

# AUTOMATISCH ANHEBENDE INDUKTIONSFRITTEUSE



**Gebrauchsanweisung Modell**

**NO.: IFLB30**

**(380-420V 3N~ 50-60Hz 10000W)**

- Zur Erinnerung: Bitte bewahren Sie dieses Handbuch zum Nachschlagen gut auf. Wenn das Produkt in der Zukunft verbessert wird, wird keine Mitteilung darüber gemacht. Bitte lesen Sie das Produkthandbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch.

## Inhalt

- I. Sicherheitsvorschriften**
- II. Wartung und Inspektion**
- III. Produktbeschreibung & Technische Parameter**
- IV. Architektonische Merkmale**
- V. Installationsschritte**
- VI. Betrieb & Vorkehrungen**
- VII. Fehlercode**
- VIII. Lagerung und Transport**
- IX. Auspacken und Kontrolle**

Willkommen beim Kauf unserer gewerblichen Induktionsfritteusen-Serie. Leicht verständliche Bedienungsanleitung erspart Ihnen Zeit und Energie beim Lernen, wie man Lebensmittel zubereitet. Sie müssen nur die entsprechende Lebensmittelart und die gewünschte Garmethode auswählen und sich dann vorsichtig bewegen. Mit zwei Händen und einem einfachen Knopfdruck erzielen Sie mit unseren gewerblichen Induktionskochfeldern hervorragende Kochergebnisse. Es ist überhaupt nicht nötig, komplexe Programmierungen vorzunehmen.

Dieses Handbuch beschreibt alle Merkmale, den Aufbau und die Funktionsweise der gewerblichen Induktionsfritteuse. Für spezielle Produkte, die nicht dem Standard entsprechen, lesen und verwenden Sie bitte die Beschreibung dieses Handbuchs und die zusätzlichen Handbücher. Für Nicht-Standardprodukte, bei denen sich nur die Größe oder das Material ändert, wird keine zusätzliche Beschreibung erstellt. Um sicherzustellen, dass Sie dieses Produkt richtig verwenden können und unnötige Probleme vermeiden, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch, um sich mit dem Produkt vertraut zu machen, und bewahren Sie die Anleitung gut auf, um jederzeit nachschlagen zu können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Benutzung!

Um einen sicheren und zuverlässigen Betrieb dieses Produkts zu gewährleisten, benennen Sie bitte eine Person als Betriebsleiter für dieses Produkt. Wenn dieses Produkt ausfällt, melden Sie es bitte sofort dem Manager und kontaktieren Sie das Unternehmen.

## I. Sicherheitsvorschriften

### **Warnung!**

- Unsachgemäße Installation, Bedienung, Wartung oder Reinigung des Geräts sowie Änderungen, die zu Schäden, Verletzungen oder Unfällen führen können. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation beginnen.
- Es ist nicht erlaubt, Lebensmittel zu kochen, die entflammbare Substanzen enthalten (z. B. alkoholhaltige Lebensmittel). Stoffe mit niedrigem Entzündungspunkt können sich spontan entzünden - Brandgefahr!
- Stellen Sie keine entflammbaren oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Geräts ab - Brandgefahr!
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Rückstände von Reinigungstabletten im Garraum befinden, bevor Sie das Gerät zum Kochen verwenden. Falls Rückstände vorhanden sind, bitte reinigen und abspülen - es besteht Korrosionsgefahr!


### **Gefahr-Hochdruck!**

- Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von professionell ausgebildeten Fachleuten durchgeführt werden.
- Während der Reinigungs-, Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss die Stromzufuhr des Geräts unterbrochen werden.
- Der Bewegungsbereich des Geräts mit Rädern (lauffähiges Gerät) muss eingeschränkt werden, um sicherzustellen, dass es bei der Bewegung keine Leitungen, Wasser- und Abflussrohre beschädigt. Bevor Sie das Gerät bewegen, müssen Sie den Stromanschluss ordnungsgemäß unterbrechen. Nachdem das Gerät wieder in seine ursprüngliche Position gebracht wurde, müssen die mobile Sicherheitsvorrichtung und das Netzkabel wie erforderlich angeschlossen werden.
- Um sicherzustellen, dass Ihr Gerät keine technischen Probleme aufweist, sollte mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.

### **Achtung!**

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch Fachleute des Herstellers, seiner Wartungsabteilung oder ähnlicher Abteilungen ersetzt werden.
- Das Netzkabel muss ein ölbeständiges Mantelkabel sein, das nicht leichter als gewöhnliche Neoprenkabel oder andere gleichwertige Kabel mit synthetischem Kautschukmantel (YZW) ist.
- Die feste Verdrahtung des Netzkabelanschlusses muss mit einer Trennvorrichtung (Leckschutzschalter) mit einem Kontaktabstand von mehr als 30 mm gemäß den Verdrahtungsvorschriften ausgestattet sein.
- Benutzer mit Herzschrittmachern sollten sich vor dem Betrieb des Ofens mit dem Hersteller in Verbindung setzen und dessen Einverständnis einholen, bevor sie den Ofen benutzen.
- Diese Anleitung gilt nicht für Personen (einschließlich Kinder), die körperliche, sensorische oder intellektuelle Mängel oder einen Mangel an Erfahrung und Wissen aufweisen.
- Vor der Reinigung des Ofens sollte der Benutzer sicherstellen, dass der Strom abgeschaltet und der Ofen abgekühlt ist, und es sollte kein Wasserstrahl zur Reinigung verwendet werden.
- Reparaturarbeiten dürfen nur von geschultem oder vom Hersteller empfohlenem Personal durchgeführt werden.
- Bedeutung des Potentialausgleichs: Der Potentialausgleich in Elektrogeräten besteht darin, freiliegende metallische und leitende Teile von Elektrogeräten und andere Geräte in Elektrogeräten mit künstlichen oder natürlichen Erdungsleitern zu verbinden, um Potentialunterschiede zu verringern (Verringerung und Vermeidung der Gefahr eines elektrischen Schlages).



-  Nichtionisierende elektromagnetische Strahlung: weist auf eine höhere als die herkömmliche, potenziell gefährliche nichtionisierende Strahlung hin.
- **Gefährliche Spannung:** Es gibt stromführende Teile mit einer Betriebsspannung von mehr als 250 V. **Gefährliche Spannung:** Es gibt stromführende Teile mit einer Betriebsspannung von mehr als 250 V.

## II . Wartung und Inspektion



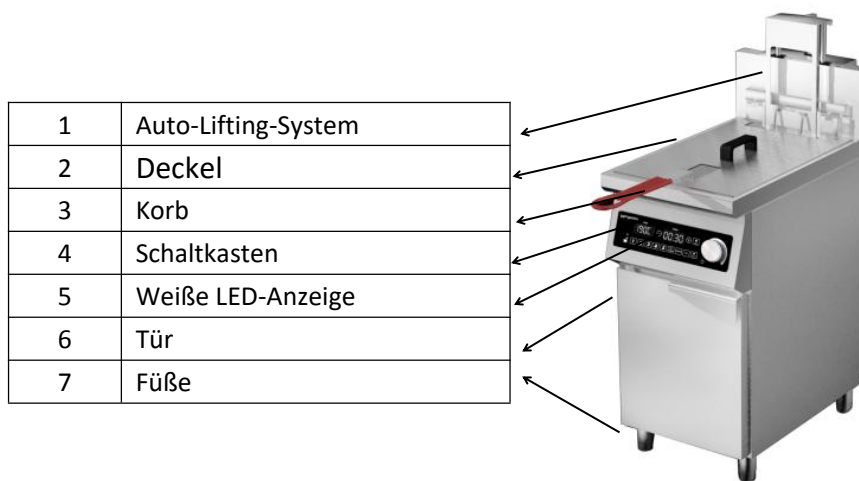
Vorsicht!

- Wenn das Gerät nicht oder nur unzureichend gereinigt wird, können Fett- oder Speisereste auf der Kochfläche verbrennen - Brandgefahr!
- Um Korrosion der Kochfläche zu vermeiden, muss Ihr Gerät täglich gereinigt werden.
- Um Korrosion zu vermeiden, tragen Sie bitte regelmäßig (etwa alle zwei Wochen) Pflanzenöl oder Fett auf die Kochfläche auf.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Hochdruckreiniger.
- Verwenden Sie keine Säure zur Behandlung des Geräts, da sonst die Schutzschicht des Stahls aus einer Nickel-Chrom-Legierung beschädigt wird, was zu einer Verfärbung des Geräts führen kann.
- Bitte verwenden Sie nur Reinigungsmittel für spezielle Geräte, andere Reinigungsmittel können Schäden verursachen und Ihr Schutzrecht beeinträchtigen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder kratzenden Reiniger.
- Um die hohe Qualität des Edelstahl zu erhalten, sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen, muss Ihr Gerät täglich oder je nach Gebrauch gereinigt werden.
- Um das Bewegungssystem während des Langzeitbetriebs in einer relativ sauberen und trockenen Umgebung zu halten, ist eine spezielle Luftfiltervorrichtung vorgesehen, d.h. der Luftfilter unter dem Ofenboden, der alle 2 Monate ausgetauscht werden muss. Bitte beachten Sie den Hinweis auf der Seite des Induktionsherdes. material.
- Halten Sie den Ofen so sauber wie möglich.
- Verwenden Sie bei der Reinigung des Geräts keinen Wasserstrahl zur Reinigung.
- Das Steuersystem besteht aus einem Bedienfeld und einer Steuerplatine. Das Bedienfeld wird mit 5 V Gleichstrom versorgt. Die Platine und die Tasten sind feuchtigkeitsbeständig, korrosionsgeschützt und so behandelt, dass sie auch in feuchten Umgebungen und bei hohen und niedrigen Temperaturen verwendet werden können; das Bedienfeld kann durch Berührung gesteuert werden, auch wenn die Tasten häufig berührt werden.
- Die Hauptplatine verfügt über eine duale MCU-Architektur, die Hauptsteuerungs-MCU1 verwendet einen ARM32-Bit-Mikroprozessor in Industriequalität, und die Temperaturerfassungs-MCU2 verwendet ein importiertes integriertes IC, um sicherzustellen, dass es keine Temperaturunterschiede bei großer Hitze, Kälte und feuchten Umgebungen gibt.
- 6 vorteilhafte Funktionen
- Sicherheit : Isolationsinduktionsheizung, keine offene Flamme, Übertemperaturschutz des Topfkörpers trockenes Brennen, um Entflammbarkeit, Explosion, Leckage und andere Phänomene zu verhindern.
- Hocheffizient : Es hat eine schnelle Heizfunktion, die mehr als die Hälfte der Zeit als elektrische Heizung und Gas spart, reduziert die manuelle Pflege und verbessert die Produktionseffizienz.
- Intelligente : Fünf voreingestellte Funktionseinstellungs-Unterteilungstechnologie realisiert den Temperaturwechsel und den sanften Übergang zwischen den Timern, wodurch die Auswirkungen auf Kurzschlüsse minimiert werden.
- Umweltschutz : Reine grüne Energie, keine Kohlenstoffemissionen, keine Verbrauchsmaterialien, leicht zu reinigen und keine Wärmeabstrahlung an die Umgebung.
- Langlebig : Das Gehäusematerial ist ein korrosionsbeständiges Material, das weitestgehend keine Verformung während des Gebrauchs garantiert. keine Alterung bei hohen Temperaturen, keine Verbrauchsmaterialien, keine Verschleißteile in elektrischen Teilen.

### III . Produktbeschreibung & Technische Parameter

Produkt Beschreibung:	Modell No.:	Spannung und Leistung	KAPAZITÄT
AUTOMATISCH ANHEBENDE INDUKTIONSFRITEUSE	IFLB30	380-420V 3N~ 50-60Hz 10000W	30L

### IV. Architektonisches Merkmal:



Das Gehäuse der Induktionsfritteuse besteht aus hochwertigem Edelstahl mit einem sorgfältigen und benutzerfreundlichen Design. Das Aussehen ist sauber und schön, und hat eine ausgezeichnete Anti-Korrosions-Fähigkeit; der innere Rahmen wird unterstützt, die fest und langlebig ist;

- Einfach zu bedienen: Ein-Knopf-Bedienung und digitale Anzeige sind einfach und klar, intelligente Computersteuerungstechnologie.
- Ultra-leises Systemdesign, keine Verbrennungsabgase, Rauch- und Staubemissionswärme, geringer Energieverlust, niedrige Raumtemperatur, frische Luft, stark verbesserte Küchenumgebung, und die Gesundheit des Kochs ist garantiert, Schaffung einer ruhigen und komfortablen Kochumgebung.
- Perfekte Funktion: Es kann die traditionellen Kochutensilien wie Braten, Braten, Grillen und andere Kochfunktionen ersetzen, besonders geeignet für Gelegenheiten, bei denen die Brennstoffversorgung und Sicherheitsbedingungen eingeschränkt sind.
- Reduzieren Sie die Anpassung: Reduzieren Sie den technischen Aufwand und einen Teil der Investition für einige Luftzufuhr- und Abluftgeräte. Eliminiert die Bau- und Unterstützungskosten der Gasleitung und spart Platz: kleine Größe, hoher thermischer Wirkungsgrad und schnelle Heizgeschwindigkeit, was den Platz auf der Baustelle erheblich spart.
- Präzise Temperaturregelung: Durch den Einsatz einer groß angelegten Leistungsanpassung und einer fortschrittlichen Computersteuerungstechnologie kann die Kochtemperatur genau geregelt werden, was Energie spart und die Kostlichkeit der Speisen gewährleistet.

## V. Installationsschritte

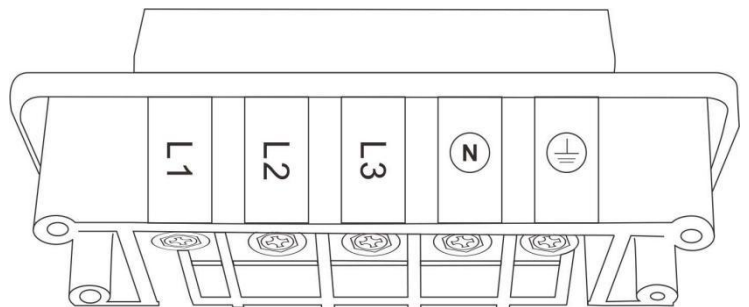
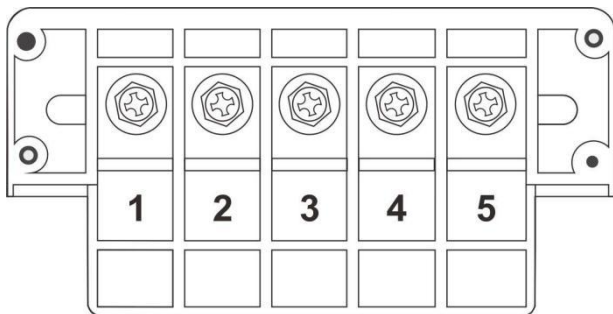
### 1. Setzen Sie den Standort

- Stellen Sie die Induktionsfritteuse auf einen ebenen Boden;
- Befestigen Sie die Auflagefläche und die Stifte der Induktionsfritteuse unter dem Gehäuse der Induktionsfritteuse;
- An den folgenden Orten darf das Gerät nicht installiert werden:

Orte, die direkter Sonneneinstrahlung, Regen, starken Vibrationen, Hochspannungsleitungen in der Nähe, übermäßiger Temperatur und Feuchtigkeit sowie häufigen Störungen (Hochspannung, Hochfrequenz) ausgesetzt sind.

### 2. Stromanschluss

- Wenn der Abstand zwischen dem Kontroll-Leckage-Schalter und dem entsprechenden Gerät nicht mehr als 10 m beträgt, kann die Verbindungsleitung zwischen dem Gerät und dem Schalter gemäß den folgenden Anweisungen konfiguriert werden. Wenn die Entfernung mehr als 10 m beträgt, verwenden Sie bitte einen größeren Kabeltyp entsprechend der tatsächlichen Situation, um den Verlust und die Wärme auszugleichen.
- Die Rückwand des Induktionskochers ist mit einem Netzkabelanschluss ausgestattet, und die entsprechende Stufenleitung wird in der Schraubbefestigungssäule der Anschlussdose entsprechend den Anforderungen bei der Installation befestigt:



## VI. Betrieb und Vorsichtsmaßnahmen

Steuerung durch Berührung und Drehknopf:



## Betrieb :

1). Drehen Sie den Knopf, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Wenn die Fritteuse eingeschaltet ist, geht das Gerät in den Standby-Modus über, die "FILL OIL"-Anzeigelampe blinkt und der Summer macht den Benutzer darauf aufmerksam, Öl in den Öltank einzufüllen. Bitte stellen Sie sicher, dass der Ölstand über der "MIN"-Marke und nicht über der "MAX"-Marke liegt. Nach dem Einfüllen des Öls drücken Sie bitte die Taste "FILL OIL", dann beginnt das Gerät zu arbeiten. Die Anzeigelampe "ÖL FÜLLEN" blinkt 10 Sekunden lang, wenn keine Bedienung erfolgt, schaltet sich die Induktionsfritteuse automatisch ab.

2). Die Anfangstemperatur beträgt 60C. Nachdem die Anzeige 3 Sekunden lang blinkt, wird im Temperaturanzeigefenster die aktuelle Temperatur angezeigt.

3). Manueller Betrieb - Sie können die Temperatur mit dem Drehknopf einstellen und den Timer durch Berühren der Funktionen "-" oder "+" einstellen. Wenn Sie das System herunter- oder hochfahren möchten, berühren Sie bitte die entsprechende Funktionstaste "DOWN" oder "UP". Sie können zwischen Kochen nach Temperatur oder Kochen nach Timer wählen.

\* Die Gartemperatur beträgt: 60C, 80C, 100C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C, 180C, 190C.

\* Der eingestellte Timer ist: 00:00-15:00 Minuten, berühren Sie "SET TIMER", um die entsprechende Zeit durch "-" oder "+" einzustellen. 30s pro Einstellstufe. Wenn Sie den Timer zurücksetzen, berühren Sie die Funktion "Timer einstellen" erneut, dann wird der zuletzt eingestellte Timer angezeigt. Berühren Sie "-" oder "+", um den gewünschten Timer einzustellen. Wenn der Countdown endet, wird "END" auf dem Display angezeigt, um Sie daran zu erinnern.

(Bemerkung: Wenn Sie sich im Handbetrieb befinden, sind die Funktionstasten "FILL OIL"/Modus "1" oder "2" oder "3" oder "4" oder "5"/"START"/"STOP" nicht wirksam.

4). Schnelleinstellungsmodus - Berühren Sie die Taste "1" oder "2" oder "3" oder "4" oder "5", um die Temperatur mit dem Drehknopf einzustellen, und berühren Sie die Taste "-" oder "+", um den Timer einzustellen, und berühren Sie dann die Funktionstaste "START", um den Vorgang zu starten; das Hebesystem fährt automatisch hoch, wenn der Countdown beendet ist. Sie können den entsprechenden Modus "1" oder "2" oder "3" oder "4" oder "5" wiederholt berühren, um mit dem nächsten Garvorgang zu beginnen. Wenn Sie die Einstellung beendet haben, verfügt die Fritteuse über eine Speicherfunktion, um die Einstellung zu speichern. Wenn Sie den Schnelleinstellungsmodus zurücksetzen möchten, folgen Sie bitte diesen Schritten:

\* \* Berühren Sie die entsprechende Taste für den Modus "1" oder "2" oder "3" oder "4" oder "5".

\* Drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen: 60C, 80C, 100C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C, 180C, 190C.

\* Der eingestellte Timer ist: 00:00-20:00 Minuten, berühren Sie "SET TIMER", um die entsprechende Zeit durch "-" oder "+" einzustellen. 5s pro Einstellstufe durch kurze Berührung; 10s pro Einstellstufe durch lange Berührung.

\* Wenn Sie die Einstellung beendet haben, berühren Sie die Funktionstaste "START", das automatische Hebesystem fährt automatisch herunter, der Timer beginnt zu zählen, das automatische Hebesystem fährt nach Ablauf des Countdowns hoch. Der Timer wird auf die zuletzt eingestellte Zeit zurückgesetzt.

\* Wenn Sie den Schnelleinstellungsmodus zurücksetzen möchten, berühren Sie die Funktionstaste "STOP", das Auto-Lifting-System fährt nach oben, der Timer wird auf die zuletzt eingestellte Zeit zurückgesetzt. Nach Berühren der "STOP"-Funktionstaste müssen Sie 10 Sekunden warten, bevor Sie andere Funktionstasten drücken.

(Bemerkung: Wenn Sie sich im Schnelleinstellungsmodus befinden, sind die Funktionstasten "FILL OIL"/"SET TIMER"/"DOWN"/"UP" nicht wirksam.



**WICHTIG:** Die für die Erkennung der Trockenheizung erforderliche Wärme reicht aus, um eine Verfärbung oder Verformung des Tanks zu verursachen, wenn der Tank nicht mit Öl gefüllt ist. Vergewissern Sie sich immer, dass genügend Öl im Tank ist. Verfärbungen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Anmerkungen:

• Beim Gebrauch gelten die gleichen Vorsichtsmaßnahmen wie bei der Verwendung eines offenen Ofens.

Besonderer Hinweis: Dieses Gerät ist mit einer Induktionsspule als Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Temperatur der Drahtspule 120°C erreicht, schaltet das System automatisch die Arbeitsleistung ab. Zu diesem Zeitpunkt muss der Leckagekontrollschalter dieses Geräts neu gestartet werden und der Betrieb wird erneut durchgeführt. Die Schritte sind in Ordnung, aber wenn die Temperatur der Drahtspule zu diesem Zeitpunkt noch nicht gesunken ist, wird es eine Weile dauern, bis der Neustart erfolgt.

- Wenn die Maschine ausfällt, wird auf der Host-Informationsanzeige der Fehlercode angezeigt. Es sollte beachtet werden, dass der Kunde die Störung selbst beheben kann, wenn die Stromversorgung nicht phasenrichtig ist oder der Stromanschluss schlecht ist (das Wartungspersonal muss ein Zertifikat als Elektriker haben). Bei anderen Fehlern muss der Kundendienst unseres Unternehmens angerufen werden, und das Unternehmen empfiehlt oder entsendet professionelles Wartungspersonal zur Durchführung der Wartung.

**VII. Fehlercode**

Wenn Störungen im Gerätebetrieb auftreten und auf dem Display ein Fehlercode angezeigt wird, prüfen Sie anhand der nachstehenden Tabelle, ob das Problem gelöst werden kann, bevor Sie sich an den Kundendienst oder den Lieferanten wenden.

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E01	Die Temperatur des IGBT ist zu hoch oder der Temperaturprüfkreis ist defekt	Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen. Das Gerät ist bereit für die Fehlermeldung, die auch nach dem Abkühlen des Gerätes im Display angezeigt wird.
E02	Der Tank ist leer, die Temperatur des Tanks ist zu hoch oder der Temperatursensor unter dem Öltank ist unterbrochen.	Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen, danach ist das Gerät wieder betriebsbereit. Oder der Temperatursensor ist defekt, das Gerät ist überhitzt, lassen Sie es abkühlen, wenden Sie sich an Ihren Lieferanten, wenn dies häufig vorkommt.
E03	Spannung ist ungewöhnlich	Lassen Sie das Gerät ein paar Minuten abkühlen. Danach ist das Gerät betriebsbereit.

**VIII. Lagerung und Transport**

- Es ist für den allgemeinen Transport geeignet. Während des Transports verhindern Sie, dass Regen und Schnee angreifen, um Schäden und Rost zu vermeiden.
- Es sollte in einem Lagerhaus gelagert werden, in dem die Temperatur  $-10^{\circ}\text{C}\sim+40^{\circ}\text{C}$  beträgt, die relative Luftfeuchtigkeit nicht mehr als 80% beträgt und keine korrosiven Gase wie Säuren und Laugen vorhanden sind. Die Lagerzeit im verpackten Zustand darf 180 Tage nicht überschreiten.

**IX. Auspacken und Kontrolle**

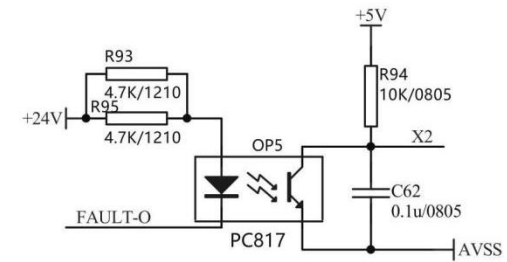
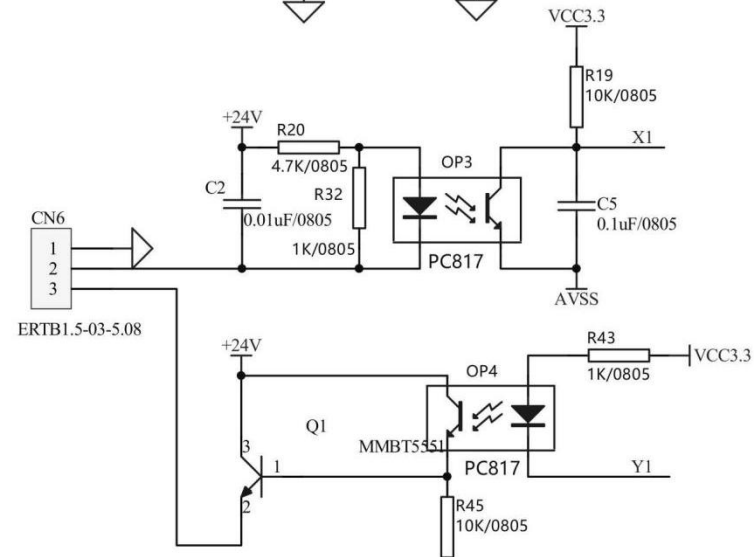
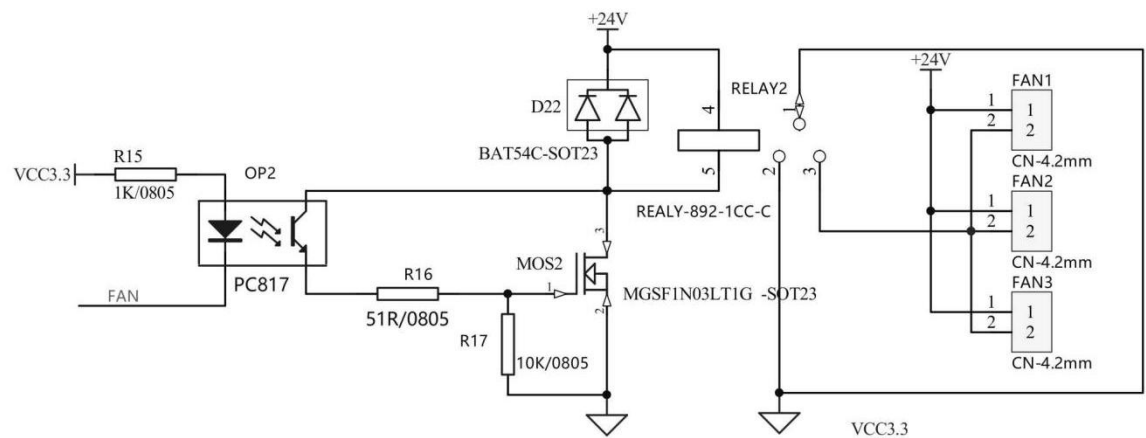
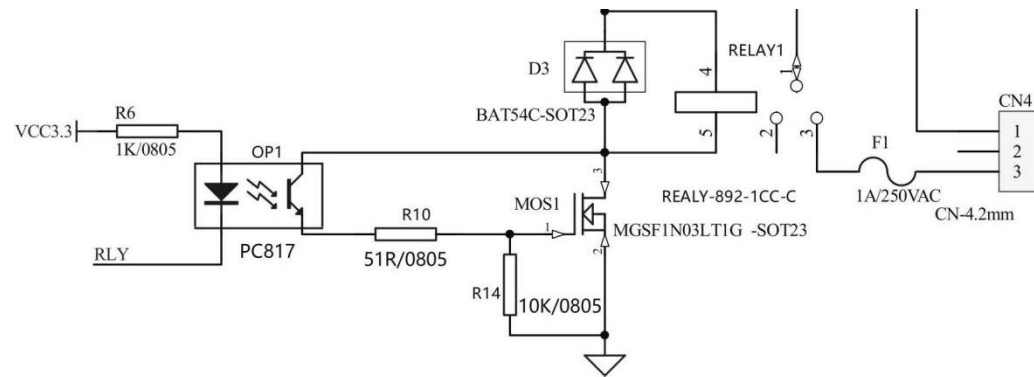
Beim Auspacken sollten Sie auf zivilisierte Weise vorgehen, und es sind keine groben oder unmenschlichen Handlungen erlaubt, um Schäden an den Geräten in der Kiste oder Personenschäden zu vermeiden.

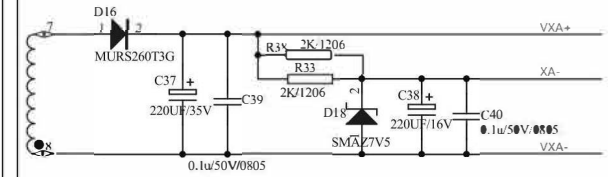
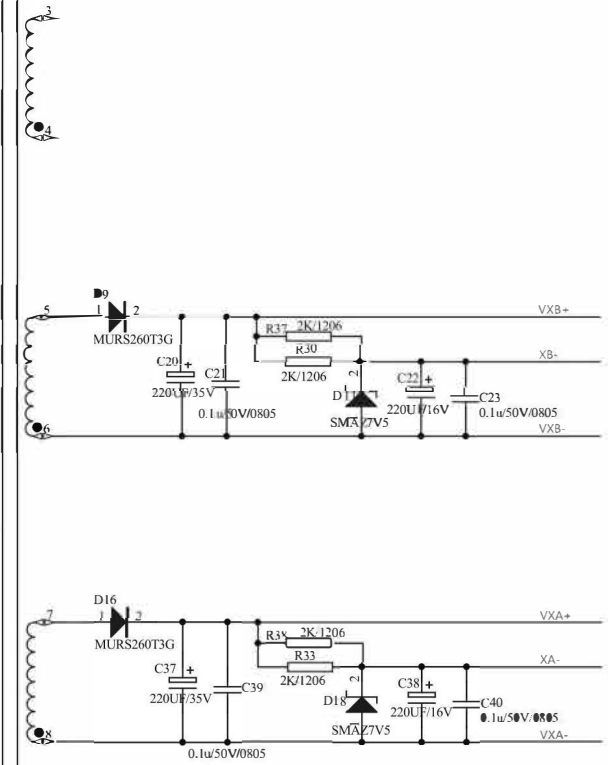
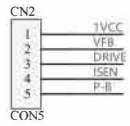
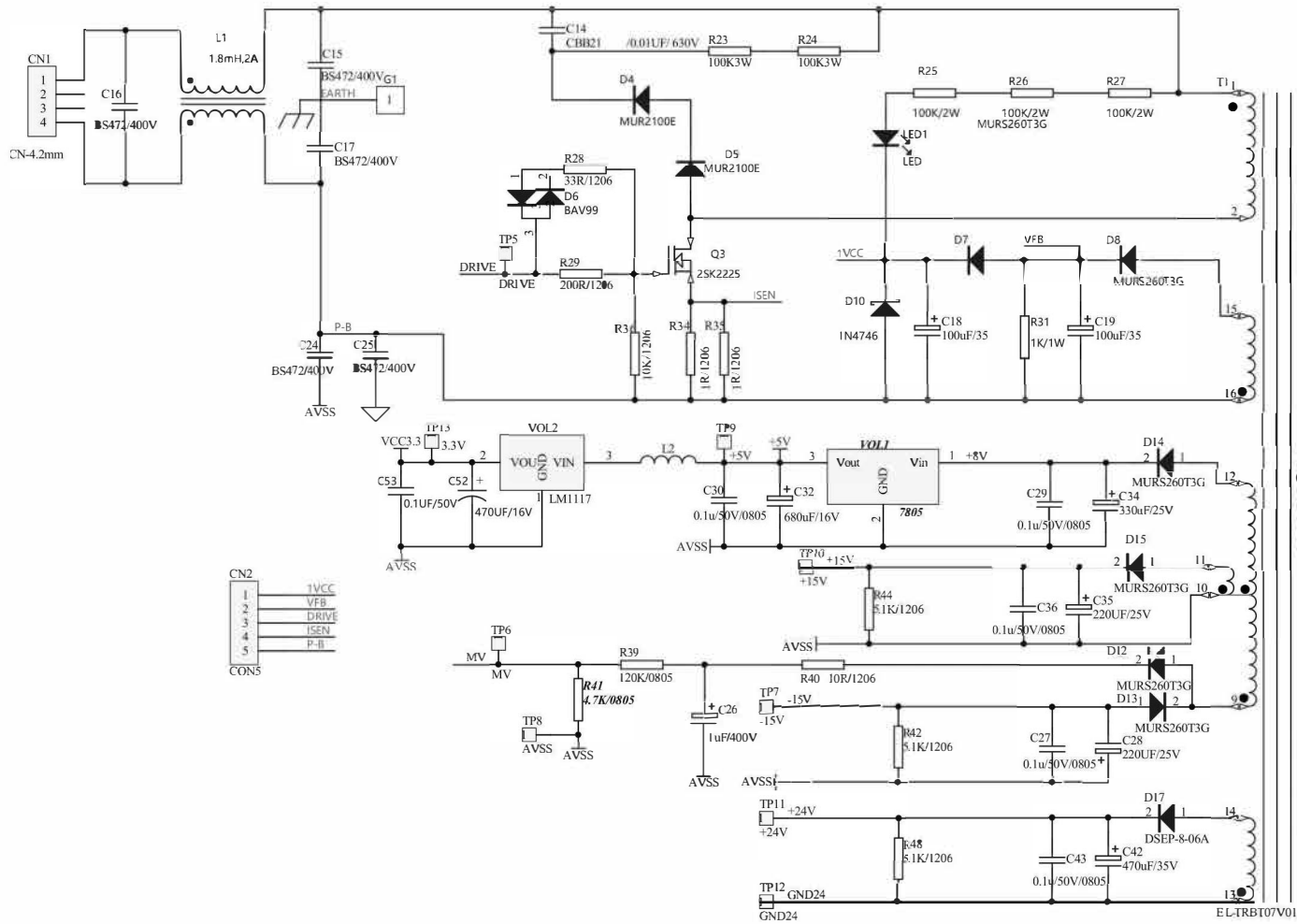
Nach dem Auspacken vergewissern Sie sich bitte zunächst, ob es sich bei diesem Produkt um das angegebene Produkt handelt, und überprüfen Sie dann sorgfältig, ob Teile in der Packliste fehlen und ob die Teile durch den Transport beschädigt wurden. Wenn Sie einen Schaden feststellen, melden Sie dies bitte innerhalb einer Woche nach Erhalt des Produkts. Kontaktieren Sie das Unternehmen innerhalb einer Woche.



## IFLB30 EXPLOSIONSDARSTELLUNG







EL-TRBT07V01