

LIFT-SALAMANDER BEDIENUNGSANLEITUNG

Vielen Dank für den Kauf und die Nutzung des Lift-Salamanders! Um die Funktionen dieses Produkts vollständig zu nutzen und um unnötige Schäden und Verletzungen zu vermeiden, lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden und verwahren Sie die Bedienungsanleitung für ein späteres Nachschlagen auf.

WARNUNG! Jede Umrüstung, falsche Installation, Einstellung und Wartung kann Sach- oder Personenschäden verursachen. Einstellungs- und Wartungsarbeiten müssen von geschulten Fachkräften durchgeführt werden, kontaktieren Sie dazu bitte Ihren Lieferanten.

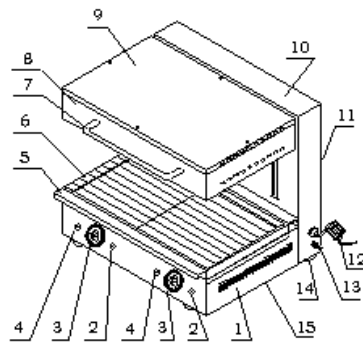
WARNUNG! Aus Sicherheitsgründen dürfen keine brennbaren Flüssigkeiten, Gase oder sonstige Gegenstände um das Produkt gestellt oder gelagert werden.

WARNUNG! Das Gehäuse dieses Geräts muss aus Sicherheitsgründen geerdet werden. Vielen Dank für Ihre Kooperation.

Der Lift-Salamander wird von unserer Firma entwickelt und ist nach den Vorteilen von Produkten aus Übersee entworfen. Das Produkt hat eine flache Bauweise und einen vernünftigen Aufbau

mit den Vorteilen einer einfachen Bedienung und Wartung. Es ist die erste Wahl, um für ein bestimmtes Lebensmittel einen speziellen Gareffekt zu erzielen. Das Gerät kann in Hotels, Supermärkten, Restaurants, West-Food-Restaurants und im Lebensmittelhandel eingesetzt werden.

Aufbau



- | | | |
|-------------------------|--------------------------|-----------------|
| 1. GERÄTEUNTERTEIL | 2. HEIZANZEIGE | 3. |
| TEMPERATURREGLER | 4. STROMANZEIGE | 5. |
| FETTAUFFANGBEHÄLTER | 6. EDELSTAHL-TROPFPLATTE | 7. |
| HEBEGRIFF | 8. GERÄTEOBERTEIL | 9. OBERE PLATTE |
| RÜCKWÄRTIGES GERÄTETEIL | 10. RÜCKWAND | 11. NETZKABEL |
| 13. ERDUNGSSCHRAUBE | 14. GUMMIFUSS | 15. BODENBLECH |

A. Funktionen

1. Die hochwirksame, nach unten abgegebene Wärmeenergie kann auf der Oberfläche von Lebensmitteln einen speziellen Brateffekt erreichen. Das Produkt bringt beim Wärmen und Garen von Gerichten mit Bröseln oder Käse optimale Ergebnisse.
2. Mit dem Griff kann der Abstand zwischen Lebensmittel und Wärmequelle während des Bratvorgangs je nach Bedarf angepasst werden.
3. Das Produkt ist aus Edelstahl, die Tropfplatte kann herausgenommen und leicht gereinigt werden.
4. Das Produkt kann leicht nach oben und unten verstellt werden, die Wartungsarbeiten sind einfach.

B. Grundlegende Angaben

Name	Lift-Salamander	Lift-Salamander	Lift-Salamander
Modell	SM-45L	SM-60L	SM-80L
Abmessungen (mm)	450×480×500	600×480×500	800×480×500
Stromversorgung	~ 230 V, 50/60 Hz	~ 230 V, 50/60 Hz	~ 230 V, 50/60 Hz
Leistung	2,8 kW	4 kW	5,6 kW
Anzahl der Temperaturregler	1	2	2
Temperaturbereich	50~300 °C	50~300 °C	50~300 °C
Einstellbarer Höhenabstand	0~140 mm	0~140 mm	0~140 mm

C. Transport

Dieses Produkt muss vorsichtig gehandhabt werden und darf nicht auf den Kopf gestellt werden, damit während des Transports keine inneren und äußeren Schäden entstehen. Das verpackte Gerät muss in einem belüfteten Lager ohne ätzende Gase gelagert werden. Wenn das Gerät vorübergehend im Freien gelagert werden muss, sind Maßnahmen gegen Regen zu ergreifen.

D. Vorsichtsmaßnahmen

1. Die Spannung für den Betrieb des Geräts muss der Netzspannung entsprechen.
2. Bei der Installation des Geräts muss der Anschluss mit Fehlerstromschutzschalter und zweipoligem Ausschalter (3 mm Kontaktabstand) ausgeführt werden.
3. An der Seitenwand befindet sich ein Potentialanschluss. Diesen vor der Inbetriebnahme bitte gemäß den Sicherheitsvorschriften anschließen.
4. Vor der Inbetriebnahme muss der Benutzer prüfen, ob alle Anschlüsse fest sind, die Spannung normal und die Erdung sicher ist.
5. Für die Reinigung nasse Tücher mit nicht korrosivem Reiniger verwenden. Das Gerät nicht mit Wasserstrahl reinigen, dies könnte zu Schäden durch Wassereintritt führen.
6. Bei Betrieb keine Gegenstände auf das Geräteoberteil stellen und das Geräteoberteil nicht schütteln.
7. Keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Installationsorts lagern. Die Umgebungstemperatur muss unter 45 °C liegen und die relative Feuchtigkeit muss unter 85 % sein.
8. Die Installation dieses Geräts muss durch einen Fachmann erfolgen.

WARNUNG—BEI DER INSTALLATION!

NICHT AUF OBERFLÄCHEN ODER IN DER NÄHE VON WÄNDEN, ABTRENNUNGEN, KÜCHENMÖBELN ODER ÄHNLICHEN DINGEN AUFSTELLEN, AUSSER WENN DIESE AUS NICHT BRENNBAREN MATERIALIEN HERGESTELLT ODER MIT NICHT BRENNBARER WÄRMEISOLIERUNG ABGEDECKT SIND. BEACHTEN SIE BITTE DIE BRANDSCHUTZVORSCHRIFTEN.

Spezielle Mitteilungen

WARNUNG!

- Das Gerät ist nicht für den privaten Einsatz geeignet.
Dieses Produkt ist ein gewerbliches Gerät und muss von geschulten Köchen betrieben werden.
- Das Produkt nicht zerlegen oder neu montieren.
Das Geräteoberteil bei Betrieb nicht schütteln oder neigen.
Das Zerlegen und Neumontieren kann zu schweren Unfällen führen.
- Vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker ziehen.
Beim Reinigen kein Wasser direkt auf das Gerät sprühen.
Wasser kann Strom leiten, daher kann es beim Gerät zu einem Stromschlag durch Kriechstrom führen.
- Das Gerät nicht umhüllen oder schwere Gegenstände darauf ablegen.
Falsche Bedienung kann zu Schäden am Gerät und zu Gefahrensituationen führen.
- Die hohe Temperatur kann zu Verbrühungen führen.
Vor, während und nach dem Betrieb des offenen Ofens Gehäuse und Kammer des Geräteoberteils nicht berühren, da diese sehr heiß sein können.

Hinweis!

- Bei nahendem Gewitter muss der Benutzer den Hauptschalter ausschalten, um zu verhindern, dass das Gerät durch Blitzschlag beschädigt wird.
- Keine harten oder scharfen Gegenstände verwenden, diese können die Oberflächen des Gerätegehäuses und der Ofenplatte beschädigen.
- Nach der Verwendung den Hauptschalter ausschalten.
Installation und Wartung der elektrischen Schaltungen müssen von Fachleuten ausgeführt werden.
Um Gefahrensituationen zu vermeiden, muss der Benutzer bei beschädigtem Netzkabel den Hersteller, die Wartungsabteilung oder spezielle Fachleute mit dem Austausch beauftragen.

WARNUNG!

- Keine Stromquelle verwenden, für die das Produkt keine Kennzeichnung besitzt.
- Keinen Hauptschalter verwenden, der nicht den Sicherheitsstandards entspricht.

E. Anweisungen

1. Vor Verwendung prüfen, ob der Stromanschluss richtig ausgeführt wurde und ob die Versorgungsspannung mit der angegebenen Spannung übereinstimmt.
2. Netzkabel einstecken, die grüne Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass der Ofen angeschlossen ist.
3. Den Temperaturregler (proportional) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur stellen, die gelbe Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass das Heizrohr in Betrieb ist.
4. Das Geräteoberteil anheben, die Lebensmittel mit Bröseln und Käse auf die Edelstahl-Tropfplatte stellen.
5. Den Griff senkrecht nach oben und unten drücken, den Abstand zwischen Lebensmitteloberfläche und Heizquelle je nach benötigter Höhe für den Garvorgang einstellen.
6. Hat die Temperatur eine bestimmte Gradzahl erreicht, schaltet der Temperaturregler automatisch den Strom ab. Gleichzeitig schaltet sich die Heizanzeige aus und das Heizrohr stellt den Betrieb ein und ist für den nächsten Garvorgang betriebsbereit.
7. Wenn das Geräteoberteil nach oben geht, können die fertigen Lebensmittel entnommen werden.
8. Sinkt die Temperatur ab, schaltet der Temperaturregler die Stromversorgung automatisch wieder ein, gleichzeitig leuchtet die gelbe Anzeige auf. Das Heizrohr nimmt den Betrieb wieder auf, dieser Prozess wiederholt sich von Zeit zu Zeit.
9. Wird der Schalter des Geräts im Uhrzeigersinn auf die höchste Position gedreht, die für normales Heizen steht, ist das Heizrohr die ganze Zeit über in Betrieb und heizt nicht zirkulär.
10. Bei Öfen mit zwei Temperaturreglern kann die Hitze getrennt oder gleichzeitig eingestellt werden, der Betrieb ist so einfach wie mit einem Temperaturregler.
11. Nach Abschluss des Garvorgangs den Temperaturregler auf die Aus-Position zurückdrehen. Dann Netzstecker ziehen und Strom abschalten.
12. Bei beschädigtem Netzkabel muss der Benutzer einen Fachmann beauftragen, um dieses durch ein Netzkabel des gleichen Modells mit den gleichen Spezifikationen zu ersetzen.

Tragen Sie bitte adiabatische Handschuhe, um dieses Gerät zu bedienen.

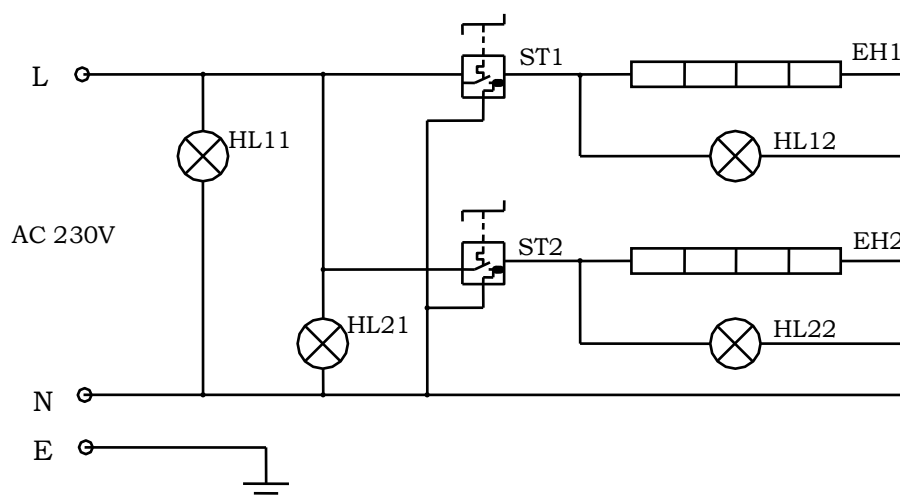
F. Reinigung und Wartung

1. Das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung trennen, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
2. Die Edelstahl-Tropfplatte und das Tropfnetz können herausgenommen und mit Wasser und nicht korrosivem Reiniger gereinigt werden. Für Schmutz auf den Oberflächen des Ofens keine scharfen Messer verwenden.
3. Nach der Reinigung können die Oberflächen des Ofens und das Netzkabel mit einem feuchten Tuch mit nicht korrosivem Reiniger abgewischt werden. Zum Reinigen des Ofengehäuses keinen direkten Wasserstrahl verwenden, dabei könnte Wasser in das Steuergehäuse eintreten und Elektrofunktionen und Aufbauten zerstören.
4. Wird das Gerät nicht ständig verwendet, sollten Netzschalter und Temperaturregler rechtzeitig ausgeschaltet werden.
5. Wird das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet, muss der Ofen gereinigt und in einem gut belüfteten Lager ohne korrosive Gase gelagert werden.

WARNUNG!

Dieses Gerät darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.

G. Schaltplan



HL1, HL3—STROMANZEIGE

HL2, HL4—HEIZANZEIGE

ST, ST1, ST2—TEMPERATURREGLER

EH, EH1, EH2—ELEKTRISCHES HEIZROHR E—ERDUNGSANSCHLUSS

H. Störungsbehebung

Störung	Prüfung	Lösung
1. Stromanzeige (grün) leuchtet nicht.	① An Stromnetz angeschlossen? ② Strom vorhanden? ③ Stromanzeige defekt?	Sicherung austauschen Gute Stromversorgung sicherstellen Stromanzeige austauschen
2. Heizanzeige (gelb) leuchtet nicht, wenn das Heizrohr in Betrieb ist.	① Heizanzeiger defekt? ② Verbindungsdraht locker?	Heizanzeiger austauschen Anschluss verbinden
3. Elektrisches Heizrohr arbeitet nicht mehr.	① Heizrohr durchgebrannt? ② Temperaturregler defekt?	Elektrisches Heizrohr austauschen Temperaturregler austauschen
4. Geräteoberteil verschiebt sich nicht nach oben und unten.	① Hat sich ein Gegenstand zwischen Oberteil und rückwärtigem Teil des Geräts verklemmt? ② Ist die Hebevorrichtung der Rückwand defekt?	Für die Reparatur Rückwand öffnen

I. Tägliche Kontrolle

Warnung!	
- Täglich zu überprüfen. Nach schweren Unfällen das Produkt immer überprüfen. - Hat der Benutzer das Gefühl, dass es Probleme bei der elektrischen Schaltung oder am Gerät gibt, darf das Gerät nicht mehr verwendet werden. Bitten Sie einen Fachmann um eine möglichst schnelle Prüfung und Wartung.	

Täglich vor und nach dem Betrieb des Geräts zu überprüfen.	
Vor dem Betrieb	Steht die Maschine schräg? Ist das Netzkabel alt oder kaputt und beschädigt? Ist das Bedienfeld beschädigt?
Bei der Verwendung	Ist ein seltsamer oder unangenehmer Geruch vorhanden? Ist die Rückwand durch Drücken verzogen und beeinträchtigt dies den Hebevorgang?