



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT

MANUAL DEL USUARIO

MODELO : 524-HRPZEL4X32CH, 525-HRPZEL8X32CH

526-HRPZEL4+4X32CH, 527-HRPZEL8+8X32CH

MARCA : ROMUX

ENERGÍA : ELÉCTRICA

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO



HORNO DE PIZZAS ELÉCTRICO



ELECTRIC PIZZA OVEN



FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE



FORNO ELÉTRICO DE PIZZAS



FORNO ELETTRICO PER PIZZA





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	524-HRPZEL4X32CH	525-HRPZEL8X32CH	526-HRPZEL4+4X32CH	527-HRPZEL8+8X32CH
Dimensión (mm)	1220x815x580	1650x815x580	1220x815x1260	1650x818x1260
Voltaje	220 V	220 V	380 V	380 V
Potencia	6.6 Kw	8 W	13.2 Kw	16 Kw
Temperatura	0-400 °C	0-400 °C	0-400 °C	0-400 °C
Tiempo	90 mins	90 mins	90 mins	90 mins

*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

Conecte el terminal de tierra a un conductor de puesta a tierra con sección transversal de 2.5-6 mm². No lo use para interconectar partes de a máquina.

No afloje cables eléctricos sin herramientas.

El símbolo “(” indica voltaje anormal peligroso. Instale el respiradero de humos a 5-10cm de la pared.

El cable PE (amarillo-verde) debe conectarse a un cable de tierra que cumpla las normativas de seguridad. Está prohibido conectar el cable PE a tuberías de agua, gas o calefacción.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Esta serie de Hornos han sido diseñados con microcomputarización, alta velocidad, control preciso y estables.

Cuentan con luces LEDs e indicador luminoso para mostrar el estado de funcionamiento y de alarma.

También cuentan con rango de control de temperatura, control de tiempo de horneado y de vapor, control inteligente de la iluminación, temporizador, programación anticipada, alarma inteligente y memoria de 16 programas.



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 con un agente no corrosivo y un paño húmedo. Está prohibido lavar el horno directamente con agua para evitar daños eléctricos.

Seque el horno con un paño y, tras la limpieza, caliéntelo a 80°C para eliminar la humedad antes de desconectarlo.

Para un buen mantenimiento, lubrique las bisagras de la puerta semanalmente y realice revisiones periódicamente.



USO DEL APARATO

Al encender, mostrará el estado previo. Puede alternar entre modos presionando los botones de programación.

Configure parámetros como temperatura, tiempo de horneado y vapor usando los botones “+” y “-”.

Si la temperatura real supera la temperatura máxima configurada +60°C, sonará una alarma por sobrecalentamiento.

También sonará por desconexión de más de 2 segundos (fallo de termopar), o si la señal de entrada de la puerta está desconectada (puerta desconectada).

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	524-HRPZEL4X32CH	525-HRPZEL8X32CH	526-HRPZEL4+4X32CH	527-HRPZEL8+8X32CH
Dimension (mm)	1220x815x580	1650x815x580	1220x815x1260	1650x818x1260
Voltage	220 V	220 V	380 V	380 V
Power	6.6 Kw	8 W	13.2 Kw	16 Kw
Temperature	0-400 °C	0-400 °C	0-400 °C	0-400 °C
Timer	90 mins	90 mins	90 mins	90 mins

*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

Connect the earth terminal to a grounding conductor with a cross-sectional area of 2.5-6 mm². Do not use it to interconnect parts of the machine.

Do not loosen electrical cables without tools.

The symbol “(” indicates dangerous abnormal voltage. Install the smoke vent 5-10 cm away from the wall.

The PE cable (yellow-green) must be connected to a grounding cable that complies with safety regulations. It is strictly prohibited to connect the PE cable to water, gas, or heating pipes.



THE PRODUCT'S FEATURES

This series of ovens has been designed with microcomputer technology, high speed, precise control, and stability.

They feature LED lights and a luminous indicator to display operating and alarm statuses.

Additionally, they offer temperature control range, baking and steam time control, intelligent lighting control, timer, advanced programming, smart alarm, and a memory capacity for 16 programs.



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 before cleaning.

Clean the oven with a non-corrosive agent and a damp cloth. Washing the oven directly with water is strictly prohibited to prevent electrical damage.

Dry the oven with a cloth and, after cleaning, heat it to 80°C to eliminate any moisture before disconnecting it.

For proper maintenance, lubricate the door hinges weekly and carry out periodic inspections.



USAGE OF THE DEVICE

When switched on, the oven will display the previous state. You can toggle between modes by pressing the programming buttons.

Set parameters such as temperature, baking time, and steam using the “+” and “-” buttons.

If the actual temperature exceeds the maximum set temperature by +60°C, an overheating alarm will sound.

An alarm will also sound if there is a disconnection lasting more than 2 seconds (thermocouple failure) or if the door input signal is disconnected (door disconnected).

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	524-HRPZEL4X32CH	525-HRPZEL8X32CH	526-HRPZEL4+4X32CH	527-HRPZEL8+8X32CH
Dimension (mm)	1220x815x580	1650x815x580	1220x815x1260	1650x818x1260
Tension	220 V	220 V	380 V	380 V
Puissance	6.6 Kw	8 W	13.2 Kw	16 Kw
Température	0-400 °C	0-400 °C	0-400 °C	0-400 °C
Temps	90 mins	90 mins	90 mins	90 mins

* 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

Connectez la borne de terre à un conducteur de mise à la terre avec une section transversale de 2,5 à 6 mm². Ne l'utilisez pas pour interconnecter les parties de la machine.

Ne desserrez pas les câbles électriques sans outils.

Le symbole “(” indique une tension anormalement dangereuse. Installez l'évent de fumée à une distance de 5 à 10 cm du mur.

Le câble PE (jaune-vert) doit être connecté à un conducteur de terre conforme aux normes de sécurité. Il est strictement interdit de connecter le câble PE à des tuyaux d'eau, de gaz ou de chauffage.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Cette série de fours a été conçue avec une micro-informatisation, une grande vitesse, un contrôle précis et une stabilité accrue.

Ils sont équipés de lumières LED et d'un indicateur lumineux pour afficher l'état de fonctionnement et les alertes.

Ils disposent également d'une plage de contrôle de la température, d'un contrôle du temps de cuisson et de vapeur, d'un contrôle intelligent de l'éclairage, d'un minuteur, d'une programmation anticipée, d'une alarme intelligente et d'une mémoire pour 16 programmes.



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 attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.

Nettoyez le four avec un produit non corrosif et un chiffon humide. Il est interdit de laver directement le four avec de l'eau afin d'éviter des dommages électriques.

Séchez le four avec un chiffon et, après le nettoyage, chauffez-le à 80 °C pour éliminer l'humidité avant de le débrancher.

Pour un bon entretien, lubrifiez les charnières de la porte chaque semaine et effectuez des inspections périodiques.



UTILISATION DE L'APPAREIL

Lors de l'allumage, l'appareil affichera l'état précédent. Vous pouvez alterner entre les modes en appuyant sur les boutons de programmation.

Configurez des paramètres tels que la température, le temps de cuisson et la vapeur à l'aide des boutons "+" et "-".

Si la température réelle dépasse la température maximale réglée de +60 °C, une alarme de surchauffe se déclenchera.

Une alarme retentira également en cas de déconnexion de plus de 2 secondes (panne du thermocouple) ou si le signal d'entrée de la porte est déconnecté (porte déconnectée).

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	524-HRPZEL4X32CH	525-HRPZEL8X32CH	526-HRPZEL4+4X32CH	527-HRPZEL8+8X32CH
Dimensão (mm)	1220x815x580	1650x815x580	1220x815x1260	1650x818x1260
Voltagem	220 V	220 V	380 V	380 V
Potência	6.6 Kw	8 W	13.2 Kw	16 Kw
Temperatura	0-400 °C	0-400 °C	0-400 °C	0-400 °C
Tempo	90 mins	90 mins	90 mins	90 mins

* 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

Conecte o terminal de terra a um condutor de aterramento com uma secção transversal de 2,5 a 6 mm². Não o utilize para interligar partes da máquina.

Não solte cabos elétricos sem ferramentas.

O símbolo “(” indica uma tensão anormal e perigosa. Instale a ventilação de fumos a uma distância de 5 a 10 cm da parede.

O cabo PE (amarelo-verde) deve ser ligado a um cabo de terra que cumpra as normas de segurança. É estritamente proibido ligar o cabo PE a tubagens de água, gás ou aquecimento.



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Esta série de fornos foi concebida com microcomputadorização, alta velocidade, controlo preciso e estabilidade.

Estão equipados com luzes LED e um indicador luminoso para mostrar o estado de funcionamento e os alertas.

Também dispõem de uma gama de controlo de temperatura, controlo do tempo de cozedura e vapor, controlo inteligente da iluminação, temporizador, programação antecipada, alarme inteligente e memória para 16 programas.



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 aguarde que arrefeça antes de o limpar.

Limpe o forno com um agente não corrosivo e um pano húmido. É proibido lavar o forno diretamente com água para evitar danos elétricos.

Seque o forno com um pano e, após a limpeza, aqueça-o a 80 °C para eliminar a humidade antes de o desligar.

Para uma boa manutenção, lubrifique as dobradiças da porta semanalmente e realize inspeções periódicas.



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Ao ligar, o forno exibirá o estado anterior. Pode alternar entre os modos pressionando os botões de programação.

Configure parâmetros como temperatura, tempo de cozedura e vapor utilizando os botões “+” e “-”.

Se a temperatura real ultrapassar a temperatura máxima definida em +60 °C, será emitido um alarme de sobreaquecimento.

O alarme também soará em caso de desconexão superior a 2 segundos (falha do termopar) ou se o sinal de entrada da porta estiver desconectado (porta desconectada).

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	524-HRPZEL4X32CH	525-HRPZEL8X32CH	526-HRPZEL4+4X32CH	527-HRPZEL8+8X32CH
Dimensione (mm)	1220x815x580	1650x815x580	1220x815x1260	1650x818x1260
Tensione	220 V	220 V	380 V	380 V
Potenza	6.6 Kw	8 W	13.2 Kw	16 Kw
Temperatura	0-400 °C	0-400 °C	0-400 °C	0-400 °C
Tempo	90 mins	90 mins	90 mins	90 mins

* 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

Collegare il terminale di terra a un conduttore di messa a terra con una sezione trasversale di 2,5-6 mm². Non utilizzarlo per interconnettere parti della macchina.

Non allentare i cavi elettrici senza l'uso di attrezzi.

Il simbolo “(” indica una tensione anomala pericolosa. Installare lo sfiato dei fumi a una distanza di 5-10 cm dalla parete.

Il cavo PE (giallo-verde) deve essere collegato a un conduttore di terra conforme alle normative di sicurezza. È severamente vietato collegare il cavo PE a tubazioni di acqua, gas o riscaldamento.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Questa serie di forni è stata progettata con microcomputerizzazione, alta velocità, controllo preciso e stabilità.

Sono dotati di luci LED e di un indicatore luminoso per mostrare lo stato di funzionamento e gli allarmi.

Dispongono inoltre di un intervallo di controllo della temperatura, controllo del tempo di cottura e del vapore, controllo intelligente dell'illuminazione, timer, programmazione anticipata, allarme intelligente e memoria per 16 programmi.



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 attendere che si raffreddi prima di pulirlo.

Pulire il forno con un agente non corrosivo e un panno umido. È vietato lavare il forno direttamente con acqua per evitare danni elettrici.

Asciugare il forno con un panno e, dopo la pulizia, riscaldarlo a 80°C per eliminare l'umidità prima di scollegarlo.

Per una buona manutenzione, lubrificare le cerniere della porta ogni settimana ed effettuare controlli periodici.



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

All'accensione, il forno mostrerà lo stato precedente. È possibile alternare tra le modalità premendo i pulsanti di programmazione.

Configurare i parametri come temperatura, tempo di cottura e vapore utilizzando i pulsanti “+” e “-”.

Se la temperatura reale supera di +60°C la temperatura massima impostata, si attiverà un allarme di surriscaldamento.

L'allarme si attiverà anche in caso di disconnessione superiore a 2 secondi (guasto al termocoppia) o se il segnale di ingresso della porta è scollegato (porta scollegata).

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

