

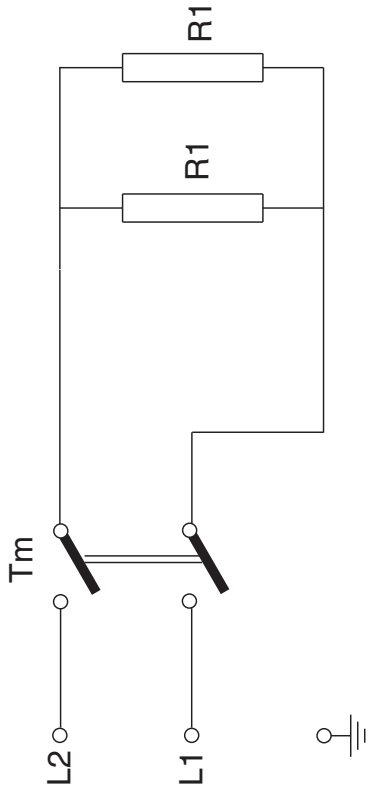
cod. 30879800

TOSTIERE - SANDWICH TOASTERS
GRILLE-PAIN - TOASTER - TOSTADOR
4TO - 6T - 12T

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE	7	IT
INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	10	EN
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	13	FR
INSTALLATIONS-, GEBRAUCHSUND WARTUNGSHANDBUCH	16	DE
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO	19	ES



4T0



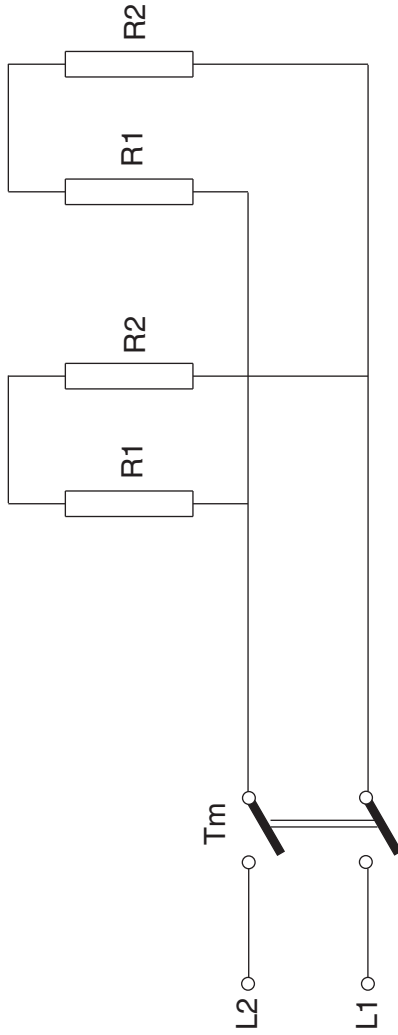
Alimentazione monofase 220-240V ~	Single phase power supply 220-240V ~	Alimentation monophasée 220-240V ~	Stromversorgung einphasig 220-240V ~	Alimentación monofásica 220-240V ~
---	--	--	--	--

R1	Resistances	Resistances	Widerstände	Resistencias	Cod. 30031600
Tm	Timer	Temporisateur	Timer	Temporizador	Cod. 30082100





6T

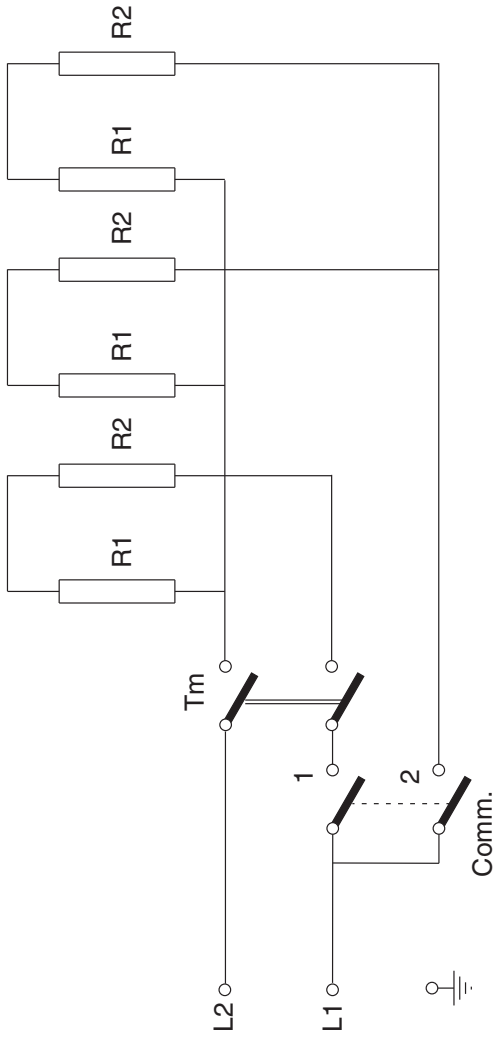


Alimentazione monofase 220-240V ~	Single phase power supply 220-240V ~	Alimentation monophasée 220-240V ~	Stromversorgung einphasig 220-240V ~	Alimentación monofásica 220-240V ~
-----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------

R1-R2	Resistenze	Resistances	Widerstände	Resistencias	Cod. 30014100
Tm	Timer	Resistances	Timer	Temporizador	Cod. 30082100



12T



Alimentazione monofase 220-240V ~	Single phase power supply 220-240V ~	Alimentation monophasée 220-240V ~	Stromversorgung einphasig 220-240V ~	Alimentación monofásica 220-240V ~
-----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------

R1-R2	Resistenze	Resistances	Résistances	Widerstände	Resistencias	Cod. 30014100
Tm	Timer	Timer	Temporisateur	Timer	Temporizador	Cod. 30082100
Comm.	Commutatore	Switch	Commutateur	Umwandler	Commutador	Cod. 30051600



Indice

Installazione - Collegamento elettrico	8
Istruzione per l'uso	8
Pulizia - Manutenzione	8
Dati tecnici	9

IT

ATTENZIONE

- Leggere attentamente le seguenti istruzioni e conservarle per futuri riferimenti.
- Tutte le operazioni relative al presente manuale devono essere eseguite da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Gli apparecchi sono costruiti in conformità alla direttiva bassa tensione 2006/95/CE e direttiva EMC 2004/108/CE.

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Nel caso di stoccaggio della merce per lunghi periodi prima dell'uso utilizzare ambienti asciutti con temperature comprese tra - 5 e + 40 °C.

USO PREVISTO

La presente apparecchiatura è destinata esclusivamente alla cottura di cibi ed è per uso professionale.

INSTALLAZIONE**Posizionamento**

L'apparecchiatura deve essere installata in un ambiente aerato.

Alcune parti dell'apparecchiatura sono protette da una pellicola adesiva che deve essere tolta prima della messa in funzione; i residui di colla devono essere puliti accuratamente (non usare sostanze abrasive).

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento con corrente alternata alla tensione riportata nello schema elettrico allegato e nella targhetta tecnica in prossimità del cavo di alimentazione.

ALLACCIAMENTO DEL CAVO ELETTRICO DI ALIMENTAZIONE:

nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme vigenti.

Se per qualsiasi ragione il cavo di alimentazione dovesse essere sostituito adottare cavi del tipo H05 RN-F.

L'apparecchio è predisposto per essere collegato ad un sistema equipotenziale con vite M6.

Qualora venga installato in batteria eseguire l'allacciamento equipotenziale sul morsetto contrassegnato posto sul retro. L'attacco è adatto a ricevere una vite con morsetto secondo IEC 998_2_2 per cavo da 2,5 e 6 mm².

**Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:**

- 1 La valvola limitatrice e l'impianto possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta dati tecnici);
- 2 l'impianto di alimentazione sia munito di efficace presa di terra di protezione secondo le norme e le disposizioni vigenti;
- 3 la presa o l'interruttore onnipolare usati nell'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

ISTRUZIONI PER L'USO

- L'accensione della tostiera avviene mediante la rotazione della manopola del timer sulla posizione voluta. Accertarsi che il cassetto raccogli briciole sia incorporato nell'apparecchio.
Per una buona resa di cottura si raccomanda di tenere il fondo sempre pulito e lucido; si consiglia pertanto di stendere sul fondo un pezzo di carta stagnola lucida e di sostituirla quando sporca.
- Il tempo di preriscaldamento degli apparecchi è di circa 1 minuto per i modelli 6T e 12T e di circa 2 minuti per il modello 4TO. Questi tempi possono essere impostati mediante il timer. A raggiungimento della temperatura di esercizio regolare il tempo in base alle necessità.
- Per esempio, per un toast al formaggio, il contaminuti va regolato su 2,5-3 minuti.
- Nel modello 12T sono previste due zone di cottura che possono funzionare separatamente con relativo contaminuti. Trascorso il tempo prefissato, la resistenza si disinserisce.
- La qualità del pane e la sua umidità sono di grande importanza. Se il pane è secco brucia prima che si cucinino il formaggio ed il prosciutto.
- Per ottenere un buon risultato conservare il pane in involucri sigillati in modo da evitare che perda l'umidità.
- Per ottenere dei toast bruniti uniformemente con formaggio fuso, utilizzare pane per toast in trance e formaggio in trance, facilmente reperibili in commercio.
- **La cottura di toast surgelati non garantisce un risultato soddisfacente, poiché si avrà la tendenza a bruciare il pane e allo stesso tempo il formaggio e/o il prosciutto non riusciranno a cucinarsi. È perciò consigliato estrarre per tempo i prodotti dal surgelatore.**

PULIZIA**ATTENZIONE!**

- Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica

agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata. Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; non usare detergenti in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico / muriatico o solforico. L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio. Non adoperare spazzole, pagliette o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione. Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro.

Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, ne possono causare graffiature dannose. Se lo sporco è accentuato, non usare assolutamente carta vetrata o smerigliata; raccomandiamo in alternativa l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotchbrite). Da escludere anche l'uso di sostanze per pulire l'argento e porre attenzione ai vapori di acido cloridrico o solforico provenienti ad esempio dal lavaggio dei pavimenti. Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla. Dopo la pulizia, sciagquare accuratamente con acqua pulita e asciugare

con cura utilizzando un panno. Dopo aver eseguito tutte le operazioni di pulizia, le superfici in acciaio inox, ben asciutte, devono essere protette con prodotti che si trovano normalmente in commercio, atti a preservare da fenomeni di corrosione.

IMPORTANTE

Qualora si riscontrino anomalie nel funzionamento è necessario fare controllare l'apparecchio da personale qualificato.

MANUTENZIONE

IMPORTANTE

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura. Non è richiesta nessuna manutenzione particolare: occorre solo accertarsi dello stato dei conduttori, dei comandi e delle resistenze elettriche.

LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITE DA PERSONALE QUALIFICATO.

La casa produttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

IT

DATI TECNICI

MODELLO	Alimentazione	Potenza
	V	kW
4T0	220-240 V~	1,6
6T	220-240 V~	2,0
12T	220-240 V~	3,0

Contents

Installation - Electrical connections	11
Operation	11
Cleaning - Maintenance	11
Technical specifications	12

EN

IMPORTANT

- Read the following instructions carefully and keep in a safe place for future consultation.
- All operations described in the present manual must be carried out by qualified personnel in compliance with current standards.

REFERENCE STANDARDS

The appliances are designed in compliance with the low tension directive 2006/95/CE and the EMC directive 2004/108/CE.

CONSERVATION AND STORAGE

In the event of prolonged disuse, store the appliance in a dry environment at a temperature between - 5 and + 40 °C.

INTENDED USE

The present appliance is designed exclusively for cooking food and is intended for professional applications.

INSTALLATION**Positioning:**

install the appliance in well-ventilated surroundings. Remove all plastic adhesive film from parts before using the appliance. Clean parts thoroughly to remove all adhesive residue (do not use abrasive substances).

ELECTRICAL CONNECTIONS

The appliance is designed for ac operation at the voltage indicated in the wiring diagram enclosed and on the data plate in the vicinity of the power cable.

POWERCABLE CONNECTION:

in the case of direct connection to the mains supply, install a multi-pole switch on the power line with a contact spacing of at least 3 mm, and sized according to load requirements in compliance with current standards.

In the event of power cable replacement, use cables of type H05 RN-F.

The appliance is ready for connection to a unipotential earth system with an M 6 screw. If installed in banks, connect to the earth system from the relative terminal at the rear. The connector is fitted for a screw-type terminal as per IEC 998_2_2 for 2.5 and 6 mm cables.



Before connecting the appliance to the power supply ensure the following:

- 1 The mains circuit breaker and electrical installation can with stand appliance loads (see appliance data plate);
- 2 the electrical installation has a suitable earthing system in compliance with current standards;
- 3 the socket or multi-pole switch are easily accessible once the appliance has been installed.

OPERATION

- Switch on the toaster by rotating the timer knob to the required setting. Ensure that the crumb collection tray is fitted. For optimal toasting keep the base completely clean and place a sheet of aluminium foil on the base (replace when necessary).
- Appliance pre-heating takes approximately 1 minute for 6T and 12T models and approximately 2 minutes for the 4T0 model. These times can be set by means of the timer. Once the operating temperature has been reached, set toasting times as required.
- For example, for a toasted cheese sandwich, set the timer to 2.5-3 minutes.
- The 12T model features two toasting sections which can operate independently by means of the relative timers. The resistance is deactivated when the set time is complete.
- The quality and moisture of the bread influences toasting considerably. Dry bread will burn before the cheese and ham are fully heated.
- For optimal results, store bread in sealed containers to avoid loss of moisture.
- For evenly toasted bread with melted cheese, use sliced bread and cheese slices available commercially.
- **Toasting frozen sandwiches does not obtain satisfactory results as the bread tends to burn and the cheese and/or ham does not heat. Defrost products before hand.**

CLEANING**ATTENTION!**

- Allow the appliance to cool down before cleaning
- Turn off the disconnecting switch in the event the appliance is supplied by electricity.

Giving the appliance a thorough cleaning every day will keep it in perfect working order and make it last longer. All steel parts should be cleaned with a dish detergent diluted in very hot water, using a soft cloth; to remove stubborn dirt, use ethyl alcohol, varnish remover or another non halogen solvent; do not use abrasive powder or corroding detergents, such as hydrochloric/muriatic or sulphuric acid. The use of acids can compromise the functionality and safety of the appliance. Do not use brushes, steel wool or abrasive pads made with other metals or alloys that might leave traces of rust. For the

same reason, avoid touching the appliance with anything made of iron. Pay attention to use steel wool pads or stainless steel brushes that do not cause rust but may cause damaging scratches. If the appliance is extremely dirty, do not use emery or sandpaper.

As an alternative, we recommend using a synthetic sponge (for example, the Scotchbrite sponge). Do not use substances used to clean silver and pay attention to hydrochloric or sulphuric acid that might have been used to clean the floor. Never clean the appliance with jets of water. After cleaning, properly rinse the appliance with clean water and use a cloth to dry it carefully

IMPORTANT

In the event of appliance operation problems, contact qualified personnel for maintenance operations.

MAINTENANCE

IMPORTANT

Disconnect the appliance from the power supply before carrying out maintenance. No special maintenance is required: simply check the condition of the cables, controls and electrical resistances.

MAINTENANCE OPERATIONS MUST BE CARRIED OUT EXCLUSIVELY BY QUALIFIED PERSONNEL.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies in the present manual caused by transcription or printing errors.

The manufacturer also reserves the right to carry out modifications when deemed necessary without altering the basic characteristics of the product.

EN

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	Power supply	Power
	V	kW
4T0	220-240 V~	1,6
6T	220-240 V~	2,0
12T	220-240 V~	3,0

Table des matière

Installation - Raccordement électrique	14
Instructions d'utilisation	14
Nettoyage - Entretien	14
Caractéristiques techniques	15

FR

ATTENTION

- Lire attentivement les instructions ci-dessous à conserver pour toute référence future.
- Toutes les opérations évoquées dans ce manuel doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des normes en vigueur.

NORMES DE REFERENCE

Les appareils sont fabriqués en conformité avec la directive 2006/95/CE Basse Tension et la Directive EMC 2004/108/CE.

CONSERVATION ET REMISAGE

Si les appareils doivent être stockés pendant une longue période avant d'être utilisés, les entreposer dans un local sec à des températures allant de - 5 ° à + 40°.

UTILISATION PREVUE

Les appareils en objet sont prévus uniquement pour la cuisson professionnelle d'aliments.

INSTALLATION**Positionnement:**

les appareils doivent être installés dans un local bien ventilé. Certaines parties de l'appareil sont protégées par une pellicule qui doit être retirée avant utilisation. Les résidus de colle doivent être soigneusement éliminés (ne pas utiliser de substance abrasive).

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est prévu pour fonctionner sur courant alternatif à la tension indiquée sur le schéma électrique joint au manuel et correspondant aux indications de la plaquette technique située à proximité du câble d'alimentation.

RACCORDEMENT DU CABLE ELECTRIQUE D'ALIMENTATION:

en cas de branchement direct au réseau électrique installer un interrupteur multipolaire présentant une ouverture minimum des contacts de 3 mm dimensionné en rapport avec la charge et respectant les normes en la matière.

Si pour une quelconque raison le câble d'alimentation devait être remplacé choisir des câbles du type H05 RN-F.

L'appareil est prévu pour être branché à une liaison équipotentielle au moyen d'une vis M6. S'il est installé en batterie, exécuter la liaison équipotentielle sur la borne marquée à cet effet située à l'arrière. La fixation est prévue pour accueillir une vis avec borne conforme à IEC 998_2_2 pour câble de 2,5 et 6 mm.



Avant le branchement, contrôler que:

- 1 L'interrupteur général et l'installation supportent la charge de l'appareil (cf. plaquette caractéristiques techniques).
- 2 L'installation d'alimentation est équipée d'une prise de terre de protection conforme aux normes et aux dispositions en vigueur.
- 3 La prise ou l'interrupteur multipolaire utilisés pour le branchement sont facilement accessibles une fois l'appareil installé.

MODE D'EMPLOI

- L'allumage du grille-pain s'effectue en tournant la manette du temporisateur sur la position voulue. S'assurer que le tiroir ramasse-miettes est incorporé à l'appareil.
Pour améliorer la cuisson, maintenir le fond propre et brillant (placer un morceau de papier aluminium et le remplacer quand celui-ci est sale).
- Le temps de préchauffage des appareils est d'environ une minute pour les modèles 6T et 12T et d'environ deux minutes pour le modèle 4TO. Ces temps peuvent être programmés à l'aide du temporisateur. Lorsque la température de fonctionnement est atteinte, régler la durée de cuisson selon la nécessité.
- Par exemple, pour un croque-monsieur au fromage, régler le temporisateur sur 2,5-3 minutes.
- Le modèle 12T présente deux zones de cuisson pouvant fonctionner séparément, chacune disposant d'un temporisateur. Lorsque le temps réglé est écoulé, la résistance s'éteint.
- La qualité du pain et son humidité sont des facteurs très importants. Si le pain est sec, il brûle avant que le fromage et le jambon ne soient cuits.
- Pour obtenir une cuisson correcte, conserver le pain dans un emballage étanche afin de conserver son humidité.
- Pour obtenir des croque-monsieur bien dorés avec le fromage fondu, utiliser du pain de mie et du fromage en tranches, qui se trouvent facilement dans le commerce.
- **La cuisson de croque-monsieur congelés ne garantit pas une cuisson satisfaisante. En effet, le pain a tendance à brûler alors que le fromage et/ou le jambon ne cuisent pas. Il est donc préférable de les faire décongeler préalablement.**

NETTOYAGE**ATTENTION !**

- Ne jamais nettoyer l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi.
- En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.

Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie. Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude en utilisant un chiffon doux ; pour la saleté plus résistante, utiliser de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné ; ne pas utiliser de détergents en poudre abrasifs ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil. Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination. Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer. Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses. Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; nous conseillons au contraire d'utiliser une éponge synthétique (par exemple Scotchbrite). Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers. Ne pas diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager. Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer

soigneusement avec un chiffon. Après avoir effectué toutes les opérations de nettoyage, les surfaces en acier inoxydable, bien séchées, doivent être protégées avec des produits qui se trouvent normalement dans le commerce, permettant de protéger contre les phénomènes de corrosion.

IMPORTANT

en cas d'anomalies de fonctionnement, faire contrôler l'appareil par des personnes qualifiées.

ENTRETIEN

IMPORTANT

avant toute opération, couper l'alimentation électrique de l'appareil. Aucun entretien particulier n'est nécessaire: contrôler uniquement l'état des conducteurs, des commandes et des résistances électriques.

LES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DES PERSONNES QUALIFIÉES.

Le constructeur décline toute responsabilité pour inexactitudes contenues dans cette notice dues à des erreurs de transcription ou d'imprimerie. La société se réserve la faculté d'apporter au produit toute modification retenue utile ou nécessaire sans en entacher les caractéristiques de base.

FR

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	Alimentation	Puissance
	V	kW
4T0	220-240 V~	1,6
6T	220-240 V~	2,0
12T	220-240 V~	3,0

Inhaltsverzeichnis

Installation - Anschluss an das Stromnetz	17
Gebrauchsanleitung	17
Reinigung - Wartung	17
Technische Daten	18

DE

ACHTUNG

- Die nachstehenden Anleitungen aufmerksam durchlesen und für zukünftigen Bedarf aufbewahren.
- Alle in vorliegendem Handbuch beschriebenen Eingriffe sind vorschriftsmäßig von Fachpersonal auszuführen.

NORMBEZÜGE

Die Geräte sind in Übereinstimmung mit der Niederspannungs-Richtlinie 2006/95/CE und der EMC-Richtlinie 2004/108/CE hergestellt.

LAGERUNG

Die Geräte vor dem Gebrauch in trockenen Räumen bei Temperaturen zwischen - 5 und + 40 °C lagern.

VORGESEHENER EINSATZ

Das vorliegende Gerät ist ausschließlich für das professionelle Kochen von Speisen ausgelegt.

INSTALLATION**Aufstellung:**

Das Gerät in einem gut belüfteten Raum aufstellen. Einige Geräteteile sind mit einer selbstklebenden Folie geschützt, die vor Inbetriebnahme zu entfernen ist. Hierbei sämtliche Klebstoffreste sorgfältig reinigen (keine Scheuermittel verwenden).

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Das Gerät ist für den Betrieb mit Wechselstrom bei der im beiliegenden Stromlaufplan und auf dem technischen Schild am Versorgungskabel angegebenen Spannung vorgerüstet.

ANSCHLUSS DES VERSORGUNGSKABELS:

Bei direktem Netzanschluß ist zwischen Gerät und Netz ein normgemäßer und auf die Belastung dimensionierter, allpoliger Schalter (Mindestöffnung zwischen den Kontakten 3 mm) zu installieren.

Bei Ersatz des Versorgungskabels sind Kabel Typ H05 RN-F zu verwenden.

Das Gerät ist für den Anschluss mittels Schraubverbindung M6 an ein äquipotenziales System ausgelegt. Wird es mittels Batterien installiert, so muss eine äquipotenziale Verbindung auf der entsprechend bezeichneten Klemme auf der Rückseite ausgeführt werden.

Der Anschluss kann mit einer Schraube mit Klemme gemäß IEC 998_2_2 für Kabel zu 2,5 und 6 mm vorgenommen werden.

**Vor dem anschluss überprüfen, ob:**

- 1 Überströmventil und Anlage der Belastung des Geräts entsprechen (vgl. Schild mit technischen Daten),
- 2 das Stromnetz vorschriftsmäßig geerdet ist,
- 3 der Anschlußstecker bzw. der allpolige Schalter bei installiertem Gerät leicht zugänglich sind.

GEBRAUCHSANLEITUNG

- Einschalten des Toasters: Den Timergriff auf die gewünschte Position drehen. Überprüfen, ob der Krümelauffang eingeschoben ist. Um die Röstleistung zu verbessern, den Boden des Krümelgefaches stets sauber und poliert halten. Es empfiehlt sich daher, ein Stück glänzende Alu-Folie darauf zu legen und es zu ersetzen, wenn es verschmutzt ist.
- Die Vorheizzeit der Geräte beträgt bei den Modellen 6T und 12T ca. 1 Minute bzw. 2 Minuten bei Modell 4TO und kann über den Timer eingestellt werden. Nach Erreichen der Betriebstemperatur den Timer auf die gewünschte Dauer einstellen.
- Für einen Käsetoast ist der Minutenzähler beispielsweise auf 2,5 - 3 Minuten einzustellen.
- Das Modell 12T verfügt über zwei separat betriebene Röstbereiche mit separaten Timern. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Widerstand ab.
- Qualität und Feuchtigkeitsgehalt des Brotes sind grundlegend. Trockenes Brot brennt vor dem Rösten des Käses bzw. Schinkens an.
- Das Brot sollte daher luftdicht verschlossen aufbewahrt werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden.
- Für gleichmäßig mit Käse überbackene Toasts, im Handel erhältliches geschnittenes Toastbrot und Käsescheibletten verwenden.
- **Tiefgekühlte Toasts gelingen nicht immer, da das Brot dazu neigt, zu verbrennen, während der Käse bzw. Schinken nicht röstet. Die Toasts sollten daher im voraus aus dem Tiefkühlschrank genommen werden.**

DE

REINIGUNG**ACHTUNG!**

- Schalten Sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten aus, und lassen Sie es abkühlen.
- Bei elektrisch gespeisten Geräten schalten Sie die elektrische Versorgung mit dem Trennschalter ab.

Eine tägliche sorgfältige Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Oberflächen und Teile aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nicht-halogenhaltigen Lösemittel beseitigen.

Verwenden Sie keine abrasiven Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/Salzsäure oder Schwefelsäure.

Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen. Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Edelstahlpads und -Bürsten, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmirgelpapier.

Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm). Weiterhin dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle, beim Reinigen von Fußböden ausströmende, Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-Dämpfe geachtet werden.

Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden. Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach. Nach Beendigung aller Reinigungsarbeiten

und sorgfältiger Trocknung müssen die Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl mit handelsüblichen Produkten zur Vorbeugung von Korrosion behandelt werden.

WICHTIG

Bei Betriebsstörungen das Gerät von Fachpersonal kontrollieren lassen.

WARTUNG

WICHTIG

Vor jedem Eingriff die Stromzufuhr unterbrechen. Das Gerät ist wartungsarm ausgelegt. Nur die Leiter, Temperaturregelung und elektrischen Widerstände sind in regelmäßigen Abständen zu überprüfen.

DIE WARTUNGSARBEITEN DÜRFEN NUR VON FACHPERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten in diesem Handbuch aufgrund von Übertragungs- oder Druckfehlern.

Er behält sich desweiteren das Recht vor, am Produkt verbessernde bzw. notwendige Änderungen vorzunehmen, die die wesentlichen Eigenschaften des Geräts nicht beeinträchtigen.

DE

TECHNISCHE DATEN

MODELL	Stromversorgung	Leistung
	V	kW
4T0	220-240 V~	1,6
6T	220-240 V~	2,0
12T	220-240 V~	3,0

Índice

Instalación - Conexión eléctrica	20
Instrucciones de uso	20
Limpieza - Mantenimiento	20
Datos técnicos	21

ES

ATENCIÓN

- **Leer atentamente las siguientes instrucciones y conservarlas para poderlas consultar en cualquier momento.**
- **Todas las operaciones correspondientes al presente manual tienen que ser efectuadas por personal cualificado según las normas vigentes.**

NORMAS DE REFERENCIA

Los equipos se fabrican de acuerdo con la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE y la Directiva EMC 2004/108/EC.

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Si el producto, antes de usarse, se almacena durante largos periodos, se recomienda guardarlo en lugares secos a una temperatura comprendida entre - 5 y +40 °C.

USO PREVISTO

Este equipo sirve exclusivamente para cocer alimentos y es de uso profesional.

INSTALACIÓN**Colocación:**

el equipo se tiene que instalar en un lugar ventilado. Algunas partes del equipo están protegidas con unapelícula adhesiva que se ha de quitar antes de su puesta en marcha; luego, hay que lavar esmeradamente los residuos de cola (no utilizar sustancias abrasivas).

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El equipo está preparado para funcionar con corriente alterna a la tensión indicada en el esquema eléctrico adjunto y en la tarjeta técnica situada cerca del cable de alimentación.

CONEXIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO DE ALIMENTACIÓN:

si el equipo se conecta directamente a la red, es necesario instalar, entre éste y la red, un interruptor omnipolar con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm, con las medidas adecuadas a la carga y según establecen las normas vigentes.

Si, por cualquier razón, se tiene que sustituir el cable de alimentación, hay que emplear con cables del tipo H05 RN-F.

El aparato está habilitado para ser conectado a un sistema equipotencial con tornillo M 6. En caso de que se instale en batería, realizar la conexión equipotencial al borne marcado que está situado en la parte trasera. El empalme, en cambio, es adecuado para recibir un tornillo con borne conforme a IEC 998_2_2 para un cable de 2,5 y 6 mm.

**Antes de efectuar la conexión, controlar que:**

- 1 la válvula de seguridad y la instalación puedan soportar la carga del equipo (véase la etiqueta con los datos técnicos);
- 2 la instalación de alimentación posea una toma de tierra eficaz según las normas y disposiciones vigentes;
- 3 la toma o el interruptor omnipolar utilizados en la conexión se puedan alcanzar con extrema facilidad incluso con el equipo instalado.

INSTRUCCIONES DE USO

- La puesta en marcha del tostador se efectúa girando el mando del temporizador hasta la posición deseada. Controlar que la bandeja de recogida de las migas esté instalada en el equipo. Para una buena cocción, mantener bien limpio y brillante el fondo; para ello, se aconseja extender, en el fondo, un trozo de papel de aluminio y cambiarlo cuando esté sucio.
- El tiempo de precalentamiento de los equipos es de aproximadamente 1 minuto para los modelos 6T y 12T y de unos 2 minutos para el modelo 4TO. Estos tiempos se pueden programar mediante un temporizador. Una vez alcanzada la temperatura de ejercicio, hay que regular el tiempo de cocción en función de las necesidades.
- Por ejemplo, para un bocadillo caliente de queso, se tiene que regular el temporizador a 2,5 - 3 minutos.
- En el modelo 12T se han previsto dos zonas de cocción que pueden funcionar por separado ya que cada una tiene un temporizador. Transcurrido el tiempo programado, la resistencia se desactiva.
- La calidad del pan y su humedad son de gran importancia. Si el pan está seco, se quema antes de que el jamón y el queso se calienten.
- Para obtener un buen resultado, se aconseja conservar el pan en envases herméticos para evitar, así, que pierda humedad.
- Para obtener bocadillos calientes tostados uniformemente con queso fundido, se aconseja utilizar pan de molde y queso en lonchas, que se encuentran fácilmente en el mercado.
- **La cocción de bocadillos congelados no garantiza un resultado satisfactorio ya que, por una parte, el pan tiende a quemarse y, por la otra, el queso o el jamón no se calientan. Por lo tanto, se aconseja quitar el producto del congelador con una cierta antelación.**

LIMPIEZA**ATENCIÓN!**

- Antes de limpiar el equipo apáguelo y deje que se enfríe.
- Cuando se trate de equipos de alimentación eléctrica

accione el interruptor seccionador para desactivar la alimentación eléctrica.

Una minuciosa limpieza diaria del aparato garantiza que funcione perfectamente y que dure con el paso del tiempo. Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente líquido para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; no utilice detergentes en polvo abrasivos ni sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico. La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato. No utilice cepillos, estropajos o discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación.

Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Tenga cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable ya que, aunque no contaminan las superficies, pueden rayarlas. Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o de esmeril; como alternativa recomendamos utilizar esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite).

Tampoco utilice sustancias para limpiar la plata y preste atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico procedentes por ejemplo del lavado de suelos. No aplique directamente al aparato chorros de agua para que no sufra daños. Una vez que esté limpio enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con un paño.

Una vez que haya realizado todas las operaciones de limpieza, las superficies de acero inoxidable, bien secas, tienen que protegerse con productos comunes a la venta apropiados para evitar fenómenos de corrosión.

IMPORTANTE

Cuando se detecten anomalías de funcionamiento, hacer controlar el equipo por personal cualificado.

MANTENIMIENTO

IMPORTANTE

Antes de efectuar cualquier operación, hay que desenchufar el equipo. No se requiere ningún tipo de mantenimiento especial: sólo hay que controlar el estado de los conductores, los mandos y las resistencias eléctricas.

LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO TIENEN QUE SER EFECTUADAS POR PERSONAL CUALIFICADO.

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones presentes en este folleto debidas a errores de transcripción o de imprenta.

El fabricante se reserva el derecho de aportar, sin previo aviso, cualquier modificación del producto que considere útil o necesaria para mejorarlo sin cambiar, pero, sus características esenciales.

ES

DATOS TÉCNICOS

MODELO	Alimentación	Potencia
	V	kW
4T0	220-240 V~	1,6
6T	220-240 V~	2,0
12T	220-240 V~	3,0

**CERTIFICATO DI GARANZIA • WARRANTY CERTIFICATE
CERTIFICAT DE GARANTIE GARANTIESCHEIN
CERTIFICADO DE GARANTÍA**

Timbro e firma del concessionario • Dealer stamp and signature • Cachet et signature du concessionnaire
Stempel und Unterschrift des Händlers • Sello y firma del concesionario

DITTA / COMPANY NAME / SOCIÉTÉ / FIRMA / EMPRESA:

INDIRIZZO / ADDRESS/ ADRESSE / ANSCHRIFT / DIRECCIÓN:

**DATA DI INSTALLAZIONE / INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION
INSTALLIERT AM / FECHA DE LA INSTALACIÓN :**

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

Il concessionario garantisce l'apparecchio per mesi 12 (dodici). Sono escluse le parti elettriche nonché danni provocati da incuria o da un non corretto uso. Eventuali riparazioni verranno effettuate, in detto periodo, esclusivamente presso la Sede del Concessionario con il solo addebito delle spese di manodopera.

The dealer guarantees the appliance for 12 (twelve) months. Electrical parts, and damage caused by negligence or incorrect use are excluded. Within this period, any repairs will be carried out exclusively on the premises of the dealer, with a charge for labour costs only.

Le concessionnaire garantit l'appareil pour une durée de 12 mois (douze) à l'exception des parties électriques. La garantie déchoit en cas de dommages pour utilisation impropre. Les réparations nécessaires au cours de la période de garantie devront être effectuées auprès du concessionnaire. Dans ce cas, le client ne devra supporter que les frais de main-d'oeuvre.

Der Vertragshändler gewährt für das Gerät eine Garantie von 12 (zwölf) Monaten. Die Garantie gilt weder für elektrische Teile noch für Schäden durch Nachlässigkeit oder Mißbrauch. Etwaige Reparaturen werden während des genannten Zeitraums ausschließlich in den Räumlichkeiten des Händlers ausgeführt. Es werden lediglich die Kosten für die Arbeitskraft in Rechnung gestellt.

El concesionario garantiza el equipo por 12 (doce) meses. No están incluidas las partes eléctricas ni los daños provocados por descuido o por el uso incorrecto. En ese período se efectuarán eventuales reparaciones sólo en la Sede del Concesionario, recargando exclusivamente los gastos de mano de obra.

cod. 30879800

Ed. 06/11