



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT

MANUAL DEL USUARIO

MODELO : 536-GRELSMCH, 537-GRELBGCH
538-GRELDBSMCH, 539-GRELDDBGCH
MARCA : ROMUX
ENERGÍA : ELÉCTRICA

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO



GRILL ELÉCTRICOS



ELECTRIC GRILLS



GRILLES ÉLECTRIQUES



GRELHADORES ELÉTRICOS



GRIGLIE ELETTRICHE





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	536-GRELSMCH	537-GRELBGCH	538-GRELDBSMCH	539-GRELDDBGCH
Dimensión (mm)	400x300x210	430x300x210	580x400x210	845x400x210
Voltaje	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V
Potencia	1.8 W	2.2 W	3.6 W	4.4 W
Temperatura	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
Peso	15 Kg	21 Kg	30 Kg	41 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

Se debe de instalar un interruptor adecuado, un disyuntor y un enchufe trifásico cerca del equipo. Hay un perno de tierra en la parte trasera del equipo; conecte el cable de tierra de manera segura utilizando un cable de cobre de al menos 2mm.

Antes de utilizar, verifique que la conexión sea firme, el voltaje regular y la conexión a tierra segura.

No coloque ningún objeto sobre la placa superior ni sacuda el mango de elevación con fuerza repentina.

desconecte la alimentación durante la limpieza. No use paños húmedos con limpiadores corrosivos ni salpique agua directamente sobre el equipo.

La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por técnicos profesionales.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

El Grill Eléctrico ha sido diseñado y desarrollado por la empresa, combinando las ventajas de productos similares.

Se caracteriza por su diseño moderno, estructura razonable, fácil operación, mantenimiento y durabilidad. La temperatura de la plancha puede regularse en un rango determinado para satisfacer diferentes requisitos de cocción.

Se utiliza principalmente para asar carne para sándwiches y otros alimentos, siendo la primera opción para empresas de la industria alimentaria como restaurantes de comida rápida, hoteles, supermercados entre otros.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

-  Este producto es una máquina comercial y debe ser operada por un cocinero capacitado.
-  No desmonte ni modifique la máquina. La alteración o desmontaje pueden causar accidentes graves.
-  Antes de limpiar, desenchufe la máquina y corte el suministro eléctrico. No rocíe agua directamente sobre el producto.
-  No golpee el producto ni coloque objetos pesados sobre él.
-  La alta temperatura puede causar quemaduras. No toque la caja ni la placa mientras el equipo esté en uso.
-  No utilice fuentes de alimentación que no cumplan con los estándares de seguridad.
-  En caso de tormenta eléctrica, desconecte el suministro eléctrico para evitar daños por rayos.
-  No dañe el panel de control ni la superficie de la máquina con objetos duros o afilados.
-  Al finalizar el uso, cierre el interruptor principal.
-  La instalación y el mantenimiento del circuito deben realizarse por profesionales certificados.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la alimentación antes de limpiar para evitar accidentes.

No use paños húmedos con limpiadores corrosivos para limpiar las placas ni la superficie del equipo y cable de alimentación. No lave directamente con agua para evitar daños.

Si no va a usar el equipo, apague el controlador de temperatura y el interruptor principal.

Almacene el equipo en un almacén ventilado sin gases corrosivos después de la limpieza, si va a estar sin uso por un largo período.



USO DEL APARATO

Primer uso

- Antes de usar, verifique que la instalación de la fuente de alimentación sea correcta y que el voltaje suministrado coincida con el de la máquina.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente y encienda el equipo.

Operación

- Gire el controlador de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada. El indicador amarillo se encenderá, mostrando que el cable calefactor ha comenzado a calentar y que la placa superior e inferior están aumentando de temperatura.
- Ajuste la temperatura de acuerdo con el tipo de alimento, preferiblemente entre 180 y 250°C.
- Cuando la temperatura alcance los 250°C, levante la placa superior con el mango de operación a una posición adecuada. Unte un poco de aceite vegetal en la placa inferior y coloque el alimento. Cierre las placas y presione ligeramente el mango. Vigile el alimento hasta que esté cocido.
- Cuando la temperatura alcanza el valor configurado, el controlador de temperatura cortará automáticamente el suministro eléctrico, encendiendo el indicador verde. Esto muestra que la resistencia se ha detenido y está lista para el siguiente ciclo.
- Levante la placa superior para retirar el sándwich u otros alimentos ya cocinados.
- Al finalizar, gire el controlador de temperatura a “apagado”. Desenchufe el equipo y corte 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.



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	536-GRELSMCH	537-GRELBGCH	538-GRELDBSMCH	539-GRELDDBGCH
Dimension (mm)	400x300x210	430x300x210	580x400x210	845x400x210
Voltage	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V
Power	1.8 W	2.2 W	3.6 W	4.4 W
Temperature	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
Weight	15 Kg	21 Kg	30 Kg	41 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

An appropriate switch, a circuit breaker, and a three-phase socket should be installed near the equipment. There is a grounding bolt at the back of the equipment; securely connect the earth wire using a copper cable of at least 2mm.

Before use, check that the connection is firm, the voltage is stable, and the grounding is secure.

Do not place any objects on the upper plate or shake the lifting handle with sudden force.

Disconnect the power during cleaning. Do not use damp cloths with corrosive cleaners or splash water directly onto the equipment.

Installation and maintenance must be carried out by professional technicians.



THE PRODUCT'S FEATURES

The Electric Grill has been designed and developed by the company, combining the advantages of similar products.

It features a modern design, reasonable structure, easy operation, maintenance, and durability. The griddle temperature can be adjusted within a specific range to meet different cooking requirements.

It is mainly used for grilling meat for sandwiches and other foods, making it the first choice for food industry businesses such as fast food restaurants, hotels, supermarkets, and others.



SAFETY INSTRUCTIONS

-  This product is a commercial machine and must be operated by a trained cook.
-  Do not dismantle or modify the machine. Alteration or disassembly can cause serious accidents.
-  Before cleaning, unplug the machine and disconnect the power supply. Do not spray water directly onto the product.
-  Do not hit the product or place heavy objects on it.
-  High temperatures can cause burns. Do not touch the casing or the plate while the equipment is in use.
-  Do not use power sources that do not meet safety standards.
-  In case of a thunderstorm, disconnect the power supply to prevent lightning damage.
-  Do not damage the control panel or the machine's surface with hard or sharp objects.
-  When finished using, turn off the main switch.
-  Installation and maintenance of the circuit must be carried out by certified professionals.



CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power supply before cleaning to prevent accidents.

Do not use damp cloths with corrosive cleaners to clean the plates, the equipment surface, or the power cable. Do not wash directly with water to avoid damage.

If the equipment will not be used, turn off the temperature controller and the main switch.

Store the equipment in a ventilated storage area free from corrosive gases after cleaning, if it will remain unused for an extended period.



USAGE OF THE DEVICE

First Use

- Before use, check that the power supply installation is correct and that the supplied voltage matches that of the machine.
- Plug the power cord into the socket and turn on the equipment.

Operation

- Turn the temperature controller clockwise to the desired temperature. The yellow indicator will light up, showing that the heating wire has started to heat and that the upper and lower plates are increasing in temperature.
- Adjust the temperature according to the type of food, preferably between 180 and 250°C.
- When the temperature reaches 250°C, lift the upper plate with the operation handle to a suitable position. Spread a little vegetable oil on the lower plate and place the food. Close the plates and press the handle lightly. Keep an eye on the food until it is cooked.
- When the temperature reaches the set value, the temperature controller will automatically cut off the power supply, turning on the green indicator. This shows that the heating element has stopped and is ready for the next cycle.
- Lift the upper plate to remove the sandwich or other cooked food.
- When finished, turn the temperature controller to the "off" position. Unplug the equipment and disconnect the power supply.



OUR COMMITMENT TO YOUR EXCELLENCE
PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT



PRODUCT LIFESPAN

The lifespan of the machine is 10 years, provided it is used in accordance with safety, usage, cleaning, and maintenance standards.



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	536-GRELSMCH	537-GRELBGCH	538-GRELDBSMCH	539-GRELDBBGCH
Dimension (mm)	400x300x210	430x300x210	580x400x210	845x400x210
Tension	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V
Puissance	1.8 W	2.2 W	3.6 W	4.4 W
Température	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
Poids	15 Kg	21 Kg	30 Kg	41 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

Un interrupteur approprié, un disjoncteur et une prise triphasée doivent être installés près de l'équipement. Il y a un boulon de mise à la terre à l'arrière de l'équipement ; connectez le câble de mise à la terre de manière sécurisée en utilisant un câble de cuivre d'au moins 2 mm.

Avant d'utiliser, vérifiez que la connexion est solide, que la tension est stable et que la mise à la terre est sûre.

Ne placez aucun objet sur la plaque supérieure et ne secouez pas la poignée de levage avec une force soudaine.

Déconnectez l'alimentation lors du nettoyage. N'utilisez pas de chiffons humides avec des nettoyeurs corrosifs et ne projetez pas d'eau directement sur l'équipement.

L'installation et la maintenance doivent être effectuées par des techniciens professionnels.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Le Grill Électrique a été conçu et développé par l'entreprise, en combinant les avantages de produits similaires.

Il se distingue par son design moderne, sa structure raisonnable, sa facilité d'utilisation, son entretien et sa durabilité. La température de la plaque peut être réglée dans une certaine plage pour répondre aux différents besoins de cuisson.

Il est principalement utilisé pour griller de la viande pour des sandwiches et d'autres aliments, ce qui en fait le premier choix pour les entreprises de l'industrie alimentaire telles que les restaurants de restauration rapide, les hôtels, les supermarchés, entre autres.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

-  Ce produit est une machine commerciale et doit être utilisée par un cuisinier qualifié.
-  Ne démontez pas et ne modifiez pas la machine. Toute altération ou démontage peut provoquer des accidents graves.
-  Avant de nettoyer, débranchez la machine et coupez l'alimentation électrique. Ne vaporisez pas d'eau directement sur le produit.
-  Ne frappez pas le produit et ne placez pas d'objets lourds dessus.
-  Les températures élevées peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas au boîtier ni à la plaque pendant que l'équipement est en marche.
-  N'utilisez pas de sources d'alimentation qui ne respectent pas les normes de sécurité.
-  En cas d'orage, déconnectez l'alimentation électrique pour éviter les dommages causés par la foudre.
-  Ne détériorez pas le panneau de contrôle ni la surface de la machine avec des objets durs ou tranchants.
-  Après utilisation, fermez l'interrupteur principal.
-  L'installation et la maintenance du circuit doivent être effectuées par des professionnels certifiés.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'alimentation avant de nettoyer pour éviter les accidents.

N'utilisez pas de chiffons humides avec des nettoyeurs corrosifs pour nettoyer les plaques, la surface de l'équipement et le câble d'alimentation. Ne lavez pas directement à l'eau pour éviter des dommages.

Si vous n'utilisez pas l'équipement, éteignez le contrôleur de température et l'interrupteur principal.



UTILISATION DE L'APPAREIL

Première utilisation

- Avant utilisation, vérifiez que l'installation de la source d'alimentation est correcte et que la tension fournie correspond à celle de la machine.
- Branchez la fiche à la prise de courant et allumez l'équipement.

Fonctionnement

- Tournez le contrôleur de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée. Le voyant jaune s'allumera, indiquant que le câble chauffant a commencé à chauffer et que les plaques supérieure et inférieure montent en température.
- Réglez la température en fonction du type d'aliment, de préférence entre 180 et 250°C.
- Lorsque la température atteint 250°C, soulevez la plaque supérieure avec la poignée d'opération à une position appropriée. Appliquez un peu d'huile végétale sur la plaque inférieure et placez l'aliment. Fermez les plaques et appuyez légèrement sur la poignée. Surveillez l'aliment jusqu'à ce qu'il soit cuit.
- Lorsque la température atteint la valeur réglée, le contrôleur de température coupera automatiquement l'alimentation électrique, et le voyant vert s'allumera. Cela montre que la résistance s'est arrêtée et est prête pour le cycle suivant.
- Soulevez la plaque supérieure pour retirer le sandwich ou d'autres aliments déjà cuits.
- Lorsque vous avez terminé, tournez le contrôleur de température sur "arrêt". Débranchez l'équipement et coupez l'alimentation.



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.



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	536-GRELSMCH	537-GRELBGCH	538-GRELDBSMCH	539-GRELDDBBGCH
Dimensão (mm)	400x300x210	430x300x210	580x400x210	845x400x210
Voltagem	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V
Potência	1.8 W	2.2 W	3.6 W	4.4 W
Temperatura	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
Peso	15 Kg	21 Kg	30 Kg	41 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

Deve instalar-se um interruptor adequado, um disjuntor e uma tomada trifásica perto do equipamento. Há um pino de terra na parte traseira do equipamento; ligue o cabo de terra de forma segura utilizando um cabo de cobre de pelo menos 2 mm.

Antes de utilizar, verifique se a ligação é firme, a voltagem está normal e a ligação à terra é segura.

Não coloque nenhum objeto sobre a placa superior nem sacuda o punho de elevação com força repentina.

Desconecte a alimentação durante a limpeza. Não utilize panos húmidos com produtos de limpeza corrosivos nem salpique água diretamente sobre o equipamento.

A instalação e a manutenção devem ser realizadas por técnicos profissionais.



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O Grill Elétrico foi projetado e desenvolvido pela empresa, combinando as vantagens de produtos similares.

Destaca-se pelo seu design moderno, estrutura razoável, fácil operação, manutenção e durabilidade. A temperatura da chapa pode ser regulada em uma faixa determinada para satisfazer diferentes requisitos de cozedura.

É utilizado principalmente para grelhar carne para sanduíches e outros alimentos, sendo a primeira opção para empresas da indústria alimentar, como restaurantes de fast food, hotéis, supermercados, entre outros.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

-  Este produto é uma máquina comercial e deve ser operada por um cozinheiro qualificado.
-  Não desmonte nem modifique a máquina. A alteração ou desmontagem podem causar acidentes graves.
-  Antes de limpar, desconecte a máquina e corte o fornecimento elétrico. Não borrife água diretamente sobre o produto.
-  Não bata no produto nem coloque objetos pesados sobre ele.
-  A alta temperatura pode causar queimaduras. Não toque na caixa nem na chapa enquanto o equipamento estiver em uso.
-  Não utilize fontes de alimentação que não cumpram os padrões de segurança.
-  Em caso de tempestade elétrica, desconecte o fornecimento elétrico para evitar danos por raios.
-  Não danifique o painel de controle nem a superfície da máquina com objetos duros ou afiados.
-  Ao finalizar o uso, desligue o interruptor principal.
-  A instalação e a manutenção do circuito devem ser realizadas por profissionais certificados.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desconecte a alimentação antes de limpar para evitar acidentes.

Não utilize panos húmidos com produtos de limpeza corrosivos para limpar as chapas nem a superfície do equipamento e o cabo de alimentação. Não lave diretamente com água para evitar danos.

Se não for usar o equipamento, desligue o controlador de temperatura e o interruptor principal.

Armazene o equipamento em um armazém ventilado, sem gases corrosivos, após a limpeza, se for ficar sem uso por um longo período.



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Primeira utilização

- Antes de usar, verifique se a instalação da fonte de alimentação está correta e se a voltagem fornecida coincide com a da máquina.
- Conecte a tomada à tomada de corrente e ligue o equipamento.

Funcionamento

- Gire o controlador de temperatura no sentido horário até a temperatura desejada. O indicador amarelo acenderá, mostrando que o cabo de aquecimento começou a aquecer e que as chapas superior e inferior estão aumentando de temperatura.
- Ajuste a temperatura de acordo com o tipo de alimento, preferencialmente entre 180 e 250°C.
- Quando a temperatura atingir 250°C, levante a chapa superior com o cabo de operação até uma posição adequada. Unte um pouco de óleo vegetal na chapa inferior e coloque o alimento. Feche as chapas e pressione ligeiramente o cabo. Vigie o alimento até que esteja cozido.
- Quando a temperatura atingir o valor configurado, o controlador de temperatura cortará automaticamente o fornecimento elétrico, acendendo o indicador verde. Isso mostra que a resistência parou e está pronta para o próximo ciclo.
- Levante la placa superior para retirar el sándwich u otros alimentos ya cocinados.
- Ao finalizar, gire o controlador de temperatura para "desligado". Desconecte o equipamento e corte a alimentação.



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.



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	536-GRELSMCH	537-GRELBGCH	538-GRELDBSMCH	539-GRELDDBGCH
Dimensione (mm)	400x300x210	430x300x210	580x400x210	845x400x210
Voltaggio	220-240 V	220-240 V	220-240 V	220-240 V
Potenza	1.8 W	2.2 W	3.6 W	4.4 W
Temperatura	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
Peso	15 Kg	21 Kg	30 Kg	41 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

Deve essere installato un interruttore adeguato, un salvavita e una presa trifase vicino all'apparecchiatura. C'è un perno di messa a terra nella parte posteriore dell'apparecchiatura; collegare il cavo di terra in modo sicuro utilizzando un cavo di rame di almeno 2 mm.

Prima di utilizzare, verificare che la connessione sia salda, la tensione regolare e la messa a terra sicura.

Non posizionare alcun oggetto sulla piastra superiore né scuotere il manico di sollevamento con forza improvvisa.

Disconnettere l'alimentazione durante la pulizia. Non utilizzare panni umidi con detergenti corrosivi né spruzzare acqua direttamente sull'apparecchiatura.

L'installazione e la manutenzione devono essere effettuate da tecnici professionisti.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il Grill Elettrico è stato progettato e sviluppato dall'azienda, combinando i vantaggi di prodotti simili.

Si caratterizza per il suo design moderno, una struttura razionale, facile operazione, manutenzione e durata. La temperatura della piastra può essere regolata in un intervallo specifico per soddisfare diversi requisiti di cottura.

È utilizzato principalmente per grigliare carne per panini e altri alimenti, ed è la prima scelta per le aziende del settore alimentare come ristoranti fast food, hotel, supermercati, tra gli altri.



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

-  Questo prodotto è una macchina commerciale e deve essere operata da un cuoco qualificato.
-  Non smontare né modificare la macchina. La modifica o lo smontaggio possono causare gravi incidenti.
-  Prima di pulire, scollegare la macchina e interrompere l'alimentazione elettrica. Non spruzzare acqua direttamente sul prodotto.
-  Non colpire il prodotto né posizionare oggetti pesanti su di esso.
-  L'alta temperatura può causare ustioni. Non toccare il guscio né la piastra mentre l'apparecchiatura è in uso.
-  Non utilizzare fonti di alimentazione che non rispettino gli standard di sicurezza.
-  In caso di tempesta elettrica, scollegare l'alimentazione elettrica per evitare danni da fulmini.
-  Non danneggiare il pannello di controllo né la superficie della macchina con oggetti duri o affilati.
-  Al termine dell'uso, spegnere l'interruttore principale.
-  L'installazione e la manutenzione del circuito devono essere effettuate da professionisti certificati.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'alimentazione prima di pulire per evitare incidenti.

Non utilizzare panni umidi con detergenti corrosivi per pulire le piastre né la superficie dell'apparecchiatura e il cavo di alimentazione. Non lavare direttamente con acqua per evitare danni.

Se non si utilizza l'apparecchiatura, spegnere il controllore di temperatura e l'interruttore principale.

Conservare l'apparecchiatura in un magazzino ventilato, privo di gas corrosivi, dopo la pulizia, se rimarrà inutilizzata per un lungo periodo.



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima utilizzazione

- Prima di utilizzare, verificare che l'installazione della fonte di alimentazione sia corretta e che la tensione fornita corrisponda a quella della macchina.
- Collegare la spina alla presa di corrente e accendere l'apparecchiatura.

Funzionamento

- Ruotare il controllore di temperatura in senso orario fino alla temperatura desiderata. L'indicatore giallo si accenderà, mostrando che il cavo di riscaldamento ha iniziato a scaldarsi e che le piastre superiore e inferiore stanno aumentando di temperatura.
- Regolare la temperatura in base al tipo di alimento, preferibilmente tra 180 e 250°C.
- Quando la temperatura raggiunge i 250°C, sollevare la piastra superiore con il manico di operazione a una posizione adeguata. Ungere un po' di olio vegetale sulla piastra inferiore e posizionare il cibo. Chiudere le piastre e premere leggermente il manico. Monitorare il cibo fino a quando non è cotto.
- Quando la temperatura raggiunge il valore impostato, il controllore di temperatura interromperà automaticamente l'alimentazione elettrica, accendendo l'indicatore verde. Questo indica che la resistenza si è fermata ed è pronta per il ciclo successivo.
- Sollevare la piastra superiore per rimuovere il panino o altri alimenti già cotti.
- Al termine, ruotare il controllore di temperatura su "off". Scollegare l'apparecchiatura e interrompere l'alimentazione.



LA NOSTRA X LA TUA ECCELLENZA
ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE



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.