

使用前请仔细阅读使用说明书，并妥善保管，以备查用！

保修卡

产品名称		规格型号	
生产日期		购买日期	
用户名称		联系电话	
用户地址			
经销商名称			
经销商地址			

尊敬的用户，首先感谢您选用本公司的产品，为了我们的服务让你更满意，在购买后请阅读、填写并妥善保管此保修卡。

山东振宇厨业有限公司

地址：山东省博兴县曹王镇后唐工业园

电话：0543-2856122 传真：0543-2856133

网址：www.sdzycy.com 邮箱：sdzycy@163.com

燃气蒸柜（燃气蒸饭车、蒸箱）



产品使用说明

PRODUCT INSTRUCTIONS

科技创新/质量第一

山东振宇厨业有限公司

本厂生产的系列燃气蒸饭柜广泛应用于宾馆、饭店的厨房及厂矿、部队、机关、学校和企事业单位食堂使用。具有蒸炖米、面制品、鱼类、肉类等食品及餐具消毒等多种用途。



本系列产品是本厂技术人员长期精心研究的结晶,它比较了国内外同类产品的优缺点,取长补短,创新优化的实际思路,结合中国特色的烹饪习惯,以严谨的态度反复实验、科学求证、大胆摒弃传统糟粕,锐意创新的求是精神,创造性地把多项优质实用的器材结合于本系列产品上,并特选配优风格独特,造型美观,结构新颖,环保卫生,且具有传统蒸饭车不可比拟的特点:

燃烧器系列为专用产品:

具有简洁美观的外形,全不锈钢外壳和不锈钢内胆两种设计,耐热硬质聚胺脂整体发泡,硅胶耐高温密封圈,使箱体绝热性能良好,密封性能强,保温时间长,即耐用又

经济。

内置燃气蒸汽发生器,无噪声、无黑烟、热效高、省能源、省时间、环保卫生。

箱体内设有浮球式自动进水、关水及排污阀等装置。

问题五、排气口排出的尾气有明显的异味。

- 1、火排氧气混合口有异物阻塞;将火排氧气混合异物清除。
- 2、可能是柜体前端有杂物阻挡或透气口堵塞导致燃烧所需的氧气供应不足,排放的 CO1 超标。将杂物移开。
- 3、输气管与蒸饭机进气口之间连接不够密封导致有少量气体泄漏。检查气管与蒸饭柜进气口连接完全紧密后再重新开机工作。

问题六、柜门边缘有大量的蒸汽泄漏?

- 1、柜门的在使用中有少许错位,重新调节好柜门螺丝使柜门与柜体门封之间充分吻合。

燃气蒸饭柜系列产品技术参数

品名	外形尺寸 (mm)	压力 (Pa)	蒸饭能力 (Kg/次)		耗气量 (m ³ /h)	
			米饭	面制品	液化气	天然气
单门 6 盘	700*600*1160	2000	24	15	0.6	1.4
单门 8 盘	700*600*1330	2000	32	20	0.8	1.6
单门 10 盘	700*600*1550	2000	40	24	0.9	1.9
单门 12 盘	700*600*1670	2000	48	30	1.2	2.3
单门 20 盘	1420*600*1500	2000	80	48	1.6	3.8
单门 24 盘	1430*680*1800	2000	96	60	2.0	4.6

- 1、液化气热值为 48MJ/kg 压力为 2800pa; 天然气热值为 33MJ/m³,压力为 2000pa。
- 2、蒸米饭时间为 40 分钟/次,因大米吸水量不同而变化,每盘约 5kg 大米。产地不同饭量不等,蒸面制品时约 8-20 分钟次,因面制品单个重量不同而变化(仅供参考);

本产品使用说明中之条款与参数,因产品的更新有所修改,恕不另行通知。

五、故障处理方法:

故障现象	故障现象	故障现象
不能点火	1、电池弱电。 2、未供气。 3、点火针松动、脱落。 4、脉冲点火器损坏。	1、更换电池； 2、接通气源； 3、紧固点火针； 4、更换脉冲点火器；
蒸汽量减少	1、水位过高。 2、供水压力过低。 3、水垢严重。	1、检查浮球阀水位； 2、检查供水压力； 3、参照以上说明中进行除垢；

问题一、燃气蒸饭柜打不着火，可能出现的原因分析。

- 1、干电池是否没电？如过检查是干电池没电，只要换上新电池就可以了。
- 2、气瓶是否没气？将气瓶充满气后再按要求链接好。
- 3、如果以上都没问题，那就可能是脉冲点火器是否已坏？是如果是坏了！换上好的脉冲点火器即可。

问题二、燃烧室内火焰明显偏黄。

- 1、可能是柜体前端有杂物阻挡或透气口堵塞导致燃烧所需的氧气供应不足。解决方法，把杂物移开。
- 2、排气口堵塞。清除排气口的污物。

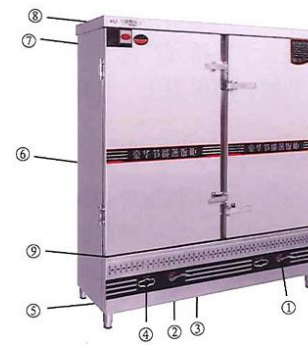
问题三、蒸煮时间偏长。

- 1、气瓶中燃气不足，将气瓶充满气后再按要求链接好。
- 2、火力调节旋钮没有调节到适合位置；将点火调节气阀逆时针调至最适合位置；
- 3、水箱底部积结水垢导致水箱吸热效果变差，将水箱底部的水垢用柠檬酸加以热水进行清除。

问题四、脉冲点火声变弱，电磁阀不吸合，难以将火排点着火。

- 1、干电池不够电力；更换新的干电池。

一、外形与内部结构:



①排水阀 ②进水管 ③泄压口 ④排烟口 ⑤沥水槽



①主汽阀 ②燃烧室 ③进气管 ④观火窗

二、安装及操作:

- 1、将蒸饭车放于指定位置，四轮调平。
- 2、用软管或钢管与蒸车后背预留进水口接牢，水压应在 0.5-3Mpa 之间。
- 3、打开电池盒，接正负极装入电池，按下开关听到啪啪声，即电池装入正确。
- 4、开启水阀，待确认水箱内之自动水阀停止，并到适当水位，确认水位高于燃烧室 4-5cm，若水位不合适，可调节浮球杆。
- 5、打开柜门，将已装好米或面食用饭盘放进柜内，关好并锁紧柜门。
- 6、使用液化气(钢瓶气)，将本厂所配减压阀装在钢瓶上，用专用气路与蒸饭车进气入口连接处用卡扣或钢丝扎紧。
- 7、开启钢瓶开关，按下机体表面的开关，听到啪啪声，逆时针方向旋转，火点燃 4-5 秒放手，并通过观察口确认已经点火，若无点火重复以上操作。

8、十分钟左右，蒸汽发生器即供出蒸汽，蒸煮 40 分钟，可将主气阀开关关闭，蒸汽足够时可适当调小主气阀亦可节能。

9、停止加热后，待焖 15 分钟左右便可打开蒸饭柜门取出蒸好的米饭或面食。

10、当日使用完毕时，必须关闭供水阀，然后打开排水阀，将蒸发器内的水及污物排除干净，确保蒸发器内水源洁净，并确保冬天不因有积水而冻裂、损坏。

11、使用天然气，用天然气专用管道与蒸饭车进气入口连接。确认天然气压力不低于 2000pa。

12、开启管道上气阀，点火方法同第 7 步骤。

13、使用管道煤气，确认压力不低于 800pa。

14、安装及使用同 7 第 7 步骤。

注：当脉冲点火器不工作时或发生故障时用点火枪点火。

三、安全及注意事项：

1、取出食品时应注意身体切勿正对蒸饭车及门缝，并尽可能远离蒸饭车，缓缓打开锁门，让蒸饭车高温蒸汽泄压后再打开取食品。取出食品时应戴隔热手套隔热。

2、每次使用蒸饭柜时必须保持足够水量，确保浮球闪开关是否正常进水是否通畅，以免发生缺水故障。

3、本蒸饭车上装有重力式卸压阀，它是多余蒸汽和废气泄放通道，切记

不可随意加重、压住或堵塞，应排泄自如，也不主张采用外接管道的办法往室内外接管道排放，须知外接管道可能接法不规范而引起冷凝水堵塞或冬天室外排气口冰堵,造成意外事故。

四、维修及保养：

1、经常保持柜内清洁卫生，保持发生器水箱清洁，清洗时不得用喷水管冲洗,避免电器受潮。注意放掉柜内污水。

2、当使用燃气发生器点火不着火时，并经多次开启都不能点火，应检查高压点火位置或点针是否短路、间隙太大或点火针松脱，不在应在的位置。

3、经检查无发现 2 点现象时，但故障仍未排除，可能脉冲点火器坏了，要更换。

4、在水质较硬的地区，燃气发生器要除垢，每使用一个月左右要用除垢剂除垢，以防干烧，最好用 5%的柠檬酸加 95%的水溶液搅拌均匀，放入蒸器发生器内，点火煮沸 15 分钟，浸泡 1 小时，再煮 10 分钟，打开排污阀放尽积水及废渣，并反复用清水清洗干净。

5、经常检查气管道及连接处有否漏气的地方，如有漏气立即更换和处理。

6、使用完毕后应及时清洗蒸箱，并定期擦洗表面（一般一周两次）但不得用过硬的金属铲刮表面，及时更换水箱用水。