esencia de hostelería
HOSDECORA
C/ Genoveva Torres Morales, 6 Local 14
50006 - Zaragoza
Tlf-Fax: 976 255 991
www.hosdecora.com ● info@hosdecora.com

# Manual de Instrucciones y Datos Técnicos

# TOSTADORES

**Modelos:**

- **T - 02**
- **T - 03**
- **T - 06**
- **T - 09**

HR FAINCA

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

# ÍNDICE

*Importante* ____ 3

*Datos Técnicos* ____ 4

*Instalación y conexión eléctrica* ____ 5

*Instrucciones de uso* ____ 6

*Limpieza y mantenimiento* ____ 7

*Esquema eléctrico* ____ 8 y 9

*Garantía* ____ 10

*Certificado de garantía* ____ 11

# IMPORTANTE

Estimado usuario:

Acaba de adquirir un producto de gran fiabilidad y solidez, acompañado de gran contenido tecnológico y una máxima distribución y reparto uniforme de la temperatura de cocción.

Para que este producto goce de la garantía especificada en este documento, debe exigirle a su distribuidor la cumplimentación de este certificado, así como la anotación del número de teléfono de su servicio técnico post-venta. De no ser así, la garantía comenzará a regir desde la fecha de fabricación del producto.

Es importante que lea atentamente todas las páginas de este manual, para que adquiera un perfecto conocimiento sobre el uso y cuidados a que debe someter su producto. De ser así, estamos seguros de que quedará plenamente satisfecho de su funcionamiento.

***Gracias por haber confiado en nosotros***

# DATOS TÉCNICOS

| *MODELO* | *T-02* | *T-03* | *T-06* | *T-09* |
|---|---|---|---|---|
| Tensión (Vca) | 230 | 230 | 230 | 230 |
| Potencia (W) | 2000 | 2000 | 3000 | 4000 |
| Largo (mm) | 370 | 475 | 475 | 632 |
| Fondo (mm) | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Alto (mm) | 235 | 235 | 365 | 365 |
| Peso bruto (kg.) | 5 | 6 | 8 | 12 |
| Nº pisos | 1 | 1 | 2 | 2 |

## PLACA DE CARACTERÍSTICAS



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 3 cms. 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 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. Éstos 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 HT-6 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

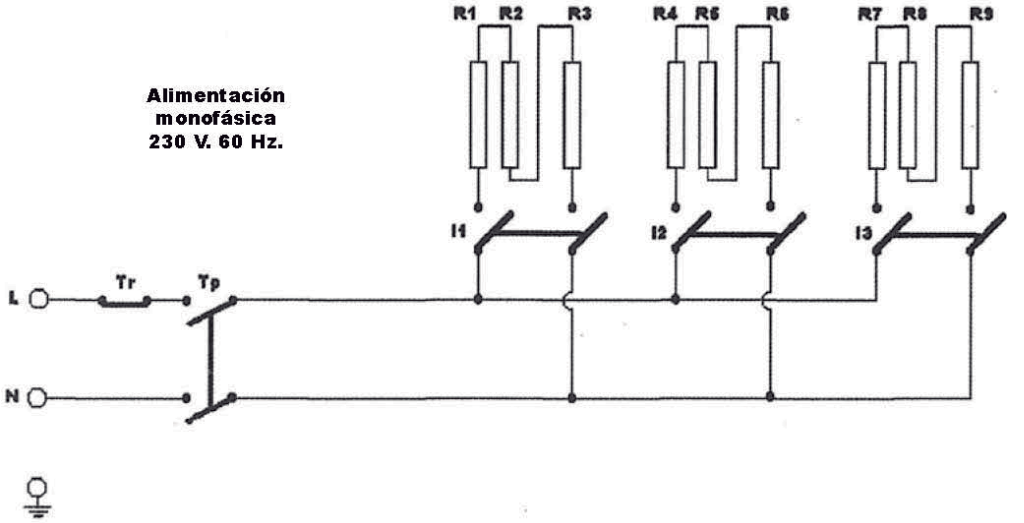
**-**Antes de efectuar cualquier operación, se debe desenchufar el equipo. No se requiere ningún tipo de mantenimiento especial: sólo hay que comprobar el estado de los conductores, los mandos y las resistencias eléctricas.

**-**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 eléctrico: T-06 y T-09



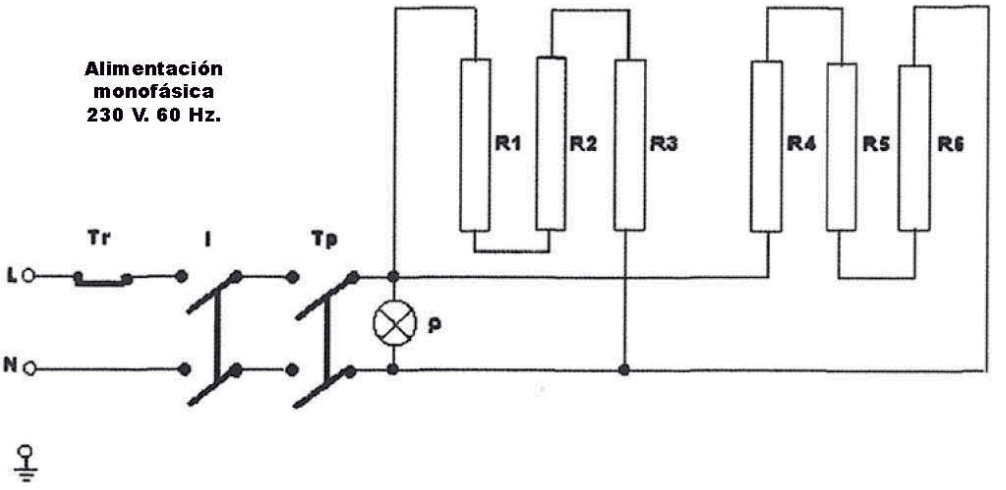

**LEYENDA: · R1-R2-R3-R4-R5-R6-R7-R8-R9:**

Resistencias **·Tp:** Temporizador **·I1 - I2 - I3:**

Interruptores **·Tr:** Termostato de rearme o de

seguridad

# Esquema eléctrico: T-02 y T-03




**LEYENDA: · R1-R2-R3-R4-R5-R6:**

Resistencias · **Tp:** Temporizador · **I:**

Interruptor · **P:** Piloto · **Tr:** Termostato de

rearme o de seguridad

# GARANTÍA

***HR garantiza todas sus máquinas en las siguientes condiciones:***

1.HR, garantiza al primer usuario contra los defectos de fabricación en un normal uso 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, siendo a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte y si la reparación no se pudiera realizar in-situ serán 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 serán 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 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.HR, no concede ni acepta 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 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.