

恒 鹏
大容量开口炸锅

型号 **OFE/OFG-341**

型号 **OFE/OFG-342**

型号 **OEA/OGA-341**

型号 **OEA/OGA-342**

操作手册

请登录WWW.HENNYPENNY.COM进行网上注册



型号 OFE/OFG/OEA/OGA-341, 342

NOTICE

注意

本手册应保存在方便的地方以供日后参考之用。

设备线路图位于右侧板的里面。

安全指引应位于醒目处张贴，当使用者闻到燃气时应严格按照安全指引操作。向当地燃气供应商索取相关信息。

请勿堵塞燃烧和换气的气流。炸锅周围须留有足够空间保证燃烧室有充分的空气供给。

型号为OFG/OGA-34X的开口炸锅配有连续点火装置。在不通电的情况下，开口炸锅是没法正常运行的。电力供应恢复后，炸锅将自动恢复到正常的运行状态。

CAUTION

本炸锅应远离易燃物品。



不正确的安装、调节、改造、维修或保养都可能带来财产损失、伤害或死亡。因此，在安装或操作此设备前请仔细阅读安装、操作、保养说明。



为您的安全着想，建议您不要在本炸锅或其它用具附近存放或使用汽油及其它易燃气体、液体。

带CE标志产品的技术数据

额定热输入: (净值)	天然气 (I _{2H}) = 35,2 KW (120,100 Btu/h) 液化丙烷 (I _{3P}) = 35,2 KW (120,100 Btu/h)
额定热输入: (总值)	天然气 (I _{2H}) = 39,1 KW (133,400 Btu/h) 液化丙烷(I _{3P}) = 38,3 KW (130,700 Btu/h)
供油压力:	天然气 (I _{2H}) = 20 mbar 液化丙烷(I _{3P}) = 37 mbar 液化丙烷(I _{3P}) = 50 mbar
测试点压力:	天然气(I _{2H}) = 8,7 mbar 液化丙烷(I _{3P}) = 25 mbar
注入器尺寸:	天然气(I _{2H}) = 3,18 mm 液化丙烷(I _{3P}) = 1,91 mm

炸锅的安装必须符合生产商家的要求以及一些强制性条文的有关规定，且必须位通风处安装。请仔细阅读完相关规定后，再行安装或使用本设备。

Datos Tecnicos Para Products CE

Consumo Calorico Nominal: (Neto)	Gas Natural (I _{2H}) = 35,2 KW (120,100 Btu/h) Propano Licuado (I _{3P}) = 35,2 KW (120,100 Btu/h)
Consumo Calorico Nominal: (Bruto)	Gas Natural (I _{2H}) = 39,1 KW (133,400 Btu/h) Propano Licuado (I _{3P}) = 38,3 KW (130,700 Btu/h)
Presion De Alimentacion:	Gas Natural (I _{2H}) = 20 mbar Propano Licuado (I _{3P}) = 37 mbar Propano Licuado (I _{3P}) = 50 mbar
Presion En Ez Punto De Prueba:	Gas Natural (I _{2H}) = 8,7 mbar Propano Licuado (I _{3P}) = 25 mbar
Diámetro Boquilla:	Gas Natural (I _{2H}) = 3,18 mm Propano Licuado (I _{3P}) = 1,91 mm

Este equipo debe instalarse únicamente en un recinto adecuadamente ventilado y conforme a las indicaciones del fabricante y a las normas vigentes. Lea completamente las instrucciones antes de instalar o usar este equipo.

恒鹏设备有限担保

基于下列情形，恒鹏公司为购买其电气设备及备用零件的原购买者提供如下有限担保。

新设备：电气设备之任何部件，除炸篮、灯及保险丝外，如果被证明在材料上有缺陷或工艺制作质量上有缺陷，在原始安装后（两）年内，该部件将被维修或被更换，而无需征收F.O.B工厂（位于俄亥俄州，伊顿）交货价或经销商审定的F.O.B价。至于炸篮，在原始安装后（90）天内，如出现问题，将被维修或被更换；而灯及保险丝则不在此有限担保范围之内。为使此项有效担保生效，电气设备的登记卡必需在安装后（10）天内邮寄至恒鹏公司。

过滤系统：因使用非原始设备制造厂生产的过滤器或其它未经批准的过滤器而导致油炸锅过滤器系统内的任何部件出现故障的，则不在本有限担保范围之内。

备用零件：在原始安装后（90）天内，任何备用零件，如灯及保险丝外，被证明在材料上有缺陷或工艺制作质量上有缺陷，该备用零件将被维修或被更换，而无需征收F.O.B工厂（位于俄亥俄州，伊顿）交货价或经销商审定的F.O.B价。

新设备的担保包括：在原始安装后（1）年时间内，有缺陷部件的维修或更换，以及人工费用和按英里计算的、最大往返里程为200英里的运费。

对备用零件的担保仅包括有缺陷部件的维修或更换，其并不包括移动及安装零部件的人工费，运送费以及在维修或更换零部件过程中易产生的其它费用。

延长的炸锅担保期：在生产后（7）年时间内，恒鹏公司将更换任何因生产或工艺制作等原因而不能正常使用的炸锅。但是，因错用或滥用（如未缩短油炸锅加热时间等）而导致炸锅不能正常使用的则不在此担保范围之内。

0至3年：在此期间，任何因生产或工艺制作等原因而不能正常使用的炸锅将被更换，且免零件费用、人工费或运费。恒鹏将免费安装一个新的炸锅或免费提供一个新的炸锅或重新修理好的炸锅。

3至7年：在此期间，任何因生产或工艺制作等原因而不能正常使用的炸锅将被更换，且仅炸锅免费。因安装新炸锅而产生的运费、人工费以及更换其它零部件所产生的任何费用，如绝缘、热传感器、过热装置、配件及硬件等，将由炸锅主人承担。

至于索赔，则必须呈至恒鹏公司或出售此炸锅的经销商。如果没有恒鹏公司的书面同意，其它任何人均不能给予维修折扣。如果在装运期间出现损坏，请立即通知发货方以便归档索赔申请。

对于任何破坏担保或其它条款的行为而言，上述有限担保设定了恒鹏公司唯一的补救措施。买方同意除此补救措施外，将无其它任何补救措施，包括对任何偶然损害或间接损害的索赔。

上述有限提供不适用于以下情形：（1）因意外事故、变更、错用或滥用而造成的损害；（2）如果设备的序列号被去除或被磨损；（3）如果灯或保险丝损害。上述有限担保明确用来代替其它所有担保、表示或默示，包括销售商能力和适合度；其它所有担保均排除在外。恒鹏公司既不会承担也不会授权任何个人承担其它相关责任或义务。

目录

部分	页码
第一部分. 介绍	1-1
1-1. 介绍.....	1-1
1-2. 特点.....	1-1
1-3. 正确保养.....	1-1
1-4. 请求帮助.....	1-1
1-5. 安全指引.....	1-2
第二部分. 安装	2-1
2-1. 介绍.....	2-1
2-2. 拆除包装.....	2-1
2-3. 选择安放位置.....	2-2
2-4. 调水平.....	2-2
2-5. 炸锅排风.....	2-2
2-6. 煤气供应.....	2-3
2-7. 煤气泄露测试.....	2-6
2-8. 压力校准.....	2-6
2-9. 供电要求 OFG/OGA-340 系列.....	2-6
2-10. 供电要求 OFE/OEA-340 系列.....	2-7
2-11. 带CE标志的设备在电气连接方面的其它要求.....	2-8
第三部分. 操作	3-1
3-1. 操作元件 -C1000 控件.....	3-1
3-2. 操作元件 -12 控件.....	3-3
3-3. 注油或加油.....	3-6
3-4. C1000 操作和规程.....	3-7
3-5. C1000 编程指导.....	3-8
3-6. C1000 特殊编程.....	3-9
3-7. 基本操作和程序（12 产品控件/自动升降）.....	3-10
3-8. 注油操作注意事项.....	3-13
3-9. 过滤油注意事项.....	3-14
3-10. 滤油泵问题的防范措施.....	3-16
3-11. 过滤器泵用电机保护装置——手动回复.....	3-16
3-12. 更换滤油纸袋.....	3-17
3-13. 清洗锅缸.....	3-18
3-14. 清除模式.....	3-20
3-15. 燃烧器的点火和熄灭.....	3-21
3-16. 高温限控装置.....	3-21
3-17. 定期保养.....	3-22
第四部分. 编程	4-1
4-1. 介绍.....	4-1
4-2. 产品编程模式.....	4-1
4-3. 特殊编程模式.....	4-5
4-4. 时钟设定模式.....	4-16
4-5. 数据采集、加热控制、技术模式和状态模式.....	4-17
第五部分. 故障排除	5-1
5-1. 故障诊断指南.....	5-1
5-2. 错误代码.....	5-2



型号 OFE/OFG/OEA/OGA-341, 342

第一部分. 介绍

1-1. 介绍



恒鹏开口炸锅是一款基础型食品加工装置，其使用方便，且用该设备烹制出的食品味道也非常可口。设备上配备的微型计算机使其具备强大的功效。本设备仅供餐饮服务业者使用。

NOTICE

注意

2005年8月16日，《欧盟废电机/电子设备指令》正式生效。我们的产品已经通过了该指令评估。此外，我们也对我们的产品进行了评估验证以确定它们是否符合《有害物质指令》限制，对于不符合产品，我们已对其进行了重新设计以使其符合。为了继续符合上述指令，本装置不能作为未分类的城市废物处置。至于更适当的处置方法，请联系就近的恒鹏销售商。

1-2. 特点

- 便于清洁
- OFE型号 每个井内可装 80 lb. (36 kg.) 的油
- OFG型号 每个井内可装 90 lb. (41 kg.) 的油
- 每个井内有两个炸篮（或整炸篮）
- 计算机控制
- 不锈钢结构
- 手动恢复高温限控
- 控制器内配有自诊断装置
- 嵌入式过滤器（嵌入式把手）
- 丙烷或天然气; 120,000 BTU/筒 (35 kw)
- 18 lbs. (8.2 kgs.) 的产品容量
- 配有最易于操作的电子计算机用多极电子管1000 控制装置或其它各种不同类型的多功能控制装置；

1-3. 正确保养

正如其他任何一种食品加工设备，恒鹏开口炸锅也需要维护和保养。本手册包含了正确的维护和清洁指导，并必须作为设备操作的一部分被定期执行。

1-4. 请求帮助

如果需要帮助，请与您所在地的恒鹏独立经销商联系，或拨打恒鹏公司免费电话1-800-417-8405或1-937-456-8405，或登陆恒鹏公司网站www.hennypenny.com。

1-5. 安全指引

型号 OFE/OFG/OEA/OGA-341, 342

恒鹏开口炸锅有很多安全装置。然而，只有充分理解正确的安装、操作和维护程序，才能保证安全地操作开口炸锅。本手册所提供的指引将指导您掌握正确的步骤。在一些特别重要或同安全紧密相关的地方，我们使用了“NOTICE（注意）”，“CAUTION（小心）”或“WARNING（警告）”等警示性标记，其具体用法如下：



感叹号用于可能引起人身伤害，需要提醒操作人员危险、警告、或小心的地方；

用来表示特别需要注意；

用不带感叹号的CAUTION说明有潜在的危險，如果不能避免，将导致财产损失。

CAUTION带安全警告标志说明有潜在的危險，如果不能避免，将导致二度或三度烧伤。

指示有潜在危險，如不能避免，可能导致严重伤害甚至死亡。

说明具有极大危險，如不有避免，可能导致严重伤害甚至死亡。

第二部分. 安装

2-1. 介绍

此部分提供恒鹏开口炸锅的安装指导。



注意

此设备的安装只能由具备资格的技术服务人员进行操作。



不要试图将任何物品（如电钻或螺丝）钉入炸锅，否则将有触电或元件损坏的危险。

2-2. 拆除包装

恒鹏开口炸锅已经通过测试、检验并完好包装，从而确保在到达目的地时保持可能达到的最好状态。包装时，此炸锅先用纸板衬垫绑扎，后将其装入大的纸板箱内，并配有充足的衬垫，以确保其承受住正常的装运。



如发现任何运输过程中的损坏，应立即要求运输公司当事人签字确认。

1. 小心地切开包装带；
2. 将纸箱除去；
3. 除去炸锅上绑着的金属带；
4. 从货盘上取出炸锅。



单井炸锅重348磅（158公斤），双井炸锅重700磅（318公斤），移动时需务必小心，以避免人身伤害。

2-3. 选择安装位置

安装时选择恰当的位置，对炸锅的操作、工作速度和方便相当重要。安装炸锅时需预留出维护和正常操作时所需的空間。选择一个好的安置点，可以使放置或取出食物更方便，不受阻碍。根据操作人员的经验，将食品从生炸到熟，然后放入保温柜内，才能使整个过程进行得更快。需记住，能达到最高效率的做法是进行一条直线的操作。例如：将生的食物从锅的一侧放入并从另一侧将熟的取出。有条不紊的操作将会提高工作效率。

CAUTION

为避免火灾，应在开口炸锅的后部至少保持6英寸(15.24英寸)的空隙，炸锅侧面不得留有任何间隙。如果安装正确，开口炸锅可以在易燃的地面和墙边操作。

WARNING **BURN RISK**

炸锅安装必须避免由于倾斜或摇动的原因而致热油飞溅。可以通过选择适当的安装位置或固定绳的方法来解决。

2-4. 调水平

为保证正确的操作，炸锅的两侧和前后应在同一水平面上，将一个水平仪置于炸锅四周沿中井处的平坦部位，调节螺栓或脚轮直至装置达到水平。

2-5. 排风系统

放置炸锅处必须有排气装置或一个足够大的排油烟罩。这对于有效地排尽水蒸气和油烟是很重要的。在设计排油烟罩时必须特别留意，以免有碍于炸锅的工作。必须确定排油烟罩设计得足够高，以使炸锅盖能正常开启。建议您去请教当地的通风及暖气公司，以便协助设计适当的通风系统。

NOTICE

排风必须符合所在国家、州、地区的法规，这一点，您可去请教当地消防队或建设工程局。

2-5. 排风系统 (续)

WARNING

您在安装煤气炸锅时，请不要在炸锅排风系统上放置任何额外的物件。否则会影响燃烧器的正常工作，导致故障或回火。

2-6. 煤气供应

煤气炸锅可以适用于天然气和丙烷。检查炸锅铭牌上的数据，看供气是否符合要求。最小的天然气压力应为1.7kPa，丙烷为2.49kPa。



不要使用铭牌以外的气体。如果需要，可以在分销商那里购买转换件。使用不合要求的气体可以会造成爆炸或火灾、严重人身伤害或财产损失。

有关炸锅主煤气管的线路设计，请参照下一页的开口炸锅线路图。



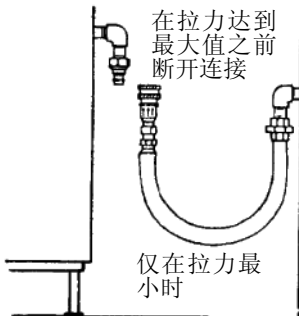
为避免可能带来的人身伤害：

- 安装必须符合当地、州、和国家的有关规定。
- 安装必须符合美国国家标准 Z 223.1 规定——国家燃油气体标准最新版和当地市政建设标准。在加拿大，安装必须符合 CAN / CSA B149.1、149.2 标准以及安装标准——燃气燃烧设备当地标准。在澳大利亚，安装必须符合澳大利亚气体安全监督部门 AS5601 款的 AG601—2000 规定。
- 对燃气供应系统进行压力测试时，当测试压力达到或低于 1 / 2 PSIG (3.45 KPA) (34.47 mbar)，通过关闭单独的手动断流阀将燃气供应系统与炸锅分离开来。
- 如果压力测试中压力超过 1/2 psi (3.45 KPA)，设备和其单独的断流阀必须与燃气供应系统断开连接。

煤气管道

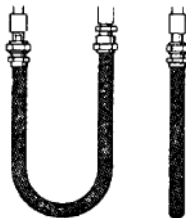
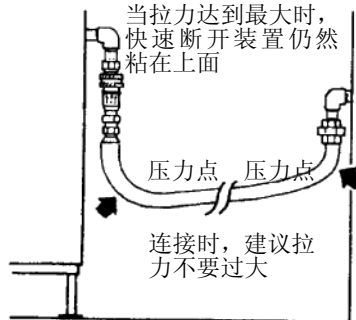
RIGHT

通过快速断开装置实现设备对墙面的最小拉力。



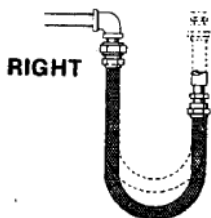
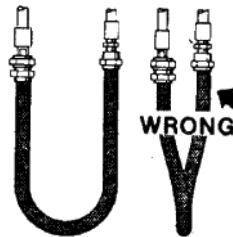
WRONG

将设备拉离墙面时，避免管道突然弯曲变形（即便安装正确，在拉力过大的情况下，仍然可能造成管道末端弯曲变形。这将缩短连接器的使用寿命。）

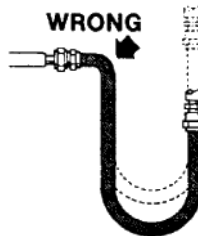


RIGHT

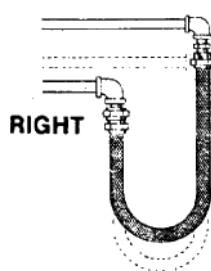
连接软管应该如左图所示安装在同一平面上。不要偏移连接装置，否则会造成软管扭曲、紧绷而过早破损。



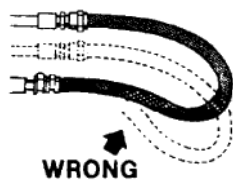
这是将金属软管安装到竖管上的正确方法。注意应该是单独的、自然循环。允许突然弯曲，如右图所示，拉紧和扭转金属软管至先前连接器没有达到的位置。



为尽可能延长其使用寿命，应保持连接器之间最小的或稍大一点的弯曲直径。使用连接器之间的直径相互靠近，如右图所示，会造成双弯头，从而导致配件的疲劳破损。

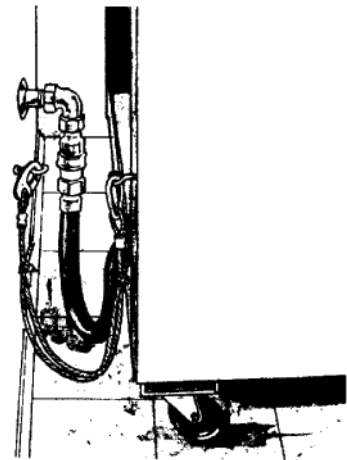


在所有不需要安装自排水装置的安装过程中，垂直连接金属软管。不要水平连接金属软管，除非装置必须装备自排水装置。如左图所示，底面上要使用支架。



缆绳限制器

为所有可移动煤气炸锅安装缆绳限制器时，请参照下面的图示：



将 I-螺栓固定在建筑物上

CAUTION

干式墙结构

将 I-螺栓固定在建筑物上。不要只将其固定在干式墙上。此外，螺栓安装的位置应与煤气炸锅的高度一致。建议安装时两边都达到 6 英寸。缆绳限制器必须比软管短 6 英寸。

CAUTION

必要的时候可采用弯管进行安装，以避免管子过度弯曲或变形。为方便移动，可以安装“懒人”管。在最大限度移动炸锅之前，必须断开与煤气炸锅的连接。（如移动炸锅地幅度不太大时，可以连接软管。）

2-6. 煤气供应 (续)

- 用一英寸长的黑钢管和玛钢配件来连接煤气装置。
- 不要使用铸铁配件。
- 最好使用3 / 4英寸 (1.9cm) 长的管子进行安装, 如果不使用这一尺寸的管子, 也必须使用尺寸适当的管子进行正确安装, 保证有足够的煤气供应来满足需求, 计量器与开口炸锅之间的压力损失应该适当。管道系统内的压力损失不得超过0.3英寸水柱(.747 mbar)。
- 不要调整真空开关。厂方的设计是为了保障实现最大功效。

在将开口炸锅取下进行清洁和维护时, 须遵守以下规则:

1. 安装一个手动的煤气阀门和一个断开装置; 或
2. 安装一个重型的CS A连接器。为了更好地维护带有小脚轮的开口炸锅, 必须安装一个符合ANSI Z21.69或CAN 1-6.10m88规定的连接器以及一个符合ANSI Z21.41或CAN 1-6.9m70规定的快速拆卸装置。安装约束装置的主要目的是为了防止将压力传导到连接器上(如炸锅厂家指导手册中所述)。
3. 参照前一页缆绳限制器安装程序, 了解在何处以及如果将约束装置安装至墙上和炸锅上。

NOTICE

注意

缆绳限制器可以限定开口炸锅从墙上拉出的距离。在清洁和维护设备时, 必须将开口炸锅上的缆绳解开, 并断开煤气管的连接。这样一来, 更方便从各个方位来清洁和维护炸锅。设备清洁或维护好之后, 必须将煤气管和电缆限制器重新连接回去。

2-7. 煤气泄漏测试

NOTICE

注意

在打开煤气之前，先确保煤气控制阀上的煤气球阀在关闭位置。

在初次安装设备时，在管道和连接都安装后，应检查煤气是否泄漏。一个比较简单的办法就是打开煤气，然后用肥皂水洗刷各个连接处，看是否冒泡。如果是，则表示该处存在煤气泄漏。



为避免火灾或爆炸，不要使用燃烧的火柴或明火来测试煤气泄漏。点燃煤气可能会导致严重的人身伤害或财产损失。

2-8. 煤气压力校准器

厂方设定的煤气压力校准器，其具体设定为：

- 天然气: 3.5 英寸水柱(8.7 mbar).
- 丙烷 10.0英寸水柱(24.9 mbar).

NOTICE

煤气压力校准器由恒鹏公司原厂设定，使用者不得调整设定。

2-9. 供电要求

OFG/OGA-340 系列

- 120 V, 60 Hz., 12 A, 1 PH
- 230 V, 50 Hz., 6.2 A, 1 PH

120 V 的煤电供应站要求连接三线接地电源，且使用接地电线和插座。用于230 V 设备上的230 V 插座必须符合当地、州、和国家的电气规则。



为避免电击的发生，炸锅要求配有外电路断路器，以断开所有未接地的导线。此设备的主电源开关无法断开所有的线路导线。

2-9. 供电要求

OFG/OGA-340 系列

(续)

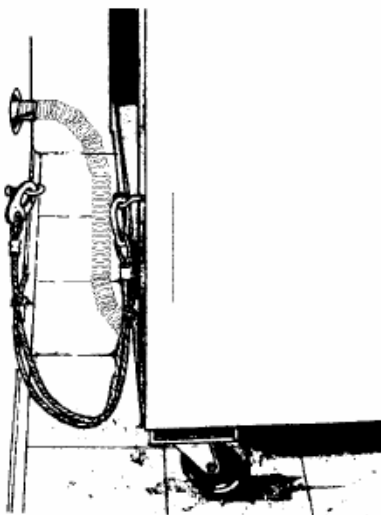


为避免电击的发生，不要断开接地插座。此炸锅必须确保充分接地。请参照当地的电气规则中有关正确接地操作规程进行安装，如果当地没有相关规定，请参照国家电气规则ANSI/NFPA第70号文件（最新版本）。加拿大模式中有一个适合导线管连接的接线盒。在加拿大，所有的电气连接都是根据加拿大电气规则第一部分CSA C221规则以及/或当地有关规定进行操作的。

2-10. 供电要求

OFE/OEA-340 系列

缆绳限制器



将I-螺栓固定在建筑物上



干式墙结构

将 I-螺栓固定在建筑物上。不要只将其固定在干式墙上。建议安装时两边都达到6英寸。且缆绳限制器必须比软管短6英寸。

请参照以下参数：

	(每口井)		
伏特	相	千瓦	安培
208	3	22.0	61
240	3	22.0	53
380-415	3N+G	22.0	32.5



为避免电击的发生，炸锅要求配有外电路断路器，以断开所有未接地的导线。此设备的主电源开关无法断开所有的线路导线。

为避免电击的发生，此炸锅必须确保充分接地。请参照当地的电气规则中有关正确接地操作规程进行安装，如果当地没有相关规定，请参照国家电气规则ANSI/NFPA第70号文件（最新版本）。加拿大模式中有一个适合导线管连接的接线盒。在加拿大，所有的电气连接都是根据加拿大电气规则第一部分CSA

C221规则以及/或当地有关规定进行操作的。




CE设备要求至少有6mm的电线来连接至接线盒上。如果使用软的电源线，则必须选择 HO7RN型号的。

如果在美国安装的话，电炸锅上的小脚轮必须使用软线和缆绳限制器进行安装，如左图所示。炸锅的后部必须有一些孔将缆绳限制器固定在炸锅上。使用缆绳限制器可以防止炸锅翻倒。

2-11 带CE标志的设备在电气连接方面的其它要求

NOTICE

- 电源线应为抗油型的铠装电缆线，不得轻于普通的氯丁橡胶或其它类似的合成人造橡胶线。
- 炸锅电路连接时最好使用额定功率为30 mA 的防护装置，例如余流断路器（RCCB），或接地故障断路器（GFCI）；

- 等电位的接地标志= 



(仅适用于带CE标志的设备)

为避免触电危险，此设备必须通过等电位连接导线连接到设备附近的其它设备或可接触金属表面上。基于此目的，本设备配有等电位连接线。等电位连接线标识为





型号 OFE/OFG/OEA/OGA-341, 342

第三部分. 操作

3-1. 操作元件 C1000 控件

参考 图 3-1.

插图号	序号	名称	功能
3-1	1	数字显示器	显示油温、烹饪时的计时情况、以及所选择的程序模式；按一次 P 键，显示油温；按两次 P 键，显示设定的温度；如果油温超过425° F (218° C)，显示器上将显示“E-5, FRYER TOO HOT (炸锅过热)”字样；
3-1	2		当油温没超过设定温度的5° 时，LED灯亮起，提醒操作者温度现在非常适合，可将需炸制食品放入炸锅里；
3-1	3		计时器按钮用于开始或停止烹制过程；
3-1	4		空闲键用于开始空闲模式，这一操作可在不使用炸锅时降低锅内的油温；
3-1	5		程序键用于进入到程序模式；此外，在进入到程序模式后，按此键可切换至下一参数；
3-1	6 & 7		此键用于调节程序模式下显示器上显示的数值，以及更改左炸锅或炸篮里的设定温度；
3-1	8 & 9		此键用于调节程序模式下显示器上显示的数值，以及更改右炸锅或炸篮里的设定温度；

NOTICE

进入第3—3部分，注油或加油

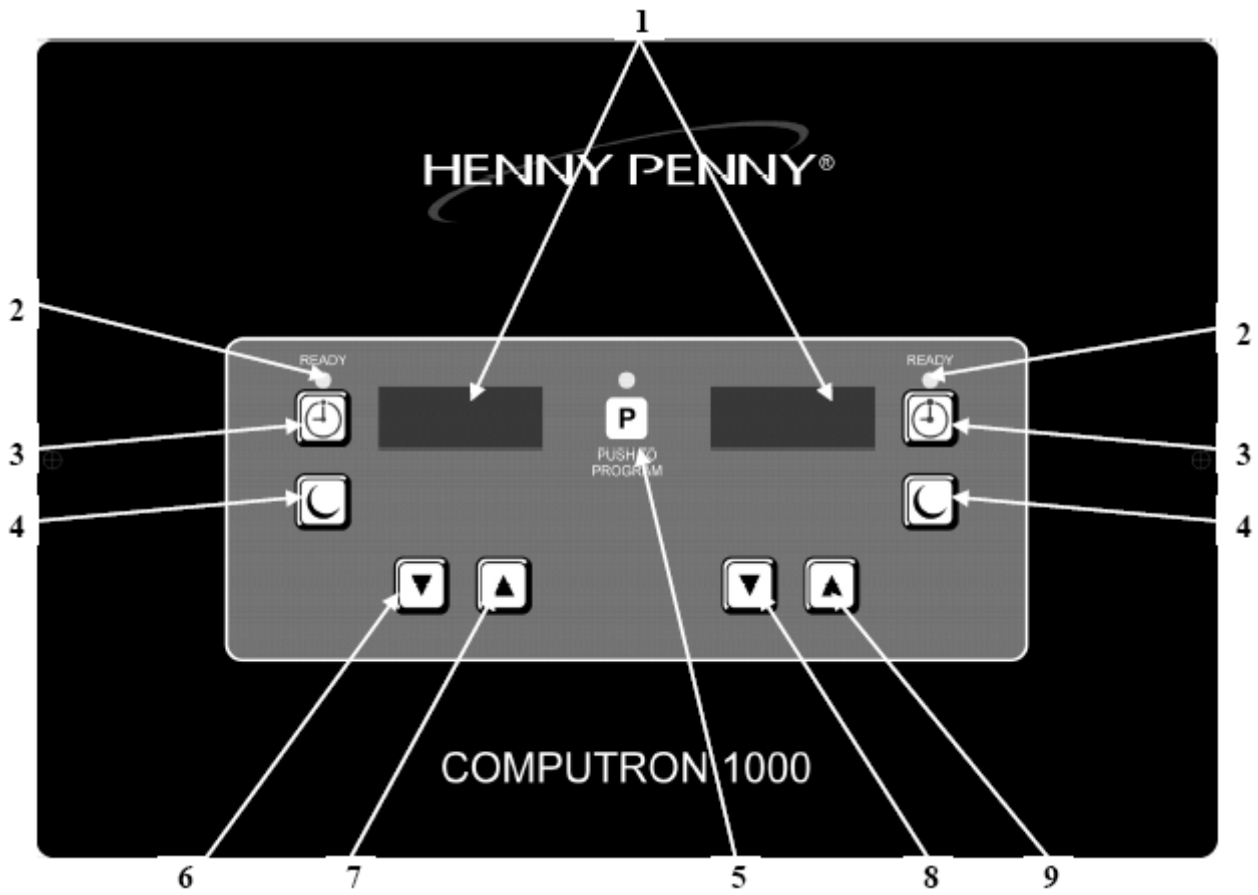


图 3-1

3-1. 操作元件
12个按钮控制器




此部分提供恒鹏340系列开口炸锅的操作程序，炸锅配有12个按钮计时控制器。在操作炸锅之前，请仔细阅读第一、第二、第三部分以及所有的相关指引程序。

图 3-2 为12个按钮计时控件的功能：

插图号	序号	名称	功能
3-2	1	 HEAT ON	当需要加热时，LED灯亮，燃烧器点着后开始加热锅里的油；
3-2	2	数字显示器	显示油温、烹饪时的计时情况、以及所选择的程序模式；按INFO键，显示油温；如果油温超过425° F (218° C)，显示器上将显示“E-5, FRYER TOO HOT (炸锅过热)”字样；
3-2	3		一旦炸锅不处于熔融模式时，LED灯亮起，提醒操作人员此时的油温不适合烹制食物；
3-2	4		当油温在设定温度的5° 内上下浮动时，LED灯亮起，提醒操作人员油温适合烹制食物；
3-2	5	 INFO	用来显示炸锅使用时的油温、设定的油温、烹制性能、以及其它一些相关信息，例如：过滤器的使用、时间等等；当炸锅处于程序模式时，按此键可返回至前一项；
3-2	6 & 7	 DOWN UP	用于调节程序模式下炸锅当时显示的设定值。

3-1. 操作元件

12个按钮控制器 (续)

插图号	序号	名称	功能
3-2	8		用于进入到程序模式；一旦炸锅处于程序模式，按此键可以进入到下一参数；
3-2	9		在保持模式结束时，用于停止烹制过程以及质量计时器；还可用来启动烹制程序（见特殊程序模式部分SP-10）
3-2	10	0 菜单卡窗口	显示与各种产品选择键相关联的食物；菜单卡带位于贴花膜的后面。
3-2	11	产品选择键	在Mold模式结束之时，用于停止烹制程序和质量计时时；还可用于启动烹制程序（见特殊程序模式部分SP-10）
3-2	12		手动操作此键可将炸篮提出或放入油里（如果设备配有自动提升装置）；如果在烹制过程中按此键，烹制时间将暂停，直至炸篮再次放入油里；如果设备没有配备自动提升装置，手动操作此按键可以暂停和恢复烹制时间计时；

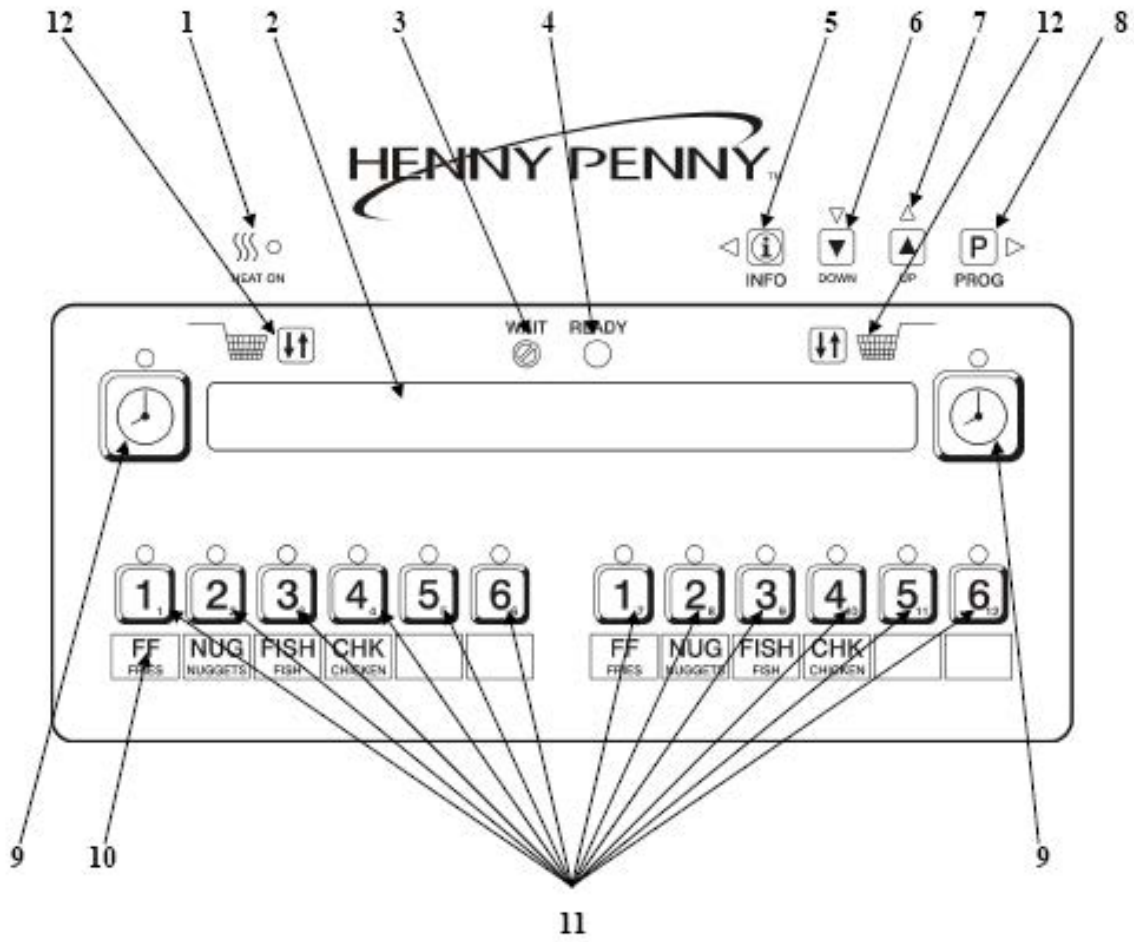


图 3-2

3-3. 注油或加油

CAUTION

加油必须要达到在锅缸后部的油位线且必须高出加热食物，否则可能导致火灾或炸锅损坏。

如果使用固态食油，则必须首先熔化为液态然后倒入炸锅。电炸锅的加热管或燃烧管必须完全浸没在油下面。否则可能导致锅缸损坏。

1. 最好在开口炸锅内放入高质量的液态炸油，某些低规格的油含水量大，会产生泡沫，导致炸油沸腾。

WARNING BURN RISK

油和其接触的金属件都很烫，当把热油加入锅缸时请戴上手套，防止热油飞溅造成烫伤。

2. 煤气开口炸锅需要90磅（41公斤）液态炸油，电炸锅需要80磅（36公斤）液态炸油。所有炸锅的油缸后部都有两条油位线。上面一条为热油正常的油位线，下面一条为冷热正常的油位线。（见图3-3）

NOTICE

给水栓不会影响设备的操作、过滤、和清洁。可以将给水栓转至锅缸或将其向上推起（如左图3-4所示）；

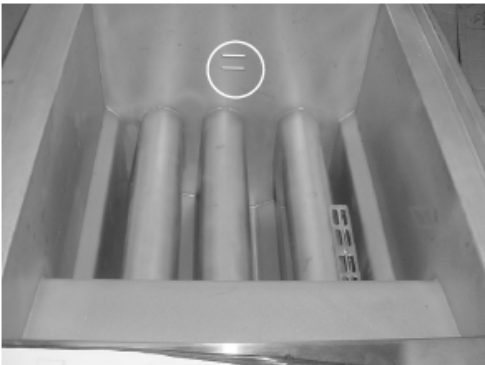


图 3-3

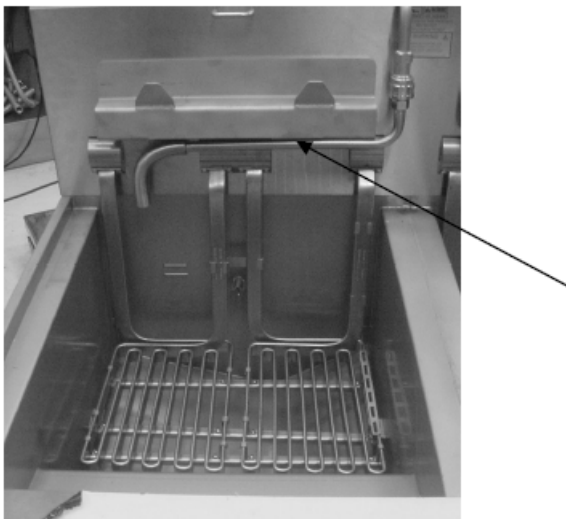


图 3-4

3-4. C1000 操作和规程

无论是分体式的电控炸锅，还是合体式电控炸锅，上面都配有计算机用多极电子管1000控件。以上为带有此控件的炸锅，其操作规程如下：

1. 确定排水阀位于关闭的状态；
2. 将炸篮支架放入炸锅内；
3. 确定加入炸锅里的油达到要求的油位线；
4. 显示器在开关拨至“开”状态之前，一直显示为“OFF”（关闭）。显示器开始显示烹制时间，设备开始自动地进入到熔解程序，直至油温达到250° F (121° C)。之后，控件会自动地退出熔解程序。

NOTICE

OFG-340系列的开口炸锅配有多种安全装置，而这些装置一旦被触发，炸锅的煤气供应管道将自动关闭。按上述程序重新启动开口炸锅，如果炸锅再次关闭，请找有关技术人员解决故障。

如果需要的话，按此键3秒钟可以略过熔解程序。

CAUTION



除非煤气炸锅内的油太满或电炸锅里的食物太多，否则不要跳过熔解过程。如果在所有燃烧管被浸没之前跳过熔解过程，炸锅里的油会冒出很大的浓烟，甚至可能会导致火灾。

5. 熔解过程结束后，炸锅里的油便开始加热，直至^{READY}灯亮，此时显示器上会显示出烹制时间；充分搅拌炸油以均衡锅缸里的油温；
6. 在将食物装入炸篮之前，将炸篮放入热油内，以防止食物粘在炸篮上。
7. 等油温稳定后，将炸篮和食物一起放入炸锅的锅缸里。

3-4. C1000 操作和规程 (续)




不要在炸篮里放入太多的食品，也不要不要在炸篮里放入水分含量过高的产品。每个炸锅锅缸的最大容量为12.5磅（5.7公斤），而分体式炸锅锅缸的最大容量为6.25磅（2.8公斤）；如果不按以上要求进行操作，可能会导致热油溢出，会对设备带来损伤；

9. 如果放入油里的是右边的炸篮，请按右边的键；如果放入油里的是左边的炸篮，请按左边的键。
10. 这时左边（或右边）的计时器便开始倒计时；





两边的计时器操作是各自独立的。设定、启动、或关闭任何一边不会影响另一边的正常操作。





11. 烹制过程结束之时，会有鸣叫声响起，此时显示器显示“DONE”（完成）。按键，将炸篮从油里提起。

3-5. C1000 编程指导



设定计时器

1. 在显示烹制时间的情况下，按 键可以更改烹制时间的设定；

设定预定好的温度

1. 按一次 键，操作者将看到实际的油温，再按一次 键，操作者将看到预先设定好的油温；
2. 如果显示器上显示的是预先设定好的油温，按 键可以更改预先设定好的油温。





按 键，控件被锁定，这时显示器上显示“LOCK”（锁定）字样；如果要更换时间或设定温度，必须先解锁控件。见C1000特殊编程部分；


3-6. C1000 特殊编程


特殊编程用于设定以下内容:




- 华氏温度或摄氏温度;
- 系统初始化;
- 锁定或解锁控件;
- 炸锅类型——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;
- 分体式或合体式锅缸 —— 是否应该被设定为“合体式锅缸”;




1. 关掉任何一边的电源开关, 进入到特殊编程。持续按  键后将电源开关重新打开;




2. 显示器上会显示“SPEC”“PROG”字样, 随后会出现“DEG”“°F”或“°C”字样;
按   键选择“°F”或“°C”, 反之亦然;

3. 按  键, 这时显示器上将显示“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, 接着会出现“Init Sys”“DONE DONE”字样;
此时控制器被重新设定回厂方设定的参数, 时间为 0:00, 温度为 190°F 或 88°C;

4. 按  键, 显示器会显示“LOCK” (锁定) 或 “UNLOCK” (解锁) 字样; 按   键, 在“LOCK” (锁定) 和“UNLOCK” (解锁) 之间切换, 反之亦然;

5. 按  键, 显示器上显示“FRYR” (烹制) 字样; 通过   键, 更换炸锅类型: “ELEC”代表“电炸锅”; “GAS”代表“配有常备点火设备的煤气炸锅”; SSI 代表“配有固态点火设备的炸锅”; IDG代表“配有引风机的煤气炸锅”;

6. 按  键, 显示器上显示“VAT”字样; 通过   键, 将锅缸类型由“SPILT”切换成“FULL”, 反之亦然; 应该设定为“FULL VAT”;

7. 任何时候持续按  键, 退出特殊程序。

3-7. 基本操作和程序 (12个按钮控制器/自动升降)


恒鹏开口炸锅配有12个按钮控制器。此外，OEA/OGA型号的炸锅还配有12个带自动升降功能的按钮控件。操作这些带自动升降功能的控件可以在烹制食物时自动地将炸篮放入油里，或在烹制完成之时自动将炸篮从炸油里提升起来。

1. 确保泄油阀关闭；
2. 炸篮支架放入锅缸里；
3. 在锅缸内加满油；
4. 打开电源开关，炸锅自动进入到熔解程序。当温度达到230° F (110° C) 时，控件进入到加热程序，这时炸锅内的油开始加热，炸锅内的油达到设定温度；

NOTICE



煤气开口炸锅配有多个安全装置，一旦这些安全装置被触发，煤气供应系统将被切断。按照上述程序重启炸锅，如果仍然不能正常运行，请通知有关的技术人员进行修理；

只有使用煤气炸锅时，才能跳过熔解过程；需要的话，持续按某个产品按键五秒，显示器会显示“EXIT MELT

(退出熔解过程) ?1=YES 2=NO”字样；按  键，退出熔解过程；

CAUTION

不要跳过熔解过程，除非炸锅内的油完全浸没所有的加热管；如果加热管被浸没之前跳过熔解过程，可能会有浓烟产生，甚至还可能引发火灾；

5. 当熔解过程完成之时， 灯闪烁直至达到设定温度；
然后， 灯亮起；

3-7. 基本操作和程序
(12个按钮控制器/自动升降)
(续)

NOTICE

两个炸篮分别由两个彼此独立的计时器控件(左边和右边)控制着, 或者由一个计时器控制着一个单独的大炸篮。厂家默认的设置是两个炸篮。若想将厂方的默认设置更改为一个单独的大炸篮, 打开电源开关时持续按#1产品键; 若想将设置改回成两个炸篮模式, 打开电源开关时持续按#2产品键;

CAUTION

若使用一个单独的大炸篮, 请确定控件设定为一个炸篮。在打开炸锅时, 显示器显示“1 BASKET”或“2 BASKET”。如果炸锅模式设定为“2 BASKET”但实际操作中却只有一个炸篮, 这将损坏炸篮或升降装置。

6. 充分地搅拌炸锅里的油, 以保证炸缸里的油温达到均衡;
7. 一旦油温达到设定的温度, 将炸篮放入炸油里(如果是带有自动升降装置的炸锅, 将炸篮放到吊钩上)。将产品放入到炸篮里。

WARNING


不要在炸篮里放入太多的产品, 也不要再炸篮里放入水分含量过高的产品。每个炸锅锅缸的最大容量为**18磅(8.2公斤)**; 如果不按以上要求进行操作, 可能会导致热油溢出, 会对设备带来损伤;


8. 如果右边的炸篮被放入炸油, 请按右边产品按键中的一个。如果左边的炸篮被放入炸油, 请按左边产品按键中的一个。如果使用的是配有自动升降装置的炸锅, 炸篮将会自动地被放入到炸油里。
9. 与炸篮相对应的那边的计时器将开始倒计时;


3-7. 基本操作和程序

(12个按钮控制器/自动升降) (续)

NOTICE


如果使用的是配有自动装置的炸锅，将产品直接倒入到炸油里，按  键，空的炸锅将会被放入到炸油里，装载产品后，按产品按键开始进行烹制；

在使用配有自动装置的炸锅炸制食品时，任何时候按  键可将炸篮从油里提升起来。此时烹制过程暂停；

10. 烹制完成时，设备会发出鸣叫声，显示器上会显示“DONE”字样；将炸篮从炸油里提升起来。（如果使用的是配有自动装置的炸锅，炸篮会自动地从炸油里提升起来。）按  键或产品按键，鸣叫声停止。

NOTICE


如果按了错误的产品按键，可以在烹制开始后一分钟内进行更改以选择其他的产品。

11. 显示器上可能会出现破折号或出现产品名称，这完全取决于特殊程序设定SP-10；如果程序设定是Quality Time（品质时间），控制器将交替显示所选择的产品以及所剩余的品质时间（以分钟计算的）。如果在等待状态时选择的是另一种产品，显示器将只显示所选择产品的名称。
12. 在等待状态结束时，设备会发出鸣叫声，显示器会显示“QUALITY”字样以及所设定时间的产品名称。按住  键后松开。

NOTICE

在烹制模式下，当显示器显示“FILTER SUGGESTED”（建议过滤）字样时，操作人员可以选择当时进行过滤操作或继续烹制。但如果操作人员想继续烹制，过滤器会在下一次或下两次进行烹制时被锁定。

当显示器显示“FILTER LOCKOUT”字样且之后显示，

“YOU *MUST*FILTER NOW.....”字样时， 键将是唯一一个能起作用的操作按键，直至设备完成过滤后，其它键才能恢复使用。

3-8. 注油操作注意事项



严格遵守以下指示以避免炸油溢出锅缸而导致烫伤、人身伤害、火灾或财产损失。

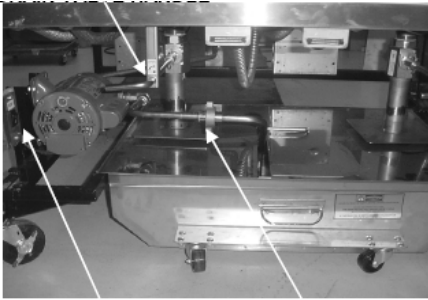
1. 保证炸锅内的油量达到规定的要求。需要的话，请加入新鲜的油；
2. 为保证炸油实现其最高使用寿命，在不使用炸锅时，请将油温降至275° F (135° C)或更低。变质的油即便在低温时也会有浓烟产生。
3. 每天尝一下冷却的炸油看是否出现怪味。如果出现怪味或者产生过多的泡泡，不要再使用这些油。保证炸锅的清洁。



为延长炸油的使用寿命、减少闪点的发生，请不要使用冒烟或测试不达标的炸油，否则可能导致烫伤、人身伤害、火灾或财产损失。

3-9. 过滤油注意事项

排泄阀阀杆



泵开关 过滤管接头

图 3-5

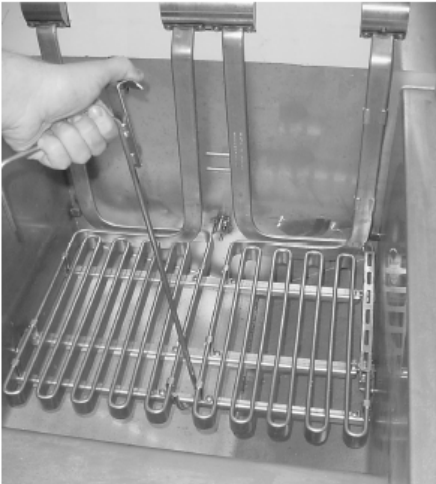


图 3-6

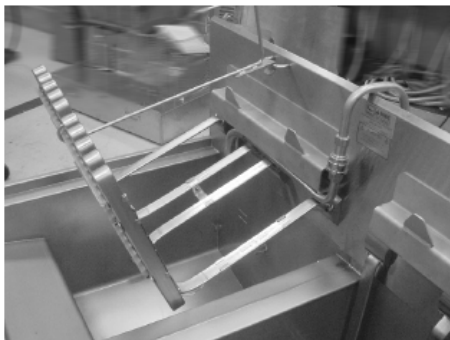


图 3-7

1. 关掉电源，把炸篮放入肥皂水里彻底清洗干净。

NOTICE

炸油在烹炸常温下过滤效果最好。

2. 用专用的刮刀清洁锅缸内壁。不要刮加热管。

CAUTION

刮电炸锅元件或煤气炸锅锅缸的加热管会在元件表面产生刮痕，这样一来，在用炸锅进行烹制时面包屑容易粘到元件上被烧焦。

WARNING
BURN RISK

滤油盘必须尽可能地装在锅缸下更远的地方，并盖上盖子。在打开泄油阀之前，请确认滤油管已经连接好。滤油系统结构损坏可能会导致炸油飞溅或带来人身伤亡。

炸锅和炸篮的表面很烫，使用时务必小心，以免造成烫伤。

3. 慢慢地打开泄油阀开关，开始时只打开一半，过一段时间后再全部打开，这样可以避免炸油飞溅。见图3-5。
4. 在油流入泄油盘的过程中清洗锅缸的四壁，用黑刷清洗加热器，如果泄油盘里面有面粉渣，用直的黑刷子清洗使其流入泄油盘里。
5. 当所有的油被排空后，用刷子刮洗或刷洗炸锅的四壁和底部。使用工具（见图3-6）将元件撬起（电炸锅），清洁炸锅的底部。见图3-7。

3-9. 过滤油注意事项(续)



图 3-8

6. 按照下列步骤冲洗锅缸：
 - a. 关上泄油阀门；
 - b. 在空的锅缸里放置回流管；见图3-8。
 - c. 将泵开关移动“PUMP”位置；
 - d. 将锅缸内加至1/3满，然后关掉泵；
 - e. 用刷子冲洗并擦洗锅缸的四壁和底部；
 - f. 清洁完锅缸的四壁和底部后，打开排泄阀阀门；
7. 关闭泄油阀，用泵将所有的炸油从滤油盘泵压至炸锅锅缸内；



如果从连接管插口流出的油速很慢，有可能过滤管上的连接元件没有拧紧。如果发生这种情况，关掉泵，带上防护手套或用布拧紧连接元件。此元件的表面会非常烫，如不按要求操作，可能会造成烫伤。

8. 如果泵内只有空气没有油，将泵开关移至OFF位置。
9. 查看锅缸内的油量。需要的话，可以加入一些新鲜的油，直至锅内的油达到锅缸后部指定的油位线。

3-9. 过滤油注意事项(续)

NOTICE

一个滤油纸袋可以装10—12次滤油后的过滤物，这完全取决于：

- 所烹制和过滤的产品的质量 and 类型；
 - 所使用的炸粉的类型；
 - 遗留在泄油盘内的炸份碎屑累积的数量；
- 当过滤器阻塞后，且泵油速度减慢时，清洗过滤器并且更换滤油纸。

10. 如果此时还要继续炸制食品，将主电源开关打至“ON”的位置（去除电炸锅上的提升件）。

3-10. 滤油泵问题的防范措施

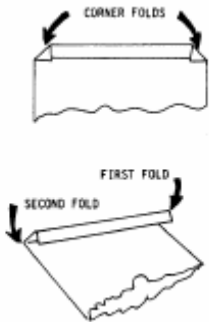


图 3-9

接下的步骤将有助于防止滤油泵出现问题：

1. 正确安装过滤网上的滤油纸袋；
折叠纸袋的开口端，用固定夹夹住开口端，防止碎屑的进入；（见图3-9）
2. 泵入油，直至喷嘴里不再冒油。

3-11. 过滤器泵用电机保护装置——手动恢复

如果此保护装置过热，过滤器泵用电机配有手动恢复按键，此按键位于电机的后面，等5分钟待电机冷却下来，按此恢复按键。恢复电机操作并不是非常容易。可以用螺丝起子来进行此项操作。

过滤泵的维护提示位于设备的侧面。如果需要进行这项操作，请先切断开口炸锅的电源和/或煤气连接。



为避免被油溅伤，请在重新设置过滤器泵用电机的手动恢复保护装置前，先关闭设备的过滤泵开关。

3-12. 更换滤油纸袋

在10-12次滤油后或无论什么时候滤纸被碎屑堵住时，滤纸就应该被更换，步骤如下：



管子接头处很烫，最好使用保护性手套或者抹布，否则可能会导致烫伤。

务必小心不要被热油溅伤。

1. 将主电源开关打至“OFF”位置；
2. 断开滤油管接头，并从炸锅的下部取走滤油盘；
3. 从滤油盘上取下滤油盘的盖子，并提起滤油盘的滤油网组件；
4. 把滤油盘中的油和碎屑擦去，用肥皂水清洗滤油盘，再用热水把整个盘刷洗一遍；
5. 从滤网组件上拧下吸油竖管；
6. 取下拦截碎屑的筛子，用肥皂水彻底洗净并用热水彻底冲洗；
7. 取下滤纸夹，丢弃旧的滤油纸袋；
8. 用肥皂水洗净滤网上、下面，然后用热水彻底冲洗。



因为可能浸湿过滤纸袋，所以在组装滤纸袋之前，必须先擦干净过滤网、滤筛、滤纸夹和吸油竖管上的水。

9. 安装上部滤网与下部滤网；
10. 将滤网塞入一个干净的滤纸袋中；

3-12. 更换滤油纸袋(续)

11. 将角折叠起来，然后将末端开口折两次；
12. 用两只滤纸夹夹住滤纸；
13. 重新将滤筛装在滤纸的上方，拧紧吸油竖管；
14. 把完整的滤网组件放回到滤油盘内，然后再将其放回至锅下；
15. 用手把滤油管的连接件连接起来，不要用扳钳；
16. 油炸锅现待使用；

3-13. 清洗锅缸

首次安装炸锅后和在每次更换炸锅的炸油前，应按如下步骤彻底清洗锅缸：

1. 将主电源打至“OFF”的位置；



滤油盘必须尽可能放在炸锅下面更远的地方，并盖上盖子。在打开泄油阀之前，滤油盘盖子上的孔必须与排油口在一条线上。如果不按要求进行操作，可能会导致炸油飞溅或带来人身伤亡。

在炸锅里面有热油的情况下，请不要移动锅缸或滤油盘。否则热油溅出来，可能会导致烫伤。

在清洗炸锅时，必需佩戴防化学溅出物的护目镜或面罩和保护性的橡皮手套，因为该洗涤剂是强碱性的，避免溅出物或此洗涤剂接触到你的眼睛或皮肤，否则会导致严重的灼伤，甚至会引起失明。请仔细阅读此洗涤剂的使用说明书，如果不小心将该洗涤剂弄到眼睛里面去了，请用冷水彻底清洗并立即看医生。



2. 如果炸锅内有热油，须慢慢打开泄油阀一半。待一段时间后，再将泄油阀旋至全部打开的位置；

3-13. 清洗锅缸(续)

3. 关闭泄油阀，丢弃滤油槽里的炸油，然后将滤油盘安装至炸锅下，不要装过滤网组件；



过滤装置可能非常烫，不带保护性手套进行操作，可能会造成烫伤；

4. 将热水注入炸锅至液位线高度。加4盎司 (.121) 炸锅洗涤剂充分混和，炸篮也可在炸锅里清洗。
5. 使用清除模式（见第3-14部分），或打开主电源的开关，将温度设定至195° F (90.5° C)。
6. 当溶液的温度达到195° F (90.5° C)时，关掉主电源的开关。



如果炸锅内的清洗溶液开始起泡沫或沸腾，请立刻关掉主电源，否则可能导致严重烫伤。

不要使用钢丝绒或其它摩擦系数大的清洁材料，或者用含有酒精、碘酒或氨类化学成分的清洁剂，以免损坏或腐蚀不锈钢表面。

不要使用喷水器（压力喷洒器）清洁元件，否则可能会引起元件损坏。

7. 将温控器关闭后，让清洗液静置15-20分钟；
8. 用炸锅刷（不要使用钢刷）擦拭锅缸的内部。拿起锅内的元件（电炸锅），清洁锅缸的底部（见图3-10 和 3-11）；
9. 清洗之后，关掉主电源开关，打开泄油阀，将从炸锅排出的清洗溶液放进滤油盘并丢弃；
10. 重新安装倒空的滤油盘，关闭泄油阀，在炸锅内注入热水，至适当标准；



图 3-10

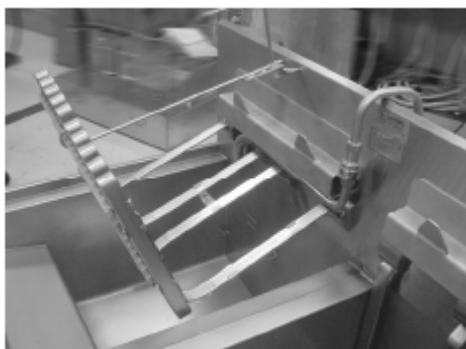


图 3-11

3-13. 清洗锅缸(续)

11. 加大约8盎司(0.24 liters)的蒸馏醋。使用清除模式（见第3-14部分），或将溶液加热至195° F (90.5° C)。
12. 用一只干净的刷子擦净锅缸内部和盖子衬板，这样可中和残留的清洗剂；
13. 排干有醋的清洗水并丢弃；
14. 用干净的热热水冲洗炸锅；
15. 彻底干燥泄油盘和锅缸内部；

NOTICE

确保炸锅的内部和泄油阀是开着的，以便于所有与注入的油接触的零件都是尽可能干燥的；

16. 滤油盘内更换上干净的滤油网组件，新的盖子，并将泄油盘安装至炸锅的下面；
17. 重新注入新的起酥油；

恒鹏公司提供以下各种清洁剂：

泡沫型去污剂 — 零件号12226


PHT 液体清洁剂 — 零件号 12135

PHT 干粉式清洁剂 — 零件号12101



详细资料，请咨询当地运营商；

3-14. 清除模式

在加热洗涤液和酸性溶液时，将电源开关移至“ON”的位置；

当炸锅开始熔解时，持续按  键，显示器上将显示“CLEAN-OUT ?”和“1=YES 2=NO”字样；

按  键，进入到清除模式；炸锅显示器上将显示

“*CLEAN-OUT MODE*”字样，炸内的温度达到设定的195°F (91°C)后，设备开始自动地进入倒计时。需要的话，可以按   键调节锅内的温度，避免锅内的溶液沸腾；

倒计时完成后，显示器上将显示“CLEANING DONE”（完成清除）字样，这时将设备的电源开关移至OFF的位置，将锅内的溶液排出锅缸。

有关的更多细节，请参照前面的锅缸清洁程序。见特殊编程模式SP-20和SP-21预先设定炸锅的温度和时间部分。

3-15. 燃烧器的点火和熄灭

1. 将电源开关移至OFF的位置；
2. 顺时针方向旋转气体阀的手柄至OFF位置，等待5分钟后，继续下一步操作；
3. 逆时针方向旋转气体阀至ON的位置；
4. 将电源开关移至ON的位置；
点火顺序：
 - a. 查看电子开关是否已经打开；
 - b. 风轮开始运行，等待电子开关关闭；
 - c. 进行30秒钟的吹洗；
 - d. 点火模式开启；
 - e. 燃烧器被点火器点燃；
 - f. 自动点火—准备加热；
5. 燃烧器在溶解过程中点燃和操作，直至油温达到设定值；
6. 在显示器显示“READY”字样后，选择所需要的产品按钮；
熄灭燃烧器：
 1. 将电源开关移至OFF位置；
 2. 旋转气体阀手柄至OFF位置；

3-16. 高温限控装置

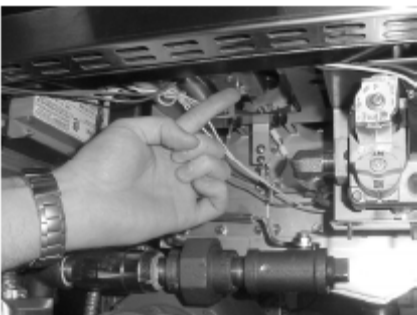


图 3-12

高温限控装置是一种安全的手动恢复控制装置，它可以感应炸锅内油的温度。当油温超过425° F (218° C)时，此装置的开关将打开，炸锅的供热系统将被切断。当油温达低于安全操作的下限时，按恢复键可自动恢复控制器原先的设定；

红色的恢复键位于控制板的下面，煤气炸锅的前面；（见图3-12）；

电炸锅的恢复键位于右边零件铰链的孔内（见图3-13）；用小螺丝刀可以操作此恢复键；



图 3-13

按了恢复键后，炸锅的锅缸内将重新开始加热；

3-17. 定期保养

同其它食品设备一样，恒鹏开口炸锅出需要定期的维护和正确的保养，下面提供一个扼要的保养计划供操作人员参考：

过程	频率
滤油	每天3-4次
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，或纸袋阻塞后
清洁锅缸	每次换油后



定期维护时如果需要移动炸锅：

- 煤气供应系统应该被切断，以避免引起火灾或爆炸；
- 必须拔下电源插座或者关掉电源开关以避免电击；



型号 OFE/OFG/OEA/OGA-341, 342


第四部分 编程

4-1. 介绍

控制器在离厂前已进行预置，用户可根据需要重新预置控制器功能。此部分包括作为基本设置的产品编程模式以及2级编程模式，在2级模式下，设置将更为具体

4-2. 产品编程模式

操作人员可通过该模式对各个产品的不同参数进行变更和设置。


1. 紧按  **PROG** 键1秒钟，直至显示器先后显示“PROG (编程)”及“ENTER CODE (输入代码)”
2. 输入代码1、2、3，显示器将滚动显示“SELECT PROG PRODUCT (选择编程产品)”
3. 选择想要的产品按键（1至12）

NOTICE





注意

如果将产品设置由一个按键复制至另一个按键，首先请紧按某一产品按键以进行复制，直至显示器闪动为止；随后按下复制目标按键，接着显示器将先后显示“COPY-X-TO-Y”（将X复制至Y），“1=YES 2=NO”。













按  以完成复制。

5. 按  **PROG** 键，产品名称将在显示器上显示出来，例如“名称：炸薯条”。

更换产品名称

- a. 按一下  键，首个字母或数字开始闪动。
- b. 按一下  键后松开，可以更改闪动的字母。
- c. 以此类推要更改下一个字母，首先按  **PROG** 键，接着按  键以更改该字母。
- d. 重复C步骤，直至输入7个字母。

4-2. 产品编程模式 (续)







- e. 按  退出编程模式或按一下  直至显示器显示“COOK (烹调)”以继续编程模式。
6. 按  键, 显示器将显示“COOK TIME (烹调时间)”及预置时间, 按   键以更改时间。显示器时间显示以分、秒为单位。按一下按键, 显示器时间将以5秒的增幅进行跳跃, 直至达到最大值59: 59。
7. 再按一次  键后松开, 显示器将显示“TEMP (温度)”及预置温度。按   键以更改温度。紧按按键, 温度将以5度的增(减)幅进行跳跃, 直至达到最大值380 ° F (193°C)及最小值190° F (88°C)。
8. 再一次按  键后松开, 显示器将显示“COOK ID (烹调识别码)”及识别码。例如, “FF”为炸薯条的识别码, “NU”为甜心薯块的识别码。按   键更改识别码字母。
9. 第四次按  键后松开, 显示器将显示“LOAD COMP (负荷补偿)”及负荷补偿值。按一下按键可更改该值, 范围在0至20之间。

NOTICE

注意






烹调期间, 识别码字母在烹调计时器旁显示, 以帮助识别正在烹调的产品。

4-2. 产品编程模式 (续)

10. 第五次按  键，显示器将显示“LCOMP AVG (负荷补偿平均)”及负荷补偿平均温度。按   键可更改该值，最低可低于原设定温度50° F (10°C)。
11. 第六次按  键，显示器将显示“ALARM - 1 AT 0:00 (警报-1 AT 0:00)”。按   键以设定警报。例如：如果烹调周期设定为3分钟，则将显示器的警报时间设定为“2: 30”。当计时器倒计时至“2: 30”时，警报响起。

NOTICE

注意

最多可编程设置4次警报。在设置完首次警报后，再次按  键可设置其它警报。显示器将显示其它额外提示，如“无”、“摇动”、“搅动”、“增加”或“停止”等。如果再次对警报进行编程，可按   键选择显示器上所显示的单词。如果选择自动升降炸锅的“停止”程序，炸篮将自动从炸油里提升起来；与此同时，计时器停止倒计时。按   键降下炸篮，并重启计时器。

12. 紧按  键，直至显示器显示“QUALITY TMR (质量计时器)”及预置保持时间。按   键调整保持时间，直至达到最大值59: 59。

NOTICE




注意

任何时候均可退出产品编程模式，只需紧按   键2秒钟。



4-2. 产品编程模式 (续)

过滤周期模式 (可选择)

若想产品编程模式下显示器显示出"**2,MIXED**"或"**3,GLOBAL**"字样, 必须激活特殊编程模式下的过滤器追踪程序 (见特殊编程模式部分)

13. 按  键, 显示器显示"**2,MIXED (2,混合)**"字样;
 - a. 显示器显示"**FILTER AFTER (稍后过滤)**"及烹调周期的预定值。
 - b. 按下   键直至显示器显示所想要的、过滤器的烹调周期数。例如, 如果某产品烹调周期数设置为4次, 每次选择产品时, 它都计为1/4或25%, 而每次烹调产品时, 该百分比都将累积, 直至为100%或更多, 随后, 显示器将显示"**FILTER SUGGESTED (建议的过滤器)**"字样。

显示器显示"**3,GLOBAL**"字样


- a. 显示器将显示"**FILTER INCL (过滤INCL)**"及"**NO**"或"**YES**"。
- b. 如果产品被包括在过滤器计数之中, 按下   键选择"**YES**"。

4-3. 特殊编程模式

特殊编程模式常用于设置更为详细的参数, 如下所示:

- SP-1** 华氏温度或摄氏温度
- SP-2** 语言: 英语、法语、德语、西班牙语和葡萄牙语。
- SP-3** 系统初始化 (厂家预置)
- SP-4** 音量
- SP-5** 音调
- SP-6** 音效
- SP-7** 所溶解炸油的类型——液体、固体。
- SP-8** 空闲状态
- SP-9** 过滤器跟踪
- SP-10** 产品按键
- SP-11** 烹调显示
- SP-12** 质量计时器显示
- SP-13** 炸篮——1或2
- SP-14** 自动升降检测
- SP-15** 多阶烹调
- SP-16** 程序代码变更
- SP-17** 是否启用节能装置 (煤气油炸锅)
- SP-18** 清除时间
- SP-19** 清除温度



4-3. 特殊编程模式（续）

1. 紧按  键5秒钟，直至显示器先后显示“L-2”和“LEVEL 2”以及“SP PROG（特殊编程）”和“ENTER CODE（输入代码）”。
2. 输入代码1、2、3及“SP-1”，显示器将显示“TEMP, UNITS（温度、单位）”。



NOTICE

注意




如果输入错误代码，提示音将响起，显示器随即显示“BAD CODE(错误代码)”。稍等几秒钟后，控制器将返回至烹调模式，重复上述步骤。

任何时候均可退出特殊编程模式，只需紧按  键2秒钟或按  键滚动返回至上一设置。

华氏温度或摄氏温度（SP-1）

- a. 按照上述步骤1和步骤2操作。
- b. 显示器将闪烁显示“SP-1”和“TEMP, UNITS(温度、单位)”，以及“°F”和“°C”。按   键在“°F”和“°C”间进行切换。

语言（SP-2）


- a. 按照上述步骤1和步骤2进行操作。
- b. 按  键，显示器将闪烁显示“SP-2”和“LANGUAGE（语言）”，以及具体语言（如：1.ENGL）（如：1.英语）
- c. 按   键在所想要的语言间进行切换。


4-3. 特殊编程模式（续）


系统初始化（SP-3）

此步骤可将烹调程序恢归为离厂时的设置。

a. 按照上述步骤1和步骤2进行操作。

b. 按两次  键，显示器将闪烁显示“SP-3”和“DO SYSTEM INIT(进行系统初始化)”及“INIT(初始化)”。

c. 紧按  键，显示器将显示“INIT(初始化)”，随即提示音响起，“IN3”、“IN2”和“IN1”在显示器右边闪烁显示。当“INIT(初始化)”开始在显示器左边闪

烁显示时，松开  键。当显示器显示“DONE(完成)”时，初始化完成，控制器恢复为离厂时的预置参数。


NOTICE



当系统初始化完成时，操作人员编程的所有烹调设置将不再保留，全部丢失。

音量（SP-4）

可调节扬声器的音量。

a. 按照上述步骤1和步骤2进行操作。


b. 按3次  键，显示器将闪烁显示“SP-4”、“AUDIO VOLUME(音量)”以及音量值。



c. 按   键调整扬声器音量，其最大值为10，最小值为1。

音调（SP-5）

可调节扬声器的音调。

a. 按照上述步骤1和步骤2进行操作。

b. 按四次  键，显示器上会闪烁“SP-5”和“AUDIO TONE (HZ)”以及单调值；


c. 按   键，调节扬声器的音量，最大为2000，最小为50；


4-3. 特殊编程模式 (续)

音频效果 (SP-6)

此设置可为烹制过程所发出的鸣叫声添加一种音效：

a. 按上述步骤1和步骤2进行操作；

b. 按五次  键，显示器上会显示“SP-6”和“AUDIO EFFECT”字样，同时还会显示出效果值；

c. 按   键，更改鸣叫声的效果值。

以下数字分别对应的是：

0 = 正常音量

1 = 快节奏音量


2 = 慢节拍音量



3 = 颤音

所溶解的油的类型 – 液态或固态 (SP-7)

可设定溶解过程中所使用的炸油的类型：

a. 按上述步骤1和步骤2进行操作；

b. 按住  键后松开，重复此操作6次，显示器上会闪烁显示“SP-7”和“MELT CYCLE SELECT”字样，以及“1=LIQ” or “2=SOLID”；

c. 按   键，在所需要的类型中进行切换；

CAUTION

开口炸锅内所使用的油的类型决定溶解过程中所加热的时间的多少。如果控制器设定为固态油，那么其加热时间比液态油的加热时间要少。如果对固态油加热太久，可能会产生浓烟，甚至引起火灾。总之，炸锅的设置必须与当时正在使用的炸油的类型相符。


当使用固态油时，建议先用别的加热装置溶解炸油，然后再将油倒入炸锅的锅缸内。加热元件或燃烧管必须完全浸入油内。如果不按要求进行操作，可能会对炸锅的锅缸造成损坏，或引起火灾。

4-3. 特殊编程模式 (续)


空闲状态(SP-8)

编程后的空闲状态模式可使炸油在不使用时将其自身温度降至较低数值，这有利于减少炸油及装置本身的损耗。


a. 按照上述步骤1和步骤2。



b. 第7次按  键，显示器闪烁显示“SP-8”和“IDLE MODE ENABLED(是否启用空闲状态)”以及“NO” or “YES”。

c. 按   键在NO和YES之间进行切换。


d. 如果显示器显示“YES”，则空闲状态启用。按  键，显示器显示“SP-8A”、“IDLE SETPT TEMP(空闲状态设定温度)”以及预置温度。

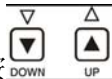
e. 按   键可更改空闲状态设定温度。

f. 按  键，显示器显示“SP-8E”、“AUTO-IDLE MINUTES(自动—空闲状态—分钟)”以及预置时间。

g. 按   键，设置在自动—空闲状态启用前油炸锅保持空闲状态的时间（以分为计算单位），最大为60分钟，最小为关闭。例如：显示器显示“30”，如果产品未在锅槽内烹饪30分钟，控制装置将自动激活空闲状态设定温度。



4-3. 特殊编程模式（续）

- h. 使用右边产品按键6作为手动空闲状态按键，按  键显示“SP-8C”、“USE-6R-FOR-IDLE（使用-6R-用于空闲状态）”及“NO”or“YES”。

- i. 按  键在NO和YES之间进行切换。如果显示器显示“YES”，在短时间内，操作人员按右边的产品按键6可以手动进入空闲状态。

启用滤油跟踪（SP-9）


当炸油需要过滤时，控制器将被设定从而向操作人员发送信号。滤油跟踪必须能够对滤油程序间的烹饪周期数进行编程。（见产品编程模式部分有关滤油周期的段落）


- a. 按照上述步骤1和步骤2进行操作。
- b. 按下  键，直到显示器闪烁显示“SP-9”、“启用滤油跟踪”及“1，OFF”。
- c. 为启用滤油跟踪程序，按  键在“1，OFF”、“2，MIXED（2，混合）”及“3，GLOBAL（3，综合）”间进行切换。

NOTICE

通过混合设置，操作人员可为产品设置滤油期间各种不同量的烹饪周期。如果操作人员想为全部产品设定同一设置，请遵循步骤h。

- d. 如果选择“2，MIXED（2，混合）”，显示器将先后显示“SP-9A”、“SUGGEST FILTER AT ...（建议在...进行滤油）”以及相对数值（75%至100%之间）。按  键更改此值。

- e. 按  键，显示器将先后显示“SP-9B”、“LOCKOUT ENABLED?（是否锁定）”及“YES” or “NO”。





按  键选择“YES”或“NO”。

4-3. 特殊编程模式 (续)

- f. 如果在“SUGGEST FILTER AT ... (建议在...进行滤油)”以及相对数值(75%至100%之间)这一步骤中选择YES, .
- 按  键, 显示器显示“SP-9C”。按   键更改此值。
- g. 现在, 返回至产品编程模式下的滤油周期, 并重新编程滤油程序间的烹饪周期数。
- h. 如果选择“3, GLOBAL (3, 综合)”, 显示器将先后显示“SP-9A”和“GLOBAL FILTER CYCLES (综合滤油周期)”。显示器右侧将显示一数字, 从1至99。按   键设定想要的滤油程序间的烹饪周期数。


NOTICE

Ex: "----- 5x -----".在烹饪模式下, 综合烹饪周期将一直在显示器中心位置显示。例如: ----- 5x -----。

- i. 按  键, 显示器将先后显示“SP-9B”、“LOCKOUT ENABLED? (是否锁定)”及“YES” or “NO”。
- 按   键选择“YES”或“NO”。
- j. 现在, 返回至4-2部分进行编程模式, 按  键, 直至显示器显示“FILTER INCL” (步骤13)。每个产品必须设定为“YES”从而被包括在滤油跟踪内。




产品按键 (SP-10)

此模式允许你设定所选择的产品方式以及烹饪模式下所启用的烹饪周期。

- a. 按照上述步骤1和步骤2进行操作。
- b. 按  键, 直至显示器闪烁显示“SP-10”和“PRODUCT BUTTONS (产品按键)”。






4-3. 特殊编程模式 (续)

- c. 当选择第一项“1, COOK (1, 烹饪)”时, 按显示器上的产品按键从而启动烹饪周期。当无产品烹饪时, 则无产品显示。产品1至6仅显示于左边的显示器而产品7至12仅显示于右边的显示器上。

- d. 按   键显示第二选项。如果选择第二项“2, SELECT(2, 选择)”, 按任意产品键仅显示产品, 按  键启动烹饪周期。


烹饪显示 (SP-11)

在本模式下在3个烹饪显示选择项间进行切换。



- a. 按照上述步骤1和步骤2进行操作。
- b. 按  键直至显示器显示“SP-11”和“COOKING DISPLAY (烹饪显示)”。
- c. 第一选项, “1, TIME (1, 时间)”, 设置显示器仅能读取烹饪周期剩余时间。
- d. 按   显示第二选项——“2, TM+ID(2, 时间+ID)”, 设置显示器使其既能读取烹饪周期剩余时间, 又能读取产品ID。
- e. 按   键显示第三选项——“3, NM+TM(3, 名称+时间)”, 设定显示器在显示定时产品名称及烹饪产品剩余时间这两个选项间进行交替变化。

质量计时器显示 (SP-12)

在本模式下在3个计时器显示选项间进行切换。

- a. 按照上述步骤1和步骤2进行操作。
- b. 按  键, 直至显示器显示“SP-12”和“QUALITY TMR DISPLAY (质量计时器显示)”。
- c. 第一个选项同“1, NONE (1, 无)”意味着显示器将不会显示一个烹饪周期后的剩余质量时间。质量时间仅在计时器终止后方可显示。



4-3. 特殊编程模式 (续)

- d. 按   键显示第二个选项“2, QT+ID” (2, 质量时间+ID), 设定显示器持续显示剩余质量时间以及一烹饪周期后保留有质量时间的产品ID.
- e. 第三个选项, “3,NM+QT (3,名称+质量时间)”, 设置显示器, 使其可在刚烹饪好的产品名称及剩余质量时间间进行交替变化。



炸篮数量 (SP-13)

此操作允许操作人员设定控制程序中所使用的炸篮数 (1个或2个)。






- a. 按照上述步骤1和步骤2进行操作;
- b. 按按键, 直至显示器显示“SP-13”和“NUMBER OF BASKETS (炸篮数量)”。

- c. 按   键在“1, BSKT (1, 炸篮)”或“2, BSKT (2, 炸篮)”间进行切换。

NOTICE

无需进入编程模式就可更改炸篮数量。在打开单个炸篮电源开关期间, 需紧按  键。如果要返回至两个炸篮, 在电源开关处于开启状态条件下请紧按  键。

自动提升检测 (SP-14)


- a. 按照上述步骤1和步骤2进行操作。
- b. 按  键直至显示器显示“SP-14”和“AUTOLIFT (自动提升)”。
- c. 保持控制器设置为“1, DETECT (1, 检测)”以控制是否自动检测自动提升。
- d. 如果要禁用自动提升功能, 按   键选择“2, ×OFF”可以禁用这一功能。
- e. 如果控制器未检测到自动提升, 按   键选择“3, *ON”从而打开自动提升功能。


4-3. 特殊编程模式 (续)

多阶段烹饪 (SP-15)

操作人员可分10阶段 (时间/温度设定点) 烹饪产品。


a. 按照上述步骤1和步骤2进行操作。

b. 按  键直至显示器显示 “SP-15”， “MULTI-STAGE ENABLED? (是否进行多阶段?)” 以及 “NO” or “YES”。

c. 按  键在NO与YES之间进行切换。


d. 如果显示器显示 “YES”，启动多阶段模式。


e. 紧按  键退出特殊编程模式。


f. 紧按  键1秒钟直至显示器先后显示 “PROG(编程)” 和 “ENTER CODE (输入代码)”。

g. 输入代码1、2、3，显示器上会滚动显示 “SECLT PROG PRODUCT(选择编程产品)”。

h. 选择所需要的产品按钮 (1-12)，按住该按钮后松开；


i. 按住  键后松开，重复操作两次，显示器上会显示“1. TOTAL, 1. COOK TIME 0:00”；


j. 按住  键后松开，设置整个烹制时间；

k. 按  键，显示器上会显示“1. TEMP XXX° F” (或 ° C)；


m. 按住  键后松开，设置起始温度；


n. 按  键，显示器上会显示“2. STEP 2 AT 0:00”；

o. 按住  键后松开，设定计时器开始计时的时间；

p. 按  键，显示器上显示“2. TEMP XXX° F” (或 ° C)；

4-3. 特殊编程模式 (续)

q. 按住  键后松开，设置第二步时的温度；

r. 按  键，进入到第三步操作，按上述n, o, p, q中给出的步骤进行操作；


当所有的步骤都设定好后，按  键，你可以进入到下一个编程模式，或持续按  键，可以退出特殊编程模式；

程序代码变更(SP-16)

操作人员通过这一操作可以变更程序代码(厂方设定的1, 2, 3)，通过此代码可以进入到产品编程、特殊编程、时钟设定、数据传输、加热控制模式。

a. 按上述步骤1和步骤2进行操作；

b. 按 **PROG**键，直至显示器上显示 "SP-15" 和 "CHANGE, MGR CODE? 1=YES" 以及“CODE”字样；

c. 按  键，显示器上显示 “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” 字样；按产品键和新代码；

d. 如果对代码满意的话，按**PROG**键，显示器上会显示 “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT”字样。按步骤3中的同一个代码；

e. 如果对代码满意的话，按**PROG**键，显示器上会显示 “*CODE CHANGE*”字样；

f. 如果对所设定的代码不满意，按**INFO**键，显示器上会显示 “*CANCELLED*” 字样，接着会恢复成显示 "SP-15" 和 "CHANGE, MGR CODE? 1=YES”；然后可以重复以上操作；

4-3. 特殊编程模式（续）

是否启用节能模式? (仅适用于煤气炸锅) (SP-17)

节能程序模式可以通过在不使用炸锅时关闭鼓风机和引燃火焰来降低能源的消耗。


- 按上述步骤1和步骤2进行操作；
- 按PROG键，直至显示器上显示 "SP-19" 和 "ENERGY SAVE ENABLED ? <GAS FRYERS>" 以及 "YES/NO" 两种选项；
- 按住UP和DOWN键后松开，将设备从NO（默认）切换成YES，反之亦然；


任何时候持续按PROG键，可退出特殊程序模式；

清除时间 (SP-18)

通过此操作，你可以设定清除模式下的时间：

- 按上述第一步和第二步进行操作；


- 按  键，直至显示器上显示 "SP-10" 和 "CLEAN-OUT MINUTES" 字样，这时显示器上还会显示出预设的时间；


- 按  键更改时间，最高值达到99分钟；

清除温度 (SP-19)

通过此操作，你可以设定清除模式下的温度：




- 按上述步骤1和步骤2进行操作；

- 按  键，直至显示器上显示 "SP-11" 和 "CLEAN-OUT TMP" 字样，以及设定的温度；

- 按  键，更改温度，温度上限为 212°F (100°C)；


4-4. 时钟设定模式

通过这一模式，操作人员可以设定控制器的时间和日期：



1. 持续按  键五秒钟，直至显示器上显示“L-2” 和“LEVEL 2”字样，之后显示器上会接着显示“SP PROG”字样。松开  键，然后再次很快地按住并松开  键，显示器上会显示“CLOCK SET”，之后会出现“ENTER CODE”字样；
2. 输入代码1, 2, 3，显示器上会显示“CS-1, SET MONTH” 字样；

NOTICE


如果输入的代码不正确，设备会发出鸣叫声，显示器上会显示出“BAD CODE（错误代码）”。等待几分钟后，控制器会恢复到烹制模式；重复上述操作。

任何时候如果要想退出时钟设置模式，持续按  键两秒钟；

设定月份

3. 月份值（从一月到十二月）闪烁，按   键，选择月份；

设定日期

4. 按  键，显示器上会显示“CS-2, SET DATE”字样；


5. 日期（从1到31）闪烁。按   键，选择日期；

设定年份

6. 按  键，显示器上会显示“CS-3, SET YEAR” 字样；

7. 年份设定闪烁；按   键，选择年份；

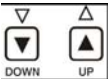
设定时间 (12 or 24 小时)

8. 按  键，显示器上会显示“CS-4, SET HOUR” 字样；
9. 如果选择12小时模式，时间（1至12）闪烁，后面跟着AM或PM


两个选项；按   键，更换时间和AM/PM设定；

4-4. 时钟设定模式 (续)

9. 如果选择24小时模式，时间（1至24）闪烁，显示器上显示


“24-HR”；按  键，更换时间；

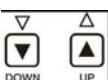
设定分钟

10. 按  键，显示器上会显示“CS-5, SET MINUTE”字样；


11. 分钟闪烁，按  更改设置；

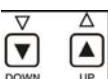
时钟模式 (12小时或24 小时)

12. 按  键，显示器上会显示 “1. AM/PM”或“2. 24-HR” 字样；

13. 按  键，在“1. AM/PM”（12小时模式）和 “2. 24-HR”（24小时模式）之间进行切换；

日光节省设定

14. 按  键，显示器上会显示 “1.OFF”或 “2.US”或“3.CE” ；

15. 按  键，切换各种不同的设置：

- a. “1.OFF” ， 此时控件不带自动的日光节省调节程序；
- b. “2.US” ， 此时控件带有自动的日光节省调节程序，始于四月的第一个星期天，止于十月的最后一个星期天；
- c. “3.CE” ， 此时控件带有自动的日光节省调节程序，始于三月最后一个星期天，止于十月最后一个星期天；

4-5. 数据采集、加热控制、技术模式 和状态模式

数据采集、加热控制、技术模式和状态模式，这些都是非常先进的诊断模式和编程模式，大多仅适用于恒鹏公司的产品。更多详情，请拨打1-800-417- 8405或937-456-8405与服务部联系。

第五部分 故障排除

5-1. 故障诊断指南

问题	原因	修正
电源打开不起作用	<ul style="list-style-type: none"> 断开电路 	<ul style="list-style-type: none"> 检查插座有没有插好 检查断路器或保险器
指示灯亮但炸油不热	<ul style="list-style-type: none"> 上限电路断路 错误信息“E10” 排油阀开 错误信息“E15” 	<ul style="list-style-type: none"> 重起温度控制部分的上限电路 排油阀旋到关的位置
油冒泡或沸腾	<ul style="list-style-type: none"> 油里有水 油不好 过滤不好 过滤后锅内有残渣 	<ul style="list-style-type: none"> 在烹饪周期后，排油并清洁 使用推荐油 参考油过滤程序 清洁油炸锅，完全凉干
炸油不能排出	<ul style="list-style-type: none"> 排油阀堵塞 	<ul style="list-style-type: none"> 打开排油阀并用刷子彻底清洗
过滤开关处于开启状态，但电机不工作	<ul style="list-style-type: none"> 电机热保护 	<ul style="list-style-type: none"> 参见过滤泵保护—说明书重起，手动重启过滤泵

NOTICE

更多的维修信息可以从说明书中获取，也可以登陆我公司网站www.hennypenny.com或拨打电话 1-800-417-8405 或 1-937-456-8405。

5-2. 错误代码

如果控制系统无法工作，数字显示器将显示“错误信息”。这些信息由各代码构成：包括“E4”、“E5”、“E6”、“E10”、“E15”、“E20”、“E-31”、“E41”、“E46”、“E54”、“E-70-A&B”和“E92”。当错误代码显示时，提示音将响起；这种情况下，按任意键可取消提示音。

显示	原因	控制板修正
“E-4”	控制板过热	关闭开关，接着打开开关；如果显示器显示“E-4”，则控制板过热；检查阻碍装置各边的遮光栅格
“E-5”	炸油过热	关闭开关，接着打开开关；如果显示器显示“E-5”，加检查加热回路和温度传感器
“E-6 A”	温度传感器断路	关闭开关，接着打开开关；如果显示器显示“E-6”，检查温度传感器；可参照技术手册予以更换。
“E-6 B”	温度传感器短路	关闭开关，接着打开开关；如果显示器显示“E-6”，检查温度传感器；可参照技术手册予以更换。
“E-10”	上限电路	通过手动推启复位键，重置上限电路；如果未能重置上限电路，必须参照技术手册予以更换。
“E-15”	排油阀故障	使用阀杆关闭排油阀；如果显示器仍显示“E-15”，检查排油阀微型开关；参照技术手册
“E-41”， “E-46”	编程故障	关闭开关，接着打开开关；如果显示器显示任一错误代码，试着重新初始化控制板（特殊程序部分）；如果错误代码依旧显示，可参照技术手册更换控制板

5-2. 错误代码

(续)

显示	原因	仪表板修正
“E-20 A”	真空开关故障(保持闭合状态)	按计时器键以重启初始化过程; 如果显示器依旧显示“E-20”, 参照技术手册检查真空开关。
“E-20 B”	抽风机或真空开关故障(保持开启状态)	按计时器键以重启初始化过程; 如果显示器依旧显示“E-20B”, 参照技术手册检查真空开关或吹风机电动机
“E-20 C”	点火模块	按计时器键以重启初始化过程; 如果显示器显示无反应的“E-20C”, 参照技术手册检查点火模块、火花点火器或输入/输出板。
“E-20 D”	引火装置未燃或无火焰	按计时器键以重启初始化过程; 如果显示器显示“E-20D”, 参照技术手册检查点火模块、I/O板或火焰传感器。
“E-31”	电子装置元件上升 风机开关跨接线丢失	使元件降入至锅槽内 检查12销连接器至仪表板的跨接线, 如果丢失, 予以增加。
“E-54”	PCB 元件故障	关闭开关, 接着打开开关; 如果显示器显示“E-54”, 更换PCB
“E-70A”	风机开关跨接线丢失	检查12销连接器至仪表板的跨接线
“E-70B”	MV跨接线丢失	检查连接器至仪表板的跨接线
“E-92”	24 VAC保险丝或I/O 保险丝断路	I/O板上的24VAC保险丝断路; 检查24伏电路中(如上限电路、排油阀和空气开关等)的短路部分

术语表
恒鹏开口炸锅

空气阀	位于八头炸锅上的阀门，当炸锅的泵在混合模式下处于打开状态时，空气可通过该气阀进入过滤器。
气流开关	可以感测来自吹风机气流量的开关。
(仅用于燃气油炸锅)	当低于某一特定标准时，该开关将切断通往气体调节阀的电源，从而关闭燃烧器。
吹风机 (仅用于燃气油炸锅)	位于燃气油炸锅背面，吹风机将烟道气吹出烟道，并向燃烧器管道内提供一定量的空气以进行充分燃烧。
滚面包屑	一种面粉与调料的混合物，常在产品油炸前涂在产品上。
喷燃器组件 (仅用于燃气油炸锅)	燃气油炸锅用于收纳引火火焰的组件；通常用引火火焰点燃气体以加热油炸锅。
燃烧器管道 (仅用于燃气油炸锅)	加热气体通过该管道以加热炸油。
网架	位于八头炸锅内，用于支撑5个支架；产品在该5个支架上进行烹饪。
小脚轮	位于油炸锅底部的车轮，通过它，油炸锅可自由滚动；当使用油炸锅时，应锁住小脚轮，以防止油炸锅四处滑动；此外，可通过调整小脚轮以帮助平衡油炸锅。
洗涤液	用于清洁油炸锅槽的一种清洁剂；见被推荐的清洁程序。
冷藏区	位于油炸锅底部，与底部以上区域相比，此区域内的炸油更为冷却；因此，可在此区域处理面包屑而无需担心引起燃烧。
烹饪周期	在预定温度和时间内烹饪某一特定食品所需的时间周期
烹饪负荷	在烹饪周期内可烹饪的产品量
平衡锤	与油炸锅相配套；当使用平衡锤组件时，可轻易提起八头油炸锅锅盖。
平衡锤组件	包括平衡锤及缆线，从而可轻易提起八头油炸锅锅盖。
锅罩	当不使用油炸锅时用于保护锅槽的盖子。
面包渣	烹饪产品时所产生的面包渣。
滤筛	四头油炸锅滤油组件的一部分，在将炸油重新泵回至锅槽前，通过滤筛过滤出面包屑。

铭牌	位于油炸锅右侧板上的标牌，其主要标识油炸锅的型号、序号、质保日期及其它信息等
泄油阀手柄	用于打开和关闭泄油阀的手柄
泄油阀互锁开关	微型开关的一种，当油炸锅电源处于打开状态时，如果不注意而启动泄油阀，该开关可自动切断油炸锅加热进程
泄油阀	炸油通过该阀门由油炸锅槽进入过滤器泄油盘，在开启泄油阀之前，油炸锅电源开关应处于关闭状态；平时，泄油阀应保持关闭状态
倾倒盘	将烹饪好的产品由油炸锅槽内取出，将其倒在倾倒盘上
加注线	油炸锅槽内后壁上标有4条线，用于显示适当的炸油水平 (也可称为油位线)
滤纸夹	作为滤油网的一部分，滤纸夹主要用于夹住滤油纸袋
滤锅缸	用于容纳从油炸锅内排泄出的油
滤油纸袋	作为滤网组件的一部分，用于放置滤网的纤维袋，袋口的一端折叠起来，用过滤夹夹住它
滤油加热器开关	用于启动带状加热器的控制板开关 (仅适用于OE-100型)
滤油槽拖车	用于运输滤锅缸的可选拖车
滤油泵电动机	用于向滤油系统提供动力的电动机
滤油网组件	用于过滤从锅槽内泵出的炸油的组件；该组件由两个滤油网、一个滤油纸袋和一个面包屑捕集器组成 (注：八头油炸锅有两个滤油网，但无面包屑捕集器)
滤油管联接件	连接油炸锅和滤油系统的螺纹联接件，安装和松开此联接时无需工具。
滤油阀	在滤油周期内，该泵必须处于开启状态从而将炸油泵回炸锅槽。(仅用于OE-100、320和340型号)
火焰传感器 (仅适用于燃气油炸锅)	该传感器可切断燃气油炸锅的燃气供应；在此情况下，引火火焰熄灭或未点燃。
油炸锅刷	作为油炸锅的一部分常用于清洁油炸锅内侧。
油炸锅锅槽	油炸锅的内部组成部分，主要用于负载炸油烹饪产品。
槽顶	油炸锅锅盖四周的高平面。

气体调节阀	作为自动双重控制装置，其主要是控制用于引火火焰的燃气以及油炸锅燃烧器的气压；如果任一引火火焰熄灭，该控制器将切断用于另一引火火焰的燃气
气阀手柄 (仅用于燃气油炸锅)	该手柄用于开启和关闭气体调节阀
气压调节器 (仅用于燃气油炸锅)	位于气体调节阀上用于调节气压的一种装置；其压力规格在出厂前已进行了预置
热指示器	当加热燃油时，该指示灯亮起；当达到预置油温时，该指示灯熄灭
加热元件	位于电子油炸锅锅槽内的线圈，其主要用于加热炸油
上限	作为一种温度控制，其主要用于开启和关闭锅槽内的加热进程，如果其感测出油温超过420°F (216°C)
点火模块	用于向火花点火器提供电能的两模块，火花点火器主要用于点燃燃气油炸锅的引火火焰
L型刷	作为油炸锅的一部分，其主要用于清洁燃烧器管道和加热元件
载物盘	倾倒盘的另一名称（见倾倒盘）
油位线	标于油炸锅内部后壁的标识线，其用于标识适当的炸油水平（ <i>也可称为加注线</i> ）
锅盖组件	锅盖组件包括锅盖、锅盖手柄和锅盖栓，其主要用于将产品放入八头油炸锅炸油内，或从炸油中取出产品
锅盖手柄	附于锅盖上的手柄，通过手柄，可放下锅盖，使之与锅槽接触，接着扯出手柄，并将之下压，从而将锅盖锁在适当位置
锅盖栓	位于油炸锅正面的机械接受器，通过其将托架放置于油炸锅正面；锅盖栓锁住锅盖以避免其下落
手工重置操作杆	复位上限(仅适用于OFE-100)
手动断油开关 (仅适用于燃气油炸锅)	位于油炸锅和墙壁之间的阀门，其主要用于切断燃气供应，但并不是用于存储燃气的主关闭阀
熔解过程	一种加热模式，在该模式下，当油炸锅电源开关处于开启状态且炸油温度低于某一特定温度时，将缓慢熔解炸油；此熔解过程防止炸油过早硫化。
引火口 (仅用于燃气油炸锅)	位于燃烧组件内用于引火火焰的可控开口。
引火火焰 (仅用于燃气油炸锅)	一小搓火焰保持燃烧状态，即使在油炸锅未使用的时候；当开启油炸锅时，此火焰点燃燃气。

动力/泵开关	位于油炸锅前控制板上的三相开关，其主要用于电源开启/关闭开关以及过滤器开关
产品	油炸锅内烹饪的食品
支架	框架内的线栅，主要是用于托住烹饪中的产品
设定点	预先设定的烹饪温度；设定点具有可编程的特性
炸油混合系统	位于八头油炸锅锅盖上的自动系统，其定期用过滤泵混合锅槽内的炸油以防止湿气积累，并将锅槽内的沸腾减至最小
炸油梭	用于处理炸油的附加设备
筛滚面包屑	将结块从滚面包屑中筛选出来的过程
火花点火器 (仅用于燃气油炸锅)	一种点火装置，其产生火花用于点燃燃气油炸锅的引火火焰。（见点火模式）
立管	在过滤过程完成后，炸油通过该管道被泵回至锅槽
立管组件	作为炸油过滤过程的一部分，其包括管道和管道配件
直刷	作为油炸锅的一部分，直刷常用于清洁位于油炸锅底部的排油管
带状加热器	当过滤加热器开关处于打开状态时，带状加热器使油管免于产生固态油(仅用于 OE-100 型号)
温度传感器	位于油炸锅槽内的圆形传感器，其可测量锅槽内炸油的温度；该传感器与控制器面板进行信息交流
热保护器	用于过滤器电机的过热保护开关，如果其出现故障，必须手动回复



恒鹏公司
邮箱号码 60
俄亥俄州伊顿, 邮编45320
1-937-456-8400
1-937-456-8402 传真

美国免税
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax