

## Pita Ofen / Salamander

### Benutzerhandbuch



**SMJ30**



**SMJ30D**

**Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben. Bitte lesen Sie die Anleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und verwenden Sie es nur bestimmungsgemäß. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.**

**Warnung ! Jegliche Modifikation oder falsche Installation, Einstellung, Reparatur und Wartung kann zu Sachschäden oder Unfällen führen. Wenn eine Anpassung oder Reparatur erforderlich ist, sollten Sie sich an den Lieferanten wenden.**

**Warnung ! Zu Ihrer Sicherheit sollten Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, Gase oder andere Gegenstände in der Nähe des Geräts aufbewahren.**

**Warnung ! Das Produkt muss aus Sicherheitsgründen geerdet sein.**

Der elektrische Salamander wurde von der Firma entworfen und entwickelt, wobei die Vorteile ausländischer und inländischer ähnlicher Produkte kombiniert wurden. Das Gerät bietet Vorteile wie modisches Design, vernünftige Struktur, bequeme Bedienung und Wartung sowie eine lange Nutzungsdauer. Die Temperatur kann in einer bestimmten Skala entsprechend den verschiedenen Kochanforderungen reguliert werden. Das Gerät wird hauptsächlich zum Braten von Lebensmitteln verwendet und ist die erste Wahl für Unternehmen der Lebensmittelindustrie, wie z.B. westliche Restaurants, Fast-Food-Restaurants, Hotels und Supermärkte, usw.

## 1. Produktmerkmale:

Dieses Produkt wurde von unserem Unternehmen unter Berücksichtigung der Vorteile ähnlicher Produkte entwickelt. Das Produkt zeichnet sich durch neuartiges Design, vernünftige Struktur, bequeme Bedienung, hohe Heizgeschwindigkeit, gleichmäßige Temperatur und Energieeinsparung aus. Das Gerät ist ideal für Restaurants, Hotels, Einkaufszentren, Supermärkte.

### 1.1 Technische Daten

Name	Modell	Spannung	Leistung	Temperaturregler	Temperaturbereich	Außenmaße mm	Nettogewicht
Salamander	SMJ30	220 ~ 240V	2.4KW	1	50~300℃	440*300*290	9.8KG
Salamander	SMJ30D	220 ~ 240V	3.6KW	1	50~300℃	440*300*405	12.5KG

## 2. Anweisungen

2.1 Das Netzkabel darf nicht beschädigt, übermäßig geknickt, gedehnt oder verdreht werden. Stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf und quetschen Sie das Netzkabel nicht.

2.2 Stellen Sie den Schalter nach dem Gebrauch auf die Position "0" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

2.3 Dieses Produkt sollte an einem trockenen, sauberen, gut belüfteten Ort in horizontaler Lage installiert werden.

2.4 Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss das Gerät geerdet werden. Zur Gewährleistung der persönlichen Sicherheit muss ein Leckageschalter installiert werden, andernfalls darf das Gerät nicht verwendet werden.

2.5 Bitte ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät transportieren oder reinigen.

2.6 Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen ein oder aus.

2.7 Je nach Herstellung der verschiedenen Lebensmittel kann die Einstellung der erforderlichen Temperatur dazu beitragen, dass die zubereiteten Lebensmittel die gewünschte Wirkung erzielen.

## 3. Transport und Lagerung

Während des Transports sollte das Produkt vorsichtig bewegt werden, um schwere Erschütterungen zu vermeiden. Das verpackte Produkt sollte generell in einem gut belüfteten Bereich gelagert werden. Das Produkt sollte in einem Lager ohne korrosive Gase gelagert werden. Bei vorübergehender Lagerung sollten regendichte Maßnahmen getroffen werden. Das Produkt sollte nicht umgedreht oder gestapelt werden.

## 4. Vorsichtsmaßnahmen für die Installation

**4.1** Die von diesem Gerät verwendete Stromversorgung und Spannung muss mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmen.

**4.2** Der Benutzer muss in der Nähe des Geräts eine ausreichende Anzahl von Leistungsschaltern oder Luftschaltern (Trennschalter und Leckageschutz usw.) installieren.

**4.3** Auf der Rückseite des Geräts befinden sich Erdungsbolzen. Es sollten mindestens 2,5 Kupferdrähte verwendet werden, um eine zuverlässige Verbindung mit dem Erdungsdraht herzustellen, der den Sicherheitsvorschriften bei der Installation entspricht.

**4.4** Die " Potentialausgleichsklemme " am Gehäuse des Geräts kann zur wiederholten Erdung des Geräts verwendet werden, wobei der Installateur vor Ort entscheidet, ob die Verbindung hergestellt wird oder nicht.

**4.5** Der Netzanschluss muss von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden. Der Schutz dieses Gerätes gegen das Berühren von spannungsführenden Teilen entspricht der Schutzklasse I. Es muss ein weit öffnender (Kontaktabstand von mehr als 3 mm), allpolig trennender Fehlerstrom-Schutzschalter in die Stromversorgungsleitung eingebaut werden.


**4.6** Der „grün/gelbe Draht “ im Netzkabel ist ein Erdungsdraht, der zuverlässig an einen Schutzleiter angeschlossen werden muss, der den nationalen Elektrosicherheitsvorschriften entspricht.

**4.7 Warnung:** Es ist strengstens verboten, das Erdungskabel mit der Wasserleitung, Gasleitung, Heizungsleitung und anderen Rohren zu verbinden, da dies sonst zu einem Sicherheitsunfall führen kann.

**4.8 Warnung:** Achten Sie auf die hohe Temperatur des Geräts und berühren Sie es nicht. Sie müssen warten, bis die Hitze abgeklungen ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.

**4.9 Warnung:** Achtung! Stellen Sie das Gerät bei der Installation nicht auf bestimmte Flächen in der Nähe von Wänden, Trennwänden oder Kücheneinrichtungen, es sei denn, diese bestehen aus nicht brennbarem Material oder die Flächen sind mit nicht brennbarem Isoliermaterial abgedeckt. Beachten Sie auf die Wasserdichtigkeit.

**4.10 Warnung:** Diese Anleitung ist nicht geeignet für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen.

**4.11 "Äquipotential Symbol" - ** Gebrauchsanweisung: Anwendungsbereich: Wird in verschiedenen Geräten verwendet und bezieht sich auf die Klemmen, die dafür sorgen, dass alle Teile des Geräts oder Systems nach dem Anschluss aneinander das gleiche Potenzial erreichen, das nicht unbedingt das Erdpotential ist, z. B. lokale Anschlussleitungen.

## **5. Sicherheitsvorkehrungen und Nutzungsanforderungen:**

**5.1** Dieses Produkt sollte an einem stabilen Ort aufgestellt werden. Die linke und rechte Seite sollte mehr als 10 cm von nicht brennbaren Materialien entfernt sein. Die Rückseite sollte mehr als 20 cm von nicht brennbaren Materialien (wie z. B. Ziegelwänden) entfernt sein.

**5.2** Dieses Gerät muss vor dem Gebrauch geerdet werden. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Verdrahtung locker ist, ob die verwendete Spannung korrekt ist und ob die Schutzerdung zuverlässig ist. Das Gehäuse dieses Geräts muss aus Sicherheitsgründen geerdet werden.

**5.3** Prüfen Sie, ob die elektrischen Komponenten des Produkts fest angeschlossen sind und ob die Sicherheitserdung sicher ist.

**5.4** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

**5.5** Die Installation und Wartung des elektrischen Anschlusses dieses Produkts sollte von zertifizierten Fachleuten durchgeführt werden.

**5.6** Das Netzkabel sollte ein ölbeständiges ummanteltes Kabel sein, das nicht leichter ist als ein gewöhnliches Kabel mit Neopren- oder einem anderen gleichwertigen synthetischen Gummimantel H05RN-F.

**5.7** Das Gerät kann nicht im Freien gelagert und verwendet werden. Das Gerät kann nicht an Orten verwendet werden, an denen es besonders feucht oder nass ist.

**5.8** Das Gerät muss vor dem Gebrauch befestigt und platziert werden, um zu verhindern, dass sich das Gerät während des Gebrauchs bewegt.

**5.9** Wenn die Geräte in der Nähe von Wänden, Trennwänden, KÜcheneinrichtungen, Dekorationen usw. aufgestellt werden, wird empfohlen, dass diese Einrichtungen aus nicht brennbaren Materialien bestehen, andernfalls sollten sie mit geeigneten nicht brennbaren Isoliermaterialien abgedeckt werden.

**5.10** Die Maschine sollte von Personen bedient werden, die mit der Bedienung von Maschinen und Geräten vertraut sind.

**5.11** Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte das Gerät nicht von Kunden berührt werden, wenn es in Betrieb ist.

**5.12** Seien Sie vorsichtig beim Bewegen der Maschine.

## **6. Betrieb**

**6.1** Der Regler befindet sich an der Vorderseite der Maschine und dient zur Regelung der Temperatur.

**6.2** Schalten Sie die Stromversorgung ein, stellen Sie den Timer zuerst im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeitspanne ein, und stellen Sie dann den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position. Wenn die Temperatur auf die gewünschte Temperatur ansteigt, kann das Gerät automatisch die Stromzufuhr unterbrechen, und das Heizungsrohr hört auf zu arbeiten. Wenn die Temperatur leicht sinkt, kann das Gerät automatisch die Stromzufuhr wieder einschalten. Stellen Sie die Temperatur je nach Bedarf auf die gewünschte Temperaturskala ein, so dass die zubereiteten Speisen die ideale Wirkung erzielen können.

**6.3** Tritt während des Betriebs ein abnormales Phänomen auf, muss der Betrieb sofort unterbrochen werden, und der Betrieb kann erst nach einer Überprüfung und Fehlersuche fortgesetzt werden.

**6.4 Warnung:** Nach Beendigung der täglichen Arbeit müssen alle Stromversorgungen des Geräts abgeschaltet werden.

**6.5 Warnung:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen alle funktionierenden Stromversorgungen abgeschaltet werden.

## **7. Reinigung und Wartung:**

**7.1** Während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollte die Stromversorgung unterbrochen werden, um Unfälle zu vermeiden.

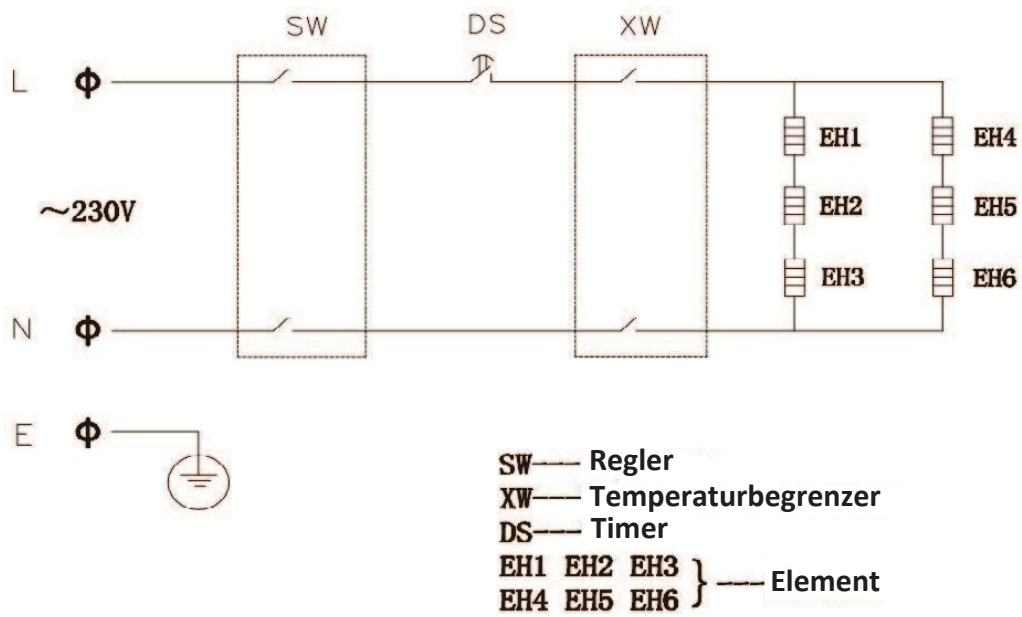
**7.2** Reinigen Sie die Oberfläche des Gehäuses und die Oberfläche des Netzkabels nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch, das keine ätzenden Reinigungsmittel enthält. Es ist strengstens verboten, das Gerät mit Wasser abzuspuhlen.

**7.3** Reinigen Sie den Ölbehälter während des Reinigungsvorgangs rechtzeitig, damit das Wasser nicht überläuft.

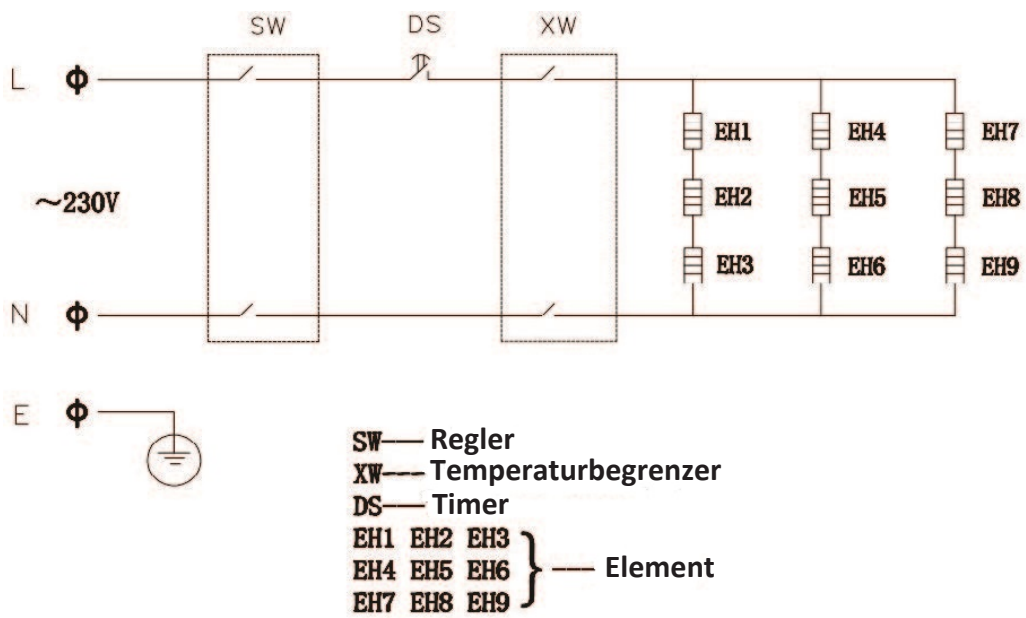
**7.4** Vorsicht! Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl und tauchen Sie es nicht in Wasser.

## 8. Schaltplan

### SMJ30



### SMJ30D

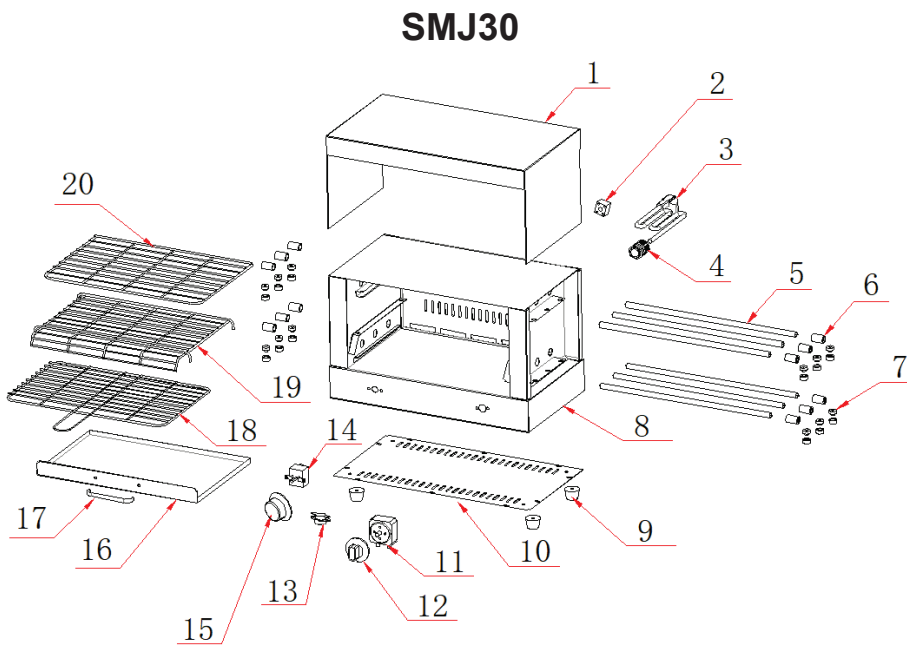


## 9. Fehlersuche

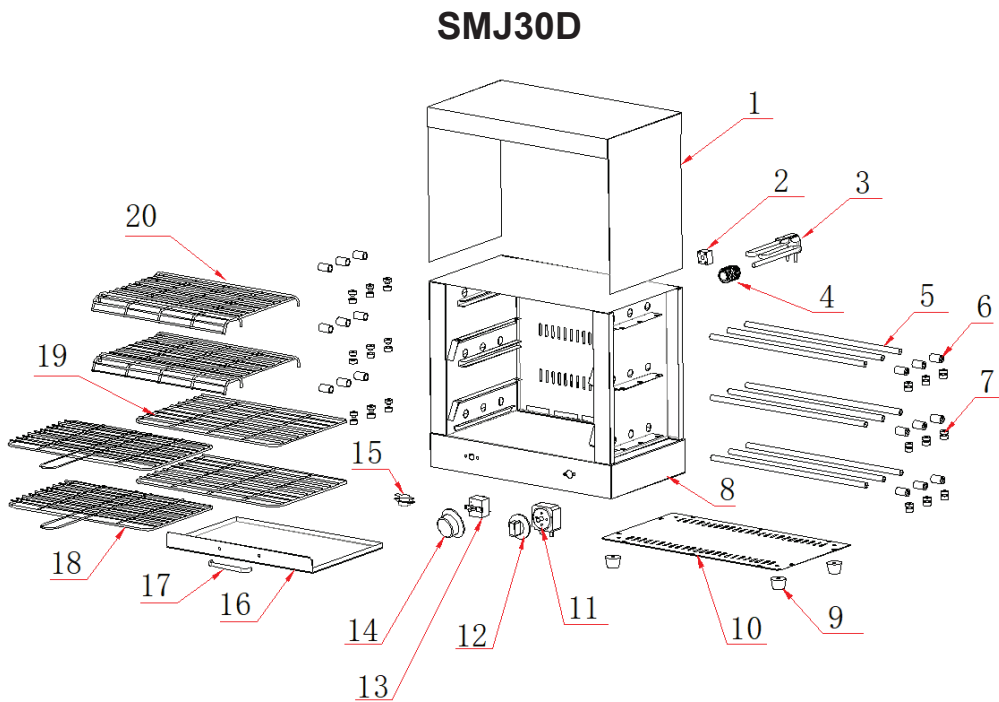
<b>Fehler</b>	<b>Grund</b>	<b>Lösung</b>
1. Das Gerät heizt nicht auf.	1. Die Kabel oder internen Drähte sind nicht angeschlossen. 2. Abschaltung des Temperaturlimits. 3. Ausfall der Zeitschaltuhr oder des Reglers. 4. Das Heizungsrohr ist beschädigt.	1. Schließen Sie die Kabel und Drähte an. 2. Setzen Sie den Temperaturlimit zurück. 3. Tauschen Sie den Timer oder den Regler aus. 4. Ersetzen Sie das Heizungsrohr.
2. Das Heizungsrohr funktioniert nicht.	1. Die Kabel oder internen Drähte sind nicht angeschlossen. 2. Das Heizungsrohr ist beschädigt.	1. Schließen Sie das Kabel und die Drähte an. 2. Ersetzen Sie das Heizungsrohr.



## 10. Explosionszeichnung



Nr.	Ersatzteile
1	Obere/Seitliche Dichtungsplatte
2	Anschlussklemme
3	Kabel
4	Drahtklemme
5	Quarzrohr
6	Porzellanteil
7	Porzellanperle
8	Maschinengehäuse
9	Fuß
10	Untere Dichtungsplatte
11	Timer
12	Timer-Knopf
13	Temperaturbegrenzer
14	Dosiervorrichtung
15	Dosierknopf
16	Krümelschublade
17	Griff
18	Grillrost
19	Quarzrohr-Schutzrahmen A
20	Quarzrohr-Schutzrahmen B



Nr.	Ersatzteile
1	Obere/Seitliche Dichtungsplatte
2	Anschlussklemme
3	Kabel
4	Drahtklemme
5	Quarzrohr
6	Porzellanteil
7	Porzellanperle
8	Maschinengehäuse
9	Fuß
10	Untere Dichtungsplatte
11	Timer
12	Timer-Knopf
13	Temperaturbegrenzer
14	Dosiervorrichtung
15	Dosierknopf
16	Krümelschublade
17	Griff
18	Grillrost
19	Quarzrohr-Schutzrahmen A
20	Quarzrohr-Schutzrahmen B

**GGM Gastro International GmbH,**  
**Weinerpark 16, 48607 Ochtrup**  
[www.ggmgastr.com](http://www.ggmgastr.com)