Articoli tecnici per le collettività
Via Colombi Guidotti, 7/A – 43100 Parma – Italia
Tel. 0521.992844 Fax 0521.293282 E-mail: info@karelsrl.com

Iscr. R.E.A. di Parma n.132954
Iscr. Reg. Imprese di Parma n. 8565
Cap. Soc. € 520.000 I.V.
P.IVA N. 00457550341

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

IL SOTTOSCRITTO Bellucci Andrea, in qualità di Legale Rappresentante della Ditta KAREL s.r.l. con sede legale ed operativa in Via Colombi Guidotti, 7/A – 43126 Parma - Italia

DICHIARA CHE LA PRESENTE MACCHINA

Nome: Forno elettrico per toaste
Modello: FOR1P-WT, FOR2-WT
Funzione: Riscaldamento di prodotti alimentari

È conforme alle seguenti normative e direttive:

- 2006/42/CE e successive modifiche;
- 2006/95/CE e successive modifiche;
- 2004/108/CE e successive modifiche;
- 2002/95/ CE e successive modifiche;
- 93/68/CEE
- Regolamento (CE) n. 1935/2004;
- (D.Lgs 81/08) ;
- (D.Lgs 194/2007);
- (89/109/CEE e successive modifiche)
- EN 60335- (1-12-36-38)
- EN 1672-2
- EN 50081-1
- EN 61347-2-11

DICHIARA INOLTRE CHE

- La presente apparecchiatura è stata progettata per entrare a contatto con alimenti
- È stato progettato esclusivamente per l'impiego come apparecchio per la cottura. Qualsiasi altro impiego dell'apparecchio è da considerarsi improprio e di conseguenza pericoloso.

Parma, 21/04/2018

Karel S.r.l.
Legale Rappresentante
Bellucci Andrea

FOR1P-WT
FOR2P-WT

FORNO ELETTRICO PER TOAST
ELECTRIC TOASTER
HORNO ELÉCTRICO PARA EMPAREDADOS





Pag.
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE 2
OWNER´S MANUAL 9
MANUAL DE USO Y DE MANUTENCIÓN 16

Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservarlo come riferimento futuro, assieme al numero di serie posto sulla targhetta dell'apparecchio.
Read these instructions carefully before installing and operating the device and keep it as future reference with its serial number found on the nameplate of the machine.
Leer este manual con detenimiento antes de utilizar el aparato y conservarlo como referencia futura, junto al número de serie que encontráis en la etiqueta del aparato.

PREMESSA

- Il presente manuale è parte integrante della macchina stessa e fornisce al cliente tutte le informazioni funzionali e di sicurezza nonché le istruzioni per un corretto uso ed un'adeguata manutenzione.
- Questo libretto deve essere consegnato al personale preposto all'uso ed alla manutenzione della macchina e va riposto nelle vicinanze dell'apparecchio per ogni futura consultazione.

INDICE

1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA 3
1.1 - Precauzioni d'uso 3
1.1.1 - Precauzioni generali 3
1.1.2 - Sicurezza d'impiego 3
1.2 - Sicurezze installate 3
1.3 - Descrizione della macchina 4
1.3.1 - Descrizione generale 4
1.3.2 - Composizione della macchina 4
2 - DATI TECNICI 4
2.1 - Targhetta caratteristiche 4
2.2 - Scheda tecnica 4
3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA 5
3.1 - Controllo imballo al ricevimento 5
3.2 - Composizione dell'imballo 5
3.3 - Smaltimento dell'imballo 5
4 - INSTALLAZIONE 5
4.1 - Collocamento 5
4.2 - Collegamento elettrico 5
4.2.1 - Schema elettrico 6
5 - USO DELLA MACCHINA 6
5.1 - Pannello di controllo 6
5.2 - Utilizzo dell'apparecchio 6
5.2.1 - Funzionamento 7
6 - PULIZIA ORDINARIA 7
6.1 - Generalità 7
7 - MANUTEZIONE 8
7.1 - Manutenzione ordinaria 8
7.2 - Manutenzione straordinaria 8
8 - SMANTELLAMENTO 8
8.1 - Messa fuori servizio 8
8.2 - Smaltimento 8

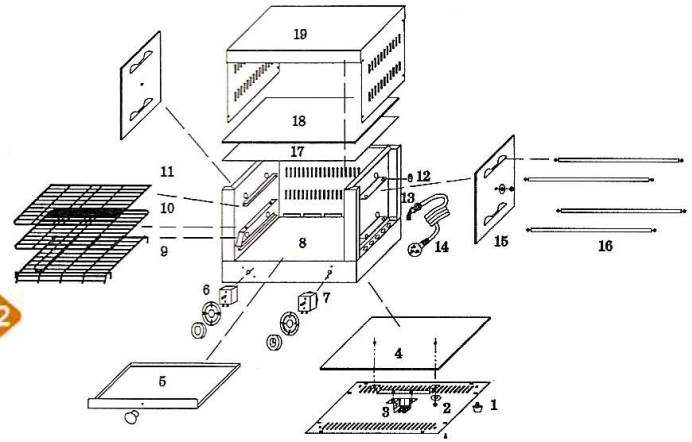
7 - MANUTECION

7.1 - Manutención ordinaria

La manutención ordinaria consiste en mantener perfectamente limpio el horno tanto en el interior como al exterior, como indicado en el capítulo precedente. La limpieza debe ser realizada después de cada cocción.
Controlar cada mes la integridad del cable, del enchufe de alimentación y de los elementos que calientan. Nunca utilizar el aparato cuando el cable está dañado y en este caso recurrir a un electricista cualificado quien proveerá a su sustitución.

7.2 - Manutención extraordinaria

Antes de llamar el servicio de asistencia si el aparato no marcha:
Asegúrese de que el horno esté conectado al enchufe de corriente de manera segura. En caso contrario, quitar el enchufe de la toma, esperar 10 segundos y conectarla otra vez de manera segura.
Controle la válvula fusible y el interruptor del circuito principal a salto. Si éstos parecen operar correctamente, controle la toma conectando otro electrodoméstico.
Controle que el panel de control esté programado correctamente.
SI NINGÚNA DE ESTAS OPERACIONES MODIFICA LA SITUACIÓN, CONTACTAR EL MÁS CERCANO CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO CON PERSONAL CUALIFICADO.
NO INTENTE NUNCA REPARAR A SOLAS EL APARATO.



1. Pie de goma
2. Plancha inferior
3. Alicata
4. plancha soporte
5. cajón para recoger las migajas
6. selector
7. temporizador
8. horno
9. parrilla curva
10. parrilla con mango
11. Protección tubos que calientan
12. pasa cable
13. cable de alimentación
14. enchufe de alimentación
15. plancha ajuste tubos
16. tubos que calientan de cuarzo
19. carenado

Fig. 5 dibujo explotado

8 - DESMANTELAMIENTO

8.1 - Toma fuera servicio

En el momento de la toma fuera servicio de la máquina asegúrese de que quede inutilizable para evitar posibles daños. Después de desenchufar la máquina de la red de alimentación se aconseja desconectar las conexiones eléctricas.

8.2 - Eliminación

Para una correcta eliminación del aparato recurrir a empresas locales encargadas del desguace de los materiales de los cuales éste producto está compuesto.

1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - Precauzioni d'uso

1.1.1 - Precauzioni generali

- L'apparecchio deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute nel manuale.
- In caso di avvicendamento del personale, provvedere per tempo all'adeguato addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione scollegare la spina di alimentazione dalla rete elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio, concentrarsi sulle operazioni in corso e valutare attentamente i rischi residui.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione: un cavo logorato o comunque non perfettamente integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.

ATTENZIONE: non rimuovere alcuna parte dell'apparecchio poiché tale operazione può essere eseguita solo da personale esperto.

- Se l'apparecchio dovesse far supporre o dimostrare un malfunzionamento si raccomanda di non usarlo e di non intervenire, ma di contattare un Centro Assistenza qualificato.
- L'apparecchio serve per arrostire toast, sandwiches, panini e altri prodotti alimentari in ambienti coperti. Si raccomanda di non utilizzarlo per usi diversi da quelli indicati. Non tostare alimenti cremosi come dolci, formaggi ecc. Non usarlo per cuocere il pane o altri alimenti e per asciugare oggetti o altre cose che non siano cibo.
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità per tutti i danni causati da:
  - Manomissione della macchina da personale non autorizzato.
  - Sostituzione dei componenti con altri non originali.
  - Uso non conforme alle istruzioni riportate nel presente manuale.
  - Trattamento delle superfici della macchina con prodotti non adatti (sostanze chimiche corrosive, oggetti taglienti ecc.).

1.1.2 - Sicurezza d'impiego

ATTENZIONE: Al fine di ridurre al massimo il rischio di danni a persone si raccomanda di:

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in luoghi in cui ci sia la possibilità di getti d'acqua.
- Non azionare il forno se non funziona perfettamente o se è stato danneggiato o bagnato.
- Non permettere ai bambini di utilizzare il forno.
- Non ostruire né inserire alcun oggetto nelle aperture di aerazione.
- Non toccare le superfici dell'apparecchio né durante la cottura né dopo l'uso perché potrebbero raggiungere alte temperature.

Per ridurre il rischio di incendi :

- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Non appoggiare né porre nelle vicinanze del toaster combustibili o materiale infiammabile.
- Se si dovesse notare del fumo spegnere il forno, staccare la spina dalla presa di alimentazione.

1.2 - Sicurezze installate

Il presente apparecchio è dotato di tutti i dispositivi di sicurezza, sia di natura elettrica sia meccanica prescritti dalle direttive CEE 73/23, CEE 89/336, UNI EN 60335-1, UNI EN 60335-2-36 e UNI EN 60335-2-48.

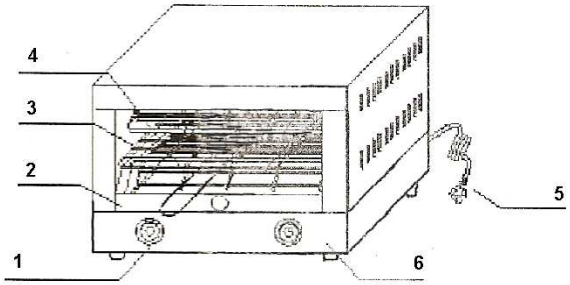
Ciò nonostante, esistono dei rischi residui richiamati nel presente manuale, non totalmente eliminabili, che riguardano il pericolo di ustione derivante dalle operazioni di scarico del prodotto e di pulizia della macchina.

1.3 - Descrizione della macchina

1.3.1 - Descrizione generale

Il presente fornetto serve per arrostire, riscaldare e grigliare prodotti alimentari di vario tipo (con le limitazioni indicate nel paragrafo 1.1) direttamente sulla griglie in acciaio inox in modo veloce e sicuro.
Il riscaldamento del prodotto viene realizzato tramite elementi riscaldanti che cedono calore al cibo da cuocere per irraggiamento diventando incandescenti.

1.3.2 - Composizione della macchina



1-Selettore
2-Cassetto raccogli briciole
3-Griglie
4-Elementi scaldanti
5-Cavo alimentazione
6-Timer

Fig. 1 Vista generale

Per il modello FOR1P-WT sono forniti in dotazione: un cassetto raccogli briciole, una griglia curva, una griglia dritta, una griglia con maniglia e tre pinze in tondino di acciaio inox.
Per il modello FOR2P-WT sono forniti in dotazione: un cassetto raccogli briciole, due griglie curve, due griglie dritte, due griglie con maniglia e sei pinze in tondino di acciaio inox..

2 - DATI TECNICI

2.1 - Targhetta caratteristiche





2.2 - Scheda tecnica

	U.M.	FOR1P-WT	FOR2P-WT
Tensione di funzionamento	V	220-240	
Frequenza	Hz	50	
Potenza assorbita	W	1700	3000
Elementi scaldanti		4	9
Dimensioni interne	mm	355x245x75	358x245x200
Dimensioni esterne	mm	440x300x290	450x355x445
Livello di pressione acustica ponderato A	dB	<70	
Dimensioni imballo	mm	450x355x325	450x355x445
Peso netto	Kg	8.1	11.5
Peso lordo	Kg	9.7	13.4

Tab. 1 Caratteristiche tecniche

El pomo de derecha TIME SELECTION es el temporizador que permite programar el tiempo de cocción de 1 a 15 minutos.



5.2 - Utilización del aparato

Antes de utilizar el aparato asegúrese de que se haya quitado la película de protección externa esmeradamente sin dejar residuos de cola. En caso contario, proveer a la remoción de posibles residuos sin utilizar utensilios puntiagudos ni sustancias abrasivas o inflamables.
Se recomienda no utilizar utensilios diferentes de aquéllos abastecidos en dotación.
Antes de utilizar el aparato asegurarse de que la superficie interna esté perfectamente limpia (ve cap 6).

5.2.1 - Funcionamiento

1. Asegurarse de que el horno esté perfectamente limpio (ve cap. 6), que se hayan removido todas las películas de protección y de que la tina para recoger las migajas esté en el vano adecuado sobre la base inferior.
2. Preparar la comida a tostar, apoyarla sobre las planchas adecuadas e inserir éstas últimas dentro del horno utilizando las guías de acero presentes sobre las paredes laterales. Si se utilizan las pinzas en dotación, apoyarlas sobre las planchas ensartadas en las susodichas planchas.
3. Girar el pomo izquierdo HOT SELECTION en la posición relativa a los elementos que calientan que se desea utilizar (ve pár. 5.1)
4. Girar el pomo derecho TIME SELECTION el sentido de las agujas del reloj. **NOTA**: Apenas girado, si el pomo de la izquierda no está sobre OFF, el horno empieza a calentarse.
5. Programar el tiempo de cocción de 1 a 15 minutos. Cada punto representa un minuto.
6. Cuando termina el tiempo programado, el temporizador interrumpe automáticamente la alimentación parando así la calefacción.
7. Quitar las planchas o las pinzas con los alimentos del horno.
8. Al término de la cocción girar el pomo HOT SELECTION en la posición OFF. Siempre limpiar las planchas y el horno al término de cada cocción.

! ATENCIÓN Controlar bien la posición y la estabilidad de las planchas portaviandas y nunca forzar al interior del horno planchas o utensilios diferentes de aquéllos abastecidos.

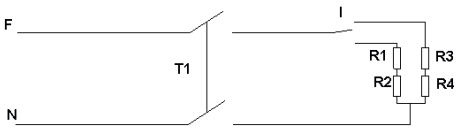
6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - Señas

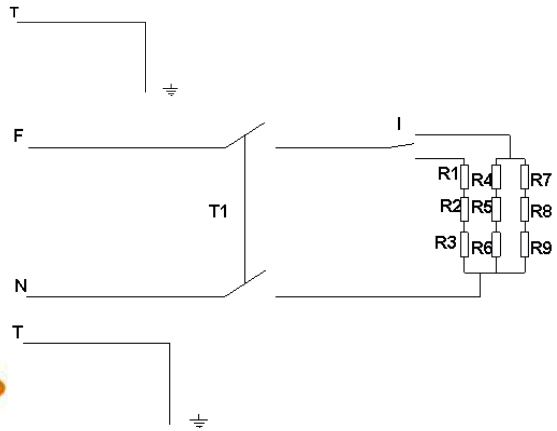
- Apagar el tostador y quitar el enchufe de alimentación antes de proceder a la limpieza. Atencion: El enchufe de conexión tiene que ser enjugada antes de reutilizar el aparato.
- Esperar que se enfríe y lavar con un detergente delicado y con una esponja mullida. Enjuagar y secar.
- Las superficies externas se deben limpiar con un paño húmedo. Para evitar dañar las partes eléctricas, nunca debe gotear agua en los hoyos de ventilación.
- Quitar la bandeja para recoger la grasa y la parrilla lavarle con agua caliente y normal detergente o bien en lavavajillas.
- Utilizar detergentes y esponjas no abrasivas. Evitar la utilización de espray u otros detergentes fuertes porque pueden manchar o estropear la superficie.
- PROHIBIDO LIMPIAR CON CHORROS DE AGUA, NUNCA HUNDIR EN AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS.

- Si tenéis algunas dudas o perplejidades sobre la instrucciones para el enchufe del suelo o sobre la parte eléctrica, consultar a un electricista o personal cualificado.
- Ni el constructor ni el revendedor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al aparato o a la persona resultante de erróneas aplicaciones de los procedimientos eléctricos.
- Asegúrese de que los cables y la toma no estén dañados, no estén posicionados bajo del horno ni que se pongan en contacto con superficies calientes, cortantes y abrasivas.
- El enchufe debe ser fácilmente alcanzable para desenchufarlo rápidamente en caso de emergencia.

4.2.1 - Esquema eléctrico



T1 Temporizador
I Selector
R1, 2 Elementos que calientan superiores
R3, 4 Elementos que calientan inferiores
F, N, T Fase, neutro, tierra
Fig. 2 Esquema eléctrico FOR1P



T1 Temporizador
I Selector
R1,2,3 Elementos que calientan superiores
R4-9 Elementos que calientan inferiores
F,N,T Fase,neutro,tierra
Fig. 3 Esquema eléctrico FOR2P

5 - UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA

5.1 - Panel de control

El pomo de izquierda HOT SELECTION indica cuales elementos que calientan están alimentados:
OFF ningún elemento encendido

Están encendidos los elementos que calientan superiores

Están encendidos los elementos que calientan inferiores

Están encendidos todos los elementos

Están encendidos los elementos que calientan inferiores (modelo FOR2P)

Están encendidos todos los elementos (modelo FOR2P)

3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - Controllo imballo al ricevimento

Al momento dell'accettazione del collo assicurarsi che l'imballo non presenti segni di deterioramento, urti o cadute. Non capovolgere la scatola.
Procedere quindi all'apertura verificando la presenza di ogni componente.
Eventuali danneggiamenti vanno contestati nell'immediato al trasportatore e successivamente, entro 3 giorni dalla data di consegna, va spedito un rapporto sui danni subiti dalla macchina.

3.2 - Composizione dell'imballo

Mantenere l'imballo chiuso fino all'installazione, tenendo presenti le indicazioni esterne di posizione.
L'imballo deve essere conservato in un ambiente asciutto e riparato. Nel caso di un lungo deposito (più di tre mesi) controllare regolarmente lo stato dell'imballo e di ogni sua parte.
L'imballo è costituito da una scatola di cartone al cui interno sono disposti dei fogli di cartone ondulato che proteggono l'apparecchio e gli accessori . Le griglie sono legate al forno da fili di ferro protetto da plastica.
Tutte le macchine sono corredate della dovuta documentazione e sono accuratamente imballate.

3.3 - Smaltimento dell'imballo

I componenti dell'imballo sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani e quindi facilmente smaltibili secondo le norme vigenti nel paese in cui viene eseguita l'installazione dell'apparecchio.

4 - INSTALLAZIONE

4.1 - Collocamento

Il piano su cui collocare l'apparecchio deve avere un'ampiezza adatta a contenerlo e deve essere sufficientemente resistente per sopportare il suo peso e quello del cibo da cuocere (vedi par. 2.2), deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile e ad un'altezza di circa 80 cm dal pavimento.

- Assicurarsi che tutto il materiale di imballo sia stato rimosso. Fare particolare attenzione ai legami in fil di ferro protetti in plastica.
- ! AVVERTENZA: controllare che il fornetto non presenti danni visibili come: tubi scaldanti danneggiati, rotti o allentati, manopole o sensori danneggiati, rotti o allentati, ammaccature o rotture rilevanti . Se qualche danno tra quelli sopraindicati è visibile, NON UTILIZZARE l'apparecchio e contattare personale qualificato.
- L'apparecchio deve essere posizionato lontano da fonti di calore e di vapore, umidità o prodotti infiammabili. Non utilizzare il forno all'aperto.
- Per un corretto funzionamento, il forno deve avere una sufficiente aerazione. Lasciare almeno 10 cm di spazio sul retro e 5 cm su entrambi i lati. Non bloccare o coprire nessuna apertura dell'apparecchio.

Posizionare la vaschetta raccogli briciole all'interno del forno sulla base inferiore.

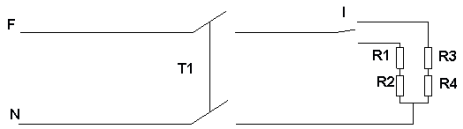
4.2 - Collegamento elettrico

L'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione con sezione adeguata e di una spina CEI
Eventuali prolunghe devono avere cavi con una sezione adeguata alla potenza e devono essere provvisti di messa a terra. Il presente apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra. Accertarsi che l'impianto di messa a terra sia perfettamente funzionante. **Prima di allacciare il cavo alla rete elettrica, controllare la targhetta (par. 2.1) e verificare che corrisponda alla rete di alimentazione.**

ATTENZIONE: Se la presa di terra è utilizzata in maniera impropria, c'è il rischio di uno shock elettrico. L'apparecchio deve essere collegato con un conduttore equipotenziale attraverso l'apposito morsetto indicato dal simbolo

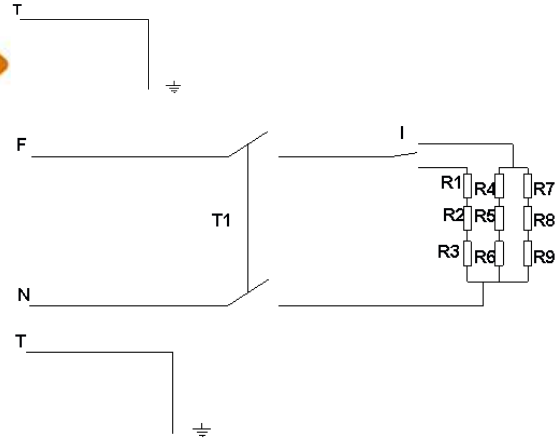
- Se avete qualche dubbio o perplessità sulle istruzioni per la presa al suolo o sulla parte elettrica consultare un elettricista o personale qualificato
- Né il costruttore né il rivenditore possono accettare alcuna responsabilità per danni all'apparecchio o alla persona risultanti da erronee applicazioni delle procedure elettriche di connessione.
- Assicurarsi che i cavi e la presa non siano danneggiati , non vengano posizionati sotto il forno né vengano a contatto con superfici calde, taglienti o abrasive.
- La presa deve essere facilmente raggiungibile in modo da poterla disinserire velocemente in caso di emergenza.

4.2.1 - Schema elettrico



T1 Timer
I Selettore
R1,2 Elementi scaldanti superiori
R3,4 Elementi scaldanti inferiori
F,N,T Fase,neutro,terra

Fig. 2 Schema elettrico FOR1P -WT



T1 Timer
I Selettore
R1,2,3elementi scaldanti superiori
R4-9 Elementi scaldanti inferiori
F,N,T Fase,neutro,terra

Fig. 3 Schema elettrico FOR2P -WT

5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - Pannello di controllo

La manopola di sinistra HOT SELECTION indica quali elementi riscaldanti sono alimentati:
OFF Nessun elemento acceso

Sono accesi gli elementi riscaldanti superiori

Sono accesi gli elementi riscaldanti inferiori

Sono accesi tutti gli elementi

Sono accesi gli elementi riscaldanti inferiori (modello FOR2P-WT)

Sono accesi tutti gli elementi (modello FOR2P-WT)

3 - RECIBIMIENTO DE LA MÁQUINA

3.1 - Control embalaje al recibimiento

Cuando se acepta el bulto asegúrese de que el embalaje no presente marcos de deterioro, impactos o caídas. No volque la caja y la transporte. Proceda entonces a la apertura verificando la presencia de cada componente. Posibles daños deben ser contestados de momento al transportador y sucesivamente, dentro de 3 días de la fecha de la entrega, debe ser enviada una relación sobre los daños sufridos por la máquina.

3.2 - Composicion del embalaje

Mantenga el embalaje cerrado hasta la instalación teniendo presentes las indicaciones externas de posición.
El embalaje debe ser conservado en un ambiente seco y reparado. En caso de un largo deposito (más que 3 meses) controle regularmente la condición del embalaje y de cada su pieza.
El embalaje se constituye de una caja de cartón donde están dispuestas unas hojas de cartón ondulado que protegen el aparato y los accesorios. Las planchas están atadas al horno por unos hilos de hierro protegido por plástica. Todas las máquinas están dotadas de la debida documentación y están esmeradamente embaladas.

3.3 - Eliminación del embalaje

los componentes del embalaje pueden ser asimilados a la basura sólida urbana y entonces pueden ser fácilmente eliminados según las normas vigentes en el país donde se instala el aparato.

4 - INSTALACIÓN

4.1 - Colocación

El tablero donde se coloca el aparato debe tener una amplitud apropiada para contenerlo y debe ser suficientemente resistente para soportar su peso y lo de la comida a cocer (ve pár. 2.2), debe ser bien nivelado, seco, liso, robusto, estable y debe estar a la altura de sobre 80 cm del suelo.

- Asegurarse de que se haya quitado todo el material de embalaje. Poner particular atención a las ligaduras de alambre protegidas por plástica.
- ! ADVERTENCIA: controlar que el horno no presente daños visibles como: tubos que calientan dañados, rotos o aflojados, pomos o sensores dañados, rotos o aflojados, abolladuras o roturas relevantes. Si algún daño entre los sobre indicados es visible, NO UTILICE el aparato y contactar a personal cualificado.
- El aparato debe estar posicionado lejano de fuentes de calor, de vapor, de humedad o productos inflamables.
- Para un correcto funcionamiento, el horno debe tener una suficiente aeración. Dejar al menos 10 cm de espacio en el dorso y 5 cm en las dos partes laterales. No bloquee ni cubra ninguna apertura del aparato.
- No utilice el horno al aire libre

Posicionar la tina para recoger las migajas dentro del horno sobre la base inferior.

4.2 - Conexión eléctrica

El aparato está dotado del cable de alimentación con sección adecuada y de un enchufe CEI. En la parte posterior se sitúa el borne para la conexión al circuito de tierra del cárter, se recomienda realizar esta conexión. Posibles prolongadores deben tener cables con una sección adecuada a la potencia y deben ser abastecidos de toma de tierra. Este aparato debe estar conectado a un enchufe de tierra. Asegúrese de que la instalación de toma de tierra funcione perfectamente. **Antes de conectar el cable a la red eléctrica, controle la etiqueta (pár. 2.1) y compruebe que corresponda a la red de alimentación.**

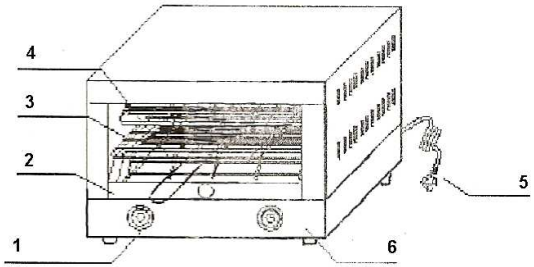
ATENCIÓN : Si se utiliza de manera impropia el enchufe de tierra está el riesgo de choque eléctrico.
El aparato debe estar conectado con un conductor equipotencial a través del borne apropiado indicado por el símbolo ⏚

1.3 - Descripción de la máquina

1.3.1 - Descripción general

Este pequeño horno sirve asar, calentar o asar a la parrilla productos alimentares de vario tipo (con las limitaciones indicadas en el párrafo 1.1) directamente sobre la parrilla de acero inoxidable de manera veloz y segura. La calefacción del producto se realiza por medio de elementos que calientan que ceden calor a la comida a cocer por radiación volviéndose candentes.

1.3.2 - Composición de la máquina



1- Selector
2- Cajón para recoger las migajas
3- Planchas
4- Elementos que calientan
5- Cable alimentación
6- Temporizador

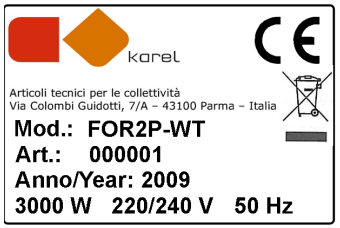
Fig. 1 Vista general

Por el modelo FOR1P-WT se abastece de: un cajón para recoger las migajas, una plancha curva, una plancha recta, una plancha con manilla y tres pinzas de acero varilla inoxidable.
Por el modelo FOR2P-WT se abastece de: un cajón para recoger las migajas, dos planchas curvas, dos planchas rectas, dos planchas con manilla y seis pinzas de tondo de acero inoxidable.

2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - Etiqueta caracteristicas





2.2 - Tarjeta técnica

	U.M.	FOR1P-WT	FOR2P-WT
Tension de funcionamiento	V	220-240	
Frecuencia	Hz	50	
Potencia absorbida	W	1700	3000
Elementos que calientan		4	9
Dimensiones internas	mm	355x245x75	358x245x200
Dimensiones externas	mm	440x300x290	450x355x445
Nivel de presión sonora pesado A	dB	<70	
Dimensiones embalaje	mm	450x355x325	450x355x445
Peso neto	Kg	8.1	11.5
Peso bruto	Kg	9.7	13.4

Tab. 1 Tarjeta técnica

La manopola di destra TIME SELECTION è il timer che permette di impostare il tempo di cottura da 1 a 15 minuti.



Fig. 4 Pannello di controllo

5.2 - Utilizzo dell'apparecchio

Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che la pellicola protettiva esterna sia stata accuratamente rimossa senza lasciare residui di colla. In caso contrario, provvedere alla rimozione degli eventuali residui senza utilizzare utensili appuntiti né sostanze abrasive o infiammabili.
Si raccomanda di non utilizzare utensili diversi da quelli forniti in dotazione.
Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che la superficie interna sia perfettamente pulita (vedi cap 6).

5.2.1 - Funzionamento

Assicurarsi che il forno sia perfettamente pulito (vedi cap 6), che tutte le pellicole protettive siano state rimosse e che la vaschetta raccogli briciole sia nell'apposito vano sulla base inferiore e che sia completamente chiusa.

1- Preparare il cibo da tostare appoggiarlo sulle apposite griglie e inserire queste ultime nel forno utilizzando le guide in acciaio presenti sulle pareti laterali. Se si usano le pinze in dotazione, appoggiarle sulle griglie infilate nelle suddette guide.
2- Ruotare la manopola sinistra HOT SELECTION sulla posizione relativa agli elementi riscaldanti che si desidera usare (vedi par. 5.1).
3- Ruotare la manopola destra TIME SELECTION in senso orario. **NOTA:** Appena ruotata, se la manopola di sinistra non è su OFF, il forno si inizia a riscaldare.
4- Impostare il tempo di cottura da 1 a 15 minuti. Ogni puntino rappresenta un minuto.
5- Quando termina il tempo impostato, il timer interrompe automaticamente l'alimentazione fermando così il riscaldamento.
6- Togliere le griglie o le pinze con gli alimenti dal fornetto.
7- Al termine della cottura ruotare la manopola HOT ELECTION sulla posizione OFF. Pulire sempre le griglie ed il forno alla fine di ogni cottura.

! ATTENZIONE Controllare bene la posizione e la stabilità delle griglie porta vivande e non forzare mai all'interno del forno griglie o utensili diversi da quelli forniti

6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - Generalità

- Spegnere il toaster e rimuovere la spina di alimentazione prima di procedere alla pulizia. **Attenzione**: la spina di connessione deve essere asciugata prima di riutilizzare l'apparecchio
- Attendere che si raffreddi e lavare con un detergente delicato ed una spugna morbida, risciacquare ed asciugare.
- Le superfici esterne si devono pulire con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti elettriche, non deve mai gocciolare dell'acqua nei fori di ventilazione.
- Rimuovere il vassoio raccogli briciole e tutte le griglie e lavare con acqua calda e normale detersivo oppure in lavastoviglie.
- Usare detergenti e spugne non abrasive. Evitare l'uso di spray o altri detergenti aggressivi in quanto possono macchiare o graffiare la superficie.
- NON PULIRE CON GETTI D'ACQUA, NON IMMERGERE MAI IN ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.

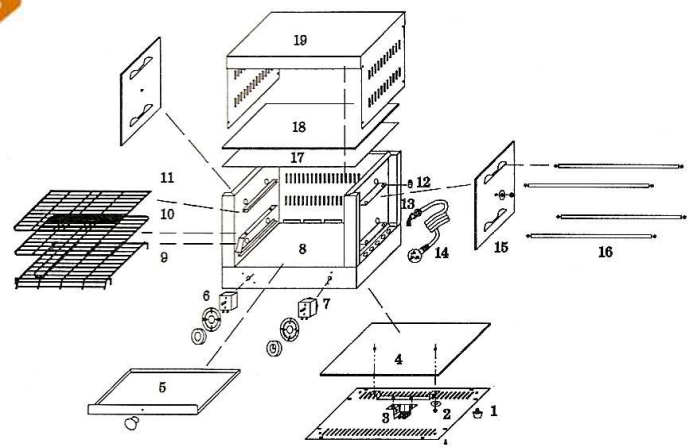
7 - MANUTEZIONE

7.1 - Manutenzione ordinaria

La manutenzione ordinaria consiste nel mantenere perfettamente pulite le pareti interne ed esterne del forno. La pulizia va effettuata ad ogni ciclo di tostatura.
Controllare mensilmente l'integrità del cavo, della spina di alimentazione e dei tubi al quarzo. Non utilizzare mai l'apparecchio quando il cavo è danneggiato e in tal caso, rivolgersi ad un elettricista qualificato che provvederà alla sua sostituzione.

7.2 - Manutenzione straordinaria

Prima di chiamare il servizio di assistenza, se il forno non funziona:
Assicurarsi che la macchina sia collegata alla presa di corrente in modo sicuro. In caso contrario, rimuovere la spina dalla presa, attendere 10 secondi e ricollegarla nuovamente in modo sicuro.
Controllare la valvola fusibile e l'interruttore del circuito principale a scatto. Se questi sembrano operare correttamente, controllare la presa collegandovi un altro elettrodomestico.
Controllare che la manopola di comando sia integra.
SE NESSUNA DI QUESTE OPERAZIONI MODIFICA LA SITUAZIONE, CONTATTARE IL PIÚ VICINO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO CON PERSONALE QUALIFICATO.
NON TENTARE MAI DI RIPARARE DA SOLI IL FORNO.



1. piedino in gomma
2. piastra inferiore
3. morsettiera
4. piastra supporto
5. cassetto raccogli briciole
6. selettore
7. timer
8. forno
9. griglia curva
10. griglia con manico
11. protezione tubi scaldanti
12. passacavo
13. cavo di alimentazione
14. spina di alimentazione
15. piastra fissaggio tubi
16. tubi scaldanti al quarzo
19. carenatura

Fig. 5 Disegno esploso

8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - Messa fuori servizio

Al momento della messa fuori servizio della macchina ci si deve assicurare che resti inutilizzabile per evitare possibili danni. Dopo aver disconnesso la macchina dalla rete di alimentazione si consiglia di staccare o tagliare le connessioni elettriche.

8.2 - Smaltimento

Per un corretto smaltimento dell'apparecchio rivolgersi ad aziende locali addette alla rottamazione dei materiali di cui è composto il presente prodotto.

1 - INFORMACIONES SOBRE EL APARATO

1.1 - Advertencias de seguridad de uso

1.1.1 - Advertencias de seguridad generales

- El aparato debe ser utilizado solo por personal preparado que conozca perfectamente las normas de seguridad contenidas en este manual.
- En caso de alternación del personal, proveer a la preparación adecuada a tiempo.
- Antes de cada operación de limpieza o manutención, desconecte el enchufe de alimentación de la red eléctrica. Cuando se interviene para la manutención o la limpieza del aparato, concéntrese en las operaciones en obras y mida los riesgos residuos con detenimiento.
- Controle regularmente la condición del cable de alimentación: un cable deteriorado o no perfectamente íntegro representa un grave peligro de carácter eléctrico.

No quite ninguna pieza del aparato porque solo el personal experto puede ejecutar esta operación.

- Si el aparato hace suponer o muestra un mal funcionamiento se recomienda que no lo utilice y no intervenga, sino que contacte con un Centro de Asistencia cualificado.
- El aparato sirve para asar emparedados, sándwiches, bocadillos y otros productos alimentares en ambientes cubiertos. Se recomienda no utilizarlo para usos diferentes de aquéllos enumerados. No tuestes alimentos cremosos como dulces, quesos etcétera. No utilice para cocer el pan u otros alimentos y para secar objetos u otra cosa que no sea comida.
- El constructor está eximido de cada responsabilidad por todos daños provocados por:
  - violación del aparato por personal no autorizado
  - sustitución de las piezas por otras no originales
  - Utilización no conforme a las instrucciones traídas en este manual
  - Tratamiento de las superficies del aparato con productos no adecuados (sustancias químicas, objetos cortantes).

1.1.2 - Seguridad de empleo

ATENCIÓN! : Para reducir como máximo el riesgo de daños a personas se recomienda:

- No utilice el aparato al aire libre o en lugares donde esté la posibilidad de chorros de agua.
- No accione el horno si no marcha perfectamente o si está dañada o bañada.
- No permita a los niños utilizar el horno.
- No obstruya ni cierre de ningún modo las aspilleras de enfrentamiento. No introduzca objetos a través de las aspilleras.
- No toque las superficies del aparato ni durante la cocción ni después de la utilización porque podrían alcanzar altas temperaturas.

Para reducir el riesgo de incendios:

- Nunca dejar el aparato en función sin custodia.
- No apoye ni ponga en los alrededores de la plancha combustibles o material inflamable.
- Exclusa la primera utilización, si se nota del humo apagar la plancha y desconectar el enchufe de la toma de alimentación

1.2 - Sicuridades instaladas

Este aparato está dotado de todos dispositivos, tanto de carácter eléctrico como mecánico prescritos por las disposiciones CEE 73/23, CEE 89/336, UNI EN 60335-1, UNI EN 60335-2-36 y UNI EN 60335-2-48. Sin embargo existen unos riesgos residuos mencionados en este manual, que no se pueden eliminar completamente, que se refieren al peligro de quemadura derivadas de las operaciones de escape del producto y de limpieza de la máquina.

PREÁMBULO

- Este manual es parte integrante del aparato mismo y da al cliente todas las informaciones funcionales y de precaución y además las instrucciones para un correcto uso y una apropiada manutención.
- Este manual debe ser entregado al personal puesto para el uso y para la manutención del aparato y debe ser conservado en los alrededores del aparato para cada futura consulta.

ÍNDICE

1 - INFORMACIONES SOBRE EL APARATO 17
1.1 - Advertencias de seguridad de uso 17
1.1.1 - Advertencias de seguridad generales 17
1.1.2 - Seguridad de empleo 17
1.2 - Sicuridades instaladas 17
1.3 - Descripción de la máquina 18
1.3.1 - Descripción general 18
1.3.2 - Composición de la máquina 18
2 - DATOS TÉCNICOS 18
2.1 - Etiqueta caracteristicas 18
2.2 - Tarjeta técnica 18
3 - RECIBIMIENTO DE LA MÁQUINA 19
3.1 - Control embalaje al recibimiento 19
3.2 - Composicion del embalaje 19
3.3 - Eliminación del embalaje 19
4 - INSTALACIÓN 19
4.1 - Colocación 19
4.2 - Conexión eléctrica 19
4.2.1 - Esquema eléctrico 20
5 - UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA 20
5.1 - Panel de control 20
5.2 - Utilización del aparato 20
5.2.1 - Funcionamiento 21
6 - LIMPIEZA ORDINARIA 21
6.1 - Señas 21
7 - MANUTECION 22
7.1 - Manutención ordinaria 22
7.2 - Manutención extraordinaria 22
8 - DESMANTELAMIENTO 22
8.1 - Toma fuera servicio 22
8.2 - Eliminación 22

INTRODUCTION

- This instruction manual forms part of the product and it contains all the information about the installation, operation, maintenance and safety of the device.
- This manual must be hand in anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning. It must be kept near the device for every future reading.

CONTENTS

1 - INFORMATION ABOUT THE MACHINE 10
1.1 - Use precautions 10
1.1.1 - General precautions 10
1.1.2 – Safety instructions 10
1.2 - Safety information 10
1.3 - Machine description 11
1.3.1- General description 11
1.3.2 - Overview of parts 11
2 - TECHNICAL DATA 11
2.1 - Nameplate 11
2.2 - Technical specification 11
3 - RECEIVING THE MACHINE 12
3.1 - Check after receiving 12
3.2 - Package 12
3.3 - Packaging disposal 12
4 - INSTALLATION 12
4.1 - Positioning 12
4.2 - Electrical connection 12
4.2.1 - Electric diagram 13
5 - OPERATING 13
5.1 - Control panel 13
5.2 - Operating instructions 14
6 - CLEANING 14
6.1 - General information 14
7 - MAINTENANCE 15
7.1 - Ordinary maintenance 15
7.2 - Special maintenance 15
8 - DISPOSAL 15
8.1 - Place out of order 15
8.2 - Waste disposal 15

1 - INFORMATION ABOUT THE MACHINE

1.1 - Use precautions

1.1.1 - General precautions

- The device can be used only by trained operators who must perfectly know the safety aspects contained in this manual.
- In case of operator exchanges , the new one must be first trained.
- Before beginning any repair, maintenance or cleaning work make sure the device has been disconnected from power socket and has cooled down.
- During cleaning, maintenance or repair operations, concentrate on operations and be attention to residual hazard.
- Check regularly the power supply cable state. If it is ruined or not perfectly integral, it should be a serious electrical hazard.

ATTENTION: Do not remove any device part, maintenance or repair works must be carried out only by qualified technician.

- In case of damage or malfunction, you must not use the machine and must never try to repair the device your self. Let contact a qualified Service Centre.
- This device must be used indoors to cook toast, sandwiches, rolls and other similar food. Do not use it for anything beyond or other then its intended use. Do not bake bread or buns. Do not toast pastries, cheese or sugar glazed bread. Do not use it to dry things.
- The manufacturer do not accept any claims resulting for damage caused by:
  - Machine or feeder tampering with not authorized personnel.
  - Use of any accessory or spare parts not original.
  - Not following of the instruction of this manual.
  - Use on surfaces of abrasive agents, chemical corrosive substances or materials which could ruin it.

1.1.2 – Safety instructions

ATTENTION: To minimize damages and injuries hazard we urge to:

- Do not use the device outdoors or where there are possibility of water jets.
- Do not use the oven if it does not work correctly, if it is damaged or if it is wet.
- Do not leave the device unattended in presence of children.
- Do not block or insert any object in aerations openings.
- During operation and after use some parts of the device become very hot. In order to avoid injures do not touch these surfaces.

To minimize the risk of fire :

- Never leave the device operating unattended.
- Do not place fuel or inflammable materials near or on the toaster.
- If you see smoke come from oven, turn of it and pull off the plug.

1.2 - Safety information

This oven is equipped with all electrical and mechanical safety devices prescribed by CEE 73/23, CEE 89/336, UNI EN 60335-1, UNI EN 60335-2-36 and UNI EN 60335-2-48 directives.

In spite of that are left some residual hazards pointed out in this manual, related to burning risk coming from product taking off and cleaning of the machine.

7 - MAINTENANCE

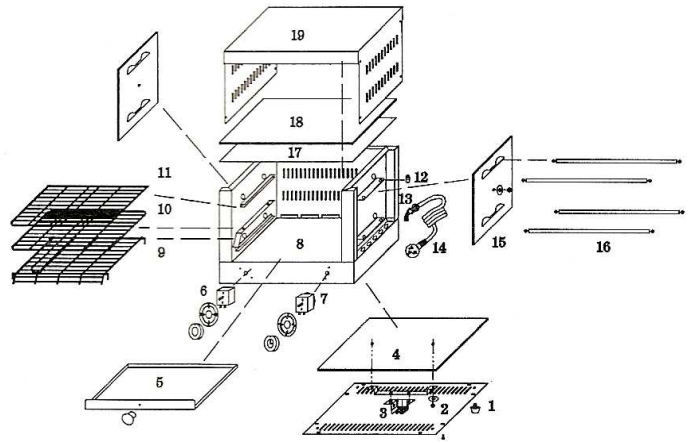
7.1 - Ordinary maintenance

Ordinary maintenance consists in cleaning inside and outside the oven, as described in preceding chapter. Cleaning should be made at least daily.
Check monthly the supply cable, the plug and the heating elements. Never use the device if is damaged the supply cable, in case call an electrician or qualified personnel.

7.2 - Special maintenance

Before you call for service if the oven fails to operate:
Check to ensure that the oven is correctly plugged. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it again securely
Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance. Check to ensure that command knobs are not damaged

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFY THE SITUATION, CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE DEVICE YOURSELF.



1. rubber foot
2. lower plate
3. terminal
4. support plate
5. crumb collect tray
6. selector
7. timer
8. oven
9. protection grating
10. grating with handle
11. heating lights protection
12. cable passing
13. supply cable
14. plug
15. fixing lights plate
16. quartz heating lights
19. casing

Fig. 5 Exploded view

8 - DISPOSAL

8.1 - Place out of order

At the end of its service life the discarded device has to be disposed securing to avoid damages or injures. Make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from main supply and remove connection cable from the device.

8.2 - Waste disposal

For a correct waste disposal is advisable to contact a specialized company, or just contact the local disposal service in your community.

Right knob marked as TIME SELECTION set the cooking time from 1 to 15 minutes.



5.2 - Operating instructions

Before using device remove with care the protective foil without leaving glue remainder . In case remove these remainder without use of pointed tools, abrasive or inflammable materials.

Do not use accessories different than those issued.

Before using device make sure that inner surfaces are clean (see chap. 6) and put the crumb collect tray on the bottom of the oven.

1. Prepare the food to toast, put it onto a grating and insert it in the oven using the steel guides on the side walls. If you prefer to use the clips, put the food in it and then place the clips on the gratings inserted in the guides.
2. Turn the left knob HOT SELECTION on the position of the heating elements to use (see par. 5.1).
3. Turn the right knob TIME SELECTION clockwise. **NOTE:** If the left knob is not on the OFF position, the oven starts heating.
4. Set cooking time, from 1 to 15 minutes. Each dot is equivalent to a minute.
5. When ends the set time, the timer stops the electrical supply stopping the heating.
6. Put gratings or clips out of the oven.
7. At the end of the cooking turn the HOT ELECTION knob on the OFF position. Always clean the gratings and the oven.

! ATTENTION: Check with care the position and the steady of the gratings and never force into the oven anything.

6 - CLEANING

6.1 - General information

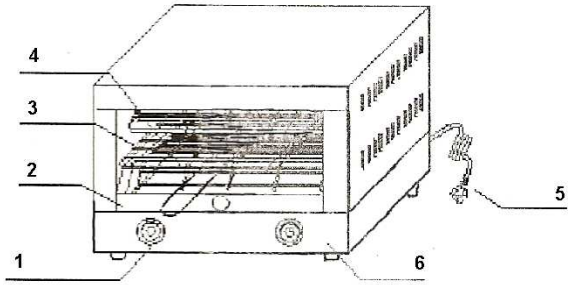
- Turn off the toaster and take off the supply plug before to clean the device. **Attention**: the supply plug must be dried before operating again the device.
- Wait until the device was cooled down than clean with a damp, soft cloth and a mild detergent.
- Clean the casing with a wet cloth. To avoid damages of electrical parts, never drop water in aeration holes.
- Remove the crumb collect tray and the gratings and wash them with hot water and detergent manually or in a washing machine.
- Use not abrasive clothes and detergents. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain or streak the device surfaces.
- DO NOT CLEAN USING WATER JETS, NEVER IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

1.3 - Machine description

1.3.1- General description

With these devices you can heat, toast and grill quickly and safely various food-stuffs (with restrictions of par. 1.1) directly on stainless steel grating.
Food heating is done by quartz lights that becoming incandescent radiate cooking food.

1.3.2 - Overview of parts



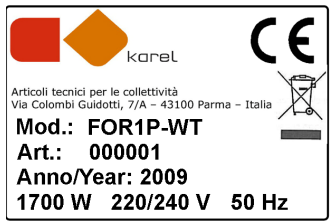
1-Selector
2-Crumb collect tray
3-Gratings
4-Heating lights
5- Power supply cable
6-Timer

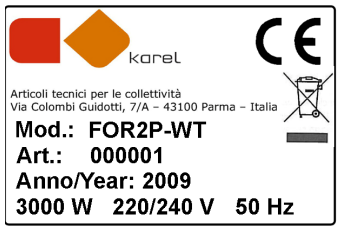
Fig. 1 General view

To the FOR1P-WT model are issued: a crumb collect tray, a protection grating, a plane grating, an handling grating and three clips, all these stuffs are in stainless steel.
To the FOR2P-WT model are issued: a crumb collect tray, two protection gratings, two plane gratings, two handling gratings and six clips, all these stuffs are in stainless steel

2 - TECHNICAL DATA

2.1 - Nameplate





2.2 - Technical specification

	U.M.	FOR1P-WT	FOR2P-WT
Operating voltage	V	220-240	
Frequency	Hz	50	
Absorbed power	W	1700	3000
heating elements		4	9
Inside dimensions	mm	355x245x75	358x245x200
Outer dimensions	mm	440x300x290	450x355x445
A-weighting sound pressure level	dB	<70	
Package dimensions	mm	450x355x325	450x355x445
net weigh	Kg	8.1	11.5
gross weigh	Kg	9.7	13.4

Tab. 1 Technical specification

3 - RECEIVING THE MACHINE

3.1 - Check after receiving

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. Do not turn upside down the box. In case of visible damage do not accept the delivery or do it with reservation only, noting the damage on the bill of delivery. Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, within 3 days from delivery date.

3.2 - Package

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning and storage markings.
Packages should be stored in a dry and dust-free environment. In case of long storage (more than 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
The package consists in a cardboard box in which there are some cardboard sheets that keep steady and protect the oven and its accessories. The gratings tied to oven by protected plastic iron wires.
All the machines are issued with its due documentation and are carefully packaged.

3.3 - Packaging disposal

The package parts are similar to urban waste than they should be disposal according to the national and local rules and regulations of the site in which are installed the device.

4 - INSTALLATION

4.1 - Positioning

Place the device on top of even and safe surface so wide to contain it and which support the weigh of the device and of the food to cook (see par. 2.2), it must be well levelled , dry, smooth, sturdy, steady and it must stay at about 80 cm from the floor.

- Make sure that the packing material should be removed completely from the device. Attention to protected plastic iron wires that tie gratings to oven.
- ! WARNING: check for visible damages such as: damaged, broken or loosen heating lights, damaged, broken or loosen handles or sensors, broken or deteriorate carter. If you can see one of these damages, DO NOT USE the device and contact qualified personnel.
- The device should be placed far from heat, steam and dampness sources.
- The oven must be sufficiently aerated. Leave at least 10cm spaced from rear and 5 cm from both sides
- Do not block or cover any openings of the device and do not remove any part of the machine..
- The device is to be used indoors only.

Place the crumb collect tray on the bottom surface inside the oven.

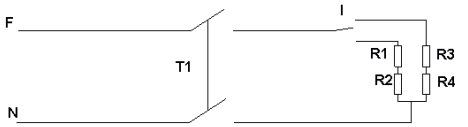
4.2 - Electrical connection

The device is issued with an adequate section power supply cable and a CEI plug.
Possible extension cord are to be proportionate to power supplied and must be grounded.
This device must be connected to a grounded single power socket. Make sure that the grounding system is operating.
Before installation compare the local power grid specification with device nameplate (par. 2.1). Connect only in the case of compliance.

ATTENTION: Grounding socket using in a not correct way cause hazard via electrical current.
The device must be connected to an external equi-potential conductor using the terminal marked by this symbol ⏚

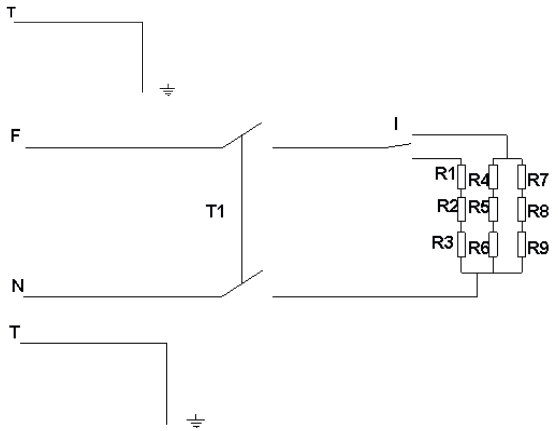
- If you have any doubt or uncertainty on grounding or electrical connection call an electrician or qualified personnel.
- The manufacturer and the retailer do not accept any claims resulting for damage or injures caused by wrong electrical procedures of installation.
- Make sure that plug and cable are not damaged, that cable is not placed under the oven or in contact with hot, sharp or abrasive surfaces.
- The power plug must be always accessible, so you can quickly disconnect it in an emergency.

4.2.1 - Electric diagram



T1 Timer
I Selector
R1,2 Top heating elements
R3,4 Bottom heating elements
F,N,T Phase, neutral ,ground

Fig. 2 electric diagram FOR1P-WT



T1 Timer
I Selector
R1,2,3 Top heating elements
R4-9 Bottom heating elements
F,N,T Phase, neutral ,ground

Fig. 3 electric diagram FOR2P-WT

5 - OPERATING

5.1 - Control panel

Left knob marked as HOT SELECTION shows the heating elements turned on:
OFF No heating elements are turned on.

Top heating elements are turned on.

Bottom heating elements are turned on.

All heating elements are turned on.

Lower heating elements are turned on. (model FOR2P)

All heating elements are turned on. (model FOR2P)