



NUESTRA X TU EXCELENCIA
PROFESIONAL CATERING EQUIPMENT

MANUAL DEL USUARIO

MODELO : CC-15, CC-16, CC-17, CC-18,
CC-19, CC-20, CC-21, CC-22

MARCA : ROMUX

ENERGÍA : ELÉCTRICA

LEER ATENTAMENTE ANTES DE SU USO



FREIDORA ELÉCTRICA SOBREMESA



TABLETOP ELECTRIC FRYER



FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE TABLE



FRITADEIRA ELÉTRICA DE MESA



FRIGGITRICE ELETTRICA DA BANCO





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	CC-15	CC-16	CC-17	CC-18	CC-19	CC-20	CC-21	CC-22
Dimensión (mm)	200x620x335	375x620x355	310x520x320	550x620x355	345x650x360	670x650x340	320x620x440	640x620x420
Voltaje	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz
Potencia	2500 W	5000 W	2750 W	5000 W	2750 W	5000 W	2700 W	5000 W
Clase Producto	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20
Peso	4.5 Kg	8 Kg	5 Kg	9 Kg	6 Kg	11 Kg	8.5 Kg	16 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

Para instalar el equipo, se debe de contar con personal cualificado.

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

El voltaje de este equipo debe coincidir con el voltaje del suministro indicado en la placa de características.

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



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

La cocina eléctrica ha sido diseñada y desarrollada 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 cocina puede regularse en un rango determinado para satisfacer diferentes requisitos de cocción.

Se utiliza principalmente para cocinar, siendo esta opción para empresas de la industria alimentaria como restaurantes de comida rápida, hoteles 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.

Después de cada uso, limpie la superficie de la plancha y el cable extendido con un paño húmedo, sin utilizar productos de limpieza corrosivos.

No utilice una manguera pulverizadora para limpiarlo, ya que podría dañar sus componentes eléctricos y provocar accidentes por fugas.



USO DEL APARATO

Después de conectar el equipo a la corriente, ajuste la temperatura al nivel deseado.

El botón que debe de girarse para ponerlo en funcionamiento, es el botón de ON, que se encuentra en el panel de control. En modelos dobles, deben activarse los controles del lado que se desea poner en funcionamiento.

El termostato controla la temperatura. Una vez que la luz de este se apague, la máquina habrá alcanzado la temperatura que se haya indicado previamente.

Una vez se apague la máquina, el proceso de calentamiento también se detendrá automáticamente.

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	CC-15	CC-16	CC-17	CC-18	CC-19	CC-20	CC-21	CC-22
Dimension (mm)	200x620x335	375x620x355	310x520x320	550x620x355	345x650x360	670x650x340	320x620x440	640x620x420
Voltage	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz
Power	2500 W	5000 W	2750 W	5000 W	2750 W	5000 W	2700 W	5000 W
Product Class	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20
Weight	4.5 Kg	8 Kg	5 Kg	9 Kg	6 Kg	11 Kg	8.5 Kg	16 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

To install the equipment, qualified personnel are required.

Before use, ensure that the connection is secure, the voltage is stable, and the grounding is safe.

The voltage of this equipment must match the supply voltage indicated on the nameplate.

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



THE PRODUCT'S FEATURES

The electric cooker 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 temperature of the cooker can be adjusted within a certain range to meet various cooking requirements.

It is primarily used for cooking, serving as an option for businesses in the food industry such as fast food restaurants, hotels, 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 before cleaning to prevent accidents.

After each use, wipe the surface of the plate and the extended cable with a damp cloth, avoiding corrosive cleaning products.

Do not use a spray hose to clean it, as this could damage its electrical components and lead to leakage accidents.



USAGE OF THE DEVICE

After connecting the equipment to the power supply, adjust the temperature to the desired level.

The button that needs to be turned to operate it is the ON button, located on the control panel. In double models, the controls on the side that is to be operated must be activated.

The thermostat controls the temperature. Once its light turns off, the machine will have reached the previously set temperature.

Once the machine is turned off, the heating process will also automatically stop.

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	CC-15	CC-16	CC-17	CC-18	CC-19	CC-20	CC-21	CC-22
Dimension (mm)	200x620x335	375x620x355	310x520x320	550x620x355	345x650x360	670x650x340	320x620x440	640x620x420
Tension	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz
Puissance	2500 W	5000 W	2750 W	5000 W	2750 W	5000 W	2700 W	5000 W
Classe de produit	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20
Poids	4.5 Kg	8 Kg	5 Kg	9 Kg	6 Kg	11 Kg	8.5 Kg	16 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

Pour installer l'équipement, il est nécessaire de faire appel à du personnel qualifié.

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

La tension de cet équipement doit correspondre à la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique.

Débranchez l'alimentation pendant le nettoyage. N'utilisez pas de chiffons humides avec des nettoyeurs corrosifs et ne projetez pas d'eau directement sur l'équipement.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

La cuisinière électrique a été conçue et développée par l'entreprise, combinant les avantages de produits similaires.

Elle se caractérise par un design moderne, une structure raisonnable, une utilisation facile, un entretien simple et une grande durabilité. La température de la cuisinière peut être réglée dans une plage définie pour répondre à différents besoins de cuisson.

Elle est principalement utilisée pour cuisiner, étant une option pour les entreprises de l'industrie alimentaire telles que les restaurants de restauration rapide, les hôtels, 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 tout accident.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface du fer et le câble déployé avec un chiffon humide, sans utiliser de produits de nettoyage corrosifs.

N'utilisez pas de tuyau pulvérisateur pour le nettoyer, car cela pourrait endommager ses composants électriques et provoquer des accidents en raison de fuites.



UTILISATION DE L'APPAREIL

Après avoir connecté l'appareil au courant, réglez la température au niveau souhaité.

Le bouton qui doit être tourné pour le mettre en fonctionnement est le bouton ON, qui se trouve sur le panneau de commande. Sur les modèles doubles, les commandes du côté que l'on souhaite activer doivent être activées.

Le thermostat contrôle la température. Une fois que la lumière de celui-ci s'éteint, la machine aura atteint la température indiquée préalablement.

Une fois que la machine est éteinte, le processus de chauffage s'arrêtera également automatiquement.

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	CC-15	CC-16	CC-17	CC-18	CC-19	CC-20	CC-21	CC-22
Dimensão (mm)	200x620x335	375x620x355	310x520x320	550x620x355	345x650x360	670x650x340	320x620x440	640x620x420
Voltagem	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz
Potência	2500 W	5000 W	2750 W	5000 W	2750 W	5000 W	2700 W	5000 W
Classe de Produto	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20
Peso	4.5 Kg	8 Kg	5 Kg	9 Kg	6 Kg	11 Kg	8.5 Kg	16 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

Para instalar o equipamento, é necessário contar com pessoal qualificado.

Antes de utilizar, verifique que a ligação seja firme, a voltagem regular e a ligação à terra segura.

A voltagem deste equipamento deve coincidir com a voltagem do fornecimento indicada na placa de características.

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



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O fogão elétrico foi desenhado e desenvolvido pela empresa, combinando as vantagens de produtos similares.

Caracteriza-se pelo seu design moderno, estrutura razoável, fácil operação, manutenção e durabilidade. A temperatura do fogão pode ser regulada num determinado intervalo para satisfazer diferentes requisitos de cozedura.

É utilizado principalmente para cozinhar, sendo esta opção para empresas da indústria alimentar, como restaurantes de fast food, hotéis, 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

Desligue a alimentação antes de limpar para evitar acidentes.

Após cada utilização, limpe a superfície da chapa e o cabo estendido com um pano húmido, sem utilizar produtos de limpeza corrosivos.

Não utilize uma mangueira pulverizadora para limpá-lo, pois isso pode danificar os seus componentes elétricos e provocar acidentes devido a fugas.



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Depois de ligar o equipamento à corrente, ajuste a temperatura ao nível desejado.

O botão que deve ser rodado para colocá-lo em funcionamento é o botão ON, que se encontra no painel de controlo. Nos modelos duplos, os controlos do lado que se deseja operar devem ser ativados.

O termostato controla a temperatura. Uma vez que a luz deste se apague, a máquina terá alcançado a temperatura previamente indicada.

Uma vez desligada a máquina, o processo de aquecimento também será automaticamente interrompido.

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.

PARAMETRI DI BASE

Modello	CC-15	CC-16	CC-17	CC-18	CC-19	CC-20	CC-21	CC-22
Dimensione (mm)	200x620x335	375x620x355	310x520x320	550x620x355	345x650x360	670x650x340	320x620x440	640x620x420
Voltaggio	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz	220-230 V 50-60 Hz
Potenza	2500 W	5000 W	2750 W	5000 W	2750 W	5000 W	2700 W	5000 W
Classe di Prodotto	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20	I / IP 20
Peso	4.5 Kg	8 Kg	5 Kg	9 Kg	6 Kg	11 Kg	8.5 Kg	16 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

Per installare l'apparecchiatura, è necessario disporre di personale qualificato.

Prima dell'uso, verificare che il collegamento sia solido, la tensione regolare e la messa a terra sicura.

La tensione di questo apparecchio deve corrispondere alla tensione di alimentazione indicata sulla targhetta delle caratteristiche.

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



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La cucina elettrica è stata progettata e sviluppata dall'azienda, combinando i vantaggi di prodotti simili.

Si caratterizza per il suo design moderno, struttura ragionevole, facile operazione, manutenzione e durabilità. La temperatura della cucina può essere regolata entro un certo intervallo per soddisfare diverse esigenze di cottura.

È principalmente utilizzata per cucinare, essendo un'opzione per le imprese del settore alimentare come ristoranti fast food, hotel e 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 della pulizia per evitare incidenti.

Dopo ogni utilizzo, pulire la superficie della piastra e il cavo esteso con un panno umido, senza utilizzare prodotti di pulizia corrosivi.

Non utilizzare un tubo a spruzzo per la pulizia, poiché potrebbe danneggiare i componenti elettrici e causare incidenti dovuti a perdite.



UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Dopo aver collegato l'apparecchiatura alla corrente, regolare la temperatura al livello desiderato.

Il pulsante che deve essere girato per metterlo in funzione è il pulsante ON, che si trova sul pannello di controllo. Nei modelli doppi, devono essere attivati i controlli del lato che si desidera mettere in funzione.

Il termostato controlla la temperatura. Una volta che la luce di questo si spegne, la macchina avrà raggiunto la temperatura precedentemente impostata.

Una volta spenta la macchina, il processo di riscaldamento si fermerà automaticamente.

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

