

恒鵬 HENNY PENNY

全球餐飲設備解決方案



# 節能 (開放) 電腦炸鍋 · 操作手冊

## (雙槽和單槽 – 瓦斯型)

型號 EEG-141/ 142/ 143/ 144



**EVOLUTION**  
ELITE



滙格股份有限公司  
[www.feco-corp.com.tw](http://www.feco-corp.com.tw)  
[services@feco-corp.com.tw](mailto:services@feco-corp.com.tw)

維修專線：02-2791-2820  
台北總公司：02-2791-2828  
台中分公司：04-2422-2278  
高雄分公司：07-310-5388

## NOTICE

須知

應將本手冊置放在方便取閱的位置，以便後續參考使用。

本設備的接線圖位於門的內側。

置放在一個固定位置，以使用戶不慎嗅到燃氣時可遵從指示進行操作。應向當地燃氣供應商諮詢，獲取此詳細資訊。

嚴禁阻擋燃燒流向和通風。應在設備周圍留有足夠的間隙，以便足夠的空氣進入燃燒室。

EEG-10X 型開口炸爐配有一個連續導向器，但是在沒有電源的情況下，不能使用開口炸爐。斷電時，切勿嘗試操作炸爐。電源恢復後，設備會自動返回正常運行狀態。

## CAUTION

注意

爲了避免發生火災，設備須遠離易燃物。



警告

安裝、調整、改裝、維護或者保養不合理可能會造成財產損壞、人身傷害，甚至死亡。在安裝或者維護此設備前應仔細閱讀安裝、操作和維護說明。



危險

嚴禁在此設備或者任何其他設備附近儲存汽油或者其他易燃蒸汽和液體，否則可能造成火災或者爆炸。

## CE 標誌產品的技術資料

- 標稱熱輸入：天然氣 (I2H) = 19,8, kW (67,560 Btu/h)  
(淨輸入) 天然氣 (I2E) = 19.8 kW (67,560 Btu/h)  
天然氣 (I2E+) = 19.8 kW (67,560 Btu/h)  
天然氣 (I2L) = 19.8 kW (67,560 Btu/h)  
天然氣 (I2HS) = 19.8 kW (67,560 Btu/h)  
液化丙烷 (I3P) = 19,8, kW (67,560 Btu/h)
- 標稱熱輸入：天然氣 (I2H) = 21,98 kW (75,000 Btu/h)  
(毛輸入) 天然氣 (I2E) = 21,98 kW (75,000 Btu/h)  
天然氣 (I2E+) = 21,98 kW (75,000 Btu/h)  
天然氣 (I2L) = 21,98 kW (75,000 Btu/h)  
天然氣 (I2HS) = 21,98 kW (75,000 Btu/h)  
液化丙烷(I3P) = 21,98 kW (75,000 Btu/h)
- 供給壓力：天然氣 (I2H) = 20 mbar  
天然氣(I2E) = 20 mbar  
天然氣(I2E+) = 20/25 mbar  
天然氣(I2L) = 25 mbar  
天然氣(I2HS) = 25 mbar  
液化丙烷(I3P) = 30/37/50 mbar
- 測試點壓力：天然氣(I2H) = 8.7 mbar  
天然氣(I2E) = 8,7 mbar  
天然氣(I2E+) = N/A  
天然氣(I2L) = 8.7 mbar  
天然氣(I2HS) = 8.7 mbar  
液化丙烷(I3P) = 25 mbar
- 噴嘴大小：天然氣(I2H) = 2.08 mm  
天然氣(I2E) = 2.08 mm  
天然氣(I2E+) = 1.70 mm  
天然氣(I2L) = 2.30 mm  
天然氣(I2HS) = 2.30 mm  
液化丙烷(I3P) = 1.30 mm

應根據廠家說明和實施中的規定安裝本設備，且只能在有合理通風的位置上使用。安裝或者使用本設備前，請仔細閱讀說明。

## 第一部 介紹

### 1.1 介紹

恒鵬開口炸爐是食物處理設備的基本裝置，使食物烹飪過程更爲簡單稱心。基於微電腦的設計使這成爲可能。此裝置只能在機構和商用餐飲場所中使用，且只能由經過資格認證的專業人員進行操作。



#### 須知

- 自 2005 年 8 月 16 日起，關於報廢電子電氣設備的指令在歐盟實施。我們的產品經過驗證符合 WEEE 指令要求。同時，我們還對產品經過審核，確定是否符合危害物質限用指令要求，且根據相符性要求對我們的產品進行重新設計。爲繼續保持與這些指令的相符性，不得將本裝置作爲未分類的城市垃圾進行處理。爲實現合理的處理，請聯繫最近的恒鵬經銷商。
- 本設備不適合有身體、感官或者智力障礙的人員（包括兒童），或者無經驗和相關知識的人員使用，除非這些人員有負責他們安全的專門人員對本設備的使用進行監督或者指導。
- 易清潔
- 使用少於 40% 油量
- 單槽或者雙槽
- 電腦控制
- 不銹鋼結構
- 油觸頂自動關閉
- 控制裝置內置自動診斷系統
- 內置帶有自動過濾的篩檢程式
- 丙烷或者天然氣；75,000 BTU/槽（21.97）

### 1.2 特徵

### 1.3 養護

與其他任何餐飲設備裝置一樣，恒鵬開口炸爐也需要養護。本手冊將詳述維護和清潔要求，操作本裝置時始終要遵守此要求。



#### 須知

如果需要對裝置進行重大維護或者維修活動時，請聯繫專業的維護技術人員。

## 1.4 援助

如需要外部援助和支援，請撥打您所在區域的獨立經銷商的電話聯繫，或者撥打恒鵬公司電話：1-800-417-8405 或者 1-937-456-8405。

## 1.5 安全

恒鵬開口炸爐融合了多種安全措施。但是，確保安全操作的唯一方法就是完全完全瞭解安裝、操作和維護程式。本手冊的說明旨在說明您瞭解相應的程式。對於特別重要的資訊或者相關的安全資訊，使用了“危險”、“警告”、“注意”和“須知”等字樣。這些措詞的使用介紹如下。



安全警告標誌使用“危險”、“警告”或者“注意”，表示可能出現人身傷害危險。



須知

“須知”用於強調特別重要的資訊。



注意

使用不帶安全警告標誌的“注意”時，表示潛在危險情況，如果未避免，可能會造成財產損壞。



注意

使用帶安全警告標誌的“注意”時，表示潛在危險情況，如果未避免，可能會造成輕度或者中度傷害。



警告

“警告”表示潛在危險情況，如果未避免，可能造成死亡或者重度傷害。



危險

“危險”表示極其危險的情況，如果未避免，可能會造成死亡或者重度傷害。

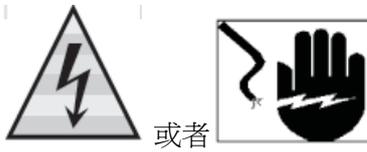
1.5 安全 (續)



等位元接地標誌



廢棄電器及電子設備 (WEEE) 標誌



觸電危險標誌



熱表面標誌



夾點標誌 (自動升降炸爐)

## 第二節 安裝

### 2.1 介紹

本節介紹恒鵬 Evolution Elite 炸爐的安裝和拆包說明。

#### NOTICE

只能由專業的維護技術人員進行本裝置的安裝。



切勿使用任何物體（如鑽頭或者螺絲）穿透炸爐，否則可能會損壞元件或者出現觸電的危險。

### 2.2 拆包

#### NOTICE 須知

應在貨運代理在場時說明任何因為裝運造成的損壞，並在貨運代理離開前簽名確認。



圖 1

1. 切斷然後拆下紙板箱上的金屬帶。
2. 拆下紙板箱的蓋子，提起主紙板箱。
3. 拆下包角包裝支撐物（4）。
4. 切斷托架/機架箱周圍的拉伸膜，請將其從炸爐蓋上拆下。
5. 將把炸爐固定在集裝架上的金屬帶切斷並拆下，然後移開集裝架上的炸爐。

#### CAUTION 注意

須在從集裝架移開炸爐前拆下篩檢程式排油盤，並從炸爐上拆下 JIB 架，否則可能損壞裝置。如圖 1 所示。



警告，重物搬運炸爐時切記要小心，防止人身受到傷害。炸爐重量大約 600 lbs (272 kg) 至 800 lbs (363 kg)。

### 2.3 選擇炸爐位置

炸爐應置於符合其運行、速度和便利性要求的位置上。開口炸爐的位置應預留空隙，用於合理的維護和操作活動之用。選擇一個易於裝卸，不會影響功能表最終安排的位置。操作人員發現，將生菜炸成熟菜，然後將產品放在熟食保溫器裡保溫，這樣可以快速地連續上菜。切記，直線操作效率最理想，如生菜放在一側，熟食放在另一側。可以在短時間內拿走功能表安排。



注意，火災危險

為避免發生火災，開口炸爐側面離所有易燃物的最小間隙應為 2 英寸 (5.08 cm)，背部與易燃物的最小間隙應為 4 英寸 (10.16 cm)。側面和背部與所有非易燃物的間隙沒有限制。只能將開口炸爐安裝並置放在非易燃地板上。



警告，灼傷危險

為防止濺出的熱油造成嚴重的灼傷，應將炸爐安裝在可以防止出現翻到或者移動的地方。可使用限制帶加以穩固。

### 2.4 炸爐調平

為實現正常運行，側面和前後之間應調平。使用水平儀，將其放置在放在中間鍋筒前端突出部件周圍的平面區域，然後調整輪腳，直到裝置調平。

## 2.5 炸爐的通風

炸爐應配有合理的排風罩或者通風系統，可進行排氣，有效地排出蒸汽廢氣和煎炸氣味。應特別注意的是，要設計一個排氣遮篷，防止影響炸爐的運行。相應系統的設計，建議您向當地的通風或者供暖公司諮詢。



通風應符合當地、國家法規要求。詳細資訊，請諮詢當地消防部門或者建築管理機構。

## 2.6 供氣



安裝燃氣開口炸爐時，切勿在煙道排風塔上多接一個延長部件。這可能影響火爐的正常工作，從而導致出現故障和逆通風。

燃氣開口炸爐的出廠設置為可適用於天然氣或者丙烷氣。查看機櫃左前門內側的資料牌，確定相應的供氣要求。天然氣的最小供給量為 7 英寸水柱 (1.7 kPa) (17.0 mbar)，而丙烷為 10 英寸水柱 (2.49 kPa) (24.9 mbar)。



切勿嘗試使用資料牌指定的氣體以外的任何氣體。供氣不正確可能導致火災或者爆炸，從而造成人身傷害和/或財產損壞。炸爐與主燃氣供給管道的連接圖，見下文。



為避免發生嚴重的人身傷害：

- 安裝應符合當地和國家法規的要求，美國國家標準 **Z223.1/NFPA 54** - (最新版) 國家燃油氣體標準和當地城市建築法規。在加拿大，應符合天然氣和丙烷安裝標準為 **CSA B149.1 & 安裝法規 - 氣體燃燒設備和當地法規**。在澳大利亞，應符合澳大利亞氣體管理機構法規 **AG601-2000**，第 **AS5601** 節。

## 2.6 供氣（續）

- 在測試壓力超過 1/2 PSIG (3.45 kPa) (34.5 mbar) 的條件下對系統進行任何壓力測試期間，應斷開炸爐和手動關閉閥與供氣管道系統的連接。
- 在測試壓力等於或者小於 1/2 PSIG (3.45 kPa) (34.5mbar) 的條件下對供氣管道系統進行任何壓力測試期間，應通過關閉各個手動關閉閥斷開炸爐與供氣管道系統的連接。
- 3 & 4 槽開口炸爐的氣體連接應使用標準的 1 英寸 (2.54 cm) 黑鋼管和可塑配件，2 槽的要使用 3/4 英寸 (1.91 cm)。
- 切勿使用鑄鐵配件。
- 儘管推薦 3 & 4 槽使用 1 英寸 (2.54 cm) 大小的管道，2 槽的使用 3/4 英寸 (1.91 cm) 的管道，但是管道的大小應合適，且可以提供足夠的氣體，以符合最大需求，且計量器和開口炸爐之間的壓力沒有不當損失。管道系統的壓力損失不得大於 0.3 英寸水柱 (0.747 mbar)。

應做好移動開口炸爐以便對其進行清潔和維護的準備。可通過以下方法實現：

1. 安裝一個手動關閉閥和斷開器或者連接軸，或者
2. 安裝一個重載荷設計的 CSA 認證連接器。爲了可以對配有輪腳的此設備進行維護，應安裝一個符合 ANSI Z21.69-CAN 6.16 或者 CAN 1-6.10m88 的連接器，以及一個符合 ANSI Z21.41or 或者 CAN 1-6.9m70 的快斷設備。同時還應根據設備廠家的說明安裝一個限制裝置，防止應力轉移到連接器。
3. 有關撓性氣管和線纜限制器的連接，見下頁的說明。

**NOTICE**

須知

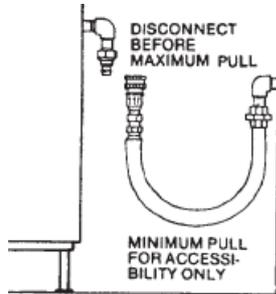
線纜限制器用於限制開口炸爐可以從牆面上拉出的距離。若要清潔和維護裝置，應從開口炸爐上鬆開線纜的按扣，斷開撓性氣管，以便更好進入開口炸爐的各個側面。一旦完成清潔和維護活動，請立即重新連接好氣管和線纜限制器。

2.6 供氣（續）

氣管

正確

設備從牆面的最小拉力  
便於接觸到快斷設備



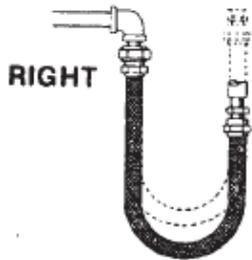
達到最大拉力前斷開

僅為可接近性考慮的最小拉力



正確

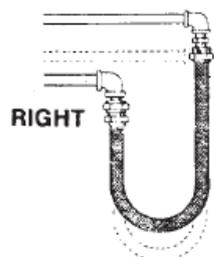
聯軸器和軟管應安裝在同一平面上，如左側所示。聯軸器不能裝支管，否則會導致扭差作用，應力不當，從而導致過早損壞。



左圖為縱走式安裝金屬軟管的正確方法，注意使用單個天然氣環路。右圖折彎太大，使得金屬軟管承受應力和扭結，該點的聯軸器會出現過早故障。



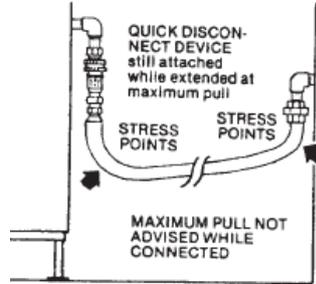
聯軸器之間保持最小或者更長一點的彎曲直徑，以實現最長的使用壽命。



在無需“自動排水”的地方，以垂直環路的方式連接金屬軟管。除非需要“自動排水”，否則不要水準連接金屬軟管，然後在下平面上使用支架支起，如左圖所示。

錯誤

當從牆面拉出設備時避免過度折彎和扭結

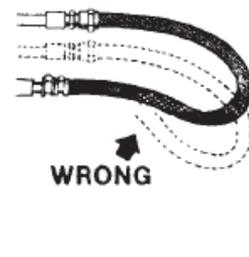
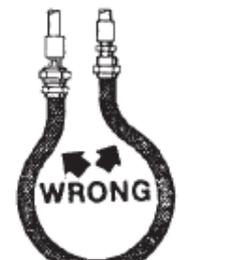
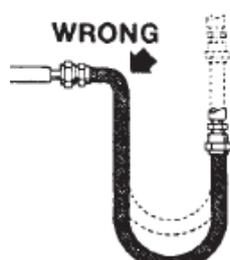
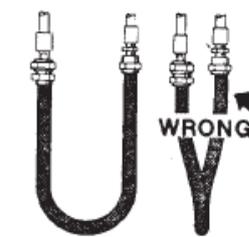


延伸到最大拉力時快斷設備仍然連接

Stress point 應力點

連接時不推薦使用最大拉力

錯誤



**線纜限制器**  
要使用可接受的建築結構方法將 I 型螺栓固定在建築物上。  
**CAUTION** 注意  
幹牆結構  
將 I 型螺栓固定在建築壁骨上。不要只裝設在幹牆上。同時，I 型螺栓的高度應與供氣裝置一樣。推薦距離裝置每側大約 6 英寸。線纜限制器應至少比撓性氣管短 6 英寸。

**CAUTION** 注意  
必要時要使用彎管，防止扭結或者彎曲過大。為便於移動，可安裝一個屈伸環。移動最大時，應斷開氣體設備。（斷開軟管後可實現最小移動）。

## 2.7 漏氣測試



須知

打開供氣時，應確保氣體控制閥上的氣閥旋鈕位於“OFF（關閉）”位置。

首次安裝時移動裝置後，應檢查管道和配件是否有漏氣。一個簡單的檢查方法就是打開供氣，然後使用皂液刷洗所有介面。如果出現氣泡，表示有漏氣。這種情況下，應重新連接管道。



禁止明火

爲防止出現火災或者爆炸，切勿在測試漏氣時使用火柴或者明火。氣體點燃後會導致出現嚴重的人身傷害和/或財產損害。

## 2.8 氣壓調節器設置

氣體控制閥上的氣壓調節器出廠設置爲：

- 天然氣：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）。



須知

氣體調節器應由恒鵬設置好，用戶不得隨意自行調節。

## 2.9 電氣要求

- 120 V, 50/60 Hz, 1 PH, 12 A
- 230 V, 50 Hz, 1 PH, 7 A

120 V 燃氣炸爐工廠配置有一個接地線和插頭，以防止觸點，且應插在三叉接地插座上。切勿切斷或者拆下接地插腳。230 V 裝置使用的任何 230 V 插頭應符合所有當地和國家法規的要求。



觸點危險

未避免發生觸電，本設備應配備一個外部斷路器，可斷開所有未接地導體。設備上的主電源開關不能斷開所有管道導體。

## 2.9 電氣要求 (續)



觸點危險

為避免發生觸電，不要斷開接地插頭。此炸爐應合理地接地。有關正確接地程式的詳細資訊，請參考當地電氣法規或者當地法規，如國家電氣標準 ANSI/NFPA N0.70 (當前版本)。在加拿大，所有電氣連接應符合 CSA C22.2，加拿大電氣標準第一部分和/或當地法規。



須知

在清潔或者維護炸爐前斷開電源。

## 2.10 電機軸承

電機軸承已有永久性潤滑。不要自行對其進行潤滑。

## 2.11 火爐的點火和關閉

1. 將電源開關設在 OFF 位置。
2. 等待至少 5 分鐘，然後將電源開關設在 ON 位置。
3. 按下控制裝置（左或者右）上的  按鈕。
4. 火爐點火並在“融油模式”模式下運行，直到起酥油達到預設溫度。
5. 一旦顯示器顯示產品選擇或者雙劃符號，按下目標產品按鈕。



須知

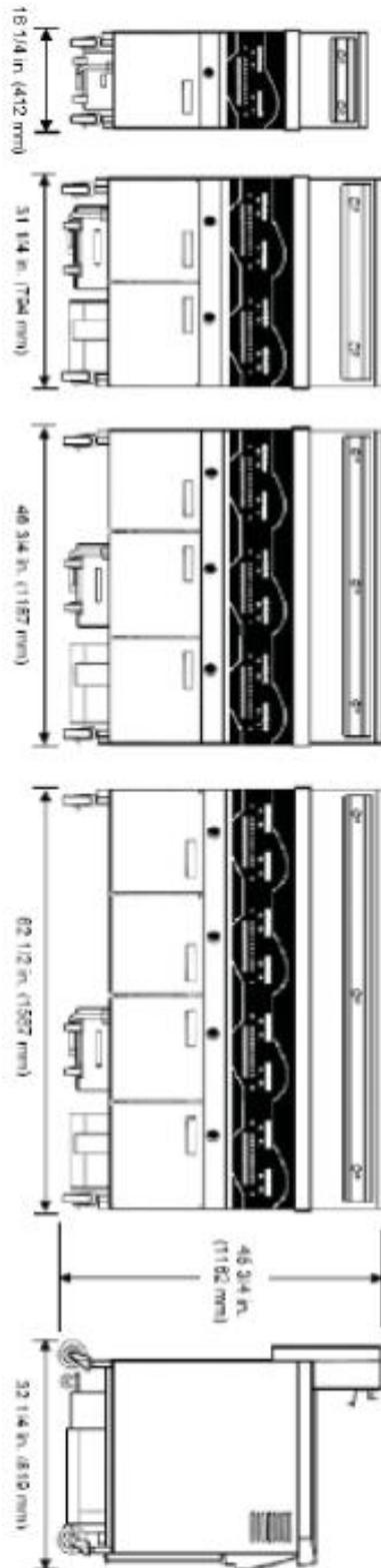
炸爐配有一個點火模組，有一個預設的 90 秒點火安全時間 (TSA)。

關閉火爐：

1. 按下控制裝置（左或者右）上的  按鈕。
2. 將電源開關設在 OFF 位置。

注意：此操作會關閉所有槽。

2.12 尺寸



## 第三節 操作

3.1 運行組件 參考下頁的說明。

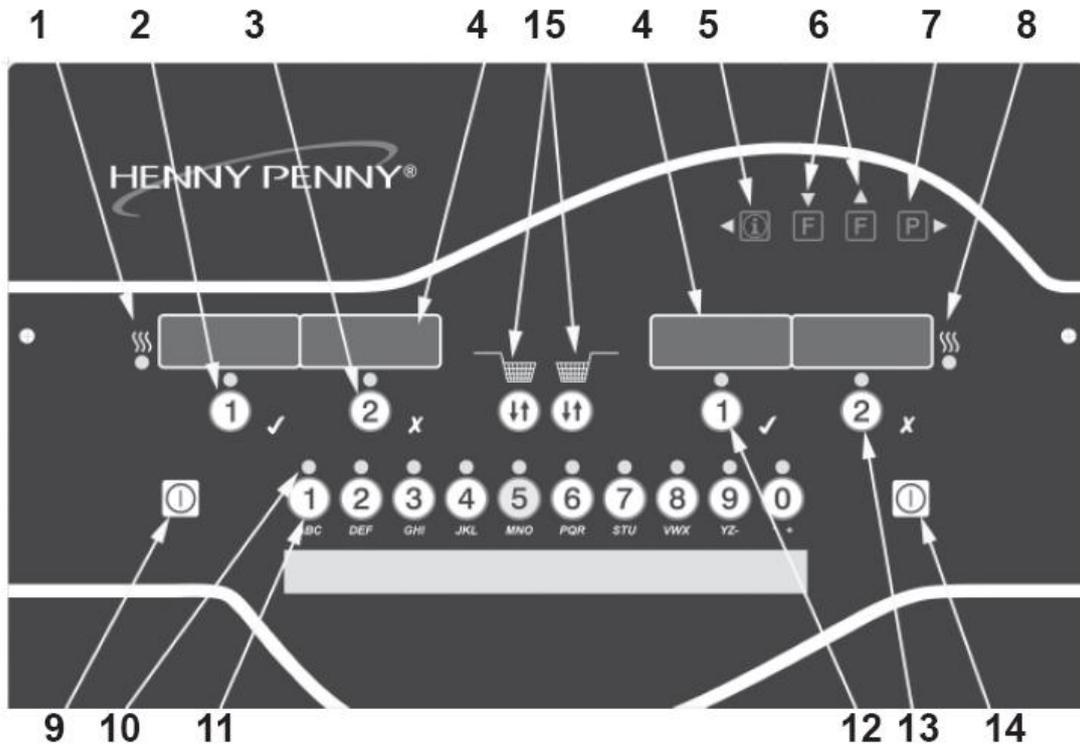


圖 3-1

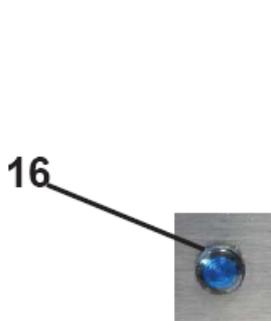


圖 3-2

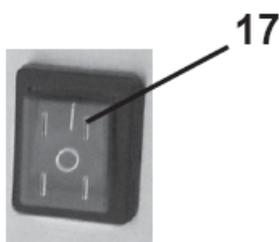


圖 3-3

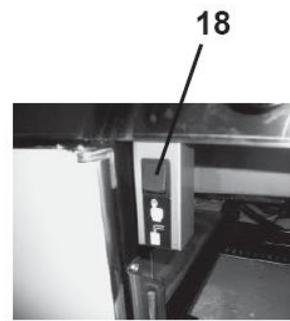
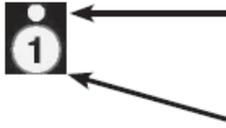


圖 3-4 (僅適用於散裝油供炸爐)

3.1 運行組件（續） 請參考圖 3-1、3-2、3-3 以及以下的功能描述。

圖號	編號	說明	功能
3-1	1		控制裝置要求對左側進行加熱時，此 LED 會亮起，且火爐點火並對油進行加熱
3-1	2		正常運行期間，按此按鈕可啟動和停止左炸藍的烹飪迴圈；按下此按鈕可更改顯示的產品；也可用於√，表示“是”或者確定
3-1	3		正常運行期間，按此按鈕可啟動和停止左炸藍的烹飪迴圈；按下此按鈕可更改顯示的產品；也可用於X，表示“否”或者取消
3-1	4	數字顯示	顯示產品代碼；顯示烹飪迴圈期間的計時器倒數；顯示過濾模式期間的提示；顯示“程式設計”模式時的選擇；顯示油溫；顯示錯誤代碼（可顯示多種語言） 按一下可查看油溫；按兩下可查看設置點溫度；在“程式設計”模式使用；用作 ◀ 按鈕可備份為程式設計與過濾模式的前參數；按下可顯示以下炸爐資訊狀態；
3-1	5		<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 實際油溫</li> <li>b. 油設置點溫度</li> <li>c. 每個槽的回溫資訊（250°F -300°F） (121°C-149°C)</li> </ul> 用於訪問“篩檢程式”菜單；左按鈕用於左雙槽，右按鈕用於右雙槽；也用於 ▲ 或者 ▼ 按鈕；按下可查看以下過濾狀態：
3-1	6		<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 下一次過濾前烹飪迴圈的數量-全域過濾模式或者篩檢程式允許額百分比 – 混合模式</li> <li>b. 每個槽最近過濾的時間和日期</li> </ul>
3-1	7		用於訪問“程式設計”模式；用作 ▶ 按鈕，以進入“程式設計和過濾”模式的下一個參數；按下可選擇第二語言和音量。
3-1	8		控制裝置要求對右側進行加熱時，此 LED 亮起，然後火爐點火並對油進行加熱。

3.1 運行組件（續）

圖號	編號	說明	功能
3-1	9		按下該按鈕可打開和關閉左左槽的加熱系統；在單槽時，可以使用其中一個按鈕。
3-1	10 & 11		當選擇該特殊產品時或者與烹飪溫度相符時，每個產品按鈕 LED 會亮起。 按下該按鈕可選擇所需的產品；在“程式設計”模式下對產品進行命名時，按下可將字母置於按鈕下。
3-1	12		正常運行期間，按此按鈕可啓動和停止右炸藍的烹飪迴圈；按下此按鈕可更改顯示的產品；也可用於√，表示“是”或者確定
3-1	13		正常運行期間，按此按鈕可啓動和停止右炸藍的烹飪迴圈；按下此按鈕可更改顯示的產品；也可用於X，表示“否”或者取消
3-1	14		按下可打開或者關閉右槽的加熱系統
3-2	15		僅適合自動升降式炸爐。按下按鈕可提升或者降下炸藍。
3-2	16		在每個黑色排水旋鈕旁有一個 Filter Beacon（過濾標燈），當呈藍色  亮起時，表示此時油已經過濾。 當排水需要打開或者關閉時，標燈會閃爍。
3-3	17		當電源開關設在 ON 位置時，電源供給至控制裝置和泵。
3-4	18		對於帶有散裝油供給的炸爐，按下此按鈕可對 JIB 進行加油。

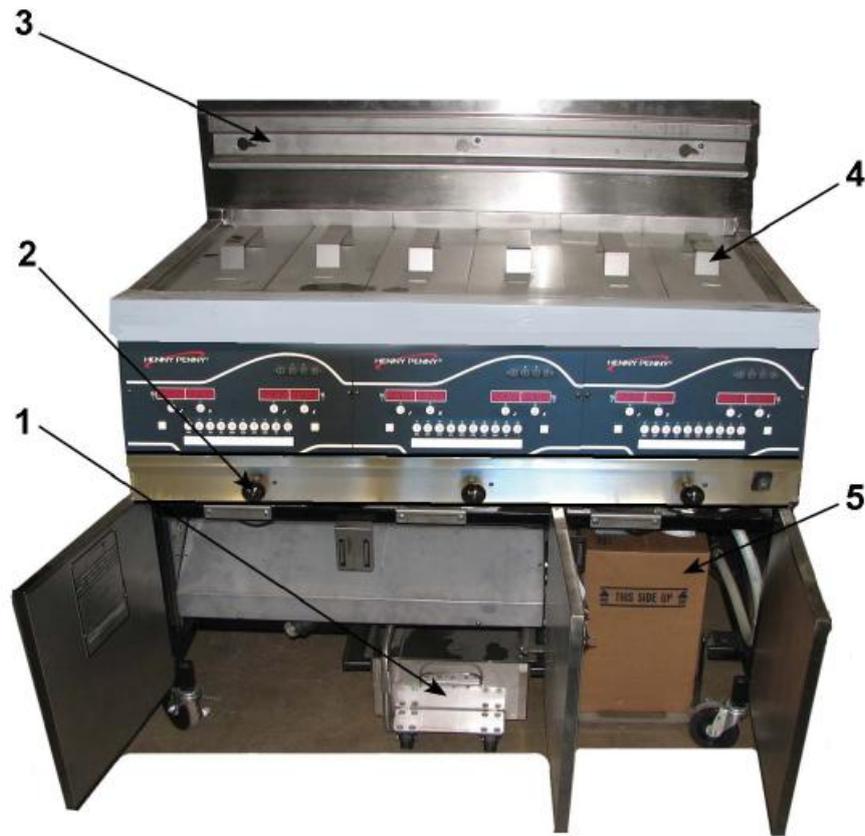


圖 3-4

圖號	編號	說明	功能
3-4	1	篩檢程式排油盤組件	油排到此盤，然後通過泵過濾，從而延長油的使用壽命。
3-4	2	泄油閥旋鈕	拉出黑色旋鈕可打開泄油閥和鍋筒上的排油管；向內推可關閉泄油閥，且可以將油抽至鍋筒裡。
3-4	3	炸籃支架	炸籃不使用時，會懸掛在該支架上，或者在一個烹飪迴圈後排水產品。
3-4	4	槽蓋	槽不使用時蓋住槽。
3-4	5	JIB	儲油器；當油低於油位元線是通過油位元監視程式將油抽到油鍋裡。

### 3.2 設置模式

首次設置時，控制裝置會詢問確認炸爐的設置。

當主電源開關打開時，兩個顯示器都會顯示 OFF。按其中

一側的 ，顯示器會顯示 \*SETUP\* \*ENTER CODE\*（設置 – 輸入代碼）。按 1、2、3，左顯示器會顯示“LANGUAGE”（語言），右側顯示器顯示“ENGLISH”（英語）。

使用 ▲ 或者 ▼ 按鈕將運行顯示器更改為“FRANCAIS”，“ESPANOL”，“PORTUG”，“DEUTSCHE”，“SVENSKI”，“RUSSIAN”。

按  可繼續其他設置項目，包括：

- 溫度格式 – 攝氏度或者華氏度
- 時間格式 – 12 小時制或者 24 小時制
- 輸入時間 – 日期時間（可使用產品按鈕更改）
- 日期格式 – MM-DD-YY 或者 DD-MM-YY
- 輸入日期 – 今天的日期（可使用產品按鈕更改）
- 夏令時間 – 1. 關閉，2. US（2007 和以後），3. EURO；4. FSA（2007 前的 US）
- 炸爐型號 – 電氣或者燃氣
- 槽式 – 單槽或者雙槽
- 自動升降是否啓用 – 不可升降或者可升降
- 散裝油供給-是或者否
- 散裝油處理？-是或者否
- S/N – 顯示裝置的序號或者可以記錄（此序號應及閘的資料牌上的序號相匹配）。
- 第二語言 – 通過在控制裝置上設置第二語言，在正常運行期間可以通過按  輕鬆選擇兩個語言。一種語言顯示在左顯示器，第二語言顯示在右顯示器。按所選語言下的√ 按鈕，選擇在顯示器上顯示的語言。
- 選擇音量 – 通過在控制裝置上設置第二音量，在正常運行期間，可通過按  兩次輕鬆選擇 2 個音量。一個音量設置顯示在左側顯示器（無到10；10 為最大聲），第二音量顯示在右側顯示器，若要選擇音量，按下所選音量下的√ 按鈕。
- 設置完成



須知

除非另有說明，應使用 ▲ 或者 ▼ 更改設置。也可以通過在“2 級”程式設計（SP-3）-“特殊程式設計”模式中重新初始化來進入“設置”模式。

### 3-3. 加油



圖 1



圖 2



圖 3

**CAUTION**

注意

炸爐在加熱時油位應始終在燃燒管以上，且在槽後面的油位指示器上。如果未能遵守此說明，可能造成火災和/或損壞火爐。

不推薦使用固體油。固體油灰導致出現堵塞和泵故障。

1. 建議開口炸爐要使用高品質炸油。一些劣質油含水量高，會導致出現水泡和沸溢。

**WARNING**  
**BURN RISK**

在將熱油導入槽中時須佩戴手套，防止嚴重灼傷。油和與油接觸的所有金屬部件極熱，應避免油濺出。

2. 油量：

最大尺寸槽 = 15 夸脫/30 lbs (14.2 升/13.6 kg)

雙槽 = 7.5 夸脫/15 lbs (7 升/6.8 kg)

所有槽有 2 個油位指示管，安裝在槽後壁，加熱時最上面的線會顯示油在合理的油位上。圖 1。

3. 將炸藍支架放在槽的內側，向槽加入冷油至下面的指示器。圖 2。

用整體供管向槽加油（應配備在“設置”模式設置為“允許”“散裝油供給”的可選附件和控制裝置）

1. 將主電源開關設置為 ON 位置。
2. 將炸藍支架放在槽的內置，如圖 3。
3. 按住 **F**（其中一側），直到顯示“過濾功能表”以及
  1. 自動過濾？
4. 按下然後釋放 **▶** 按鈕 6 次，然後顯示“7. 通過散裝油加入油罐”。
5. 按下 **√** 按鈕，顯示器顯示“向槽加油”，然後顯示“**√**=泵”“**X**=完成”。再次按住 **√** 按鈕，向槽加油，然後顯示器顯示“正在加油”。
6. 一旦油到下面的加油線，按下 **√** 按鈕，然後顯示器返回“向槽加油” “**√**=泵”“**X**=完成”。按兩次 **X** 按鈕返回正常運行狀態。

**NOTICE**

須知

按住右側門後的黑色按鈕可根據需要從整體供油上對 JIB 進行加油。如圖 3。

## 3.4 初期啓動程式

1. 確保炸藍支架在槽上，並向槽加入油，直至合適的油位。

EEG-141 型號則向儲油器加油。見 3.10 節。

2. 將電源開關調到 ON 位置，然後按下  按鈕對所選槽進行加熱。如果顯示器顯示“油罐是否加滿？”，確保油在合理的油位上（見 3.2 節），然後按下  按鈕選擇“是”。

裝置自動進入“融油模式”，直到油溫到達 180°F（82°C），然後控制裝置會自動退出“融油模式”。



須知

“融油模式”可能會被忽略，如果需要，可按下  按鈕或者 X 按鈕，按住 5 秒鐘。

控制裝置會顯示“退出熔化”和“是”“否”。按  按鈕選擇“是”，槽持續加熱，直到達到設置溫度。



注意

炸爐一定要有專人看護，且不能忽略“融油模式”，除非油已經熔化完全覆蓋所有燃燒管。如果在覆蓋燃燒管前跳過“融油模式”，油煙過大，會造成火災。



溢流危險

切勿超載或者將水分含量過多的產品放在炸藍內，3 lbs（1.4 kg）為每個單槽的最大產品量，雙槽最大產品量為 1-1/2 lbs（0.68 kg）。如未能遵守這些說明，會造成油溢流出槽，從而導致嚴重灼傷、人身傷害、火災和/或財產損壞。

如果起酥油溫度超過 420°F（216°C），立即關閉主斷路器上的電源，然後對炸爐進行維護。如果油溫超過其閃點，會導致火災，從而造成嚴重灼傷和/或財產損壞。

### 3.5 基本操作

Evolution Elite 炸爐有兩個型號：非自動升降和自動升降型號。自動升降控制裝置可以自動將炸藍降低到烹飪迴圈開始時的起酥油上，然後在烹飪迴圈結束後從起酥油升起。

1. 一旦融油模式結束，“低溫”會閃爍，直到達到設置溫度。一旦達到設置溫度，產品名稱會顯示在顯示器上，如：  
FRY，這時可以將產品放入油中。
2. 按下計時器按鈕  或者 。（自動升降炸爐，炸藍自動下降到起酥油）。
3. 顯示器顯示產品烹飪名稱（例如：FRY），計時器開始倒數。
4. 烹飪迴圈結束後，發出告警，顯示器顯示“完成”。
5. 按下“完成”下的計時器按鈕停止告警，將炸藍從槽中升起。（自動升降炸爐，炸藍自動從起酥油升起）。
6. 如果裝有品質計時器（維持計時器），使用者按下計時器按鈕結束烹飪迴圈時，維護時間自動開始。品質計時器倒數時，顯示器顯示三位元產品縮寫，後面為“Qn”，其中“n”為剩餘分鐘數。如“FRY”/“Q5”/“FRY”/“QUAL”/“FRY”。按下計時器按鈕可取消計時器。

計時器倒數結束後，控制裝置發出嗶嗶聲，顯示器顯示

“QUAL”，隨後為三位元產品名稱：

“QUAL”/“FRY”/“QUAL”/“FRY”。按下計時器按鈕可取消計時器。

#### NOTICE 須知

若要隨時停止烹飪迴圈，按住計時器按鈕  或者 。

### 3.6 空轉模式

當不適用槽時，設置成“空轉”模式可通過降低油的設置點說明省油和公共設備費用。若要啓動“空轉模式”，按  按鈕或者槽不適用 X 分鐘後可設置成自動啓動。

按下  按鈕前，油保持在低溫狀態，然後油加熱到烹飪溫度。見特殊程式設計模式，SP-12、SP-13 和 SP-14。

### 3.7 油位元監視模式 (觸頂自動關閉)

正常運行期間，控制裝置會自動監控槽中的油位。如果控制裝置感覺到油位元太低，該裝置會自動從 JIB 抽油至槽中，以將油位保持在合理的水準。

#### 手動觸頂關閉

如果油位有點低，可以隨時從 JIB 向槽加油，直至油位達到合理的水準，按以下步驟進行操作。此步驟不適用於向空槽加油。

1. 按住 **F** (或者一個單槽)，直到顯示器顯示“\*過濾功能表\*”，以及“1. 快速過濾”。
2. 按 **▶** 五次，直到顯示器顯示“6. 從 JIB 加油”。
3. 按 **✓** 按鈕，顯示器顯示“泵”和“退出”。
4. 按住 **✓** 按鈕，顯示器顯示“加油中”，油從 JIB 抽到槽。

一旦煎鍋加滿，釋放 **✓** 按鈕，顯示器返回“泵”和“退出”。按兩次 **X** 按鈕可返回正常狀態。

### 3.8 選擇一個設置點不同的產品

選擇產品時，如果顯示器顯示“XXX XXX”，則此產品的設置溫度不正確。

若要更改所選產品的設置溫度，請按以下說明進行操作：

1. 按下產品按鈕，例如 **i** (FRY)。
2. 顯示器顯示“XXX XXX”。
3. 按住計時器按鈕 **i ✓** 或者 **2 x** 5 秒，然後顯示器顯示“FRY”。
4. 在放下產品前，允許油溫達到設置溫度。

### 3.9 更換 JIB



圖 1

1. 控制裝置顯示“JIB 低”，發出告警。
2. 打開右側門，從裝置拉出 JIB。將蓋子從 JIB 拉出，然後扔掉空的 JIB，更換一個滿的。如圖 1。

**NOTICE**

須知

有關型號 141 (單井)，見下一節。

### 3.10 EEG-141 儲油器



圖 1



圖 2



圖 3



圖 4

#### 為儲油器加油

1. 控制裝置顯示“JIB 低”，然後發出告警。
2. 打開門，然後向前拉出儲油器，拆下儲油器蓋子，如圖 1。

3. 將托架放在門上，如圖 2。

4. 將油倒入儲油器，直至到達線（13 lbs/6.12 kg），然後更換蓋子，將儲油器推回原來位置，如圖 3。

#### 儲油器的拆卸和清潔

1. 打開門，然後向前拉儲油器。
2. 將儲油器滑向左側，然後從炸爐提起，如圖 4 所示。
3. 使用肥皂水在水池中清潔儲油器。

**NOTICE** 須知

將儲油器放回原位時，使用冷油對過濾管上的 O 型環（下）進行潤滑。檢查 O 型環是否有破損或者刻痕，必要時將其更換。更換 O 型環時，要使用小型一字型螺絲刀，翹起 O 型環，然後撐開管道末端。見下圖。



## 3.11 SMARTFILLER EXPRESS



圖 1



圖 2



圖 3

1. 在正常運行期間，和一定數量的烹飪迴圈後，在炸爐前面的過濾指示燈（圖 1）會亮起，控制裝置定期顯示“是否現在過濾？”“是或否”。

如果按下了 X（否），炸爐會恢復到正常運行狀態，控制裝置建議過後再過濾。

2. 檢查過濾盤：如果篩檢程式排油盤或者蓋子沒有在位置上，顯示器會顯示“檢查過濾盤”。確保過濾管連接穩固，且過濾排油盤在離炸爐儘量遠的後面，過濾盤蓋在位置上。

3. 選擇“是”時按√，顯示器顯示“SKIM VAT（流覽槽）”，然後顯示“CONFIRM（確定）”，“YES NO（是否）”。選擇“是”則按√按鈕，顯示器顯示“OPEN DRAIN 打開油盤”，拉出排油旋鈕（圖 2），顯示器顯示“正在排油”。油從槽中排出。



爲了避免排油盤太滿，一次只排出一個槽的油。排油盤保留 1 個單槽或者 2 個分槽的油。排油盤太滿溢出會造成地板太滑，從而可能造成人身傷害。



須知

如果不想過濾，按下 [ⓘ]，顯示器顯示“已停止”，然後 SmartFilter 被取消。藍色燈滅，控制裝置返回正常運行狀態。幾個烹飪迴圈後控制裝置將建議進行過濾。

如果顯示“VAT EMTY（槽空）”，然後顯示“是否”表示排管堵塞。使用直線刷清潔排管，然後按√按鈕。顯示器顯示“正在排油”，控制裝置進入過濾處理。

4. 一旦控制裝置完成過濾處理，顯示器會顯示“關閉排管”。推進排油旋鈕關閉排管（圖 3）。然後重新向槽中加油。

一旦槽加滿，顯示器顯示“油盤是否加滿？”“是否”。確保槽加滿，然後按√按鈕選擇 YES（是），控制裝置返回正常運行。

### 3.11 SMARTFILTER EXPRESS (續)

6. 智慧過濾期間，如果油未抽回槽中合理的油位元，按下 X 按鈕選擇 NO，然後泵會另外運行 30 秒。

7. 顯示器顯示“是否加滿油？”“YES NO (是 否)”。確保槽滿，然後按下√按鈕，顯示器顯示，控制裝置返回正常運行狀態。按下 X 按鈕，泵另外運行 30 秒鐘。可以嘗試對槽加油三次。

#### 篩檢程式錯誤

8. 嘗試向槽加油三次不成功後，控制裝置會顯示“更改過濾墊？”“YES NO (是 否)”。如果此時更改過濾墊，按√按鈕，然後根據“過濾墊的更換”節的程式更換過濾墊。控制裝置返回正常運行狀態。

如果要在過後更換過濾墊，按 X 按鈕，然後“更改過濾墊？”提示在 15 分鐘後顯示。

9. 使用新過濾墊後的下一次智慧過濾處理中，如果嘗試三次後仍未能向槽加油，顯示器會顯示“需要維修篩檢程式 – 見故障指南”。

如果顯示“需要維修”消息，則每 15 分鐘顯示器會顯示“過濾問題是否解決？是 否”。如果問題未解決，按 X 按鈕。一旦問題解決，按√按鈕，然後控制裝置返回正常運行狀態。



須知

為有助於確保完全加單槽，應確保至少每天清潔過濾盤，更換過濾墊，確保 JIB 滿，且過濾盤上的 O 型環狀況良好。

## 3.12 日常過濾

通過過濾可以更全面地清潔槽，且應每天進行過濾。可以在任何無過濾時間對槽進行過濾。



警告，灼傷危險

爲了避免由於熱油發生灼傷，開始過濾前請使用批准的的安全設備，包括遮擋板、面罩和手套。

同時，爲了避免排油盤溢出，一次只能排一個盤。排油盤可容納 1 個單槽，或者兩個分槽的油。如果排油盤太滿，可能導致地板打滑，從而造成人身傷害。



圖 1

1. 檢查過濾盤：每天的第一個篩檢程式要使用新過濾墊，但是該天的其他時間也可以使用相同的過濾墊，除了炸魚槽外。炸完魚後，建議更換過濾墊。確保過濾盤蓋子蓋上，過濾泄油管固定好，且過濾排油盤推進並在原位上。如果過濾排油盤和蓋子不在原位上，顯示器會顯示“檢查排油盤”。

2. 按住 **F** 直到顯示器顯示“1. 快速過濾？”分槽裝置，左槽使用左側 **F** 按鈕，右槽使用右側 **F** 按鈕。

3. 按 **▶** 按鈕，顯示器顯示“2. 每日過濾？”

4. 按 **✓** 按鈕選擇 YES，顯示器顯示“CONFIRM（確認）”，然後顯示“YES NO”。

5. 按 **✓** 按鈕選擇 YES，顯示器顯示“打開排油閥”，拉出排油旋鈕（圖 1），顯示器顯示“正在排油”，然後油從槽中排出，或者按 **X** 選擇 NO，控制裝置返回正常運行狀態。

6. 一旦油從槽中排出。從槽上拆下炸籃支架。如圖 2 所示。



圖 2



警告，灼傷危險

提起炸籃支架時請使用防護衣或者防護手冊。支架可能很熱，可能造成灼傷。

### 3.12 日常過濾（續）

7. 擦拭或者使用刷子擦拭槽的側面和底部。切勿損壞傳感探針。



注意

嚴禁使用鋼絲絨，其他擦洗劑或者含有氯、溴、碘或者氮化學物的清潔劑/消毒殺菌劑，因為這些物質會使得不銹鋼材料性能下降，從而縮短裝置的使用壽命。  
嚴禁使用噴水器（壓力噴水器）清潔裝置，否則可能造成元件損壞。

8. 一旦清潔完槽後，顯示器顯示“完全擦洗槽？”“YES NO”。按√按鈕選擇 YES，顯示器顯示“清洗槽”“YES NO”。
9. 按√按鈕，顯示器顯示“正在清洗”，油會潤滑槽幾分鐘。一旦清洗迴圈完成，顯示器顯示“是否再次清洗？”“YES NO”。
10. 如果需要再洗一次，按√按鈕選擇 YES，否則按 X 選擇 NO，顯示器顯示“關閉排油”。推進排油旋鈕關閉排油（圖 3），然後顯示器顯示“正在漂洗”，槽加滿油。
11. 一旦槽加滿，“打開排油閥”會顯示在顯示器上。拉出旋鈕打開排油（圖 4），顯示器顯示“正在漂洗”。漂洗完成後，顯示器顯示“是否再次漂洗”“YES NO”。
12. 如果需要再漂洗一次，按√按鈕選擇 YES。否則按 X 選擇 NO，顯示器顯示“拋光？”“YES NO”。
13. 按√按鈕選擇 YES，會通過在過濾系統內迴圈對油進行“拋光”。顯示器顯示“5:00 停止拋光”。如果需要，按 X 按鈕停止拋光，否則會拋光 5 分鐘。
14. 一旦油拋光完，顯示器顯示“向槽加油？”“YES”。按√按鈕，顯示器顯示“關閉排油”。推進排油旋鈕關閉排油（圖 3），顯示器顯示“正在加油”，然後再次向槽重新加油。
15. 一旦加滿，顯示器顯示“油盤是否加滿？”“YES NO”。按√按鈕選擇 YES，炸爐返回正常運行狀態。



圖 3



圖 4

如果按下 X 按鈕，顯示器顯示“正在加油”。可以嘗試向槽加油 4 次，然後控制裝置顯示“放棄加油”。按√按鈕，JIB 泵運行 60 秒，從 JIB 向槽加油。按 X 按鈕，控制裝置返回正常運行狀態。

## 3.13 使用選裝的卸油梭排掉油



圖 1



圖 2



圖 3



危險，火災危險

使用壽命延長後，油的閃點會降低。如果油出現油煙或者泡沫增多的情況，卸掉油。否則可能造成嚴重灼傷、人身傷害、火災和/或財產損壞。

1. 打開門，使用排油盤上的把手提起排油盤擋塊，拉出排油盤組件。如圖 1 和 2。
2. 按住 **F**（其中一個），直到顯示器顯示“\*過濾功能表\*”以及“1. 快速過濾？”。
3. 按下然後釋放 **▶** 按鈕兩次，直到顯示器顯示“3. 處理”。按 **✓** 按鈕，顯示器顯示“處理？”“YES NO”。
4. 按 **✓** 按鈕，顯示器顯示“處理裝置是否準備好？”“YES NO”。
5. 卸油梭滾轉至位置（圖 3），按 **✓** 按鈕，顯示器顯示“打開排油閥”。拉出排油旋鈕打開排油，顯示器顯示“正在排油”。此時，油開始從槽排出至梭。
6. 顯示器顯示“槽空”“YES NO”。確定槽空，然後按 **✓** 按鈕。
7. 顯示器顯示“完全清潔槽？”“YES NO”。一旦清潔完槽後，按 **✓** 按鈕，顯示器顯示“關閉排油”。推進排油旋鈕。
8. 顯示器顯示“手動加滿油盤”，然後顯示“是否加滿油盤？”，然後顯示“YES NO”。向槽加油至槽背面上的下指示線，然後按 **✓** 按鈕。見 3.3 節的加油或者加油說明。

炸爐返回正常運行狀態。

從炸爐下拆下卸油梭，更換為過濾盤元件。

## 3.14 使用選裝的散裝油處理系統

## 卸掉槽中的油

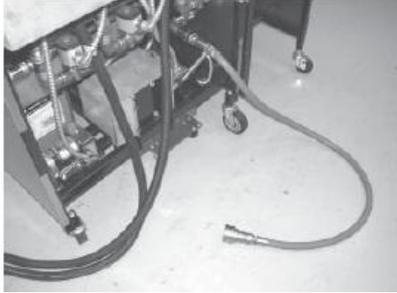


圖 1



圖 2

1. 連接凹形快斷裝置，裝設在開口炸爐後面的軟管上，以及牆面上的正確凸型快斷裝置。裝好後，除非移開開口炸爐，可以保持連接軟管。圖 1 和 2。

## NOTICE

須知

特殊程式設計模式或者設置模式中的“散裝油處理？”應設置為 YES，以使用散裝油處理系統。同時，可以在特殊程式設計，SP-27 添加密碼代碼步驟（1、2、3）。

2. 按住 **F**（雙槽的右側或者左側 **F**），直到顯示器顯示“\*過濾功能表\*”，然後顯示“1. 快速過濾？”。
3. 按鈕然後釋放 **▶** 按鈕兩次，直到顯示器顯示“3. 處理”。按 **√** 按鈕，顯示器顯示“處理？”“YES NO”，或者如果 SP-27 設置為 YES，則輸入代碼 1、2、3。
4. 按 **√** 按鈕，顯示器顯示“排出槽中油？”“YES NO”，如果排油盤已經有油，按 **X** 按鈕，跳到步驟 8。
5. 按 **√** 按鈕，顯示器顯示“打開排油”。拉出排油旋鈕打開排油，顯示器顯示“正在排油”。油從槽中排到排油盤。
6. 顯示器顯示“槽空”“YES NO”。確認槽空，然後按 **√** 按鈕。
7. 顯示器顯示“完全清潔槽”“YES NO”。一旦清潔完槽，按 **√** 按鈕。
8. 顯示器顯示“處理”，然後顯示“**√**=泵”“**X**=完成”。按 **√** 按鈕，油從排油盤抽到散裝油容器中。
9. 當所有油都從排油盤抽取時，按 **X** 按鈕（停止）。
10. 顯示器顯示“處理”，然後顯示“**√**=泵”“**X**=完成”。按 **X** 按鈕關閉排油。
11. 顯示器顯示“手動向槽加油”（或者如果可行，“從散裝油向槽加油”），然後顯示“是否加滿油盤”，並顯示“YES NO”。向槽加油至槽背面上的下指示線，然後按 **√** 按鈕。見 3.3 節的加油或者加油說明。炸爐返回正常運行狀態。

### 3.15 更換過濾墊



圖 1



圖 2



圖 3



圖 4

爲了確保良好的抽油性能，每天至少應更換一次過濾墊（或者紙）。



須知

如果爲更換過濾墊，顯示器會顯示“更換過濾墊”的資訊提示。按√按鈕可取消該消息，但是每 4 分鐘會顯示一次，直到更換過濾墊。

1. 確保主電源開關在 ON 位置上。
2. 打開門，使用排油盤上的把手提起排油盤擋塊，拉出排油盤組件。如圖 1 和 2。



警告，灼傷危險

此排油盤溫度極高！請使用防護衣或者防護手套，否則可能造成嚴重的灼傷。

如果油滿時移開過濾盤，要小心使用，防止濺出，否則可能造成灼傷。

3. 從排油盤提起盤蓋。如圖 3。

4. 從排油盤提起碎屑炸籃。擦掉碎屑炸籃上的油質和碎屑。使用肥皂水清潔碎屑炸籃，然後使用熱水完全沖洗，如圖 4 所示。

### 3.15 更換過濾墊（續）



圖 5

5. 拆下過濾墊扣環，使用肥皂水完全清潔。使用熱水完全沖洗，如圖 5 所示。



圖 6

6. 從排油盤上拉出過濾墊，然後廢棄，如圖 6 所示。



圖 7

7. 從排油盤拆下底部篩板，使用肥皂水完全清潔。使用熱水完全沖洗，如圖 7 所示。



圖 8

8. 擦掉排油盤的油質和碎屑。使用肥皂水清潔排油盤，然後使用熱水完全沖洗。圖 8。

### 3.15 更換過濾墊（續）



圖 9



圖 10

### 3.16 清洗炸藍托架



## NOTICE

須知

將過濾墊放入排油盤前，確保排油盤、底部篩板、碎屑收集器和扣環完全乾燥，因為水會分解過濾墊。

9. 按相反方向重新組裝，首先將底部篩板放入過濾盤，然後過濾墊，扣環和碎屑收集器。
10. 將過濾盤組件推回炸爐下麵。確保排油盤上的過濾管與炸爐下的配件連接正常，如圖 9 所示。

11. 確保接合好排油盤，且炸爐正準備進入正常運行狀態，如圖 10 所示

要定期拆下清潔炸爐後屏板上的炸藍托架。



警告，灼傷危險

拆卸炸藍托架時使用防護手套。炸藍托架可能溫度極高，可能造成灼傷。

用雙手抓住炸藍托架，從“栓道”拉出。

將其放在水池上，使用肥皂水清洗。完全乾燥。

清潔炸藍托架的後面區域，然後重新安裝好炸藍托架。

## 3.17 清潔模式



化學防濺護目鏡 防化學手套



警告，灼傷危險

篩檢程式排油盤應置於炸爐下儘量遠的位置上，蓋好蓋子。確保過濾排油盤卡扣固定，打開排管前，蓋上的孔與排管對齊。如未能遵從這些說明，可能會導致起酥油濺出，從而造成人身傷害。

起酥油溫度很高時不要移動炸爐或者過濾排油盤。熱起酥油可能濺出，從而造成嚴重的灼傷。

清潔煎鍋時請務必始終佩戴化學防濺護目鏡或者面罩以及防護性橡膠手套，因為清潔液的鹼性很高。避免眼睛或者皮膚濺到或者接觸到溶液，否則可能造成嚴重的灼傷。仔細閱讀清潔劑說明。如果溶液接觸到眼睛，請使用大量冷清水沖洗，然後立即就醫。

同時，要避免排油盤溢出，一次只排出一個槽中的油。排油盤可容納一個單槽，或者 2 個雙槽的油。排油盤溢出可能導致地板打滑，從而造成人身傷害。

1. 蓋住相鄰槽，防止不小心讓炸爐清潔液污染到油。



須知

正在清潔時，不要在相鄰槽中烹飪產品，防止污染油和產品。

2. 按住 **F**，直到顯示“1. 快速過濾？”。雙槽裝置，左槽使用左 **F** 按鈕，右槽使用右側 **F** 按鈕。

3. 按下然後使用 **▶** 按鈕 6 次，顯示器顯示“7. 清潔”。

4. 按 **√** 按鈕，顯示器顯示“清除油？”“YES NO”。

5. 如果油已清除，按 **√** 按鈕，控制裝置跳轉到“添加溶液？”步驟。

如果槽中仍有油，按 **X** 按鈕，顯示器顯示“處理”“YES NO”。按 **√** 按鈕處理油，或者按 **X** 按鈕退出清潔模式。

## 3.17 清潔模式（續）

顯示器顯示“處理裝置是否準備好？”“YES NO”。如果選擇了“NO”，顯示器顯示“插入處理裝置”。一旦處理裝置準備好，按√按鈕選擇 YES，打開排油，然後顯示器顯示“正在排油”，油從槽中排出。顯示器顯示“槽空”，“YES NO”。準備好後按√按鈕，然後關閉排油。僅散裝油系統！如果沒有過濾排油盤，顯示器顯示“檢查排油盤”。一旦過濾盤在位置上，顯示器顯示“打開排油”。拉出排油旋鈕，顯示器顯示“正在排油”，油從槽中排出。顯示器然後顯示“√=泵”“X=完成”。按√按鈕，顯示器顯示“正在處理”，從排油盤抽油。一旦排油盤空，按 X 按鈕兩次，關閉排油。

6. 顯示器顯示“添加溶液？”“YES NO”。向槽加入熱水至頂部線上 1 英寸（25 mm），加入 4 盎司（0.12 升）的開口炸爐清潔劑，完全混合，然後按√按鈕，顯示器顯示“開始清潔”“YES NO”。

7. 按√按鈕，顯示器顯示“正在清潔”，顯示倒數計時器。此步驟將溫度調節到 195°F（91°C）一小時。在清潔期間根據需要加水，以保持溶液在頂線上 1 英寸（25 mm）的水準。

若要提早停止清潔迴圈，按 X 按鈕。顯示器顯示“放棄進一步清潔”“YES NO”。按√按鈕可取消剩下的倒數時間，然後進入沖洗步驟。

8. 使用開口炸爐刷（切勿使用鋼絲）擦洗槽的內側。一小時結束後，顯示器顯示“清潔完成”，並發出嗶嗶聲。按√按鈕，顯示器然後顯示“清除槽的溶液”。

9. 放空內過濾元件的過濾排油盤，然後將元件放在水池中清潔。返回空過濾排油盤，蓋回炸爐，確保推到原位，並接合好卡扣。

10. 將清潔液排到過濾排油盤，將排油盤從裝置拉出，然後廢棄清潔液。



警告，灼傷危險

當倒入熱清潔液時為避免灼傷，請佩戴手套和防護裝置，小心避免濺出。

## 3.17 清潔模式 (續)

11. 使空過濾排油盤返回炸爐，然後按√按鈕。顯示器顯示“槽空”“YES NO”。
12. 一旦槽空，按√按鈕，顯示器顯示“完全擦洗槽”“YES NO”。必要時使用刷子和防沖襯墊清潔槽。

**CAUTION**

注意

不要使用鋼絲絨，其他擦洗劑或者含有氯、溴、碘或者氨化學物的清潔劑/消毒殺菌劑，因為這些物質會使得不銹鋼材料性能下降，從而縮短裝置的使用壽命。不要使用噴水器（壓力噴水器）清潔裝置，否則可能造成元件損壞。

13. 一旦清潔完槽後，按√按鈕，顯示器顯示“沖洗槽”。（如果排油為打開，顯示器顯示“打開排油”，打開排油。）
14. 倒入乾淨的水，大約 8 盎司（0.24 升）的蒸餾醋溶液到槽中，用於清洗槽，允許沖洗水排出至排油盤。至少沖洗三次，但是要小心不能使得排油盤太滿。顯示器現在顯示“完全沖洗”“YES NO”。
15. 一旦對槽的沖洗完成，按√按鈕，顯示器顯示“清除油管中的溶液”“√=泵”“X=完成”。

為確保沒有清潔劑殘留在油管中，按住√按鈕幾秒。一旦清潔完油管後，按 X 按鈕，顯示器顯示“槽乾燥”“YES NO”。推動排油旋鈕，然後關閉排油。

16. 從炸爐下拉出排油盤，然後處理掉沖洗水。
17. 使用毛巾完全擦乾槽，然後按√按鈕。控制裝置返回正常運行狀態。

**CAUTION**

注意

確保槽內側、泄油閥開口以及接觸新油的所有部件儘量乾燥。

18. 確保關閉排油，將帶有新過濾墊的過濾盤組件裝設回炸爐。根據 3.3 節的加油說明向槽加油。

### 3.18 檢查/更換過濾盤 O 型環



圖 1

爲防止漏油，以及保持過濾過程正常工作，應至少每 3 個月檢查一次過濾排油盤 O 型環是否有刻痕和裂紋。如圖 1 所示。



圖 2

1. 打開門，使用排油盤上的把手提起排油盤擋塊並拉出過濾排油盤組件。如圖 2 和 3 所示。



警告，灼傷危險

此排油盤可能溫度很高！使用防護衣或者手套，否則可能造成嚴重灼傷。



圖 3

2. 目測過濾排油盤的管道上的 3 個 O 型環是否有裂開或者斷裂，必要時將其更換。



圖 4

3. 若要更換 O 型環，使用小型一字型螺絲刀，翹起 O 型環，然後撐開管道末端。將新 O 型環轉至管道上的凹口。在將過濾排油盤推回原位時，使用新鮮冷油潤滑過濾管道上的 O 型環。

### 3.19 資訊按鈕統計

#### 實際油溫

1. 按 ，每個槽的實際油溫顯示在顯示器上。

#### 設置油溫

2. 按  兩次，SP 顯示在顯示器上，顯示器還顯示每個槽的設置（預設）溫度。

#### 每個槽的恢復資訊

3. 按  三次，左側顯示器顯示 REC，250°F（121°C）至 300°F（149°C）的油溫範圍的恢復時間顯示在右側顯示器。例如 

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

 表示油溫從 250°F（121°C）恢復到 300°F（149°C）花費了 5 分 30 秒。



須知

如果在任何統計模式下 5 秒內位元按下任何按鈕，控制裝置返回正常運行狀態。

### 3.20 過濾按鈕統計

#### 過濾前剩餘的烹飪迴圈

1. 按下並釋放其中一個  按鈕，左側顯示器顯示“剩餘烹飪迴圈”，右側顯示器顯示下一個自動過濾前的烹飪迴圈數量。例如



表示左槽多於 3

個烹飪迴圈後，控制裝置詢問操作人員是否準備過濾、但右槽還剩下多於 6 個的烹飪迴圈。

#### 時間和日期

2. 按下其中一個  兩次，顯示器顯示“已過濾”，並顯示日時和最後過濾的日期。

3.21 預防性維護明細表 與所有餐飲設備一樣，恒鵬開口炸爐也需要保養和合理的維護。  
下表為操作員執行的維護程式摘要。

程式	頻率
起酥油過濾（第 3.11 節）	每天
更換過濾墊	每天（第 3 – 31 節）
潤滑過濾盤 O 型環	每次更換過濾墊時
潤滑 EEG-141 儲油器 O 型環	拆卸儲油器時
換油	油冒煙，泡沫增多或者 變味時
清潔槽（第 3.15 節）	每次換油時
檢查過濾盤 O 型環（第 3.16 節）	每季度
檢查 EEG-141 儲油器 O 型環（第 3.10 節）	每季度
清潔鼓風機和通風口（第 3.21 節）	半年

### 3.22 清潔鼓風機和通風口



圖 1



圖 2

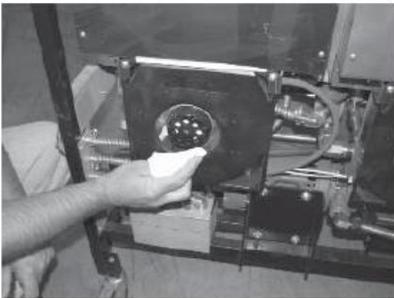


圖 3



圖 4

為確保火爐合理地運行，一年清潔鼓風機和鼓風機通風口兩次。

1. 將主電源開關設定在 OFF 位置。
2. 拔掉電源線，然後順時針旋轉燃氣關閉把手關閉燃氣，然後斷開燃氣管道。
3. 斷開線纜限制器，然後小心地從箍環將炸爐滾轉至炸爐後面。



警告，灼傷危險

為了避免灼傷，移動炸爐時請務必小心，以防止熱油濺出。

4. 使用布巾或者紙巾清潔鼓風機進氣槽，以確保有足夠的氣體流入鼓風機，如圖 1 所示。
5. 使用飛利浦頭螺絲刀，拆卸下面板和後面板，如圖 2 所示。
6. 使用布或者紙巾清潔每個鼓風機開口，如圖 3 所示。
7. 清潔後面板內側上的通風槽，然後更換面板，如圖 4 所示。
8. 重新安裝燃氣管道，逆時針旋轉關閉把手打開燃氣，重新將線纜限制器連接到炸爐。
9. 將插頭重新接至電氣插座，將炸爐放在原來位置。

## 第四節 資訊模式

	<p>可以記錄此歷史資訊，並當做操作和技術支援資訊，可以查看以下內容：</p> <table border="0"> <tr> <td>1. E 日誌</td> <td>9. CPU 溫度</td> </tr> <tr> <td>2. 最後載荷</td> <td>10. 通訊資訊</td> </tr> <tr> <td>3. 日常統計</td> <td>11. 類比資訊</td> </tr> <tr> <td>4. 油統計</td> <td>12. 活動日誌</td> </tr> <tr> <td>4. 查看使用情況</td> <td>13. 油位</td> </tr> <tr> <td>6. 輸入</td> <td>14. 泵閥信息</td> </tr> <tr> <td>7. 輸出</td> <td>15. AIF 信息</td> </tr> <tr> <td>8. 油溫</td> <td></td> </tr> </table> <div style="text-align: center;">  <p>須知</p> </div> <p>本節不對所有資訊模式功能進行探討。為確保炸爐合理地運行，請在更改任何設置前向恒鵬公司諮詢。有關這些功能的詳細資訊，請撥打電話 1-800-417- 8405 或者 1-937-456-8405 聯繫技術支援。</p>	1. E 日誌	9. CPU 溫度	2. 最後載荷	10. 通訊資訊	3. 日常統計	11. 類比資訊	4. 油統計	12. 活動日誌	4. 查看使用情況	13. 油位	6. 輸入	14. 泵閥信息	7. 輸出	15. AIF 信息	8. 油溫	
1. E 日誌	9. CPU 溫度																
2. 最後載荷	10. 通訊資訊																
3. 日常統計	11. 類比資訊																
4. 油統計	12. 活動日誌																
4. 查看使用情況	13. 油位																
6. 輸入	14. 泵閥信息																
7. 輸出	15. AIF 信息																
8. 油溫																	
<p>4.1 資訊模式詳細資訊</p>	<p>1. E 日誌（錯誤代碼日誌）</p> <p>同時按下  和 ，顯示器顯示“*資訊模式*”，然後顯示“1.E-日誌”。</p> <div style="text-align: center;">  <p>須知</p> </div> <p>可隨時按下  和  退出資訊模式。</p> <p>按 ，“A.（日期和時間），*現在*”顯示在顯示器上。這為當前日期和時間。</p> <p>按 ，且如果記錄了錯誤，“B.（日期、時間和錯誤代碼資訊）”顯示在顯示器上。這為控制裝置記錄的最新錯誤代碼。</p> <p>按 ，可看見下一個最新錯誤代碼資訊。</p> <p>E 日誌部分可存儲達 10 個錯誤代碼（B 至 K）。</p>																

4.1 資訊模式詳細資訊 (續)

2. 最後載荷 (最近烹飪迴圈的資訊)

按 ，"2. 最後載荷"顯示在顯示器上。

按要查看烹飪資料的產品的計時器按鈕  或者 ，LED 閃爍。

按  按鈕開始查看烹飪資料。

例如，如果左側  LED 正在閃爍，"PRODUCT FRY L1 (產品煎炸 L1)"顯示在顯示器上。

如果右側  LED 正在閃爍，"PRODUCT FRY R2 (產品煎炸 R2)"顯示在顯示器上。

按  按鈕可開始查看烹飪資料。

功能	顯示示例：
產品 (烹飪的最後產品)	PRODUCT FRY L1
最後烹飪迴圈開始的日時	STARTED FEB 4 2:25P 開始於 2 月 4 日下午 2:25
實際使用烹飪時間 (實際秒數)	ACTUAL TIME 實際時間 1:06
計畫的烹飪時間	PROG TIME 計畫時間 1:00
烹飪迴圈期間的最大溫度	MAX TEMP 最大溫度 350°F
烹飪迴圈期間的最小溫度	MIN TEMP 最小溫度 313°F
烹飪迴圈期間的平均溫度	AVG TEMP 平均溫度 322°F
烹飪迴圈期間的加熱 (百分比)	HEAT ON 加熱 45%
是否準備就緒? (開始前炸爐是否準備就緒?)	READY 準備就緒? YES
當烹飪迴圈停止時: 完成烹飪迴圈後, 提早....	QUIT AT 0:10 REM OR *DONE* +6 SEC 在 0:10 REM 時放棄 或者 *完成* + 6 秒
實際烹飪時間和計畫的烹飪時間差 (%)	ACT/PROG 實際時間和計畫時間 1%

4.1 資訊模式詳細資訊 (續)

3. 每日統計 (最近 7 天炸爐的運行資訊)

按 ，顯示器顯示“3. 每日統計”。

按  按鈕開始查看烹飪資料。

按右側  可查看其他周日的資料。

功能	顯示示例：
記錄此資料的日期	AAPR-30 TUE*
小時數：炸爐打開的分 鐘數	(L/R) ON HRS TUE* 3:45
過濾次數	(L/R) FILTERED TUE* 4
跳過過濾次數	(L/R) SKIPPED TUE* 4
加油次數	(L/R) ADD OIL TUE* 4
卸油次數	(L/R) DISPOSE TUE* 0
油溫恢復時間	(L/R) RECOVERY TUE*1:45
該天烹飪迴圈總數	(L/R) TOT CK TUE* 38
*完成*前停止的迴圈數	QUIT CK TUE* 2
產品#1 的烹飪迴圈	TUE* COOK -1- 17
產品 #2 的烹飪迴圈	TUE* COOK -2- 9
產品 #3 的烹飪迴圈	TUE* COOK -3- 5
產品#4 的烹飪迴圈	TUE* COOK -4- 0
產品#5 的烹飪迴圈	TUE* COOK -5- 0
產品#6 的烹飪迴圈	TUE* COOK -6- 6
產品#7 的烹飪迴圈	TUE* COOK -7- 0
產品#8 的烹飪迴圈	TUE* COOK -8- 0
產品#9 的烹飪迴圈	TUE* COOK -9- 1
產品#0 的烹飪迴圈	TUE* COOK -0- 0

4.1 資訊模式詳細資訊 (續)

4. 油統計 (當前油的資訊以及最後四批油的平均數)

按 ，顯示器顯示“4. 油統計”。

按  按鈕開始查看烹飪資料。

功能	顯示示例：
新油開始日期	(L/R) NEW OIL      MAR-23
使用中的油的天數	(L/R) OIL USE      4 DAYS
當前油的過濾次數	(L/R) FILTERED      4
跳過過濾的次數	(L/R) SKIPPED      0
當前油的烹飪迴圈數	(L/R) TOT CK      38
每個換油的平均天數	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE      13.8 DAYS
每個換油的平均迴圈數	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE      388 CKS

按住產品按鈕 (1-4) 查看其中一個之前使用的 4 批油。

按  可查看最早的油數據： 例如：油-4 14 天

按  可查看第三早的油資料： 例如：油-3 12 天

按  可查看第二早的油數據： 例如：油-2 15 天

按  可查看前一批油： 例如：油-1 13 天

4.1 資訊模式詳細資訊 (續)

5. 查看使用情況 (自從重置資料後累積的資訊)

按 ，顯示器顯示“4. 查看使用情況”。

按  按鈕開始查看烹飪資料。

功能	顯示示例：
之前重置使用情況資料的日期	SINCE APR-19 3:00P
炸爐啓動的小時數	(L/R) ON HRS 4
過濾次數	(L/R) FILTERED 4
跳過過濾的次數	(L/R) SKIPPED 0
加油次數	(L/R) ADD OIL 4
卸油次數	(L/R) DISPOSE 1
烹飪迴圈次數	(L/R) TOT CK 38
*完成*前迴圈停止次數	QUIT CK 2
產品 #1 的烹飪迴圈	COOK -1- 17
產品 #2 的烹飪迴圈	COOK -2- 9
產品 #3 的烹飪迴圈	COOK -3- 5
產品 #4 的烹飪迴圈	COOK -4- 0
產品 #5 的烹飪迴圈	COOK -5- 0
產品 #6 的烹飪迴圈	COOK -6- 6
產品 #7 的烹飪迴圈	COOK -7- 0
產品 #8 的烹飪迴圈	COOK -8- 0
產品 #9 的烹飪迴圈	COOK -9- 1
產品 #0 的烹飪迴圈	COOK -0- 0
重置使用情況資料： 在此步驟輸入使用情況 代碼-1、2、3，將所有 使用情況資訊置零。	RESET USAGE / ENTER CODE -----

## 第五節 產品程式設計模式

此模式可以對以下進程式設計：

● 更改產品名稱	● 包括在過濾計數（全域）內
● 分配按鈕	● 在 X 載荷數時的過濾（混合）
● 更改時間和溫度	● 載荷補償
● 更改烹飪 ID	● 載荷補償參考
● 告警	● 完全加熱
● 品質計時器	● PC 係數

### 5.1 修改產品設置

1. 按住  按鈕，直到顯示器顯示“PROG”，然後顯示“輸入代碼”。
2. 輸入代碼 1、2、3（前三個產品按鈕）。顯示器顯示“產品”和“程式設計”，然後顯示“選擇產品”和“-P 1-”（例如 NUG）。

#### 更改產品名稱

3. 使用  和  按鈕滾動 40 個產品，或者按下所選的產品按鈕。
4. 按  按鈕，左側顯示器顯示“名稱”，而右側顯示器顯示產品（如雞塊）。
5. 按  按鈕，名稱中的第一個字母閃爍。按產品按鈕，閃爍的字母變為按下的產品按鈕下的第一個字母。例如，如果按下 ，閃爍的字母變成“A”。

再次按相同的按鈕，閃爍的字母變成 B，再按一次，閃爍的字母變成 C。一旦所需的字母顯示在顯示器上，按  按鈕繼續下一個字母，並重複此步驟。

按住右側 X 按鈕可退出“程式設計模式”或者按  按鈕繼續進入“烹飪時間”。

#### 分配按鈕

6. 按  按鈕，直到“分配按鈕”顯示在顯示器上，並顯示產品（例如雞塊）。如果此產品已有指定的產品按鈕，該 LED 將亮起。若要向該產品分配其他產品按鈕，按住產品按鈕 3 秒鐘，然後 LED 保持亮起狀態。若要從某個按鈕刪除產品，按住產品按鈕和亮起的 LED，LED 會熄滅。

## 5.1 修改產品設置（續）

若要更改時間和溫度

7. 按下  按鈕，直到顯示器顯示“烹飪時間”，然後使用產品按鈕或者  和  按鈕更改時間（分鐘和秒數）為最大 59:59。
8. 按  按鈕，顯示器顯示“溫度”，以及顯示器右側顯示預設溫度。

按產品按鈕，或者  和  按鈕更改溫度。溫度範圍為 190°F（88°C）至 375°F（191°C）。

### 更改烹飪 ID

9. 按  按鈕，直到顯示器顯示“烹飪 ID”以及產品 ID。例如，NUG 為雞塊的 ID。使用產品按鈕，或者  和  按鈕更改 ID。

### 告警（1 和 2）

10. 按  按鈕，直到左側顯示器顯示“告警 1”，且右側顯示器顯示告警時間。按產品按鈕，或者  和  按鈕設置告警。

例如，如果烹飪迴圈設置為 3 分鐘，且 30 秒烹飪迴圈後告警停止，此時將在顯示器上設置“2:30”。當計時器倒數至 2:30，發出告警。

告警時間設置好後，按  按鈕，顯示器顯示“告警 2”，可以對第二個告警進行程式設計。

### 品質計時器（維持時間）

11. 按  按鈕，直到顯示器顯示“品質計時器”以及預設維持時間。按產品按鈕，或者  和  按鈕調整維持時間，最大可調整為 59:59。

### 全域過濾跟蹤

#### 包括在過濾計數內

- 13a. 按  按鈕，直到顯示器閃爍“包括在過濾計數內”，以及“是”或者“否”。如果該產品的烹飪迴圈為推薦過濾過程的一部分，使用  和  按鈕將顯示器設置為“是”。如果不包括在內，則設置為“否”。

## 5.1 修改產品設置（續）

### 混合過濾跟蹤

#### X 載荷數後的過濾

13b. 按  按鈕，直到左側顯示器閃爍“...後過濾”，右側顯示器顯示過濾之間的烹飪迴圈數。按下產品按鈕，或者  和  按鈕將此值更改為 0 至 99 載荷。每個產品都應進行此設置。

>載荷補償，載荷補償參考，完全加熱，PC 係數<

14. 按  按鈕，直到顯示器顯示“載荷補償”，以及載荷補償值。這樣操作可自動調整時間，包括烹飪載荷的大小和溫度。

按下產品按鈕，或者  和  按鈕將此值更改為 0 至 20。

15. 按  按鈕，直到顯示器顯示“載荷補償參考”以及載荷補償平均溫度。（如果載荷補償設置為“關閉”，則顯示器會顯示“\_\_\_”，不能對設置進行程式設計）。這是每個產品的平均烹飪溫度。計時器在溫度高於此設置時會加速，在溫度低於此設置時會減速。按下產品按鈕，或者  和  按鈕更改此值。

16. 按  按鈕，直到顯示器顯示“完全加熱”以及完全加熱值（秒），表示按下計時器按鈕後對應時間長度的加熱立即打開。按下產品按鈕，或者  和  按鈕可將此值更改為 0 至 90 秒。

17. 按下  按鈕，直到顯示器顯示“PC 係數”以及比例溫度，有助於將油溫控制在設置的溫度範圍內。按下產品按鈕，或者  和  按鈕可將此值更改為 0 至 50°。

## NOTICE

須知

- 使用  按鈕可返回前功能表項目。
- 當前產品設置完成後按  按鈕可返回“選擇產品”步驟。
- 按住  按鈕可退出“產品程式設計模式”。

## 第六節 二級程式設計

用於訪問以下內容：

- 特殊程式設計模式
- 技術模式
- 時鐘設置
- 統計
- 資料通訊
- 過濾控制
- 熱控制

### 6.1 特殊程式設計模式

“特殊程式設計模式”用於設置更詳細的程式設計，如：

SP-1 華氏度或者攝氏度

SP-2 語言：英語、俄語、瑞典語（SVENSKT）、德語（DEUTSCHE）、葡萄牙語、西班牙語（ESPANOL）以及法語（FRANCAIS）

SP-3 系統初始化（工廠預設）

SP-4 音量

SP-5 音調

SP-6 融油模式選擇 - 1. 液體；2. 固體

SP-7 是否啟動空轉模式 - 是或者否

SP-7A 空轉使用“0”

SP-7B 自動空轉分鐘數

SP-7C 空轉設置溫度

SP-8 過濾跟蹤模式 - 1. 混合或者 2. 全域

SP-8A 建議在...-75% 至 100% 時過濾（混合）

SP-8B 是否啟動過濾鎖定？-是或者否（混合）

SP-8A 左槽過濾迴圈 - 0 至 99（全域）

SP-8B 右槽過濾迴圈 - 0 至 99（全域）

SP-8C 是否啟動過濾鎖定？-是或者否（全域）

SP-9 拋光持續時間 - X:XX M:SS

SP-10 更改過濾墊提醒時間 - XX 小時

SP-11 清潔時間 - XX 分鐘

SP-12 清潔溫度 - XXX°F 或者°C

SP-13 烹飪用戶 IO-烹飪迴圈後，顯示器顯示之前功能表項目或者“---”

SP-14 炸藍數量 - 2 個炸藍或者 4 個炸藍

SP-15 顯示烹飪指示器 - 是或者否

SP-16 第 2 種語言：英語、俄語、瑞典語（SVENSKT）、德語（DEUTSCHE）、葡萄牙語、西班牙語（ESPANOL）以及法語（FRANCAIS）

SP-17 第二音量

SP-18 是否啟動節能模式？-是或者否

SP-19 炸爐類型 - 燃氣或者電氣

SP-20 槽類型 - 雙槽或者單槽

SP-21 是否啟動自動升降？- 無升降或者有升降

SP-22 散裝油供給？-是或者否

SP-23 直接油處理？-是或者否

SP-24 炸爐的序號

SP-25 更改消息代碼 - 1 = 是

SP-26 更改使用情況代碼 - 1 = 是

SP-27 處理是否要求代碼？- 是或者否

SP-28 是否啟動更長的加油時間 - 是或者否

SP-29 是否讓用戶退出加油？-是或者否

## 6.1 特殊程式設計模式（續）

按住 **P** 按鈕五秒，直到顯示器顯示“2 級”，“SP PROG（特殊程式設計）”和“ENTER CODE（輸入代碼）”。

輸入代碼 1、2、3，顯示器顯示“SP-1”、“溫度”、“格式”。



須知

如果輸入錯誤的代碼，會發出告警聲，顯示器顯示“錯誤的代碼”。等待幾秒鐘，控制裝置返回烹飪模式，然後重複以上步驟。

若要隨時退出“特殊程式設計模式”，按住 **P** 按鈕兩秒鐘。

攝氏度或者華氏度（SP-1）

如果左顯示器閃爍“SP-1”和“TEMP（溫度）”“FORMAT（格式）”，按 **▲** 或者 **▼** 按鈕可選擇°F 或者 °C。



須知

- 使用 **◀** 按鈕可返回之前的功能表項目
- 當前 2 級步驟完成後按 **▶** 按鈕。

語言（SP-2）

按 **▶** 按鈕，左顯示器上閃爍“SP-2”和“語言”，按 **▲** 或者 **▼** 按鈕可選擇所需的語言。

系統初始化（SP-3）

按 **▶** 按鈕，顯示器上閃爍“SP-3”和“初始化系統”，右側顯示器上顯示“初始化”。若要將控制裝置重置為工廠預設設置，按住 **√** 按鈕，控制裝置倒數“IN 3”、“IN 2”、“IN 1”。一旦顯示器顯示“-INIT-”和“完成\*”，控制裝置即被重置為工廠默認設置。

音量（SP-4）

按 **▶** 按鈕，左側顯示器上閃爍“SP-4”和“音量”。按 **▲** 或者 **▼** 按鈕或者使用產品按鈕調整揚聲器的音量，10 為最大值，1 為最小值。

## 6.1 特殊程式設計模式（續）

## 音調（SP-5）

按  按鈕，左側顯示器上閃爍“SP-5”和“音調”。按  或者  按鈕或者使用產品按鈕調整揚聲器的音調，2000 為最大值，50 為最小值。

## 液體或者固體烹飪油的使用（SP-6）

按  按鈕，直到左側顯示器滾動顯示“SP-6 融油模式選擇”。除非槽中使用了固體油，否則右側顯示器會顯示“1. 液體”。

如果使用了固體油。裝置應配備可以處理固體油的裝置。使用  或者  按鈕將右側顯示改為“2. 固體”是否啓動空轉模式（SP-7）

當裝置不使用時，啓動空轉模式可使油溫下降到低溫。這樣可以節省油和公共設施的工作。

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-7”和“是否啓動空轉模式？”。按  或者  按鈕可選擇“是”或者“否”。

選擇顯示器上的“是”時，按  按鈕，左側顯示器上閃爍“SP-7A”和“使用 0 空轉”。按  或者  按鈕可選擇“是”或者“否”。如果選擇了“是”，可在產品按鈕  上對空轉模式進行程式設計。

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-7B”和“自動空轉分鐘數”。按  或者  按鈕或者使用產品按鈕可設置啓動自動空轉前炸爐保持空轉的時間（0 至 60 分鐘）。例如，“30”表示如果槽中產品在 30 分鐘內沒有開始烹飪，控制器會自動將油冷卻到控制設置溫度。

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-7C”和“空轉設置值”。

按  或者  按鈕或者使用產品按鈕可將空轉溫度設置為 200°F 至 300°F（93°C 至 191°C）。

### 6.1 特殊程式設計模式（續）

#### 過濾跟蹤模式（SP-8）

當油需要過濾時，過濾跟蹤會通過對過濾之間的烹飪迴圈數的計算通知操作人員

按  按鈕，顯示器顯示“SP-8”和“過濾跟蹤模式”。使用  或者  按鈕可選擇“1. 混合”過濾跟蹤或者“2. 全域”。

### NOTICE

須知

“全域”表示所有產品在過濾之間的烹飪迴圈數相同。  
“混合”表示每個產品在過濾之間的烹飪迴圈數都不同。  
控制裝置會有迴圈統計（見左側的示例），且當計數等於 1 或者更大時，建議進行過濾。例如 1 份魚，2 份炸薯條，一份雞肉等於 1。  $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$ 。

產品	烹飪迴圈數	迴圈統計
魚	2	1/2
炸薯條	8	1/8
雞肉	4	1/4
混合		

如果選擇了混合，按  按鈕，左側顯示器顯示“SP-8A”和“建議在...時過濾”，右側顯示器顯示 75% 至 100% 的值。按  或者  按鈕可更改此值。

值越小，控制裝置建議進行過濾就越快。例如，如果設置為 75%，控制裝置會在符合 3/4 計畫烹飪迴圈要求後建議進行過濾，如果是 100% 時，應在控制裝置建議過濾前完成所有烹飪迴圈。

按  按鈕，左側顯示器顯示“SP-8B”和“是否啓動鎖定？”。按  或者  按鈕可選擇是或者否。  
如果設置為是，當控制裝置建議過濾時，“顯示器”會顯示“過濾鎖定”/“應立即過濾”，在過濾槽前，將拒絕開始任何烹飪迴圈。

按  按鈕，左側顯示器顯示“SP-8C”和“在...時鎖定”，右側顯示器顯示 100% 至 250% 的值，按  或者  按鈕可更改此值。值越小，越快發生“鎖定”。

例如，如果設置在 100%，迴圈計數達到 1 或者更大時，會出現“鎖定”。如果設置為 200%，要有 2 倍迴圈才會出現“鎖定”。見下面的例子。

## 6.1 特殊程式設計模式（續）

## 過濾跟蹤模式（SP-8）（續）

## 全域

如果選擇了全域，按  按鈕。

## 雙槽

如果裝置為雙槽，左側顯示器會顯示“SP-8A”和“左槽過濾迴圈”，過濾之間的烹飪迴圈數會顯示在右側顯示器上（0 至 99）。使用  或者  按鈕或者產品按鈕可更改此數量。

按  按鈕，左側顯示器顯示“SP-8B”和“右槽過濾迴圈”，右側顯示器顯示過濾之間的烹飪迴圈數（0-99）。

按  按鈕，左側顯示器顯示“SP-8C”和“是否啓動過濾鎖定？”。按  或者  按鈕可選擇是或者否。

如果設置為是，按  按鈕，左側顯示器顯示“SP-8D”和“左槽鎖定迴圈”，過濾鎖定前的烹飪迴圈數顯示在右側顯示器上（0-99）。使用  或者  按鈕或者產品按鈕可更改此數量。

按  按鈕。左側顯示器顯示“SP-8E”和“右槽鎖定迴圈”，過濾鎖定前的烹飪迴圈數顯示在右側顯示器上（0-99）。使用  或者  按鈕或者產品按鈕可更改此數量。

一旦達到此烹飪迴圈數，顯示器顯示“過濾鎖定”應立即過濾，在過濾槽前，將拒絕開始任何烹飪迴圈。

## 單槽

如果裝置為單槽，左側顯示器會顯示“SP-8A”和“單槽過濾迴圈”，過濾之間的烹飪迴圈數會顯示在右側顯示器上（0 至 99）。使用  或者  按鈕或者產品按鈕可更改此數量。

按  按鈕，左側顯示器顯示“SP-8B”和“是否啓動鎖定？”。按  或者  按鈕可選擇是或者否。

如果設置為是，按  按鈕，左側顯示器顯示“SP-8C”和“單槽鎖定迴圈”，過濾鎖定前的烹飪迴圈數顯示在右側顯示器上（0-99）。使用  或者  按鈕或者產品按鈕可更改此數量。

一旦達到此烹飪迴圈數，顯示器顯示“過濾鎖定”應立即過濾，在過濾槽前，將拒絕開始任何烹飪迴圈。

## 6.1 特殊程式設計模式 (續)

**拋光持續時間 (SP-9)**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-9 拋光時間”。按  或者  按鈕，或者使用產品按鈕可更改拋光時間 (0 至 10 分鐘)。

**更改過濾墊提醒時間 (SP-10)**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-10 更改過濾墊提示”。按  或者  按鈕，或者使用產品按鈕可更改該時間 (0 至 100 小時)。

**清潔時間 (SP-11)**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-11 清潔時間”。按  或者  按鈕，或者使用產品按鈕可更改該時間 (0 至 99 分鐘)。

**清潔溫度 (SP-12)**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-12 清潔溫度”。按  或者  按鈕，或者使用產品按鈕可更改該溫度 (0 至 195°F (90°C))。

**烹飪用戶 IO (SP-13)**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-13 烹飪用戶 IO”。按  或者  按鈕選擇“SHOWPREV”或者“SHOW----”。將 SP-13 設置為 SHOWPREV 表示一個烹飪迴圈後，顯示器會顯示烹飪好的最後功能表項目。SHOW---- 表示一個烹飪迴圈後，顯示器顯示“----”，且需要選擇一個功能表項目才能開始下一個烹飪迴圈。

**炸藍數量 (SP-14)**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-14 炸藍數量”。按  或者  按鈕為每個井選擇 2 或者 4 個炸藍。

**烹飪指示器 (SP-15)**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-15 顯示烹飪指示器”。按  或者  按鈕選擇是，且在烹飪迴圈期間，“\*\*”顯示哪個計時器正在倒數。選擇“否”時，在烹飪迴圈期間不會顯示“\*\*”。

## 6.1 特殊程式設計模式（續）

**第二語言（SP-16）**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-16 第二語言”。按  或者  按鈕可選擇所需的第二語言。

通過在控制裝置上設置第二語言，在正常運行期間可以通過按  按鈕選擇 2 種語言。

一個語言顯示在左側顯示器上，另一個語言顯示在右側顯示器上。按  按鈕選擇顯示器上的語言。

**第二音量（SP-17）**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-17 第二音量”。按  或者  按鈕或者產品按鈕可選擇所需的第二音量。

通過在控制裝置上設置第二音量，在正常運行期間可以通過按  按鈕選擇 2 種音量。

一個音量顯示在左側顯示器上（無到 10；10 最大聲），另一個音量顯示在右側顯示器上。若要選擇該音量，按  按鈕選擇所需的語言。

**節能模式（SP-18）**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-18 是否啓動節能模式？”。按  或者  按鈕可選擇是或者否。

如果設置為“是”，在炸爐閒置不用期間，炸爐會自動啓動節能模式，關閉鼓風機。一旦選擇產品開始烹飪迴圈，會重新啓動鼓風機和開始加熱。如果設置為“否”，鼓風機始終工作。

**炸爐類型（SP-19）**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-19 炸爐類型”。按  或者  按鈕可選擇燃氣或者電氣。

**槽類型（SP-20）**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-20 槽類型”。按  或者  按鈕可選擇雙槽或者單槽。

## 6.1 特殊程式設計模式（續）

**是否啓動自動升降（SP-21）**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-21 是否啓動自動升降？”。按  或者  按鈕可選擇“是，升降”或者“否，無升降”。

如果炸爐配有自動升降選件，應將 SP-21 設置為“有升降”，否則將 SP-21 設置為“無升降”。

**散裝油供給（SP-22）**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-22 散裝油供給？”。按  或者  按鈕可選擇“是，供給”或者“否，不供給”。如果油從外部儲油器抽至槽，設置為“是”。否則將 SP-22 設置為“否”。

**散裝油處理（SP-23）**

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-23 散裝油處理？”，按  或者  按鈕可選擇“是，處理”或者“否，不處理”。如果卸油時油從槽中抽至外部儲油器，應設置為“是，處理”，否則將 SP-23 設置為“否，不處理”。

**序號日誌（SP-24）**

按  按鈕，顯示器閃爍“SP-24 S/N  $\sqrt$  EDIT”，並顯示裝置的序號。此序號應及閘的資料牌上的序號相同。如果不相同，應記錄下來。

**程式設計代碼更改（SP-25）**

通過此，操作人員可以更改訪問產品程式設計和二級程式設計模式使用的程式設計代碼（工廠設置為 1、2、3）。

按  按鈕，顯示器閃爍“SP-25 更改消息模式？1=是”。按 ，顯示器滾動顯示“輸入新代碼，P=完成，I=放棄”。按產品按鈕獲取新代碼。

如果對代碼滿意，按 ，然後顯示器顯示“重複新代碼，P=完成，I=放棄”。按相同代碼按鈕。

## 6.1 特殊程式設計模式 (續)

## 程式設計代碼更改 (SP-25) (續)

如果對代碼滿意，按 ，然後顯示器顯示“\*代碼已更改\*”。

如果對代碼不滿意，按 ，顯示器顯示“\*取消\*”，然後返回“SP-25”和“更改，消息代碼？1=是”。現在可以重複以上步驟。

## 使用情況代碼更改 (SP-26)

通過此，操作員人可以更改重置使用情況代碼（工廠設置為 1、2、3），重置每個產品的使用情況總數。請參考“資訊模式”中的“查看使用情況”步驟。

按  按鈕，顯示器閃爍“SP-26 更改使用情況代碼？1=是”。按 ，顯示器滾動顯示“輸入新代碼，P=完成，I=放棄”。按產品按鈕獲取新代碼。

如果對代碼滿意，然後顯示器顯示“重複新代碼，P=完成，I=放棄”。按相同代碼按鈕。

如果對代碼滿意，按 ，然後顯示器顯示“\*代碼已更改\*”。

如果對代碼不滿意，按 ，顯示器顯示“\*取消\*”，然後返回“SP-26”和“更改，使用情況代碼？1=是”。現在可以重複以上步驟。

## 處理是否需要代碼？ (SP-27)

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-27 處理是否需要代碼”。按  或者  按鈕選擇是或者否。如果設置為是，應輸入代碼 1、2、3，在處理模式下將油從槽中卸掉。

更長的加油時間

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-28 是否啓動更長的加油時間？”。按  或者  按鈕選擇是或者否。

## 是否讓用戶退出加油 (SP-29)

按  按鈕，左側顯示器閃爍“SP-29 是否讓用戶退出加油”。按  或者  按鈕選擇是或者否。如果選擇了是，用戶可以退出“Express Filter”加油操作。

1009

6-9

## 6.2 時鐘設置

1. 按住  五秒鐘，直到顯示器顯示“二級”，“SP PROG（特殊程式設計）”和“ENTER CODE(輸入代碼)”。
2. 再次按  按鈕，左側顯示器閃爍“時鐘設置”和“輸入代碼”。
3. 輸入代碼 1、2、3（前三個產品按鈕）。
4. 左側顯示器閃爍“CS-1 輸入日期 MM-DD-YY”。使用產品按鈕在右側顯示器上設置日期。
5. 按  按鈕，左側顯示器閃爍“CS-2 輸入時間”，右側顯示器閃爍時間。按  或者  按鈕或使用產品按鈕更改該時間。
6. 按  按鈕，左側顯示器閃爍“CS-2 輸入時間”，右側顯示器閃爍“AM”或者“PM”，使用  或者  按鈕選擇 AM 或者 PM。
7. 按  按鈕，左側顯示器閃爍“CS-3 時間格式”，右側顯示器顯示“12 小時制”或者“24 小時制”。使用  或者  按鈕選擇 12 小時制或者 24 小時制。
8. 按  按鈕，左側顯示器閃爍“CS-4 夏令時”。使用  或者  按鈕選擇您所在區域的夏令時：1. 關閉；2. US（2007 和以後）；3. EURO；或者 4. FAS（2007 前的 US）。

## 6.3 資料記錄、熱控制、技術、統計和過濾控制磨蝕

資料記錄、熱控制、技術、統計和過濾控制模式為高級診斷和程式設計模式，僅適用於恒鵬。有關這些模式的詳細資訊，請撥打電話 1-800-417- 8405 或者 1-937-456-8405 聯繫服務部門。

6-10

609

## 第七節 故障檢修

### 7.1 故障檢修指南

問題	原因	糾正措施
電源開關打開，但是炸爐完全不能工作	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 開路</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 插進炸爐</li> <li>● 檢查供電盒中的斷路器或者熔絲</li> </ul>
控制錯誤代碼“E-10”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 油溫過高</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 按下控制裝置右側下的紅色重新開機按鈕；如果如果高溫限制器沒有重置，應將其更換</li> </ul> 
槽未加滿	<ul style="list-style-type: none"> <li>● JIB 中油少或者空</li> <li>● JIB 油管堵塞或者毀壞</li> <li>● 過濾盤需要清潔</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加滿 JIB</li> <li>● 檢查 JIB 管路</li> <li>● 清潔過濾盤並更改過濾紙或者過濾墊</li> </ul>

7.1 故障檢修指南（續）

問題	原因	糾正措施
油起泡或者沸騰到槽頂部外	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 油中有水</li> <li>● 油不合適或者變質</li> <li>● 過濾不合理</li> <li>● 清潔槽後未合理沖洗</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 排掉並洗掉油質</li> <li>● 使用推薦的油</li> <li>● 參考過濾程式</li> <li>● 清潔並沖洗槽，然後完全乾燥</li> </ul>
油無法從槽中排出	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 泄油閥被碎屑堵塞</li> <li>● 排油槽堵塞</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 打開閥門，對整個排管進行刷洗</li> <li>● 拆卸右側板，然後從水槽的末端拔下插頭，對水槽進行清潔</li> </ul>
過濾馬達運行，但是抽油很慢	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 過濾管道連接鬆弛</li> <li>● 過濾紙和過濾墊堵塞</li> <li>● 未正確重新裝配篩檢程式</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 旋緊所有過濾管道連接</li> <li>● 更換過濾紙或過濾墊</li> <li>● 參考門內側的裝配說明</li> </ul>
整個過濾過程中油起泡	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 過濾盤未完全接合</li> <li>● 過濾盤堵塞</li> <li>● 炸爐鍋爐管道接收器上的 O 型環損壞</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 確保過濾盤回流管完全推到炸爐的接收器上。</li> <li>● 清潔過濾盤並更換過濾紙或者過濾墊</li> <li>● 更換 O 型環</li> </ul>
過濾馬達不運行	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 泵馬達後面上的熱重新開機按鈕跳閘</li> </ul>  <p>警告，關閉電源 為防止被濺出的起酥油灼傷，將裝置的電源開關設定在 OFF 位置上，才可以重置過濾泵馬達的手動重置保護設備。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 拆下右側板，然後等待馬達冷卻，使用螺絲刀，用力按下該按鈕，直到其發出卡嗒聲。</li> </ul> 

7.2 錯誤代碼

萬一控制系統出現故障，數字顯示器會顯示一個錯誤消息。消息代碼顯示在“顯示”欄下。當顯示錯誤代碼時，會發出持續的聲音，若要靜音，請按任何按鈕。

顯示	原因	糾正措施
E-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 控制板過熱</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 將開關置於 OFF 位置，然後置回 ON；如果顯示器顯示“E-4”，控制板過熱；檢查裝置的每一側上的百葉窗是否堵塞。</li> </ul>
E-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 油過熱</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 將開關置於 OFF 位置，然後置回 ON；如果顯示器顯示“E-5”，應檢查加熱電路和溫度探針。</li> </ul>
E-6A	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 溫度探針開路</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 將開關置於 OFF 位置，然後置回 ON；如果顯示器顯示“E-6A”，應檢查加溫度探針。</li> </ul>
E-6B	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 溫度探針短路</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 將開關置於 OFF 位置，然後置回 ON；如果顯示器顯示“E-6B”，應檢查溫度探針。</li> </ul>
E-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 上限</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 按控制器右側下的紅色重新開機按鈕；如果未重置上限，應替換上限。</li> </ul> 
E-15	泄油開關	確保泄油旋鈕完全推入；如果 E-15 仍然存在，檢查泄油開關。
E-18-A E-18-B E-18-C	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 左油位感測器開路</li> <li>● 右油位感測器開路</li> <li>● 兩個感測器都開路</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 將開關置於 OFF 位置，然後置回 ON；如果顯示器仍然表示有一個感測器初夏故障，在控制板上檢查接頭；檢查感測器，必要時將其更換</li> </ul>

## 7.2 錯誤代碼

顯示	原因	糾正措施
“E-20-A”“風機感測器不動”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 壓力開關故障</li> <li>● 接線問題</li> <li>● I/O 板故障</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 如果風機不運行，檢查壓力開關；如果沒有氣壓，應該是開路問題。</li> <li>● 如果風機運行，接線錯誤，或者 I/O 板上的繼電器關閉</li> </ul>
“E-20-B” “無抽風” “檢查風機”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 壓力開關故障/ 軟管鬆弛</li> <li>● 抽風機故障/低壓</li> <li>● 燃油或者通風櫃堵塞</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 按電源按鈕，關閉槽，然後打開，如果 E-20-B 仍然存在，檢查壓力開關；如果沒有氣壓，是由於開路；確保軟管連接至風機和壓力開關</li> <li>● 檢查抽風機，低壓進入風機</li> <li>● 檢查炸爐燃油和通風櫃系統是否堵塞</li> </ul>
“E-20-D” “點火”“故障”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 無法點火/無火焰感應</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 按電源按鈕，關閉槽，然後打開，如果 E-20-D 仍然存在，檢查氣管連接；檢查燃氣截流閥；檢查點火模組；檢查燃氣閥；檢查火焰感測器間隙；檢查燃氣閥和點火模組接線。</li> </ul>
“E-21”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 熱恢復慢</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 叫專業技術服務人員檢查炸爐至裝置的電壓是否正確；檢查熱電路；檢查裝置的線是否鬆弛或者燒壞。</li> </ul>
E-22” “無熱”“檢查燃氣閥”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 火爐未點火</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 檢查燃氣閥和熱電路</li> </ul>
“E-41”，“E-46”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 程式設計故障</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 按電源按鈕關閉槽，然後再打開，如果出現任何錯誤代碼，重新初始化控制裝置；如果錯誤代碼仍然存在，更換控制板。</li> </ul>
“E-47”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 類比轉換器晶片或者 12 V 供電故障</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 按電源按鈕關閉槽，然後再打開，如果 E-47 仍然存在，更換 I/O 板，或者 PC 板；如果揚聲器為靜音，可能是 I/O 板故障；更換 I/O 板。</li> </ul>
“E-48”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 輸入系統錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 更換 PC 板</li> </ul>
“E-54C”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 溫度輸入錯誤</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 將開關置於 OFF 位置，然後置回 ON 位置；如果 E-54C 仍然存在，更換 PC 控制板。</li> </ul>
“E-60”	<ul style="list-style-type: none"> <li>● AIF PC 板無法與控制 PC 板通訊</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 按電源按鈕，關閉槽，然後再次打開，如果 E-60 仍然存在，檢查 PC 板間的接頭；必要時更換 AIF PC 板或者控制 PC 板。</li> </ul>