NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT

MANUAL DEL USUARIO

MODELO : 600-FRGS8LCGCHM1, 601-FRGS8+8LCGCHM1
MARCA : ROMUX
ENERGÍA : GAS

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO

FREIDORAS DE GAS

GAS FRYERS

FRITEUSES À GAZ

FRITADEIRAS A GÁS

FRIGGITRICI A GAS

ROMUX

NUESTRO CAMINO, LA CALIDAD

ROMUX, NUESTRA X TU EXCELENCIA

2-10
12-20
22-30
32-40
42-50

CONTENIDO

- Información general Pág. 3
- Advertencia Pág. 4
- Parámetros básicos Pág. 4
- Transporte y ubicación Pág. 5
- Condiciones de instalación y funcionamiento Pág. 5
- Condiciones de funcionamiento Pág. 6
- Instrucciones de seguridad Pág. 7
- Limpieza y mantenimiento Pág. 8
- Uso del aparato Pág. 9
- Vida útil del producto Pág. 9

INFORMACIÓN GENERAL

Le damos la bienvenida y le agradecemos de parte de todo nuestro equipo, que haya adquirido este producto.

Antes de instalar este equipo, lea atentamente las instrucciones de operación y mantenimiento. Una instalación incorrecta y el cambio de piezas pueden dañar el producto o causar lesiones a las personas. No es responsabilidad de nuestra empresa el daño de la máquina intecionalmente, la negligencia o perjuicios ocasionados por desobedecer las instrucciones, regulaciones y conexiones incorrectas. La intevención no autorizada en el aparato invalida la garantía.

1. Este manual de instrucciones debe de guardarse en un lugar seguro para futuras consultas.

2. La instalación debe realizarse de acuerdo con las ordenanzas y reglas de seguridad de su país y por personal de servicio calificado.

3. Este aparato debe ser utilizado por una persona capacitada.

4. Por favor, apague el aparato inmediatamente en caso de mal funcionamiento o avería. El aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado. Por favor solicite repuestos originales.

ADVERTENCIAS

1. La instalación, depuración, modificación y mantenimiento inadecuados provocarán pérdidas materiales y accidentes. Lea las instrucciones antes de la instalación y mantenimiento.

2. Solo se puede utilizar gas de baja presión en este producto, queda prohibido las presiones altas y medias.

3. No utilice la tubería para limpiarla.

PARÁMETROS BÁSICOS

Modelo	600-FRGS17LCGCHM1	601-FRGS17+17LCGCHM1
Dimensión (mm)	310x660x550	616x660x550
Válvula de uso	Baja presión	Baja presión
BTU	10800	21600
Quemadores	1	2
Peso	14 Kg	27 Kg
Capacidad	17 L	17+17 L

***En caso de perdida de este manual, puede consultar la tabla de parámetros técnicos en placa que se encuentra en puesta en la parte posterior del equipo.**

TRANSPORTE Y UBICACIÓN

Durante el proceso de transporte, este producto debe de manipularse con cuidado para evitar movimientos bruscos y posibles daños.
En general, el producto una vez desempacado, debe de estar colocado en una zona bien ventilada y poco húmeda para evitar la corrosión. No colocar boca abajo, y evitar que la caja del embalaje se moje.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el producto en un lugar estable con ambos lados a más de 10cm de distancia de posibles zonas de combustión, y la parte posterior a más de 20cm de distancia de la pared. Para manipular con facilidad, no coloque objetos alrededor de la máquina.

2. Solo se puede utilizar gas de baja presión en este producto, y se prohíben los gas de medias y altas preisones.

3. Si ocurriese una fuga de gas, se debe cerrar la válvula inmediatamente, no encender la máquina, no tocar el interruptor, no utilizar un encendedor y mantener el ambiente ventilado.

   También no encender ninguna corriente eléctrica. Una vez que el gas escapado, se haya disipado, la máquina se puede reparar.

4. La conexión eléctrica, la instalación y el mantenimiento del producto deben ser realizado por un electricista certificado.
   Si desea cambiar la fuente de gas, por favor, pídale a un profesional que lo manipule, no lo intente usted mismo, podría provocar un accidente.

5. Utilice un compresor de aire, para probar la unión de la tubería y detectar si hay fugas de gas.

CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Antes de ponerla en uso, la máquina debe instalarse correctamente y verificar si la conexión es firme o no, y asegurarse de que no haya fuga de gas.

2. El nivel de aceite no puede ser inferior a 25cm del tubo de encendido, ni superior al bisel del tanque.

3. Abra la válvula general y el gas pasará a la máquina. Presione el interruptor de encendido en la parte delantera de la máquina (8 segundos más o menos) hasta que escuche el sonido “click”. Observe y verifique si se prende fuego o no desde el espacio libre de observación. El fuego se puede regular. Ajuste con la válvula “SIT” para establecer la posición ideal. El reloj en la placa de control, corresponde a las diferentes temperaturas. Puede configurar la temperatura usted mismo de acuerdo a los diferentes alimentos. Cuando alcance la temperatura establecida, la válvula puede cortar el suministro de gas automáticamente. Cuando es inferior a la temperatura establecida, la válvula puede proporcionar gas nuevamente automáticamente. Por lo tanto, hágalo una y otra vez para garantizar que la temperatura esté dentro de los parámetros de la configuración.

4. Se recomienda el uso de una bandeja al lado de la máquina, para colocar la comida una vez esté lista y filtrar el exceso de aceite.

5. Una vez terminado el uso del equipo, gire el interruptor de encendido en sentido contrario a las agujas del reloj por completo, y el fuego se apagará. Después de cocinar, cierre el suministro de gas.

6. Cuando la temperatura vuelva a la normalidad, recuerde filtrar el aceite para limpiar de posibles impurezas que queden en el mismo.

7. Para prolongar la vida útil de la máquina, limpie el tanque de aceite periódicamente.

8. La máquina cuenta con un sistema de protección contra sobretemperatura del equipo, que puede presionar el botón de reinicio para restaurar en caso de que salte.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ Usar guantes durante la instalación del dispositivo.

⚠ No tocar superficies calientes.

⚠ No aproximarse a la máquina con fuego. No usar fuego para controlar un escape de gas.

⚠ No rociar la máquina con agua.

⚠ La máquina debe de ser usada en un ambiente bien ventilado.

⚠ Seguir las medidas fundamentales de seguridad y salud.

⚠ No toque los accesorios móviles mientras el aparato esté en funcionamiento.

⚠ La distancia entre el aparato y la bombona debe ser al menos 50cm.

⚠ No colocar materiales inflamables sobre el aparato.

⚠ El equipo no debe ser expuesto directamente a la luz solar.

⚠ No vierta agua sobre el equipo.

⚠ En caso de incendio o llamarada donde se use el equipo, apague todas las válvulas de gas rápidamente y use un extintor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza antes de cada uso

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de limpiarlo.
- Limpie todas las superficies exteriores de aceite con una esponja y producto de limpieza adecuado después de cada uso.
- Nunca limpiar con productos químicos como lejía, ácido clorhídico u otros que puedan afectar al aparato.
- Antes de limpiar el aparato asegúrese de que el equipo esté frío.
- Después de cada uso, el aceite quemado y los residuos de comida deben ser limpiados, no hacerlo puede ocasionar olores, bacterias y obstruir el tubo de drenaje.
- Nunca usar agua a presión ni vapor para limpiar el aparato.

Limpieza después de cada uso

- El mantenimiento debe ser realizado por una persona cualificada.
- Recomendamos realizar un mantenimiento de funcionamiento una vez cada 6 meses, dependiendo de la frecuencia de uso.
- Incluso si el aparato está en garantía debe realizarse un mantenimiento periódico por el personal cualificado. Apartados a los que hay que prestar atención en el mantenimiento:
  - Inyectores: El orificio debe estar completamente limpio.
  - Válvula de ajuste del aire: Debe de estar limpio y no obstruído.
  - Quemadores: Deben de estar limpios y no obstruídos.
  - Piloto: La llama debe ser suave y estar en contacto con el termopar.

USO DEL APARATO

Primer uso

- La máquina está diseñada para poder cocinar productos en su totalidad.
- Otras herramientas no aptas para este equipo, no deben de ser utilizadas.
- Antes de utilizar la máquina por primera vez es necesario que todas las superficies exteriores de la máquina sean limpiadas.
- La máquina debe ser puesta en funcionamiento bajo un apropiado sistema de ventilación.

Operación

- Abra la válvula general para que pase el gas. Presione el interruptor de encendido durante 8 segundos. Verifique si se prende el fuego. El fuego se puede ajustar y el reloj en la placa de control le indica la correspondiente temperatura. Configure la temperatura en función de los alimentos.
- Coloque en la cesta los alimentos que vaya a freír y cuando haya terminado de cocinar, coloque la cesta en el soporte para filtrar el aceite sobrante.
- Cuando haya terminado, gire el interruptor de encendido en sentido contrario a las agujas del reloj y el fuego se apagará. Cierre el suministro de gas.
- Puede limpiar el aceite cuando la temperatura haya vuelto a la normalidad.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

La vida útil de la máquina es de 10 años, en aquellas ocasiones en las que la máquina se use siguiendo las normas de seguridad, uso, limpieza y mantenimiento.

OUR WAY, QUALITY

ROMUX, OUR X YOUR EXCELLENCE

2-10
12-20
22-30
32-40
42-50

CONTENIDO

- General Information Pág. 13
- Warnings Pág. 14
- Basic Parameters Pág. 14
- Transportation and Location Pág. 15
- Installation and Operating Conditions Pág. 15
- Operating Conditions Pág. 16
- Safety Instructions Pág. 17
- Cleaning and Maintenance Pág. 18
- Usage of the Device Pág. 19
- Product Lifespan Pág. 19

GENERAL INFORMATION

We welcome and thank you on behalf of our entire team for acquiring this product.

Before installing this equipment, please carefully read the operating and maintenance instructions. Incorrect installation and replacement of parts may damage the product or cause injury to individuals.
Our company is not responsible for damage caused to the machine intentionally, negligence, or harm resulting from disobeying instructions, regulations, and incorrect connections. Unauthorized intervention in the appliance voids the warranty.

1. This manual should be kept in a safe place for future reference.

2. Installation must be carried out in accordance with the ordinances and safety regulations of your country and by qualified service personnel.

3. This appliance must be operated by trained personnel.

4. Please turn off the appliance immediately in case of malfunction or failure. The appliance should only be repaired by authorized service personnel. Please request original spare parts.

WARNINGS

1. Inadequate installation, debugging, modification, and maintenance will lead to material losses and accidents. Please read the instructions before installation and maintenance.

2. Only low-pressure gas can be used in this product; high and medium pressures are prohibited.

3. Do not use the pipe to clean it.

BASIC PARAMETERS

Model	600-FRGS17LCGCHM1	601-FRGS17+17LCGCHM1
Dimensions (mm)	310x660x550	616x660x550
Usage Valve	Low pressure	Low pressure
BTU	10800	21600
Burners	1	2
Weight	14 Kg	27 Kg
Capacity	17 L	17+17 L

***In case of loss of this manual, you can consult the technical parameters table on the plate located at the back of the equipment.**

TRANSPORTATION AND LOCATION

During the transportation process, this product must be handled carefully to avoid sudden movements and possible damage. In general, once unpacked, the product should be placed in a well-ventilated and low-humidity area to avoid corrosion. Do not place it upside down, and avoid getting the packaging box wet.

INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS

1. Place the product in a stable location with both sides more than 10cm away from possible combustion areas, and the back more than 20cm away from the wall. To facilitate handling, do not place objects around the machine.

2. Only low-pressure gas can be used in this product; medium and high-pressure gases are prohibited.

3. If a gas leak occurs, close the valve immediately, do not turn on the machine, do not touch the switch, do not use a lighter, and keep the environment ventilated.

   Also, do not turn on any electrical current. Once the escaped gas has dissipated, the machine can be repaired.

4. The electrical connection, installation, and maintenance of the product must be carried out by a certified electrician. If you wish to change the gas source, please have a professional handle it; do not attempt it yourself as it may cause an accident

5. Use an air compressor to test the pipe joint for gas leaks.

OPERATING CONDITIONS

1. Before putting it into use, the machine must be installed correctly, and check whether the connection is firm or not, and ensure that there are no gas leaks.

2. The oil level must not be lower than 25cm from the ignition tube, nor higher than the tank rim.

3. Open the main valve, and gas will flow to the machine. Press the ignition switch at the front of the machine (about 8 seconds) until you hear a "click." Observe and check whether the fire ignites from the observation space. The fire can be regulated. Adjust with the "SIT" valve to set the ideal position. The clock on the control panel corresponds to different temperatures.

   You can set the temperature according to different foods. When the set temperature is reached, the valve can automatically cut off the gas supply. When it falls below the set temperature, the valve can automatically provide gas again.

4. It is recommended to use a tray next to the machine to place the food once it is ready and to filter excess oil.

5. Once you have finished using the equipment, turn the ignition switch counterclockwise completely, and the fire will extinguish. After cooking, close the gas supply.

6. When the temperature returns to normal, remember to filter the oil to clean possible impurities that remain in it.

7. To prolong the lifespan of the machine, please clean the oil tank periodically.

8. The machine is equipped with an overheating protection system, which can be reset by pressing the reset button in case it trips.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Wear gloves when installing the device.
- Do not touch hot surfaces
- Do not approach the machine with fire. Do not use fire to control a gas leak.
- Do not spray the machine with water.
- The machine must be used in a well-ventilated environment.
- Follow fundamental health and safety measures.
- Do not touch moving parts while the appliance is in operation..
- The distance between the appliance and the gas cylinder must be at least 50cm.
- Do not place flammable materials on the appliance.
- The equipment should not be exposed directly to sunlight.
- Do not pour water over the equipment.
- In case of fire or flare-up while using the equipment, turn off all gas valves quickly and use a fire extinguisher.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning before each use

- Always turn off the appliance and disconnect it from the power source before cleaning.
- Clean all exterior surfaces of oil with a sponge and suitable cleaning product after each use.
- Never clean with chemical products such as bleach, hydrochloric acid, or others that may affect the appliance.
- Before cleaning the appliance, ensure that the equipment is cool.
- After each use, burnt oil and food residues must be cleaned; failure to do so may cause odours, bacteria, and clog the drainage pipe.
- Never use high-pressure water or steam to clean the appliance.

Cleaning after each use

- Maintenance should be carried out by qualified personnel.
- We recommend performing functional maintenance every six months, depending on usage frequency.
- Even if the appliance is under warranty, periodic maintenance must be performed by qualified personnel. Pay attention to the following areas during maintenance:
  - Injectors: The hole must be completely clean.
  - Air adjustment valve: It must be clean and unobstructed.
  - Burners: They must be clean and unobstructed.
  - Pilot light: The flame must be smooth and in contact with the thermocouple.

USAGE OF THE DEVICE

First Use

- The machine is designed to cook products entirely.
- Other tools not suitable for this equipment should not be used.
- Before using the machine for the first time, it is necessary to clean all exterior surfaces of the machine.
- The machine should be operated under an appropriate ventilation system.

Operation

- Open the main valve to allow the gas to flow. Press the ignition switch for 8 seconds. Check if the flame ignites. The flame can be adjusted, and the control panel clock will indicate the corresponding temperature. Set the temperature based on the type of food.
- Place the food you wish to fry in the basket, and once you have finished cooking, place the basket on the rack to drain the excess oil.
- When you have finished, turn the ignition switch counterclockwise, and the flame will go out. Close the gas supply.
- ou can clean the oil once the temperature has returned to normal.

PRODUCT LIFESPAN

The lifespan of the machine is 10 years, provided it is used in accordance with safety, usage, cleaning, and maintenance standards.

NOTRE CHEMIN, QUALITÉ

ROMUX, NOTRE X VOTRE EXCELLENCE

2-10
12-20
22-30
32-40
42-50

SOMMAIRE

- Informations générales Pág. 23
- Avertissements Pág. 24
- Paramètres de base Pág. 24
- Transport et emplacement Pág. 25
- Conditions d'installation et de fonctionnement Pág. 25
- Conditions de fonctionnement Pág. 26
- Instructions de sécurité Pág. 27
- Nettoyage et entretien Pág. 28
- Utilisation de l'appareil Pág. 29
- Durée de vie du produit Pág. 29

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nous vous remercions d’avoir choisi ce produit. Avant l'installation, veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien.

Une installation incorrecte et le changement de pièces peuvent endommager le produit ou provoquer des blessures. Notre entreprise n'est pas responsable des dommages intentionnels ou causés par négligence, ni des conséquences résultant du non-respect des instructions et des règlements. Toute intervention non autorisée sur l'appareil annule la garantie.

1. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour consultation future.

2. L'installation doit être effectuée selon les normes de sécurité de votre pays et par du personnel qualifié.

3. Cet appareil doit être utilisé par une personne formée.

4. En cas de dysfonctionnement, éteignez immédiatement l'appareil et contactez un technicien qualifié pour la réparation.

AVERTISSEMENTS

1. Une installation, un réglage, une modification ou un entretien incorrects peuvent entraîner des accidents matériels. Lisez les instructions avant toute intervention.

2. Ce produit est conçu pour fonctionner avec du gaz basse pression uniquement. Les pressions moyennes et élevées sont interdites.

3. N'utilisez pas de tuyaux pour le nettoyage.

PARAMÈTRES DE BASE

Modèle	600-FRGS17LCGCHM1	601-FRGS17+17LCGCHM1
Dimensions (mm)	310x660x550	616x660x550
Vanne utilisée	Basse pression	Basse pression
BTU	10800	21600
Brûleurs	1	2
Poids	14 Kg	27 Kg
Capacité	17 L	17+17 L

* **En cas de perte de ce manuel, vous pouvez consulter le tableau des paramètres techniques sur la plaque située à l'arrière de l'équipement.**

TRANSPORT ET EMPLACEMENT

Pendant le transport, manipulez ce produit avec précaution pour éviter tout dommage. Une fois déballé, placez-le dans un endroit bien ventilé et peu humide pour éviter la corrosion. Ne le placez pas à l'envers et évitez de mouiller le carton d'emballage.

CONDITIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

1. Placez le produit dans un endroit stable, avec un dégagement d'au moins 10 cm des sources de combustion et 20 cm du mur à l'arrière. Ne placez pas d'objets autour de la machine.

2. Utilisez uniquement du gaz basse pression. Les gaz à pression moyenne ou élevée sont interdits.

3. En cas de fuite de gaz, fermez immédiatement la vanne, n'allumez pas la machine, ne touchez pas l'interrupteur, n'utilisez pas de briquet et aérez l'environnement.

   De plus, n'allumez pas le courant électrique. Une fois le gaz échappé dissipé, la machine peut être réparée.

4. Le raccordement électrique, l'installation et l'entretien du produit doivent être effectués par un électricien agréé. Si vous souhaitez changer la source de gaz, faites appel à un professionnel ; ne tentez pas de le faire vous-même car cela pourrait provoquer un accident.

5. Utilisez un compresseur d'air pour tester le joint du tuyau pour détecter les fuites de gaz.

CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

1. Avant de la mettre en service, la machine doit être correctement installée, et il faut vérifier si la connexion est bien solide et s'assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz.

2. Le niveau d'huile ne doit pas être inférieur à 25 cm du tube d'allumage, ni supérieur au bord du réservoir.

3. Ouvrez la vanne principale et le gaz s'écoulera vers la machine. Appuyez sur l'interrupteur d'allumage à l'avant de la machine (environ 8 secondes) jusqu'à entendre un "clic". Observez et vérifiez si le feu s'allume dans l'espace d'observation. La flamme peut être réglée. Ajustez avec la vanne "SIT" pour définir la position idéale. L'horloge sur le panneau de commande correspond à différentes températures. Vous pouvez régler la température en fonction des aliments.

   Lorsque la température définie est atteinte, la vanne peut automatiquement couper l'alimentation en gaz. Si la température descend en dessous du seuil défini, la vanne peut automatiquement rétablir l'alimentation en gaz.

4. Il est recommandé d'utiliser un plateau à côté de la machine pour déposer les aliments une fois qu'ils sont prêts et pour filtrer l'excès d'huile.

5. Une fois que vous avez terminé d'utiliser l'équipement, tournez complètement l'interrupteur d'allumage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le feu s'éteindra. Après la cuisson, fermez l'alimentation en gaz.

6. Lorsque la température revient à la normale, n'oubliez pas de filtrer l'huile pour éliminer les éventuelles impuretés qui y restent.

7. Pour prolonger la durée de vie de la machine, veuillez nettoyer régulièrement le réservoir d'huile.

8. La machine est équipée d'un système de protection contre la surchauffe, qui peut être réinitialisé en appuyant sur le bouton de réinitialisation en cas de déclenchement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Portez des gants lors de l'installation de l'appareil.

Ne touchez pas les surfaces chaudes.

N'approchez pas la machine avec une flamme. N'utilisez pas de flamme pour contrôler une fuite de gaz.

Ne pulvérisez pas d'eau sur la machine.

La machine doit être utilisée dans un environnement bien ventilé.

Suivez les mesures fondamentales de santé et de sécurité.

Ne touchez pas les pièces mobiles pendant que l'appareil est en fonctionnement.

TLa distance entre l'appareil et la bouteille de gaz doit être d'au moins 50 cm.

Ne placez pas de matériaux inflammables sur l'appareil.

L'équipement ne doit pas être exposé directement à la lumière du soleil.

Ne versez pas d'eau sur l'équipement.

En cas d'incendie ou de flambée lors de l'utilisation de l'équipement, éteignez rapidement toutes les vannes de gaz et utilisez un extincteur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage avant chaque utilisation

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la source d'alimentation avant de le nettoyer.
- Nettoyez toutes les surfaces extérieures de l'huile avec une éponge et un produit de nettoyage approprié après chaque utilisation.
- Ne nettoyez jamais avec des produits chimiques tels que l'eau de Javel, l'acide chlorhydrique ou d'autres produits pouvant affecter l'appareil.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que l'équipement est froid.
- Après chaque utilisation, l'huile brûlée et les résidus alimentaires doivent être nettoyés ; ne pas le faire peut provoquer des odeurs, des bactéries et obstruer le tuyau de drainage.
- N'utilisez jamais d'eau à haute pression ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage après chaque utilisation.

- L'entretien doit être effectué par du personnel qualifié.
- Nous recommandons d'effectuer un entretien fonctionnel tous les six mois, en fonction de la fréquence d'utilisation.
- Même si l'appareil est sous garantie, un entretien périodique doit être effectué par du personnel qualifié. Portez attention aux zones suivantes lors de l'entretien :
  - Injecteurs : Le trou doit être entièrement propre.
  - Vanne de réglage de l'air : Elle doit être propre et non obstruée.
  - Brûleurs : Ils doivent être propres et non obstrués.
  - Veilleuse : La flamme doit être régulière et en contact avec le thermocouple.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Première utilisation

- La machine est conçue pour cuire les produits dans leur intégralité.
- D'autres outils non adaptés à cet équipement ne doivent pas être utilisés.
- Avant d'utiliser la machine pour la première fois, il est nécessaire de nettoyer toutes les surfaces extérieures de la machine.
- La machine doit être utilisée sous un système de ventilation approprié.

Fonctionnement

- Ouvrez la vanne principale pour laisser passer le gaz. Appuyez sur l'interrupteur d'allumage pendant 8 secondes. Vérifiez si la flamme s'allume. La flamme peut être ajustée et l'horloge sur le panneau de commande vous indique la température correspondante. Réglez la température en fonction des aliments.
- Placez les aliments que vous souhaitez faire frire dans le panier, et une fois la cuisson terminée, placez le panier sur le support pour filtrer l'excès d'huile.
- Une fois que vous avez terminé, tournez l'interrupteur d'allumage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la flamme s'éteindra. Fermez l'alimentation en gaz.
- Vous pouvez nettoyer l'huile une fois que la température est redevenue normale.

DURÉE DE VIE DU PRODUIT

La durée de vie de la machine est de 10 ans, à condition qu'elle soit utilisée conformément aux normes de sécurité, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien.

NOSSO CAMINHO, A QUALIDADE

ROMUX, NOSSA X SUA EXCELÊNCIA

2-10
12-20
22-30
32-40
42-50

CONTEÚDO

- Informações gerais Pág. 33
- Avisos Pág. 34
- Parâmetros básicos Pág. 34
- Transporte e localização Pág. 35
- Condições de instalação e funcionamento Pág. 35
- Condições de funcionamento Pág. 36
- Instruções de segurança Pág. 37
- Limpeza e manutenção Pág. 38
- Utilização do aparelho Pág. 39
- Vida útil do produto Pág. 39

INFORMAÇÕES GERAIS

Agradecemos por escolher este produto. Antes de instalar o equipamento, leia atentamente as instruções de operação e manutenção. Uma instalação incorreta e a alteração de peças podem danificar o produto ou causar lesões.

Não nos responsabilizamos por danos causados intencionalmente ou por negligência, bem como por não seguir as instruções e regulamentos. Qualquer intervenção não autorizada no aparelhoinvalida a garantia.

1. Guarde este manual num local seguro para futuras consultas.

2. A instalação deve ser feita de acordo com as normas de segurança do seu país e por um técnico qualificado.

3. Este aparelho deve ser utilizado por pessoal treinado.

4. Desligue imediatamente o aparelho em caso de avaria e contacte um técnico autorizado.

AVISOS

1. A instalação, ajuste, modificação ou manutenção inadequada pode causar acidentes materiais ou pessoais. Leia as instruções antes de realizar qualquer procedimento.

2. Este produto deve ser utilizado apenas com gás de baixa pressão. As pressões médias ou altas são proibidas.

3. Não use os tubos para limpar o aparelho.

PARÂMETROS BÁSICOS

Modelo	600-FRGS17LCGCHM1	601-FRGS17+17LCGCHM1
Dimensões (mm)	310x660x550	616x660x550
Válvula de uso	Baixa pressão	Baixa pressão
BTU	10800	21600
Queimadores	1	2
Peso	14 Kg	27 Kg
Capacidade	17 L	17+17 L

* **Em caso de perda deste manual, pode consultar a tabela de parâmetros técnicos na placa situada na parte traseira do equipamento.**

TRANSPORTE E LOCALIZAÇÃO

Durante o transporte, o produto deve ser manuseado com cuidado para evitar danos. Depois de desembalado, deve ser colocado numa área bem ventilada e pouco húmida para evitar corrosão.

CONDIÇÕES DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO

1. Coloque o produto num local estável, com uma distância mínima de 10 cm das fontes de combustão e 20 cm da parede traseira. Não coloque objetos ao redor da máquina.

2. Utilize apenas gás de baixa pressão. Os gases de pressão média ou alta são proibidos.

3. Em caso de fuga de gás, feche imediatamente a válvula, não ligue a máquina, não toque no interruptor, não use isqueiro e ventile o ambiente.

   Além disso, não ligue a corrente elétrica. Uma vez que o gás escapado se tenha dissipado, a máquina pode ser reparada.

4. A ligação elétrica, a instalação e a manutenção do produto devem ser realizadas por um eletricista autorizado. Se desejar mudar a fonte de gás, recorra a um profissional; não tente fazê-lo sozinho, pois isso pode causar um acidente.

5. Utilize um compressor de ar para testar a junção do tubo e detetar possíveis fugas de gás.

CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. Antes de a pôr em funcionamento, a máquina deve ser instalada corretamente, e deve-se verificar se a ligação está bem firme e assegurar que não há fugas de gás.

2. O nível de óleo não deve ser inferior a 25 cm do tubo de ignição, nem superior à borda do tanque.

3. Abra a válvula principal e o gás fluirá para a máquina. Pressione o interruptor de ignição na parte frontal da máquina (cerca de 8 segundos) até ouvir um "clique". Observe e verifique se a chama acende na área de observação. A chama pode ser ajustada. Ajuste com a válvula "SIT" para definir a posição ideal. O relógio no painel de controle corresponde a diferentes temperaturas. Você pode regular a temperatura de acordo com os alimentos.

   Quando a temperatura definida é atingida, a válvula pode automaticamente cortar o fornecimento de gás. Se a temperatura cair abaixo do limite definido, a válvula pode automaticamente restabelecer o fornecimento de gás.

4. É recomendado usar um tabuleiro ao lado da máquina para colocar os alimentos assim que estiverem prontos e para filtrar o excesso de óleo.

5. Uma vez que tenha terminado de usar o equipamento, gire completamente o interruptor de ignição no sentido anti-horário e a chama se apagará. Após a cozedura, feche o fornecimento de gás.

6. Quando a temperatura voltar ao normal, não se esqueça de filtrar o óleo para eliminar as eventuais impurezas que nele possam permanecer.

7. Para prolongar a vida útil da máquina, por favor, limpe regularmente o reservatório de óleo.

8. A máquina está equipada com um sistema de proteção contra o superaquecimento, que pode ser reiniciado pressionando o botão de reinicialização em caso de disparo.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

⚠ Use luvas ao instalar o aparelho.

⚠ Não toque nas superfícies quentes.

⚠ Não se aproxime da máquina com uma chama. Não use uma chama para controlar uma fuga de gás.

⚠ Não pulverize água sobre a máquina.

⚠ La machine doit être utilisée dans un environnement bien ventilé.

⚠ Siga as medidas fundamentais de saúde e segurança.

⚠ Não toque nas partes móveis enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

⚠ A distância entre o aparelho e a botija de gás deve ser de pelo menos 50 cm.

⚠ Não coloque materiais inflamáveis sobre o aparelho.

⚠ O equipamento não deve ser exposto diretamente à luz solar.

⚠ Não despeje água sobre o equipamento.

⚠ Em caso de incêndio ou de chama durante a utilização do equipamento, feche rapidamente todas as válvulas de gás e use um extintor.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza antes de cada utilização

- Desligue sempre o aparelho e desconecte-o da fonte de alimentação antes de o limpar.
- Limpe todas as superfícies externas de óleo com uma esponja e um produto de limpeza adequado após cada utilização.
- Nunca limpe com produtos químicos, como água sanitária, ácido clorídrico ou outros produtos que possam afetar o aparelho.
- Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que o equipamento está frio.
- Após cada utilização, o óleo queimado e os resíduos alimentares devem ser limpos; não fazê-lo pode provocar odores, bactérias e obstruir o tubo de drenagem.
- Nunca utilize água em alta pressão nem vapor para limpar o aparelho.

Limpeza após cada utilização.

- A manutenção deve ser realizada por pessoal qualificado.
- Recomendamos realizar uma manutenção funcional a cada seis meses, dependendo da frequência de uso.
- Mesmo que o aparelho esteja em garantia, uma manutenção periódica deve ser realizada por pessoal qualificado. Preste atenção às seguintes áreas durante a manutenção:
  - Injetores: O orifício deve estar completamente limpo.
  - Válvula de ajuste do ar: Deve estar limpa e não obstruída.
  - Queimadores: Devem estar limpos e não obstruídos.
  - Piloto: A chama deve ser suave e estar em contato com o termopar.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Primeira utilização

- A máquina é projetada para cozinhar os produtos na sua totalidade.
- Outras ferramentas não adequadas a este equipamento não devem ser utilizadas.
- Antes de usar a máquina pela primeira vez, é necessário limpar todas as superfícies externas da máquina.
- A máquina deve ser utilizada sob um sistema de ventilação apropriado.

Funcionamento

- Abra a válvula geral para que o gás passe. Pressione o interruptor de ignição durante 8 segundos. Verifique se o fogo acende. O fogo pode ser ajustado e o relógio no painel de controlo indica a temperatura correspondente. Defina a temperatura em função dos alimentos.
- Coloque na cesta os alimentos que pretende fritar e, quando terminar de cozinhar, coloque a cesta no suporte para escorrer o excesso de óleo.
- Quando terminar, rode o interruptor de ignição no sentido contrário aos ponteiros do relógio e o fogo apagará. Feche o fornecimento de gás.
- Pode limpar o óleo quando a temperatura tiver voltado ao normal.

DURAÇÃO DE VIDA DO PRODUTO

A vida útil da máquina é de 10 anos, desde que seja utilizada deacordo com as normas de segurança, uso, limpeza e manutenção.

IL NOSTRO PERCORSO, LA QUALITÀ

ROMUX, LA NOSTRA X LA TUA ECCELLENZA

2-10
12-20
22-30
32-40
42-50

CONTENUTO

- Informazioni generali Pág. 43
- Avvertenze Pág. 44
- Parametri di base Pág. 44
- Trasporto e posizionamento Pág. 45
- Condizioni di installazione e funzionamento Pág. 45
- Condizioni di funzionamento Pág. 46
- Istruzioni di sicurezza Pág. 47
- Pulizia e manutenzione Pág. 48
- Utilizzo dell'apparecchio Pág. 49
- Vita utile del prodotto Pág. 49

INFORMAZIONI GENERALI

Vi diamo il benvenuto e vi ringraziamo a nome di tutto il nostro team per aver acquistato questo prodotto. Prima di installare questo dispositivo, leggere attentamente le istruzioni di funzionamento e manutenzione. Un'installazione errata e la sostituzione di pezzi possono danneggiare il prodotto o causare lesioni alle persone.

La nostra azienda non è responsabile per danni causati intenzionalmente, negligenza o danni derivanti dall'inosservanza delle istruzioni, delle normative e delle connessioni errate. L'intervento non autorizzato sull'apparecchio invalida la garanzia.

1. Questo manuale deve essere conservato in un luogo sicuro per future consultazioni.

2. L'installazione deve essere effettuata in conformità con le normative e le regole di sicurezza del proprio paese e da personale qualificato.

3. Questo apparecchio deve essere utilizzato da personale formato.

4. Si prega di spegnere l'apparecchio immediatamente in caso di malfunzionamento o guasto. L'apparecchio deve essere riparato solo da personale autorizzato. Si prega di richiedere pezzi di ricambio originali.

AVVERTENZE

1. Un'installazione, una regolazione, una modifica o una manutenzione inadeguate possono provocare danni materiali e incidenti. Leggere le istruzioni prima dell'installazione e della manutenzione.

2. È possibile utilizzare solo gas a bassa pressione in questo prodotto; sono vietate pressioni alte e medie.

3. Non utilizzare il tubo per pulirlo.

PARÂMETROS BÁSICOS

Modello	600-FRGS17LCGCHM1	601-FRGS17+17LCGCHM1
Dimensioni (mm)	310x660x550	616x660x550
Valvola di utilizzo	Bassa pressione	Bassa pressione
BTU	10800	21600
Bruciatori	1	2
Peso	14 Kg	27 Kg
Capacità	17 L	17+17 L

* **In caso di perdita di questo manuale, è possibile consultare la tabella dei parametri tecnici sulla placca situata sul retro dell'apparecchio.**

TRASPORTO E POSIZIONAMENTO

Durante il trasporto, questo prodotto deve essere maneggiato con cura per evitare movimenti bruschi e danni. In generale, il prodotto, una volta disimballato, deve essere collocato in un'area ben ventilata e poco umida per evitare la corrosione. Non collocare a testa in giù e evitare che la scatola dell'imballaggio si bagni.

CONDIZIONI DI INSTALLAZIONE E FUNZIONAMENTO

1. Posizionare il prodotto in un luogo stabile, mantenendo una distanza di almeno 10 cm dalle possibili fonti di combustione e di almeno 20 cm dalla parete sul retro. Per facilitare il maneggiamento, non collocare oggetti intorno alla macchina.

2. È possibile utilizzare solo gas a bassa pressione in questo prodotto; sono vietati i gas a pressione media e alta.

3. In caso di fuga di gas, chiudere immediatamente la valvola, non accendere la macchina, non toccare l'interruttore, non utilizzare un accendino e mantenere l'ambiente ventilato.

   Non accendere alcuna corrente elettrica. Una volta che il gas fuggito si è dissipato, la macchina può essere riparata.

4. La connessione elettrica, l'installazione e la manutenzione del prodotto devono essere effettuate da un elettricista certificato. Se si desidera cambiare la fonte di gas, si prega di chiedere a un professionista di farlo, non tentare di farlo da soli, poiché potrebbe causare un incidente.

5. Utilizzare un compressore d'aria per testare la giunzione del tubo e rilevare eventuali perdite di gas

CONDIZIONI DI FUNZIONAMENTO

1. Prima di utilizzare l'apparecchio, deve essere installato correttamente e verificare se la connessione è solida e assicurarsi che non ci siano perdite di gas.

2. Il livello dell'olio non deve essere inferiore a 25 cm dal tubo di accensione, né superiore al bordo del serbatoio.

3. Aprire la valvola principale e il gas passerà alla macchina. Premere l'interruttore di accensione nella parte anteriore della macchina (per circa 8 secondi) fino a sentire un "clic". Osservare e verificare se la fiamma si accende dall'area di osservazione. La fiamma può essere regolata. Regolare con la valvola "SIT" per impostare la posizione ideale. L'orologio sul pannello di controllo corrisponde a diverse temperature. È possibile impostare la temperatura in base ai diversi alimenti. Quando si raggiunge la temperatura impostata, la valvola può interrompere automaticamente l'alimentazione di gas.

   Quando scende sotto la temperatura impostata, la valvola può fornire nuovamente gas automaticamente. Pertanto, fare questo più volte per garantire che la temperatura sia all'interno dei parametri impostati.

4. Si raccomanda di utilizzare un vassoio accanto alla macchina per posizionare il cibo una volta pronto e filtrare l'olio in eccesso.

5. Una volta terminato l'uso dell'apparecchio, ruotare completamente l'interruttore di accensione in senso antiorario e la fiamma si spegnerà. Dopo la cottura, chiudere l'alimentazione di gas.

6. Quando la temperatura torna alla normalità, ricordarsi di filtrare l'olio per rimuovere eventuali impurità rimaste.

7. Per prolungare la vita utile della macchina, si prega di pulire regolarmente il serbatoio dell'olio.

8. La macchina è dotata di un sistema di protezione contro il surriscaldamento, che può essere ripristinato premendo il pulsante di ripristino in caso di attivazione.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

⚠ Indossa guanti durante l'installazione dell'apparecchio.

⚠ Non toccare le superfici calde.

⚠ Non avvicinarti alla macchina con una fiamma. Non usare una fiamma per controllare una fuga di gas.

⚠ Non spruzzare acqua sulla macchina.

⚠ La macchina deve essere utilizzata in un ambiente ben ventilato.

⚠ Segui le misure fondamentali di salute e sicurezza.

⚠ Non toccare le parti mobili mentre l'apparecchio è in funzione.

⚠ La distanza tra l'apparecchio e la bombola di gas deve essere di almeno 50 cm.

⚠ Non collocare materiali infiammabili sull'apparecchio.

⚠ L'attrezzatura non deve essere esposta direttamente alla luce solare.

⚠ Non versare acqua sull'attrezzatura.

⚠ In caso di incendio o fiamma durante l'utilizzo dell'attrezzatura, chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e utilizzare un estintore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia prima di ogni utilizzo

- Spegni sempre l'apparecchio e scollegalo dalla fonte di alimentazione prima di pulirlo.
- Pulisci tutte le superfici esterne di olio con una spugna e un prodotto di pulizia adeguato dopo ogni utilizzo.
- Non pulire mai con prodotti chimici, come candeggina, acido cloridrico o altri prodotti che potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- Prima di pulire l'apparecchio, assicurati che il dispositivo sia freddo.
- Dopo ogni utilizzo, l'olio bruciato e i residui alimentari devono essere puliti; non farlo può causare odori, batteri e ostruire il tubo di drenaggio.
- Non utilizzare mai acqua ad alta pressione né vapore per pulire l'apparecchio.

Pulizia dopo ogni utilizzo.

- La manutenzione deve essere effettuata da personale qualificato.
- Raccomandiamo di effettuare una manutenzione funzionale ogni sei mesi, a seconda della frequenza di utilizzo.
- Anche se l'apparecchio è in garanzia, una manutenzione periodica deve essere effettuata da personale qualificato. Presta attenzione alle seguenti aree durante la manutenzione:
  - Iniettori: L'orificio deve essere completamente pulito.
  - Valvola di regolazione dell'aria: Deve essere pulita e non ostruita.
  - Bruciatori: Devono essere puliti e non ostruiti.
  - Pilota: La fiamma deve essere regolare e in contatto con il termopar.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima utilizzazione

- La macchina è progettata per cucinare i prodotti nella loro totalità.
- Altri strumenti non adatti a questo apparecchio non devono essere utilizzati.
- Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, è necessario pulire tutte le superfici esterne della macchina.
- La macchina deve essere utilizzata sotto un sistema di ventilazione appropriato.

Funzionamento

- Apri la valvola principale per far passare il gas. Premi l'interruttore di accensione per 8 secondi. Controlla se la fiamma si accende. La fiamma può essere regolata e l'orologio sul pannello di controllo indica la temperatura corrispondente. Imposta la temperatura in base al tipo di alimento.
- Metti nella cesta gli alimenti che desideri friggere e, una volta terminata la cottura, metti la cesta sul supporto per filtrare l'olio in eccesso.
- Quando hai finito, ruota l'interruttore di accensione in senso antiorario e la fiamma si spegnerà. Chiudi l'erogazione del gas.

Puoi pulire l'olio una volta che la temperatura è tornata alla normalità.

DURATA DEL PRODOTTO

La durata della macchina è di 10 anni, a condizione che venga utilizzata secondo le normative di sicurezza, uso, pulizia e manutenzione.