VERSION 2015.1

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

GRILLE-PAIN

MODÈLES

T02SINB T02SIN T03SINB T03SIN T06SINB T06SIN T09SIN

T02CONB T02CON T03CONB T03CON T06CONB T06CON T09CON

T03INT T06INT T09INT

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

FAINCA

“L'information présentée dans ce manuel appartient exclusivement à **FAINCA HR** S.L, sans publication qui implique que les éléments publiés ou sous leur forme apparaissent dans le domaine public. Par conséquent, sa reproduction, ainsi que la fabrication, la commercialisation et / ou la distribution ou toute autre activité qui repose sur les éléments publiés, sans l'accord préalable de cette société, est strictement interdite."

FAINCA HR, se réserve le droit de modifier totalement ou partiellement toutes les données et spécifications techniques figurant dans cette publication.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les erreurs éventuelles dans cette brochure en raison d'erreurs de transcription ou d'impression. Le fabricant se réserve le droit de fournir, sans préavis, toute modification du produit qu'il juge utile ou nécessaire pour l'améliorer sans modifier ses caractéristiques essentielles.

Lisez ce manuel d'utilisation. Cela signifie que le manuel de l'utilisateur doit être lu avant d'utiliser le produit.

ISO 7000 – 0790

INDEX

IMPORTANT.....5

DONNÉES TECHNIQUES 4

INSTALLATION ET CONNEXION ÉLECTRIQUE 5

MODE D'EMPLOI.....6

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 7

SCHÉMA ÉLECTRIQUE 8

GARANTIE.....10

CERTIFICAT DE GARANTIE.....11

Remarque: Ce catalogue est conçu pour la lecture en quatre langues. Instructions originales en espagnol, et les traductions des instructions originales en anglais, français et italien

DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	*T-02*	*T-03*	*T-06*	*T-09*
Tension (Vca)	230	230	230	230
Puissance (W)	2000	2000	3000	4000
Largeur (mm)	370	475	475	632
Profond. (mm)	250	250	250	250
Hauteur (mm)	235	235	365	365
Poids brut (kg)	5	6	8	12
Nº étages	1	1	2	2

PLAQUE D'IDENTIFICATION

AVERTISSEMENT - Lisez attentivement les instructions suivantes et conservez-les pour référence ultérieure. - Toutes les opérations relatives à ce manuel doivent être effectuées par du personnel qualifié conformément à la réglementation en vigueur. Pendant l'installation: Ne placez pas sur les surfaces ou à proximité des murs, des cloisons, des meubles de cuisine ou similaires, à moins qu'ils ne soient fabriqués en matériaux incombustibles ou recouverts d'un matériau approprié isolant la chaleur et prêter attention à la législation de Prévention Des incendies.

NORMES DE RÉFÉRENCE - L'équipement a été fabriqué conformément aux directives 73/23 / CEE (basse tension) et aux modifications ultérieures (93/68 / CEE), 89/336 / CEE (compatibilité électromagnétique) 89/392 / CEE (Machines) et Modifications ultérieures (91/368 / CEE) et directive 89/109 / CEE (matières et objets destinés à être en contact avec des denrées alimentaires)

CONSERVATION ET STOCKAGE

Si le produit est stocké pendant de longues périodes avant l'utilisation, il est recommandé de le ranger dans des endroits secs à une température comprise entre -5 et + 40 ° C.

UTILISATION PRÉVUE - Cet équipement est exclusivement utilisé pour cuisiner des aliments et est destiné à un usage professionnel.

INSTALLATION

Placement: l'équipement doit être installé dans un endroit ventilé. Il peut être mis en contact avec les murs à condition qu'ils soient résistants à la chaleur; Sinon, le matériau isolant doit être interposé ou l'équipement doit être maintenu à une distance minimale de 3 cms. Certaines parties de l'équipement sont protégées par un film adhésif à retirer avant la mise en service; Ensuite, les résidus de colle doivent être bien lavés (ne pas utiliser de substances abrasives).

CONNEXION ÉLECTRIQUE

L'équipement est conçu pour fonctionner avec un courant alternatif à la tension indiquée sur le schéma électrique joint et sur la carte technique située à l'arrière de l'appareil. CONNEXION DU CÂBLE D'ALIMENTATION: Si l'équipement est directement connecté au secteur, il est nécessaire d'installer un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm, avec les mesures appropriées pour la charge et selon les normes établies.

Si, pour quelque raison que ce soit, le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être fait avec des câbles H05 RN-F.

L'appareil doit être installé dans un système équipotentiel. La connexion est faite par la vis située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation en dessous du bas.

AVANT DE PROCÉDER À LA CONNEXION ÉLECTRIQUE, VÉRIFIEZ QUE: - L'installation peut supporter la charge de l'équipement (voir l'étiquette avec les données techniques). - L'alimentation électrique doit être correctement mise à la terre conformément aux normes et réglementations actuelles. -La prise ou le commutateur omnipolaire utilisé dans la connexion peut être atteint avec une grande facilité même avec l'équipement installé.

MODE D'EMPLOI

Le grille-pain est allumé en appuyant sur le commutateur situé à l'avant de l'appareil et en tournant le bouton de la minuterie jusqu'à la position souhaitée. Vérifiez que le bac à miettes est installé dans la machine. Pour une bonne cuisson, garder le fond bien propre et brillant; Pour ce faire, il est recommandé d'étaler un morceau de papier d'aluminium en bas et de le changer quand il devient souillé.

Le temps de cuisson de l'équipement peut être choisi entre 1 et 15 minutes. Ces temps peuvent être programmés au moyen d'une minuterie qui régule le temps de cuisson en fonction des besoins.

Par exemple, pour un sandwich au fromage chaud, la minuterie sera réglée sur 2 à 3 minutes.

Dans le modèle HT-6, il existe deux zones de cuisson qui peuvent être utilisées séparément car chacun a un interrupteur. Après l'heure programmée, les résistances sont désactivées.

La qualité du pain et son humidité sont d'une grande importance. Si le pain est sec, il brûle avant, par exemple, le fromage ou le jambon est chaud.

Pour obtenir un bon résultat, il est conseillé de garder le pain dans des récipients hermétiques pour éviter de perdre de l'humidité.

Pour obtenir des sandwichs chauds rôti uniformément avec du fromage fondu, il est conseillé d'utiliser du pain de mie et du fromage en tranches, qui se trouvent facilement sur le marché.
La cuisson des collations congelées ne garantit pas un résultat satisfaisant puisque, d'une part, le pain a tendance à brûler et, d'autre part, le fromage ou le jambon ne chauffe pas. Par conséquent, il est conseillé d'enlever le produit du congélateur à l'avance.

NETTOYAGE

Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs.

RECOMMANDATIONS:

Avant toute opération, débranchez l'équipement électriquement. Pour assurer le bon fonctionnement de l'équipement, il est souvent nécessaire de procéder à un nettoyage général complet en gardant à l'esprit que:

* Les pièces en acier inoxydable doivent être nettoyées avec des produits non abrasifs appropriés. Ne jamais utiliser de substances contenant du chlore (eau de javel ou autre).
* Ne jamais utiliser un émaillant métallique ou des détergents contenant des substances abrasives.

ENTRETIEN

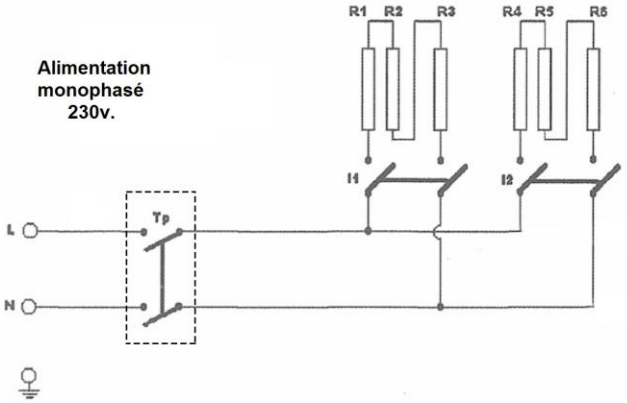
- Avant d'effectuer toute opération, débranchez l'équipement. Aucune maintenance particulière n'est requise: vérifiez simplement l'état des conducteurs, des commandes et des résistances électriques.

- Lorsque des dysfonctionnements sont détectés, appelez un personnel qualifié.

RAPPEL: LES OPERATIONS DE MAINTENANCE DOIVENT ÊTRE REALISÉES PAR UN PERSONNEL TECHNIQUE QUALIFIÉ.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les erreurs éventuelles dans cette brochure en raison d'erreurs de transcription ou d'impression. Le fabricant se réserve le droit de fournir, sans préavis, toute modification du produit qu'il juge utile ou nécessaire pour l'améliorer sans modifier ses caractéristiques essentielles.

DIAGRAMME ÉLECTRIQUE: T-03



Légende:

R1-R2-R3-R4-R5-R6-R7-R8-R9: Resistances
Tp: Minuteur (Dans les modèles avec minuterie)
I1 - I2 - I3: Commutateurs
Tr: Thermostat de sécurité ou réarmement.

DIAGRAMME ÉLECTRIQUE: T-06 y T-09

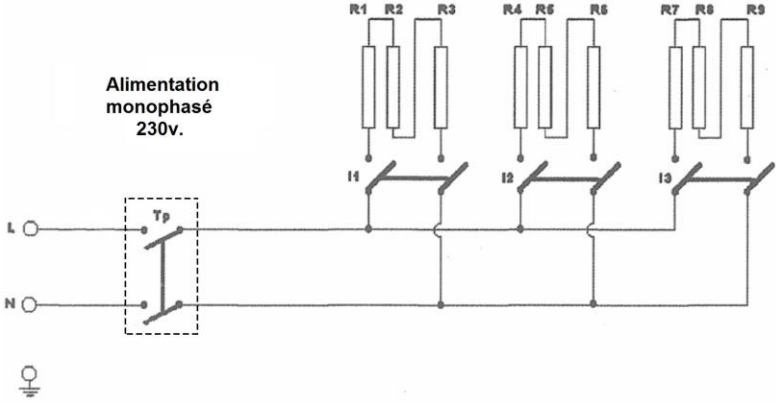
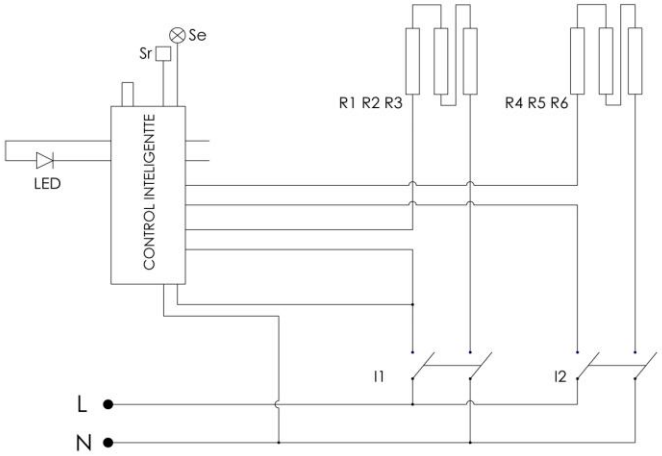


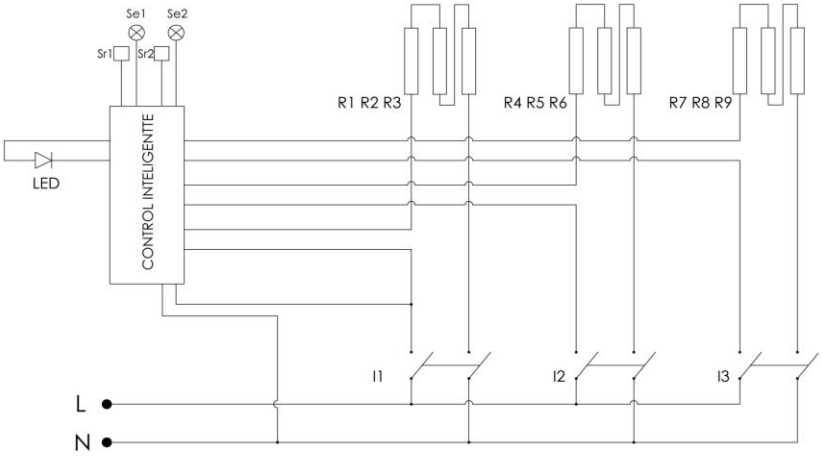
DIAGRAMME ÉLECTRIQUE: T03INT



LÉGENDE

Rx: Résistances **Se:** Émetteur de capteur
I: Interrupteur **Sr:** Récepteur de capteur

DIAGRAMME ÉLECTRIQUE: T06INT – T09INT



GARANTIE

HR garantit à toutes ses machines les conditions suivantes:

1. Il garantit le premier utilisateur contre les défauts de fabrication dans l'utilisation normale de l'appareil.

2. La période de garantie est UNE ANNÉE dans toute l'Europe à partir de la date de départ de l'usine pour tous les composants.

3. La garantie que **HR** offre consiste à réparer ou à remplacer les composants défectueux, en charge de l'utilisateur ou de l'acheteur les frais de transport, et si la réparation ne peut pas être effectuée sur place, l'utilisateur ou l'acheteur paiera les frais Transport, emballage, risques, etc.

4. Les frais de déplacement et de main-d'œuvre du personnel technique seront toujours facturés à l'utilisateur ou à l'acheteur lorsqu'il n'y a pas de défaut de fabrication.

5. La rupture des composants due à une mauvaise utilisation de l'appareil est exclue de la garantie.

6. **HR** décline toute responsabilité lorsque l'appareil a été mal utilisé ou traité, une maintenance défectueuse, ainsi que par des interventions ou des réparations effectuées par du personnel non autorisé.

7. Aucune autre garantie que celle spécifiée dans la présente lettre est accordée ou acceptée.

8. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés aux personnes ou des choses résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou de la connexion au sol manquante.

9. La dépréciation normale de l'appareil, les modifications apportées par les conditions météorologiques ou la nature, ainsi que les dommages causés par les inondations, les incendies, etc. sont exclus.

10. Le temps de la réparation ne sera pas une cause d'indemnisation des dommages.

11. Lors du remplacement d'une ou plusieurs pièces dans un appareil, la garantie se termine à la même date que le terme de la partie remplacée se termine.

12. La garantie est nulle lorsque l'appareil est placé dans un lieu ou un environnement non recommandé conformément aux instructions d'utilisation.

13. La garantie n'est pas répondu lorsque l'installateur envoie une partie incomplète ou due.

14. Le client sera responsable des services fournis pour les causes qui ne couvrent pas la garantie.

15. **HR** est empêché de toute autre responsabilité.

CERTIFICAT DE GARANTIE

UTILISATEUR:

ADRESSE:

TÉLÉPHONE:

VILLE::

PROVINCE:

DISTRIBUTEUR:

DATE D'ACHAT:

MODEL:

NUMÉRO DE SÉRIE:

Timbre du distributeur: *Signature de l'acheteur*

T03SIN

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