



LSM-E450



LSM-E600

### **Electric Lift Salamander LSM-E450 dan LSM-E600 “FOMAC”**

Electric Lift Salamander memiliki fungsi untuk memanggang dan menghangatkan masakan. Mesin Electric Lift Salamander menggunakan daya listrik dan menghasilkan makanan dengan cita rasa yang lebih terjaga. Desain Mesin Electric Lift Salamander simple dengan tray pemanggang yang mudah untuk dibersihkan. Dengan mesin Electric Lift Salamander, Anda dapat melihat proses pematangan dan penghangatan makanan secara langsung dalam proses pengolahannya.

Electric Lift Salamander dapat memanggang makanan dengan lebih cepat karena sistem pengapian atas bawah dibanding dengan pemanggang biasa. Mesin Electric Lift Salamander cocok digunakan untuk cake house, restoran, bakery, café, dan hotel.

### **CARA PENGGUNAAN**

1. Sebelum menggunakan, periksa terlebih dahulu apakah instalasi listrik sudah tepat untuk memastikan tegangan yang akan diberikan.
2. Pasang steker dan indikator hijau akan menyala. Hal ini menunjukkan daya sudah terhubung.
3. Putar pengontrol suhu searah jarum jam dan atur suhu yang diperlukan, indikator kuning akan menyala dan menunjukkan tabung pemanas mulai beroperasi.
4. Masukkan makanan ke dalam drop plate stainless.
5. Tarik ke atas dan ke bawah pegangan secara vertikal, sesuaikan jarak antara permukaan makanan dengan sumber pemanas.

6. Ketika suhu mencapai tingkat tertentu, pengontrol suhu akan mematikan daya secara otomatis, pada saat yang sama indikator pemanas akan mati dan tabung pemanas berhenti beroperasi.

7. Saat suhu turun, pengontrol suhu dapat menghubungkan daya secara otomatis, pada saat yang sama indikator kuning akan menyala. Tabung pemanas listrik kembali beroperasi dan proses ini berulang dari waktu ke waktu.

8. Putar mesin rasio searah jarum jam ke posisi maksimum yang merupakan tempat pemanasan normal yang menunjukkan tabung pemanas bekerja dari awal hingga akhir, tetapi tidak memanaskan dengan cara sirkulasi.

9. Mesin dengan dua pengontrol suhu dapat menyesuaikan kebutuhan panas secara terpisah.

10. Setelah menyelesaikan operasi, putar pengontrol suhu ke posisi mati pada arah sebaliknya. Kemudian cabut steker dan matikan listrik.

11. Jika kabel listrik rusak, pengguna harap hubungi service center kami untuk mengganti model dan spesifikasi kabel listrik yang sama.

Harap kenakan sarung tangan saat mengoperasikan mesin ini.

### **FITUR**

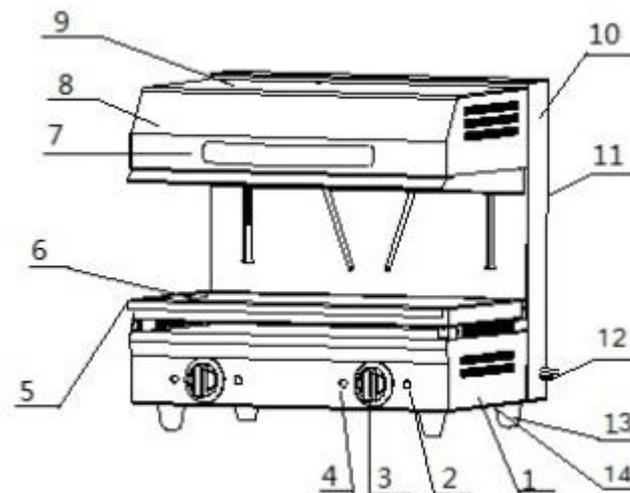
1. Sesuaikan jarak antara makanan dan pemanas dengan pegangan dalam proses pemanggang.
2. Rak stainless steel yang dapat dilepas, mudah dibersihkan.
3. Mudah mengoperasikan lift dan perawatan.

4. ELS-450 memiliki pengontrol suhu dan zona pemanasan; ELS-600 memiliki dua pengontrol suhu dan zona pemanasan individu.

**SPESIFIKASI**

MODEL	LSM-E450	LSM-E600
Voltase	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Daya	2,8 KW	4 KW
Berat	30 Kg	38 Kg
Suhu	50-300°C	50-300°C
Dimensi	450 x 400 x 470 mm	600 x 480 x 530 mm
Zona Pemanas	440 x 320 mm	590 x 320 mm
Jarak Angkat	0-140 mm	0-140 mm

**STRUKTUR MESIN**



- |                           |                     |                  |
|---------------------------|---------------------|------------------|
| 1. Bottom Trunk           | 7. Elevating Handle | 13. Rubber Foot  |
| 2. Heating Indicator      | 8. Top Trunk        | 14. Bottom Plate |
| 3. Temperature Controller | 9. Top Plate        |                  |
| 4. Power Indicator        | 10. Back Trunk      |                  |
| 5. Oil Receive Tray       | 11. Back Board      |                  |
| 6. Stainless Drop Plate   | 12. Grounding Screw |                  |

#### PENCEGAHAN

1. Tegangan untuk menggunakan produk ini harus dikoordinasikan dengan tegangan yang diberikan.
2. Ada konektor ekuipotensial di papan samping. Sebelum menggunakan harap hubungkan dengan aman sesuai dengan peraturan yang aman.
3. Sebelum menggunakan, pengguna harus memeriksa apakah setiap sambungan kencang, tegangan normal, dan sambungan ground aman.
4. Gunakan kain basah yang mengandung pembersih non-korosif untuk membersihkan. Jangan bersihkan produk ini dengan semburan air untuk mencegah kerusakan akibat kebocoran air.
5. Saat mesin beroperasi, jangan letakkan benda apa pun di atas permukaan mesin.
6. Jangan menyimpan benda yang mudah terbakar di dekat pelat yang dipasang, suhu lingkungan harus lebih rendah dari 45°C dan kelembaban relatif harus lebih rendah dari 85%.
7. Pemasangan produk ini harus dilakukan oleh para profesional.

#### PERINGATAN

- Tidak cocok untuk digunakan dalam rumah tangga.
- Produk ini adalah mesin komersial, harus dioperasikan oleh juru masak terlatih.
- Jangan membongkar atau memasang kembali produk ini.
- Saat produk sedang digunakan, jangan goyangkan top box dan miringkan.

- Cabut mesin untuk memutus aliran listrik sebelum dibersihkan.
- Saat membersihkan, jangan menyemprotkan air ke produk secara langsung.
- Air dapat menghantarkan listrik sehingga produk dapat menyebabkan kecelakaan sengatan listrik oleh kebocoran listrik..
- Saat sedang digunakan, jangan menyentuh langsung plate panggangan.

#### PERAWATAN MESIN

1. Matikan listrik sebelum membersihkan untuk mencegah kecelakaan.
2. Pelat drop stainless dan drop net dapat dibawa keluar untuk dibersihkan dengan air dengan pembersih non-korosif. Tapi jangan gunakan benda tajam untuk menghilangkan kotoran di permukaan panggangan.
3. Setelah operasi selesai, pengguna dapat menggunakan kain basah yang mengandung pembersih non-korosif untuk menggosok permukaan pemanggang dan kabel listrik. Jangan menyemprotkan air secara langsung ke badan mesin.
4. Saat mesin tidak digunakan untuk waktu yang lama, pengguna harus membersihkan oven dan meletakkannya di gudang yang berventilasi baik tanpa gas korosif.

**PENYELESAIAN MASALAH**

Masalah	Penyebab	Saran
1. Indikator (lampu hijau) tidak menyala	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. daya terhubung ?</li> <li>2. daya disuplai ?</li> <li>3. indikator rusak ?</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ganti kabel pengaman</li> <li>2. menjaga catu daya</li> <li>3. ganti indikatornya</li> </ol>
2. indikator (lampu kuning) tidak bisa menyala dan tabung pemanas normal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. indikator rusak ?</li> <li>2. koneksi longgar ?</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ganti indikator</li> <li>2. perbaiki koneksi</li> </ol>
3. Tabung pemanas listrik tidak berfungsi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. tabung pemanas rusak ?</li> <li>2. pengontrol suhu rusak ?</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ganti tabung pemanas</li> <li>2. ganti pengontrol suhu</li> </ol>
4. Batang atas tidak bisa naik dan turun	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jika benda penyimpanan terkunci antara bagasi atas dan bagasi belakang ?</li> <li>2. Jika struktur pengangkat bagasi belakang rusak?</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. buka papan belakang untuk diperbaiki</li> </ol>

**PERAWATAN**

Pemeriksaan harian harus dilakukan secara teratur! Untuk menghindari kecelakaan.

Jika ada kerusakan sirkuit atau suhu tidak normal, harap segera hentikan penggunaan dan hubungi service center kami.