



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT

MANUAL DEL USUARIO

MODELO : CC-1, CC-2, CC-3, CC-4, CC-5
CC-6, CC-7, CC-8, CC-9, CC-10

MARCA : ROMUX

ENERGÍA : GAS

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO



COCINA A GAS SOBREMESA



TABLETOP GAS COOKER



CUISINIÈRE À GAZ DE TABLE



FOGÃO DE GÁS DE MESA



CUCINA A GAS DA TAVOLO





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

Cualquier modificación, instalación incorrecta, ajuste o mantenimiento inadecuado puede provocar daños materiales o personales. Por favor, contacte al proveedor si necesita ajustar el equipo; todas estas operaciones deben ser realizadas por profesionales capacitados.

Por razones de seguridad, no coloque ni almacene líquidos inflamables, gas u otros objetos cerca del producto.

La carcasa de este equipo debe estar conectada a tierra por motivos de seguridad.

PARÁMETROS BÁSICOS

Modelo	CC-1	CC-2	CC-3	CC-4	CC-5	CC-6	CC-7	CC-8	CC-9	CC-10
Dimensión (mm)	340*550*230	340*550*740	860*550*230	860*550*230	1390*550*230	805*505*806	860*550*740	860*550*740	1390*550*740	805*505*806
Potencia	3.8 Kw	3.8 Kw	7.64 Kw	7.64 Kw	11.46 Kw	27 Kw	7.64 Kw	7.64 Kw	11.46 Kw	27 Kw
Presión	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar
Ventilación	11 m³/h	11 m³/h	22 m³/h	22 m³/h	33 m³/h	33 m³/h	22 m³/h	22 m³/h	1.21 m³/h	33 m³/h
Peso	11.5 Kg	14 Kg	21 Kg	21 Kg	28.5 Kg	48 Kg	23.5 Kg	23.5 Kg	35 Kg	48 Kg

***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

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.

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

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.

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.

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



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Esta serie de productos ha sido cuidadosamente investigada y fabricada por técnicos de nuestra fábrica, con un diseño innovador y optimizado.

Utilizamos acero inoxidable de alta calidad, junto con procesos de fabricación avanzados, un diseño atractivo y una estructura novedosa, ofreciendo características incomparables con los productos tradicionales.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

-  Coloque el producto en una superficie estable. Mantenga 10cm de distancia lateral y 20cm en la parte trasera respecto a la pared.
-  No tocar superficies calientes.
-  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 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

Al limpiar y mantener el equipo, desconéctelo de la fuente de alimentación para evitar accidentes.

Después de cada uso, limpie la superficie del equipo con un paño húmedo sin detergentes corrosivos.

No lo limpie directamente con agua para evitar dañar sus componentes eléctricos.



USO DEL APARATO

La máquina está diseñada para poder cocinar productos en su totalidad.

Gire la llave desde la posición OFF y unos 15 grados y presionela para activar la válvula de seguridad o llama piloto y poder encender con el inyector de chispas. Es necesario mantener presionada la válvula entre 15-25 segundos hasta que el piloto se mantenga encendido sin necesidad de mantener presionada la válvula.

Pulse el inyector de chispas para encender el gas. Una vez encendido el fuego, coloque la llave del gas en la potencia de fuego deseada. Puede poner el aparato en Standby poniendo la llama al mínimo, esto reducirá el consumo de gas.

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
●	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

Any modification, incorrect installation, adjustment, or inadequate maintenance may cause property damage or personal injury. Please contact the supplier if you need to adjust the equipment; all these operations must be carried out by trained professionals.

For safety reasons, do not place or store flammable liquids, gas, or other objects near the product.

The casing of this equipment must be grounded for safety reasons

BASIC PARAMETERS

Model	CC-1	CC-2	CC-3	CC-4	CC-5	CC-6	CC-7	CC-8	CC-9	CC-10
Dimension (mm)	340*550*230	340*550*740	860*550*230	860*550*230	1390*550*230	805*505*806	860*550*740	860*550*740	1390*550*740	805*505*806
Power	3.8 Kw	3.8 Kw	7.64 Kw	7.64 Kw	11.46 Kw	27 Kw	7.64 Kw	7.64 Kw	11.46 Kw	27 Kw
Pressure	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar
Ventilation	11 m³/h	11 m³/h	22 m³/h	22 m³/h	33 m³/h	33 m³/h	22 m³/h	22 m³/h	1.21 m³/h	33 m³/h
Weight	11.5 Kg	14 Kg	21 Kg	21 Kg	28.5 Kg	48 Kg	23.5 Kg	23.5 Kg	35 Kg	48 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

Place the product in a stable location, ensuring both sides are at least 10 cm away from potential combustion zones, and the back is at least 20 cm away from the wall. To facilitate handling, do not place objects around the machine.

Only low-pressure gas may be used with this product; medium- and high-pressure gases are prohibited.

In the event of a gas leak, the valve must be closed immediately. Do not turn on the machine, touch any switches, use a lighter, or activate any electrical current. Keep the area well-ventilated.

Do not turn on any electrical power. Once the escaped gas has dissipated, the machine can be repaired.

Electrical connections, installation, and maintenance of the product must be carried out by a certified electrician. If you wish to change the gas source, please ask a professional to handle it. Do not attempt this yourself, as it could lead to an accident.

Use an air compressor to test the pipe connections and detect any gas leaks.



OUR COMMITMENT TO YOUR EXCELLENCE
PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT



THE PRODUCT'S FEATURES

This series of products has been carefully researched and manufactured by technicians at our factory, featuring an innovative and optimised design.

We use high-quality stainless steel combined with advanced manufacturing processes, an attractive design, and a novel structure, offering features that are unmatched by traditional products.



SAFETY INSTRUCTIONS

-  Place the product on a stable surface. Maintain a 10 cm clearance on the sides and 20 cm at the back from the wall.
-  Do not touch hot surfaces.
-  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 place flammable materials on the appliance.
-  The equipment should not be exposed directly to sunlight.
-  Do not pour water onto the equipment.
-  In the event of a fire or flare-up while using the equipment, quickly turn off all gas valves and use a fire extinguisher.



CLEANING AND MAINTENANCE

When cleaning and maintaining the equipment, disconnect it from the power supply to prevent accidents.

After each use, clean the surface of the equipment with a damp cloth without using corrosive detergents.

Do not clean it directly with water to avoid damaging its electrical components.



USAGE OF THE DEVICE

The machine is designed to cook products thoroughly.

Turn the key from the OFF position approximately 15 degrees and press it to activate the safety valve or pilot flame and ignite it using the spark injector. It is necessary to keep the valve pressed for 15–25 seconds until the pilot flame stays lit without the need to keep the valve pressed.

Press the spark injector to ignite the gas. Once the flame is lit, set the gas key to the desired flame intensity. You can place the appliance in standby mode by reducing the flame to its minimum, which will lower gas consumption.

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
● 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

Toute modification, installation incorrecte, réglage ou entretien inadéquat peut provoquer des dommages matériels ou des blessures. Veuillez contacter le fournisseur si vous avez besoin de régler l'équipement ; toutes ces opérations doivent être effectuées par des professionnels qualifiés.

Pour des raisons de sécurité, ne placez ni ne stockez de liquides inflammables, de gaz ou d'autres objets près du produit.

Le boîtier de cet équipement doit être mis à la terre pour des raisons de sécurité.

PARAMÈTRES DE BASE

Modèle	CC-1	CC-2	CC-3	CC-4	CC-5	CC-6	CC-7	CC-8	CC-9	CC-10
Dimension (mm)	340*550*230	340*550*740	860*550*230	860*550*230	1390*550*230	805*505*806	860*550*740	860*550*740	1390*550*740	805*505*806
Puissance	3.8 Kw	3.8 Kw	7.64 Kw	7.64 Kw	11.46 Kw	27 Kw	7.64 Kw	7.64 Kw	11.46 Kw	27 Kw
Pression	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar
Ventilation	11 m³/h	11 m³/h	22 m³/h	22 m³/h	33 m³/h	33 m³/h	22 m³/h	22 m³/h	1.21 m³/h	33 m³/h
Poids	11.5 Kg	14 Kg	21 Kg	21 Kg	28.5 Kg	48 Kg	23.5 Kg	23.5 Kg	35 Kg	48 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

Placez le produit dans un endroit stable, en veillant à ce que les deux côtés soient à au moins 10 cm des zones susceptibles de combustion, et l'arrière à au moins 20 cm du mur. Pour faciliter la manipulation, ne placez aucun objet autour de la machine.

Ce produit ne doit être utilisé qu'avec du gaz basse pression ; les gaz à moyenne et haute pression sont interdits.

En cas de fuite de gaz, la vanne doit être immédiatement fermée. Ne mettez pas la machine en marche, ne touchez pas les interrupteurs, n'utilisez pas de briquet et évitez d'activer un courant électrique. Maintenez l'environnement bien ventilé.

N'allumez aucun appareil électrique. Une fois que le gaz échappé s'est dissipé, la machine peut être réparée.

Les connexions électriques, l'installation et l'entretien du produit doivent être effectués par un électricien certifié. Si vous souhaitez changer la source de gaz, veuillez demander à un professionnel de s'en charger. Ne tentez pas de le faire vous-même, car cela pourrait provoquer un accident.

Utilisez un compresseur d'air pour vérifier les connexions des tuyaux et détecter d'éventuelles fuites de gaz.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Cette série de produits a été soigneusement étudiée et fabriquée par les techniciens de notre usine, avec un design innovant et optimisé.

Nous utilisons de l'acier inoxydable de haute qualité, associé à des procédés de fabrication avancés, un design attrayant et une structure novatrice, offrant des caractéristiques inégalées par les produits traditionnels.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

-  Placez le produit sur une surface stable. Maintenez une distance de 10 cm sur les côtés et de 20 cm à l'arrière par rapport au mur.
-  Ne touchez pas les surfaces chaudes.
-  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.
-  Respectez les mesures fondamentales de santé et de sécurité.
-  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, éteignez rapidement toutes les vannes de gaz et utilisez un extincteur.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lors du nettoyage et de l'entretien de l'équipement, débranchez-le de la source d'alimentation pour éviter les accidents.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface de l'équipement avec un chiffon humide sans utiliser de détergents corrosifs.

Ne le nettoyez pas directement avec de l'eau pour éviter d'endommager ses composants électriques.



UTILISATION DE L'APPAREIL

La machine est conçue pour cuire les produits entièrement.

Tournez la clé de la position OFF d'environ 15 degrés et appuyez dessus pour activer la vanne de sécurité ou la flamme pilote et l'allumer à l'aide de l'injecteur d'étincelles. Il est nécessaire de maintenir la vanne enfoncée pendant 15 à 25 secondes jusqu'à ce que la flamme pilote reste allumée sans avoir à maintenir la vanne appuyée.

Appuyez sur l'injecteur d'étincelles pour allumer le gaz. Une fois la flamme allumée, réglez la clé du gaz sur l'intensité de flamme souhaitée. Vous pouvez mettre l'appareil en mode veille en réduisant la flamme au minimum, ce qui réduira la consommation de gaz.

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
●	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

Qualquer modificação, instalação incorrecta, ajuste ou manutenção inadequada pode provocar danos materiais ou pessoais. Por favor, contacte o fornecedor se precisar de ajustar o equipamento; todas estas operações devem ser realizadas por profissionais qualificados.

Por razões de segurança, não coloque nem armazene líquidos inflamáveis, gás ou outros objetos perto do produto.

A carcaça deste equipamento deve estar ligada à terra por motivos de segurança.

PARÂMETROS BÁSICOS

Modelo	CC-1	CC-2	CC-3	CC-4	CC-5	CC-6	CC-7	CC-8	CC-9	CC-10
Dimensão (mm)	340*550*230	340*550*740	860*550*230	860*550*230	1390*550*230	805*505*806	860*550*740	860*550*740	1390*550*740	805*505*806
Potência	3.8 Kw	3.8 Kw	7.64 Kw	7.64 Kw	11.46 Kw	27 Kw	7.64 Kw	7.64 Kw	11.46 Kw	27 Kw
Pressão	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar
Ventilação	11 m³/h	11 m³/h	22 m³/h	22 m³/h	33 m³/h	33 m³/h	22 m³/h	22 m³/h	1.21 m³/h	33 m³/h
Peso	11.5 Kg	14 Kg	21 Kg	21 Kg	28.5 Kg	48 Kg	23.5 Kg	23.5 Kg	35 Kg	48 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

Coloque o produto num local estável, garantindo que ambos os lados estejam a pelo menos 10 cm de zonas de possível combustão e a parte traseira a mais de 20 cm da parede. Para facilitar a manipulação, não coloque objetos ao redor da máquina.

Este produto só pode ser utilizado com gás de baixa pressão; é proibido o uso de gás de média e alta pressão.

Em caso de fuga de gás, a válvula deve ser imediatamente fechada. Não ligue a máquina, não toque em interruptores, não utilize isqueiros e evite ativar correntes elétricas. Mantenha o ambiente bem ventilado.

Não ligue nenhum dispositivo elétrico. Assim que o gás disperso estiver dissipado, a máquina pode ser reparada.

As ligações elétricas, a instalação e a manutenção do produto devem ser realizadas por um electricista certificado. Se pretender mudar a fonte de gás, peça a um profissional para o fazer. Não tente fazê-lo por conta própria, pois isso pode causar um acidente.

Utilize um compressor de ar para verificar as conexões dos tubos e detectar possíveis fugas de gás.



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Esta série de produtos foi cuidadosamente investigada e fabricada pelos técnicos da nossa fábrica, com um design inovador e otimizado.

Utilizamos aço inoxidável de alta qualidade, combinado com processos de fabrico avançados, um design atraente e uma estrutura inovadora, oferecendo características incomparáveis com os produtos tradicionais.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

-  Coloque o produto numa superfície estável. Mantenha uma distância de 10 cm nas laterais e 20 cm na parte traseira em relação à parede.
-  Não toque em superfícies quentes.
-  Não utilize fogo para controlar uma fuga de gás.
-  Não pulverize água sobre a máquina.
-  A máquina deve ser utilizada num ambiente bem ventilado.
-  Siga as medidas fundamentais de saúde e segurança.
-  Não coloque materiais inflamáveis sobre o aparelho.
-  O equipamento não deve ser exposto diretamente à luz solar.
-  Não deite água sobre o equipamento.
-  Em caso de incêndio ou chama durante o uso do equipamento, desligue rapidamente todas as válvulas de gás e utilize um extintor.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Ao limpar e manter o equipamento, desligue-o da fonte de alimentação para evitar acidentes.

Após cada utilização, limpe a superfície do equipamento com um pano húmido, sem utilizar detergentes corrosivos.

Não o limpe diretamente com água para evitar danificar os seus componentes elétricos.



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

A máquina foi projetada para cozinhar os produtos completamente.

Rode a chave da posição OFF aproximadamente 15 graus e pressione-a para ativar a válvula de segurança ou a chama piloto e acendê-la utilizando o injetor de faíscas. É necessário manter a válvula pressionada durante 15–25 segundos até que a chama piloto permaneça acesa sem a necessidade de manter a válvula pressionada.

Pressione o injetor de faíscas para acender o gás. Uma vez que a chama esteja acesa, ajuste a chave de gás para a intensidade de chama desejada. Pode colocar o aparelho em modo de espera reduzindo a chama ao mínimo, o que diminuirá o consumo de gás.

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
●	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

Qualsiasi modifica, installazione errata, regolazione o manutenzione inadeguata può provocare danni materiali o personali. Per favore, contatti il fornitore se ha bisogno di regolare l'attrezzatura; tutte queste operazioni devono essere eseguite da professionisti qualificati.

Per motivi di sicurezza, non posizioni né conservi liquidi infiammabili, gas o altri oggetti vicino al prodotto.

Il guscio di questo apparecchio deve essere messo a terra per motivi di sicurezza.

PARÂMETRI DI BASE

Modello	CC-1	CC-2	CC-3	CC-4	CC-5	CC-6	CC-7	CC-8	CC-9	CC-10
Dimensione (mm)	340*550*230	340*550*740	860*550*230	860*550*230	1390*550*230	805*505*806	860*550*740	860*550*740	1390*550*740	805*505*806
Potenza	3.8 Kw	3.8 Kw	7.64 Kw	7.64 Kw	11.46 Kw	27 Kw	7.64 Kw	7.64 Kw	11.46 Kw	27 Kw
Pressione	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar	G20 20mbar G30 30/50mbar
Ventilazione	11 m³/h	11 m³/h	22 m³/h	22 m³/h	33 m³/h	33 m³/h	22 m³/h	22 m³/h	1.21 m³/h	33 m³/h
Peso	11.5 Kg	14 Kg	21 Kg	21 Kg	28.5 Kg	48 Kg	23.5 Kg	23.5 Kg	35 Kg	48 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

Posizionare il prodotto in un luogo stabile, assicurandosi che entrambi i lati siano ad almeno 10 cm da potenziali zone di combustione e che la parte posteriore sia ad almeno 20 cm dalla parete. Per facilitare la manipolazione, non posizionare oggetti intorno alla macchina.

Questo prodotto può essere utilizzato solo con gas a bassa pressione; l'uso di gas a media e alta pressione è proibito.

In caso di fuga di gas, chiudere immediatamente la valvola. Non accendere la macchina, non toccare interruttori, non utilizzare accendini ed evitare di attivare correnti elettriche. Mantenere l'ambiente ben ventilato.

Non accendere alcun dispositivo elettrico. Una volta che il gas disperso si sarà dissipato, la macchina potrà essere riparata.

I collegamenti elettrici, l'installazione e la manutenzione del prodotto devono essere eseguiti da un elettricista certificato. Se desideri cambiare la fonte di gas, chiedi a un professionista di occuparsene. Non tentare di farlo da solo, potrebbe provocare un incidente.

Utilizzare un compressore d'aria per verificare le connessioni dei tubi e rilevare eventuali fughe di gas.



LA NOSTRA X LA TUA ECCELLENZA
ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Questa serie di prodotti è stata accuratamente studiata e realizzata dai tecnici della nostra fabbrica, con un design innovativo e ottimizzato.

Utilizziamo acciaio inossidabile di alta qualità, combinato con processi di produzione avanzati, un design accattivante e una struttura innovativa, offrendo caratteristiche incomparabili rispetto ai prodotti tradizionali.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

-  Posizionare il prodotto su una superficie stabile. Mantenere una distanza di 10 cm sui lati e 20 cm nella parte posteriore rispetto al muro.
-  Non toccare superfici calde.
-  Non utilizzare il fuoco per controllare una fuga di gas.
-  Non spruzzare acqua sulla macchina.
-  La macchina deve essere utilizzata in un ambiente ben ventilato.
-  Seguire le misure fondamentali di salute e sicurezza.
-  Non posizionare materiali infiammabili sull'apparecchio.
-  L'apparecchio non deve essere esposto direttamente alla luce solare.
-  Non versare acqua sull'apparecchio.
-  In caso di incendio o fiammata durante l'utilizzo dell'apparecchio, spegnere rapidamente tutte le valvole del gas e utilizzare un estintore.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Durante la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio, scollegarlo dalla fonte di alimentazione per evitare incidenti.

Dopo ogni utilizzo, pulire la superficie dell'apparecchio con un panno umido, senza usare detergenti corrosivi.

Non pulirlo direttamente con acqua per evitare di danneggiare i suoi componenti elettrici.



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

La macchina è progettata per cucinare i prodotti completamente.

Ruotare la chiave dalla posizione OFF di circa 15 gradi e premerla per attivare la valvola di sicurezza o la fiamma pilota e accenderla utilizzando l'iniettore di scintille. È necessario tenere premuta la valvola per 15–25 secondi fino a quando la fiamma pilota rimane accesa senza dover mantenere premuta la valvola.

Premere l'iniettore di scintille per accendere il gas. Una volta accesa la fiamma, regolare la chiave del gas sull'intensità di fiamma desiderata. È possibile mettere l'apparecchio in modalità standby riducendo la fiamma al minimo, il che ridurrà il consumo di gas.

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

