

INDUKTIONSHERD-SERIE



Gebrauchsanweisung

Modell-Nr.: IDHB2/IDHB4

(380-420V 3N~ 50-60Hz 5000W*2)/(380-420V 3N~ 50-60Hz 5000W*4)

- 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. Beschreibung des Produkts**
- IV. Architektonische Merkmale**
- V. Installationsschritte**
- VI. Betrieb und Vorsichtsmaßnahmen**
- VII. Fehlercode**
- VIII. Lagerung und Transport**
- IX. Auspacken und Kontrolle**

Willkommen beim Kauf unserer gewerblichen Induktionskochfeld-Serie. Leicht verständliche Bedienungsanleitungen spart Ihnen Zeit und Energie beim Lernen, wie man Speisen zubereitet. Sie müssen nur die entsprechende Speiseart und die gewünschte Garmethode auswählen und sich vorsichtig bewegen. Mit zwei Händen und einem einfachen Knopfdruck können Sie mit unseren kommerziellen Induktionskochfeldern hervorragende Kochergebnisse erzielen. Die Eingabe komplexer Programmiervorgänge ist überhaupt nicht erforderlich.

In diesem Handbuch werden alle Merkmale, der Aufbau und die Funktionsweise der gewerblichen Induktionskochfelder beschrieben. Für spezielle Nicht-Standard-Produkte 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 korrekt verwenden können und um unnötige Probleme zu vermeiden, lesen Sie bitte dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch, um sich mit dem Produkt vertraut zu machen, und bewahren Sie das Handbuch gut auf, um jederzeit darin nachschlagen zu können.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß damit

Um den 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 dürfen keine Speisen gekocht werden, die entflammare Stoffe enthalten (z. B. alkoholhaltige Speisen). Stoffe mit niedrigem Entzündungspunkt können sich spontan entzünden - Brandgefahr!
- Stellen Sie keine entflammaren oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Geräts ab - Brandgefahr!
- Wenn das Glas beschädigt ist, ersetzen Sie bitte sofort das ganze Glas.
- Bitte 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!
- Wenn der Behälter während des Garvorgangs Flüssigkeit oder flüssige Lebensmittel enthält, darf er nicht höher als die Augenhöhe des Bedieners platziert werden - es besteht sonst Verbrennungsgefahr!
- Wenn die Oberfläche des Kochers Risse aufweist, muss die Stromzufuhr zum Gerät oder den zugehörigen Teilen sofort unterbrochen werden.
- Legen Sie keine Alufolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Oberfläche, und stapeln Sie keine Gegenstände auf der Herdoberfläche.

Gefahr - hoher Druck!

- 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 während der Bewegung keine Kabel, Wasserleitungen 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 Verdrahtungsregeln ausgestattet sein.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln und Löffelabdeckungen sollten nicht auf die Oberfläche des Kochers gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Achten Sie beim Betrieb des Geräts darauf, dass sich der Ring, die Uhr usw., die Sie tragen, nicht erhitzt, wenn sie sich in der Nähe der Herdoberfläche befinden.
- Benutzer mit Herzschrittmachern sollten sich vor dem Betrieb des Kochers mit dem Hersteller in Verbindung setzen und dessen Zustimmung einholen, bevor sie das Gerät benutzen.
- Diese Anleitung gilt nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Mängeln oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis.
- 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. Potenzialausgleich in Elektrogeräten bedeutet, dass freiliegende metallische und leitende Teile von Elektrogeräten und andere Geräte in Elektrogeräten mit künstlichen oder natürlichen Erdungsleitern verbunden werden, um Potenzialunterschiede zu verringern (Verringerung und Vermeidung der Gefahr eines Stromschlags).





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

II . Wartung und Inspektion



Vorsicht!

- Wird das Gerät nicht oder nur unzureichend gereinigt, 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 Arten von Reinigungsmitteln können Schäden verursachen und Ihr Recht auf Schutz beeinträchtigen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder kratzenden Reiniger.
- Um die hohe Qualität des Edelstahls zu erhalten, sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen, muss Ihr Gerät täglich bzw. nach tatsächlichem 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 trocken brennend, um Entflammbarkeit, EÜplosion, Leckage und andere Phänomene zu verhindern.
- Hocheffizient : Es hat eine schnelle Heizfunktion, die mehr als die Hälfte der Reit als elektrische Heizung und Gas spart, reduziert manuelle Pflege und verbessert die Produktionseffizienz.

Intelligente : 1-10 Leistungseinstellung Unterteilung Technologie realisiert volle Leistung ändern und sanften Übergang zwischen den Gängen, wodurch die Auswirkungen auf Kurzschlüsse.

Umweltschutz : Reine grüne Energie, keine Kohlenstoffemissionen, keine Verbrauchsmaterialien, leicht zu reinigen und keine Wärmeabstrahlung an die Umgebung.

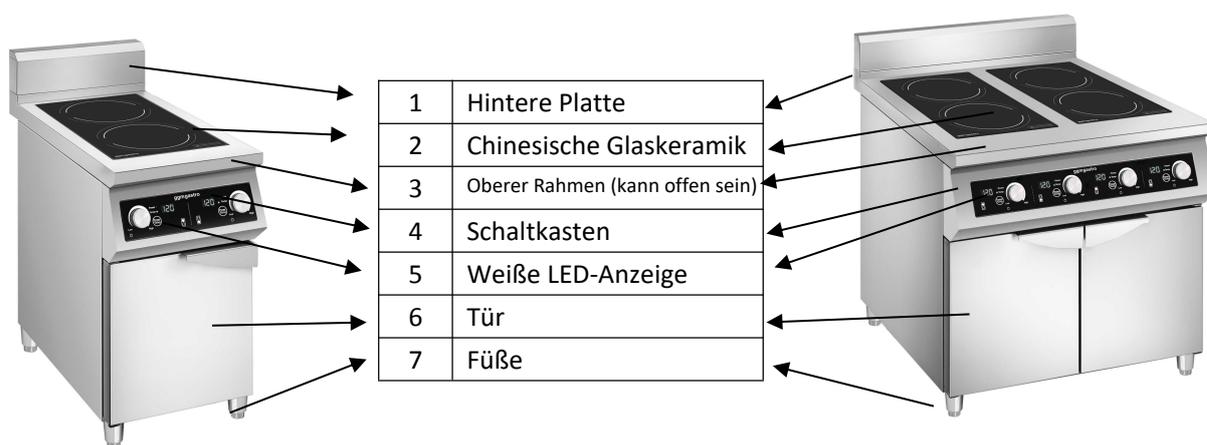
● Langlebig : Das Gehäusematerial ist ein korrosionsbeständiges Material, das weitestgehend keine Verformung während des Gebrauchs garantiert. Das Gehäuse besteht aus 304# Material mit einer Dicke von 1,5m. Berührungslose Testinduktionserwärmung, keine Alterung bei hohen Temperaturen, keine Verbrauchsmaterialien, keine Verschleißteile in elektrischen Teilen, und die Lebensdauer der gesamten Maschine beträgt mehr als 3 Jahre.

III . Beschreibung des Produkts

●Kochen von Nudeln, Braten, Suppe, Brei, Rührbraten, usw.

| Beschreibung des Produkts: | Modell Nr.: | Spannung und Leistung | Größe (mm) |
|-----------------------------|-------------|---------------------------------|---------------|
| ZWEI-FLAMMEN-INDUKTIONSHERD | IDHB2 | 380-420V 3N~ 50-60Hz 5000W*2 | 400 x700 x980 |
| VIER-FLAMMEN-INDUKTIONSHERD | IDHB4 | 380-420V 3N~ 50-60Hz 5000W*4 | 800x700 x980 |

IV. Architektonisches Merkmal:



IDHB2

IDHB4

Das Gehäuse des Induktionskochers 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 ist unterstützt, die fest und langlebig ist;

● Einfach zu bedienen: Ein-Knopf-Bedienung und digitale Anzeige sind einfach und klar, intelligente Computersteuerungstechnologie.

● Ultra-quiet System-Design, keine Verbrennung Abgas, Rauch und Staub Emission Wärme, geringer Energieverlust, niedrige Raumtemperatur, frische Luft, stark verbesserte Küche Umwelt, und die Gesundheit des Kochs ist garantiert, die Schaffung einer ruhigen und komfortablen Kochumgebung. .

- **Perfekte Funktion:** Es kann die traditionellen Kochutensilien wie Braten, Frittieren, Grillen und andere Kochfunktionen ersetzen, besonders geeignet für Gelegenheiten, bei denen die Brennstoffversorgung und die 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 Köstlichkeit der Speisen gewährleistet. Noch wichtiger ist, dass es der Förderung der Produktionsstandards der chinesischen Küche förderlich ist.

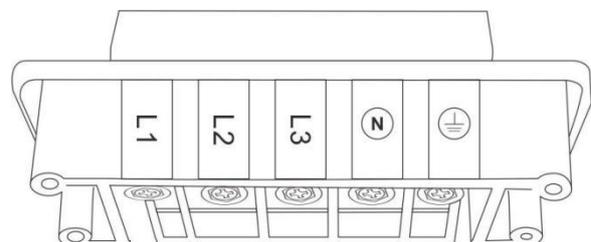
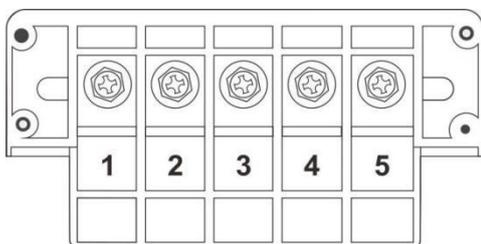
V. Installationsschritte

1, Setzen Sie den Standort

- Stellen Sie den Induktionsherd auf einen ebenen Boden;
Befestigen Sie die Trägerschicht und die Stifte des Induktionsherdes unter dem Induktionsherdkörper;
- 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 Phasenleitung wird in der Schraubbefestigungssäule der Anschlussdose entsprechend den Anforderungen bei der Installation befestigt:



VI. Bedienung und Vorsichtsmaßnahmen

Steuerung durch Berührung und Drehknopf:

Modell: IDHB2



Modell: IDHB4



Schritte:

- 1) Schalten Sie das Gerät durch Drehen des Knopfes ein. Nach dem Einschalten wird der Induktionsherd im Leistungsmodus aufgeheizt. Wählen Sie die geeignete Leistung durch Drehen des Drehknopfes.
- 2) Durch Drücken der Taste "Power/Temp" kann man vom Leistungsmodus in den Temperaturmodus wechseln. Wählen Sie durch Drehen des Knopfes die gewünschte Temperatur aus. Durch erneutes Drücken der Taste "Power/Temp" kann vom Temperaturmodus wieder in den Leistungsmodus gewechselt werden.
- 3) Jeder Brenner hat sein eigenes Bedienfeld und kann separat betrieben werden.
- 4) Wenn der Knopf während des Betriebs auf "ON/OFF" gestellt wird, hört der Induktionsherd sofort auf zu arbeiten. Nach Beendigung des Betriebs kühlt das Gebläse das Gerät eine Minute lang oder bei einer Innentemperatur von weniger als 35°C ab und schaltet sich dann aus.
- 5) Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- 6) Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, schaltet es sich nach 4 Stunden automatisch ab.



Anmerkungen:

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, reinigen Sie zunächst die Arbeitsplatte, um sicherzustellen, dass sich keine Aluminiumprodukte, keine Plastikbehälter und keine Gegenstände auf der Arbeitsplatte befinden.

- Bei der Benutzung sind die Vorsichtsmaßnahmen wie bei der Benutzung eines offenen Ofens zu beachten. 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 das Gerät wieder startet.
- Wenn das Gerät 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 über ein Zertifikat als Elektriker verfügen). Bei anderen Fehlern muss der Kundendienst unseres Unternehmens angerufen werden, und das Unternehmen empfiehlt oder entsendet professionelles Wartungspersonal zur Durchführung der Wartung.

- Seien Sie beim Umgang mit Geschirr vorsichtig, um eine Erhitzung zu vermeiden, wenn Sie Ringe, Uhren usw. in der Nähe des Herdes tragen; Küchenutensilien, Messer und Gabeln sowie andere Metallgegenstände sollten nicht in der Kochstelle auf dem Herd abgelegt werden.

VII. Fehlercode

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

| Fehlermeldung | Ursache | Lösung |
|---------------|---|---|
| E0 | Keine Pfanne oder ungeeignete Pfanne | Geeignete Pfanne |
| 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 | Erhitzen einer leeren Pfanne, Temperatur der Pfanne ist zu hoch oder der Temperaturprüfkreis der Pfanne ist defekt. | Nehmen Sie das Kochgeschirr von der Herdplatte. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen, danach ist das Gerät betriebsbereit. |
| 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 überprüfen Sie bitte zunächst, ob es sich bei diesem Produkt um das angegebene Produkt handelt, und kontrollieren 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.

IDHB2 EXPLOSIONSZEICHNUNG



- 1. Keramisches Glas
- 2. Heizschlange
- 3. Aluminiumplatte für Heizspirale
- 4. Fühler
- 5. Feder
- 6. Heizschlange Kunststoffträger
- 7. Ventilator 9025#
- 8. Heizspirale Halterung
- 9. Rote Verbindungsleitung
- 10. Lüfter 110#
- 11. Hauptplatine
- 12. 700mm vier Pins Schutzabdeckung
- 13. 1100mm vier Pins Schutzabdeckung
- 14. Kunststoff-Innengehäuse
- 15. Bedienfeld-Links
- 16. Bedienfeld-Rechts
- 17. Inneres Gehäuse der Steuerung
- 18. Abstandshalter für Knopf
- 19. Knopf
- 20. Bedienfeldglas
- 21. Thermisch
- 22. Sensor-Träger
- 23. Temperaturregler
- 24. Netzkabel
- 25. Abzweigdose
- 26. Lüfter AC220V
- 27. Hintere Platte
- 28. Hintere Platte Montageteil
- 29. S/S Gehäuse Rückwand
- 30. S/S Oberer Rahmen
- 31. S/S Gehäuse Rückwand
- 32. S/S-Gehäuse
- 33. Schaltkasten
- 34. Linkes Türmontage teil (UP)
- 35. Linke Tür
- 36. Montageteil linke Tür (unten)

