



CMC-1  
CMC-2  
单、双头班戟炉  
班戟炉系列

# 使用说明书



生产许可证号  
粤 XK01-302-00013

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

VESTA.2013.A

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！

**对于身体、感官或智力上有缺陷，或经验和知识有欠缺的人（包括儿童），本说明书不适用。**

**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。**

本说明书应直接贮藏在装置上，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。

英联斯特（广州）餐饮设备有限公司

技术部



- ◆ 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员进行。
- ◆ 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、液体或物品。
- ◆ 此设备不应由生理、知觉、或心理机能障碍或缺乏经验或知识的人(包含儿童)使用，除非有人监督负责他们的安全或给予指导说明如何操作装置。
- ◆ 请监督孩童确保他们不玩设备。
- ◆ 请小心储藏操作指南。如装置交由第三者使用，请一并将操作指南交付使用。所有使用装置者必须坚持遵守操作指南资讯以及安全指导方针。
- ◆ 使用场所附近不能存放或使用易燃易爆气体、液体或物品。
- ◆ 如器具定位于紧靠墙壁、隔板、厨房设备、装饰板等位置，建议这些设备和设施用不可燃材料制作，否则应以适当的不可燃绝热材料加以覆盖，并且密切注意防火规章。

# 目 录

一、	产品功能简介.....	1
二、	结构示意图及工作原理.....	1
三、	产品基本参数.....	3
四、	注意事项.....	3
五、	使用说明.....	4
六、	日常检查.....	5
七、	清洁与保养.....	5
八、	故障分析与排除.....	5

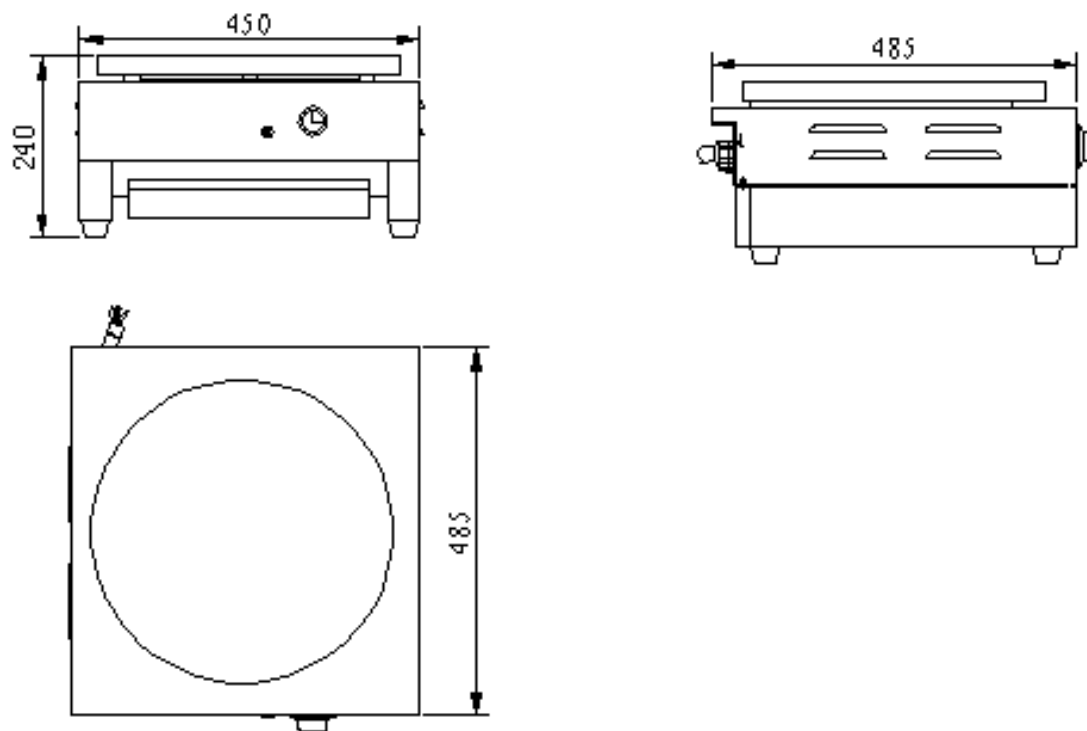
## 一、 产品功能简介

CMC-1/2 单、双头班戟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。

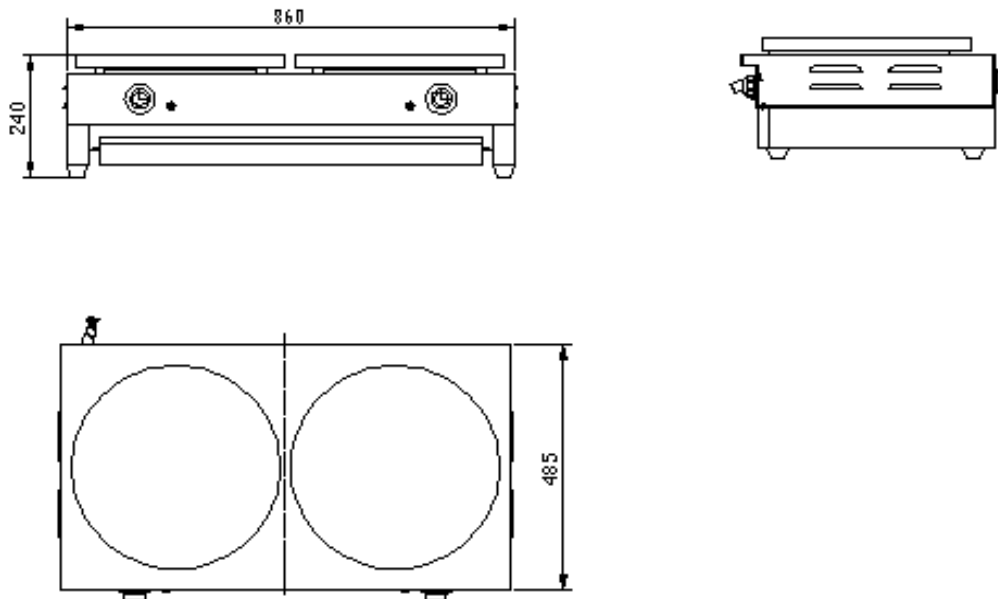
## 二、 结构示意图及工作原理

### 2.1 结构示意图：

CMC-1



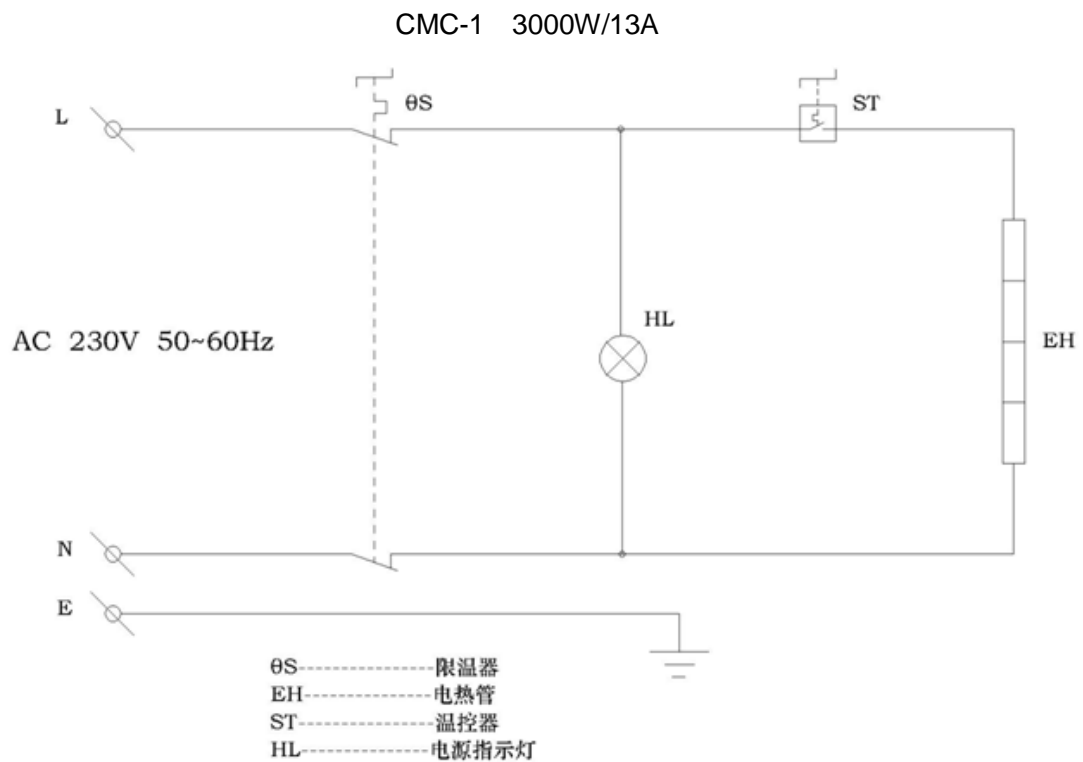
## CMC-2

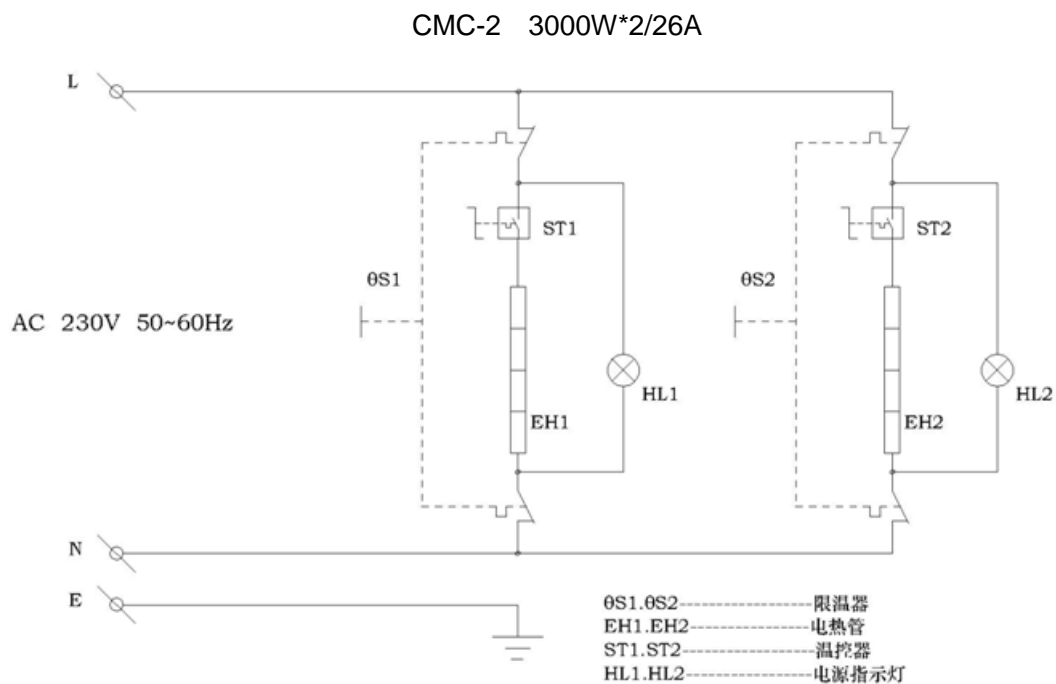


### 2.2 结构性能特点

1. 不锈钢炉身配置直径 400 毫米圆形热板炉头；
2. 底部设抽屉式保温柜；
3. 体积小，发热快、均匀。

### 2.3 电器原理图:





### 三、 产品基本参数

型号	规格 (mm)	功率 (kW)	电压 (V)	净重 (kg)
CMC-1	450×485×240	2.73~3	220-230/50Hz	23
CMC-2	860×485×240	5.46~6	220-230/50Hz	42

### 四、 注意事项

#### 4.1 运输与保管

在运输过程中，本班戟炉应小心轻放，不得倒置，以防止对产品外壳和内部损坏。已包装好的班戟炉不应长期露天存放，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 安装注意事项

1. 供电电压必须与本设备的使用电压相符合。
2. 炉体后面设有接地螺栓，应用不小于 1.5mm<sup>2</sup> 铜芯导线与符合安全规定的地线可靠连接。
3. 安装后，应检查各接线有无松动，电压是否正常，安全接地是否连接可靠。

4. 本炉具应放在平稳的地方，左右侧离开不燃物 10cm 以上，背面应离不燃物（如砖墙、窗等）20cm 以上。
5. 本设备连接的固定布线必须按布线规则配有全极断开开关，并且开关每一极上应有至少 3mm 触点开距。并建议安装接地漏电保护开关。开关前面不许堆放杂物，方便操作。
6. 安装位置附近不可存放易燃易爆物品，环境温度低于 45℃，相对湿度在 85% 以下。
7. 本炉具的安装应请专业技术人员进行操作。

### 4.3 特别注意事项

1. 不适合家庭使用。本产品是商业用机器，需由受过训练的厨师操作。
2. 本产品不得靠近窗帘及其它可燃材料的地方或在窗帘及其它可燃材料下方使用，使用时必须有人看管。
3. 使用时不可以摇动，亦不可以倾斜。
4. 不可以拆卸，不可以改装。产品的拆卸和改装会导致严重事故发生。
5. 不要打开机器外壳。产品内含有高压电路，拆卸外壳有可能发生触电事故。
6. 清洁前，要拔掉插头，切断电源。
7. 清洁时，不得使用喷射水流清洗。水会导电，产品有可能因漏电而引起触电事故发生。
8. 不要拍打产品或在产品上放置重物。不正常的操作会引起设备损坏及危险。
9. 高温会引起烫伤。在工作过程中以及前后，由于高温关系不要用手直接接触炉体。
10. 雷区接近时，尽早断开电闸。可以避免因雷击产生的电器损坏。
11. 禁止使用坚硬、锐利物体破坏控制面板。
12. 工作完成后，要关闭电闸。
13. 除有资格的维修人员外，其他人员来执行检修操作都是危险的。
14. 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。

## 五、 使用说明

1. 使用前，必须检查电源安装是否正常，保证供电电压与炉具使用电压相符合。
2. 合上电源开关，绿色指示灯亮，此时电流已供至本炉，只要顺时针方向旋转温控器，把所需要的温度刻度值对准点位置，此时黄色指示灯亮，表示电热管在工作；当温度升至所需的温度时，温控器能自动切断电源，同时黄色指示灯熄，电热管停止工作；当温度略有下降，温度控制器能自动接通电源，黄色指示灯亮，电热管又工作，温度又上升，如此反复循环，以保证温度在设定范围内恒温。
3. 根据制作不同食品所需的温度，可任意在一定的范围内调整温度，使制食品得到理想的效果。
4. 在使用过程中，如出现异常情况，应立即停止使用。
5. 操作过程中，必须带好防护手套，以防烫伤。

## 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。

感觉到电路、机器故障时，要停止使用。

每天使用前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？

电源线有没有老化、裂痕或破损？

使用中 是否有异味、臭味、有没有振动声响？

是否温度失控或有漏电现象？

功率是否正常？

## 七、 清洁与保养

1. 在清洁之前，应先切断电源，防止意外事故的发生。
2. 每天工作完毕后，机体可用干毛巾擦抹。严禁把整机浸入水中清洗，以防止水分渗入，破坏电气性能，造成用电的安全事故。
3. 任何时候如不使用，应将电源开关关闭，拔下电源插头。
4. 长期不用时，应把班戟炉清洗干净，并放置在通风良好，无腐蚀性气体的仓库内。
5. 不得使用喷射水管直接冲洗。

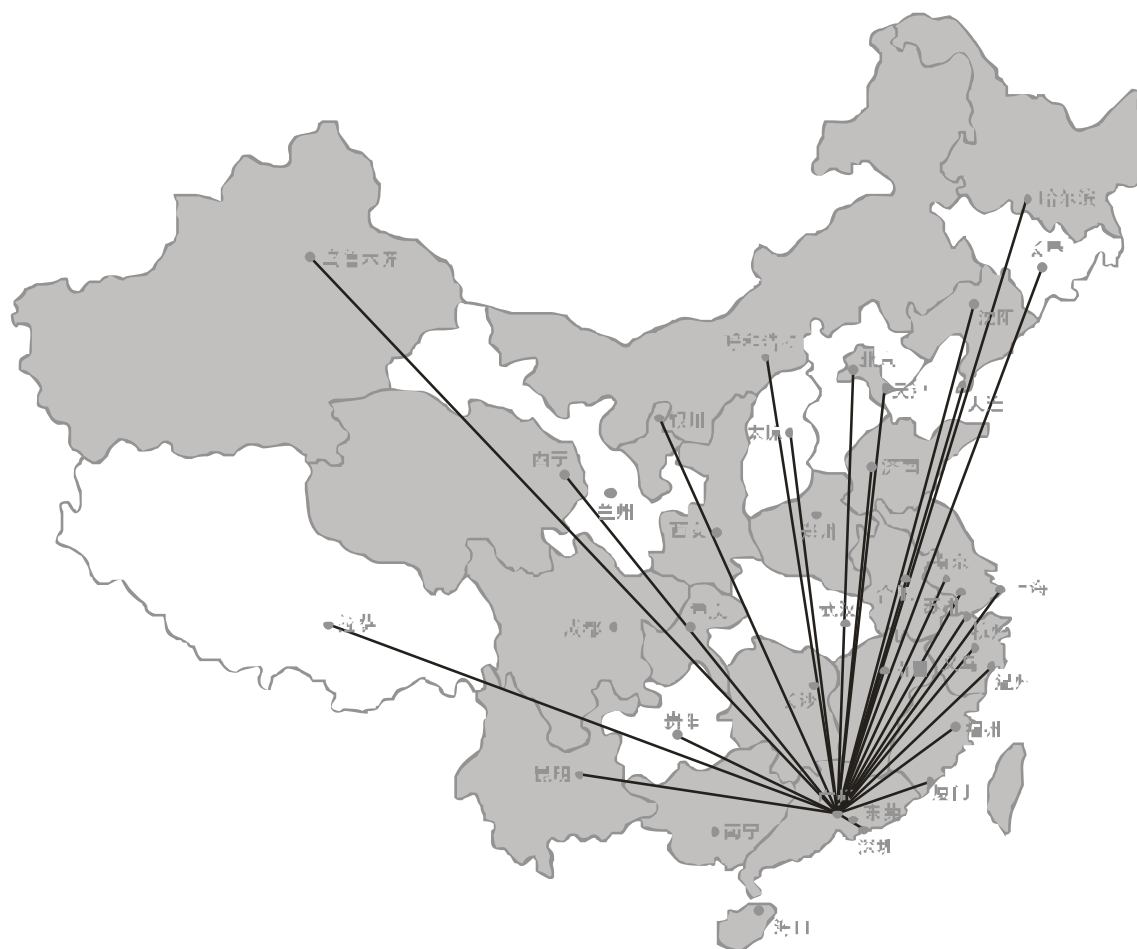
## 八、 故障分析与排除

故障现象	原因	排除方法
接通电源，加热指示灯亮，但不升温	1、温控器损坏 2、发热线至少有一条烧断	1、更换温控器 2、更换烧坏的发热线
接通电源，旋动温控器，加热指示灯亮，温度上升不能控制	1、温控器失灵	1、更换温控器
接通电源，加热正常，但指示灯不亮	1、指示灯损坏	1、更换指示灯
指示灯不亮也不加热	1、供电不正常，没有接通电源 2、保险丝熔断	1、检查电源及连接线，使供电正常 2、更换保险丝

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！



全国售后服务网点:



地 址：广州市花都区花山镇两龙南街 43 号

邮 编：510880

公司电话: (86)20-86949182 86948033 62323012

传 真: (86)20-86949123

维修服务热线: (86)20-86848189

全国免费保修电话：400 830 1580

网址: [www.vesta-china.com](http://www.vesta-china.com)