



US-RJ-4
JUS-RJ-4
燃气煲仔炉
燃气豪华炉系列

使用说明书



生产许可

生产许可证号
XK21-007-00951

ISO9001: 2008 国际质量体系认证企业
通过 GB/T24001-2004/ISO14001:2004 管理认证

英联斯特(广州)餐饮设备有限公司

尊敬的顾客朋友：

首先非常感谢您选用“英联斯特”公司产品，此说明书的所有资讯和指导方针是在遵守适用的规章，其为当前工程发展状态与我们长期以来的知识和经验下所编辑而成。

如有特别的结构、附加指定的选项或由于新技术变更，实际供应的范围可能会偏离这里所说的描述和说明。如您有任何疑问请联络制造商。

为使本产品的性能充分发挥，减少不必要的损失和伤害，开启装置上的任何运作前请先仔细阅读操作指南，特别是在启动装置前！

制造商对于不遵守操作指南所造成的损害或过失不承担任何责任。

本说明书应交给设备操作者并保管好，以便操作装置者能方便取阅。在改进性能特性和进一步发展的范围内，我们有权保留对产品的技术性变更。

联斯特（广州）餐饮设备有限公司

技术部



警告

- ◆ 该设备只适用于低压燃气，在使用时必须使用低压燃气减压阀，严禁使用中、高压燃气减压阀！
- ◆ 任何改装、以及不正确的安装、调整、维修或维护都可能导致财产损失或人员伤亡，如需调整或维修应与供应商联络，并由经过训练的专业人士进行！
- ◆ 为了您的安全，请不要在本产品附近存放或使用易燃易爆气体、液体及易燃物品！
- ◆ 为了您的安全，请在本设备安装位置的墙上、台面上使用耐火材料或耐火的材质！以保证操作人员的安全工作和本设备的安全运行！
- ◆ 请不要修改燃烧所必需的进风口和遮挡排烟口以免安全事故的发生！
- ◆ 此设备用于食品烹饪，请注意锅内水的高度，请不要干烧或食品溢出，以免发生安全事故！
- ◆ 火灾警告：如闻到燃气味，必须严禁任何火源的产生，不要点燃任何设备，不要触摸任何的电子开关，不要使用您建筑物内的任何电话，请立即关闭总燃气阀门，拨打维修电话请专业人士进行维修！
- ◆ 燃气阀门控制旋钮只能用手操作，不能使用工具控制旋钮。如果旋钮用手拧不动，不要强行旋转或试着去修理！强行野蛮操作或者不当维修阀门，存在着燃气大量泄漏并容易发生燃气爆燃恶性事故的危险。对因不当操作和维修所造成的火灾事故，制造商不担当任何法律责任。

目 录

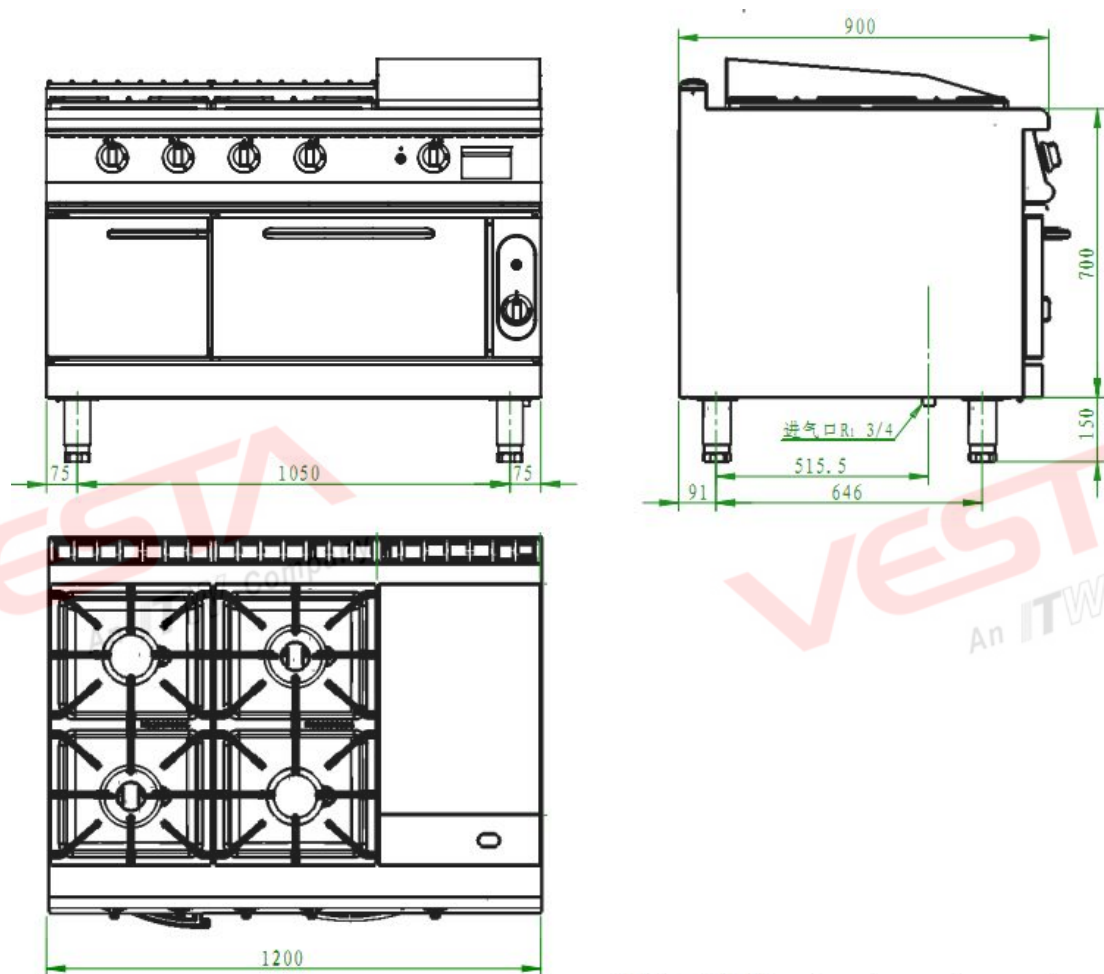
一、 产品功能简介.....	1
二、 结构示意图.....	1
三、 产品基本参数.....	2
四、 注意事项.....	3
五、 使用说明.....	5
六、 日常检查.....	6
七、 清洁与保养.....	7
八、 故障分析与排除.....	7

一、 产品功能简介

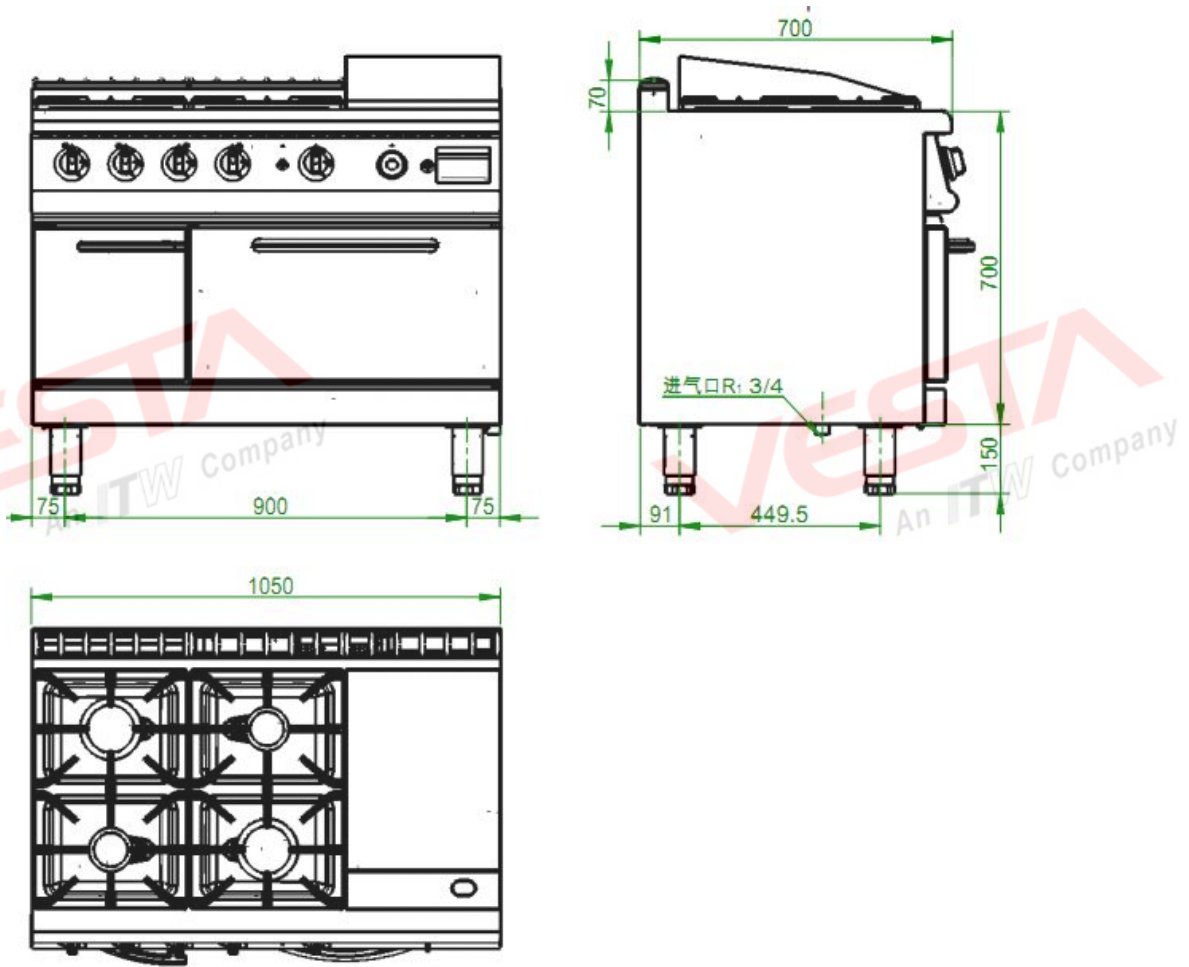
(J) US-RJ-4 系列燃气煲仔炉连焗炉连扒炉是本公司研制开发，同时吸收国内外同类产品的优点设计而成。具有款式新颖、结构合理、操作方便、全不锈钢制作、坚固耐用、易于维护、配备安全熄火保护装置之优点。恒温控制，温度可根据食品的要求在一定范围内任意调节，是宾馆、超市、酒楼、西餐厅、快餐店及食品行业使用的理想设备。

二、 结构示意图

US-RJ-4



JUS-RJ-4



三、 产品基本参数

型号		JUS-RJ-4	US-RJ-4
外型尺寸 mm		1050×700×850+60	1200×900×850+60
焗炉内膛尺寸 mm		540×570×275	540×670×275
使用气源	液化气	气压 Pa	2800-3200
		耗气量 kg/h	1.91
	天然气	气压 Pa	2000
		耗气量 m ³ /h	2.57
功率 (kW)	液化气	27	35
	天然气	27	35
入气口规格		R1 3/4"	R1 3/4"

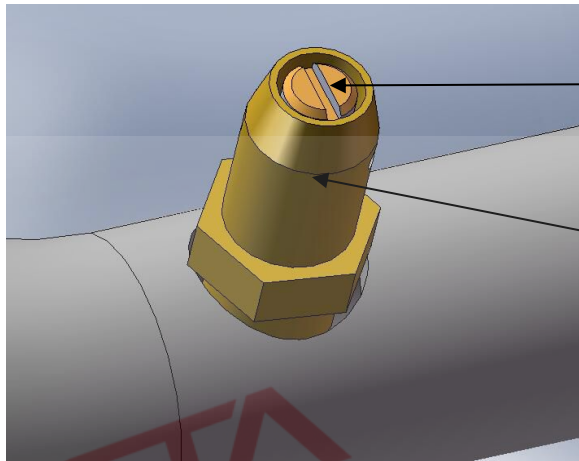
四、 注意事项

4.1 运输与保管

在运输过程中，本炉具应小心轻放，不得倒置，以防止对产品外壳和内部损坏。已包装好的炉具不应长期露天存放，应放在通风良好、无腐蚀性气体的仓库内。需要临时存放时，应采取防雨措施。

4.2 安装及注意事项

1. 本设备可以以台式的方式安装使用，也可以卸下 4 个台式炉脚与下半截橱柜用螺丝连接后使用，但必须在购买燃气设备时同时配套购买橱柜。
2. 将随机附带的电池取出，逆时针旋转脉冲按钮，根据指示正确方向放入电池，旋紧脉冲按钮。
3. 连接设备所用的相关管件等零件必须符合燃气安全、安装和使用规定。
4. 设备应按规定的范围单独安装或与其它设备组合安装。
5. 设备不适用于嵌入式安装，否则会使燃气设备在严重缺氧状态下工作，使燃烧产物的排放严重超标，严重危害工作人员的健康甚至死亡事故的发生。
6. 设备安装离墙至少 10cm，不可安装在易燃地板或材料上，如安装在台面上，台面材料必须是耐火的或不易着火的材质以确保使用者的安全和设备的正常运行。
7. 因机器较重，安装时请考虑机器的重量，建议您安装在地面上或台面上。
8. 安装燃气设备的场所和位置必须在通风良好的地方，且要安装功率相匹配的排气扇，以确保在运作过程中，把热气和燃烧后的废气全部排出。滞留于厨房的废气会严重危害人体健康，甚至导致严重的伤害或死亡事故的发生。
9. 安装好后的机器，一定要保持平稳，水平放置，不可以倾斜，使用时亦不可能摇动。
10. 安装前先去除产品外面的塑料膜，用一种合适的物质去除不锈钢板上的残留物。
11. 安装时应先申请得到气体供应商许可使用该种气体，核实所供气体与本设备允许使用的气体一致才能安装。
12. 切勿使用其它不符合本机器使用的气体作燃料及中、高压调节阀。（本机器只适合使用低压调节阀）
13. 安装机器前必须安装一个快速切断气源的阀门，且必须放在机器附近容易触摸到的上游位置。
14. 确保机器与所接通的燃气种类相同，如果不相同，请不要接通。
15. 与机器连接的管道必须用适合的金属管件来连接，确保没有漏气现象产生。
16. 如果管道压力高出或低出本机器要求的额定压力 15%时，需要安装一个调压器来保证达到额定压力。
17. 连接后用肥皂水测试或用检测仪器测试管道连接处是否有漏气。“严禁用明火测试!!!”
18. 安装完成后检查燃气的供气压力。燃气压力能够用装有液体的气压计（例如，U 型气压计，最小值为 0.1mbar），或数码气压计进行测量。步骤如下：
 - 拆下面板，卸掉压力孔上的螺丝（见图 2）；将气压计上的橡皮管套在测压孔外圆柱上。
 - 按照使用说明书中的指导启动设备；在工作状态测定供气压力（动态压力）。
 - 如果测得的压力值为《技术参数一览表》中（燃气种类和压力）的范围内，可以使用本设备；否者，联系燃气供应部门进行交涉。
 - 完成压力检查后拆除掉压力计；安装上密封螺丝。



测压孔密封螺丝

测压孔

图 2

4.3 特别注意事项

1. 该设备的设计目的，用来加热烹饪食品，任何其它用途都是不合适的。
2. 本说明书包含正确安装、使用、维护此设备的必要信息，按本说明书的具体要求操作能够确保设备的最佳性能运行。
3. 执行标准：本设备符合 CJ/T28-2003《中餐燃气炒菜灶》的各项要求。此设备是经过质量安全认证的燃气设备，编码为 XK21-007-00951。
4. 只有当此燃气设备按照须知和当地的相关规定进行安装，生产商对此设备的保修才能有效。因没有遵守此注意事项而造成的损失，设备生产商不负任何责任。
5. 该炉的安装，初次使用和维修都应该由燃气专业人士或已取得燃气安装操作证的人士，或生产商批准特许的人士来进行。
6. 在操作安装与维修时，请注意仔细按照以下步骤去操作以确保安全使用此燃气设备。
7. 保管好说明书，以使将来有疑问所用或留给下一个操作此设备者使用。
8. 去除外包装，保证机器的完整性，如有疑问，请不要使用机器，并请专家咨询，不要将包装材料，放在小孩可以拿到的地方，以免发生危险。（材料是塑料袋，钉子等）
9. 该设备仅用于商用,必须由技术熟练的人员操作。
10. 不使用机器时或操作人员不在时，必需要关掉机器，以免发生危险。
11. 修理时请专业维修人员来维修，并使用原装配件，如不遵循以上要求，可能会危及器的安全性能。
12. 此机器是作为一种商业用途并不适用于其它用途，否则会引起危险。
13. 不得使用喷射水流清洗，以免损坏相关的电器及控制阀门等零配件。
14. 适当地定期清洗不锈钢表面，防止表面氧化和化学作用破坏机器。
15. 正确的安装、专业化的操作、不间断的维护和保养能够确保本燃气设备良好的性能、延长其使用寿命。

五、使用说明

1. 控制旋钮：

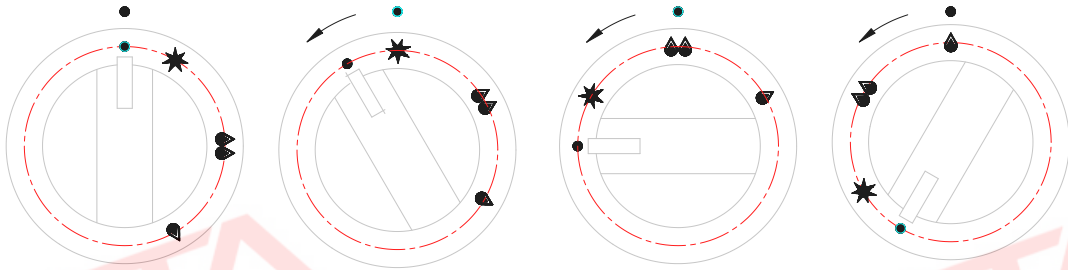




Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

2. 点火：

- 将控制旋钮上的“★”按下逆时针旋转对准零凸点。在零凸点用力压住控制旋钮，同时按下点火枪点燃长明火。（初次点着火种要久些，因为第一次点火时管道内有空气存在，将空气排尽燃气流出后才能正常点着常明火）
- 长明火点着 20 秒后再放松旋钮。
- 根据烹饪食品的需要将控制旋钮旋至  为大火, 旋转至  为小火。

3. 熄火：

- 将控制旋钮按下顺时针旋至●零凸点。
- 关闭总气源。

4. 更换主火喷嘴（参考图 4）：

- 准备好相应的工具；
- 煲仔炉先移开炉架、火盖及燃烧器底座再取出水盆，即可卸下喷嘴，换上与使用燃气相匹配的喷嘴；
- 完全拧紧喷嘴后，依次放入水盆、燃烧器底座、火盖、炉架。
- 焗炉先拆开焗炉门下面板，用相应扳手拆下螺母及喷嘴座，换上与使用燃气相匹配的喷嘴；
- 完全拧紧后测漏，然后封好面板。

5. 更换长明火喷嘴（参考图 4）：

- 用合适的扳手放在长明火支架的螺母上以平衡扭应力；
- 用一字螺丝刀，卸下固定热电偶的螺丝，拆掉热电偶；

- 卸下固定铝管的螺母，拆除铝管；
- 把长明火的喷嘴卸下，换上一个合适的重新装配好。可以不调节一次空气。

6. 调节长明火喷嘴：

- 用合适的扳手放在长明火支架的螺母上以平衡扭应力；
- 用一字螺丝刀，卸下支架底部螺栓；
- 逆时针旋松支架内的螺钉,调整火焰大小；
- 根据气源的不同，可以调节一次空气。

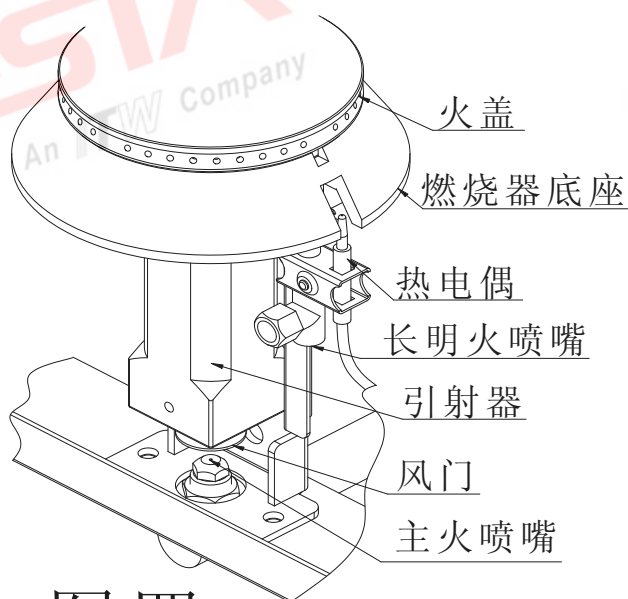


图 四

注意：调接长明火喷嘴及更换主火喷嘴后，必须检查是否漏气。

六、日常检查

必须经常进行日常检查。

经常检查产品，可以防止严重事故发生。

感觉到气路、机器故障时，要停止使用。

每天使用前后都要留意检查机器状态。

使用前 机器是否倾斜？

控制面板有没有破损？

使用中 是否有异味、臭味、有没有振动声响？

燃烧器火焰是否正常，有无回火、离焰？

功率是否正常？

七、 清洁与保养

1. 使用前必须去掉所有的工业油脂。用毛巾擦掉表面上的油污，然后再用中性清洁剂和水擦洗干净；不得用含有研磨物质的洁剂清洗设备表面，也不能用钢丝刷或带有尖角、锋利的器具刮洗表面，以免伤害其表面。
2. 不得用清水直接喷洗炉体表面，更不能用含有腐蚀性物质（酸、碱）清洗表面。
3. 清洗燃烧器时，应将燃烧器表面及火孔内的洗涤液清理干净，以免引起短时间内的离焰或不完全燃烧，而影响安全性能或损害身体健康。
4. 如长期不使用该设备时:切断气源；用涂上汽油的布，清洁炉体表面；存放在通风良好的地方。
5. 每年至少一次进行全面的检查，应由专业人员进行。
6. 设备 90%以上是全金属（不锈钢、铁、铝、电镀金属板）制成的，因此根据设备安装国的环保标准，这些金属可以在指定的处理厂进行处理后再生利用。（不要随地弃置）

八、 故障分析与排除

故障现象	原因	排除方法
火种点不着	<ol style="list-style-type: none">1. 燃气管内压力不足2. 喷嘴堵塞3. 热电偶连接松动4. 热电偶损坏5. 燃气控制阀有故障	<ol style="list-style-type: none">1. 调整减压阀2. 疏通喷嘴3. 拧紧热电偶4. 更换热电偶5. 更换燃气控制阀
火种点着但主火点不着	<ol style="list-style-type: none">1. 燃气管内压力不足2. 主火喷嘴堵塞3. 燃气控制阀有故障	<ol style="list-style-type: none">1. 调整减压阀2. 疏通喷嘴3. 更换燃气控制阀
关闭阀门有回火声	<ol style="list-style-type: none">1. 喷嘴孔径与气源不匹配2. 风门过大3. 气源压力偏低4. 驳接管径流量不够	<ol style="list-style-type: none">1. 调整喷嘴直径2. 调节风门3. 调整减压阀4. 加大，增加管径的允许流量
有红火，冒黑烟	<ol style="list-style-type: none">1. 喷嘴孔径与气源不匹配2. 风门过小3. 气瓶内气快用完了4. 用气高峰，气源成分波动较大	<ol style="list-style-type: none">1. 调整喷嘴直径2. 调节风门3. 更换气源4. 调小阀门流量，高峰过后再调大阀门流量

上述故障项目只作参考，如有故障发生，应立即停止使用，并尽快通知专业技术人员检查及维修！安全第一，维修必须在关闭气源的情况下进行。

