

使用前请阅读使用说明书



FR-系列  
单、双缸电炸炉  
电炸炉系列

使用说明书



生产许可证号  
粤 XK01-302-00013

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！

**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。

## 符号说明

在此说明书中，符号用于突出所有与设备相关的重要的安全说明和建议。为避免事故危险、人员伤亡或财产损失，请特别小心遵守这些说明内容。





## 警告

- ◆ 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。
- ◆ 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
2.1 产品三视图 .....	1
2.2 工作原理 .....	2
2.3 版权保护 .....	2
三、 技术参数 .....	3
四、 注意事项 .....	4
4.1 操作提示 .....	4
4.2 存储及运输 .....	4
4.3 安装 .....	5
五、 使用说明 .....	5
5.1 操作说明 .....	5
5.2 功能说明 .....	6
六、 日常检查 .....	6
七、 清洁与保养 .....	6
八、 故障排除 .....	6
8.1 电路原理图 .....	6
8.2 常见故障 .....	7

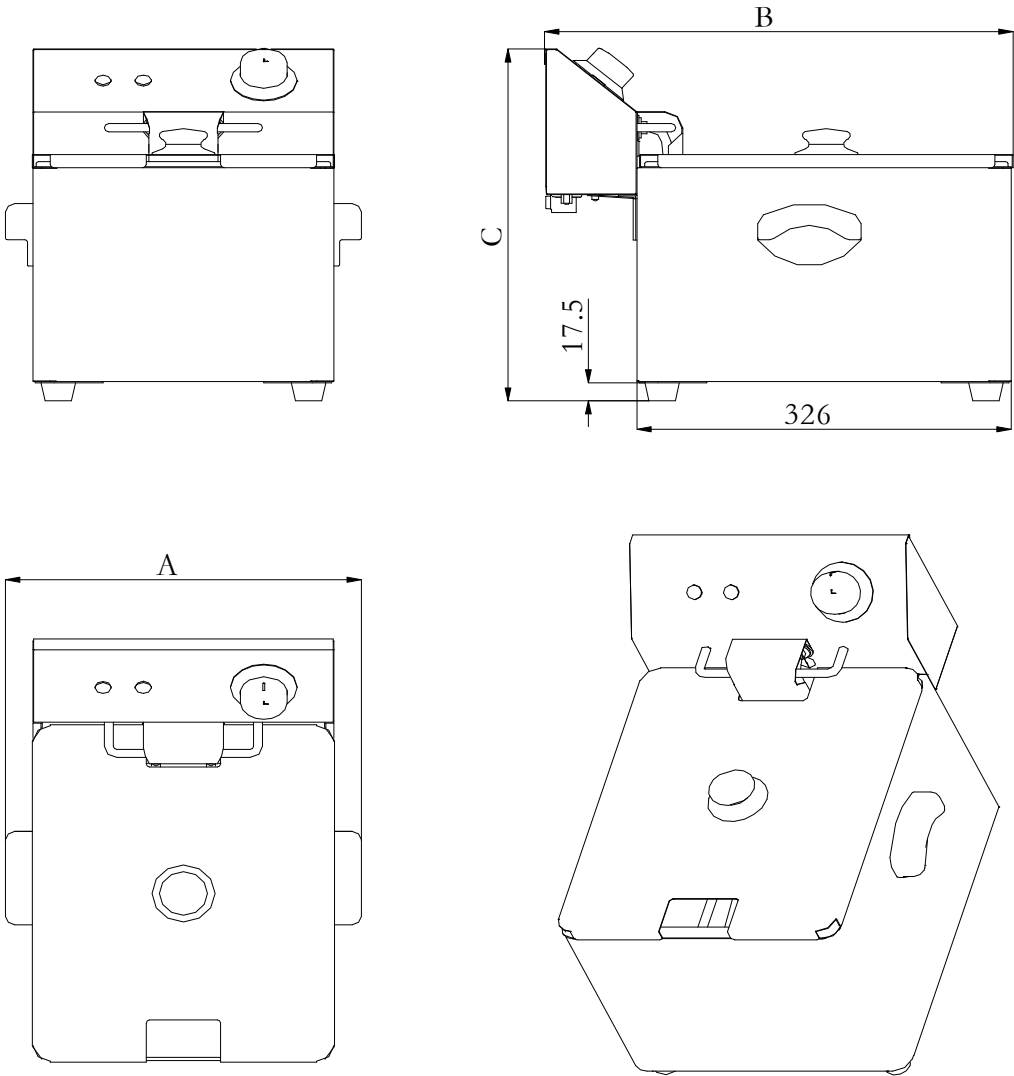
一、 产品功能简介

FR-系列单、双缸电炸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、坚固耐用、升温速度快、省油节电、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 产品三视图图：

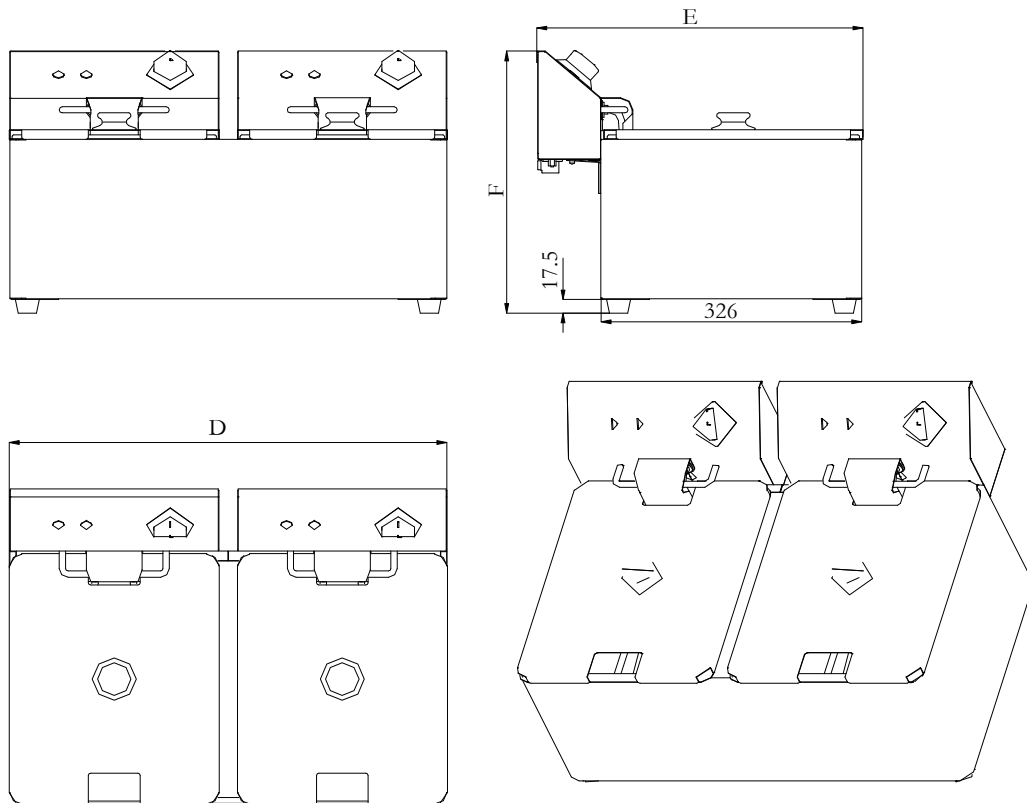
单缸炸炉三视图：



VESTA.2015.A

			1		材
					料
					投
标记	处数	更改文件号	签名	日期	片
设计			标准化		

### 双缸炸炉三视图:



					材 料		英联斯特(广州)餐饮设 vesta (Guangzhou) Equipment Compa			
标记	处数	更改文件号	签名	日期	投 影 	EF-4L.6L81	双缸电炉			
设计			标准化					版本号	重量(g)	比例
										1:5
审核										
工艺			批准		共 张 第 张		EF-8L-2-0			

## 2.2 工作原理:

电热管置于油中，通电后电热丝产生热量，热量传递到油中，使油温升高。当油温升至设定的温度时，温控器能够自动切断电源，电热管停止工作。当油温略有下降，温控器能够自动接通电源，电热管又恢复工作，油温上升。如此反复循环，以保证油温在设定的温度范围内恒温。

## 2.3 版权保护

本设备符合允许销售国家政府的标准和指令。本说明书内包括所有文本、图纸、图像或其他插图，都受版权保护。该出版物的所有部分在未征得厂商书面同意的情况下，不能以任何形式或方式进行复制、传送或使用。任何人进行关于此出版物有关的非授权行为应对损坏索赔负责。版权所有，违者必究。

### 三、 技术参数

名称	单缸单筛电炸炉			
型号	FR-4L	FR-6L	FR-8L	FR-11L
电压 (V)	220-230	220-230	220-230	220-230
功率 (kW)	1.82~2	2.27~2.5	2.96~3.25	3.19~3.5
油温设定范围	50℃~190℃	50℃~190℃	50℃~200℃	50℃~190℃
油 缸 数	1	1	1	1
油缸尺寸(mm)	185×270×175	240×300×150	240×300×200	300×325×200
容量	4L	5L	8L	11L
炸篮数	1	1	1	1
炸篮尺寸(mm)	140×180×125	185×210×115	185×210×140	200×225×140
外型尺寸(mm) A×B×C	260×380×310	310×410×285	310×410×340	320×440×340
净重	5kg	5.5kg	6kg	7kg

名称	双缸双筛电炸炉			
型号	FR-2-4L	FR-2-6L	FR-2-8L	FR-2-11L
电压 (V)	220-230	220-230	220-230	220-230
功率 (kW)	(1.82~2)×2	(2.27~2.5)×2	(2.96~3.25)×2	(3.19~3.5)×2
油温设定范围	50℃~190℃	50℃~190℃	50℃~190℃	50℃~190℃
油 缸 数	2	2	2	2
油缸尺寸(mm)	185×270×175	240×300×150	240×300×200	300×325×200
容量	2×4L	2×5L	2×8L	2×11L
炸篮数	2	2	2	2
炸篮尺寸(mm)	140×180×125	185×210×115	185×210×140	200×225×140
外型尺寸(mm) D×E×F	480×380×310	550×410×285	550×410×340	670×440×340
净重	9.5kg	12kg	14kg	15kg

一次加载烹炸量，按肉类食物，不应超过下表数据：

FR-4L/-2-4L 型	FR-6L/-2-6L 型	FR-8L/-2-8L 型	FR-11L/-2-11L 型
0.6kg / 缸	0.9kg / 缸	1.2kg / 缸	1.6kg / 缸
注： ① 非肉类食物一次加载量酌减，以炸制时热油不溢出油缸为限 ② 炸制过湿的食物和一次加载过量会产生过度沸腾的不良后果 ③ 表中各炉一次加载烹炸量以按正常盛油量为依据			

## 四、 注意事项

### 4.1 操作提示：

1. 本设备应由专业技术人员安装和维修。需要时，请联系专业技术人员。该设备的接地连接必须符合当地的规定。（警告：不当操作、安装或维修可引起财产损失，人员伤亡等。操作、安装和维修前请仔细阅读此说明书。）
2. 本产品需由受过训练的厨师操作，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。
3. 清洁前，要拔掉插头，切断电源，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。
4. 不要敲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。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，尤其是高温区域，高温会引起烫伤。
5. 禁止使用产品标示电源以外的电源。
6. 禁止使用不符合安全标准的电源闸刀。
7. 雷区接近时，应尽早断开电闸。可以避免因雷击产生的电器损坏。
8. 禁止使用坚硬、锐利物体破坏炉体表面。
9. 工作完毕后，要关闭电闸
10. 电路安装和检修必须由有资格的专业工程人员进行。
11. 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。
12. 严禁用水直接冲洗电器箱或把电器箱浸入水中清洗。

### 4.2 存储及运输

1. 已包装好的设备不应长期露天存放，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。
2. 为了安全起见，本设备在运输前已由合格技术人员检验，请小心装箱。收到后，请立刻检查设备完整性和运输损坏。对于有明显损坏的情况，请勿接受，运输公司对产品运输过程产生的损坏负全部责任。对于隐密性的损坏，发现后应立刻提出，因为损坏赔偿仅在有效期内主张。
3. 在运输过程中，本设备应小心轻放，不得倒置，以防止对产品外壳和内部损坏。



### 4.3 安装

1. 供电电压必须与本设备使用电压相符合，箱体后部下方设有铜质等电位接线端子，应用不小于  $1.5\text{mm}^2$  铜芯导线按规定可靠连接。安装后应检查各接线有无松动，电压是否正常，安全接地是否可靠。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。并要求安装漏电峰值  $10\text{mA}$  的接地漏电保护开关或按地漏电保护继电器。本设备安装至少需要长  $1500\text{mm}$ 、宽  $850\text{mm}$ 、高  $530\text{mm}$  的安装空间，拆开包装后，将设备放在地面。

## 五、使用说明

### 5.1 操作说明：

1. 检查电源安装是否正常，必须保证供电电压与炉具使用电压相符合。
2. 在油缸内壁刻有油位线，使用时应保持油缸内的油量。最大盛油量在“MAX”标示处，最小盛油量在“MIN”标示处，用户在使用时可根据实际需要调整盛油量。
3. 插上插头，接通电源，绿色指示灯亮，此时电源已供到本炉。顺时针方向旋转温控器，把所需的温度刻度值对准红点位置，此时黄色指示灯亮，表示电热管已经工作，缸内油开始升温。
4. 当油温升至设定的温度时，温控器能够自动切断电源，同时黄色指示灯熄，电热管停止工作。当油温略有下降，温控器能够自动接通电源，黄色指示灯亮，电热管又恢复工作，油温上升。如此反复循环，以保证油温在设定的温度范围内恒温。
5. 锅盖为保持油缸清洁和保温而设置，加盖时应注意盖子上不能有水，以避免水珠滴入缸中热油飞溅伤人。
6. 配有专用的炸篮，供炸制较小的食品。篮上有挂钩及把手，操作时把篮体浸在油中，当炸制好后提起炸篮挂于油缸前上方的插槽里以滤去余油。若炸制大的食品时，可直接放入油缸中进行炸制。
7. 工作完毕，请按逆时针方向旋转温控器到限定位置，同时切断电源，确保安全。
8. 需清除缸内旧油时，应待油温降低到常温后进行。首先切断电源，然后把缸内隔油网取出，再把电器箱从底箱后部插槽中抽出，此时电热管随同电器箱完全与缸体分离，另置于干净地方，便可方便地提出油缸进行彻底清理。
9. 为使炉具安全耐用，用户应定期清除油缸中的残渣及电热管上的污物，以保持油缸及电热管长期处于清洁状态。
10. 油缸内的隔油网是为保护电热管而安设，在炸制食品时，该隔油网必须放在油缸内。
11. 电器箱内安装有热断路器，动作温度为  $230^{\circ}\text{C}$ ，手动复位温度  $<170^{\circ}\text{C}$ ，并在箱体外部下方安装有“过热复位保护键”。当超温时，保护键动作起保护作用。重新使用时，应按动保护键复位后才能正常使用。
12. 在电器箱内另安装有微动限位开关。当把电器箱插入底箱插槽中则开关接通，而把电器箱从底箱插槽中提起则开关断开。
13. 应使用新植物油（或酥皮油），不应使用旧油，以免降低闪点及过度沸腾。

## 5.2 功能说明:

炸炉的主要功能是烹炸食物，根据食物的不同，通过温控器设定烹炸温度，温度范围是 50℃~190℃，在恒定温度下烹炸食物。

## 六、 日常检查

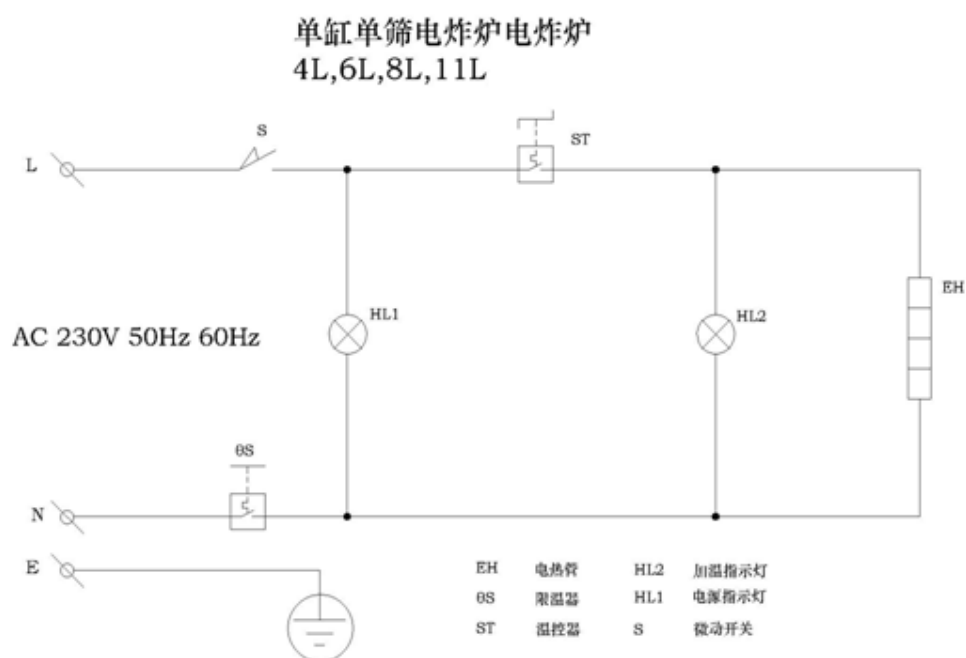
1. 感觉到管路、机器故障时，要停止使用。
2. 每天使用前后都要留意检查机器状态。
3. 使用前检查机器是否倾斜？
4. 控制面板有没有破损？
5. 使用中是否有异味、臭味
6. 有没有振动声响

## 七、 清洁与保养

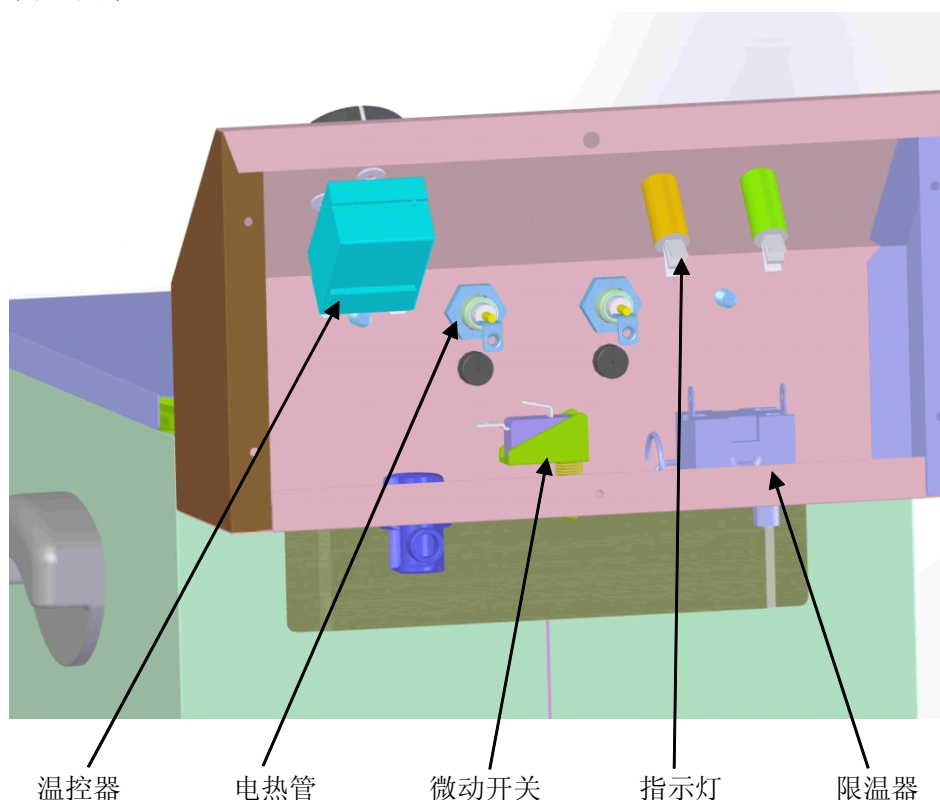
1. 在清洁之前，应先切断电源，防止意外事故发生。
2. 每天工作完毕后，可用不含腐蚀性清洁剂的湿毛巾擦洗炉体表面和电源线。严禁用水直接冲洗，以防止水分渗入，破坏电气性能，造成用电的安全事故。
3. 任何时候如不使用，应将温控器及电源开关关闭。
4. 长期不用时，应将炉具清洗干净，并安放在通风良好，无腐蚀性气体的仓库内。

## 八、 故障分析与排除

### 8.1 电器原理图:



## 8.2 常见故障:



故障现象	原因	排除方法
插上插头, 接通电源, 电源指示灯不亮也不加热。	1. 插头未插好。 2. 微动开关接触不良, 未通电。	1. 改善插头, 重插。 2. 调节微动开关限位距离。
加热指示灯亮, 但油温不上升。	1. 电热管接线松动或脱落 2. 电热管已烧坏。	1. 紧固电热管两端连接线及螺丝。 2. 更换发热管。
电源指示灯亮, 设定油温不升温。	1. 温控器已烧坏。	1. 更换温控器。
温油控制正常, 但指示灯不亮。	1. 指示灯烧坏。	1. 更换指示灯。
循环加热高温后, 电热管不再加热。	1. 限温保护器动作。	1. 手动复位“过热复位保护键”。
油温上升不能控制。	1. 限温保护器失控。	1. 更换限温保护器。

上述故障项目只作参考, 如有故障发生, 应立即停止使用, 并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