250-MKEL4

ES

MANUAL DE USUARIO
CREPERA ELÉCTRICA

ES

CONTENIDO

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

NUESTRA OBJETIVO LA EXCELENCIA,
NUESTRO CAMINO LA CALIDAD.

ROMUX, NUESTRA X TU EXCELENCIA

Darío Rómulo Carrasco Bellido (Fundador de Romux)

A INFORMACIÓN GENERAL

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

Asador de Kebab eléctrico profesional de acero inoxidable sobremesa.

Código del Producto	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	Posición del Motor
250-MKEL4	550x640x180	28	Arriba

A2 INFORMACIÓN TÉCNICA

Código del Producto	Potencia (kW)	Voltaje (V)
250-MKEL4	5.6	220

ES

B INSTALACIÓN

- Asegúrese de que la corriente está conectada.
- Retire todos los adhesivos que se encuentren en la máquina.
- La colocación y conexión de la máquina a la corriente deben ser realizadas por personal autorizado.
- Asegúrese de que las piezas eléctricas del equipamiento reciben energía suficiente de acuerdo con lo especificado en el folleto y que la conexión principal a la corriente está correctamente hecha, de acuerdo con el manual de instrucciones.

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.

⚠

D FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD

- Ningún objeto vivo o inanimado debe colocarse sobre o dentro de la máquina.
- Personal no cualificado no debería usar la máquina.
- La limpieza de la máquina deberá realizarse una vez que todas las conexiones del dispositivo estén desenchufadas.
- Tapaderas u objetos que se encuentran tapados no deberían abrirse mientras la máquina se encuentra en funcionamiento.
- No se debe caminar ni apoyarse sobre la máquina.
- No usar agua a presión.
- Herramientas puntiagudas no deben usarse para la limpieza de la máquina.
- No retirar las etiquetas y paneles de la máquina.
- 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.

E LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO

- La máquina debe limpiarse todos los días después de su utilización, una vez que esta se ha enfriado.
- Se debe limpiar pasando un trapo con un bayeta limpia. Se recomienda usar productos específicos para acero inoxidable.
- Herramientas puntiagudas no deben usarse para la limpieza de la máquina.
- No usar agua a presión.

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.
- Limpiar cuidadosamente las partes de la máquina que estarán en contacto con los alimentos.
- Es posible que salga humo de la máquina en su primera utilización. Este humo proviene del aislante térmico del aparato, así que no es preocupante.

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.
- 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 marca en una superficie plana y estable.
- Una vez la máquina ha alcanzado la temperatura deseada, la masa debe ser esparcida por la superficie con ayuda del aparato pertinente.

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 24º C.
- El rango de temperatura ambiente en el que la máquina puede funcionar oscila entre los -5º y los 40º 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

ROMUX

romux.eu