



控温式油炸机 Japanese Fryers

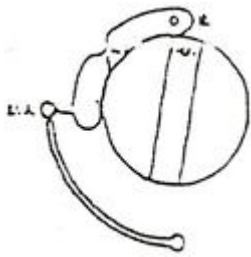
使用说明书 Instruction



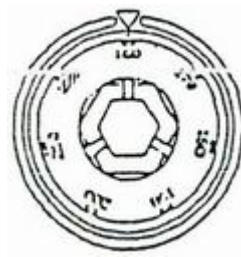
Model: 18 升立式 . 23 升立式

使用说明

- 一、第一次点火时，将开关押住并旋转至点火位置约 50 秒，以排出管道中的残余空气。
- 二、旋转回正再转至点火位置，将母火点着并按住 50 秒（放开母火，若熄灭则重复第二步骤）
- 三、放开后转至最下方完成开火程序。
- 四、设定温度至所需刻度，当温度到达时便自动熄火。
- 五、暂时开火时，将开关转回点火位置剩下母火。
- 六、关火时将开关押住复止。



点火开关



温控开关

空气调节

- 一、使用时若发现黑烟现象，则须调整进气口大小。
- 二、若向内旋转，则空气比例减少。
- 三、若向外旋转，则空气比例增加。

温度控制

- 一、使用时若发现红火现象，则须调整进气口大小。
- 二、若向内旋转，则空气比例减少。
- 三、若向外旋转，则空气比例增加。



注意事项

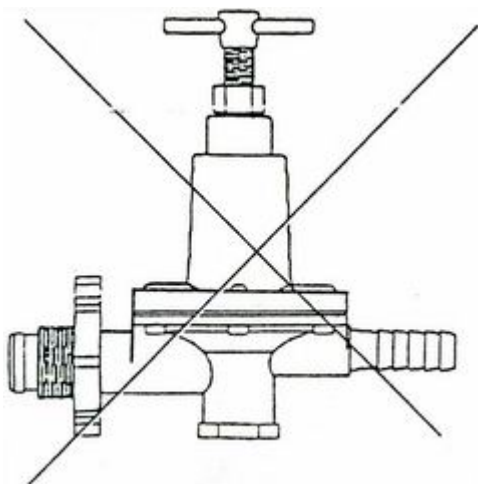
一、 安装时注意

- A. 确定燃气种类与该机使用所需燃气种类是否匹配。
- B. 确定安装位置并远离可燃气体 20 CM 以上。
- C. 排气口上方要有排气设备或通气良好。
- D. 机器保持平衡。
- E. 瓦斯管线请勿折弯，以免阻塞瓦斯流通，并确定橡胶管两端连接牢固，不松动，不漏气；
- F. 本机适用单一瓦斯桶（液化气罐），如有分管，需加装分压器；

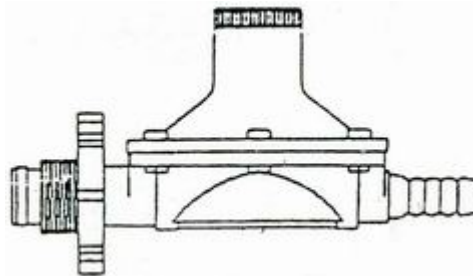


警告：

...本机禁止使用中压阀。



中压阀 ×



低压阀 ✓

二、 使用时注意

- A. 使用最后须检查瓦斯总开关以及进气管是否拴紧。
- B. 请不要在靠近排气孔处堆放易燃物品。
- C. 请随时注意炸油品质及时替换新油。
- D. 排油时须等炸油冷却。
- E. 添加油时，须淹过加热管，添加至七分满即可。
- F. 每日应将油槽内侧粘附杂质刮除或刮落至下层。

- G. 请不要移动或拆除油槽内感温棒。
- H. 初次使用时因隔热材料关系燃烧有异味应为正常。

三、 使用后注意

- A. 将炸油排出，过滤后存放于清洁容器内。
- B. 将油槽清理一遍（注意炸油）。
- C. 确定各开关至于 OFF 位置。



胶管使用 3 个月后，必须更换；



技术参数

油槽容量：18 L

管道煤气流量最大值：1.3 立方/小时

外形尺寸:450*600*970 H

油槽容量：23 L

管道煤气流量最大值：1.8 立方/小时

外形尺寸:550*600*970 H



常见故障---简易处置方法

现象 原因	燃烧系统							未依设定温度动作	使用中火全部熄灭	处理方法
	火点不着	赤焰黑烟	燃烧声音有异常	瓦斯外泄	燃烧中熄火	火不着	开关操作困难			
开关操作失误	√					√				请依照开关使用说明
瓦斯开关未开	√									将瓦斯开关打开
液化气罐内气用完了	√				√					更换液化气罐
瓦斯压力表不准		√	√							通知瓦斯行来调整
关内空气残留	√									重新点火
空气调节不当		√	√							擦拭后调整
进气口堵塞		√								擦拭后调整
开关零件故障	√			√		√	√			与经销商联系
未依指定使用瓦斯	√	√	√	√						与经销商联系
感温棒未受热									√	与经销商联系
温控开关故障								√		与经销商联系

※ 请依照使用说明正确使用，如遇上述以外的情况，请立刻停止使用，并与经销商联系；

※ 若因使用不当而造成故障，则不在机器保修范围内；