

Friteuse à induction à levage automatique



Manuel d'instruction

Modèle NO : IFLB30

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

- Rappel : Veuillez conserver correctement ce manuel du produit pour référence. Si le produit est amélioré à l'avenir, aucun avis ne sera donné.
- Veuillez lire attentivement le manuel du produit avant de l'utiliser.

Contenu

- I. Règles de sécurité**
- II. Entretien et inspection**
- III. Description du produit et paramètres techniques**
- IV. Caractéristiques architecturales**
- V. Etapes de l'installation**
- VI. Fonctionnement et précautions**
- VII. Code d'erreur**
- VIII. Stockage et transport**
- IX. Déballage et inspection**

Bienvenue dans notre série de friteuses commerciales à induction. Les instructions d'utilisation faciles à comprendre vous permettront d'économiser du temps et de l'énergie en étudiant la cuisson des aliments. Il vous suffit de sélectionner le type d'aliment correspondant et la méthode de cuisson souhaitée, et de bouger doucement. Avec deux mains et un simple bouton, vous pouvez utiliser nos plaques de cuisson commerciales à induction pour obtenir d'excellents résultats de cuisson. Il n'est pas nécessaire d'entrer dans des opérations de programmation complexes du tout.

Ce manuel décrit toutes les caractéristiques, la structure et les méthodes d'utilisation de la friteuse à induction commerciale. Pour les produits spéciaux non standard, veuillez lire et utiliser la description de ce manuel et les manuels supplémentaires. Pour les produits non standard avec seulement des changements de taille ou de matériau, aucune description supplémentaire ne sera faite. Afin de vous assurer que vous pouvez utiliser ce produit correctement et d'éviter des problèmes inutiles, veuillez lire attentivement ce manuel avant l'utilisation pour vous familiariser avec ce produit, et conservez le manuel correctement pour vous y référer à tout moment.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utiliser !

Afin de garantir un fonctionnement sûr et fiable de ce produit, veuillez désigner une personne comme responsable de l'utilisation de ce produit. En cas de défaillance de ce produit, veuillez le signaler immédiatement au responsable et contacter la société.

I. Règles de sécurité

Attention !

- L'installation, l'utilisation, l'entretien ou le nettoyage incorrects de l'appareil, ainsi que les modifications susceptibles de provoquer des dommages, des blessures ou des accidents. Veuillez lire attentivement les instructions avant de commencer l'installation.
- Il est interdit de faire cuire des aliments contenant des substances inflammables (comme des aliments contenant de l'alcool). Les substances à faible point d'ignition peuvent s'enflammer spontanément--Risque d'incendie !
- Ne placez aucune substance inflammable ou combustible à proximité de l'appareil--Risque d'incendie !
- Veuillez vous assurer qu'il n'y a pas de résidus de pastilles de nettoyage dans la cavité de cuisson avant d'utiliser l'appareil pour cuisiner. S'il y a des résidus, veuillez nettoyer et rincer--il y a un risque de corrosion !

Danger - Haute pression !

- Les travaux d'inspection, d'entretien & de réparation ne peuvent être effectués que par des professionnels formés à cet effet.
- L'alimentation électrique de l'équipement doit être coupée pendant les travaux de nettoyage, d'inspection, d'entretien et de réparation.
- Le rayon d'action de l'équipement doté de roues (équipement exécutable) doit être limité afin de s'assurer qu'il n'endommagera pas les fils, les conduites d'eau et les tuyaux d'évacuation lors de son déplacement. Avant de déplacer l'appareil, vous devez couper correctement la connexion électrique. Après avoir déplacé l'équipement dans sa position d'origine, le dispositif de sécurité mobile et le cordon d'alimentation doivent être branchés comme il se doit.
- Afin de garantir que votre équipement ne présente aucun problème technique, un partenaire de service agréé doit au moins effectuer l'entretien de l'équipement une fois par an.

Attention!

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par des professionnels du fabricant, de son service d'entretien ou de services similaires.
- Le cordon d'alimentation doit être un câble à gaine résistant à l'huile, pas plus léger que les cordons à gaine en néoprène ordinaire ou autre caoutchouc synthétique équivalent (YZW).
- Le câblage fixe de la connexion du cordon d'alimentation doit être équipé d'un dispositif de déconnexion (interrupteur de protection contre les fuites) avec une distance de contact supérieure à 30 mm conformément aux règles de câblage.
- Les utilisateurs porteurs de stimulateurs cardiaques doivent contacter le fabricant avant de faire fonctionner le poêle et obtenir son accord avant de l'utiliser.
- Ce manuel ne s'applique pas aux personnes (y compris les enfants) qui présentent des défauts physiques, sensoriels ou intellectuels, ou un manque d'expérience et de connaissances.
- Avant de nettoyer le poêle, l'utilisateur doit s'assurer que l'alimentation a été coupée et que le poêle a refroidi, et les jets d'eau ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par du personnel formé ou recommandé par le fabricant.
-  Signification de l'équipotentiel : La liaison équipotentielle dans les appareils électriques consiste à relier les parties métalliques et conductrices exposées des appareils électriques et d'autres dispositifs dans les appareils électriques avec des conducteurs de mise à la terre artificiels ou naturels afin de réduire les différences de potentiel (réduire et prévenir le risque de choc électrique).

-  Rayonnement électromagnétique non ionisant : indique un rayonnement non ionisant plus élevé que le rayonnement conventionnel, potentiellement dangereux.

- Tension dangereuse : Il y a des pièces sous tension dont la tension de fonctionnement est supérieure à 250V.

II . Entretien et Inspection

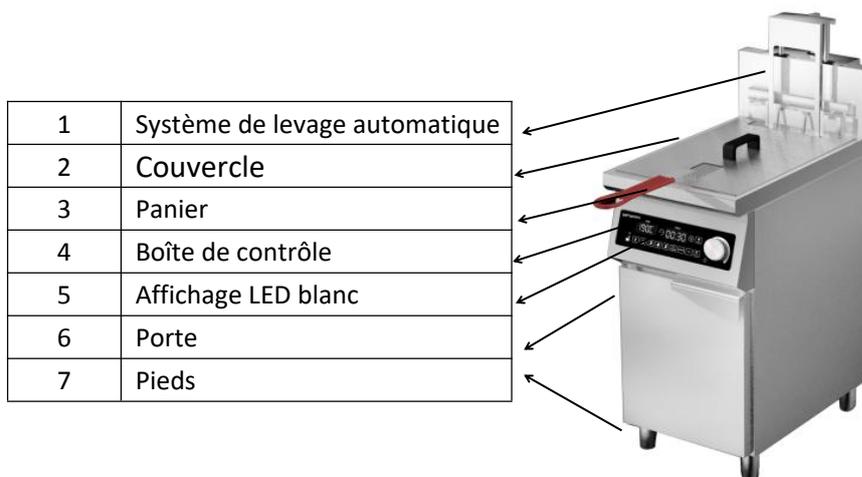


- Si l'appareil n'est pas nettoyé ou s'il est nettoyé de manière inadéquate, la graisse restante ou les résidus alimentaires peuvent brûler sur la surface de cuisson - risque d'incendie !
 - Afin d'éviter la corrosion de la surface de cuisson, votre appareil doit être nettoyé tous les jours.
 - Afin d'éviter la corrosion, veuillez appliquer régulièrement de l'huile ou de la graisse végétale sur la surface de cuisson (environ une fois toutes les deux semaines).
 - N'utilisez pas de nettoyeur à haute pression pour nettoyer l'équipement.
 - N'utilisez pas d'acide pour traiter l'équipement, sinon la couche inerte de l'acier allié au nickel-chrome sera endommagée, ce qui peut entraîner une décoloration de l'équipement.
 - Veuillez n'utiliser que des produits de nettoyage destinés à des équipements spéciaux, d'autres types de produits de nettoyage peuvent causer des dommages et porter atteinte à votre droit de protection.
 - N'utilisez pas de produits abrasifs ou de nettoyeurs qui grattent.
 - Afin de maintenir la haute qualité de l'acier inoxydable, et pour des raisons sanitaires et pour éviter des défaillances de fonctionnement, votre équipement doit être nettoyé tous les jours ou en fonction de l'utilisation réelle.
 - Afin de maintenir le système de mouvement dans un environnement relativement propre et sec pendant un fonctionnement à long terme, un dispositif de filtrage de l'air est spécialement conçu, à savoir le filtre à air situé sous le fond du four, qui doit être remplacé tous les 2 mois. Veuillez consulter la note figurant sur le côté de la plaque à induction. matière.
 - Maintenez le four aussi propre que possible.
 - N'utilisez pas de jets d'eau pour le nettoyage dans le processus de nettoyage des appareils.
 - Le système de contrôle est composé d'un panneau de commande et d'une carte principale de contrôle. Le panneau de commande adopte une alimentation en courant continu de 5 V. La carte de circuit imprimé et les boutons sont résistants à l'humidité, anticorrosion et traités pour assurer une utilisation normale dans des environnements humides, à haute et basse température ; le panneau adopte le mode de contrôle tactile, même si fréquemment Il n'y a pas de dommages aux boutons de commande lorsque les boutons sont touchés.
 - La carte principale adopte une architecture MCU double, le contrôle principal MCU1 adopte un microprocesseur ARM32-bit de qualité industrielle, et l'acquisition de la température MCU2 adopte un circuit intégré importé pour garantir qu'il n'y a pas de différence de température dans les environnements à forte chaleur, froids et humides.
- 6 fonctions avantageuses**
- Sécurité : Isolation du chauffage par induction, pas de flamme nue, protection contre la surchauffe du corps de la marmite brûlant à sec, pour éviter l'inflammabilité, l'explosion, les fuites et d'autres phénomènes.
 - Haute efficacité : Il a une fonction de chauffage rapide, qui permet d'économiser plus de la moitié du temps par rapport au chauffage électrique et au gaz, de réduire les soins manuels et d'améliorer l'efficacité de la production.
 - Intelligent : Five Pre-set function setting subdivision technology realizes temperature change and smooth transition between timer, thereby minimizing the impact on short circuits.
 - Protection de l'environnement : Pure énergie verte, zéro émission de carbone, pas de consommables, facile à nettoyer et pas de rayonnement de chaleur vers l'environnement.
 - Durable : Le matériau du corps est anticorrosion, ce qui garantit l'absence de déformation pendant l'utilisation dans la plus large mesure. Pas de vieillissement à haute température, pas de consommables, pas de pièces d'usure dans les parties électriques.

III . Description du produit et paramètres techniques

Description du produit	Numéro de modèle :	Tension et puissance	CAPACITÉ
FRITEUSE INDUCTON À LEVAGE AUTOMATIQUE	IFLB30	380-420V 3N~ 50-60Hz 10000W	30L

IV. Caractéristiques architecturales :



- Le corps de la friteuse à induction est fabriqué en acier entièrement inoxydable de haute qualité, avec une conception méticuleuse et conviviale. L'apparence est propre et belle, et a une excellente capacité anti-corrosion ; le cadre interne est soutenu, ce qui est ferme et durable ;
- Facile à utiliser : Le fonctionnement à un bouton et l'affichage numérique sont simples et clairs, technologie de contrôle informatique intelligente.
- Conception du système ultra-silencieux, pas de gaz d'échappement de combustion, la fumée et la chaleur d'émission de poussière, faible perte d'énergie, faible température ambiante, l'air frais, grandement amélioré l'environnement de la cuisine, et la santé du chef est garanti, la création d'un environnement de cuisson silencieux et confortable. .
- Une fonction parfaite : Il peut remplacer les ustensiles de cuisine traditionnels tels que la friture, la friture, le gril et d'autres fonctions de cuisson, particulièrement adaptées aux occasions où l'approvisionnement en carburant et les conditions de sécurité sont restreints.
- Réduire l'appariement : réduire la charge de travail de l'ingénierie et une partie de l'investissement pour certains dispositifs d'alimentation en air et d'évacuation. Élimine les coûts de construction et de soutien du gazoduc, et économise l'espace : petite taille, haute efficacité thermique, et vitesse de chauffage rapide, ce qui économise considérablement la zone du site.
- Contrôle précis de la température : L'utilisation d'un réglage de puissance à grande échelle et d'une technologie de contrôle informatique avancée permet de contrôler avec précision la température de cuisson, ce qui permet d'économiser de l'énergie et de garantir la qualité des aliments.

V. Étapes de l'installation

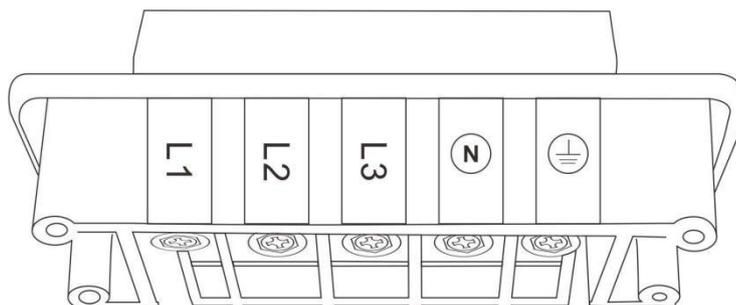
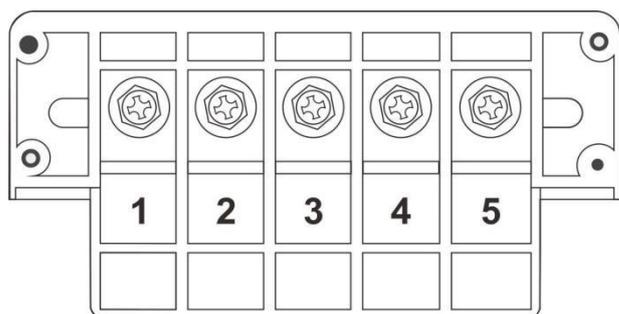
1, Mettre en place l'emplacement

- Placez la friteuse à induction sur un sol plat ;
- Fixez la couche de support et les broches de la friteuse à induction sous le corps de la friteuse à induction ;
- Voici les endroits où l'équipement ne peut pas être installé :

Endroits soumis à la lumière directe du soleil, à la pluie, à de fortes vibrations, à des lignes à haute tension à proximité, à une température et une humidité excessives, et à des interférences fréquentes (haute tension, haute fréquence).

2, Raccordement électrique

- Lorsque la distance entre l'interrupteur de contrôle des fuites et le dispositif correspondant est inférieure à 10m, la ligne de connexion entre le dispositif et l'interrupteur peut être configurée selon les instructions suivantes. Lorsqu'elle dépasse 10m, veuillez utiliser un type de fil plus grand en fonction de la situation réelle pour compenser la perte et la chaleur.
- Le panneau arrière de la plaque à induction est équipé d'une connexion de cordon d'alimentation, et la ligne de phase correspondante est fixée dans la colonne de fixation à vis de la boîte de jonction en fonction des exigences lors de l'installation :



VI. Fonctionnement et précautions

Commande par touches et boutons :



Fonctionnement :

1). Lorsque la friteuse est allumée, l'appareil passe en mode veille, le voyant "FILL OIL" clignote et l'avertisseur sonore retentit pour avertir l'utilisateur qu'il doit remplir le réservoir d'huile. Veillez à ce que le niveau d'huile soit supérieur au repère "MIN" et non supérieur au repère "MAX". Après avoir rempli le réservoir d'huile, appuyez sur la touche "FILL OIL", puis l'appareil commencera à fonctionner. Le témoin lumineux "FILL OIL" clignote pendant 10 secondes. Si aucune opération n'est effectuée, la friteuse à induction s'éteint automatiquement.

2). La température initiale est de 60°C. Après le clignotement de l'écran pendant 3 secondes, la fenêtre d'affichage de la température indique la température réelle.

3). Mode de fonctionnement manuel - Vous pouvez régler la température à l'aide du bouton et régler la minuterie à l'aide de la fonction "-" ou "+". Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le système, touchez la fonction correspondante "DOWN" ou "UP". Vous pouvez choisir la cuisson par température ou la cuisson par minuterie.

* La température de cuisson est : 60C, 80C, 100C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C, 180C, 190C.

* La minuterie est réglée sur : 00:00-15:00 minutes, touchez "SET TIMER" pour régler la durée appropriée par "-" ou "+". 30s par niveau de réglage. Si vous réinitialisez la minuterie, touchez à nouveau la fonction de réglage de la minuterie, l'écran affichera la minuterie que vous avez réglée la dernière fois. Touchez "-" ou "+" pour régler le minuteur que vous préférez. Lorsque le compte à rebours se termine, l'écran affiche "END" pour vous le rappeler.

(Remarque : Lorsque vous êtes en mode manuel, les touches de fonction "FILL OIL"/Mode "1" ou "2" ou "3" ou "4" ou "5"/"START"/"STOP" sont inefficaces.

4). Mode de réglage rapide : touchez la touche du mode "1" ou "2" ou "3" ou "4" ou "5" pour régler la température à l'aide du bouton et touchez le minuteur en appuyant sur "-" ou "+", puis touchez la touche de fonction "START" pour démarrer, le système de lavage se lèvera automatiquement à la fin du compte à rebours. Vous pouvez toucher le mode correspondant "1" ou "2" ou "3" ou "4" ou "5" à plusieurs reprises pour démarrer la cuisson suivante. Lorsque vous avez terminé le réglage, la friteuse dispose d'une fonction de mémorisation qui permet d'enregistrer le réglage. Si vous souhaitez réinitialiser le mode de réglage rapide, veuillez suivre les étapes suivantes :

* Appuyez sur la touche correspondante du mode "1" ou "2" ou "3" ou "4" ou "5".

* Tournez le bouton pour régler la température entre : 60C, 80C, 100C, 120C, 130C, 140C, 150C, 160C, 170C, 180C, 190C.

* La minuterie est réglée sur : 00:00-20:00 minutes, touchez "SET TIMER" pour régler la durée appropriée par "-" ou "+". 5s par niveau de réglage par touche courte ; 10s par niveau de réglage par touche longue.

* Lorsque vous avez terminé le réglage, appuyez sur la touche de fonction "START", le système de lavage automatique descend automatiquement, le compte à rebours commence, le système de lavage automatique remonte à la fin du compte à rebours. La minuterie sera remise à la dernière heure que vous avez réglée.

* Si vous souhaitez réinitialiser le mode de réglage rapide, appuyez sur la touche de fonction "STOP", le système de lavage automatique se lève, la minuterie revient à la dernière heure que vous avez réglée. Après avoir appuyé sur la touche "STOP", il faut attendre 10s avant d'appuyer sur d'autres touches de fonction.

(Remarque : Lorsque vous êtes en mode de réglage rapide, les touches de fonction "FILL OIL"/"SET TIMER"/"DOWN"/"UP" sont inefficaces.

IMPORTANT : La chaleur nécessaire à la détection du chauffage à sec est suffisante pour provoquer une décoloration ou une déformation du réservoir si celui-ci n'est pas rempli d'huile. Veillez toujours à ce qu'il y ait suffisamment d'huile dans le réservoir. La décoloration est exclue de la garantie.



Notes:

• Lors de l'utilisation, les précautions sont les mêmes que pour l'utilisation d'une cuisinière ouverte.

Remarque particulière : cet appareil est équipé d'une bobine d'induction qui sert de dispositif de protection contre les surchauffes. Lorsque la température de la bobine de fil atteint 120°C, le système coupe automatiquement l'alimentation. À ce moment-là, l'interrupteur de contrôle des fuites de cet équipement doit être redémarré et l'opération est effectuée à nouveau. Les étapes sont correctes, mais si la température de la bobine de fil n'a pas baissé à ce moment-là, le redémarrage prendra un certain temps.

● Lorsque la machine tombe en panne, l'écran d'information de l'hôte affiche le code d'erreur. Il convient de noter que lorsque l'alimentation électrique manque de phase ou que la connexion électrique est mauvaise, le client peut résoudre le problème lui-même (le personnel de maintenance doit avoir un certificat d'électricien). En outre, pour les autres pannes, il est nécessaire d'appeler le service après-vente de notre société, qui recommande ou envoie du personnel de maintenance professionnel pour effectuer la maintenance.

VII. Code d'erreur

Si le fonctionnement de l'appareil est perturbé et que l'écran affiche un code d'erreur, vérifiez à l'aide du tableau ci-dessous si le problème peut être résolu avant de contacter le service clientèle ou le fournisseur.

Message d'erreur	Cause	Solution
E01	La température de l'IGBT est trop élevée ou le circuit de test de température est défaillant.	Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes. Le message d'erreur reste affiché à l'écran après que l'appareil a refroidi.
E02	Chauffage du réservoir vide, température du réservoir trop élevée ou capteur de température sous le réservoir d'huile court-circuité.	Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes, il est ensuite prêt à fonctionner. Ou le capteur de température est défectueux, l'appareil a surchauffé, laissez-le refroidir, contactez votre fournisseur si cela se produit fréquemment.
E03	La tension est inhabituelle	Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes. L'appareil est ensuite prêt à fonctionner.

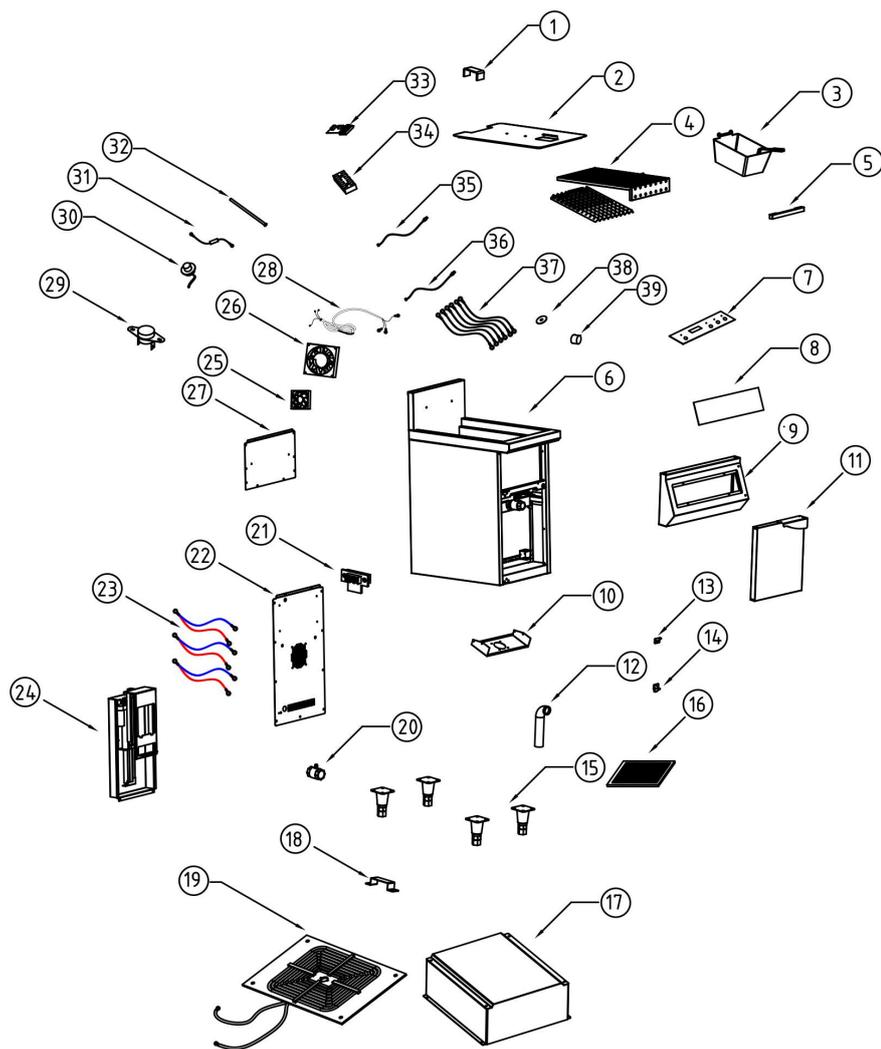
VIII. Stockage et Transport

- Il convient au transport général. Pendant le transport, empêcher la pluie et la neige d'attaquer, afin d'éviter les dommages et la rouille.
- Doit être stocké dans un entrepôt où la température est de $-10^{\circ}\text{C}\sim+40^{\circ}\text{C}$, l'humidité relative ne dépasse pas 80%, et il n'y a pas de gaz corrosif tel que l'acide et l'alcali.
- La période de stockage à l'état conditionné ne doit pas dépasser 180 jours.

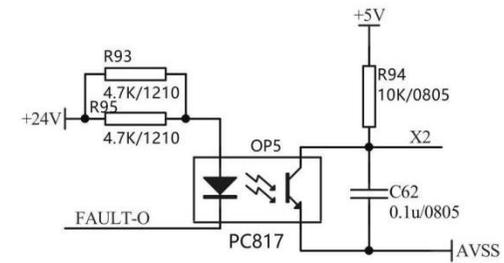
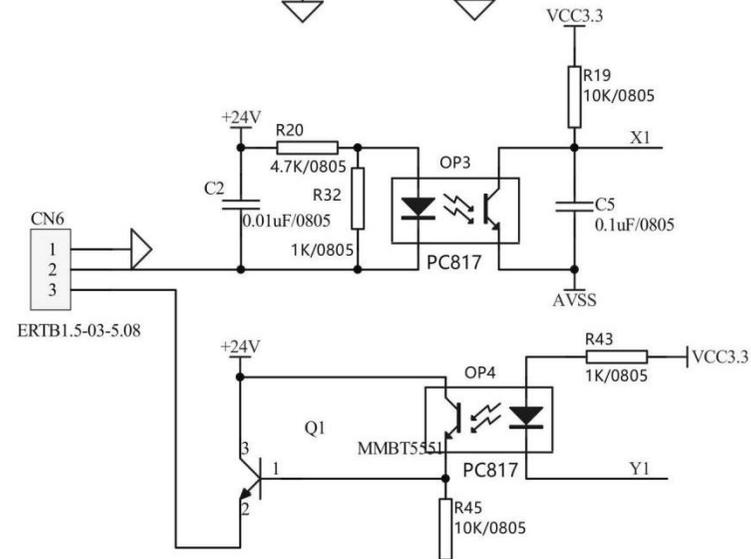
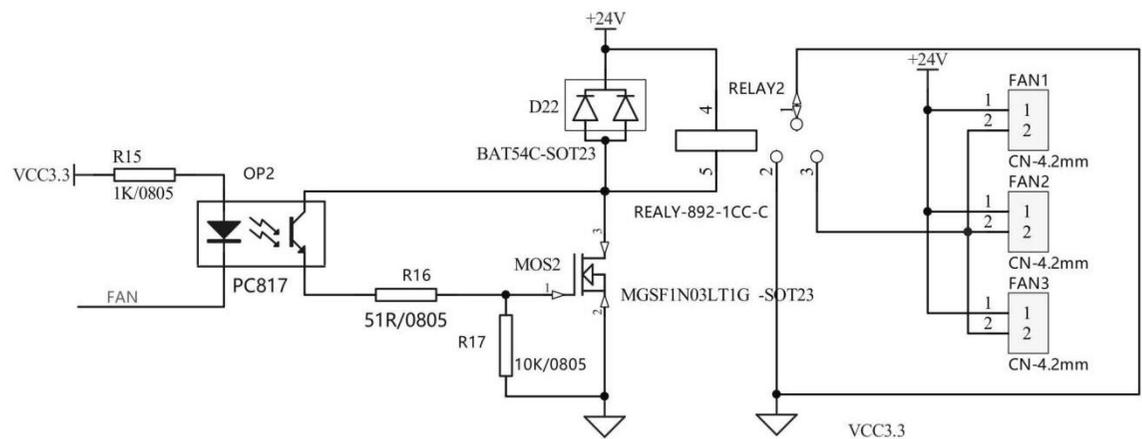
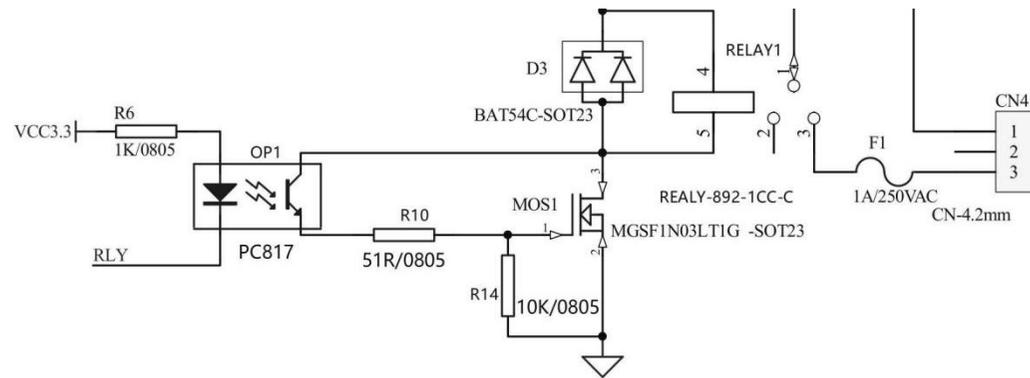
IX. Déballage et inspection

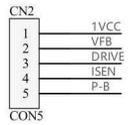
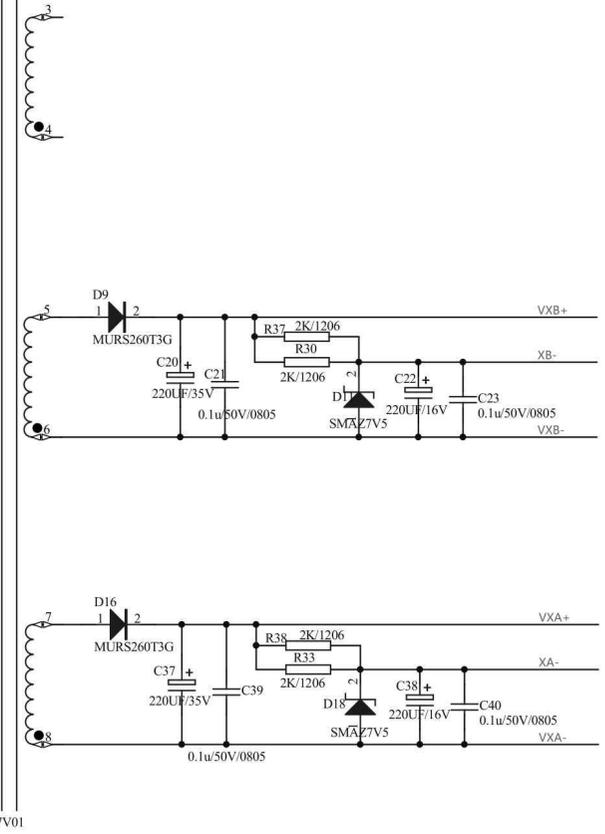
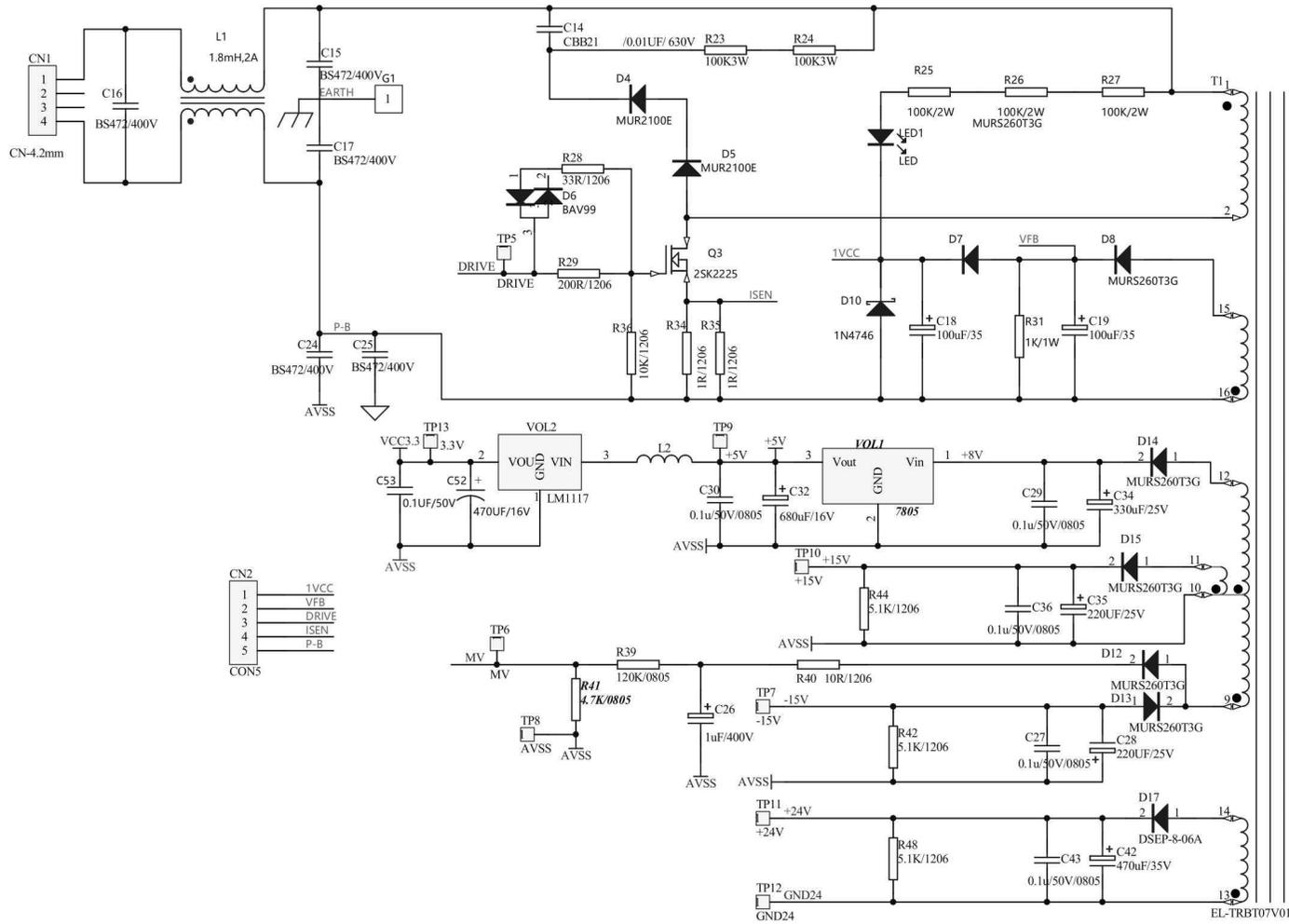
- Lors du déballage, vous devez travailler de manière civilisée, et aucune opération brutale ou barbare n'est autorisée afin d'éviter de blesser l'équipement dans la boîte ou de blesser quelqu'un.
- Après le déballage, veuillez d'abord confirmer que ce produit est bien le produit spécifié, puis vérifiez soigneusement s'il manque des pièces dans le contenu de la liste d'emballage, et si les pièces ont été endommagées par le transport. Si vous constatez des dommages, veuillez le faire dans la semaine qui suit la réception du produit. Contactez la société dans un délai d'une semaine.

SCHÉMA ÉCLATÉ IFLB30



- 1.Handle
- 2.Lid
- 3.Fry basket
- 4.Oil Filter
- 5.Lift damper handle
- 6.S/S housing
- 7.Control panel
- 8.Control panel glass
- 9.Control box
- 10.Fan fixed plate
- 11.Door
- 12.Oil tube
- 13.Left door assembly part(UP)
- 14.Left door assembly part(Down)
- 15.Feet
- 16.Air filter
- 17.PCB box
- 18.Sensor supporter
- 19.Heating coil
- 20.Oil valve
- 21.Junction box
- 22.Housing rear plate
- 23.Red-blue connecting line
- 24.Lifting assembly part
- 25.Fan 8038#
- 26.Fan AC220V
- 27.Back of the back box
- 28.Power cord
- 29.Sensor
- 30.K type thermocouple
- 31.Fuse connection wire
- 32.Temperature probe sensor
- 33.Main board
- 34.Patch board for plug cord
- 35.Three pins protection cover
- 36.Four pins protection cover
- 37.Black connecting line
38. Knob spacer
39. Knob





EL-TRBT07V01