



COW-03

喷雾 面火 热风循环电焗炉  
电焗炉系列

## 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、或心理机能有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。
- ◆ 本机外壳必须接地，确保安全，多谢合作！

# 目 录

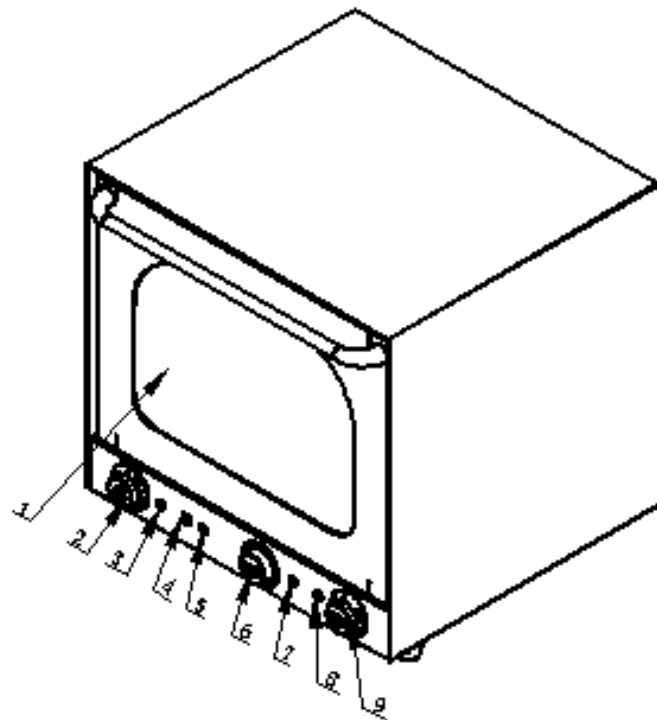
一、	产品功能简介.....	1
二、	结构示意图及工作原理.....	1
三、	产品基本参数.....	2
四、	注意事项.....	3
五、	使用说明.....	4
六、	日常检查.....	6
七、	清洁与保养.....	6
八、	故障分析与排除.....	6

## 一、 产品功能简介

COW-03 喷雾、面火、热风循环电焗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。有热风循环系统，烹饪时温度对流，使食物更均匀；有 120 分钟的时间设置，使烹饪时更方便快捷；有面火加热功能，使食物表面加工成金黄色；带有蒸汽湿气组合功能，使烹饪食物时，能达到最好的效果。是所有新鲜的和冷冻的面包、面粉制品、肉类制品的烘烤及所有的美食法产品的烹饪的理想设备。

## 二、 结构示意图及工作原理

### 2.1 结构示意图：

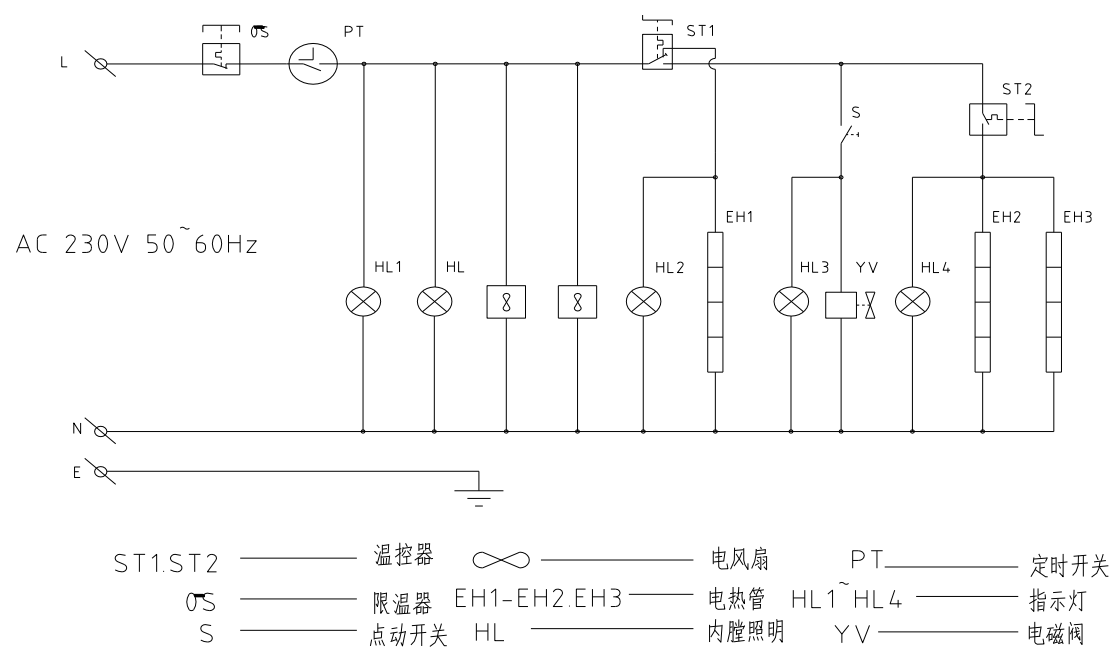


- |         |          |         |         |
|---------|----------|---------|---------|
| 1—炉体    | 2—定时控制   | 3—电源指示灯 | 4—喷雾开关  |
| 5—喷雾指示灯 | 6—面火温度控制 | 7—面火指示灯 | 8—温度指示灯 |
| 9—温度控制  |          |         |         |

### 2.2 结构性能特点

1. 热风循环功能；
2. 时间控制功能；
3. 面火加热功能；
4. 喷雾功能。

2.3 电器原理图:



三、 设备产品基本参数

型号	COW-03
名称	喷雾 面火 热风循环电焗炉
电压 (V)	220-230
功率	2670W/2000W
频率	50Hz
规格 (mm)	596×532×570
内膛温度范围 (℃)	50-300
面火温度范围 (℃)	50-300
时间控制范围	0-120 分钟

## 四、 注意事项

### 4.1 运输与保管

在运输过程中，本电焗炉应小心轻放，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。

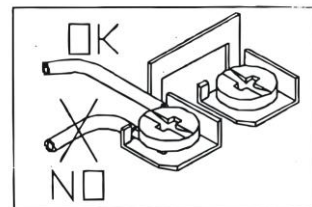
### 4.2 安装及注意事项

#### 安装：

1. 所有的电源设备和电路联机必须由专业的电器人员根据安全标准去安装。
2. 检查安装地方
  - 在安装设备前，请根据说明书上的内容检查电器的连接是否按要求连接好。
3. 胶脚
  - 不要使用没有安装胶脚的产品。
  - 胶脚一定要牢固地连接在设备上。
4. 安装位置要求
  - 产品一定要依照指示放置在稳固的地方。
  - 请将产品放置在容易连接电线和容易正常维修的地方。
  - 建议产品后背离墙或障碍物距离 10 cm。
  - 所有的烤箱一定要放置在稳固的桌子之上或器架上。
  - 如果产品被放置在靠墙的地方，请远离易燃物体。
  - 请将产品装在一个通风良好，配备有良好灭火器材的地方。
5. 使用前请把产品表面的胶膜除去
6. 电器连接
  - 对电源线的连接一定要依照电器安全标准。
  - 在连接之前先查看电压和频率等资料是否符合产品参数上的要求参数。
  - 请在产品与电源线之间安装一个双极开关，当机器在运转的时候，电压误差不能超过 $\pm 10\%$ 。

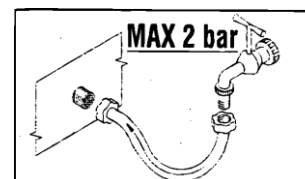
#### 7. 电源线的连接

- 用一个适当的螺丝刀将电缆牢固地系紧并固定好；
- 连接时请依照连接图表操作。



#### 8. 进水管的连接

- 请用所配进水管将自来水管接头和箱体后的电磁阀进水口连起来，并在自来水管接头端加一个过滤器，以防有渣堵住电磁阀。
- 烤箱的后面设有一支排气管，多余的蒸气会从排气管排出。



### 注意事项:

1. 产品一定要连接地线。
2. 连接电源线时,请照图所示的进行操作:在螺丝钉之下插入铜桥和电源线,小心拧紧电源电源线,使铜桥牢固地压住电源线。
3. 如果连接不当可能引起接头发热而且燃断电源线。
4. 供电电压必须与本设备的使用电压相符合。
5. 炉体后面设有接地螺栓,应用不小于  $1.5\text{mm}^2$  铜芯导线与符合安全规定的地线可靠连接。
6. 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。
7. 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  $3\text{mm}$  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。
8. 安装位置附近不可存放易燃易爆物品,环境温度低于  $45^{\circ}\text{C}$ ,相对湿度在  $85\%$  以下。

### 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. 使用时不可以摇动,亦不可以倾斜。
3. 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。
4. 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。
5. 清洁前,要拔掉插头,切断电源。
6. 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。
7. 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。
8. 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箱体。
9. 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。
10. 禁止使用坚硬、锐利物体破坏控制面板。
11. 这个设备只能作为食物的烧烤烘焙使用。任何其它的使用都是不合适的。
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. 烤箱允许在  $20\sim 300^{\circ}\text{C}$  之间的操作温度。
3. 当烹饪时,室内放置食物的盘子之间应保持  $4\text{ cm}$  间隔,每个盘内摆放的食物也不能太多,有利于热气流通。

#### 4. 时间控制操作（同时也是电源开关）



##### 时间灯

- 本炉定时器可在 0~120 分钟内控制烹饪时间；
- 顺时针旋动定时器到所需的时间（此动作允许连续动作,最大值可达到 120 分钟），此时指示灯亮，同时炉内的照明灯会亮；（表示开机）
- 松手后定时器会自动反时针方向计时,当设置时间到时,定时器会回到零点位置,电源会自动关闭,烤箱会发出“叮”一声报警，同时时间指示灯灭，炉内照明灯灭；
- 食物的量会影响烹饪时间,食物的量多,烹饪时间较长,反之亦然。

#### 5. 面火加热操作



##### 面火灯

- 面火操作是由面火温控器和定时器同时控制的；
- 顺时针扭动定时器旋钮，设定所需时间；
- 顺时针扭动面火温控器旋钮,设定所需温度,此时面火灯亮；（温度范围在 0~300℃之间）
- 温度到了设定温度时,面火灯灭，电热管停止加热,当温度低于设定温度一定值时，面火灯亮，电热管开始加热，这个过程是自动循环进行的。

#### 6. 热风循环操作



##### 温度灯

- 热风循环操作是由温度控制和定时器同时控制的;（此时面火温控器必须要调到 0 位置）
- 顺时针扭动定时旋钮，设定所需时间（时间范围在 0~120min 之间）；
- 顺时针扭动热风循环温控器旋钮,设定所需的温度,此时温度灯亮;（温度范围在 0~300℃之间）
- 温度到了设定温度时,温度灯灭，电热管停止加热,当温度低于设定温度值时，温度灯亮，电热管开始加热，这个过程是自动循环进行的。

#### 7. 喷雾功能操作



##### 喷雾灯

- 喷雾功能只能在热风循环功能时使用,可控制水雾在灼热的炉中产生水蒸气；
- 当使用喷雾功能时，炉内温度最低要达到 120 度；
- 按住喷雾开关（喷雾灯会亮），水雾进入内腔通过风扇打在电热管上，产生蒸汽；
- 蒸气量的多少由按住喷雾开关的时间来定，但按住时间不要超过 5 秒钟；
- 所需喷雾量由厨师根据所烹饪的食物和食物的量自行控制。
- 喷雾时注意观察内腔，如雾化不充分，应松开开关，停止喷雾，不要让内腔出现积水。
- 喷雾时水打在风扇上会发出响声，属正常现象。

**注：此喷雾装置是与时间控制装置，热风循环装置同时使用（要在定时器，热风循环运行下方可使用）。**



## 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？

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，待炉冷却之后才能清洁，防止意外事故的发生。
2. 经常性地清洁箱内油污可用干布抹拭，不能用带酸性清洁水去清洁。
3. 将烤架（盘）从内腔取出，放在设有清洁液水中清洗，而内腔应用干布料抹干后，再用干湿布料进行清洁。
4. 严禁用水直接冲洗。以防止水分渗入破坏电气性能，造成用电的安全事故。
5. 至少每一年用油脂加在门较活动地方，保持润滑。
6. 必须定期地由有经验专业技术人员进行测试或检修。（建议每月一次）
7. 任何时候如不使用，应将电源开关关闭。
8. 长期不用时，应把炉具清洁干净，并放置在通风良好，无腐蚀性气体的仓库内。

## 八、 故障分析与排除

故障现象	检查
熔断器熔断	1. 更换熔断器
炉内没有蒸汽	1. 水管入口是否断开 2. 水龙头是否断开 3. 电磁阀是否坏
烤箱通电后马上断电	1. 电源开关是否匹配
烤箱通电后，其它功能没通电	1. 超温保护器是否断开

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！

A map of China illustrating the extensive network of air routes connecting various cities to Shanghai. The map shows the geographical distribution of major Chinese cities, with lines representing flight paths originating from or passing through Shanghai. Key cities labeled include Harbin, Qiqihar, Jiamusi, Changchun, Qianjiang, Jinan, Zhengzhou, Xuzhou, Wuhan, Nanjing, Hangzhou, Ningbo, Fuzhou, Xiamen, Kunming, Chengdu, Xi'an, Lanzhou, Urumqi, and Yincheng. The density of lines indicates the frequency and connectivity of flights between these cities and Shanghai.