

**Elektrische
Salamander-
Grillplatte SKB80
SKB58**



Einführungshandbuch



Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch und verwenden Sie es ausschließlich gemäß den Angaben.

Hinweis für Eigentümer und Betreiber

Dieses Gerät ist für die sichere und effiziente Zubereitung, das Garen und das Warmhalten von Lebensmitteln ausgelegt, sofern es gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung verwendet und ordnungsgemäß gewartet wird. Die Besitzer dieses Geräts tragen die Verantwortung dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß und sicher verwendet wird, und müssen alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen sowie die Anforderungen der lokalen, Landes- oder Bundesgesetze strikt befolgen.

Warnung

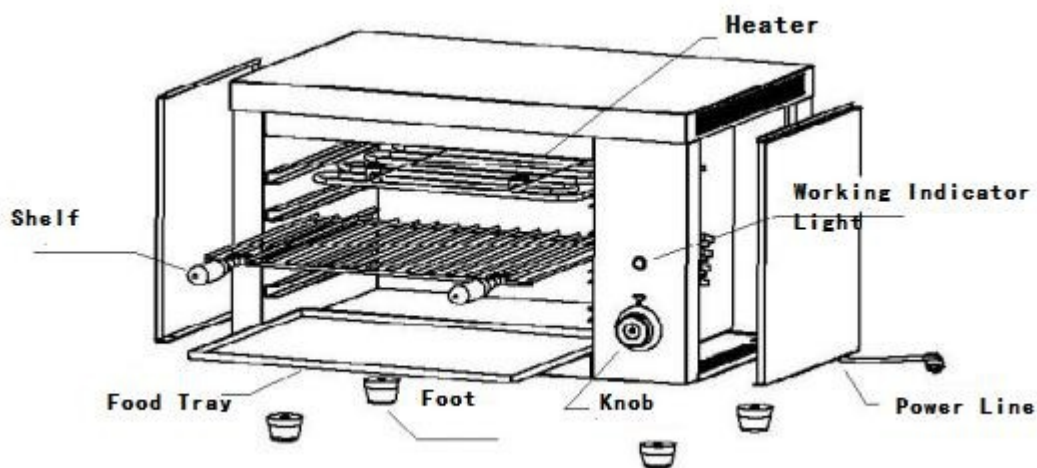
Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gründlich durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

Zu Ihrer Sicherheit

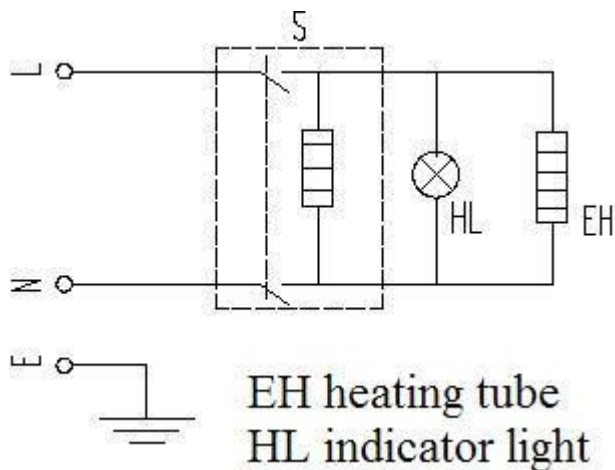
Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte.

1. Funktion:

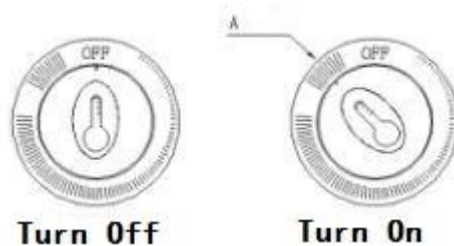
- (1) Zum Toasten von frischem und tiefgekühltem Brot.
- (2) Zum Trocknen und Rösten von frischem und gefrorenem Fleisch.

2. Aufbau des Produkts:**3. Technische Daten**

Beschreibung	Modell-Nr.	Abmessungen	Spannung/Frequenz	Leistung	Temperaturbereich
Elektrische Salamander-Heizplatte	SKB80	840 × 435 × 460 mm	220–240 V/50 Hz	3,6 kW	50 °C bis 250 °C
Elektrische Salamander-Heizplatte	SKB58	620 × 390 × 390 mm	220–240 V/50 Hz	2,2 kW	50 °C bis 250 °C

4. Schaltplan:**5. Bedienungsanleitung:**

- (1) Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an; daraufhin leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf. Bitte drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn (je weiter Sie drehen, desto höher steigt die Temperatur). Zu diesem Zeitpunkt leuchtet die Heizungsanzeige und das Heizgerät ist in Betrieb. Sobald die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich das Heizgerät aus. Wenn die Temperatur sinkt, schaltet sich das Heizgerät wieder ein, und die gelbe Anzeige leuchtet auf. Auf diese Weise wird die Temperatur kontinuierlich auf einem bestimmten Niveau gehalten.
- (2) Wie auf dem Bild unten gezeigt, drehen Sie den Drehknopf auf Position A, damit die Heizung kontinuierlich heizt.
- (3) Dieses Gerät verfügt über eine Einlegebodenebene und zwei Speisenbehälter. Je nach Größe der Speisen können Sie den passenden Einlegeboden und den passenden Speisenbehälter auswählen.

**6. Aufstellungsvoraussetzungen:**

- a. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund und sorgen Sie für einen Freiraum von mindestens 10 cm an der rechten und linken Seite sowie von mindestens 20 cm an der Rückseite.
- b. Die Betriebsspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen.
- c. Bitte installieren Sie in der Nähe des Geräts einen geeigneten Netzschalter, eine Sicherung und einen Fehlerstromschutzschalter.

- d. Der Stromanschluss befindet sich an der Rückseite des Geräts im unteren Bereich. Stellen Sie aus Sicherheitsgründen sicher, dass das Gerät geerdet ist.
- e. Die Erdungskabel (gelb und grün) und das Stromkabel befinden sich im selben Kabelbaum. Bitte verbinden Sie das Erdungskabel mit einer normgerechten Erdungsleitung mittels einer Kupferschraube.

7. Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Die grüne Kontrollleuchte leuchtet nicht, wenn Sie das Gerät einschalten.	1. Die Netzsicherung ist durchgebrannt. 2. Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen. 3. Die Lampe ist durchgebrannt.	1. Ersetzen Sie die Sicherung durch eine geeignete Sicherung. 2. Ziehen Sie die Verbindung des Stromkabels fest. 3. Ersetzen Sie die Glühlampe.
2. Die gelbe Kontrollleuchte leuchtet ständig. Sie können die Temperatur nicht regeln.	1. Die Kontrollleuchte ist falsch angeschlossen. 2. Der Thermostat ist defekt.	1. Schließen Sie die Leuchte korrekt an. 2. Ersetzen Sie den Thermostat.
3. Die gelbe Kontrollleuchte leuchtet nicht; die Temperatur lässt sich normal regeln.	1. Die Kontrollleuchte ist falsch angeschlossen. 2. Die Kontrollleuchte ist durchgebrannt.	1. Schließen Sie die Leuchte korrekt an. 2. Tauschen Sie die Leuchte aus.

Alle oben genannten Angaben dienen lediglich als Anhaltspunkt. Sollte es beim Kochen zu einem Zwischenfall kommen, stellen Sie den Betrieb sofort ein und überlassen Sie die Behebung dem Fachpersonal.

8. Reinigung und Wartung:

1. Schalten Sie nach Beendigung des Kochvorgangs die Stromversorgung aus.
2. Beschädigen Sie die Oberfläche oder die Heizplatte nicht mit festen oder scharfen Gegenständen.
3. Reinigen Sie den Salamander in regelmäßigen Abständen; nehmen Sie dazu den Einlegeboden heraus. Wischen Sie den Innenraum mit einem trockenen Tuch aus. Waschen Sie ihn nicht direkt mit Wasser ab.

9. Tägliche Überprüfung

Überprüfen Sie das Gerät vor und nach dem Gebrauch. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät nicht schief steht. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht abgenutzt oder beschädigt ist. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass kein unangenehmer Geruch auftritt und keine ungewöhnlichen Geräusche zu hören sind.

Wichtig: Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf

Diese Bedienungsanleitung gilt als Teil des Geräts und ist dem Eigentümer oder Geschäftsführer des Hotels oder Restaurants bzw. der Person zu übergeben, die für die Einweisung der Bediener dieses Geräts verantwortlich ist. Sie sollte zur späteren Bezugnahme aufbewahrt werden. Weitere Exemplare dieser Bedienungsanleitung sind bei Ihrem Händler vor Ort erhältlich.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastr.com

info@ggmgastr.com

+49 2553 7220 0