

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 vaříče hotpotu . Abyste mohli plně využít výkon indukčního vaříče 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 vařičů

~

uvnitř;
J

" L

' " ^ ^ ^ ^ _ ^ ^ / / < ... " " " 4

V. Vznik a eliminace hluku indukčních vařičů.....I

VI. Instalace a používání indukčních vařičů Hotpot ' _ " ^ _ ^ _ ((' ' < ' < < . < ' < ' < ' < ' <)) ' " ^ ^ 6

Připomenutí Wet Beast2

Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn výrobcem, jeho autorizovaným servisním oddělením nebo podobně kvalifikovaným odborníkem, aby se předešlo nebezpečí.

I

Schéma součástíIlustrace

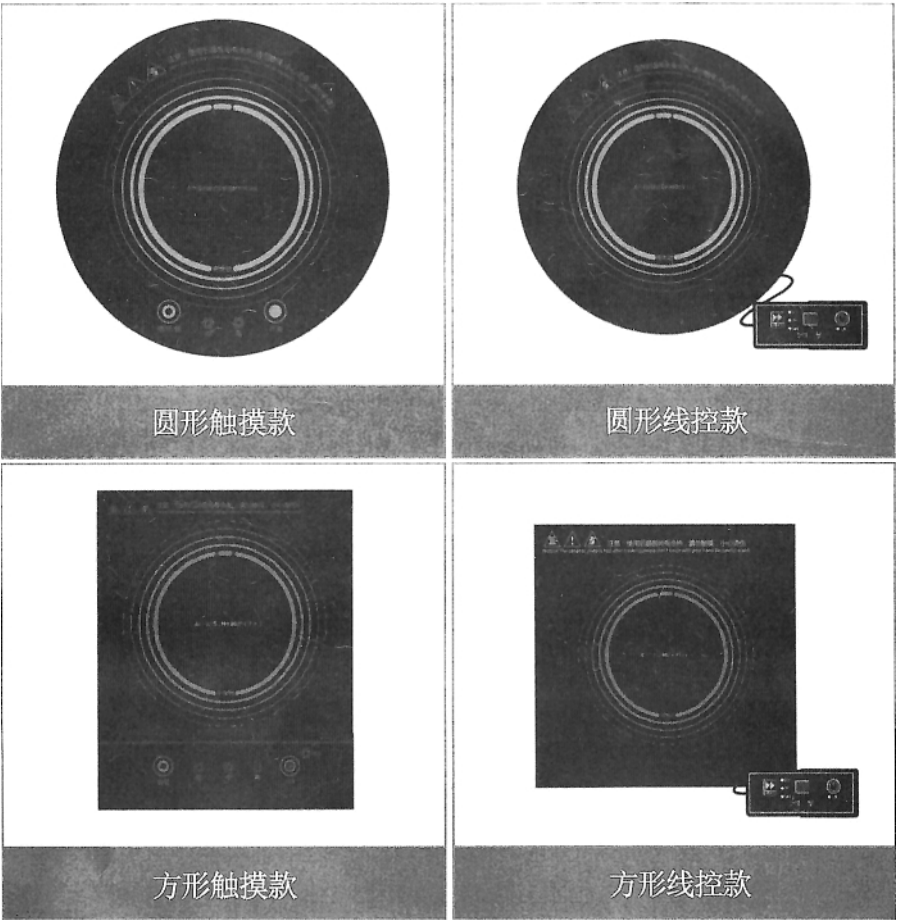
Vlastnosti: 1. Využívá mikropočítačové ovládání, kompaktní velikost, nízkou hmotnost, rychlý ohřev, vysokou tepelnou účinnost, jednoduché ovládání a uživatelsky přívětivý design; 2. Žádný otevřený oheň, kouř ani výfukové plyny; vynikající bezpečnost a hygienická čistota;

3. Nastavitelný tepelný výkon s automatickou detekční funkcí. Flexibilní provoz pro smažení, fritování, restování a vaření.

Princip: 220) Střídavý proud je pomocí obvodů převeden na vysokofrekvenční střídavý proud, který je indukční cívkou transformován na střídavé

elektromagnetické pole. Když toto magnetické pole

Když vnitřní magnetické siločáry procházejí dnem hrnce obsahujícím železo, vznikají vířivé proudy, které způsobují zahřívání samotného hrnce a tím i jídla.



Používejte prosím určené nádoby; je nejlepší nepoužívat jiné náhrady (zejména tlakové hrnce a podobné nádoby). Pokud používáte jiné nádoby, dodržujte prosím následující podmínky:
a) Požadavky na materiál nádoby: Musí obsahovat magnetické materiály.

(b.) Požadavky na tvar:Plochá základnaPrůměr 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 nádoby dodávané s výrobkem.

Ohňivé pero, houba, elektřina, pohrdání, použití, čtverec, skořice, odstranění:_____

- Umístěte železný nebo nerezový hrnec s jídlem do středu varné desky.
- Zapojte napájecí kabel do speciální zásuvky s proudem nad 10 A; rozsvítí se kontrolka napájení, která signalizuje, že indukční vaňič je v pohotovostním režimu.

režim čekání;

3. Stiskněte tlačítko „Power“ (Napájení) pro aktivaci funkce ohřevu indukčního vařiče (některé modely vyžadují pro spuštění ohřevu jedno stisknutí). Rozsvítí se kontrolka ohřevu.


4Stiskněte tlačítko 【Function Selection】 (Výběr funkce). Funkce ohřevu, regulace teploty a časovače se budou střídát. Každým stisknutím se přepnete do dalšího režimu; po sedmi stisknutích se vrátíte do výchozího stavu.

Po dosažení konečného stavu se rozsvítí odpovídající kontrolka.

- Nastavení časovače: V režimu časovače každým stisknutím tlačítek „Zvýšit“ nebo „Snižit“ nastavíte čas o jeden krok nahoru/dolů.
- Režim nastavení teploty: V režimu teploty každé stisknutí tlačítka „Zvýšit“ nebo „Snižit“ odpovídajícím způsobem zvýší nebo sníží nastavenou teplotu o jeden stupeň.
- Nastavení topení: V režimu topení každé stisknutí tlačítka „Zvýšit“ nebo „Snižit“ odpovídajícím způsobem zvýší nebo sníží nastavení ohřevu o jeden stupeň.
- Nastavení ohřevu: V režimu ohřevu každé stisknutí tlačítka „Zvýšit“ nebo „Snižit“ odpovídajícím 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 funkce nastavení teploty nebo časovače).
- Po dokončení vaření vypnete spotřebič a odpojte jej od napájení.
- U modelů 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 neodpojujte 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

|  | | | | |
|---|----------|--------------------|-------------|------------------|
| Vaňič | Čas | Spotřeba elektřiny | Částka | Tepelná účinnost |
| 1800 W indukční vaňič | 6,7 min | 0,202 kWh | 0,081 juan | 85 % až 95 |
| Plynový sporák | 8 minut | 0-0,4 kg | 0,104 juanů | 50 |
| Elektrický sporák | 12 minut | 0,354 kWh | 0,142 juan | 47 |

Aby se zabránilo snížení výkonu nebo náhodnému

Bezpečnostní pokyny pro používání

- Používejte speciální zásuvku s proudovým zatížením 10 A nebo vyšším. Nepoužívejte vícezásuvkovou zásuvku společně s jinými spotřebiči.
- Během používání: Kotel musí být umístěn vodorovně, s minimálně 10 cm volným prostorem po stranách, vzadu a od stěn.
- Nikdy neumísťujte sporák do blízkosti plynových sporáků, parafinových topidel nebo jiných prostředí s vysokou teplotou.
- Indukční vaňič 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 zahrátím sejměte víčko, aby nedošlo k nebezpečí výbuchu způsobenému tepelnou roztažností.
- Indukční varnou desku neumísťujte na kovový povrch (železo, hliník atd.), včetně nekovových podložek tenčích 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.

1 1. Během provozu se nedotýkejte keramického povrchu, abyste se nepálili vysokou teplotou.

12. Pokud dojde k poškození napájecího kabelu spotřebiče, musí být nahrazen speciálním náhradním kabelem.

13. Nikdy nedovolte dětem, aby spotřebič používaly bez dozoru. Tím se zabráni rizikům, jako je opaření.

14. Uživatelé s kardiostimulátorem by se před použitím tohoto výrobku měli poradit s lékařem, aby se ujistili, že nedojde k žádným nežádoucím účinkům.

15. Aby nedošlo k nehodám, neumísťujte varnou desku na plynový sporák (magnetické pole může zahřát železné součásti plynového sporáku).

16. Na křišťalovou desku nepokládejte papír, hliníkovou fólii, látku ani jiné nesouvisející předměty za účelem nepřímého ohřevu, aby nedošlo k nehodám.

17. Nepokládejte varnou desku na koberce, ubrusy nebo papír, aby nedošlo k zablokování přívodu/odvodu vzduchu, což brání odvodu tepla z komory.

1 8. Vyvarujte se silného nárazu do křišťalového panelu, aby nedošlo k jeho poškození. V případě poškození okamžitě přestaňte spotřebič používat a zajistěte jeho

výměnu v autorizovaném servisním středisku.

19. Nepoužívejte na ovládacím panelu ostré předměty, aby nedošlo k prasknutí nebo jinému poškození.

20. Když je varná deska v provozu, nesmí se na ni pokládat malé kovové předměty (např. nože, vidličky, lžíce a pokličky).

21. Pokud se na povrchu spotřebiče objeví praskliny, okamžitě jej vypněte, abyste předešli možnému úrazu elektrickým proudem.

Metody údržby ventilátoru

Ventilátor

- Před čištěním odpojte napájecí 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 vyčistěte sítky 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 součinu maximálního výkonu sporáku a počtu jednotek, plus dalších elektrických zařízení, jako jsou kuchyňské spotřebiče, osvětlení a klimatizace. Toto zatížení rozložte na třífázové výstupy a vypočítejte zatížení na

vynásobte počtem jednotek. Přidejte kuchyňské spotřebiče, osvětlení, klimatizaci a další elektrická zařízení, abyste vypočítali celkové zatížení. Toto zatížení rozložte na třífázový 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.

Třífázové rozdělení musí být vyvážené, jinak nevyváženost fází způsobí nadměrně vysoké nebo nízké napětí v jedné fázi, což spustí ochranný mechanismus kotle (rozsah provozního napětí: 100V-200V; rozsah napájecího napětí: 198V-242 V).

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

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 mm² na ampér.

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

Příčiny a řešení hluku z vařiče hotpot

Normální hladina hluku vařiče hotpot je nižší než 60 decibelů. Nadměrný hluk v některých hotpotových restauracích však pramení především z následujících problémů: 1. Ucpané ventilační otvory nebo otvory 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 vzniku hluku.

2.Nevhodné nádoby: Příliš tenké hrnce mohou způsobit rychlé vibrace na dně a vydávat chrastivý zvuk. Nádobí s mírnými paramagnetickými vlastnostmi může také vydávat bzuchivé zvuky.

3. Nadměrný výkon způsobující zvuky varu. Některé materiály nádobí mohou díky svým jedinečným vlastnostem způsobit zvýšení výkonu varné konvice, což vede k neobvykle hlasitému zvuku varu, když voda vře. Během provozu dojde k náhlému přerušení vytápění

Může se objevit zřetelný zvuk varu. Tento problém lze vyřešit snížením nastavení výkonu. 4. Indukční varné desky s výkonem nad 2000 W vykazují mírně vyšší hlučnost než standardní modely. To vyplývá z požadavku na vyšší rychlost ventilátorů pro odvod tepla u jednotek s vysokým výkonem. Při zvýšených rychlostech ventilátorů vytváří proudění vzduchu hluk, který je poměrně hlasitější. Někteří zákazníci uvádějí, že některé indukční varné desky s výkonem 2000 W na trhu vydávají méně hluku, jsou relativně tiché. Důvodem je, že jejich skutečný výkon je nižší než 2000 W, obvykle se pohybuje mezi 1600 W a 1800 W. Nenechte se tedy zmást.

Instalace a používání indukčního vařiče Hotpot

Indukční vařiče 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 vařiče hotpot nejsou dodávány s předem přizpůsobenými hrnci, protože každá restaurace hotpot má své vlastní charakteristické rysy nebo styl. Princip fungování indukčních vařičů však spočívá ve vytváření vířivých 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).

Mezi hotpotovými restauracemi, konkrétně , panuje běžný omyl ohledně pojmů magnetická vodivost a nemagnetická vodivost. Mnozí mylně ztotožňují magnetickou vodivost se schopností přitahovat železo pomocí magnetu.

přitahuje železo, zatímco nemagnetické materiály nelze použít. Toto chápání je zcela nesprávné. Princip indukčních vařičů spočívá v tom, že kovy protínají magnetické pole cívky a generují vířivé proudy. Zde se „magnetická permeabilita“ vztahuje k „paramagnetickým“ vlastnostem. Některé kovové materiály jsou paramagnetické, což umožňuje indukčním vařičům pracovat se stabilním výkonem (např. hrnce 201, 304, 403). Jiné kovové materiály jsou diamagnetické. Indukční vařiče proto mohou vykazovat nestabilní výkon nebo nedokážou detekovat nádoby (např. hrnce z hliníku, zinku, mědi nebo nerezové oceli obsahující tyto nečistoty). K tomu dochází, protože různé kovy generují vířivé 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.

Účinek.

Při výběru vhodného kotle pro stávající horký hrnec by proto měl být horký hrnec 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 nevyhnutelně povede k rozdílným výkonům.

| | | | |
|--|--|---|--------------------------------|
| Časté poruchy indukčních vařičů | | Metody kontroly a odstraňování poruch | |
| Při zapojení do zásuvky není slyšet žádný zvukový signál a kontrolka napájení nesvítí | | 1. Není zástrčka uvolněna? 2. Nedošlo k vypnutí automatického spínače nebo pojistky? 3. Došlo k vyřazení proudu? 1. Je zásuvka v pořádku? | |
| " " Buddha ^{krátké pauze} _{10 sekund} / ^{První} _{dočasné} ^{Přerušit} | | 2. Ne Píp cf? 3. Je průměr woku měřené 12cm?Bian 4. Je termistor v otevřeném obvodu? 5. Bylo vyhřívané nádobí po použití ponecháno na varné desce? (Nádobí by po použití nemělo být ponecháno na varné desce) | |
| Během provozu dojde k náhlému přerušení vytápění | | Během režimu 保温 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 | |
| Během používání se náhle vypne a vydá zvuk „Um“ (přibližně 10 sekund) | | 2. Během používání se náhle vypne a vydá zvuk „Um“ 3. „Možné vnitřní přehřátí“ Lze restartovat po přibližně 4 minutách] | |
| Uživatelské jméno nebo vydává zvuk „Um“ Model produktu (přibližně 6 sekund) | | 1. Řešení poruchy funkce kláves? 2. Vypařila se voda z hrnce? 3. Použití železného hrnce na vaření hotpotu s příliš vysokou teplotou 4. Použití hrnce s nevhodným tvarem nebo nedostatečným množstvím tekutiny. | Datum nákupu i Kód produktu |
| Adresa PSČ Můžete nastavit teplotu během používání | | Je dno nádobí nerovné? Nebo je centrální prohlubeň větší než 2 mm? | |
| Datum opravy | | Porucha a vyměněné díly Pátá stanice Xiangjiayu | |
| Razítko prodejce | | Kontaktní telefon j | |



Zhongshan Cunei Zhong Electrical Appliances Co., Ltd.

...

Adresa: č.25, Dianxiu Xi Street, Nantou, město Zhongshan, provincie Guangdong

Zákaznická linka: 0760 2262 8016

¥¥