



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT

MANUAL DEL USUARIO

MODELO : 522-CUKBELCCCH

MARCA : ROMUX

ENERGÍA : ELÉCTRICA

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO



CUCHILLO DE KEBAB ELÉCTRICO



ELECTRIC KEBAB KNIFE



COUTEAU À KEBAB ÉLECTRIQUE



FACA DE KEBAB ELÉTRICA



COLTELLO ELETTRICO PER KEBAB





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. 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

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.

PARÁMETROS BÁSICOS

Modelo	522-CUKBELCCCH
Dimensión (mm)	230X185X280
Potencia	80 w
Cuchilla (mm)	100 Diámetro
Espesor corte	0-8mm
Peso	1.5 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

Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por personal cualificado siguiendo normativas de seguridad. Antes de instalar, verifique las conexiones eléctricas según las especificaciones de las instrucciones.

Mantenga el equipo alejado de objetos inflamables y coloque sobre una superficie estable.

Instale el equipo en ambientes con temperatura entre 0°C y 35°C, y humedad relativa del 85% o menos.

Revise los accesorios del producto estén completos antes de la instalación.

Retire la película protectora de la superficie antes de usar.

El cable de alimentación debe cumplir las normas de seguridad eléctrica.

Coloque el producto en un lugar accesible para conexiones y mantenimiento.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Este producto está fabricado con materiales de alta calidad. Adecuado para para cortar carne asada.

Es un equipo profesional para uso en hostelería.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



No apto para uso doméstico, ya que es una máquina industrial.



No sacuda ni incline el equipo mientras esté en uso. No lo modifique ni desmonte, ya que esto puede provocar accidentes graves.



No abra la carcasa del equipo; contiene circuitos de alta tensión que pueden causar electrocuciones.



No golpee el equipo ni coloque objetos pesados sobre él. El uso inadecuado puede causar daños y riesgos.



Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o personal autorizado para evitar riesgos.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el equipo antes de limpiar. Desinfecte los equipos diariamente y no lo lave en el lavavajillas. Limpie las superficies con detergente y desinfectante. Enjuague bien y seque antes de volver a usar.

Para sustituir la cuchilla debe de tener el equipo desconectado de la corriente, retirar el tronillo de bloqueo y el protector de cuchilla. Instale la nueva cuchilla con el lado afilado hacia el motor. Vuelva a montar el protector y el tornillo de bloqueo.

Si desea afilar la cuchilla, debe circular la cuchilla durante 1-2 segundos con un ángulo muy plano desde abajo. Desbaste el borde desde la parte frontal. Cuando termine, limpie la cuchilla y desinféctela después de afilar.



USO DEL APARATO

Ajuste el espesor de corte entre 0.5 y 8 mm girando el tornillo de ajuste a la izquierda (mayor) o a la derecha (menor).

Asegúrese de que el protector de cuchilla esté bien colocado. Trabaje siempre de arriba hacia abajo y solo corte carne asada.

Encienda el cuchillo solo cuando esté en contacto con la carne.

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
●	Product Features	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

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

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

BASIC PARAMETERS

Model	522-CUKBELCCCH
Dimension (mm)	230X185X280
Power	80 w
Blade(mm)	100 Diámetro
Cutting Thickness	0-8mm
Weight	1.5 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

All electrical connections must be carried out by qualified personnel in accordance with safety regulations. Before installation, check the electrical connections as specified in the instructions.

Keep the equipment away from flammable objects and place it on a stable surface.

Install the equipment in environments with temperatures between 0°C and 35°C and relative humidity of 85% or less.

Ensure all product accessories are complete before installation.

Remove the protective film from the surface before use.

The power cable must comply with electrical safety standards.

Place the product in an accessible location for connections and maintenance.



OUR COMMITMENT TO YOUR EXCELLENCE
PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT



PRODUCT FEATURES

This product is made from high-quality materials. It is suitable for slicing grilled meat.

It is a professional-grade device designed for use in the catering industry.



SAFETY INSTRUCTIONS



Not suitable for domestic use as it is an industrial machine.



Do not shake or tilt the equipment while in use. Do not modify or dismantle it, as this could lead to serious accidents.



Do not open the casing of the equipment; it contains high-voltage circuits that could cause electrocution.



Do not strike the equipment or place heavy objects on it. Improper use could result in damage and hazards.



If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorised personnel to avoid risks.



CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the equipment before cleaning. Disinfect the equipment daily and do not wash it in the dishwasher. Clean surfaces with detergent and disinfectant. Rinse thoroughly and dry before using again.

To replace the blade, ensure the equipment is disconnected from the power supply, remove the locking screw and the blade protector. Install the new blade with the sharpened edge facing the motor. Reattach the protector and the locking screw.

If you wish to sharpen the blade, rotate the blade for 1-2 seconds at a very flat angle from below. Deburr the edge from the front. Once finished, clean and disinfect the blade after sharpening.



USAGE OF THE DEVICE

Adjust the cutting thickness between 0.5 and 8 mm by turning the adjustment screw to the left (thicker) or to the right (thinner).

Ensure the blade protector is securely in place. Always work from top to bottom and only cut grilled meat.

Switch on the knife only when it is in contact with the meat.

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. 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

Toute modification, installation incorrecte, réglage ou entretien inadéquat peut causer des dommages matériels ou corporels. 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 à proximité du produit.

PARAMÈTRES DE BASE

Modèle	522-CUKBELCCCH
Dimension (mm)	230X185X280
Puissance	80 w
Lame (mm)	100 Diámetro
Épaisseur de coupe	0-8mm
Poids	1.5 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

Toutes les connexions électriques doivent être réalisées par un personnel qualifié conformément aux normes de sécurité. Avant l'installation, vérifiez les connexions électriques selon les spécifications des instructions.

Maintenez l'équipement éloigné des objets inflammables et placez-le sur une surface stable.

Installez l'équipement dans un environnement où la température est comprise entre 0°C et 35°C et où l'humidité relative est de 85% ou moins.

Assurez-vous que les accessoires du produit sont complets avant l'installation.

Retirez le film protecteur de la surface avant utilisation.

Le câble d'alimentation doit respecter les normes de sécurité électrique.

Placez le produit dans un endroit accessible pour les connexions et la maintenance.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Ce produit est fabriqué avec des matériaux de haute qualité. Il est adapté pour découper de la viande grillée.

C'est un équipement professionnel conçu pour une utilisation dans le secteur de la restauration.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

-  Non adapté à un usage domestique, car il s'agit d'une machine industrielle.
-  Ne secouez pas ou n'inclinez pas l'équipement pendant son utilisation. Ne le modifiez pas ou ne le démontez pas, car cela pourrait entraîner des accidents graves.
-  N'ouvrez pas le boîtier de l'équipement ; il contient des circuits à haute tension qui peuvent provoquer des électrocutions.
-  Ne frappez pas l'équipement et ne placez pas d'objets lourds dessus. Une utilisation inappropriée peut entraîner des dommages ou des risques.
-  Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par du personnel autorisé pour éviter tout danger.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'équipement avant de le nettoyer. Désinfectez les équipements quotidiennement et ne les lavez pas au lave-vaisselle. Nettoyez les surfaces avec du détergent et un désinfectant. Rincez abondamment et séchez avant de réutiliser.

Pour remplacer la lame, assurez-vous que l'équipement est débranché, retirez la vis de verrouillage et le protège-lame. Installez la nouvelle lame avec le côté tranchant orienté vers le moteur. Remontez le protège-lame et la vis de verrouillage.

Si vous souhaitez affûter la lame, faites tourner la lame pendant 1 à 2 secondes avec un angle très plat depuis le dessous. Ébavurez le bord depuis la partie frontale. Une fois terminé, nettoyez et désinfectez la lame après l'affûtage.



UTILISATION DE L'APPAREIL

Réglez l'épaisseur de coupe entre 0,5 et 8 mm en tournant la vis de réglage vers la gauche (plus épais) ou vers la droite (plus fin).

Assurez-vous que le protège-lame est correctement installé. Travaillez toujours de haut en bas et ne découpez que de la viande grillée.

Allumez le couteau uniquement lorsqu'il est en contact avec la viande.

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. 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

Qualquer modificação, instalação incorreta, ajuste ou manutenção inadequada pode provocar danos materiais ou pessoais. Por favor, contacte o fornecedor se precisar 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.

PARÂMETROS BÁSICOS

Modelo	522-CUKBELCCCH
Dimensão (mm)	230X185X280
Potência	80 w
Lâmina(mm)	100 Diâmetro
Espessura de corte	0-8mm
Peso	1.5 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

Todas as ligações elétricas devem ser realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas de segurança. Antes de instalar, verifique as ligações elétricas conforme as especificações das instruções.

Mantenha o equipamento afastado de objetos inflamáveis e coloque-o sobre uma superfície estável.

Instale o equipamento em ambientes com temperaturas entre 0°C e 35°C, e uma humidade relativa de 85% ou menos.

Certifique-se de que todos os acessórios do produto estão completos antes da instalação.

Retire a película protetora da superfície antes de utilizar.

O cabo de alimentação deve estar em conformidade com as normas de segurança elétrica.

Coloque o produto num local acessível para ligações e manutenção.



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Este produto é fabricado com materiais de alta qualidade. É adequado para cortar carne assada.

É um equipamento profissional destinado ao uso em hotelaria.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

-  Não é adequado para uso doméstico, pois é uma máquina industrial.
-  Não agite ou incline o equipamento enquanto estiver em uso. Não o modifique ou desmonte, pois isso pode provocar acidentes graves.
-  Não abra a carcaça do equipamento; ela contém circuitos de alta tensão que podem causar choques elétricos.
-  Não bata no equipamento nem coloque objetos pesados sobre ele. O uso inadequado pode causar danos e riscos.
-  Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por pessoal autorizado para evitar riscos.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o equipamento antes de limpar. Desinfete os equipamentos diariamente e não os lave na máquina de lavar loiça. Limpe as superfícies com detergente e desinfetante. Enxague bem e seque antes de voltar a usar.

Para substituir a lâmina, certifique-se de que o equipamento está desligado da corrente elétrica, remova o parafuso de bloqueio e o protetor da lâmina. Instale a nova lâmina com o lado afiado voltado para o motor. Recoloque o protetor da lâmina e o parafuso de bloqueio.

Se desejar afiar a lâmina, faça-a girar durante 1-2 segundos com um ângulo muito plano desde a parte inferior. Retire as rebarbas da borda pela parte frontal. Quando terminar, limpe a lâmina e desinfete-a após o processo de afiação.



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Ajuste a espessura de corte entre 0,5 e 8 mm girando o parafuso de ajuste para a esquerda (mais grosso) ou para a direita (mais fino).

Certifique-se de que o protetor da lâmina está corretamente colocado. Trabalhe sempre de cima para baixo e corte apenas carne assada.

Ligue a faca apenas quando estiver em contato com a carne.

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. 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

Qualsiasi modifica, installazione errata, regolazione o manutenzione inadeguata può causare danni materiali o personali. Si prega di contattare il fornitore se è necessario regolare l'apparecchiatura; tutte queste operazioni devono essere eseguite da professionisti qualificati.

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

PARAMETRI FONDAMENTALI

Modello	522-CUKBELCCCH
Dimensione (mm)	230X185X280
Potenza	80 w
Lama (mm)	100 Diámetro
Spessore di taglio	0-8mm
Peso	1.5 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

Tutte le connessioni elettriche devono essere effettuate da personale qualificato in conformità alle normative di sicurezza. Prima dell'installazione, verificare le connessioni elettriche secondo le specifiche delle istruzioni.

Tenere l'attrezzatura lontana da oggetti infiammabili e posizionarla su una superficie stabile.

Installare l'attrezzatura in ambienti con una temperatura compresa tra 0°C e 35°C e un'umidità relativa non superiore all'85%.

Assicurarsi che tutti gli accessori del prodotto siano completi prima dell'installazione.

Rimuovere la pellicola protettiva dalla superficie prima dell'uso.

Il cavo di alimentazione deve rispettare le normative di sicurezza elettrica.

Posizionare il prodotto in un luogo accessibile per le connessioni e la manutenzione.



LA NOSTRA X LA TUA ECCELLENZA
ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità. È adatto per tagliare carne arrosto.

È un'attrezzatura professionale progettata per l'uso nel settore della ristorazione.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

-  Non adatto all'uso domestico, in quanto è una macchina industriale.
-  Non scuotere né inclinare l'apparecchio durante l'uso. Non modificarlo né smontarlo, poiché ciò potrebbe causare gravi incidenti.
-  Non aprire la carcassa dell'apparecchio; contiene circuiti ad alta tensione che possono provocare folgorazioni.
-  Non colpire l'apparecchio né posizionare oggetti pesanti su di esso. Un uso improprio potrebbe causare danni o rischi.
-  Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da personale autorizzato per evitare rischi.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia. Disinfettare gli strumenti quotidianamente e non lavarli in lavastoviglie. Pulire le superfici con detergente e disinfettante. Sciacquare accuratamente e asciugare prima di riutilizzare.

Per sostituire la lama, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente, rimuovere la vite di blocco e il coprilama. Installare la nuova lama con il lato affilato rivolto verso il motore. Rimontare il coprilama e la vite di blocco.

Se si desidera affilare la lama, farla girare per 1-2 secondi con un angolo molto piatto dal basso. Rimuovere le bave dal bordo dalla parte anteriore. Al termine, pulire e disinfettare la lama dopo l'affilatura.



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Regolare lo spessore di taglio tra 0,5 e 8 mm girando la vite di regolazione a sinistra (più spesso) o a destra (più sottile).

Assicurarsi che il coprilama sia correttamente posizionato. Lavorare sempre dall'alto verso il basso e tagliare solo carne arrosto.

Accendere il coltello solo quando è a contatto con la carne.

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

