



電力型開放炸鍋(單/雙槽) 操作手冊

型號: **OFE-141/142**



總代理：滙格股份有限公司



滙格股份有限公司
www.feco-corp.com.tw
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

本操作手冊和接線圖一定要妥善保管,以備將來參考。

OFE-14X 可以連續工作在有電源供應的狀況下，中途停電不影響其功能，恢復供電後該炸鍋可自動恢復正常。



不正確的安裝，調整，保養和維護可能造成設備功能喪失和人身傷害，甚至死亡。請您在安裝和維護維修該機器前仔細閱讀安裝，操作和維護說明書。



不要在該設備附近存放汽油或任何易燃易爆物品，否則可能引起火災或爆炸。

目 錄

第一部份. 簡介	
1-1. 介紹	1
1-2. 特點	1
1-3. 保養	1
1-4. 服務	1
1-5. 安全	1
第二部份. 安裝	
2-1. 介紹	2
2-2. 拆箱	2
2-3. 水準安裝炸鍋	2
2-4. 保證通風	2
2-5. OFE14X 供電要求.....	3
第三部份. 操作規範	
3-1. 操作組成	4
3-2. 注油和加油.....	7
3-3. 注油操作注意事項	7
3-4. 瀘油	8
3-5. 過濾泵問題防範	9
3-6. 過濾泵手工復位	9
3-7. 更換瀘紙	9
3-8. 清洗鍋筒	10
3-9. 定期保養	11
第四部份. 故障排除	
4-1. 故障診斷指南	12
4-2. 錯誤代碼	13

第一部份. 介紹

1-1. 介紹

恒鵬公司的炸鍋可使烹炸食品更好更方便，該炸鍋僅做商業用途

1-2. 特點

- 易清洗
- 55-65 磅（24.94-29.47 公斤）炸油
- 2 個炸籃(可選)
- 不銹鋼結構
- 高溫極限可手動恢復
- 濾油系統

1-3. 保養

和其他食品設備一樣，開口炸鍋需要維護和保養，維護和清潔是日常維護工作的一部分。

1-4. 協助

您有任何需要協助的問題請與我們的代理商聯繫，或者打 0512-89180268，或者訪問我們的網站 www.hennypenny.com

1-5.安全

安全是我們產品的重要特徵。然而正確安裝，操作和維護是保證安全的唯一途徑。為保證您正確理解，我們用了**危險**，**警告**，**小心**和**注意**字樣，具體含義如下：



用於**危險**，**警告**，**小心**的安全警告標記現實可能會有人身傷害



“**注意**” 表明有特別重要的資訊



“**小心**” 表明有潛在的危險，忽視可能造成財產損失



加感嘆號的“**小心**” 表明有潛在的危險，忽視可能造成小的中等的傷害。

1-5.安全(續)



“警告” 表明存在潛在的危險情況，如果忽視可導致嚴重的傷害。



“危險” 表明存在潛在的嚴重的危險情況，如果忽視可導致嚴重的傷害甚至死亡。

第二部份. 安裝

2-1. 介紹

本章提供開口炸鍋的安裝方法



安裝需由專業人員完成



不要用手槍鑽或螺釘等在機器外壁鑽孔，這樣可能破壞結構或遭到電擊

2-2. 拆箱

本開口炸鍋經過檢查，測試，用木棧板和結實的包裝箱及襯板進行包裝托運，經得起正常運輸的顛簸



在拆包前發現任何損傷應當向托運者指出

2-3. 水準安裝炸鍋

為正確操作，開口炸鍋應水準安裝，調整腳輪保證其安裝水準。

2-4 保證通風

開口炸鍋應裝有排氣扇等通風設備，保證因烹炸食品所產生的異味及時排出並避免影響操作，我們推薦您找專業的公司安裝排風設備。

2-5. 供電要求

參考以下參數

電壓 (V)	相數	功率 (KW)	電流 (A)
380-415	3	14.4	20.6



為避免電擊的發生，炸鍋要充分接地，請參考當地的相關標準和檔







第三部份. 操作規範

3-1-1 操作組成

操作部件

C1000 控制項

參考圖 3-1。

位置	編號	Description	功能
3-1	1	數顯屏	用來顯示油溫，烹飪時間。可以通過 P 來設定設定油溫或者按兩次來查設定溫度。
3-1	2		準備就緒燈亮就表示現在油溫在設定溫度的正負 5 度範圍內，可以用來烹飪產品
3-1	3		計時器按鈕用來烹飪週期的開始和停止
3-1	4		空閒按鈕用於在設備空閒時啟動空閒模式，將溫度保存在一個較低的溫度內以節省能源
3-1	5		程式按鈕用來進入程式設計模式，可以修改一些相關的參數
3-1	6 & 7		用來在程式設計模式下修改參數
3-1	8 & 9		用來在程式設計模式下修改參數

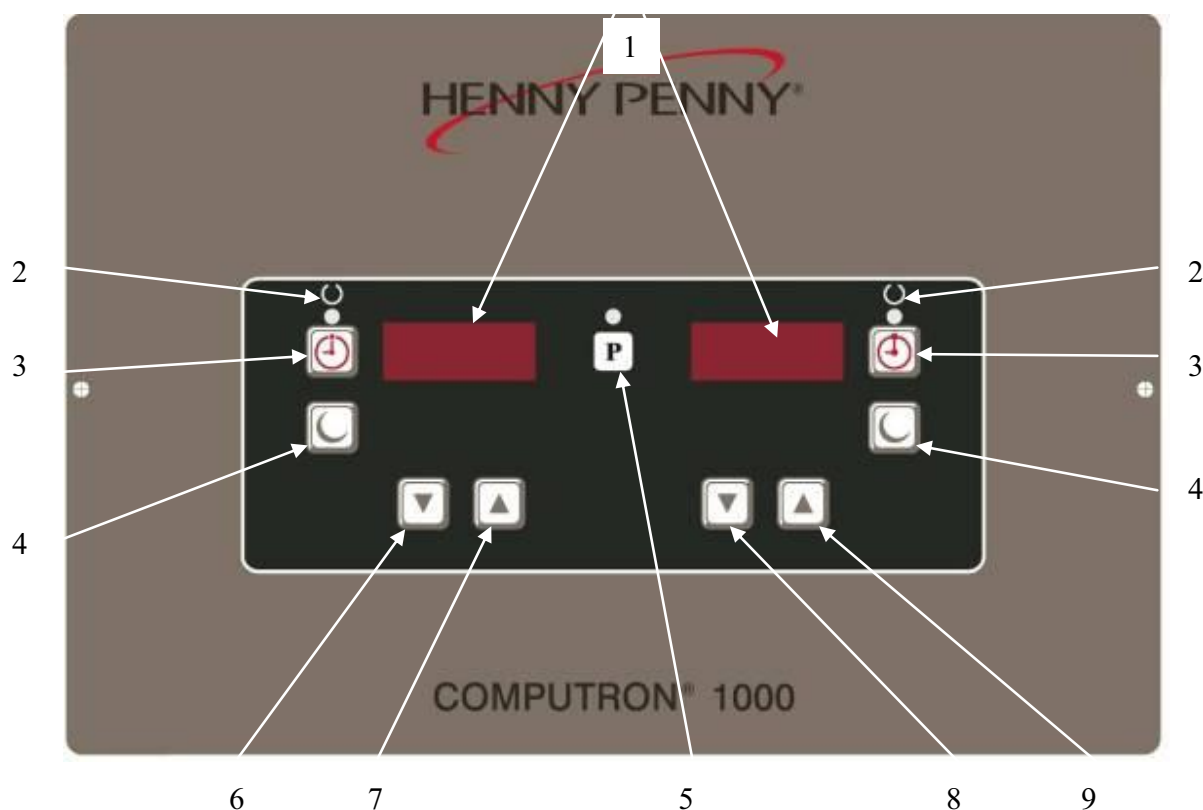


Figure 3-1


3-1-2. C1000 操作規程

下:

無論是分體式的電控炸鍋，還是合體式的電控炸鍋，上面都有 C1000 控制項。以上為帶有此控制項的炸鍋，其操作規程如



1. 確定泄油閥位於關閉的狀態
2. 將炸籃支架放入炸鍋內
3. 確定加入炸鍋裡的油達到要求的油位線
4. 顯示器在開關撥至“開”狀態之前，一直顯示為“OFF”（關閉）。顯示器開始顯示烹製時間，設備開始自動地進入到融油程式，直至油溫達到 250°F (121°C)。之後，控制項會自動地退出熔油程式。

如果需要的話，按此鍵  3 秒鐘可以略過熔油程式。

5. 熔油過程結束後，炸鍋裡的油便開始加熱，直至  燈亮，此時顯示器上會顯示出烹製時間；充分攪拌炸油以均衡鍋缸裡的油溫。
6. 在將食物裝入炸籃之前，將炸籃放入熱油內，以防止食物粘在炸籃上。
7. 等油溫穩定後，將炸籃和食物一起放入炸鍋的鍋缸裡




不要在炸籃裡放入太多的食品，也不要將炸籃放入水分含量過高的產品。每個炸鍋鍋缸的最大容量為 12.5 磅（5.7kg），而分體式炸鍋鍋缸的最大容量為 6.25 磅（2.8kg）；如果不按以上要求進行操作，可能會導致熱油溢出，會對設備帶來損傷

9. 如果放入油裡的是右邊的炸籃，請按右邊的  鍵；如果放入油裡的是左邊的炸籃，請按左邊的  鍵。
10. 這時左邊（或右邊）的計時器便開始倒計時









兩邊的計時器操作是各自獨立的。設定、啟動、或關閉任何一邊不會影響另一邊的正常操作

11. 烹製過程結束之時，會有鳴叫聲響起，此時顯示器顯示“DONE”（完成）。按  鍵，將炸籃從油裡提起





3-1-3. C1000 程式設計指導

1. 在顯示烹製時間的情況下，按   鍵可以更改烹製時間
設定預定好的溫度

1. 按一次  鍵，操作者將看到實際的油溫，再按一次  鍵，操作者將看到預先設定好的油溫；
2. 如果顯示器上顯示的是預先設定好的油溫，按   鍵可以更改預先設定好的油溫

NOTICE

按   鍵，控制項被鎖定，這時顯示器上顯示“LOCK”（鎖定）字樣；如果要更換時間或設定溫度，必須先解鎖控制項。見 C1000 特殊程式設計部分；

3-1-4. C1000 特殊程式設計

特殊程式設計用於設定以下內容














- 華氏溫度或攝氏溫度
- 系統初始化
- 鎖定或解鎖控制項

炸鍋類型——電炸鍋；配有常備點火設備的煤氣炸鍋；配有電子點火設備的煤氣炸鍋；配有引風機的煤氣炸鍋



- 分體式或合體式鍋缸

1. 關掉任何一邊的電源開關，進入到特殊程式設計。

持續

- 按  鍵後將電源開關重新打開；
- 顯示器上會顯示“SPEC”“PROG”字樣，隨後會出現“DEG”“°F”或“°C”字樣；按   鍵選擇“°F”或“°C”，反之亦然；
- 按  鍵，這時顯示器上將顯示“INIT”字樣；持續按右邊的  鍵，顯示器上將顯示“In-3”，“In-2”，“In-1”字樣，接著會出現“Init Sys”“DONE DONE”字樣；此時控制器被重新設定回廠方設定的參數，時間為0:00，溫度為190°F 或 88°C；
- 按  鍵，顯示器會顯示“LOCK”（鎖定）或“UNLOCK”（解鎖）  按   鍵，在“LOCK”（鎖定）和“UNLOCK”（解鎖）之間切換，反之亦然；
- 按  鍵，顯示器上顯示“FRYR”（烹製）字樣；通過   鍵，更換炸鍋類型：“ELEC”代表“電炸鍋”；“GAS”代表“配有常備點火設備的煤氣炸鍋”；SSI

代表“配有固態點火設備的炸鍋”；IDG 代表“配有引風機的煤氣炸鍋”

6. 按 **P** 鍵，顯示器上顯示“VAT”字樣；通過   鍵，將鍋缸類型由“SPILT”切換成“FULL”，反之亦然；應該設定為“FULL VAT”；
7. 任何時候持續按 **P** 鍵，退出特殊程式。

3-2. 注油或增加油



烹炸產品時油必須在油位線之間，否則可能導致火災或人身傷害。低於油位線有著火的危險。

當使用固體油時，在熔油時必須使油覆蓋加熱器。否則可能導致火災或人身傷害

1. 推薦用高品質的炸油，一些低品質的油中含有水，可引起過多的泡沫和飛濺。



油和其接觸的金屬件很燙，所以當把熱油加入鍋筒時戴上手套，同時避免飛濺以防燙傷，

2. 油位必須在兩條油位線之間。



3-3 注油操作注意事項

依照以下指示做以避免溢出鍋筒而導致燙傷，人身傷害災和（或）財產損失。

1. 保證加入新鮮的油，並油在兩個油位線之間
2. 廢棄有異味和測試不達標的油，保證炸鍋清潔



為延長油使用壽命，減少閃點的發生，廢棄冒煙和測試不達標的油，否則可能導致燙傷，人身傷害，火災和（或）財產損失。

3-4. 過濾油注意事項

1. 關掉電源，把炸籃放在肥皂水裡，徹底漂洗。



在烹炸溫度下過濾效果最好

2. 有專有的刮刀清潔鍋筒內壁。不要刮加熱絲



刮加熱絲可能導致加熱絲爆裂



濾油盆必須從鍋筒前面裝在鍋筒下。在打開泄油閥之前確認濾油管連接好。濾油系統結構損壞可能導致油飛濺和人身傷害。炸鍋和炸籃表面很熱，使用時務必小心，以免燙傷

3. 小心打開泄油閥開關，開始時只打開一半，過段時間後再全部打開，這樣可以避免油飛濺。
在油流入泄油盆的過程中清洗鍋筒的四壁，用黑刷清洗加熱器，如果泄油閥裡有麵粉渣，用直白刷清洗使其流入泄油盆裡。



4. 在油沒有全部抽完之前如果有氣泡從油中溢出，可能的原因是油管沒有正確安裝。如果這樣，請立即關閉泄油閥。在連接活結時戴好防護手套，穿好防護衣，因為活結很熱，可能會發生嚴重燒傷。
5. 把油抽回鍋筒，如果泵只抽空氣請立即關閉
6. 檢查炸油是否達到鍋筒內右側的油位線，如果沒有加

入新鮮的炸油

NOTICE

4-6 步可能需要更換濾紙，是否更換取決於：

- 1) 烹炸和過濾的產品數量和類型
- 2) 麵粉的類型
- 3) 留在濾油盆裡的殘渣數量，如果濾紙堵塞，泵流速滿，就要清理濾油盆，更換濾紙。

7. 繼續烹炸，打開電源，油開始回溫。

3-5 過濾泵問題防範

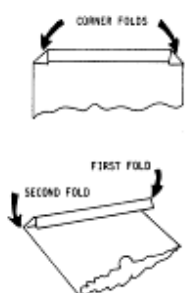


圖 3-6

1. 如圖 3-6 所示將濾紙正確的安裝在濾網上並用夾子夾好
2. 泵油，直到沒有油泵出。

3-6. 過濾泵手動復位



圖 3-7

圖 3-7. 電機在過熱後保護功能啓動，電機不能啓動。

等 5 分鐘左右電機冷卻之後，按馬達後面的重啓動按鈕，這個按鈕可能需要按重一些才能有效，可以如圖 3-7 所示用螺絲刀去按。



為避免飛濺的油引起火災，所以手動按泵的重起動按鈕時，將泵置於 OFF 狀態

3-7. 更換濾紙套

當濾油 10-12 次後或者有雜物堵塞時應按以下步驟更換濾套。



濾油系統很熱，為避免燙傷請戴上手套
操作時小心炸油飛濺。

1. 關閉電源開關
2. 斷開濾油管接頭，並從炸鍋的下部取走濾油盆
3. 把濾盤從濾油盆裡拿出
4. 擦去濾盤上的油，用肥皂水清洗，再用熱水徹底漂洗
5. 旋下濾盤上的油管
6. 拿出碎屑收集器，用肥皂水清洗，再用熱水徹底漂洗
7. 拿下夾子和濾紙套
8. 用肥皂水清洗上下濾網，再用熱水徹底漂洗，

3-8. 清洗鍋筒

如果新裝炸鍋或更換油，一定要徹底清洗鍋筒。

1. 關閉電源



確保濾油盆安裝到位，否則可能導致油飛濺和人身傷害

不推薦在有熱油的情況下移動濾油盆，因為熱油可能飛濺出來而導致燒傷。



CHEMICAL
SPLASH
GOGGLES



CHEMICAL
RESISTANT
GLOVES

在清洗鍋筒時一定要戴手套，護眼套和防護服，避免油飛濺到你的眼睛和皮膚上而導致燒傷，仔細閱讀操作手冊避免步行事的發生，一旦有油飛濺到你的眼睛裡或皮膚上，請立即用冷水沖洗，然後去看醫生。

2. 如果鍋筒裡有熱油，在打開泄油閥時一定先開一半讓油慢慢流出，過幾分鐘後在全部打開
3. 關閉泄油閥，把油放在一邊。
4. 把濾網從濾油盆裡取出來
活結很燙，一定戴手套或用布襯著，否則可能燙傷
5. 往鍋筒里加熱水到油位線，然後在加入 4 盎司(0.12 升)開口炸鍋清潔劑到水裡混合均勻，炸籃可以一起放在鍋筒裡清洗
6. 打開開關，將水加熱到 195° F (90.5° C).
7. 到達溫度 195° F (90.5° C).後，關閉電源

- 8.關閉電源後 15 到 20 分鐘後開始清洗。不得用噴射水流
- 9.用開口炸鍋專用刷（不要用鋼刷）擦洗鍋筒內部

CAUTION

如果加熱時發現鍋筒內的清洗劑起泡沫或溢出，立即關閉電源，否則可能會造成零件損壞。

嚴禁使用鋼刷，其他擦洗劑或包含氯，溴或氨水等化學物的食品殺菌劑，否則會損壞不朽鋼表面和縮短其壽命
嚴禁使用壓力噴水式推進器清洗機器，否則導致零件損壞。

10. 洗完後打開泄油閥放掉水
- 11.放回空的濾油盆，關閉泄油閥，重新注入水到要求位置
- 12.加大約 8 盎司（0.24 升）蒸餾酒醋並加熱到 195° F (90.5° C)
- 13.用清潔刷清洗鍋筒內部，這個步驟用中和鹼性的清潔劑。
14. 放掉含有蒸餾酒醋的水。
15. 用熱水再清洗一遍鍋筒
- 16.徹底清洗篩檢程式和炸鍋內部

NOTICE

確保 在輸入新油之前鍋筒內部，泄油閥和相關零件乾燥

- 17.把篩檢程式裝回到濾油盆，把濾油盆放在鍋筒下麵。
- 18.注入新油。

3-9. 定期保養

象其他食品設備一樣“HennyPenny”壓力炸鍋需要維護和正確的保養，下面提供了一個扼要的保養計畫，接下來的部分，為操作者提供了詳盡的保養步驟

過 程	頻 率
濾油	3-4 次每天
換油	當油冒煙,泡沫很多,或變味時
換濾油紙袋	10-12 次濾油後,或紙袋阻塞
清潔鍋缸	每次換油後

WARNING

定期維護後如果要移動炸鍋時：
必須拔下電源插座或者關掉電源開關以避免電擊

第四部份. 故障排除

4-1. 故障診斷指南

問題	原因	修正
電源打開，不起作用	<ul style="list-style-type: none"> • 電路斷開 	<ul style="list-style-type: none"> • 檢查插座有沒有插好 • 檢查斷路器或保險器
指示燈亮，但炸油不熱	<ul style="list-style-type: none"> • 上限電路斷路 錯誤資訊 “E10” • 泄油閥開 錯誤資訊 “E15” 	<ul style="list-style-type: none"> • 重起溫度控制部分的上限電路 • 泄油閥旋到關的位置
油冒泡或沸騰	<ul style="list-style-type: none"> • 油裡有水 • 油不好 • 過濾不好 • 過濾後鍋內有殘渣 	<ul style="list-style-type: none"> • 在烹飪週期後，排油並清潔 • 使用推薦油 • 參考油過濾程式 • 清潔油炸鍋，完全涼幹
炸油不能排出	<ul style="list-style-type: none"> • 泄油閥堵塞 	<ul style="list-style-type: none"> • 打開泄油閥並用刷子徹底清洗
過濾開關處於開啓狀態，但電機不工作	<ul style="list-style-type: none"> • 電機熱保護 	<ul style="list-style-type: none"> • 參見過濾泵保護－說明書重起，手動重啓過濾泵

NOTICE

更多的維修資訊可以從說明書中獲取，也可以登陸我公司網站www.hennypenny.com或撥打電話 1-800-417-8405 或 1-937-456-8405。

4-2. 錯誤代碼

如果控制系統無法工作，數字顯示器將顯示“錯誤資訊”。這些資訊由各代碼構成：包括“E4”、“E5”、“E6”、“E10”、“E15”、“E20”、“E-31”、“E41”、“E46”、“E54”、“E-70-A&B”和“E92”。當錯誤代碼顯示時，提示音將響起；這種情況下，按任意鍵可取消提示音。

顯示	原因	控制板修正
“E-4”	控制板過熱	關閉開關，接著打開開關；如果顯示器顯示“E-4”，則控制板過熱；檢查阻礙裝置各邊的遮光柵格
“E-5”	炸油過熱	關閉開關，接著打開開關；如果顯示器顯示“E-5”，加檢查加熱回路和溫度感測器
“E-6 A”	溫度感測器斷路	關閉開關，接著打開開關；如果顯示器顯示“E-6”，檢查溫度感測器；可參照技術手冊予以更換。
“E-6 B”	溫度感測器短路	關閉開關，接著打開開關；如果顯示器顯示“E-6”，檢查溫度感測器；可參照技術手冊予以更換。
“E-10”	上限電路	通過手動推啓復位鍵，重置上限電路；如果未能重置上限電路，必須參照技術手冊予以更換。
“E-15”	排油閥故障	使用閥杆關閉排油閥；如果顯示器仍顯示“E-15”，檢查排油閥微型開關；參照技術手冊
“E-41”， “E-46”	程式設計故障	關閉開關，接著打開開關；如果顯示器顯示任一錯誤代碼，試著重新初始化控制板（特殊程式部分）；如果錯誤代碼依舊顯示，可參照技術手冊更換控制板