

商用燃气炒菜灶

产品已通过国家强制性3C认证

安装使用说明书 User's Manual

为了更好的使用本产品，使用前请仔细阅读说明书，并请妥善保管该说明书，以备使用。
——器具不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包含儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导；
——应照看好儿童，确保他们不玩耍本器具。

广东星牌厨电科技有限公司

十一、产品技术参数

铭牌粘贴处



广东星牌厨电科技有限公司

地址：广东省佛山市顺德区容桂街道海尾社区广珠路
海尾路段8号五层之二
服务热线：4008933600 传真：0757-22905059
网址：www.gastar.cn



In order that you can use this product more safely and get full play to its functions and features, please read the operating instructions carefully before using this unit and keep it properly.

*为了您更安全地使用本产品，充分发挥本产品的功能和特点，请您在使用本设备前仔细阅读使用说明书并妥善保管。

(6)

一、主要用途和特性

- 1、本公司生产的中餐燃气炒菜灶，采用符合产品国标GB 35848-2024标准设计，适用对象是烹饪中餐菜肴，可单眼使用，也可多眼并用。
- 2、本灶外壳采用优质不锈钢板制作，整洁美观，坚固紧凑，便于运输。
- 3、本系列产品外形美观大方、结构合理，检修方便，返修率小，是宾馆、饭店、食堂、学校、餐厅、船舶等商用厨房的最佳中餐烹饪设备，是厨师的好帮手。

二、产品安全警示

- 1、使用前应仔细阅读使用说明书。
- 2、应安装在通风良好的场所，与可燃物距离应符合法规要求。
- 3、不应使用产品适用燃气类别以外的燃气。
- 4、严禁用水冲洗。
- 5、燃具在工作时机身表面及烟道口附近高温请勿触摸，以免烫伤。
- 6、严禁使用中压阀、高压阀。

三、产品结构和工作原理

产品结构：

本商用燃气炒菜灶主要由进风系统、燃气进气系统、燃烧系统、点火系统、安全熄火保护系统及底壳、锅架组成。核心结构包含燃气调节阀、点火器、熄火保护装置等核心部件，结构布局合理、防护完善，满足商用场景连续运行安全要求。

工作原理：

商用燃气炒菜灶是一种以燃气为燃料的炉具，其工作原理可以分为以下几个步骤：

- 1、燃气供应：通过燃气管道或瓶装气供应，将燃气输送到炉具内部。
- 2、点火：使用电火花装置或者自动点火器将燃气点燃，建立火焰。
- 3、点火点燃：通过点火装置将混合气体点火，产生火焰。
- 4、火焰维持：当混合气体点燃后，通过调节燃气阀门控制燃气的流量，保持燃气与空气的比例，从而控制火焰大小和温度。
- 5、引导热量传导：燃气火焰加热锅底，将热量传递给锅底，使锅底升温。
- 6、热量传导：锅底的热量通过传导作用传递给锅内食材，使其加热。
- 7、温度控制：根据制作食材的需要，通过控制燃气阀门来调整燃气的流量，从而实现对温度的控制。

四、启动和停止操作说明

- 1、点火前，请先确定所有燃气阀门都已复位，使用场所通风必须保持通畅。
- 2、逆时针旋转旋钮打开阀门，根据需要调节火焰大小（调节风门大小）使火焰基本成蓝焰，燃烧均匀，使火焰正常。
- 3、停止使用时，顺时针旋转到0°，关闭燃气阀门，切断进气管道。

(1)

目 录

一、主要用途和特性	1
二、产品安全警示	1
三、产品结构和工作原理	1
四、启动和停止操作说明	1
五、安装说明	2
六、常见问题及处理方法	3
七、注意事项	4
八、用户强制遵守警告事项	4
九、设备保养	5
十、产品保修卡	5
十一、产品技术参数	6

注：产品外形、产品参数及产品附件清单见（安装使用说明书附页）

五、安装说明

重要强制要求：

本设备所有安装、移位、改装作业，必须由制造商认可的专业人员实施，非专业人员严禁私自安装、拆装、移位，安装不当将直接引发人身伤害、火灾、燃气爆炸、财产损毁等安全危害。

安装环境要求

- 1、安装场所必须通风良好，具备持续通风换气条件，严禁密闭、地下室、无通风夹层安装。
- 2、设备与墙体、吊顶、可燃物、电器设备的安全间距严格符合国标及本说明书规定，杜绝高温烘烤可燃物。
- 3、排烟通道独立畅通，无堵塞、无倒灌风险，无一级烟道机型需规避人员作业区域，防止高温烫伤。

燃气管路安装要求

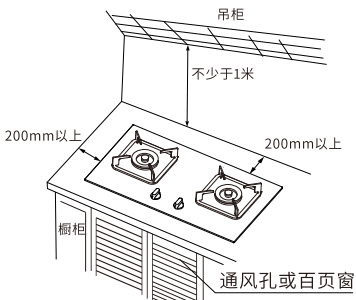
- 1、严格匹配商用燃气炒菜灶铭牌标注燃气类别，严禁接错气源。
- 2、燃气管路、阀门、接头选用合规配件，连接密封可靠，安装后必须做气密性试验，确认无泄漏。
- 3、管路布局规整，无挤压、弯折、老化，远离高温、油污、腐蚀环境。

安装合规要求

商用燃气炒菜灶安装全过程严格遵循本说明书条款及国家燃气器具安装相关法规标准，安装完成后需进行调试、试运行，确认点火、燃烧、保护功能全部正常，方可投入使用。严禁拆卸燃具原厂任何密封件、限位件、安全保护部件。

安装位置

- 1、请勿将商用燃气炒菜灶放在浴室、卧室、地下室等地方，或含有易燃、易爆、腐蚀性材料的场合下使用。
- 2、安装商用燃气炒菜灶的灶台面必须有足够的支撑强度，以支撑商用燃气炒菜灶的重量。
- 3、该商用燃气炒菜灶应安装在结实、平整的台面上，建议台面厚度不少于16mm、进深不少于550mm。
- 4、商用燃气炒菜灶的灶台材料是采用塑料涂层或胶合板类，必须经过耐火粘胶处理，否则容易发生变形或表面剥落。
- 5、为了确保燃气连接管的正常安装，应在商用燃气炒菜灶底部下方留有至少200mm高度的空间，如高度空间不足200mm，建议在柜体隔板上开不少于200cm²的通风孔。
- 6、如果商用燃气炒菜灶周围存在易燃物，例如：木质结构的墙或吊顶等，应设防火隔热板。商用燃气炒菜灶应与木墙之间保持200mm以上的距离，与吊顶之间至少保持不少于1米的距离。若四周为防火材料，则不受限制。
- 7、安装嵌入式商用燃气炒菜灶的橱柜要有符合通风要求的与大气相通的开孔尺寸，否则会造成泄漏燃气沉积而引起爆炸。应选用百叶窗式橱门或在柜门加开总面积不小于200cm²的通风口。（见图一）
- 8、请按照随机附带的开孔模板或安装使用说明书附页上所示，在厨房安装台面上开孔，开孔尺寸不能过大或过小。
- 9、为了确保商用燃气炒菜灶可以顺利平稳安装，请确保开孔后用于安装的台面与四周垂直面平整，将商用燃气炒菜灶放置入台面上的开孔内，确保已安装到位、平整、牢固；如有密封条，应先粘贴到商用燃气炒菜灶面板底部四周位置。

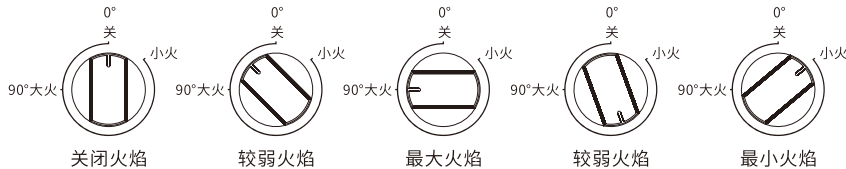


图一

(2)

火力调节

- 1、将旋钮开关按下图所示逆时针缓慢旋转即可调节火力的大小。（见图二）
- 2、在弱火燃烧时，应注意观察火焰燃烧情况，防止因强风等因素导致熄火。
- 3、使用完毕后，将旋钮顺时针旋转至0°“关”位，火焰就会熄灭，然后关闭燃气专用阀门。
- 4、使用过程中，出现任何故障问题，首先将旋钮拧回0°“关”位，关闭气源或电源。

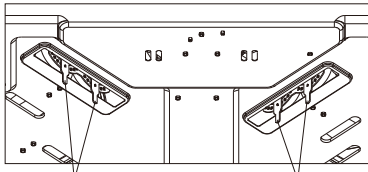


(本操作示意图仅供参考, 如果和您实际使用的商用燃气炒菜灶不符, 请以实物为准!)

圖二

风门调节

- 1、风门设在商用燃气炒菜灶本体底部位置，首先明确所调节的手柄是哪个燃烧器，再握住风门调节手柄，抬起约2mm左右向前后拨动进行调节。（见图三）
- 2、为了使您的商用燃气炒菜灶燃烧处于最佳状态，商用燃气炒菜灶安装完毕后，请根据火焰的状态适当地调节位于商用燃气炒菜灶底部的风门手柄，直到火焰呈蓝色状态；火焰正常燃烧状态应无黄焰、回火、离焰等现象。



右风门调节:

，具体以实物为准

图三

- 3、燃烧良好：火焰青蓝色，无黄焰或红火，内外焰清晰。
- 4、空气不足：火焰伸长，内外火焰无明显区别，火焰颜色带黄色或红色。
- 5、空气过多：火焰离焰，即火焰脱离火孔燃烧，颜色为青色。

六、常见问题及处理方法

故障现象	故障产生原因	故障处理方法	
点不着火	气源总开关未开	打开气源总开关	○
	软管扭折、压扁或堵塞	矫正或更换燃气专用软管	○
	燃气用完或未通气	更换气瓶或查询管道气情况	○
	软管内混有空气	反复打火以排除空气	○
	点火针位置不当	检查是否安装到位	○
	打火时火花弱小或无火花	更换电池	○
	未装电池、电池反装	正确安装电池	○
	脉冲点火器坏	更换脉冲点火器	△
	点火针断裂、漏电	更换点火针	△
留不住火或中途熄火	热电偶偏离、过脏	正确安装燃烧器、清洁热电偶头部	○
	电磁阀坏	更换电磁阀	△
	阀体坏	更换阀体	△

(3)

留不住火或中途熄火		热电偶处火焰离焰	调节风门	○
		火孔或火槽堵塞	清除火孔或火槽内异物，擦干水珠	○
		热电偶损坏	更换热电偶	△
		柜门无通风孔	增加不少于200cm ² 通风孔	○
漏气（或有异味）		软管老化、破裂或脱落	更换新软管，重新连接	○
		长时间点不着火	联系售后服务	△
		阀体漏气	更换阀体	△
		进气接头损坏	更换进气接头	△
锅支架摇晃 放锅不平		锅支架未放好	正确放好锅支架	○
		锅支架严重变形	更换新的锅支架	△
		锅底不平	更换新的锅具	○
火 焰 异 常	火焰不规则	火盖未放好	放好火盖	○
	火焰短小无力	燃气压力不够	查验气瓶气路或减压阀	△
	火焰易吹脱	风门进风口过大	调节风门减小进风口	○
	火焰长且发黄(或有黑烟)	风门进风口过小	调节风门加大进风口	○
	火焰不均匀	火盖的火孔堵塞	清洁火盖火孔	○
	火焰过长或过短	使用燃气与铭牌所示不符	更换符合使用燃气一致的燃气炒菜灶	○

注：标有“○”记号的故障，为用户自行解决，标有“△”记号的故障必须请专业人员维修。
若用户按上述方法未能排除故障，请立即与本公司维修部或服务网点联系。

七、注意事项

- 1、通气前，必须进行灶具密封性试验，试验压力为15kPa，稳压1分钟灶具应无泄漏，通气后用泡沫必须检查燃气管道、阀门及扩口铜接头连接处不得有漏气现象。
- 2、为了您的安全起见，应该由专业的安装工来安装燃气炉灶，该安装工应该熟悉燃气安装工作和当地燃气要求，不同燃气需采用不同密封材料。
- 3、如果发现燃气泄漏，应立即关闭燃气总阀，切断气源，并立即联系厂家售后或专职维修服务人员来进行修理。
- 4、灶具的安装、调节应有由制造商认可的专业人员进行，非专业人员严禁操作。
- 5、非专业人员不得擅自拆卸燃气开关、燃具和燃气管道。

八、用户强制遵守警告事项

- 1、商用燃气炒菜灶安装不当、违规操作、私自改装，将直接造成人身伤害、火灾、燃气泄漏、爆炸及财产损失，用户承担全部违规责任。
- 2、商用燃气炒菜灶安装、调试、检修、移位必须严格按照本说明书要求及国家相关法规、标准执行，严禁违规施工。
- 3、严禁拆卸商用燃气炒菜灶上任何原厂密封件、安全限位件、保护装置，私自拆解将导致设备安全失效，同时丧失保修权益。
- 4、严禁超气源、超压力、超水压、超温、超工况使用设备。
- 5、设备使用年限严格遵循制造商声明期限，超期设备强制停用报废，禁止超期带病运行。
- 6、日常做好设备巡检、清洁、维保，发现异常立即停机报备，禁止故障设备持续使用。
- 7、器具仅用于商业用途，不可用于家用。

(4)

九、设备保养

- 1、商用燃气炒菜灶应经常清理，灶面应每天清理一次，定期检查燃烧器火孔和风孔是否被油污堵塞，若堵塞，可用铁丝通孔，使火焰燃烧保持正常。
- 2、各燃气阀门由专业人员定期检查。
- 3、燃气阀门的开关应按标牌指示进行，切勿用硬器敲击旋钮以避免损坏，所有燃气管路和设备非专业人员切勿随意拆动。
- 4、对于炉灶的检修或所需要的维护请与生产商或分销商联系。

十、产品保修卡

用户姓名		联系电话	
安装地址			
产品型号		气源种类	
产品名称		购买商场	
发票号码		服务电话	
购买日期		条形码编号（填写）：	
安装日期			
安装单位			

警示！ 为了您的使用安全，请遵守以下注意事项：

- ▲ 商用燃气炒菜灶使用中请勿外出或就寝，使用完后切记关闭开关旋钮和燃气阀门。
- ▲ 当发现燃气泄漏时，请立即停止使用商用燃气炒菜灶，关闭燃气总阀，打开门窗通风，在处理完毕前，不可点火或开关电器设备，不可插拔各种电源插头，不要在现场使用手机，否则明火及电火花极易引燃燃气，造成火灾或爆炸事故。
- ▲ 商用燃气炒菜灶使用中或刚熄火后，不可用手摸火盖、锅支架、面板等，避免烫伤。
- ▲ 如非本公司专业服务人员提供的安装和维修服务，由此产生的一切后果由用户自行承担。

维修记录表

维修日期	故障原因	更换配件名称	收费金额	维修员

本说明书所有条款均符合GB 35848-2024《商用燃气燃烧器具》国家标准要求，设备参数、功能、安全要求以机身铭牌及本说明书为准。未尽事宜，遵照国家现行燃气器具相关法规、标准执行。

(5)