



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT

MANUAL DEL USUARIO

MODELO : 614-TSELSMCH, 615-TSELDBCH

MARCA : ROMUX

ENERGÍA : ELÉCTRICA

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO



TOSTADORES



ROASTERS



GRILLE-PAIN



TORRADEIRAS



TOSTAPANE





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
●	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 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. No conecte el equipo a enchufes en mal estado o instalaciones eléctricas deficientes.
3. No utilice elementos o productos no aptos para este tipo de producto.

PARÁMETROS BÁSICOS

Modelo	614-TSELSMCH	615-TSELDBCH
Dimensión (mm)	450x310x305	450x310x435
Energía	Eléctrica	Eléctrica
Voltaje	220V	220V
Potencia	2000W	3000W
Peso	12 Kg	18 Kg

*En caso de pérdida 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 conexión monofásica en este producto, y se prohíben adaptaciones a enchufes que no sean apto para el producto.
3. Si ocurriese un cortocircuito, se debe apagar el cuadro eléctrico inmediatamente, desconectar del enchufe y comprobar posibles daños.
4. La conexión eléctrica, la instalación y el mantenimiento del producto deben ser realizado por un electricista certificado. Cualquier adaptación, por favor, pídale a un profesional que lo manipule, no lo intente usted mismo, podría provocar un accidente.
5. Asegúrese de que la instalación esté correcta y sea apta para la utilización de estos equipos.



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.
2. Personal no cualificado, no debería usar la máquina.
3. No es responsabilidad de nuestra empresa el daño a 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.
4. Se recomienda el uso de una bandeja al lado de la máquina, para colocar la comida una vez esté lista.
5. Una vez terminado el uso del equipo, gire el interruptor de encendido en sentido contrario a las agujas del reloj por completo, y se apagará. Después de cocinar, desconecte el equipo de la corriente de energía.
6. Si no se utiliza durante mucho tiempo, se debe limpiar la resistencia y mantenerla en buen estado.

Se recomienda usar productos específicos para acero inoxidable.

7. No retirar las etiquetas y paneles de la máquina.
8. No apoyarse sobre la máquina.



9. Para prolongar la vida útil de la máquina, revise periódicamente el estado del equipo y de todos sus componentes.
10. La máquina cuenta con un sistema de protección contra sobretensión del equipo, que salta y hace que se apague de forma inmediata.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

-  Usar guantes durante la instalación del dispositivo.
-  No tocar superficies calientes.
-  No aproximarse a la máquina con fuego.
-  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 aparatos y el equipo debe ser al menos de 15-20 cm.
-  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 la corriente eléctrica 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 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.
- 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.
- Cuando la temperatura vuelva a la normalidad, puede limpiar el equipo de posibles impurezas que queden en el mismo usando una bayeta limpia y extrayendo las piezas movibles hacia fuera.
- Después de cada uso, los residuos de comida deben ser limpiados, no hacerlo puede ocasionar olores, bacterias y obstruir el tubo de drenaje.



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

- Conecte el equipo a la corriente. Presione el interruptor de encendido. Gradue en sentido de las agujas del reloj la temperatura que desea. Verifique que las resistencias se encienden y espere unos segundos a que el equipo coja calor. Coloque los alimentos en la bandeja.
- Cuando los alimentos estén hechos, retírelos de la bandeja de rejilla y colóquelos en otro recipiente apto para alimentos.
- Cuando haya terminado, gire el interruptor de encendido en sentido contrario a las agujas del reloj y la resistencia se apagará. Desconecte el equipo.
- Puede limpiar el equipo 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.



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT





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
●	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. Improper installation, debugging, modification, and maintenance may result in material losses and accidents. Please read the instructions before installation and maintenance.
2. Do not connect the equipment to faulty sockets or poor electrical installations.
3. Do not use items or products that are not suitable for this type of equipment.

BASIC PARAMETERS

Model	614-TSELSMCH	615-TSELDBCH
Dimensions (mm)	450x310x305	450x310x435
Energy	Electric	Electric
Voltage	220V	220V
Power	2000W	3000W
Weight	12 Kg	18 Kg

*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 single-phase connections can be used with this product, and modifications to sockets that are not suitable for the product are prohibited.
3. If a short circuit occurs, the electrical panel must be switched off immediately, the plug disconnected, and potential damages checked.
4. The electrical connection, installation, and maintenance of the product must be carried out by a certified electrician.
For any modifications, please ask a professional to handle it; do not attempt it yourself, as it could lead to an accident.
5. Ensure that the installation is correct and suitable for the use of this equipment.



OPERATING CONDITIONS

1. Before use, the machine must be properly installed, and it should be checked whether the connection is secure or not.
2. Unqualified personnel should not use the machine.
3. Our company is not responsible for damage to the machine caused intentionally, through negligence, or due to failure to follow instructions, regulations, and incorrect connections. Unauthorised intervention in the device will void the warranty.
4. It is recommended to use a tray next to the machine to place the food once it is ready.
5. Once you have finished using the equipment, turn the ignition switch fully counterclockwise, and it will turn off. After cooking, disconnect the equipment from the power supply.
6. If not used for a long time, the heating element should be cleaned and kept in good condition.
7. Do not remove the labels and panels from the machine.
8. Do not lean on the machine.



9. To prolong the lifespan of the machine, periodically check the condition of the equipment and all its components.
10. The machine is equipped with an over-temperature protection system, which activates and shuts it down immediately.

SAFETY INSTRUCTIONS

-  Wear gloves when installing the device.
-  Do not touch hot surfaces
-  Do not approach the machine with fire.
-  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 appliances and the equipment must be at least 15-20 cm.
-  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, quickly turn off the power supply 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.
- 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 carried out by qualified personnel.
- When the temperature returns to normal, you can clean the equipment of any remaining impurities using a clean cloth and removing the movable parts.
- After each use, food residues must be cleaned; failure to do so may cause odours, bacteria, and block the drainage pipe.



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

- Connect the equipment to the power supply. Press the ignition switch. Turn the temperature dial clockwise to the desired level. Check that the heating elements turn on and wait a few seconds for the equipment to heat up. Place the food on the tray.
- When the food is ready, remove it from the rack tray and place it in another food-safe container.
- WWhen you have finished, turn the ignition switch counterclockwise and the heating element will turn off. Disconnect the equipment.
- You can clean the equipment 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.



OUR COMMITMENT TO YOUR EXCELLENCE
PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT





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
● 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 et un entretien inappropriés provoqueront des pertes matérielles et des accidents. Veuillez lire les instructions avant l'installation et l'entretien.
2. Ne branchez pas l'équipement à des prises défectueuses ou à des installations électriques inadéquates.
3. N'utilisez pas d'éléments ou de produits qui ne sont pas adaptés à ce type de produit.

PARAMÈTRES DE BASE

Modèle	614-TSELSMCH	615-TSELDBCH
Dimensions (mm)	450x310x305	450x310x435
Énergie	Électrique	Électrique
Tension	220V	220V
Pouvoir	2000W	3000W
Poids	12 Kg	18 Kg

* 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. Seule une connexion monophasée peut être utilisée avec ce produit, et les adaptations à des prises non adaptées au produit sont interdites.
3. En cas de court-circuit, le tableau électrique doit être coupé immédiatement, l'appareil débranché et les éventuels dommages vérifiés.
4. La connexion électrique, l'installation et l'entretien du produit doivent être effectués par un électricien certifié. Pour toute adaptation, veuillez demander à un professionnel de s'en charger ; ne le faites pas vous-même, cela pourrait entraîner un accident.
5. Assurez-vous que l'installation est correcte et adaptée à l'utilisation de cet équipement.



CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

1. Avant utilisation, la machine doit être correctement installée et il faut vérifier si la connexion est sécurisée ou non.
2. Le personnel non qualifié ne doit pas utiliser la machine.
3. Notre entreprise n'est pas responsable des dommages causés intentionnellement à la machine, par négligence ou en raison du non-respect des instructions, des réglementations et des connexions incorrectes. Toute intervention non autorisée sur l'appareil invalide la garantie.
4. Il est recommandé d'utiliser un plateau à côté de la machine pour y déposer la nourriture une fois prête.
5. Une fois l'utilisation de l'équipement terminée, tournez complètement l'interrupteur d'allumage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et il s'éteindra. Après la cuisson, débranchez l'équipement de l'alimentation électrique.
6. Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, la résistance doit être nettoyée et maintenue en bon état.

Il est recommandé d'utiliser des produits spécifiques pour l'acier inoxydable.

7. Ne retirez pas les étiquettes et les panneaux de la machine.
8. Ne vous appuyez pas sur la machine.



9. Pour prolonger la durée de vie de la machine, vérifiez régulièrement l'état de l'équipement et de tous ses composants.
10. La machine est équipée d'un système de protection contre la surchauffe, qui se déclenche et éteint l'appareil immédiatement.

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.
-  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 les appareils et l'équipement doit être d'au moins 15 à 20 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 flamme lors de l'utilisation de l'équipement, coupez rapidement l'alimentation électrique 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 avec une éponge et un produit de nettoyage adapté après chaque utilisation.
- Ne nettoyez jamais avec des produits chimiques tels que l'eau de Javel, l'acide chlorhydrique ou d'autres produits pouvant endommager l'appareil.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il soit froid.
- N'utilisez jamais d'eau sous pression ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage après chaque utilisation.

- L'entretien doit être effectué par une personne qualifiée.
- Nous recommandons d'effectuer une maintenance de fonctionnement tous les 6 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.
- Lorsque la température est revenue à la normale, vous pouvez nettoyer l'équipement des impuretés restantes en utilisant un chiffon propre et en retirant les pièces amovibles.
- Après chaque utilisation, les résidus alimentaires doivent être nettoyés ; ne pas le faire peut provoquer des odeurs, des bactéries et obstruer le tuyau de drainage.



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 que toutes les surfaces extérieures de la machine soient nettoyées.
- La machine doit être utilisée sous un système de ventilation approprié.

Fonctionnement

- Branchez l'équipement à la prise de courant. Appuyez sur l'interrupteur d'allumage. Réglez la température dans le sens des aiguilles d'une montre à la valeur souhaitée. Vérifiez que les résistances s'allument et attendez quelques secondes que l'équipement chauffe. Placez les aliments sur le plateau.
- Une fois les aliments cuits, retirez-les du plateau à grille et placez-les dans un autre récipient adapté aux aliments.
- Lorsque vous avez terminé, tournez l'interrupteur d'allumage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la résistance s'éteindra. Débranchez l'équipement.
- Vous pouvez nettoyer l'équipement une fois que la température est revenue à la 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.



NOTRE ENGAGEMENT POUR VOTRE EXCELLENCE
ÉQUIPEMENT DE RESTAURATION PROFESSIONNEL





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
●	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 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, depuração, modificação e manutenção inadequadas provocarão perdas materiais e acidentes. Leia as instruções antes da instalação e manutenção.
2. Não ligue o equipamento a tomadas em mau estado ou a instalações elétricas deficientes.
3. Não utilize elementos ou produtos que não sejam adequados para este tipo de equipamento.

PARÂMETROS BÁSICOS

Modelo	614-TSELSMCH	615-TSELDBCH
Dimensões (mm)	450x310x305	450x310x435
Energia	Elétrico	Elétrico
Tensão	220V	220V
Poder	2000W	3000W
Peso	12 Kg	18 Kg

* 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 ambos os lados a mais de 10 cm de distância de possíveis zonas de combustão, e a parte traseira a mais de 20 cm de distância da parede. Para facilitar a manipulação, não coloque objetos ao redor da máquina.
2. Apenas uma ligação monofásica pode ser utilizada com este produto, e é proibido fazer adaptações em tomadas que não sejam adequadas para o produto.
3. Em caso de curto-circuito, deve-se desligar o quadro elétrico imediatamente, desconectar da tomada e verificar possíveis danos.
4. A ligação elétrica, a instalação e a manutenção do produto devem ser realizadas por um eletricista certificado. Para qualquer adaptação, por favor, peça a um profissional para manusear; não tente fazê-lo você mesmo, pois isso pode causar um acidente.
5. Certifique-se de que a instalação está correta e adequada para a utilização deste equipamento.



CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. Antes de ser colocada em uso, a máquina deve ser corretamente instalada e verificar se a ligação está firme ou não e assegurar-se disso.
2. Pessoal não qualificado não deve usar a máquina.
3. A nossa empresa não se responsabiliza por danos causados à máquina intencionalmente, por negligência ou por prejuízos ocasionados pelo não cumprimento das instruções, regulamentos e ligações incorretas. A intervenção não autorizada no aparelho invalida a garantia.
4. Recomenda-se o uso de uma bandeja ao lado da máquina, para colocar a comida assim que estiver pronta.
5. Após terminar o uso do equipamento, gire o interruptor de ignição completamente no sentido anti-horário e ele desligar-se-á. Depois de cozinhar, desligue o equipamento da corrente elétrica.
6. Se não for utilizada durante muito tempo, a resistência deve ser limpa e mantida em boas condições. Recomenda-se o uso de produtos específicos para aço inoxidável.
7. Não retire as etiquetas e os painéis da máquina.
8. Não se apoie sobre a máquina.



9. Para prolongar a vida útil da máquina, verifique periodicamente o estado do equipamento e de todos os seus componentes.
10. A máquina está equipada com um sistema de proteção contra sobretemperatura, que é acionado e faz com que se desligue imediatamente.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

-  Use luvas ao instalar o aparelho.
-  Não toque nas superfícies quentes.
-  Não se aproxime da máquina com uma chama.
-  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 os aparelhos e o equipamento deve ser de, pelo menos, 15 a 20 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 chama enquanto utiliza o equipamento, desligue rapidamente a corrente elétrica 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 exteriores com uma esponja e um produto de limpeza adequado após cada utilização.
- Nunca limpe com produtos químicos como lixívia, ácido clorídrico ou outros que possam danificar o aparelho.
- Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que o equipamento está frio.
- Nunca utilize água sob pressão nem vapor para limpar o aparelho.

Limpeza após cada utilização.

- A manutenção deve ser realizada por uma pessoa qualificada.
- Recomendamos realizar uma manutenção de funcionamento uma vez a cada 6 meses, dependendo da frequência de uso.
- Mesmo que o aparelho esteja em garantia, a manutenção periódica deve ser realizada por pessoal qualificado.
- Quando a temperatura voltar ao normal, pode limpar o equipamento de possíveis impurezas que tenham ficado, usando um pano limpo e retirando as peças móveis.
- Após cada utilização, os resíduos de comida devem ser limpos; não fazê-lo pode causar odores, bactérias e obstruir o tubo de drenagem.



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Primeira utilização

- A máquina está concebida para poder cozinhar produtos na sua totalidade.
- Outras ferramentas que não sejam adequadas para este equipamento não devem ser utilizadas.
- Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, é necessário que todas as superfícies exteriores da máquina sejam limpas.
- A máquina deve ser operada sob um sistema de ventilação apropriado.

Funcionamento

- Ligue o equipamento à corrente. Pressione o interruptor de ignição. Gire no sentido horário para ajustar a temperatura desejada. Verifique se as resistências se acendem e espere alguns segundos para que o equipamento aqueça. Coloque os alimentos na bandeja.
- Quando os alimentos estiverem prontos, retire-os da grelha e coloque-os num recipiente adequado para alimentos.
- Quando tiver terminado, gire o interruptor de ignição no sentido anti-horário e as resistências desligar-se-ão. Desligue o equipamento.
- Pode limpar o equipamento 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 de acordo com as normas de segurança, uso, limpeza e manutenção.



NOSSA X SUA EXCELÊNCIA
EQUIPAMENTO DE CATERING PROFISSIONAL





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
●	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, regolazione, modifica o manutenzione inadeguata possono provocare danni materiali e incidenti. Leggere le istruzioni prima dell'installazione e della manutenzione.
2. Non collegare l'apparecchiatura a prese in cattivo stato o a impianti elettrici difettosi.
3. Non utilizzare il tubo per pulirlo.

PARÂMETROS BÁSICOS

Modello	614-TSELSMCH	615-TSELDBCH
Dimensioni (mm)	450x310x305	450x310x435
Energia	Elettrico	Elettrico
Voltaggio	220V	220V
Energia	2000W	3000W
Peso	12 Kg	18 Kg

* 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 una connessione monofase con questo prodotto, ed è vietato fare adattamenti a prese che non siano adatte al prodotto.
3. In caso di cortocircuito, il quadro elettrico deve essere spento immediatamente, scollegare la presa e verificare eventuali danni.
4. Il collegamento elettrico, l'installazione e la manutenzione del prodotto devono essere effettuati da un elettricista certificato. Per qualsiasi adattamento, chiedete a un professionista di occuparsene; non tentate di farlo da soli, potrebbe causare un incidente.
5. Assicuratevi che l'installazione sia corretta e adatta all'uso di questo apparecchio.



CONDIZIONI DI FUNZIONAMENTO

1. Prima di metterla in uso, la macchina deve essere installata correttamente e verificare se la connessione è sicura o meno.
2. Il personale non qualificato non dovrebbe usare la macchina.
3. La nostra azienda non è responsabile per danni alla macchina causati intenzionalmente, per negligenza o per danni derivanti dal mancato rispetto delle istruzioni, normative e connessioni errate. L'intervento non autorizzato sull'apparecchio invalida la garanzia.
4. Si raccomanda l'uso di un vassoio accanto alla macchina per posizionare il cibo una volta pronto.
5. Al termine dell'uso dell'attrezzatura, ruotare completamente l'interruttore di accensione in senso antiorario e si spegnerà. Dopo la cottura, scollegare l'attrezzatura dalla corrente elettrica.
6. Se non viene utilizzata per lungo tempo, è necessario pulire la resistenza e mantenerla in buone condizioni. Si raccomanda di usare prodotti specifici per l'acciaio inossidabile.
7. Non rimuovere le etichette e i pannelli della macchina.
8. Non appoggiarsi sulla macchina.



9. Per prolungare la vita utile della macchina, controllare periodicamente lo stato dell'apparecchiatura e di tutti i suoi componenti.
10. La macchina è dotata di un sistema di protezione contro il surriscaldamento, che si attiva e spegne immediatamente l'apparecchio.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

-  Indossa guanti durante l'installazione dell'apparecchio.
-  Non toccare le superfici calde.
-  Non avvicinarti alla macchina con una fiamma.
-  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 gli apparecchi e l'attrezzatura deve essere di almeno 15-20 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 fiammata durante l'uso dell'attrezzatura, spegnere rapidamente la corrente elettrica 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 con una spugna e un prodotto di pulizia adeguato dopo ogni utilizzo.
- Non pulire mai con prodotti chimici come candeggina, acido cloridrico o altri che possano danneggiare l'apparecchio.
- Prima di pulire l'apparecchio, assicurati che l'attrezzatura sia fredda.
- Non utilizzare mai acqua a pressione né vapore per pulire l'apparecchio.

Pulizia dopo ogni utilizzo.

- La manutenzione deve essere effettuata da una persona qualificata.
- Si consiglia di eseguire una manutenzione operativa una volta ogni 6 mesi, a seconda della frequenza di utilizzo.
- Anche se l'apparecchio è in garanzia, la manutenzione periodica deve essere effettuata da personale qualificato.
- Quando la temperatura torna alla normalità, è possibile pulire l'attrezzatura da eventuali impurità utilizzando un panno pulito e rimuovendo le parti mobili.
- Dopo ogni utilizzo, i residui di cibo devono essere puliti; non farlo può causare odori, batteri e ostruire il tubo di scarico.



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima utilizzazione

- La macchina è progettata per cuocere i prodotti nella loro interezza.
- 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 messa in funzione sotto un adeguato sistema di ventilazione.

Funzionamento

- Collega l'apparecchio alla corrente. Premi l'interruttore di accensione. Regola la temperatura in senso orario fino al livello desiderato. Verifica che le resistenze si accendano e attendi alcuni secondi affinché l'apparecchio si riscaldi. Posiziona gli alimenti sul vassoio.
- Quando gli alimenti sono pronti, rimuovili dal vassoio a griglia e mettili in un altro contenitore adatto agli alimenti.
- Quando hai finito, ruota l'interruttore di accensione in senso antiorario e le resistenze si spegneranno. Scollega l'apparecchio.
- Puoi pulire l'apparecchio quando 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.



LA NOSTRA X LA TUA ECCELLENZA
ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE

