



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT

MANUAL DEL USUARIO

MODELO : 610-HRPZGS4X32CH, 611-HRPZGS8X32CH
612-HRPZGS4+4X32CH, 613-HRPZGS8+8X32CH
MARCA : ROMUX
ENERGÍA : GAS

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO



HORNO DE PIZZA A GAS



GAS PIZZA OVEN



FOUR À PIZZA À GAZ



FORNO DE PIZZA A GÁS



FORNO PER PIZZA A GAS





NUESTRO CAMINO, LA CALIDAD

ROMUX, NUESTRA **X**
TU EXCELENCIA





CONTENIDO

●	Información general	Pág. 3
●	Advertencia	Pág. 4
●	Parámetros básicos	Pág. 4
●	Transporte y ubicación	Pág. 5
●	Condiciones de instalación y funcionamiento	Pág. 5
●	Características del producto	Pág. 6
●	Instrucciones de seguridad	Pág. 7
●	Limpieza y mantenimiento	Pág. 8
●	Uso del aparato	Pág. 9
●	Vida útil del producto	Pág. 10



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 intencionalmente, la negligencia o perjuicios ocasionados por desobedecer las instrucciones, regulaciones y conexiones incorrectas. La intervención 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	610-HRPZGS4X32CH	611-HRPZGS8X32CH	612-HRPZGS4+4X32CH	613-HRPZGS8+8X32CH
Dimensión (mm)	1330x890x650	1760x890x650	1330x890x1430	1760x890x1430
Consumo gas	0.18 Kg/h	0.3 Kg/h	0.6 Kg/h	0.9 Kg/h
Voltaje	220 V	220 V	220 V	220 V
Potencia	100 W	100 W	200 W	300 W
Temperatura	20-400 °C	20-400 °C	20-400 °C	20-400 °C
Capacidad	14 Kg/h	20-50 Kg/h	40-100 Kg/h	60-150 Kg/h

*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. El horno de gas solo se puede instalar y utilizar en habitaciones secas y ventiladas, y con un extractor de aire ya instalado. Para garantizar la ventilación, deje al menos 40-50cm de espacio libre entre las superficies laterales del horno y la pared.
2. Se deben de probar todas las tuberías y conexiones para detectar fugas con una solución de agua y jabón antes de poner en funcionamiento el horno. No utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas.
3. Este aparato está equipado con un enchufe con conexión a tierra para su protección contra descargas eléctricas. Instale un interruptor de protección contra fugas y una fuente de alimentación de 220 V.
4. La conexión eléctrica, la instalación y el mantenimiento del producto deben ser realizado por un electricista certificado. Pídale a un profesional que lo manipule, no lo intente usted mismo, podría provocar un accidente.
5. El suministro de gas debe estar ubicado al menos a 2 metros de distancia del horno y debe estar aislado por una pared.
6. Para prolongar la vida útil de la máquina, limpie periódicamente.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Nuestros hornos de gas para alimentos, es un producto nuevo que después de muchas pruebas, ha sido mejorado y comprobado.

Tiene las siguientes características:

1. Alta eficiencia térmica y bajo consumo de combustible, ahorro energético y seguridad.
2. Tiene un controlador de temperatura, y un temporizador, los dos con pantalla digital LCD.
3. Funciones de control automático de temperatura y manual.
4. El diseño del paso de suministro de gas garantiza la combustión completa del gas.
5. Con válvulas solenoides de doble seguro y dispositivo de alarma de fugas, garantiza la seguridad de la operación.
6. El horno cuenta también con bombilla y ventana, para que el usuario pueda controlar los productos alimenticios dentro de la cámara de cocción.
7. Nuestros hornos están diseñados para trabajar con todo tipo de alimentos, pudiendo trabajar con productos tan delicados como son los de pastelería.



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 el gas debe ser al menos de 2 m.
-  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.
-  El suministro de gas y la tubería de gas deben cumplir con las normas de seguridad del país. El suministro debe estar ubicado al menos a 2 metros de distancia del horno y debe estar aislado por una pared. Asegúrese de que la tubería de gas no esté dañada ni presente fugas.



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 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, 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 obstruido.
 - Quemadores: Deben de estar limpios y no obstruidos.



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

- Ajuste el controlador de temperatura con la puerta del horno abierta, tanto del fuego superior como del inferior a la posición "0", luego encienda el interruptor de encendido. El indicador rojo de ambos fuegos se encenderán. El horno está listo para funcionar.
- Gire el controlador de temperatura del fuego superior en el sentido de las agujas del reloj y se encenderá automáticamente. Si no se enciende en 6-8 segundos, sonará una alarma. El sonido se activará y la luz de alarma, haciendo que se apague el gas automáticamente.
- Deje que el gas que se liberó se disipe y vuelva a intentar encender los quemadores. Si continúan sin encenderse, después de tres intentos, abra el panel de la caja eléctrica que se encuentra en un costado del horno y ajuste la posición de aire del ventilador entre 1/4 y 1/2 menos. Reducir el volumen de aire entrante, facilitará la ligadura.
- Encienda el fuego inferior de la misma manera y configure su temperatura deseada.
- Luego cierre el horno y comenzará a funcionar correctamente.



- Para utilizar el temporizador, presione el botón de temporizador y configure el tiempo deseado. Sonará una alarma cuando el horno alcance el tiempo, y el horno dejará de calentar.
- Cuando no utilice la función de temporizador, apague el interruptor del temporizador y el horno mantendrá la temperatura automáticamente.

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





CONTENIDO

●	General Information	Pág. 13
●	Warnings	Pág. 14
●	Basic Parameters	Pág. 14
●	Transportation and Location	Pág. 15
●	Installation and Operating Conditions	Pág. 15
●	The product's features	Pág. 16
●	Safety Instructions	Pág. 17
●	Cleaning and Maintenance	Pág. 18
●	Usage of the Device	Pág. 19
●	Product Lifespan	Pág. 20



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	610-HRPZGS4X32CH	611-HRPZGS8X32CH	612-HRPZGS4+4X32CH	613-HRPZGS8+8X32CH
Dimension (mm)	1330x890x650	1760x890x650	1330x890x1430	1760x890x1430
Gas consumption	0.18 Kg/h	0.3 Kg/h	0.6 Kg/h	0.9 Kg/h
Voltage	220 V	220 V	220 V	220 V
Power	100 W	100 W	200 W	300 W
Temperature	20-400 °C	20-400 °C	20-400 °C	20-400 °C
Ability	14 Kg/h	20-50 Kg/h	40-100 Kg/h	60-150 Kg/h

***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. The gas oven can only be installed and used in dry, well-ventilated rooms with an air extractor already installed. To ensure proper ventilation, leave at least 40-50cm of free space between the sides of the oven and the wall.
2. All pipes and connections must be tested for leaks using a soap and water solution before operating the oven. Do not use an open flame to check for leaks.
3. This appliance is equipped with a grounded plug for protection against electric shock. Install a residual-current circuit breaker and a 220 V power supply.
4. The electrical connection, installation, and maintenance of the product must be carried out by a certified electrician. Have a professional handle it, do not attempt it yourself, as it could lead to an accident.
5. The gas supply must be located at least 2 metres away from the oven and must be isolated by a wall.
6. To prolong the machine's lifespan, clean it periodically.



THE PRODUCT'S FEATURES

Our gas food ovens are a new product that, after many tests, have been improved and verified.

They have the following features:

1. High thermal efficiency and low fuel consumption, ensuring energy savings and safety.
2. It features a temperature controller and a timer, both with an LCD digital display.
3. Functions include both automatic and manual temperature control.
4. The design of the gas supply path ensures complete gas combustion.
5. With double safety solenoid valves and a leak alarm device, it guarantees operational safety.
6. The oven is also equipped with a light and a window, allowing the user to monitor food products inside the cooking chamber.
7. Our ovens are designed to work with all types of food, including delicate products such as pastries.



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 supply must be at least 2 metres.
-  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.
-  The gas supply and gas pipe must comply with the country's safety standards. The supply must be located at least 2 metres away from the oven and be isolated by a wall. Ensure that the gas pipe is not damaged and does not have any leaks.



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 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, food residues must be cleaned, as failure to do so may cause odours, bacteria, and block 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.



USAGE OF THE DEVICE

First Use

- The machine is designed to cook products thoroughly.
- 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

- Adjust the temperature controller with the oven door open, setting both the upper and lower burners to the “0” position, then turn on the ignition switch. The red indicator for both burners will light up. The oven is now ready to operate.
- Turn the upper burner’s temperature controller clockwise, and it will ignite automatically. If it does not ignite within 6-8 seconds, an alarm will sound. The sound and the alarm light will activate, causing the gas to shut off automatically.
- Allow the released gas to dissipate, then try lighting the burners again. If they still fail to ignite after three attempts, open the electrical box panel located on the side of the oven and adjust the fan’s air position by 1/4 to 1/2 less. Reducing the incoming air volume will make ignition easier.
- Ignite the lower burner in the same way and set your desired temperature.
- Then close the oven, and it will begin to function correctly.



-
- To use the timer, press the timer button and set the desired time. An alarm will sound when the oven reaches the set time, and the oven will stop heating.
 - When not using the timer function, switch off the timer, and the oven will automatically maintain the temperature.

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



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
● Caractéristiques du produit	Pág. 26
● Instructions de sécurité	Pág. 27
● Nettoyage et entretien	Pág. 28
● Utilisation de l'appareil	Pág. 29
● Durée de vie du produit	Pág. 30



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	610-HRPZGS4X32CH	611-HRPZGS8X32CH	612-HRPZGS4+4X32CH	613-HRPZGS8+8X32CH
Dimension (mm)	1330x890x650	1760x890x650	1330x890x1430	1760x890x1430
Consommation de gaz	0.18 Kg/h	0.3 Kg/h	0.6 Kg/h	0.9 Kg/h
Tension	220 V	220 V	220 V	220 V
Pouvoir	100 W	100 W	200 W	300 W
Température	20-400 °C	20-400 °C	20-400 °C	20-400 °C
Capacité	14 Kg/h	20-50 Kg/h	40-100 Kg/h	60-150 Kg/h

* 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. Le four à gaz ne peut être installé et utilisé que dans des pièces sèches et bien ventilées, avec un extracteur d'air déjà installé. Pour garantir une bonne ventilation, laissez un espace libre de 40 à 50 cm entre les surfaces latérales du four et le mur.
2. Toutes les tuyauteries et connexions doivent être testées pour détecter d'éventuelles fuites à l'aide d'une solution d'eau et de savon avant de mettre le four en service. N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier la présence de fuites.
3. Cet appareil est équipé d'une prise de terre pour le protéger contre les chocs électriques. Installez un disjoncteur différentiel et une alimentation de 220 V.
4. Le raccordement électrique, l'installation et l'entretien du produit doivent être effectués par un électricien certifié. Faites appel à un professionnel, ne tentez pas de le faire vous-même, cela pourrait entraîner un accident.
5. L'alimentation en gaz doit être située à au moins 2 mètres du four et doit être isolée par un mur.
6. Pour prolonger la durée de vie de la machine, nettoyez-la régulièrement.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Nos fours à gaz pour aliments sont un nouveau produit qui, après de nombreux tests, a été amélioré et vérifié.

Ils possèdent les caractéristiques suivantes :

1. Haute efficacité thermique et faible consommation de combustible, garantissant des économies d'énergie et la sécurité.
2. Il est équipé d'un contrôleur de température et d'un minuteur, tous deux avec un écran numérique LCD.
3. Fonctions de contrôle de la température automatiques et manuelles.
4. Le design du circuit d'alimentation en gaz garantit une combustion complète du gaz.
5. Avec des électrovannes à double sécurité et un dispositif d'alarme de fuite, il assure la sécurité de l'opération.
6. Le four est également équipé d'une ampoule et d'une fenêtre, permettant à l'utilisateur de surveiller les produits alimentaires à l'intérieur de la chambre de cuisson.
7. Nos fours sont conçus pour travailler avec tous types d'aliments, y compris les produits délicats comme ceux de la pâtisserie.



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.
-  La distance entre l'appareil et l'alimentation en gaz doit être d'au moins 2 mètres.
-  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.
-  L'alimentation en gaz et la tuyauterie doivent être conformes aux normes de sécurité du pays. L'alimentation doit être située à au moins 2 mètres du four et doit être isolée par un mur. Assurez-vous que la tuyauterie de gaz n'est ni endommagée ni sujette à des fuites.



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 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, les résidus alimentaires doivent être nettoyés. Ne pas le faire peut entraîner 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.



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

- Réglez le contrôleur de température avec la porte du four ouverte, en mettant à la position "0" aussi bien le brûleur supérieur que le brûleur inférieur, puis allumez l'interrupteur d'allumage. Le témoin rouge des deux brûleurs s'allumera. Le four est prêt à fonctionner.
- Tournez le contrôleur de température du brûleur supérieur dans le sens des aiguilles d'une montre, il s'allumera automatiquement. S'il ne s'allume pas dans les 6-8 secondes, une alarme retentira. Le signal sonore et le voyant d'alarme s'activeront, coupant automatiquement le gaz.
- Laissez le gaz libéré se dissiper et essayez d'allumer à nouveau les brûleurs. S'ils ne s'allument toujours pas après trois tentatives, ouvrez le panneau de la boîte électrique situé sur le côté du four et ajustez la position du ventilateur entre 1/4 et 1/2 de moins. Réduire le volume d'air entrant facilitera l'allumage.
- Allumez le brûleur inférieur de la même manière et réglez la température souhaitée.
- Ensuite, fermez le four et il commencera à fonctionner correctement.



- Pour utiliser le minuteur, appuyez sur le bouton du minuteur et réglez le temps souhaité. Une alarme retentira lorsque le four aura atteint le temps, et le four cessera de chauffer.
- Lorsque vous n'utilisez pas la fonction minuteur, éteignez l'interrupteur du minuteur et le four maintiendra automatiquement la température.

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



CONTEÚDO

●	Informações gerais	Pág. 33
●	Avisos	Pág. 34
●	Parâmetros básicos	Pág. 34
●	Transporte e localização	Pág. 35
●	Condições de instalação e funcionamento	Pág. 35
●	Características do produto	Pág. 36
●	Instruções de segurança	Pág. 37
●	Limpeza e manutenção	Pág. 38
●	Utilização do aparelho	Pág. 39
●	Vida útil do produto	Pág. 40



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 aparelho invalida 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	610-HRPZGS4X32CH	611-HRPZGS8X32CH	612-HRPZGS4+4X32CH	613-HRPZGS8+8X32CH
Dimensão (mm)	1330x890x650	1760x890x650	1330x890x1430	1760x890x1430
Consumo de gás	0.18 Kg/h	0.3 Kg/h	0.6 Kg/h	0.9 Kg/h
Tensão	220 V	220 V	220 V	220 V
Poder	100 W	100 W	200 W	300 W
Temperatura	20-400 °C	20-400 °C	20-400 °C	20-400 °C
Habilidade	14 Kg/h	20-50 Kg/h	40-100 Kg/h	60-150 Kg/h

* 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.



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Os nossos fornos a gás para alimentos são um produto novo que, após muitos testes, foi melhorado e verificado.

Possuem as seguintes características:

1. Alta eficiência térmica e baixo consumo de combustível, garantindo poupança de energia e segurança.
2. Possui um controlador de temperatura e um temporizador, ambos com ecrã digital LCD.
3. Funções de controlo automático e manual de temperatura.
4. O design do percurso de fornecimento de gás garante a combustão completa do gás.
5. Com válvulas solenóides de dupla segurança e um dispositivo de alarme de fugas, garante a segurança da operação.
6. O forno também está equipado com uma lâmpada e uma janela, permitindo ao utilizador monitorizar os produtos alimentares dentro da câmara de cozedura.
7. Os nossos fornos estão concebidos para trabalhar com todos os tipos de alimentos, incluindo produtos delicados como os de pastelaria.



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 fonte de gás deve ser de, pelo menos, 2 metros.
-  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.
-  A alimentação de gás e a tubagem de gás devem cumprir as normas de segurança do país. A fonte de gás deve estar localizada a pelo menos 2 metros de distância do forno e deve estar isolada por uma parede. Certifique-se de que a tubagem de gás não está danificada nem apresenta fugas.



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 exteriores 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.



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

- Ajuste o controlador de temperatura com a porta do forno aberta, tanto o queimador superior quanto o inferior na posição "0", depois ligue o interruptor de ignição. O indicador vermelho de ambos queimadores acender-se-á. O forno está pronto para funcionar.
- Gire o controlador de temperatura do queimador superior no sentido dos ponteiros do relógio, e ele acender-se-á automaticamente. Se não acender em 6-8 segundos, soará um alarme. O som e a luz de alarme serão ativados, fazendo com que o gás se desligue automaticamente.
- Deixe o gás que foi libertado dissipar-se e tente acender novamente os queimadores. Se continuarem sem acender, após três tentativas, abra o painel da caixa elétrica localizado no lado do forno e ajuste a posição do ar do ventilador entre 1/4 e 1/2 menos. Reduzir o volume de ar que entra facilitará a ignição.
- Acenda o queimador inferior da mesma maneira e ajuste a temperatura desejada.
- Depois feche o forno e ele começará a funcionar corretamente.



-
- Para utilizar o temporizador, pressione o botão do temporizador e ajuste o tempo desejado. Soará um alarme quando o forno atingir o tempo, e o forno deixará de aquecer.
 - Quando não utilizar a função de temporizador, desligue o interruptor do temporizador e o forno manterá automaticamente a temperatura.

DURAÇÃO DE VIDA DO PRODUTO

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



IL NOSTRO PERCORSO, LA QUALITÀ

ROMUX, LA NOSTRA **X**
LA TUA ECCELLENZA





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
●	Caratteristiche del prodotto	Pág. 46
●	Istruzioni di sicurezza	Pág. 47
●	Pulizia e manutenzione	Pág. 48
●	Utilizzo dell'apparecchio	Pág. 49
●	Vita utile del prodotto	Pág. 50



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	610-HRPZGS4X32CH	611-HRPZGS8X32CH	612-HRPZGS4+4X32CH	613-HRPZGS8+8X32CH
Dimensione (mm)	1330x890x650	1760x890x650	1330x890x1430	1760x890x1430
Consumo di gas	0.18 Kg/h	0.3 Kg/h	0.6 Kg/h	0.9 Kg/h
Voltaggio	220 V	220 V	220 V	220 V
Energia	100 W	100 W	200 W	300 W
Temperatura	20-400 °C	20-400 °C	20-400 °C	20-400 °C
Capacità	14 Kg/h	20-50 Kg/h	40-100 Kg/h	60-150 Kg/h

* 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



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

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.



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.
-  Non versare acqua sull'attrezzatura.



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

Accessori del forno: Interruttore di accensione, interruttore di rotazione, interruttore della luce.

- **Interruttore di accensione:** Usato per accendere e regolare la fiamma.
- **Interruttore di rotazione:** Controlla la rotazione dell'asse.

Interruttore della luce: Controlla l'illuminazione del forno.

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.



LA NOSTRA X LA TUA ECCELLENZA
ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE

