAX PUMP” (上光: 放油: 未探测: 最大泵)

自动加满设置

- FC-18 “AUTO-TOPOFF: ENABLED?” (自动加满: 启用?)
- FC-19 “AUTO-TOPOFF: PUMP TIME” (自动加满: 泵油时间)
- FC-20 “AUTO-TOPOFF: REPEAT” (自动加满: 重复)
- FC-21 “AUTO-TOPOFF: AFTER X ATTEMPTS, CHECK ATO” (自动加满: X次尝试之后, 检查ATO)
- FC-22 “COOK MODE - FORCED ATO CHECK AFTER ‘X’ COOKS” (烹调模式 - ‘X’ 次烹调后强制ATO检查)

启动模式设置

- FC-23 “START-UP: NEEDED IF TEMP < X” (启动: 如果温度 < X, 则需要)
- FC-24 “START-UP MIX: ENABLED?” (启动混合: 启用?)
- FC-25 “START-UP MIX: PRE-HEAT MAX TEMP” (启动混合: 预热最大温度)
- FC-26 “START-UP MIX: DROP OIL: TIME” (启动混合: 放油: 时间)
- FC-27 “START-UP MIX: FILTER: TIME” (启动混合: 过滤: 时间)
- FC-28 “START-UP MIX: NORMAL FILL TIME” (启动混合: 正常加油时间)
- FC-29 “START-UP MIX: FILL: NO DETECT: MAX PUMP” (启动混合: 加油: 未探测: 最大泵)
- FC-30 “START-UP ATO CHECK: ENABLED?” (启动ATO检查: 启用?)
- FC-31 “START-UP ATO CHECK: PRE-HEAT MAX TEMP” (启动ATO检查: 预热最大温度)
- FC-32 “START-UP POLISH: ENABLED?” (启动上光: 启用?)
- FC-33 “START-UP POLISH: PRE-HEAT MAX TEMP” (启动上光: 预热最大温度)

烹调模式自动混合设定

- FC-34 “COOK MODE AUTO-MIX: ENABLED?” (烹调模式自动混合: 启用?)
- FC-35 “COOK MODE AUTO-MIX: DROP OIL: TIME” (烹调模式自动混合: 放油: 时间)
- FC-36 “COOK MODE AUTO-MIX: FILTER: TIME” (烹调模式自动混合: 过滤: 时间)
- FC-37 “COOK MODE AUTO-MIX: NORMAL FILL TIME” (烹调模式自动混合: 正常加油时间)
- FC-38 “COOK MODE AUTO-MIX: FILL: NO DETECT: MAX PUMP” (烹调模式自动混合: 加油: 无检测: 最大泵)
- FC-39 “COOK MODE AUTO-MIX: DESIRED BOTTOM TEMP” (烹调模式自动混合: 所需的底部温度)
- FC-40 “COOK MODE AUTO-MIX: MIN REQUIRED OIL TEMP” (烹调模式自动混合: 最低所需油温)
- FC-41 “COOK MODE AUTO-MIX: MIN REPEAT” (烹调模式自动混合: 最小重复)
- FC-42 “COOK MODE TIMED AUTO-MIX, IF BAD BOTTOM PROBE” (若底部探头无效, 烹调模式定时自动混合)

处理设定

- FC-43 “DISPOSE: DROP OIL: DRAIN OPENING” (处理: 放油: 排油管打开)

其他设定

- FC-44 “ALWAYS ASK ‘IS POT FILLED?’” (总是询问“锅是否已加满?”)
- FC-45 “ANY FILL: NOT FILLED, EXTRA PUMP TIME” (任何加油: 未加满, 额外的泵送时间)

**4-4.
过滤控制
(续)**

快速过滤设置

这些参数控制快速过滤操作，在烹调循环后会被自动激活，并可以从过滤菜单中手动开始。

快速过滤有三个基本步骤：

1. DROP（放油）： 打开排油管，使油液水平面下降一定量。根据设定，可以在此阶段使油液水平面下降几英寸，或完全排出锅中所有的油。
2. FILTER（过滤）： 在一定时间内部分打开运行过滤泵，将油泵出过滤纸，清洁油液。此操作通常在锅中保持相对恒定的油位。
3. FILL（加油）： 完全打开排油管，运行过滤泵，重新在锅中加油。在上方温度探头（水平探头）出看见温度升高表明锅被加满。将泵运行稍久的时间，使最后剩余的油从过滤盘出来，然后关闭泵。

注意

启动混合和烹调模式自动混合操作是快速过滤的特殊版本，并共享一部分快速过滤程序参数。例如，混合操作都使用快速过滤的“Max Pump Time（最大抽吸时间）”设定。

FC-1 “QUICK FILTER:AFTER ‘X’ COOKS” (快速过滤：“X”次烹调后)

特定数量的烹调循环之后控制器自动激活快速过滤。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 \checkmark 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

**4-4.
过滤控制
(续)**

**FC-2 “QUICK FILTER: DROP OIL: TIME”
(快速过滤: 放油: 时间)**

**FC-3 “QUICK FILTER: DROP OIL: DRAIN
OPENING” (快速过滤: 放油: 排油管打开)**

对于“放油”过程: 在此步骤中降低油液水平面需要多长时间, 则排油管打开多大。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮回到默认或上一个设定。



对于轻薄的(低粘度)烹饪油, 排油管打开的设定可能需要从默认值降低

**FC-4 QUICK FILTER: FILTER TIME (快速过滤:
过滤时间)**

**FC-5 QUICK FILTER: FILTER DRAIN
POSITION (快速过滤: 过滤器排油管位置)**

在“放油”(降低油液水平面)阶段, 排油管关闭到部分打开的位置, 过滤器泵运行特定的“Filter Time”(过滤时间)。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮回到默认或上一个设定。



对于轻薄的(低粘度)烹饪油, 可能需要从默认值降低排油管打开设置

**FC-6 QUICK FILTER (快速过滤) 水平探头加油-
探测, 保持泵油。**

重新加满锅中的油时, 定义油液初次达到或飞溅到上方探头后持续泵油的时间长度, 以及需要探测到的温度上升值。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

**4-4.
过滤控制
(续)**

FC-7QUICK FILTER: FILL-NO DETECT: MAX PUMP (快速过滤: 加满-未探测: 最大泵)

在快速过滤结束时重新加满锅所需的时间。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

FC-8 “QUICK FILTER:FILL: NO DETECT: MAX PUMP” (快速过滤: 放油: 未探测: 最大泵)

如果油泵在加油进行一段时间后仍未探测到上方温度探头的温度升高，控制器将油泵关闭，并询问“IS POT FILLED? (锅是否已加满?)”。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

注意

对于50 Hz的系统，或者如果在锅被重新加满前控制器经常停止，您可能需要增大“最大泵”时间的默认值。50 Hz的泵可能比60 Hz的泵运行更慢。

每日过滤设定

**FC-9 “DAILY FILTER: DROP OIL: TIME”
(每日过滤: 放油: 时间)**

控制锅中的初始排油时长

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

4-4.
过滤控制
(续)

FC-10 “DAILY FILTER + POLISH: FILL: DETECT AT LEVEL PROBE, KEEP PUMPING” (每日过滤+上光: 加油: 在水平面探头处探测, 保持泵油)
重新加满锅中的油时, 定义油液到达上方探头后持续泵油的时间长度, 以及需要探测到的温度上升值。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 \checkmark 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

注意

每日过滤中, 用户可以在任何时候停止加油操作。

FC-11 “DAILY FILTER: FILL: NO DETECT: MAX PUMP” (每日过滤: 加油: 未探测: 最大泵)
如果油泵在加油阶段一段时间后仍未探测到上方温度探头的温度升高, 控制器将油泵关闭, 并询问“IS POT FILLED? (锅是否已加满?)”。如果锅未被完全加满, 按“NO”, 油泵将尝试进一步加满。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 \checkmark 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

注意

对于50 Hz的系统, 或者如果在锅被重新加满前控制器经常停止, 您可能需要增大“最大泵”时间的默认值。50 Hz的泵比60 Hz的泵运行更慢。

4-4.
过滤控制
(续)

上光设定

FC-12 “POLISH: DROP OIL: TIME”

(上光: 放油: 时间)

FC-13 “POLISH: DROP OIL: DRAIN OPENING” (上光: 放油: 打开排油管)

对于“放油”过程: 在此步骤中降低油液水平面需要多长时间, 则排油管打开多大。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 \checkmark 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

注意

对于轻薄的(低粘度)烹饪油, 可能需从默认值降低排油管打开设置

FC-14 “POLISH: FILTER: TIME”

(上光: 过滤: 时间)

FC-15 “POLISH: FILTER: DRAIN OPENING”

(上光: 过滤: 打开排油管)

在“放油”(降低油液水平面)阶段, 排油管关闭到部分打开的位置, 过滤器泵运行特定的“Filter Time”(过滤时间)。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 \checkmark 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

注意

对于轻薄的(低粘度)烹饪油, 可能需从默认值降低排油管打开设置

FC-16 “POLISH: NORMAL FILL TIME”

(上光: 正常加油时间)

在上光操作结束时重新加满锅所需的时间。重新给锅加油时, 如果炸锅泵油的时间为预计时间的1.5倍, “慢速加油”警告被激活, 警示炸锅比预计泵油时间更慢。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 \checkmark 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

**4-4.
过滤控制
(续)**

FC-17 “POLISH: FILL: NO DETECT: MAX PUMP” (上光: 加油: 未探测: 最大泵)

如果油泵在加油进行一段时间后仍未探测到上方温度探头的温度升高, 控制器将关闭油泵, 并询问“IS POT FILLED? (锅是否已加满?)”。如果锅未被完全加满, 按“NO”, 油泵将尝试进一步加满。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 \checkmark 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

注意

对于50 Hz的系统, 或者如果在锅被重新加满前控制器经常停止, 您可能需要增大“最大泵”时间的默认值。50 Hz的泵比60 Hz的泵运行更慢。

自动加满设定

**FC-18 “AUTO-TOPOFF: ENABLED?”
(自动加满: 启用?)**

启用或禁用自动加满设定 (ATO) 操作。

1. 按 + 或 - 按钮选择“YES” (是) 或“NO” (否)。

禁用自动加满功能正常情况下仅当加满系统本身故障时发生, 这是为了避免如果炸锅三次未探测到油液在合适的水平面之后, 出现的“加满储油箱”消息。

**FC-19 “AUTO-TOPOFF: PUMP TIME”
(自动加满: 泵油时间)**

定义ATO泵为每次ATO脉冲运行的时间。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 \checkmark 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

根据需要此设定可以被手动调节。理想状况下, ATO脉冲将约 1/8” 至 3/16” (5 mm) 的新油泵进锅中。

**4-4.
过滤控制
(续)**

FC-20 “AUTO-TOPOFF: REPEAT”

(自动加满: 重复)

定义评估油液水平面和若油液水平面仍然很低时产生第二次ATO脉冲前控制器需要等待的时间。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 √ 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

FC-21 “AUTO-TOPOFF: AFTER X ATTEMPTS, CHECK ATO” (自动加满: X次尝试之后, 检查ATO)

每次ATO脉冲之后，控制器监控水平探头温度，查看油液是否被带到合适的水平面。若没有，需要进行第二次ATO脉冲。几次脉冲之后，根据此设定的定义，如果油液水平面仍未达到合适水平，控制器将嘟嘟叫，并显示“FILL OIL TANK”（加满储油箱）。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 √ 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

注意

如果油液“X”脉冲并未使水平面上升，控制器将假定储油箱为空—没有油被泵进锅中，则显示“FILL OIL TANK”（加满储油箱）。

如果炸锅被配置为使用散装油供应系统，显示的消息是“CHECK BULK OIL SUPPLY”（检查散装油供应），而不是“FILL OIL TANK”（加满储油箱）。这种情况，有可能远程的散装油供应储油箱为空，散装供应管道没有连接到炸锅，或者说，散装供应的电连接未连接上。

FC-22 “COOK MODE - FORCED ATO CHECK AFTER ‘X’ COOKS” (烹调模式- ‘X’ 次烹调后强制ATO检查)

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 √ 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

**4-4.
过滤控制
(续)**

启动模式设定

FC-23 “START-UP: NEEDED IF TEMP < X” (启动: 如果温度 < X, 则需要)

如果炸锅打开时油温低于215° F, 炸锅始终执行融化模式 (Melt Mode) ——不论 “Start-up Needed” (需要启动) 的设定如何。融化模式是保证在油很厚重并可能不能良好地流动时, 油可以被缓慢加热。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

FC-24 “START-UP MIX: ENABLED?” (启动混合: 启用?)

早晨启动流程的第二步是执行启动混合操作: 将所有的油排到放油盘, 短时间内过滤它, 然后将其泵回锅中。此功能很重要, 将油热量混合, 消除凝固点和锅底的奶油状油液。

不论混合操作是否自动运行, 此是控制早晨启动流程的一部分。建议始终启用启动混合功能。

1. 按 **+** 或 **-** 按钮选择 “YES” (是) 或 “NO” (否)。

FC-25 “START-UP MIX: PRE-HEAT MAX TEMP” (启动混合: 预热最大温度)

启动混合流程包括两步:

- 将油加热到混合预热温度。
- 放油, 过滤, 重新加满锅。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

**4-4.
过滤控制
(续)**

**FC-26 “START-UP MIX: DROP OIL: TIME”
(启动混合: 放油: 时间)**

此设定定义了油液应当在启动混合的“Drop”（放油）阶段排放多久。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

**FC-27 “START-UP MIX: FILTER: TIME”
(启动混合: 过滤: 时间)**

此设定定义了油液应当在启动混合的“Filter”（过滤）阶段进行多久。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

**FC-28 “START-UP MIX: NORMAL FILL TIME”
(启动混合: 正常加油时间)**

在启动混合操作结束时重新加满锅所需的时间。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

**FC-29 “START-UP MIX: FILL: NO DETECT:
MAX PUMP” (启动混合: 加油: 未探测: 最大泵)**

如果油泵在加油进行一段时间后仍未探测到上方温度探头的温度升高，控制器将关闭油泵，并询问“IS POT FILLED? (锅是否已加满?)”。如果锅未被完全加满，按“NO”，油泵将尝试进一步加满。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮回到默认或上一个设定。

**4-4.
过滤控制
(续)**

**FC-30 “START-UP ATO CHECK: ENABLED?”
(启动ATO检查: 启用?)**

定义是否进行ATO (自动加满) 检查 -- 启动模式的第三步 - 被启用。

1. 按 + 或 - 按钮选择 “YES” (是) 或 “NO” (否)。

**FC-31 “START-UP ATO CHECK: PRE-HEAT
MAX TEMP” (启动ATO检查: 预热最大温度)**

启动自动上光流程包括两步:

- 将油加热到上光预热温度。
- 放油, 过滤 (长时间), 重新加满锅。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 √ 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮返回默认或上一个设定。

**FC-32 “START-UP POLISH: ENABLED?”
(启动上光: 启用?)**

早晨启动流程的第四步是执行启动混合操作: 将所有的油排到放油盘, 在长时间内过滤它, 然后将其泵回锅中。此功能很重要, 清洁了油液, 使油重新变得清澈。应当在放油盘中放过滤粉, 从而使上光操作变得更有效。

1. 按 + 或 - 按钮选择 “YES” (是) 或 “NO” (否)。

**FC-33 “START-UP POLISH: PRE-HEAT MAX
TEMP” (启动上光: 预热最大温度)**

启动自动上光流程包括两步:

- 将油加热到上光预热温度。
- 放油, 过滤 (长时间), 重新加满锅。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 √ 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮返回默认或上一个设定。

**4-4.
过滤控制
(续)**

烹调模式自动混合设定

FC-34 “COOK MODE AUTO-MIX: ENABLED?” (烹调模式自动混合: 启用?)

此设定决定了是否启用烹调模式自动混合功能。

1. 按 + 或 - 按钮选择 “YES” (是) 或 “NO” (否)。

FC-35 “COOK MODE AUTO-MIX: DROP OIL: TIME” (烹调模式自动混合: 放油: 时间)

此设定定义了油液应当在烹调模式自动混合的 “Drop” (放油) 阶段排放多久。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 √ 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮返回默认或上一个设定。

FC-36 “COOK MODE AUTO-MIX: FILTER: TIME” (烹调模式自动混合: 过滤: 时间)

烹调模式自动混合式更改后的快速过滤操作。这包括三个阶段：放油（降低油液水平面），过滤（让其流过过滤纸），加油（将油泵回锅中）。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 √ 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮返回默认或上一个设定。

FC-37 “COOK MODE AUTO-MIX: NORMAL FILL TIME” (烹调模式自动混合: 正常加油时间)

自动混合操作结束时重新加满锅所需的时间。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 √ 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮返回默认或上一个设定。

**4-4.
过滤控制
(续)**

**FC-38 “COOK MODE AUTO-MIX: FILL: NO
DETECT: MAX PUMP” (烹调模式启动混合：
加油：未探测：最大泵)**

如果油泵在加油进行一段时间后仍未探测到上方温度探头的温度升高，控制器将关闭油泵，并询问“IS POT FILLED? (锅是否已加满?)”。如果锅未被完全加满，按“NO”，油泵将尝试进一步加满。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮返回默认或上一个设定。

**FC-39 “COOK MODE AUTO-MIX: DESIRED
BOTTOM TEMP” (烹调模式自动混合：所需的
底部温度)**

烹调模式自动混合操作的目的是尽量保持锅底足够热，防止面包屑粘连。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮返回默认或上一个设定。

**FC-40 “COOK MODE AUTO-MIX: MIN
REQUIRED OIL TEMP” (烹调模式自动
混合：最低所需油温)**

这是激活自动混合操作所需的油温

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮返回默认或上一个设定。

**FC-41 “COOK MODE AUTO-MIX: MIN
REPEAT” (烹调模式自动混合：最小重复)**

此设定控制底部温度触发自动混合的重复频率。

1. 使用产品数字键，输入新值。
2. 按 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 X 旁边的按钮返回默认或上一个设定。

**4-4.
过滤控制
(续)**

**FC-42 “COOK MODE TIMED AUTO-MIX,
IF BAD BOTTOM PROBE” (若底部探头
无效, 烹调模式定时自动混合)**

仅当锅底部的温度探头故障或断开连接时, 使用此选项。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮返回默认或上一个设定。

处理设定

**FC-43 “DISPOSE: DROP OIL: DRAIN
OPENING” (处理: 放油: 打开排油管)**

此设置指定将油排到处理车或处理桶时, 所用的排油管打开。(不应用于散装处理程序)

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮返回默认或上一个设定。

其他设置

**FC-44 “ALWAYS ASK ‘IS POT FILLED?’ ”
(总是询问“锅是否已加满吗?”)**

此选项可以总是询问——在每次快速过滤, 自动混合, 和上光操作结束时询问锅是否已加满。正常来说, 仅当控制器已给锅泵油很长时间后, 但是上方温度探头未探测到温度升高时才会询问“Is Pot Filled? (锅是否已加满?)”, 。

1. 按 **+** 或 **-** 按钮选择“YES” (是) 或“NO” (否)。

**FC-45 “ANY FILL: NOT FILLED, EXTRA
PUMP TIME” (任何加油: 未加满, 额外的
泵送的时间)**

每次快速过滤, 自动混合和上光操作结束重新给锅加油时, 控制器关闭排油管, 运行泵, 直到上方温度探头 (水平探头) 探测到合适的温度升高。如果在一段合理的最大泵送时间后仍未探测到温度升高, 则控制器停止, 关闭油泵, 并询问“Is Pot Filled? (锅是否已加满?)”。

1. 使用产品数字键, 输入新值。
2. 按 **✓** 旁边的按钮接受新的数值。
3. 按 **X** 旁边的按钮返回默认或上一个设定。

第5节：故障排除

5-1. 故障排除指南

问题	原因	纠正
电源开关已打开，但炸锅不能工作	<ul style="list-style-type: none"> 开路 	<ul style="list-style-type: none"> 将炸锅插上电 检查墙上的断路器或熔断器
烹制周期结束时压力未释放	<ul style="list-style-type: none"> 螺线管或排气管线阻塞 	<ul style="list-style-type: none"> 关闭炸锅，并让炸锅冷却，释放炸锅中的压力；清理所有的管线、螺线管和排气箱
安全阀通风	<ul style="list-style-type: none"> 工作压力过高 重锤阻塞 	<ul style="list-style-type: none"> 关闭炸锅，并让炸锅冷却，释放炸锅中的压力；清理重锤；请参阅预防性维修章节。
未建立压力	<ul style="list-style-type: none"> 炸锅中产品不足 重锤上的金属垫片未移除 压力未形成 锅盖密封圈漏气 	<ul style="list-style-type: none"> 当使用新鲜炸油时，请在炸锅中放入全产能的产品 取下垫片；请参见开箱说明章节 检查程序编制 反转或更换锅盖密封圈
油未加热	<ul style="list-style-type: none"> 放油阀打开 高温限制断开 	<ul style="list-style-type: none"> 关闭排泄阀。 重置高温限制；请参阅操作元件章节
起泡或沸溢	<ul style="list-style-type: none"> 请见炸锅上的沸溢表以及本手册中操作的开头部分 	<ul style="list-style-type: none"> 请遵循来自图表上的沸溢程序
油未排出	<ul style="list-style-type: none"> 放油阀阻塞 	<ul style="list-style-type: none"> 用清理棒通开放油阀
滤清器电机不运转	<ul style="list-style-type: none"> 电机过热 	<ul style="list-style-type: none"> 重设电机；请见过滤泵电机保护手册重设部分

注意

您可以在技术手册上获得关于故障排除的更多详细信息，请访问 www.hennypenny.com，或1-800-417-8405，或1-937-456-8405。

**5-2.
错误代码**

如果控制系统故障，数字显示屏显示“Error Message”。这些信息是编码过的：“E04”，“E05”，“E06”，“E41”。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	纠正
“E-4” “CPU TOO HOT” (CPU过热)	控制器过热	将开关转到OFF（关闭）位置，然后将开关转到ON（开启）；如果显示屏仍然显示“E04”，则面板太热；检查控制面板后方的过热信号；一旦面板冷却，控制器应当恢复正常；如果仍然显示“E04”，请更换控制器
“E-5” “油过热”	油过热	将开关转到OFF（关闭）位置，再回到ON（开启）；如果显示屏显示“E-05”，应当检查加热回路和温度探头；一旦设备冷却，控制器应当恢复正常；如果仍然显示“E05”，请更换控制器。
“E-6A” “MAIN TEMP PROBE FAILED” (主温度探头故障) (开路)	温度探头故障	将开关转到OFF（关闭）位置，开关，再回到ON（开启）；如果显示屏显示“E-06”，应当检查加热温度探头；一旦温度探头被修复或更换，控制器应当恢复正常；如果仍然显示“E06”，请更换控制器。
“E-6B” “MAIN TEMP PROBE FAILED” (主温度探头故障) (短路)		
“E-10” “HIGH LIMIT TRIPPED” (上限值跳闸)	固体状态上限值跳闸	重置上限值开关 

显示	原因	纠正
“E-13A” “PRESSURE SENSOR FAILED” (压力传感器故障)	低参考值 – 低于 0.25 v。传感器 故障或被拔下	
“E-13B” “PRESSURE SENSOR FAILED” (压力传感器故障)	高参考值 – 高于 4.75v。+5v时传 感器故障或短路。	
“E-14” “PRESSURE TOO HIGH” (压力过高)	炸锅中压力过高	<ul style="list-style-type: none"> • 检查重锤内部是否有任何障碍物 • 检查蒸汽排气管道是否有任何障碍物
“E-18A” “LEVEL SENSOR FAILED” (水平传感器故障) (开路)	油液水平探头故障	<ul style="list-style-type: none"> • 如果开路, 请检查连接 • 更换探头
“E-18B” “LEVEL SENSOR FAILED” (水平传感器故障) (短路)		
“E-41P” “-1- LOST”	丢失系统数据。设定 的RAM副本和存储的 副本都已丢失。设定 被重置为默认	<ul style="list-style-type: none"> • 如果再次发生请更换控制器
“E-41S” “SYSTEM DATA LOST” (丢失系统数据)	丢失系统数据。设定 的RAM副本和存储的 副本都已丢失。设定 被重置为默认	<ul style="list-style-type: none"> • 如果再次发生请更换控制器
“E-46C” “INTERNAL SD MEM ERR” (内部SD卡存储错误)	微SD卡芯片问题	<ul style="list-style-type: none"> • 检查以确保芯片不会从插槽弹出

显示	原因	纠正
<p>“E-46W” “DATA SAVE FAILED” (数据保存故障)</p>	<p>无法通信并将数据保存到microSD卡芯片内</p> <p>损坏的文件</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 如果再次发生请更换控制器
<p>“E-47” “ANALOG SYSTEM OR 12 VOLT FAILED” (模拟系统或12伏故障)</p>	<p>读取模拟数字转换器输入发生问题</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 初始化CPU主板 • 更换控制板
<p>“E-48” “INPUT SYSTEM ERROR” (输入系统出错)</p>	<p>CPU主板故障</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 更换控制板
<p>“E-54C” “MAIN TEMP CIRCUIT FAILURE” (主温度回路故障)</p>	<p>CPU主板出错</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 初始化CPU主板 • 更换控制板
<p>“E-54D” “MAIN TEMP DSC ERROR” (主温度盘出错)</p>	<p>CPU主板出错</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 初始化CPU主板 • 更换控制板
<p>“E-70A” “FAN JUMP MISSING” FAN 跳线丢失</p>	<p>跳线从15针插头上松开或丢失</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 检查插头是否松开连接

显示	原因	纠正
“E-70B” “PWR SWITCH OR WIRES FAILED” (电源开关或电线故障)	电线短路/连接松开 电源开关可能故障	<ul style="list-style-type: none"> • 检查连接 • 更换电源开关
“E-70C” “DRN JUMPER MISSING” DRN 跳线丢失	15针连接器松开连接	检查连接
“E-84”		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 公司技术支持部门 1-800-417-8405或1-937-456-8405。
“E-85A” “LID LOCK EXT SWITCH MISSING” (锅盖锁出口处开关丢失)		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 公司技术支持部门 1-800-417-8405或1-937-456-8405。
“E-85C” “LID LOCK RET SWITCH STUCK ON” (锅盖锁重置开关卡住)		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 公司技术支持部门 1-800-417-8405 或 1-937-456-8405。
“E-93” “24V DC SUPPLY” (24V直流供电)		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 公司技术支持部门 1-800-417-8405 或 1-937-456-8405。



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 - 218 - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 8-09-16