



73-GREL26/74-GREL40
75-GREL50/ 76-GRELDB54

ES



MANUAL DE USUARIO
GRILL ELÉCTRICO

ROMUX

CONTENIDO

A	INFORMACIÓN GENERAL	Pág. 2
A1	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Pág. 2
A2	INFORMACIÓN TÉCNICA	Pág. 3
A3	TRANSPORTE	Pág. 3
A4	DESEMBALAJE	Pág. 3
B	INSTALACIÓN	Pág. 4
C	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	Pág. 4
D	FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD	Pág. 5
E	LIMPIEZA Y MANTENIMEINTO	Pág. 6
F	USO DEL APARATO	Pág. 7
G	VIDA ÚTIL DEL APARATO	Pág. 8
H	POSIBLES FALLOS	Pág. 8



**NUESTRA OBJETIVO LA EXCELENCIA,
NUESTRO CAMINO LA CALIDAD.**

ROMUX, NUESTRA X TU EXCELENCIA

Darío Rómulo Carrasco Bellido (Fundador de Romux)

A INFORMACIÓN GENERAL

ES

Antes de instalar este aparato, 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 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.

A1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Grill eléctrico profesional de diferentes tamaños de ancho para cubrir todas las necesidades (26 cm, 40 cm, 50 cm y 54 cm).

Código del Producto	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Dimensiones del Embalaje (mm)
73-GREL26	270x420x235	15	290x440x280
74-GREL40	405x415x235	21	500x460x280
75-GREL50	515x415x325	28	580x500x280
76-GRELD54	540x330x250	30	580x500x280

ES A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Código del Producto	Potencia (kW)	Voltaje (V)
73-GREL26	1.3	220
74-GREL40	1.8	220
75-GREL50	2.5	220
76-GRELDB54	2.6	220

A3 TRANSPORTE

Este aparato debe transportarse con cuidado y preferiblemente dentro de su embalaje original.

El aparato puede ser transportado manualmente por una única persona. En caso de que la distancia que la máquina vaya a recorrer sea larga, esta debe ser tratada con cuidado y estar, preferiblemente, dentro de su embalaje original, evitando golpes o caídas del objeto.

A4 DESEMBALAJE

Desempaque el aparato de acuerdo con los códigos de seguridad y las ordenanzas de su país. Las partes que entran en contacto con los alimentos son de acero inoxidable.

Por favor, compruebe que todas las piezas del aparato están completas y si están dañadas o no durante el envío.

B INSTALACIÓN

ES

La máquina debe encontrarse en una superficie plana y estable

La conexión a la corriente debe estar controlada por personal cualificada. Debe estar conectada con el fusible a una altura de 170cm.

La conexión eléctrica debe realizarse administrando 30 mA de corriente como cobertura contra un peligro de fuga de corriente.

La conexión eléctrica de la máquina debe estar conectada a la toma de tierra del panel eléctrico más cercano.

C INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



Usar guantes durante la instalación del dispositivo.



No tocar superficies calientes.



No aproximarse a la máquina con fuego. No usar fuego para controlar una escapada de gas.



No rociar la máquina con agua.



La máquina debe ser usada en un ambiente bien ventilado.



Seguir las medidas fundamentales de seguridad y salud.



No debe haber ningún tipo de materiales o líquidos inflamables cerca del área de funcionamiento de la máquina.

D FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD

- La máquina funciona con un voltaje de 220-230 V
- Si el cable de corriente se daña se debe contactar con el servicio técnico.
- La máquina debe estar cerrada antes de conectarla a la corriente.
- No usar agua a presión.
- La máquina debe instalarse bajo las regulaciones y leyes pertinentes y usarse en un lugar que cuente con buena ventilación.
- Debido a que la máquina es de uso industrial, esta debe ser utilizada solo por personal cualificado.
- La máquina debe usarse con un enchufe cerrado.
- Se recomienda leer el manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento la máquina.
- No usar cerca del alcance de niños.
- No insertar objetos dentro de los orificios de entrada de aire de la máquina.
- No utilizar la máquina para un propósito diferente al propio.
- No poner la máquina en funcionamiento cerca de superficies o mobiliario que emitan calor.
- La máquina no puede recibir, directamente, luz solar.
- La máquina debe encontrarse en un lugar donde pueda recibir aire fresco.

E LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ES

LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO

- El dispositivo debe encontrarse desenchufado y en frío para proceder con su limpieza.
- La máquina debe limpiarse con cuidado después de cada uso.
- No verter de forma directa agua encima de la máquina. Es necesario limpiarla con un paño húmedo.
- Si la máquina va a continuar en desuso por un periodo prolongado de tiempo, esta debe ser limpiada y empaquetada correctamente.
- La máquina debe ser limpiada con el correspondiente material de limpieza después de cada uso, y puesta en funcionamiento una vez que dichos productos se han secado por completo.
- La superficie de cocina debe lubricarse con aceite después de cada limpieza para asegurar el continuo buen funcionamiento de la máquina.
- La barra sujetadora de aceite debe ser limpiada con regularidad.
- No deben usarse productos químicos para la limpieza de la máquina.

MANTENIMIENTO PERIÓDICO

- La máquina debe estar desconectada antes de proceder con cualquier función de mantenimiento.
- Las partes de la máquina que necesiten un recambio deben ser reemplazadas con los repuestos originales.
- El mantenimiento periódico puede ser realizado por el usuario, aunque, dependiendo de la frecuencia de uso a la que se someta la máquina, se recomienda la revisión de la misma una vez cada 2 meses por personal del servicio técnico

ES F USO DEL APARATO

Primer Uso

- Retirar el empaquetado de la máquina y revisar que esta no se ha dañado durante el transporte. No ponga en funcionamiento el aparato si se ha producido algún daño.
- Retirar el nylon protector de los paneles.
- Debido al material aislante que tiene la máquina, es posible que salga humo de ella en su primera utilización.
- Después de su utilización, las partes que vayan a entrar en contacto con los alimentos deben ser limpiadas y lubricadas. En caso contrario, la máquina quedará exenta de garantía.

Uso

- Conectar la máquina a la corriente eléctrica.
- Si la máquina tiene un botón de ON/OFF, pulsar el interruptor para activar la opción ON.
- Configurar el termostato para que la máquina alcance entre los 200 ° y los 250° C. De acuerdo con el modelo, la cantidad de tiempo que necesite el aparato para alcanzar dicha temperatura puede ascender a los 40 minutos. Cuando la máquina haya alcanzado la temperatura indicada la luz del termostato se apagará y la máquina estará lista para ser utilizada.
- Puede cambiar el termostato de temperatura a los 150° C, una vez ha terminado de cocinar, para ahorrar energía.
- Una vez el uso de la máquina haya concluido se debe apagar el termostato.
- El interruptor de ON/OFF debe ser pulsado de nuevo, para activar la opción OFF y apagar el dispositivo.
- Una vez la máquina se haya apagado es necesario proceder a la desconexión de la corriente eléctrica de la misma.
- Las superficies que hayan sido puestas en contacto con cualquier tipo de alimento deben ser limpiadas después de cada uso. En caso contrario es posible que haya problemas de rendimiento e higiene.
- Es necesario que la máquina sea puesta en marcha en una superficie plana y estable.

Uso Eficiente

- La máquina debe estar apagada cuando no se encuentre en uso.
- Importante recordar limpiar la máquina de forma adecuada.
- Es necesario que la utilización de la máquina se ciña a las indicaciones de uso expresadas en el manual.
- La temperatura ambiente a la que la máquina opera con una eficiencia óptima es de 24° C.
- El rango de temperatura ambiente en el que la máquina puede funcionar oscila entre los -5° y los 40° C.

G 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.

H POSIBLES FALLOS

Si la máquina se encuentra conectada la corriente, pero no funciona:

- Comprobar el interruptor general de ON/OFF
- Comprobar el estado del cable de corriente.
- Comprobar el estado del termostato.
- Si el problema no se ha solucionado una vez estos pasos se han seguido póngase en contacto con el servicio técnico.

Professional Catering Equipment

