



DeepL

Subscribe to DeepL Pro to translate larger documents.
Visit www.DeepL.com/pro for more information.

火锅专用电磁炉

本产品已通过国家强制性3C认证

Děkujeme vám za zakoupení našeho indukčního vařiče hotpotu . Abyste mohli plně využít výkon indukčního vařiče hotpotu , přečtěte si před použitím pozorně tuto uživatelskou příručku, abyste dosáhli nejlepších výsledků.

Aby bylo dosaženo optimálního výkonu, přečtěte si před použitím pozorně tento návod k použití.

Obsah Rejstřík

Vlastnosti, princip fungování a struktura indukčních výřídků 2

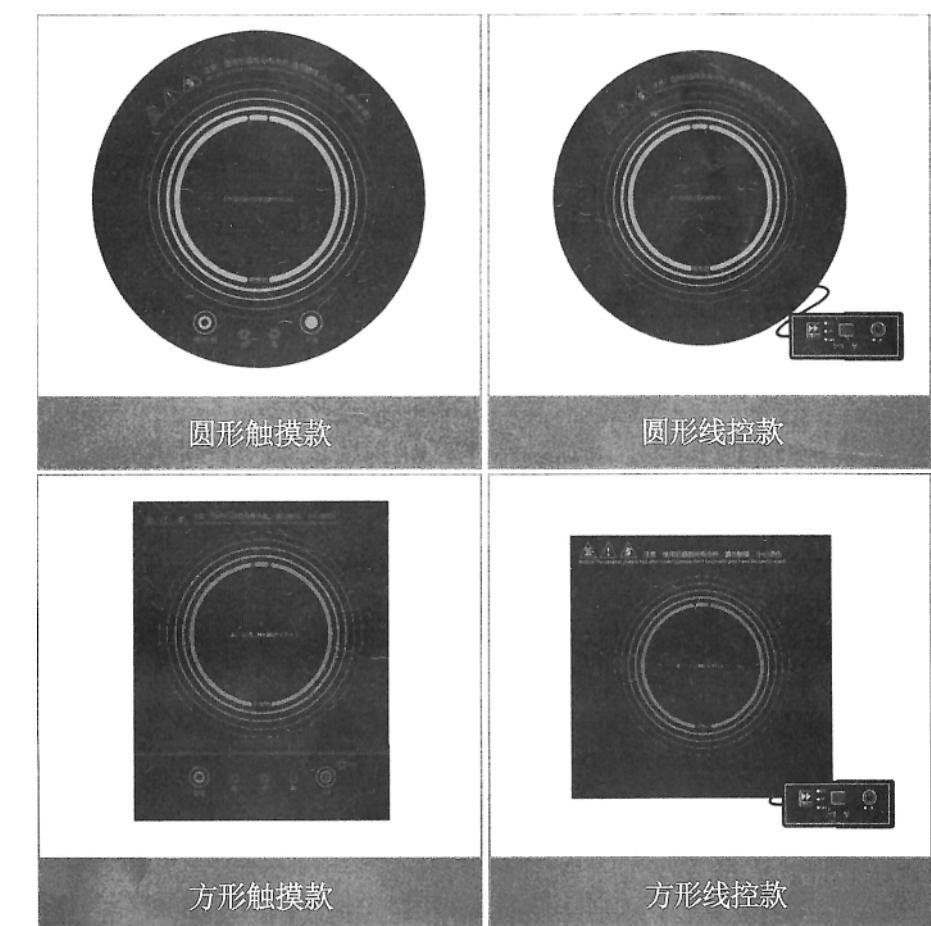
Schéma součástí Ilustrace

Vlastnosti: 1. Využívá mikropočítacové ovládání, kompaktní velikost, nízkou hmotnost, rychlý ohřev, vysokou tepelnou účinnost, jednoduché ovládání a uživatelsky přívětivý design; 2. Žádný otevřený oheň, kouř ani výfukové plyny; vynikající bezpečnost a hygienická čistota;

3. Nastaviteľný tepelný výkon s automatickou detekčnou funkcí.

Princip: 220) Střídavý proud je pomocí obvodů převeden na vysokofrekvenční střídavý proud, který je indukční čívkou transformován na střídavé elektromagnetické pole. Když toto magnetické pole

Když vnitřní magnetické siločáry procházejí dnem hrnce obsahujícím zelezo, vznikají vřívné proudy, které způsobují zahrívání samotného hrnce a tím i jídla.



Používejte prosím určené nádobí: je nejlepší nepoužívat jiné nahradý (zejména tlakové hrnce a podobné nádobí). Pokud používáte jiné nádobí, dodržujte prosím následující podmínky:
a) Požadavky na tvar: Plochá základna Průměr nejméně 12 cm, Nejvýše 26 cm.

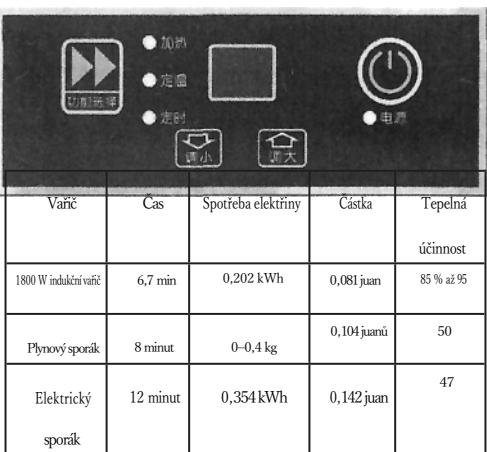
Poznámka: Při použití měděných hrnců, hliněných hrnců nebo podobného nádobí (hrnce vybavené magnetickými deskami na dně) se poraďte s pracovníky výrobce. Některé nádoby může být po magnetické úpravě vhodné k použití, ale může to mít vliv na výstupní výkon. Doporučujeme používat standardní nádobí dodávané s výrobkem.

Ohnivé pero, houba, elektrina, pohrdání, použití, čtverec, skořice, odstranění:

- Umístěte železny nebo nerezovy hrnc s jidlem do středu varné desky.
- Zapojte napájeci kabel do speciálni zásuvky s proudem nad 10 A; rozsvít se kontrolka napájení, která signalizuje, že indukční vařič je v pohotovostním režimu. Režim čekání;
- Stiskněte tlačítko „Power“ (Napájení) pro aktivaci funkce ohřevu indukčního vařiče (některé modely vyzadují pro spuštění ohřevu jedno stisknutí). Rozsvít se kontrolka ohřevu.
- Stiskněte tlačítko 【Function Selection】 (Výběr funkce). Funkce ohřevu, regulace teploty a časovače se budou střídат. Každým stisknutím se přepnete do dalšího režimu; po sedmi stisknutích se vrátíte do výchozího stavu.
- Po dosažení konečného stavu se rozsvít odpovídajici kontrolka.
- Nastavení časovače: V režimu časovače každým stisknutím tlačítka „Zvýšit“ nebo „Snižit“ nastavite čas o jeden krok nahoru/dolu.
- Režim nastavení teploty: V režimu teploty každým stisknutím tlačítka „Zvýšit“ nebo „Snižit“ odpovídajicím způsobem zvýší nebo sníží nastavenou teplotu o jeden stupeň.
- Nastavení topení: V režimu topení každým stisknutím tlačítka „Zvýšit“ nebo
- Nastavení ohřevu: V režimu ohřevu každým stisknutím tlačítka „Zvýšit“ nebo „Snižit“ odpovídajicím způsobem zvýší nebo sníží nastavení ohřevu o jeden stupeň.
- K provedení všech procesů jsou obvykle zapotřebí pouze tlačítka „Power Switch“ (Vypínač) a „Increase“ (Zvýšit)/„Decrease“ (Snižit) (restaurace s horkými hrnci obvykle nepotřebují používat funkci nastavení teploty nebo časovače).
- Po dokončení vaření vypněte spotřebič a odpojte jej od napájení.
- U modelu s dotykovým ovládáním: Úroveň tepla nastavte přímo na povrchu varné desky pomocí tlačítka „Napájení“. Dotykové ovládací prvky nabízejí tři nastavení tepla: vysoké, střední a nízké.

Poznámka: Po vypnutí zařízení neopoujte napájení ihned. Ventilátor indukční varné desky bude pokračovat v provozu po dobu 10 minut, aby se zbytkové teplo zcela rozptýlilo, čímž se prodlouží životnost zařízení. Napájení odpojte a zařízení vypněte až po zastavení ventilátoru.

Schéma spínače



Aby se zabránilo snížení výkonu nebo náhodnému

Bezpečnostní pokyny pro používání

- Používejte speciální zásuvku s proudovým zatižením 10 A nebo vyšším. Nepoužívejte vícezásvkovou zásuvku společně s jinými spotřebiči.
- Během p o u ž i v a n í : Kotel musí být umístěn vodorovně, s minimálně 10 cm volým prostorem po stranách, vzadu a od stěn.
- Nikdy neumisťujte sporák do blízkosti plynových sporáků, parafinových topidel nebo jiných prostředí s vysokou teplotou.
- Indukční vařič neoplachujte přímo vodou, aby nedošlo k nebezpečí.
- Na keramickou desku nepokládejte k ohřevu železné předměty, protože vysoké teploty mohou způsobit nebezpečí.
- U uzavřených potravin, jako jsou konzervy, před zahřátím sejměte víčko, aby nedošlo k nebezpečí výbuchu způsobenému teplou roztážností.
- Indukční varnou desku neumisťujte na kovový povrch (železo, hliník atd.), včetně nekovových podložek tených než 100 mm.
- Nikdy neohřívejte prázdný hrnec, protože by to mohlo narušit funkčnost produktu nebo dokonce představovat nebezpečí.
- Indukční varnou desku pravidelně čistěte, aby se zabránilo vniknutí nečistot do ventilátoru a ovlivnění normálního provozu.
 - Během provozu se nedotýkejte keramického povrchu, abyste se nepřali vysokou teplotou.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu spotřebiče, musí být nahrazen speciálním náhradním kabelem.
- Nikdy nedovolte dětem, aby spotřebič používaly bez dozoru. Tím se zabrání rizikům, jako je opaření.
- Uživatele s kardiotimulátorem by se před použitím tohoto výrobku měli poradit s lékařem, aby se ujistili, že nedojde k žádným nežádoucím účinkům.
- Aby nedošlo k nehodám, neumisťujte varnou desku na plynový sporák (magnetické pole může zahřát železnou součásti plynového sporáku).
- Na křišťálovou desku nepokládejte papír, hliníkovou fólii, látku ani jiné nesouvisející předměty za účelem nepřímého ohřevu, aby nedošlo k nehodám.
- Nepokládejte varnou desku na koberce, ubrusy nebo papír, aby nedošlo k zablokování přívodu/odvodu vzduchu, což brání odvodu tepla z komory.
8. Vyuvarujte se silného nárazu do křišťálového panelu, aby nedošlo k jeho poškození. V případě poškození okamžitě přestaňte spotřebič používat a zajistěte jeho výměnu v autorizovaném servisním středisku.
- Nepoužívejte na ovládacím panelu ostré předměty, aby nedošlo k prasknutí nebo jinému poškození.
- Když je varná deska v provozu, nesmí se na ni pokládat malé kovové předměty (např. nože, vidličky, lžice a pokličky).
- Pokud se na povrchu spotřebiče objeví praskliny, okamžitě jej vypněte, abyste předešli možnému úrazu elektrickým proudem.

Metody údržby

e n t i | á t o r u

- Vendor
- Před čištěním odpojte napájeci zástrčku ze zásuvky a počkejte, až povrch keramické varné desky dostatečně vychladne, aby se dal uchopit.
 - Po delším používání varné desky se může v přívodních/odvodních otvorech nahromadit prach nebo jiné nečistoty. Odstraňte a v y c i s t e sítíky proti hmyzu zakrývající větrací otvory, aby byla zajištěna správná ventilace.

Elektrická bezpečnost instalace

Restaurace s horkými hrnci, které používají horké hrnce jako varné spotřebiče, musí zohlednit elektrickou zatížitelnost. Vypočítejte celkové zatížení na základě součtu maximálního výkonu sporáku a počtu jednotek, plus dalších elektrických zařízení, jako jsou kuchyňské spotřebiče, osvětlení a klimatizace. Celkové zatížení rozložte na trifázové výstupy a vypočítejte zatížení na vynásobte počtem jednotek. Přidejte kuchyňské spotřebiče, osvětlení, klimatizaci a další elektrická zařízení, aby vypočítali celkové zatížení. Toto zatížení rozložte na trifázový výstup. Určete požadovanou plochu průřezu vodiče na základě zatížení každé fáze. Celkové zatížení musí zahrnovat alespoň 1,2násobnou rezervu, aby se předešlo problémům při přetížení.

Trifázové rozdělení musí být vyvážené, jinak nevyváženosť fází způsobí nadměrně vysoké nebo nízké napětí v jedné fázi, což spustí ochranný mechanismus kotle (rozsah provozního napětí: 160V-200V rozsah napájecího napětí: 198V-242 V).

Po dosažení vyváženosti ve trifázovém rozvodu musí být vyvážený také provozní rozvod, aby se zabránilo nevyváženosti fází. Proto musí personál při usazování hostů zohlednit rozvod jednotlivých fází kotle. Zatízení by mělo být rozloženo na všechny tři fáze, nikoli soustředěno na jednu fazu.

Instalace požárních kotlů musí zabránit sdílení stejné fáze jako invertorové klimatizace, protože rušení sítě generované invertorovými klimatizacemi může ovlivnit požární kotel.

V důsledku toho může dojít k selhání kotle nebo k poruše klimatizace, v závislosti na tom, který systém vykazuje větší odolnost proti rušení.

Metoda výpočtu průřezu kabeláže kotle: Pro každý ampér proudu vyberte čistý měděný napájecí kabel s průřezem $0,75 \text{ mm}^2$ na ampér.

1 < 0 čtverečních milimetrů; vypočítejte odpovídajícím způsobem. Instalační návrhy překračující tuto hodnotu musí být vypočítány na místě kvalifikovanými elekřikáři nebo technickým personálem.

Příčiny a řešení hluku z vařiče hotpot

Normální hladina hluku variče hotpot je nižší než 60 decibelů. Nadměrný hluk v některých hotpotových restauracích však pramení především z následujících problémů: 1. Ucpání ventilačních otvorů nebo otvorů pro přívod vzduchu.

Je běžné, že ventilační otvory jsou blokovány stolními deskami. Takové blokády brání normální výměně teplého a studeného vzduchu v horkovodním sporáku, což vede k

2Nehodné nádoby: Příliš tenké hrnce mohou způsobit rychlé vibrace na dně a vydávat chrastivý zvuk. Nádoby s mírnými paramagnetickými vlastnostmi můžou také vydávat hručivé zvuky.

zpracovat zvýšený výkonu varné kopírovacího stroje.

Může se objevit zřetelný znak varu. Tento problém lze vyřešit snížením nastavení výkonu.

4. Indukční varné desky s výkonom nad 2000 W vykazují mírně vyšší hlučnosť než standardní modely. Ty vyplývajú z požadavku na vyšší rychlosť ventilátorov pre odvod tepla u jednotiek s vysokým výkonom.

jeou roletníku tříčlánkového. Důvodem je, že jejich skutečný výkon je nížší než 2000 W, obvykle se pohybují mezi 1600 W a 1800 W. Neponechte se tedy zmásti.

Instalace a používání indukčního vaříče Hotpot

Indukční vařič Hotpot se liší od domácích indukčních varných desek, protože jsou vyvinuty podle průmyslových konstrukčních norem.

Jejich spolehlivost, bezpečnost a odolnost jsou navrženy pro provozní prostředí průmyslových zařízení

Při používání speciálního indukčního vařiče Hotpot je třeba s ním zacházet jako s kritickým zařízením.

Instalace a provoz musí být v souladu s následujícími pokyny.

Výběr hrnce a kompatibilita

Indukční varíček hotpot nejsou dodávány s předem připravenými hrnci, protože každá restaurace hotpot má své vlastní charakteristické rysy nebo styl. Princip fungování indukčních varíček však spočívá ve vytváření výřivých proudů pro ohřev v železném nádobí. Hrnce vyrobené z jiných materiálů nemusí být vhodné. Národní normy specifikují hrnce z oceli A3, což znamená, že jsou vyrobeny převážně ze železa (Fe).

Mnozí mylně ztotožňují magnetickou vodivost se schopností trávit až železo.

pomoci magnetu.

přitahuje žezeleo, zatímco nemagnetické materiály nelze použít. Toto chápání je zcela nesprávné. Princip indukčních varičů spočívá v tom, že kovy protinají magnetické pole cívky a generují výřivé proudy. Zde se „magnetická permeabilita“ vztahuje k „paramagnetickým“ vlastnostem. Některé kovové materiály jsou paramagnetické, což umožňuje indukčním varičům pracovat se stabilním výkonem (např. hrnce 201, 304, 403). Jiné kovové materiály jsou diamagnetické. Indukční variče proto mohou vykazovat nestabilní výkon nebo nedokázou detekovat nádobi (např. hrnce z hliníku, zinku, mědi nebo nerezové oceli obsahující tyto nečistoty). K tomu dochází, protože různé kovy generují výřivé proudy s různými frekvencemi, když jsou prořezány magnetickým polem.

Provozní frekvence indukčních varných desek se pohybuje mezi 25 a 40 kHz. Výběr vhodného nádobí v tomto rozsahu zajišťuje optimální výkon.

生

Účinek

Při výběru vhodného kotle pro stávající horký hrnc by proto měl být horký hrnc uživatele nejprve otestován v technickém centru pro kotle horkých hrnců. Na základě charakteristik horkého hrnce se poté určí vhodná frekvence pro zajištění normálního provozu horkého hrnce. Indukční vařiče horkých hrnců jsou tedy navrženy individuálně pro každé zařízení. Nedodržení těchto charakteristik a libovolné párování nevyhnutelné povede k rozdílným výkonom.

Časté poruchy indukčních vařičů		Metody kontroly a odstraňování poruch
Při zapojení do zásuvky není slyšet žádny zvukový signal a kontrolka napajení nesvítí		1. Není zástrčka uvolněna? 2. Nedoslo k vypnutí automatického spínače nebo pojistky? 3. Dosaženo k výpadku proudovodu? I. V ZÁSTRŽCE V PŘÍPADU:
" " krátké pauzy Buddha sekund Připnout Připnout dočasné		2 Ne Píp cf? 3. je průměr voku měřitelný 12 cm? Bán 4. je termistor v otevřeném obvodu? 5. Bylo vyhlížené nádobí po použití ponecháno na varně desce? (Nádobí by po použití nemělo být ponecháno na varné desce) Během režimu 保溫 nebo funkce ohřevu signalizuje hlášení „ “ (Maximální teplota dosažena), že bylo dosaženo maximální teploty nastavené funkce. Funkce se obnoví přibližně po 10 sekundách a cyklus přerušované Směrem k
Vyletí hlasitému zvuku varu, když voda vře. Během provozu dojde k náhlému přerušení vytápění		2 Vzduch Přek. Voda Voda Kompozit Vodotak 3 „Možné vnitřní přehřátí“ Lze restartovat po přibližně 4 minutách]
Během používání se náhle vypne a vydá zvuk „um“ (při hledání po 10 sekund)		2 Vzduch Přek. Voda Voda Kompozit Vodotak 3 „Možné vnitřní přehřátí“ Lze restartovat po přibližně 4 minutách]
Uživatelské informace: vypne a vydá zvuk „um“ nebo vydá zvuk „ ” Moter prodejku (přibližně 6 sekund)		1. Čistit povrchovou funkci klávesu? 2. Vysávat se voda v hrnce? Čistit povrchový hneček na vaření hotpotu s příslušenstvím, výparem nebo nedostatečným množstvím tekutiny.
Adresa PSČ		Je dno nádoby nerovné? Nebo je centrální prohlubinek větší než 2 mm?
Datum opravy		Porucha a vyměněné číly Rád stanice Xiangjiayu
kou vodivost se schopností přitahovat železo		
Razítka prodejce		Kontaktní telefon



Zhongshan Cunei Zhong Electrical Appliances Co., Ltd.

...

Adresa: č.25, Dianxiu Xi Street, Nantou, město Zhongshan, provincie Guangdong
Zákaznická linka: 0760 2262 8016

¥¥