

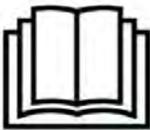
MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DATOS TÉCNICOS

TOSTADORES



MODELOS

TO2SINB TO2SIN TO3SINB TO3SIN TO6SINB TO6SIN TO9SIN
TO2CONB TO2CON TO3CONB TO3CON TO6CONB TO6CON
TO9CON



**PRECAUCIÓN: Leer las instrucciones
antes de usar el aparato.**

HR
FAINCA

FABRICACION INDUSTRIAL DEL CALOR HR
www.faincahr.es
MADE IN SPAIN



“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FAINCA HR S.L.**, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía”.

FAINCA HR, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

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 sus características esenciales.



SIGNIFICADO SIMBOLO: Leer el manual de usuario.
Indica que el manual de usuario se debe leer antes de continuar con el funcionamiento. ISO 7000 – 0790

A large QR code on the left side of a rectangular frame. To its right is an advertisement for 'QR Droid' with a green background. The ad includes the website 'www.qrdroid.com', the text 'QR Droid', and the slogan 'It's not a SMARTphone without it'. Below the ad, a sequence of four smartphones is shown with arrows between them, illustrating the process of scanning a QR code to access content on a smartphone.

Índice

DATOS TÉCNICOS	4
INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELECTRICA	5
INSTRUCCIONES DE USO.....	6
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	8
ESQUEMA ELECTRICO	9
GARANTIA	10
CERTIFICADO DE GARANTÍA.....	11

DATOS TÉCNICOS

MODELO	T-02		T-03		T-06		T-09
	R. BLIND	R. QUARZ	R. BLIND	R. QUARZ	R. BLIND	R. QUARZ	R. QUARZ
Tensión (Vca)	230	230	230	230	230	230	230
Potencia (W)	2000	2000	2000	2400	3000	3600	4200
Largo (mm)	370	370	475	475	475	475	632
Fondo (mm)	250	250	250	250	250	250	250
Alto (mm)	235	235	235	235	365	365	365
Peso bruto (kg.)	7	7	8	8	10	10	12
Nº pisos	1	1	1	1	2	2	2

PLACA DE CARACTERÍSTICAS



IBIMQ130101.0

MODELO: **T06SIN**

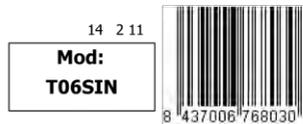
Nº SERIE: **0000014655**

IP23 14 211

Voltios	Hz.	KW
220/230V	50	3



ES
 ADVERTENCIA - Durante la instalación: No colocar sobre superficies o en las cercanías de los muros, tabiques, muebles de cocina o similares, a menos que estén realizados de material no combustible o cubiertos por un material adecuado no combustible aislante del calor, y preste atención a las legislaciones de prevención de fuegos



Nº de Serie: **4**

Nº de Serie:

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 la normativa vigente. -Durante la instalación: No colocar sobre superficies o en las cercanías de muros, tabiques, muebles de cocina o similares, a menos que estén realizados de material no combustible o cubiertos por un material adecuado aislante del calor, y preste atención a las legislaciones de prevención de fuegos.

NORMAS DE REFERENCIA -Los equipos han sido fabricados en conformidad con las directivas 73/23/ CEE (Baja Tensión) y posteriores modificaciones (93/68/CEE), 89/336/CEE (compatibilidad electromagnética) y posteriores modificaciones (93/68/CEE), 89/392/CEE (Máquinas) y posteriores modificaciones (91/368/CEE), así como la directiva 89/109/CEE (Materiales y objetos destinados a estar en contacto con productos alimenticios).

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 +40º 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. Se puede colocar en contacto con las paredes a condición de que éstas sean resistentes al calor; en caso contrario, se tiene que interponer un material aislante o mantener el equipo a una distancia mínima de 3cms. Algunas partes del equipo están protegidas con una película 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 en la cara posterior del

aparato. **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 motivo, se tiene que sustituir el cable de alimentación, debe realizarse con cables de tipo H05 RN-F.

-El aparato debe instalarse en un sistema equipotencial. La conexión se lleva a cabo mediante el tornillo ubicado cerca de la entrada del cable eléctrico debajo del fondo.

ANTES DE EFECTUAR LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, VERIFICAR QUE: -La instalación pueda soportar la carga del equipo (véase la etiqueta con los datos técnicos). -La instalación de alimentación posea una toma de tierra eficaz según las normas y disposiciones vigentes. -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 accionando el/los interruptor/es del frontal del aparato y girando el mando del temporizador (en los modelos con temporizador instalado) hasta la posición deseada. Controlar que la bandeja de recogida de 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 éste se ensucie.

El tiempo de cocción de los equipos se puede elegir entre 1 y 15 minutos. Estos tiempos se pueden programar mediante un temporizador con el que se regula el tiempo de cocción en función de las necesidades.

Por ejemplo, para un bocadillo caliente de queso, se regulará el temporizador de 2 a 3 minutos.

En el modelo T06 se han previsto dos zonas de cocción que pueden funcionar por

separado ya que cada una de ellas tiene un interruptor. Transcurrido el tiempo programado, las resistencias se desactivan.

La calidad del pan y su humedad son de gran importancia. Si el pan está seco, se quema antes de que, por ejemplo, el queso o el jamón 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 otra, el queso o el jamón no se calientan. Por lo tanto, se aconseja quitar el producto del congelador con cierta antelación.

LIMPIEZA

**ATENCIÓN: NO LIMPIAR NUNCA EL EQUIPO CON UN CHORRO DE AGUA.
RECOMENDACIONES:**

Antes de efectuar cualquier operación, desconectar el equipo eléctricamente. Para garantizar el buen funcionamiento del equipo, es necesario efectuar con frecuencia una limpieza general esmerada teniendo presente que:

-Las partes de acero inoxidable se tienen que limpiar con productos adecuados y no abrasivos. No utilizar nunca sustancias que contengan cloro (lejía u otras).

-No utilizar nunca un estropajo metálico ni detergentes que contengan sustancias abrasivas.

MANTENIMIENTO

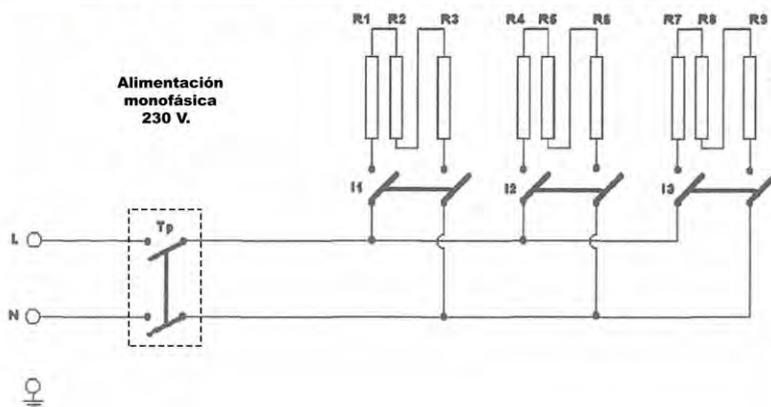
-Antes de efectuar cualquier operación, se debe desenchufar el equipo. No se requiere ningún tipo de mantenimiento especial: sólo hay que comprobar el estado de los conductores, los mandos y las resistencias eléctricas.

-Cuando se detecten anomalías de funcionamiento, solicitar asistencia técnica a personal cualificado.

RECUERDE: LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO TIENEN QUE SER EFECTUADAS POR PERSONAL TÉCNICO 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 sus características esenciales.

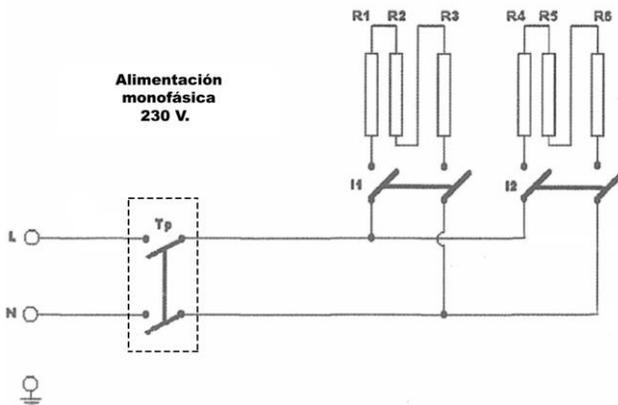
ESQUEMA ELECTRICO: T06 – T09



LEYENDA:

- R1-R2-R3-R4-R5-R6-R7-R8-R9: Resistencias
- Tp: Temporizador (Solo en modelos "CON")
- I1 - I2 - I3: Interruptores

ESQUEMA ELECTRICO: T02 – T03



LEYENDA:

- R1-R2-R3-R4-R5-R6: Resistencias
- Tp: Temporizador (Solo en Modelos "CON")
- I: Interruptor

GARANTIA

HR garantiza todas sus máquinas con las siguientes condiciones:

1. Garantiza al primer usuario contra los defectos de fabricación en un uso normal del aparato.
2. El tiempo de garantía es de UN AÑO en toda Europa a partir de la fecha de salida de fábrica para todos los componentes.
3. La garantía que HR concede consiste en la reparación o reposición de los componentes defectuosos, estando a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte, y si la reparación no se pudiera realizar in-situ estarán a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte, embalaje, riesgos, etc.
4. Los gastos de desplazamiento y mano de obra del personal técnico se harán siempre con cargo al usuario o comprador cuando no exista un defecto de fabricación.
5. Quedan excluidos de la garantía la rotura de componentes por el mal uso del aparato.
6. HR declina toda responsabilidad cuando el aparato haya sido objeto de un mal uso o trato, mantenimiento defectuoso, así como por intervenciones o reparaciones por personal no autorizado.
7. No se conceden ni aceptan más garantías que las que se especifican en el presente escrito.
8. El fabricante no responde de los daños a personas o cosas que se deriven del uso impropio del aparato o por faltar la conexión a tierra.
9. Queda fuera de garantía la depreciación normal del aparato, las alteraciones debidas a condiciones climatológicas o de la naturaleza, así como las averías producidas por inundaciones, incendios, etc.
10. El tiempo que dure la reparación no será motivo para resarcimiento de daños.
11. Al sustituir en un aparato una o varias piezas, la garantía de éstas termina en la misma fecha en que finaliza el plazo de la pieza sustituida.
12. Queda anulada la garantía cuando se coloque el aparato en lugares o condiciones ambientales no recomendables según las instrucciones de uso.
13. No se responde de la garantía cuando el instalador remita cualquier pieza incompleta o a portes debidos.
14. Serán a cargo del cliente los servicios que se prestan por causas que no cubra la garantía.
15. HR se inhibe de cualquier otra responsabilidad.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

USUARIO: _____

DOMICILIO: _____

TELÉFONO: _____

PROVINCIA: _____

DISTRIBUIDOR: _____

FECHA DE COMPRA: _____

MODELO: _____

Nº DE SERIE: _____

Sello del distribuidor

Firma del Comprador



HR
FAINCA

FAINCA HR S.L.
POL. IND. MANTON DE MANILA M-3
PARC-22. APDO CORREOS 255
CABRA (CÓRDOBA) C.P. 14940
TLNF: 957 525 464
FAX: 957 524 664
www.faincahr.es