

恒鹏（苏州）设备有限公司  
开口炸锅技术指导书

型号： **OFE-141**

型号： **OFE-142**

## NOTICE

本操作手册和接线图一定要妥善保管,以备将来参考。

**OFE-14X** 可以连续工作在有电源供应的状况下,中途停电不影响其功能,恢复供电后该炸锅可自动恢复正常。



不正确的安装, 调整, 保养和维护可能造成设备功能丧失和人身伤害, 甚至死亡。请您在安装和维护维修该机器前仔细阅读安装, 操作和维护说明书。



不要在该设备附近存放汽油或任何易燃易爆物品, 否则可能引起火灾或爆炸。

# 目 录

## 第一部份. 简介

1-1. 介绍 .....	1
1-2. 特点 .....	1
1-3. 保养 .....	1
1-4. 服务 .....	1
1-5. 安全 .....	1

## 第二部份. 安装

2-1. 介绍 .....	3
2-2. 拆箱 .....	3
2-3. 水平安装炸锅 .....	3
2-4. 保证通风 .....	3
2-5. OFE14X 供电要求 .....	3

## 第三部份. 操作规范

3-1. 操作组成 .....	5
3-2. 注油和加油 .....	10
3-3. 注油操作注意事项 .....	10
3-4. 滤油注意事项(可选功能) .....	10
3-5. 过滤泵问题防范(可选功能) .....	12
3-6. 过滤泵手工复位(可选功能) .....	12
3-7. 更换滤纸(可选功能) .....	12
3-8. 清洗锅筒 .....	13
3-9. 定期保养 .....	14
3-10. 接线图 .....	15

## 第四部份. 零件清单

4-1. 总装配 OFE142 分槽 .....	21
4-2. 总装配 OFE142 全槽 .....	22
4-3. 总装配 OFE141 分槽 .....	23
4-4. 总装配 OFE141 全槽 .....	24
4-5. 锅筒组件_OFE142 分槽 .....	25
4-6. 锅筒组件_OFE142 全槽 .....	26
4-7. 锅筒组件_OFE141 分槽 .....	27
4-8. 锅筒组件_OFE141 全槽 .....	28
4-9. 电器组件 .....	29
4-10. 控制面板组件 .....	30
4-11. 分槽加热丝组件 .....	31
4-12. 全槽加热丝组件 .....	33
4-13. 马达和泵 .....	35
4-14. GDS 拉杆系统 .....	36
4-15. 过滤系统-OFE142 全槽(泵垂直) .....	37
4-16. 过滤系统-OFE142 全槽(泵水平) .....	38
4-17. 过滤系统-OFE142 分槽(泵垂直) .....	39
4-18. 过滤系统-OFE142 分槽(泵水平) .....	40
4-19. 过滤系统-OFE141 分槽(泵垂直) .....	41
4-20. 过滤系统-OFE141 分槽(泵水平) .....	42-43

4-21. 过滤系统-OFE141 全槽(泵垂直) .....	44
4-22. 过滤系统-OFE141 全槽(泵水平) .....	45-46
4-23. 门组件- OFE141 .....	47
4-24. 左门组件- OFE142.....	48
4-25. 右门组件- OFE142.....	49
4-26. 油盆装配-OFE142 全槽 .....	50
4-27. 油盆装配-OFE142 分槽 .....	51
4-28. 附件 .....	52
<b>第五部份 5. 故障排除</b>	
5-1. 故障诊断指南 .....	53
5-2. 错误代码 .....	54

## 第一部份. 介绍

### 1-1. 介绍

恒鹏公司的炸锅可使烹炸食品更好更方便，该炸锅仅做商业用途

### 1-2. 特点

- 易清洗
- 55-65 磅（24.94-29.47 公斤）炸油
- 2 个炸篮(可选)
- 不锈钢结构
- 高温极限可手动恢复
- 滤油系统

### 1-3. 保养

和其他食品设备一样，开口炸锅需要维护和保养，维护和清洁是日常维护工作的一部分。

### 1-4. 协助

您有任何需要协助的问题请与我们的代理商联系，或者打 0512-89180268，或者访问我们的网站 [www. hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)

### 1-5.安全

安全是我们产品的重要特征。然而正确安装，操作和维护是保证安全的唯一途径。为保证您正确理解，我们用了**危险，警告，小心和注意**字样，具体含义如下：



用于**危险，警告，小心**的安全警告标记现实可能会有人身伤害



“**注意**”表明有特别重要的信息



“**小心**”表明有潜在的危险，忽视可能造成财产损失



加感叹号的“**小心**”表明有潜在的危险，忽视可能造成小的中等的伤害。

## 1-5.安全(续)



“警告”表明存在潜在的危險情况，如果忽视可导致严重的伤害。



“危险”表明存在潜在的严重的危險情况，如果忽视可导致严重的伤害甚至死亡。



等电位接地标志

## 第二部份. 安装

### 2-1. 介绍

本章提供开口炸锅的安装方法



安装需由专业人员完成



不要用手枪钻或螺钉等在机器外壁钻孔，这样可能破坏结构或遭到电击

### 2-2. 拆箱

本开口炸锅经过检查，测试，用木栈板和结实的包装箱及衬板进行包装托运，经得起正常运输的颠簸



在拆包前发现任何损伤应当向托运者指出

### 2-3. 水平安装炸锅

为正确操作，开口炸锅应水平安装，调整脚轮保证其安装水平。

### 2-4 保证通风

开口炸锅应装有排气扇等通风设备，保证因烹炸食品所产生的异味及时排出并避免影响操作，我们推荐您找专业的公司安装排风设备。

### 2-5. 供电要求

参考以下参数

电压 (V)	相数	功率 (KW)	电流 (A)
380	3	14	21.2
415	3	14	19.45



为避免电击，请确保油炸锅充分和安全接地。请参照当地电气法规执行，如果当地没有此类法规，请参照美国国家电气标准：ANSI/NFPA 70 号(当前版本)。

(仅供设备 CE 标志!) 为了防止电击危险，这个设备必须由等电位连接导体与相距很近的其他电器或可触摸的金属表面相连接。

为此，本设备配备了一个等电位接线柱，由此符号标志。



为了防止触电，这个设备必须配备一个与未接地的任何电器不连接的外部断路器。本设备的主电源开关不接任何主电源线。

- CE 认证要求接入的电源线直径不小于 4mm。如果使用软电缆必须是 HO7RN 类型。
- 电源线软电缆应耐油，性能不低于普通氯丁橡胶或其它相当的合成弹性体护套软线。
- 建议在油炸锅电路中使用一个 30 毫安的额定防护装置，如漏电断路器（RCCB）或接地故障断路器（GFCI）。

## 第三部份. 操作规范

### 3-1 操作组成

#### 操作部件 C1500 控件

参考图 3-1。

图 编号	条目 编号	描述	功能
3-1	1	数显屏	用于显示油温、烹饪阶段的定时器倒数计数、和“程序模式”中的选项；按下 <b>P</b> 一次，可显示油温，按下两次，即可查看设置点温度；如果油温超过 425°F (218°C)，则显示“E-5，炸锅过热”。
3-1	2		当油温在设置点温度的正负 5 度范围内时，此 LED 灯点亮，向操作员发出信号，表示油温适合，可以将产品放入炸锅中。
3-1	3		计时器按钮用于起动和停止烹饪；退出融油模式；持续按住“INIT”特殊程序模式，可重新初始化控件。
3-1	4		用于修改程序模式中当前所显示的设定值。
3-1	5		该程序按钮用于进入程序模式和下一个参数；一旦进入程序模式，此按钮上的 LED 灯点亮。
3-1	6	菜单卡	各产品相对应的食品名称，窗口选择按钮；该菜单卡片位于面板标贴之后。
3-1	7	产品选择按钮	用于选择进行烹饪的产品，所选择产品上的 LED 灯点亮。

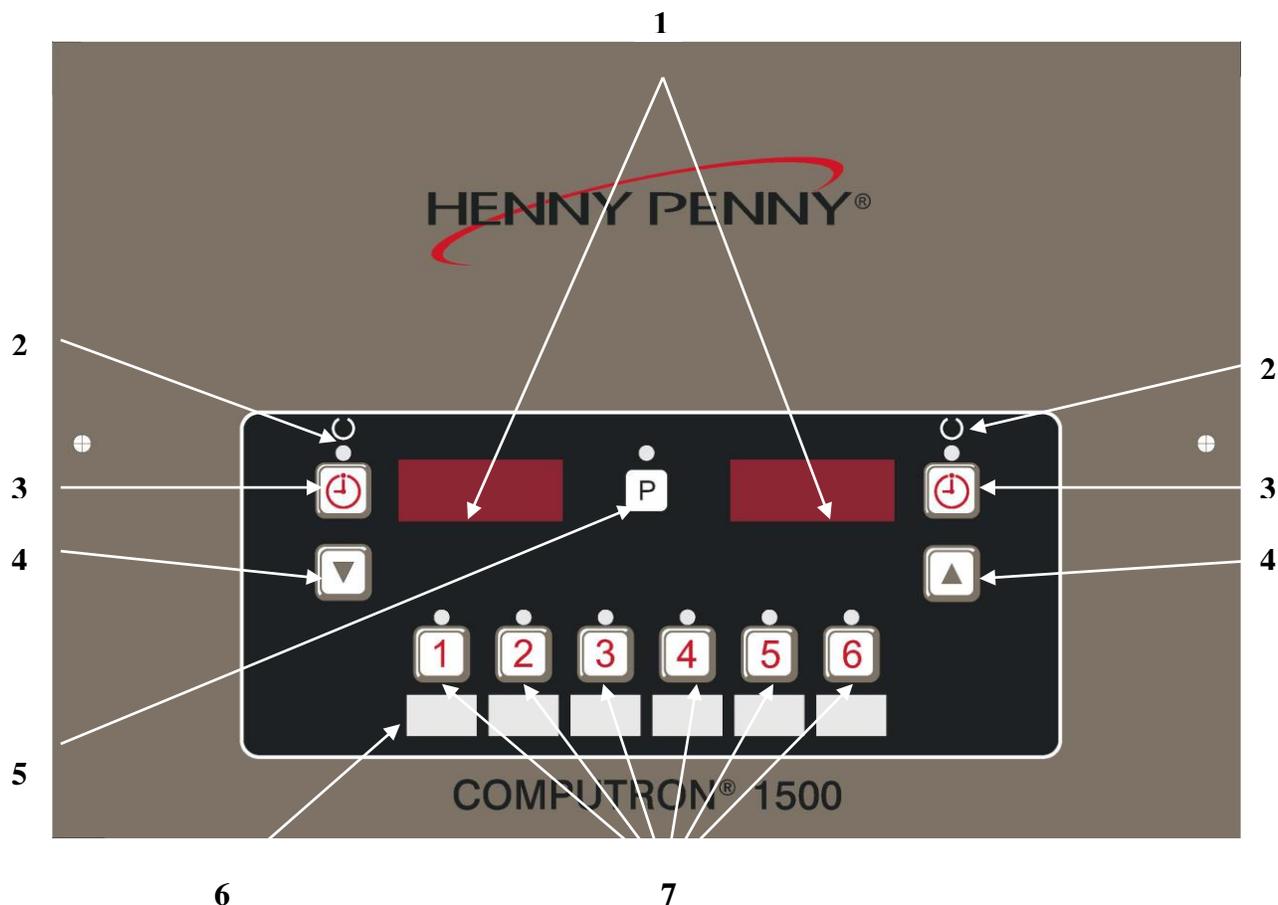


图 3-1

### C1500 操作和程序

无论是分槽电控炸锅，还是全槽电控炸锅，均配有 C1500 控件，以下为带有此控件的炸锅，其操作过程如下：

1. 确保排水阀处于关闭位置。
2. 将炸篮支架放入炸锅内。
3. 确定炸锅内的起酥油达到要求的油位。
4. 显示屏显示“关闭”，直到电源开关被转至“打开”位置，显示屏显示所选产品为“P-1”、“P-2”、“P-3”等，并且装置自动开启融油模式，直到油温达到 250°F (121°C)，控件自动退出融油模式。

如需将产品指定到某个计时器按钮，则依次按下产品按钮和所期望的计时器按钮，如果产品与当前设置点不匹配，则显示“XXXX”；如需换新产品（和设置点），则持续按住计时器，并选择新设置点。一旦选定新设置点，按下计时器按钮即可启动烹饪模式。

全槽炸锅操作：只可选择具有相同设置点，且其 LED 灯点亮的产品进行烹饪。

分槽炸锅操作：可选择具有两个不同设置点，且其 LED 灯点亮的产品。

## C1500 操作和程序 (接上)

### NOTICE

注意

OFE-14 系列开口炸锅具有多个安全装置，当它们被激活时，气源可关闭。重新启动敞口式炸锅时，须遵照上述步骤；如果被重复关闭，则须通知合格的技术人员。

融油模式可以取消，如需取消，可持续按住  三秒。

### CAUTION

警告

除非燃气炸锅中和电炸锅有充足的溶解后的起酥油覆盖电加热丝或者气加热炉，否则融油模式不可取消。如果强行取消，则可能导致起酥油产生过多烟雾，甚至引发火灾。

5. 一旦退出融油模式，起酥油开始加热，直到  点亮，并且显示所选产品。  
充分搅拌酥油，以均衡炸锅温度。
6. 将产品装入炸篮之前，将炸篮放入热油内预热，以防止食物粘在炸篮上。
7. 等油温稳定至设置点温度后，将炸篮和食物一放入炸锅。



警告

8. 不可将过多产品，或含有过多水分的产品放入炸篮中。每个炸锅最多装 9.4 磅（4.25 千克）产品，【分体式炸锅最多装 4.7 磅（2.125 千克）产品】。如违背上述指示，则酥油可能溢出炸锅，导致严重烫伤或装置损坏。
9. 如果将右侧蓝放入酥油，则按右侧 。  
如果将右侧蓝放入酥油，则按左侧 。
10. 相应一侧（左侧或右侧）的计时器开始倒数计时。

## C1500 编程指示

### NOTICE

在烹调周期中，如果有警告声响起，按  结束。

11. 在烹饪结束后，炸锅将发出鸣叫声，并闪烁显示“已完成”。按  按钮，并将炸篮从热油中取出。

如果在试图修改设置点或时间时，显示“锁定”，可参照特殊编程中的解锁步骤。

#### 修改设置点温度

1. 按住 **P** 键，直到显示“程序模式”。
2. 按下所需产品按钮，该按钮上的LED灯点亮，并且设置点温度闪烁。
3. 按下   键修改设置点温度，  
按住   键，数值增加到5。
4. 放开   键后2秒，设置点被保存。
5. 如需将设置点温度重新设置为默认值，则同时按住   键。

#### 修改产品烹饪时间

1. 按住 **P** 键，直到显示“程序模式”。
2. 按下所需产品按钮，该按钮上的LED灯点亮，并且设置点温度闪烁。
3. 按下 **P** 键，烹饪温度闪烁。
4. 按下   键，修改产品烹饪温度。
5. 放开   键后2秒，设置点被保存。
6. 如需将烹饪时间重新设置为默认值，则同时按住   键。

#### 炸蓝抖动警告编程

1. 按住 **P** 键，直到“PROG MODE”显示在屏幕上。
2. 按下所需产品按钮，该按钮上的LED灯点亮，并且设置点温度闪烁。
3. 按两次 **P** 键，这时“ALRM”显示并且0:00闪烁。
4. 按   键设置烹调周期中的炸蓝抖动时间，例如：烹调时间为3分钟，想在开始烹调后30秒抖蓝，则设定警告时间为2 。
5. 一旦放开   键，设定时间会在2秒后保存。

特殊编程用于设置以下项目：

- 华氏度或摄氏度
- 系统初始化
- 锁定或解锁控件

## C1500 特殊编程

- 炸锅类型——敞口式或压力式
- 热源——电炸锅；配有常备点火设备的煤气炸锅；配有电子点火设备的煤气炸锅；配有引风机的煤气炸锅。
- 锅缸类型——分槽或全槽（炸锅）。
- 油型——固体或液体。

1. 关掉任何一边的电源，进入特殊编程，持续按 **P** 键后，将电源开关重新打开。

2. 显示器上显示“SPEC”“PROG”，随后出现“DEG”“°F”或“°C”。按键   选择“°F”或“°C”。

3. 按 **P** 键，此时显示器显示“INIT”字样。

持续按右边的  键，显示器上将显示“In-3”、“In-2”、“In-1”字样，随后出现“Init Sys”、“DONE DONE”字样。此时控制器被重新设定为出厂设定参数，时间为 0:00，温度为 190°F 或 88°C。

4. 按 **P** 键，显示器将显示“锁定”或“解锁”字样；按   键，在“锁定”或“解锁”之间切换。

5. 按 **P** 键，显示器上显示“烹制”；必要时，按   键，更换炸锅类型：开口式和压力式。

6. 按 **P** 键，左侧显示器上显示“加热”，右侧显示加热 **P**；通过按   键，可切换加热类型：“ELEC”表示“电炸锅”；“GAS”表示“配有常备点火设备的煤气炸锅”；SSI表示“配有固态点火设备的炸锅”；IDG表示“配有引风机的煤气炸锅”。

7. 按 **P** 键，显示器上显示“锅缸”；通过按   键，将锅缸类型由“分槽”切换成“全槽”，反之亦然。

8. 按 **P** 键，左侧显示“溶解”，右侧显示“固体”或“液体”。利用   键选择，如使用固体油，则选择“固体”，如使用“液体”油，则按“液体”。

9. 在任何时候，持续按 **P** 键，即可退出特殊程序。

### 3-2. 注油或增加油



烹炸产品时油必须在油位线之间，否则可能导致火灾或人身伤害。低于油位线有着火的危险。

当使用固体油时，在熔油时必须使油覆盖加热器。否则可能导致火灾或人身伤害

1. 推荐用高质量的炸油，一些低质量的油中含有水，可引起过多的泡沫和飞溅。



油和其接触的金属件很烫，所以当把热油加入锅筒时戴上手套，同时避免飞溅以防烫伤，

2. 油位必须在两条油位线之间。



依照以下指示做以避免溢出锅筒而导致烫伤，人身伤害灾和（或）财产损失。

1. 保证加入新鲜的油，并油在两个油位线之间。
2. 废弃有异味和测试不达标的油，保证炸锅清洁。



为延长油使用寿命，减少闪点的发生。废弃冒烟和测试不达标的油，否则可能导致烫伤，人身伤害，火灾和（或）财产损失。

1. 关掉电源，把炸篮放在肥皂水里，彻底漂洗。



在烹炸温度下过滤效果最好

2. 有专有的刮刀清洁锅筒内壁。不要刮加热丝，

### 3-3 注油操作注意事项 (可选功能)

### 3-4. 过滤油注意事项 (可选功能)

**CAUTION**

刮加热丝可能导致加热丝爆裂。



滤油盆必须从锅筒前面装在锅筒下。在打开泄油阀之前确认滤油管连接好。滤油系统结构损坏可能导致油飞溅和人身伤害。炸锅和炸篮表面很热，使用时务必小心，以免烫伤。

3. 小心打开泄油阀开关，开始时只打开一半，过段时间后再全部打开，这样可以避免油飞溅。  
在油流入泄油盆的过程中清洗锅筒的四壁，用黑刷清洗加热器，如果泄油阀里有面粉渣，用直白刷清洗使其流入泄油盆里。



4. 在油没有全部抽完之前如果有气泡从油中溢出，可能的原因是油管没有正确安装。如果这样，请立即关闭泄油阀。在连接活结时戴好防护手套，穿好防护衣，因为活结很热，可能会发生严重烧伤。
5. 把油抽回锅筒，如果泵只抽空气请立即关闭
6. 检查炸油是否达到锅筒内右侧的油位线，如果没有加入新鲜的炸油

**NOTICE**

- 4-6 步可能需要更换滤纸，是否更换取决于：
- 1) 烹炸和过滤的产品数量和类型。
  - 2) 面粉的类型。
  - 3) 留在滤油盆里的残渣数量，如果滤纸堵塞，泵流速满，就要清理滤油盆，更换滤纸。
7. 继续烹炸，打开电源，油开始回温。

### 3-5 过滤泵问题防范 (可选功能)

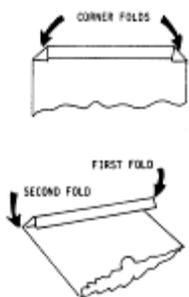


图 3-6

- 1.如图 3-6 所示将滤纸正确的安装在滤网上并用夹子夹好
- 2.泵油，直到没有油泵出。

### 3-6. 过滤泵手动复位 (可选功能)



图 3-7

图 3-7. 电机在过热后保护功能启动，电机不能启动。等 5 分钟左右电机冷却之后，按马达后面的重新启动按钮，这个按钮可能需要按重一些才能有效，可以如图 3-7 所示用螺丝刀去按。



为避免飞溅的油引起火灾，所以手动按泵的重启动按钮时，将泵置于 OFF 状态

### 3-7. 更换滤纸套 (可选功能)

当滤油 10-12 次后或者有杂物堵塞时应按以下步骤更换滤套。



滤油系统很热，为避免烫伤请戴上手套操作时小心炸油飞溅。

- 1.关闭电源开关。
- 2.断开滤油管接头，并从炸锅的下部取走滤油盆。
- 3.把滤盘从滤油盆里拿出。
- 4.擦去滤盘上的油，用肥皂水清洗，再用热水彻底漂洗。
- 5.旋下滤盘上的油管。
- 6.拿出碎屑收集器，用肥皂水清洗，再用热水彻底漂洗。
- 7.拿下夹子和滤纸套。

8.用肥皂水清洗上下滤网，再用热水彻底漂洗。

### 3-8.清洗锅筒

如果新装炸锅或更换油，一定要彻底清洗锅筒。

1.关闭电源



确保滤油盆安装到位，否则可能导致油飞溅和人身伤害

不推荐在有热油的情况下移动滤油盆，因为热油可能飞溅出来而导致烧伤。



在清洗锅筒时一定要戴手套，护眼套和防护服，避免油飞溅到你的眼睛和皮肤上而导致烧伤，仔细阅读操作手册避免步行事的发生，一旦有油飞溅到你的眼睛里或皮肤上，请立即用冷水冲洗，然后去看医生。

2.如果锅筒里有热油，在打开泄油阀时一定先开一半让油慢慢流出，过几分钟后在全部打开。

3.关闭泄油阀，把油放在一边。

4.把滤网从滤油盆里取出来。

**活结很烫，一定戴手套或用布衬着，否则可能烫伤**

5.往锅筒里加热水到油位线，然后在加入 4 盎司(0.12 升)开口炸锅清洁剂到水里混合均匀，炸篮可以一起放在锅筒里清洗。

6. 打开开关，将水加热到 195° F (90.5° C)。

7. 到达温度 195° F (90.5° C).后，关闭电源。

8.关闭电源后 15 到 20 分钟后开始清洗。不得用喷射水流。

9.用开口炸锅专用刷（不要用钢刷）擦洗锅筒内部。



如果加热时发现锅筒内的清洗剂起泡沫或溢出，立即关闭电源，否则可能会造成零件损坏。

严禁使用钢刷，其他擦洗剂或包含氯，溴或氨水等化学物的食品杀菌剂，否则会损坏不朽钢表面和缩短其寿命。

严禁使用压力喷水式推进器清洗机器，否则导致零件损坏。

10. 洗完后打开泄油阀放掉水。

11.放回空的滤油盆，关闭泄油阀，重新注入水到要求位置。

12.加大约 8 盎司（0.24 升）蒸馏酒醋并加热到 195° F (90.5° C)

- 13.用清洁刷清洗锅筒内部，这个步骤用中和碱性的清洁剂。
14. 放掉含有蒸馏酒醋的水。
15. 用热水再清洗一遍锅筒。
- 16.彻底清洗过滤器和炸锅内部，

## NOTICE

确保 在输入新油之前锅筒内部，泄油阀和相关零件干燥。

- 17.把过滤器装回到滤油盆，把滤油盆放在锅筒下面。
- 18.注入新油。

### 3-9. 定期保养

象其他食品设备一样“HennyPenny”压力炸锅需要维护和正确的保养，下面提供了一个扼要的保养计划，接下来的部分，为操作者提供了详尽的保养步骤：

过 程	频 率
滤油	3-4 次每天
换油	当油冒烟,泡沫很多,或变味时
换滤油纸袋	10-12 次滤油后,或纸袋阻塞
清洁锅缸	每次换油后

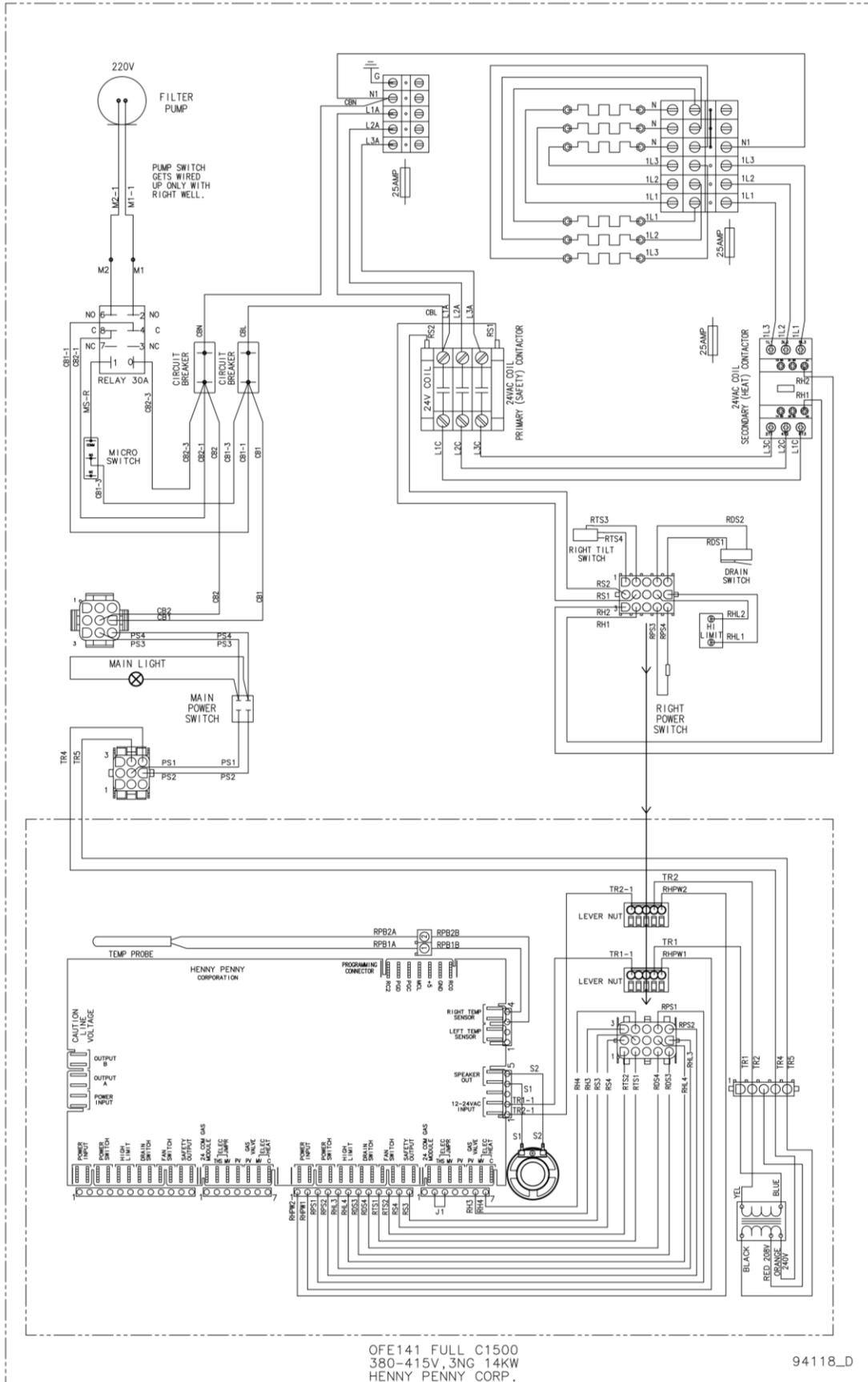


**定期维护后如果要移动炸锅时：  
必须拔下电源插座或者关掉电源开关以避免电击**



3-10. OFE14X 接线图

OFE141 全槽炸锅接线图



3-10. OFE14X 接线图

OFE142 分槽炸锅接线图(一)

