

火锅专用电磁炉

本产品已通过国家强制性3C认证

非常感谢您选购本公司生产的火锅电磁炉，为了充分发挥火锅电磁炉的性能，达到最佳的使用效果，敬请您在使用前仔细阅读本使用说明书。

## 内容引索

一、火锅炉的特点和工作原理和结构.....	2
二、火锅炉使用锅具.....	2
三、火锅炉的使用方法.....	3
四、安全须知等.....	4
五、火锅炉噪音的产生与消除.....	5
六、火锅电磁炉安装与使用.....	6

### 温馨提示：

如果电源软线损坏、为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

## 部件图示

特点：1、采用微电脑控制，体积小，重量轻，加热快，热效率高，操作简单，使用方便；

2、无明火、无烟、无废气，安全性好，清洁卫生；

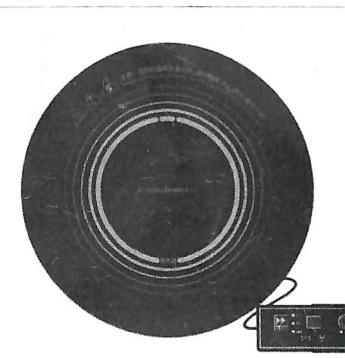
3、火力可随意调节，有自动检测功能，使用灵活，煎炸炒煮样样行；

原理：220V交流电经电路转换为高频交流电，通过感应线圈将其转变为交变电磁场，当磁场

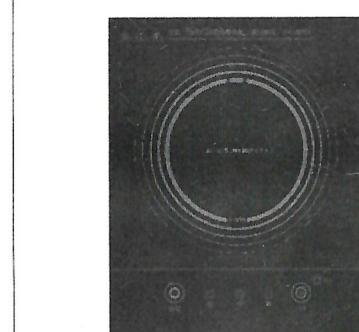
内磁力线通过含铁质锅底部时，即会产生涡流，使锅体本身发热，加热于锅内食物；



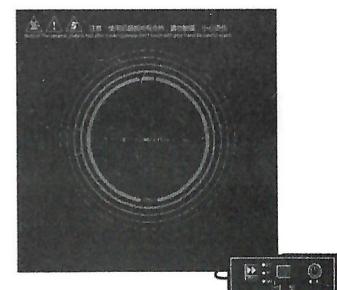
圆形触摸款



圆形线控款



方形触摸款



方形线控款

备注：以上图片仅供参考，请以包装内实物为准！

请使用配套的锅具，最好不用其他替代品（尤其是压力类容器和锅具），以免使用性能受影响或者发生意外如果使用其他锅具，请遵守以下条件：

- a. 锅具材质要求：含有导磁性材料。
- b. 形状要求：底部平坦，直径不小于12cm，不大于26cm。

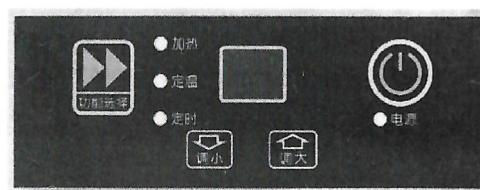
注：使用铜锅、砂锅等（底部装有导磁片的锅具）请咨询厂方工作人员，部分锅具经过导磁处理可以使用，但输出功率可能会影响，建议使用标配锅具。

## 火锅电磁炉使用方法：

- 1、将盛有食物的铁质或者不锈钢锅具置于炉面中央；
- 2、将电源插头插入交流220V50HZ的专用插座上(插座要求大于10A)，电源指示灯亮，火锅电磁炉处于选择等待状态；
- 3、按“开关”键，火锅炉进入默认加热状态（部分机型为双次点击启动），加热指示灯点亮；
- 4、按“功能选择”键，加热、定温、定时三种功能会交替切换，每按一次会切换到下一种状态，切换到某一状态后，相应的指示灯点亮。
- 5、定时设定：在定时状态下，每按一次“调大”和“调小”键，定时时间会相对应的增大或者减小一个时间档位。
- 6、定温设定：在定温状态下，每按一次“调大”和“调小”键，设定温度会相对应的增大或者减小一个温度档位。
- 7、加热设定：在加热状态下，每按一次“调大”和“调小”键，火力档位会相对应的增大或者减小一个火力档位。
- 8、通常，一般只使用“开关”键和“调大”“调小”键即可完成所有过程（火锅城一般无需进行定温和定时操作）。
- 9、烹调完成后，请关机并切断电源。
- 10、触摸款机型：直接在炉面通过“开关”键和火力调节键控制火力档位即可，触摸款默认为高中低3段火力档位。

注：关机后请先不要切断电源，电磁炉风扇会继续工作1分钟，炉内温度完全散出有利于延长电磁炉使用寿命，待风扇停止转动后再完全切断电源。

## 开关示意图



炉具	时间	消费电气量	消费金额	热效率
1800W电磁炉	6.7分钟	0.202KWh	0.081元	85%-95%
煤气炉	8分钟	0.04Kg	0.104元	50%
电炉	12分钟	0.354度	0.142元	47%

## 安全操作须知

- 1、请单独使用10A以上的插座，切勿用万用插座与其它电器同时使用。
- 2、使用时。火锅炉应水平放置，侧面、背面与墙面要有10cm以上的距离。
- 3、请勿将火锅炉摆放在瓦斯炉、煤油炉旁等高温环境中使用。
- 4、请勿用水直接冲洗电磁炉，以免发生危险。
- 5、请勿将铁片放在陶瓷板上加热，避免因高温而产生危险。
- 7、罐头类等密封食品，请将盖子打开后再加热，避免受热膨胀而产生爆炸危险。
- 8、请勿将火锅炉放在任何金属（铁质、铝质等）平台上使用，包括在其上垫厚度小于10cm的非金属垫。
- 9、切勿空锅干烧，以免影响产品使用性镜，甚至发生危险。
- 10、经常进行火锅炉的清洁，避免杂物等进入风扇内，影响电磁炉的正常工作。
- 11、使用时切勿触摸陶瓷板面，以免高温烫伤。
- 12、如果器具的电源软线损坏，必须用专用的软线来更换。
- 13、请勿让儿童单独操作，以免烫伤等危险发生。
- 14、使用心脏起搏器者，请与专业医生研究确认无影响后方可使用本产品。
- 15、请勿将火锅炉放置在燃气灶上使用（磁力线会将燃气灶的铁质金属件加热），以免发生意外。
- 16、请勿以纸张、铝箔纸、布等无关物品垫在晶板上间接加热，以免产生意外。
- 17、避免将火锅炉放置在地毯、台布、薄纸上使用。以免堵塞吸气或排气口，影响炉腔散热。
- 18、请避免用力冲击晶板，以免晶板损坏。如有损坏请停止使用并送维修网点进行更换。
- 19、请勿用锋利器具接触控制面板，以免控制面板开裂等损坏。
- 20、火锅炉工作时，小金属物件（如小刀、叉、匙和盖等）不能放在火锅炉上。
- 21、如果该机器表面有裂纹，关掉器具以避免可能出现的电击。

## 保养方法

- 1、清洁前请把电源插头拔离插座，待电磁炉陶瓷板不烫手后进行。
- 2、火锅炉长时间使用后，吸/排气口会积聚一些灰尘或其它脏污，请适时地将进、出风口防蟑网拆卸下来清洗，以保持其良好的通风性能。

## 电力设计与规范安装

火锅店采用火锅炉作为灶具必须考虑用电负荷，根据火锅炉的总功率(单台最大的功率与数量的乘积)，在加上厨房设备、照明、空调等其他用电设备，计算出总的负荷，然后分配成动力三相输出，根据每相承担的负荷量来计算导线采用的横截面积为多粗，并且总负荷还必须计算出至少1.2倍的余量以保证超负荷的情况下不出状况。

三相分配一定要平衡，否则造成偏相的话就会形成某一项的电压过高或过低，引起火锅炉的保护（火锅炉的工作电压范围为160V~260V，功率电压范围为：198V~242V），三相在电

路分配上平衡后还要在使用上分布平衡，否则还是存在偏相的问题，因此服务员在引导客人入座的时候要考虑到每一相火锅炉的分布位置，要分散到三相上而不是一相。

火锅炉安装要避免与变频空调同相，因为变频空调产生的电网干扰会对火锅炉产生影响，影响的结果是：要么火锅炉不工作，要么空调不工作，这要看谁的抗扰度能力大。

火锅炉安装导线横截面积计算方法：每过一安培的电流选用纯铜电源线横截面积，为0.75-1.0平方，依此类推计算，以上安装设计请专业资质的电工技术人员现场计算。

### 火锅炉噪音的产生与消除

火锅炉的正常噪声小于60分贝，但有些火锅店产生噪音过大，主要问题在以下几个方面：

1、散热孔或进气孔被挡住。

散热孔被桌面挡住的情况经常出现，这样挡住使得火锅炉正常冷热空气对流交换受阻，从而产生噪音。

2、锅具不符合，锅具太薄会引起锅底的高速震动而产生忽忽声。锅底材质具有轻微逆磁特性的还会引起电流声。

3、功率过大产生的水沸腾声，某些锅具由于材质特殊，会使火锅炉功率上升，在水沸腾时产生非常大的沸腾声。降低档位即可解决。

4、2000W以上的火锅炉噪音要比普通火锅炉略高，这时因为功率大的火锅炉需要转速大的风扇来散热，转速大的风扇风量大风比噪音略偏大。有顾客反映市面上有些标2000W的火锅炉噪音会比较小，那是因为他实测功率不足2000W，基本上在1600~1800W左右，所以不要被误导。

### 火锅电磁炉安装与使用

火锅电磁炉不同于家用电磁炉，它是基于工业设计标准研发的，在可靠性、安全性、耐用性上都是按照工业设备使用环境来设计的。

使用火锅专用电磁炉，应该把使用的电磁炉作为一个重要的设备来对待，在安装使用上应注意以下问题：锅具的选配与使适应

火锅电磁炉不配锅，是因为每一个火锅店都有自己固有的特色或分格。然而电磁炉的工作原理是对铁质锅具产生涡流发热。其他材质的锅具就不一定适合，国家标准规定的是A3钢制锅，也就是以Fe为主要成分的锅。

现在火锅店有一个理解误区，就是导磁和不导磁这个概念，很多人认为导磁就是吸铁石能吸住的就是导磁，不导磁的就不能用。这个理解完全错误，火锅炉的原理是金属切割线圈磁场产生涡流，这里的导磁是“顺磁”的意思，就是有些金属材料是顺磁的，所以火锅炉用起来就是功率稳定（如201、304、403锅）有些金属材料是逆磁的。所以火锅炉用起来就不稳定或者不检锅（如：铝、锌、铜或其分含有这些杂质的不锈钢锅）就是因为不同的金属切割线磁场发生的频率不一样，火锅炉的工作频率在25~40KHz之间的范围内选择合适的锅具才能得到很好

的效果。

那么在先有锅再有炉的条件下，正常选用合适的火锅炉应该首先将用户的锅拿到火锅炉技术中心进行测试结果得到的锅的特性来选择合适的频率满足锅的正常使用，因此，火锅电磁炉是针对每个不同的店来单独设计的，如果不遵从这个特性而随意搭配使用，效果肯定有差异。

电磁炉常见故障	检查及排除办法
在插插头时未听到“嘀”一声，电源指示灯不亮	1.插头是否脱落？ 2.自动开关或保险丝是否断路 3.是否停电
连续发出短暂“嘀”“嘀”声 警告20秒后停机	1.使用的锅是否合适 2.锅是否摆放平盘中央部位? 3.锅底直径是否小于12cm? 4.热敏电阻是否开路 5.对于加热锅具是否使用后未离开炉面（锅具使用后不要置于炉面上）
使用中突然停止加热	保温状态时或加热功能时，表示已达到所设定功能的最高温度点，约10秒后恢复功能并间断循环
使用中忽然关机并发出“嘀”“嘀”声（约10秒）	1.四周环境温度是否很高? 2.吸气口、排气口是否堵塞? 3.可能是内部温度过高，约4分钟后可重新开机。
使用中忽然关机并发出“嘀”的一声长响或发出“嘀”“嘀”声（约6秒）	1.是否按错功能键。 2.锅具内水是否烧干。 3.使用薄铁锅涮火锅，汤料太浓或水分不够。
使用中温度无法控制	所使用锅具的锅底是否不平，或者中心部位凹陷大于2mm

用户名	发票号	购买日期
产品型号	货号	产品编号
地址邮编		
维修日期	故障及所更换零件	
维修站盖章		
经销商盖章	联系电话	

**中山市博众电器有限公司**

地址：广东省中山市南头镇秀景街25号

**服务热线：0760 2262 8016**