



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT

MANUAL DEL USUARIO

MODELO : 516-ASPLELHO12-16CH, 517-ASPLELVE12-24CH
MARCA : ROMUX
ENERGÍA : ELÉCTRICA

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO



ASADOR DE POLLOS ELÉCTRICO



ELECTRIC CHICKEN ROASTER



RÔTISSOIRE DE POULET ÉLECTRIQUE



ASSADOR DE FRANGO ELÉTRICO



GIRARROSTO ELETTRICO PER POLLO





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	516-ASPLELHO12-16CH	517-ASPLELVE12-24CH
Dimensión (mm)	1030X600X800	670x550x1610
Voltaje	220-240 V	220-240 V
Potencia	6.2 Kw	6.7 Kw
Temperatura	0-300 °C	0-300°C
Peso	60 Kg	70 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

Las conexiones eléctricas debe realizarla personal cualificado siguiendo los estándares de seguridad.

Debe de colocar el horno en una superficie sólida y bien ventilada. Deje al menos 10cm de espacio entre el horno y las paredes o barreras. Mantenga el horno lejos de materiales combustibles y asegúrese de tener un extintor cerca.

El producto debe estar conectado a tierra siguiendo las normas de seguridad.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Esta serie de asadores eléctricos tienen un diseño moderno, fabricados en acero inoxidable de alta calidad y cuenta con un diseño de cesta colgante, una estructura razonable y fácil manejo. Incorpora una función de rotación de 360 grados, barbacoa tridimensional completa y 2 quemadores. Posee vidrio de alta temperatura en ambos lados, lo que permite observar todo el proceso de asado, es eficiente energéticamente y duradero. El encendido eléctrico garantiza un uso cómodo y una operación sencilla.



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.



El voltaje del suministro eléctrico debe coincidir con el especificado en este manual.



Instale un interruptor, fusible y dispositivo de protección contra fugas cerca del equipo. Los interruptores deben ser accesible y libre de obstáculos.



Asegúrese de que el equipo esté conectado a tierra de forma segura antes de usarlo.



Inspeccione las conexiones eléctricas y reemplace el cable solo con un modelo idéntico. Esto debe realizarlo personal cualificado.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el horno y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.

Limpie el horno usando un paño seco para eliminar la grasa. No utilice agua directamente.

La rejillas debe limpiarla usando un cepillo de cerdas suaves. Enjuague con agua y seque. No use detergentes para evitar alterar el sabor de los alimentos.



USO DEL APARATO

Conecte la fuente de alimentación y encienda el interruptor. Ajuste la temperatura mediante el controlador según lo necesite.

La luz indicadora se encenderá cuando el tubo de calor esté en funcionamiento y se apagará cuando alcance la temperatura deseada.

Para asar alimentos, mantenga la temperatura por debajo de 300°C para reducir el humo y conservar un aire fresco.

En caso de sobrecalentamiento (350°), el termostato de límite cortará automáticamente la alimentación.

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	516-ASPLELHO12-16CH	517-ASPLELVE12-24CH
Dimension (mm)	1030X600X800	670x550x1610
Voltage	220-240 V	220-240 V
Power	6.2 Kw	6.7 Kw
Temperature	0-300 °C	0-300°C
Weight	60 Kg	70 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

Electrical connections must be made by qualified personnel, following safety standards.

The oven should be placed on a solid, well-ventilated surface. Leave at least 10 cm of space between the oven and the walls or barriers. Keep the oven away from combustible materials and ensure that a fire extinguisher is readily available.

The product must be earthed in accordance with safety regulations.



OUR COMMITMENT TO YOUR EXCELLENCE
PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT



THE PRODUCT'S FEATURES

This series of electric rotisseries features a modern design, made of high-quality stainless steel, and includes a hanging basket design, a well-structured build, and easy handling. It incorporates a 360-degree rotation function, full three-dimensional grilling, and 2 burners. It is equipped with high-temperature glass on both sides, allowing you to observe the entire roasting process. The unit is energy-efficient, durable, and the electric ignition ensures convenient usage and straightforward operation.



SAFETY INSTRUCTIONS

-  Place the product on a stable surface. Maintain a 10cm distance on the sides and 20cm at the back from the wall.
-  The supply voltage must match the specifications provided in this manual.
-  Install a switch, fuse, and leakage protection device near the equipment. The switches must be accessible and free of obstacles.
-  Ensure that the equipment is securely grounded before use.
-  Inspect the electrical connections and replace the cable only with an identical model. This must be done by qualified personnel.



CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the oven and allow it to cool down before cleaning it.

Clean the oven using a dry cloth to remove grease. Do not use water directly.

The racks should be cleaned using a soft-bristled brush. Rinse with water and dry thoroughly. Avoid using detergents to prevent altering the taste of the food.



USAGE OF THE DEVICE

Connect the power supply and switch on the power. Adjust the temperature using the controller as required.

The indicator light will turn on when the heating tube is operating and will turn off once the desired temperature is reached.

To roast food, keep the temperature below 300°C to minimise smoke and maintain fresh air.

In the event of overheating (350°C), the limit thermostat will automatically cut off the power supply.

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	516-ASPLELHO12-16CH	517-ASPLELVE12-24CH
Dimension (mm)	1030X600X800	670x550x1610
Tension	220-240 V	220-240 V
Puissance	6.2 Kw	6.7 Kw
Température	0-300 °C	0-300°C
Poids	60 Kg	70 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

Les connexions électriques doivent être effectuées par un personnel qualifié, conformément aux normes de sécurité.

L' four doit être placé sur une surface solide et bien ventilée. Laissez au moins 10 cm d'espace entre le four et les murs ou obstacles. Gardez le four à l'écart des matériaux inflammables et assurez-vous qu'un extincteur soit à proximité.

Le produit doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Cette série de rôtissoires électriques présente un design moderne, fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, avec un panier suspendu, une structure bien conçue et une manipulation facile. Elle intègre une fonction de rotation à 360 degrés, un barbecue tridimensionnel complet et 2 brûleurs. Elle est équipée de verre haute température des deux côtés, permettant d'observer tout le processus de cuisson. L'appareil est économe en énergie, durable, et l'allumage électrique garantit une utilisation pratique et une manipulation simple.



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.
-  La tension de l'alimentation électrique doit correspondre à celle spécifiée dans ce manuel.
-  Installez un interrupteur, un fusible et un dispositif de protection contre les fuites près de l'équipement. Les interrupteurs doivent être accessibles et dégagés de tout obstacle.
-  Assurez-vous que l'équipement est correctement mis à la terre avant de l'utiliser.
-  Inspectez les connexions électriques et remplacez le câble uniquement par un modèle identique. Cette opération doit être effectuée par du personnel qualifié.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le four et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyez le four avec un chiffon sec pour enlever la graisse. N'utilisez pas d'eau directement.

Les grilles doivent être nettoyées avec une brosse à poils doux. Rincez-les à l'eau et séchez-les soigneusement. Évitez d'utiliser des détergents afin de ne pas altérer le goût des aliments.



UTILISATION DE L'APPAREIL

Branchez l'alimentation électrique et allumez l'interrupteur. Réglez la température à l'aide du contrôleur selon vos besoins.

Le voyant s'allumera lorsque le tube chauffant est en fonctionnement et s'éteindra une fois la température souhaitée atteinte.

Pour rôtir des aliments, maintenez la température en dessous de 300°C pour réduire la fumée et conserver un air frais.

En cas de surchauffe (350°C), le thermostat de sécurité coupera automatiquement l'alimentation électrique.

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	516-ASP LELHO12-16CH	517-ASP LELVE12-24CH
Dimensão (mm)	1030X600X800	670x550x1610
Tensão	220-240 V	220-240 V
Potência	6.2 Kw	6.7 Kw
Temperatura	0-300 °C	0-300°C
Peso	60 Kg	70 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

As ligações elétricas devem ser feitas por pessoal qualificado, seguindo os padrões de segurança.

O forno deve ser colocado em uma superfície sólida e bem ventilada. Deixe pelo menos 10 cm de espaço entre o forno e as paredes ou barreiras. Mantenha o forno afastado de materiais combustíveis e assegure-se de ter um extintor nas proximidades.

O produto deve ser aterrada de acordo com as normas de segurança.



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Esta série de assadores elétricos apresenta um design moderno, fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, com um design de cesto suspenso, uma estrutura bem concebida e de fácil manuseio. Incorpora uma função de rotação de 360 graus, um churrasco tridimensional completo e 2 queimadores. Está equipada com vidro de alta temperatura em ambos os lados, permitindo observar todo o processo de assar. O equipamento é eficiente em termos energéticos, durável, e a ignição elétrica garante uma utilização conveniente e uma operação simples.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

-  Coloque o produto em uma superfície estável. Mantenha 10 cm de distância lateral e 20 cm na parte traseira em relação à parede.
-  A tensão do fornecimento elétrico deve coincidir com a especificada neste manual.
-  Instale um interruptor, fusível e dispositivo de proteção contra fugas perto do equipamento. Os interruptores devem ser acessíveis e livres de obstáculos.
-  Certifique-se de que o equipamento esteja aterrando corretamente antes de usá-lo.
-  Inspecione as conexões elétricas e substitua o cabo apenas por um modelo idêntico. Isso deve ser feito por pessoal qualificado.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o forno e deixe-o arrefecer antes de o limpar.

Limpe o forno com um pano seco para remover a gordura. Não utilize água diretamente.

As grelhas devem ser limpas com uma escova de cerdas macias. Enxague com água e seque bem. Evite usar detergentes para não alterar o sabor dos alimentos.



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Ligue a fonte de alimentação e acione o interruptor. Ajuste a temperatura utilizando o controlador conforme necessário.

A luz indicadora acender-se-á quando o tubo de aquecimento estiver em funcionamento e apagar-se-á quando a temperatura desejada for alcançada.

Para assar alimentos, mantenha a temperatura abaixo de 300°C para reduzir o fumo e preservar o ar fresco.

Em caso de sobreaquecimento (350°C), o termostato de segurança cortará automaticamente a alimentação elétrica.

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.

PARÂMETROS BÁSICOS

Modello	516-ASPLELHO12-16CH	517-ASPLELVE12-24CH
Dimensione (mm)	1030X600X800	670x550x1610
Tensione	220-240 V	220-240 V
Potenza	6.2 Kw	6.7 Kw
Temperatura	0-300 °C	0-300°C
Peso	60 Kg	70 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

Le connessioni elettriche devono essere effettuate da personale qualificato, seguendo gli standard di sicurezza.

Il forno deve essere posizionato su una superficie solida e ben ventilata. Lasciare almeno 10 cm di spazio tra il forno e le pareti o le barriere. Tenere il forno lontano da materiali combustibili e assicurarsi che un estintore sia a portata di mano.

Il prodotto deve essere messo a terra secondo le normative di sicurezza.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Questa serie di girarrosti elettrici presenta un design moderno, realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità, con un design a cestello sospeso, una struttura ben progettata e di facile utilizzo. Incorpora una funzione di rotazione a 360 gradi, una grigliatura tridimensionale completa e 2 bruciatori. È dotata di vetro ad alta temperatura su entrambi i lati, che consente di osservare l'intero processo di cottura. L'apparecchio è efficiente dal punto di vista energetico, durevole, e l'accensione elettrica garantisce un uso pratico e un funzionamento semplice.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

-  Posizionare il prodotto su una superficie stabile. Mantenere una distanza laterale di 10 cm e 20 cm nella parte posteriore rispetto alla parete.
-  La tensione dell'alimentazione elettrica deve corrispondere a quella specificata in questo manuale.
-  Installare un interruttore, un fusibile e un dispositivo di protezione contro le perdite vicino all'apparecchio. Gli interruttori devono essere accessibili e liberi da ostacoli.
-  Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente messo a terra prima dell'uso.
-  Ispezionare le connessioni elettriche e sostituire il cavo solo con un modello identico. Questa operazione deve essere eseguita da personale qualificato.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare il forno e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Pulire il forno con un panno asciutto per rimuovere il grasso. Non utilizzare acqua direttamente.

Le griglie devono essere pulite con una spazzola a setole morbide. Sciacquarle con acqua e asciugarle accuratamente. Evitare di utilizzare detersivi per non alterare il sapore degli alimenti.



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Collegare l'alimentazione e accendere l'interruttore. Regolare la temperatura utilizzando il controller secondo necessità.

La spia si accenderà quando il tubo riscaldante è in funzione e si spegnerà una volta raggiunta la temperatura desiderata.

Per arrostitire gli alimenti, mantenere la temperatura al di sotto dei 300°C per ridurre il fumo e mantenere l'aria fresca.

In caso di surriscaldamento (350°C), il termostato di sicurezza interromperà automaticamente l'alimentazione elettrica.

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

