



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT

MANUAL DEL USUARIO

MODELO : 532-PLCTSCH
MARCA : ROMUX
ENERGÍA : ELÉCTRICA

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO



PLANCHA CON TOTSTADOR



GRIDDLE WITH TOASTER



FER À REPASSER AVEC GRILLE-PAIN



FERRO COM TORRADEIRA



STIRO CON TOSTAPANE





NUESTRO CAMINO, LA CALIDAD

ROMUX, NUESTRA **X**
TU EXCELENCIA





CONTENIDO

●	Información general	Pág. 3
●	Advertencia	Pág. 4
●	Parámetros básicos	Pág. 4
●	Transporte y ubicación	Pág. 5
●	Condiciones de instalación y funcionamiento	Pág. 5
●	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	532-PLCTSCH
Dimensión (mm)	537x457x374
Potencia	2.4 Kw
Voltaje	220-240V/50-60Hz
Temperatura	50-300°C
Peso	28 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 hornear productos como pan y cocinar productos frescos.

Esta equipado con un controlador automático de termostato, que permite ajustar la temperatura deseada (regulable de 50 a 300°C).

El cajón del aceite tiene un diseño alargado, ubicado en la parte superior izquierda del aparato, práctico y conveniente.



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 rocíe agua directamente sobre el equipo durante la limpieza. El agua puede conducir electricidad y provocar accidentes por fugas eléctricas.
-  No golpee el equipo ni coloque objetos pesados sobre él. El uso inadecuado puede causar daños y riesgos.
-  Tenga cuidado con las quemaduras. No toque el horno ni sus alrededores durante y después de su funcionamiento.
-  Apague el interruptor principal en caso de tormentas para evitar daños por rayos.
-  Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o personal autorizado para evitar riesgos.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte y deje enfriar antes de limpiar.

Limpie el horno regularmente (recomendado semanalmente) con un paño seco después de retirar las piezas internas.

Realice inspecciones mensuales con personal cualificado.

Solo use el equipo para cocinar alimentos. No utilice soluciones ácidas para limpiar.



USO DEL APARATO

Conecte la alimentación y gire el termostato en sentido horario para ajustar la temperatura deseada (180-250°C recomendado). El indicador de calefacción se encenderá cuando el tubo calefactor esté funcionando.

Una vez que alcance 250°C, aplique una capa de aceite vegetal comestible en la superficie de la bandeja antes de colocar los alimentos.

Ajuste la posición del carro y la rejilla según el tamaño de los alimentos.

Utilice guantes aislantes durante su uso.

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	532-PLCTSCH
Dimension (mm)	537x457x374
Power	2.4 Kw
Voltage	220-240V/50-60Hz
Temperature	50-300°C
Weight	28 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 baking products such as bread and cooking fresh items.

It is equipped with an automatic thermostat controller, allowing you to set the desired temperature (adjustable from 50 to 300°C).

The oil tray features an elongated design, located on the upper left side of the appliance, making it practical and convenient.



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 may lead to serious accidents.



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



Do not spray water directly onto the equipment during cleaning. Water conducts electricity and could cause accidents due to electrical leakage.



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



Beware of burns. Do not touch the oven or its surroundings during or after operation.



Turn off the main switch during storms to prevent damage caused by lightning.



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



CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect and allow the equipment to cool before cleaning.

Clean the oven regularly (weekly cleaning is recommended) using a dry cloth after removing the internal parts.

Conduct monthly inspections with qualified personnel.

Only use the equipment for cooking food. Do not use acidic cleaning solutions for cleaning.



USAGE OF THE DEVICE

Connect the power supply and turn the thermostat clockwise to set the desired temperature (180–250°C recommended). The heating indicator will light up when the heating element is operating.

Once the temperature reaches 250°C, apply a layer of edible vegetable oil to the surface of the tray before placing the food.

Adjust the position of the carriage and the rack according to the size of the food.

Always wear insulated gloves during use.

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	532-PLCTSCH
Dimension (mm)	537x457x374
Puissance	2.4 Kw
Tension	220-240V/50-60Hz
Température	50-300°C
Poids	28 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 EMBLACEMENT

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 à la cuisson de produits tels que le pain et à la préparation de produits frais.

Il est équipé d'un contrôleur de thermostat automatique, permettant de régler la température souhaitée (réglable de 50 à 300°C).

Le tiroir à huile a un design allongé, situé dans la partie supérieure gauche de l'appareil, pratique et fonctionnel.



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 peut provoquer des accidents graves.
-  N'ouvrez pas le boîtier de l'équipement ; il contient des circuits haute tension qui peuvent provoquer des électrocutions.
-  Ne pulvérisez pas d'eau directement sur l'équipement lors du nettoyage. L'eau peut conduire l'électricité et entraîner des accidents dus à des fuites électriques.
-  Ne frappez pas l'équipement et ne placez pas d'objets lourds dessus. Une utilisation inappropriée peut entraîner des dommages ou des risques.
-  Attention aux brûlures. Ne touchez pas le four ni ses alentours pendant ou après son fonctionnement.
-  Éteignez l'interrupteur principal en cas d'orage pour éviter les dommages causés par la foudre.
-  Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par du personnel autorisé pour éviter les risques.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez et laissez refroidir avant de nettoyer.

Nettoyez le four régulièrement (nettoyage hebdomadaire recommandé) avec un chiffon sec après avoir retiré les pièces internes.

Effectuez des inspections mensuelles avec du personnel qualifié.

Utilisez l'équipement uniquement pour la cuisson des aliments. N'utilisez pas de solutions acides pour le nettoyage.



UTILISATION DE L'APPAREIL

Branchez l'alimentation et tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température souhaitée (180-250°C recommandé). Le voyant de chauffage s'allumera lorsque le tube chauffant est en fonctionnement.

Une fois que la température atteint 250°C, appliquez une couche d'huile végétale comestible sur la surface du plateau avant d'y déposer les aliments.

Ajustez la position du chariot et de la grille en fonction de la taille des aliments.

Portez des gants isolants pendant l'utilisation.

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	532-PLCTSCH
Dimensão	537x457x374
Potência	2.4 Kw
Voltagem	220-240V/50-60Hz
Temperatura	50-300°C
Peso	28 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 assar produtos como pão e cozinhar alimentos frescos.

Está equipado com um controlador automático de termostato, que permite ajustar a temperatura desejada (regulável de 50 a 300°C).

A gaveta de óleo tem um design alongado, localizada na parte superior esquerda do aparelho, prática e conveniente.



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 pulverize água diretamente sobre o equipamento durante a limpeza. A água pode conduzir eletricidade e provocar acidentes devido a fugas elétricas.
-  Não bata no equipamento nem coloque objetos pesados sobre ele. O uso inadequado pode causar danos e riscos.
-  Tenha cuidado com queimaduras. Não toque no forno nem nas suas proximidades durante e após o funcionamento.
-  Desligue o interruptor principal em caso de tempestades para evitar danos causados por raios.
-  Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou por pessoal autorizado para evitar riscos.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Limpe o forno regularmente (recomenda-se semanalmente) com um pano seco após retirar as peças internas.

Realize inspeções mensais com pessoal qualificado.

Use o equipamento apenas para cozinhar alimentos. Não utilize soluções ácidas para limpeza.



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Ligue a alimentação e rode o termostato no sentido dos ponteiros do relógio para ajustar a temperatura desejada (recomenda-se entre 180-250°C). O indicador de aquecimento acender-se-á quando o tubo de aquecimento estiver em funcionamento.

Quando a temperatura atingir os 250°C, aplique uma camada de óleo vegetal comestível na superfície da bandeja antes de colocar os alimentos.

Ajuste a posição do carrinho e da grelha conforme o tamanho dos alimentos.

Use luvas isolantes durante a utilização.

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	532-PLCTSCH
Dimensione (mm)	537x457x374
Potenza	2.4 Kw
Voltaggio	220-240V/50-60Hz
Temperatura	50-300°C
Peso	28 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.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità. È adatto per cuocere al forno prodotti come il pane e per cucinare alimenti freschi.

È dotato di un termostato automatico che consente di regolare la temperatura desiderata (regolabile da 50 a 300°C).

Il cassetto dell'olio ha un design allungato, situato nella parte superiore sinistra dell'apparecchio, pratico e conveniente.



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 potrebbero provocare scosse elettriche.
-  Non spruzzare acqua direttamente sull'apparecchio durante la pulizia. L'acqua può condurre elettricità e causare incidenti dovuti a perdite elettriche.
-  Non colpire l'apparecchio né posizionare oggetti pesanti sopra di esso. Un utilizzo improprio potrebbe causare danni o pericoli.
-  Fare attenzione alle ustioni. Non toccare il forno né le sue vicinanze durante o dopo il funzionamento.
-  Spegnerne l'interruttore principale in caso di temporali per evitare danni causati da fulmini.
-  Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da produttore o da personale autorizzato per evitare rischi.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Pulire regolarmente il forno (si raccomanda una pulizia settimanale) con un panno asciutto dopo aver rimosso le parti interne.

Eseguire ispezioni mensili con personale qualificato.

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la cottura di alimenti. Non utilizzare soluzioni acide per la pulizia.



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Collegare l'alimentazione elettrica e ruotare il termostato in senso orario per impostare la temperatura desiderata (consigliata tra 180-250°C). La spia di riscaldamento si accenderà quando l'elemento riscaldante è in funzione.

Una volta raggiunti i 250°C, applicare uno strato di olio vegetale commestibile sulla superficie del vassoio prima di posizionare gli alimenti.

Regolare la posizione del carrello e della griglia in base alla dimensione degli alimenti.

Indossare guanti isolanti durante l'uso.

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

