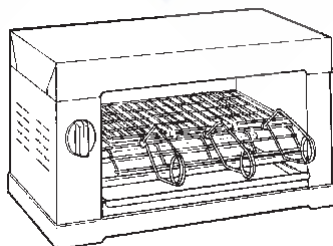
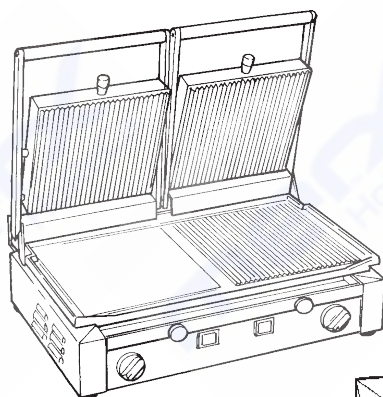


КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ
OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL



ГРИЛІ / ТОСТЕРИ

GRILLERS / TOASTERS

ВСТУП

- Цей посібник призначений для ознайомлення **клієнтів** з інформацією про машину та її технічні характеристики, а також включає в себе необхідні інструкції з експлуатації та технічного обслуговування, щоб гарантувати найкраще використання машини та зберегти її ефективність у довгостроковій перспективі.
- Цей посібник призначений для використання кваліфікованими та досвідченими людьми, добре поінформованими про використання машини та її періодичне технічне обслуговування.

ЗМІСТ

стор. 5

ГЛАВА 1 - ІНФОРМАЦІЯ ПРО МАШИНУ

- 1.1 - ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ
- 1.2 - ЕЛЕКТОРОЗАХИСНІ ПРИСТРОЇ, ВСТАНОВЛЕНІ НА МАШИНІ
 - 1.2.1 - стандартна версія
 - 1.2.2 - Версія США
- 1.3 - ОПИС МАШИНИ
 - 1.3.1 - загальний опис
 - 1.3.2 - особливості виготовлення
 - 1.3.3 - компоненти машини

сторінка 8

ГЛАВА 2 - ТЕХНІЧНІ ДАНІ

- 2.1 - ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ, ВАГА, ХАРАКТЕРИСТИКИ...

сторінка 10

ГЛАВА 3 - ПРИЇЗД МАШИНИ

- 3.1 - ВІДПРАВКА МАШИНИ
- 3.2 - ПЕРЕВІРКА ПАКУЛКА ПІСЛЯ ОТРИМАННЯ
- 3.3 - УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАННЯ

сторінка 11

ГЛАВА 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ

- 4.1 - НАЛАШТУВАННЯ МАШИНИ
- 4.2 - ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ
- 4.3 - ПЕРЕВІРКА ФУНКЦІОНУВАННЯ

сторінка 12

ГЛАВА 5 - ВИКОРИСТАННЯ МАШИНИ

- 5.1 - ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ
- 5.2 - ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ МАШИНИ

сторінка 14

ГЛАВА 6 - ГЕНЕРАЛЬНЕ ПРИБИРАННЯ

- 6.1 - ВСТУП

сторінка 14

ГЛАВА 7 - ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- 7.1 - ЗАГАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- 7.2 - ШНУР ЖИВЛЕННЯ
- 7.3 - КВАРЦОВІ ТРУБКИ (ТОСТЕР)

ГЛАВА 8 - УТИЛІЗАЦІЯ МАШИНИ

8.1 - ВИВЕДЕННЯ МАШИНИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

8.2 - Відходи електричного та електронного обладнання

Стор.
15

ГЛАВА 9 - ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА ГРИЛЕЙ

9.1 - 230 В/50 Гц електрична схема ГРИЛІВ:

DOPPIA з селектором

9.2 - 400 В/50 Гц електрична схема ГРИЛІВ:

DOPPIA з селектором

9.3 - 230 В/50 Гц електрична схема ГРИЛІВ: DOPPIA

9.4 - 400 В/50 Гц електрична схема ГРИЛІВ: DOPPIA

9.5 - 230 В/50 Гц електрична схема ГРИЛІВ: DOPPIA-TOP

9.6 - 400В/50Гц електрична схема ГРИЛІВ: DOPPIA-TOP

9.7 - 230В/50Гц електрична схема ГРИЛІВ: MEDIA;

SINGOLA з селектором

9.8 - 230В/50Гц електрична схема ГРИЛІВ: MEDIA;

SINGOLA

стор. I

РОЗДІЛ 10 - ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА ТОСТЕРІВ

10.1 - електрична схема ТОСТЕРІВ: 4 TQ, 6 TQ і 6 TC

10.2 - електрична схема ТОСТЕРІВ: 12TQ - 3000 Вт

10.3 - електрична схема ТОСТЕРІВ: 12TQ - 3600 Вт

10.4 - електрична схема ТОСТЕРІВ: 12TC - 4350 Вт

10.5 - електрична схема ТОСТЕРІВ : TQ BIG - 3.600W

стор. V

ГЛАВА 1 - ІНФОРМАЦІЯ ПРО МАШИНУ

1.1 - ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ

- Машиною повинні керувати лише висококваліфіковані люди, які повністю обізнані із заходами безпеки, описаними в цьому посібнику.
- У разі зміни особового складу необхідно провести завчасне навчання.
- Перед початком операцій з чищення та обслуговування вийміть вилку з розетки.
- Ретельно оцініть залишкові ризики, щоб провести очищення та обслуговування.
- Очищення та догляд вимагають великої концентрації.
- Регулярний контроль електричного шнура є абсолютно необхідним; зношений або пошкоджений шнур дуже небезпечний.
- Якщо машина виявляє несправності, рекомендується не використовувати її та утримуватися від спроб ремонту; зателефонуйте в «Сервісний центр».
- ГРИЛІ та ТОСТЕРИ використовуються для приготування, розігріву, підсмажування та смаження харчових продуктів. Не використовуйте машину для інших цілей або для будь-яких інших продуктів, окрім харчових продуктів.
- Виробник не несе відповідальності в наступних випадках:
 - якщо до машини втрутився неавторизований персонал;
 - якщо деякі частини були замінені на неоригінальні запчастини ;
 - якщо користувачі не дотримуються **точно** інструкції;
 - якщо поверхню машини не очищено належним засобом.

1.2 - Електрозахисні ПРИСТРОЇ, ВСТАНОВЛЕНІ НА МАШИНІ

1.2.1 - стандартна версія

Електрозахисні пристрої, встановлені на машині, описані в цьому посібнику, відповідають **ЄС 2006/95, 2004/108, 2007/19**.

Незважаючи на те, що ГРИЛІ та ТОСТЕРИ оснащені електричними та механічними засобами захисту (під час роботи машини та для операцій з обслуговування та чищення), все одно існують **ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ** які не можна повністю усунути, ці ризики згадуються в цьому посібнику під написом **УВАГА** . Ці ризики – це опіки, спричинені ~~завантаженням~~ і ~~розвантаженням~~ продукту, або інші види травм внаслідок операцій з технічного обслуговування.

1.2.2 - версія для

США Відповідає:

- **UL 197, видання 8°**
- **NSF 4, видання 1991 року**

1.3 - ОПИС МАШИНИ

1.3.1 - Загальний опис

Наша фірма розробила та виготовила ГРИЛІ та ТОСТЕРИ для приготування, розігрівання, підсмажування, смаження їжі (риби, м'яса, овочів тощо) і гарантує:

- найвищий ступінь безпеки при функціонуванні, чищенні та обслуговуванні;
- найвищий гігієнічний стандарт за рахунок точного вибору матеріалів, які контактують з харчовими продуктами;
- найменші втрати тепла, що виробляються ТЕНами;
- міцність і стійкість всіх елементів;
- велику зручність.

1.3.2 - Особливості виготовлення

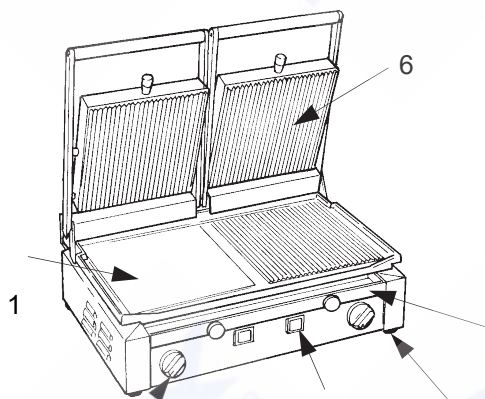
ТОСТЕРИ повністю виготовлені з нержавіючої сталі AISI 430. Цей матеріал забезпечує контакт з їжею (гігієнічність) і високу стійкість до кислот, солей і процесів окислення.

Будова ГРИЛІВ DOPPIA RML; MEDIA RL; SINGOLA RL виготовлена з нержавіючої сталі AISI 430, а варильна решітка виготовлена зі спеціального чавуну, обробленого вітрозакисною харчовою емаллю, що гарантує гігієнічні умови та високу стійкість до кислот, солей та процесів окислення.

Конструкція DOPPIA X і MEDIA X виготовлена з нержавіючої сталі AISI 430, а решітка для приготування їжі виготовлена з нержавіючої сталі AISI 304.

1.3.3 - Компонент машини

ФІГ. п° 1 - Загальний вигляд гриля / тостера



зміст:

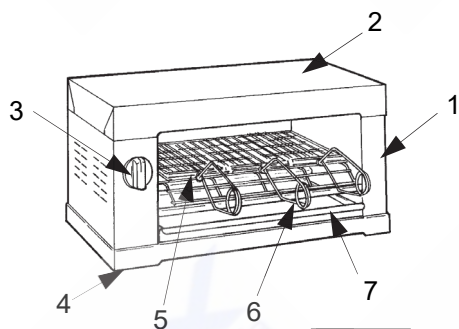
ГРИЛЬ

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Нижня варильна панель |
| 2 | Термостат |
| 3 | Працююча контрольна лампа |
| 4 | Ніжки |
| 5 | Збірний лоток для підливи |
| 6 | Верхня варильна панель |

2

зміст:

ТОСТЕРИ

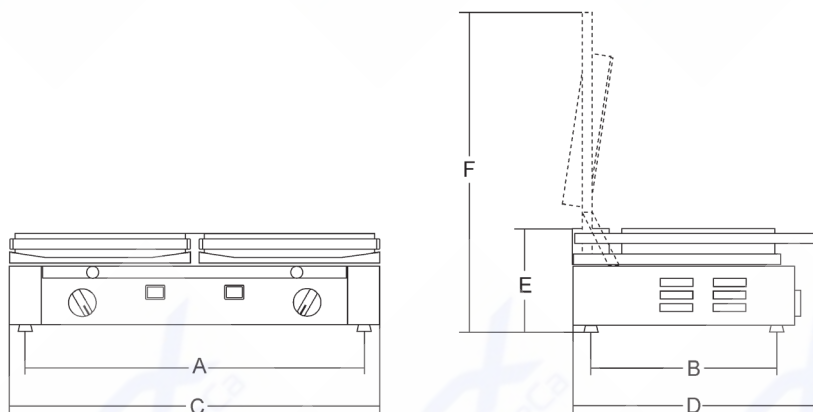


- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | рамка |
| 2 | Верхня кришка |
| 3 | Таймер |
| 4 | Ніжки |
| 5 | Сітка |
| 6 | Тримачі |
| 7 | Лоток для збору крихт |

ГЛАВА 2 - ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 - ГАБАРИТНІ РОЗМІРИ

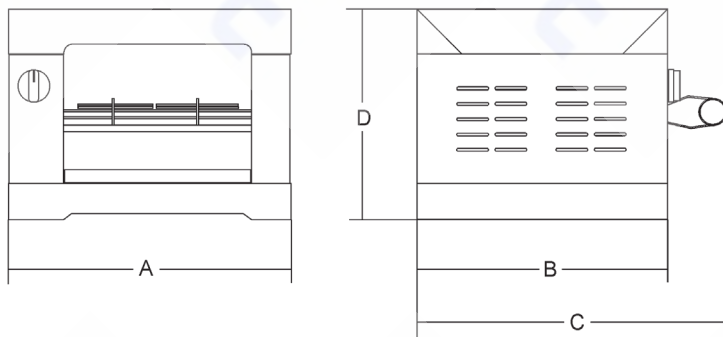
п°2а - Габаритний розмір



Моделі	ГМ	SINGOLA	MEDIA MEDIA- CRÊPES	DOPPIA DOPPIA-C	DOPPIA-TOP
A x B	мм	215x275	340x275	475x275	475x275
C x D x E	мм	260x435x235	380x435x235	515x435x235	515x335x170
F	мм	500	500	500	-
Робоча поверхня	мм	250x255	355x255 Ø 170 млинців	500x255	500x255
електрика		230 В / 50-60 Гц 115 В / 50-60 Гц		230 В / 50-60 Гц 230-400 В / TF+N 50-60 Гц	
потужність	В В	1550 США 1700	2100 США 1700	3000 США 3000	1800 США 1600
Вилка Вилка США		Shuko Nema 5 - 20A	Shuko Nema 5 - 20A	IEC 309 - 16A E+N+T Nema 6 - 20A	IEC 309 - 16A E+N+T Nema 6 - 20A
Вага нетто	Кг	15	21	31	18

ТАБ. п°1 - Габаритні розміри та технічні характеристики ГРИЛІВ.

п°2b - Габаритні розміри



Моделі		4 TQ	6 TQ	6 TK	12 TQ	12 TK	TQ BIG
A	мм	360	475	475	475	475	525
Б	мм	265	265	265	265	265	380
С	мм	410	410	410	410	410	392
D	мм	240	240	240	365	365	365
Кіль-сть тостів	п°	4	6	6	12	12	12
електрика		230В/50Гц					
потужність	W W	1600	2400 2800	2900	3000 3600	4350	3600
Вага нетто	Кг	6,5	7	7	8	8	12

ТАВ. п°2 - Габаритні розміри та технічні характеристики ТОСТЕРІВ.

УВАГА: Електричні характеристики, для яких розроблено прилад, вказані на контрольній табличці збоку машини; перед підключенням до джерела живлення прочитайте параграф 4.2.

ГЛАВА 3 - ТРАНСПОРТУВАННЯ

3.1 - ВІДПРАВКА МАШИНИ

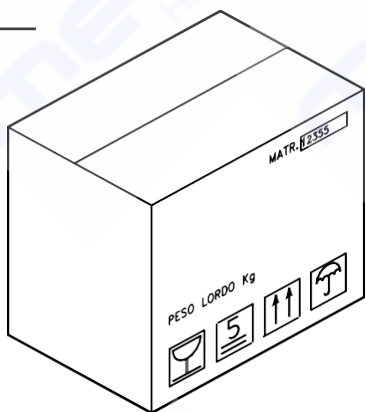
ГРИЛІ та ТОСТЕРИ акуратно упаковуються та відправляються з нашого складу

Грилі пакуються:

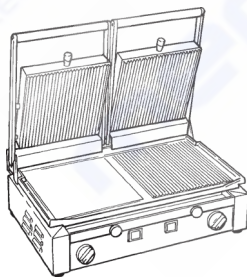
- а) міцна картонна коробка + внутрішні захисти;
- б) машина;
- в) цей посібник;
- г) шкребок або щітка (е) відповідно до моделі;
- д) ЕС декларація про відповідність.

Тостери пакуються:

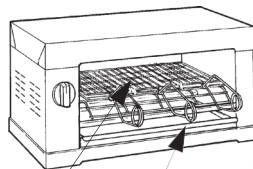
- а) міцна картонна коробка + внутрішні захисти;
- б) машина;
- в) цей посібник;
- д) ЕС декларація про відповідність;
- е) тримачі;
- з) захисні решітки.



а)



б)



з)

г)



в)



г)



д)



е)

3.2 - ПЕРЕВІРКА ПАКУВАННЯ ПІСЛЯ ОТРИМАННЯ

Якщо після прибуття на пакування не видно зовнішніх пошкоджень, відкрийте коробку та перевірте, чи всі компоненти знаходяться всередині. Якщо коробка зазнала пошкоджень, ударів або аварій, перевізника необхідно про це повідомити; крім того, докладний звіт про розмір пошкодження, заподіяного машині, має бути заповнений протягом трьох днів із дати доставки, зазначеної у товаросупровідних документах. **Не перевертайте пакет!!** Коли пакунок транспортується, переконайтеся, що коробка піднята за 4 кути (паралельно до землі).

3.3 - УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

Компоненти упаковки (картон, можливі піддони, пластикові стрічки та поліуретан) є твердими побутовими відходами; тому їх можна легко утилізувати.

Якщо машину необхідно встановити в країнах, де діють спеціальні правила, упаковку слід утилізувати відповідно до них.

ГЛАВА 4 - ВСТАНОВЛЕННЯ

4.1 - НАЛАШТУВАННЯ МАШИНИ

Машина повинна бути встановлена на робочому столі, який відповідає її габаритним розмірам, тому він має бути достатньо великим, добре вирівняним, сухим, гладким, міцним, стійким і розміщеним на висоті 80 см від землі.

Крім того, машина повинна бути встановлена в приміщенні з макс. Вологістю 75% при температурі від +5°C до +35°C; тобто в місці, яке не спровокує поломку машини.

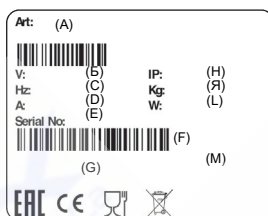
4.2 - ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Машина оснащена шнуром живлення, перетин якого відповідає споживаній потужності, і вилкою.

Щоб підключити машину, дотримуйтеся вказівок на паспортній табличці - серійний номер (дивіться ФІГ. №4).

Перевірте, чи справне заземлення.

Крім того, перевірте, чи відповідають характеристики на паспортній табличці - серійний номер (дивіться ФІГ. № 4) відповідають характеристикам, зазначеним у товарно-транспортній накладній, а також щоб вилка та розетка були легко доступними, коли машина працює.



ЛЕГЕНДА

(A) = Код і назва продукту

(B) = джерело живлення

(C) = частота двигуна

(D) = сила струму

(E) = Серійний номер

(F) = штрих-код

(G) = виробник

(H) = міжнародний захист

(I) = Вага

(L) = потужність

(M) = Походження

4.3 - ПЕРЕВІРКА ФУНКЦІОНУВАННЯ

Щоб перевірити працездатність машини, просто поверніть ручку регулятора «Пуск» за **годинниковою стрілкою** (розмістивши себе перед ручкою), і, починаючи з мінімуму, загоряється контрольна лампа ON .

Коли контрольна лампа горить, це означає, що **машина працює**.

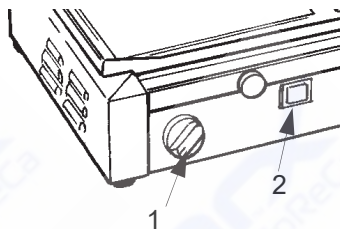
ГЛАВА 5 - ВИКОРИСТАННЯ МАШИНИ

5.1 - ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ НА ГРИЛЯХ

Елементи керування розміщені на машині, як показано на малюнку нижче.

- 1 Термостат
- 2 Контрольна лампа вказує на те, що резистори вклучені.

ФІГ. п° 5 - Контролює положення на грилях

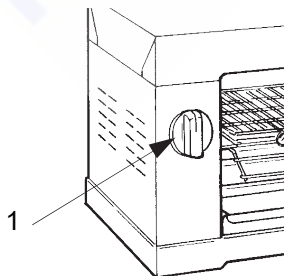


5.2 - ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ ТОСТЕРАМИ

Елементи керування розміщені на машині, як показано на малюнку нижче.

- 1 Таймер, для регулювання часу приготування.

ФІГ. п° 6 - Керує положенням на тостерах



5.3 - ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ МАШИНИ

При доставці машини сталеві поверхні захищені нейлоною плівкою проти подряпин. Цю плівку необхідно акуратно видалити перед запуском машини та уважно видалити можливі залишки клею.

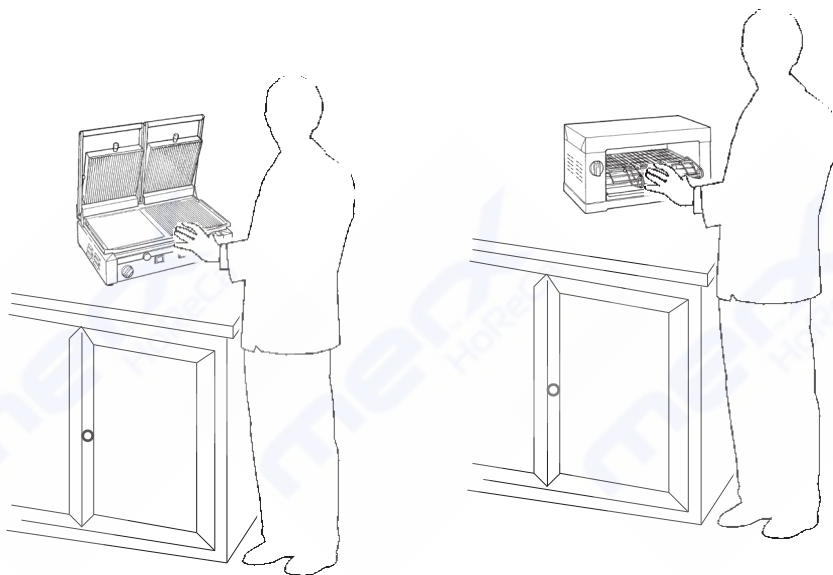
Для виконання цієї операції не використовуйте заточувальні інструменти, легкозаймисті або абразивні речовини.

Ізоляційні матеріали, які використовувалися під час виробництва, і залишки мастила внаслідок механічного встановлення окремих частин нагрівають і утворюють дим, з цієї причини, **запускати машинку необхідно на вулиці, поставивши її на максимум на 15-20 хвилин.**

УВАГА : Коли ви кладете продукт на решітку для приготування, він повинен бути гарячим, тому зверніть увагу на залишкові ризики через небезпеку опіків.

Щоб завантажити продукт, виконайте наступну процедуру:

1. розмістіть себе в правильному положенні (ФІГ. № 7), уникаючи будь-якого контакту з машиною;
2. виберіть правильну температуру за допомогою ручки (для грилів) і відрегулюйте інтенсивність нагріву тостерів;
3. Коли гриль або тостер нагріються, помістіть виріб і почніть готувати
4. В кінці приготування зняти залишки з решітки;
5. Якщо гриль не працює протягом тривалого часу (наприклад, одну або дві години), поставте ручку на 0 °C.



ФІГ. п°7 - Правильне положення для готування

«Якщо машина була вимкнена більше ніж на 30 хвилин, дайте їй принаймні 10 хвилин знову досягти температури приготування. Якщо ви не використовуєте машину, але думаєте, що скоро вона знадобиться, встановіть температуру 120 F (48 C), це дозволить машині досягти температури приготування швидше».

ГЛАВА 6 - ГЕНЕРАЛЬНЕ ПРИБИРАННЯ

6.1 - ВСТУП

- очищення грилів/тостерів - це операція, яку слід виконувати принаймні один раз на день, а при необхідності частіше.
- Усі деталі машини, які контактують із продуктом, необхідно ретельно очистити.
- Ніколи не чистіть машину за допомогою напору води або струменів води.
- Очищення ТОСТЕРІВ необхідно проводити, коли машина холодна, кварцові лампи очищайте ватним флоком, змоченим у спирті.
- Очищення ГРИЛЯ можна проводити, коли він помірно гарячий, кілька разів пошкрябати металевою щіткою по робочій поверхні
- **УВАГА не торкайтеся варильної поверхні, оскільки це може призвести до небезпечних опіків.**
- Подбайте так само **під час спорожнення лотка для підливи.**
- Рекомендується виконувати ці операції очищення, коли температура ГРИЛЯ є мінімальною, щоб залишки жиру, які прилипли до решітки, могли розтанути.
- Категорично забороняється лити воду або інші рідини на гарячу робочу поверхню, оскільки перепади температури можуть її зіпсувати.
- **УВАГА :** Перед виконанням будь-якої операції очищення, **від'єднайте вилку машини від мережі, щоб ізолювати її від решти установки.**

ГЛАВА 7 - ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ _____

7.1 - ЗАГАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Перш ніж виконувати будь-які операції з технічного обслуговування, **вийміть вилку з розетки, щоб повністю ізолювати машину від решти системи.**

7.2 - ШНУР ЖИВЛЕННЯ

Періодично перевіряйте, чи шнур живлення не зношений, і, якщо це так, зверніться до «СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ» для його заміни.

7.3 - КВАРЦОВІ ТРУБКИ (ТОСТЕРИ)

Періодично перевіряйте, чи не зношені кварцові трубки ТОСТЕРІВ. У цьому випадку зверніться до «СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ» для їх заміни.

ГЛАВА 8 - УТИЛІЗАЦІЯ МАШИНИ

8.1 - ВИВЕДЕННЯ МАШИНИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Якщо з якоїсь причини ви вирішите вивести машину з експлуатації, переконайтеся, що ніхто не може її використовувати: від'єднайте його від мережі та усуньте електричні з'єднання.

8.2 - Відходи електричного та електронного обладнання



Директиви 2002/95/EC, 2002/96/EC та 2003/108/EC щодо обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні та утилізації відходів електричного та електронного обладнання.

Цей символ у вигляді перекресленого контейнера для сміття на колесах на виробі чи його упаковці вказує на те, що виріб не можна викидати разом з іншими побутовими відходами.

Окремий збір відходів цього приладу організовує та керує виробник. Користувач несе відповідальність за зв'язок із виробником і дотримання системи утилізації відходів, прийнятої виробником для роздільного збору відходів.

Окремий збір і переробка вашого відпрацьованого обладнання під час утилізації допоможе зберегти природні ресурси та гарантує, що його переробка здійснюється таким чином, щоб захистити здоров'я людей і навколишнє середовище.

INTRODUCTION

- This manual is meant to provide **customers** with information on the machine and its specifications and the necessary operating and maintenance instructions in order to guarantee the best possible use of the machine and preserve its efficiency in the long term.
- This manual is to be used by qualified and skilled people well informed about the use of the machine and its periodical maintenance.

CONTENTS

CHAP. 1 - INFORMATION ON THE MACHINE	pag. 5
1.1 - GENERAL PRECAUTIONS	
1.2 - SAFETY DEVICES INSTALLED ON THE MACHINE	
1.2.1 - standard version	
1.2.2 - USA version	
1.3 - DESCRIPTION OF THE MACHINE	
1.3.1 - general description	
1.3.2 - manufacturing features	
1.3.3 - machine components	
CHAP. 2 - TECHNICAL DATA	pag. 8
2.1 - OVERALL DIMENSIONS, WEIGHT, CHARACTERISTICS...	
CHAP. 3 - THE ARRIVAL OF THE MACHINE	pag.10
3.1 - DESPATCH OF THE MACHINE	
3.2 - PACKAGE CHECK UPON RECEIPT	
3.3 - PACKAGE DISPOSAL	
CHAP. 4 - INSTALLATION	pag.11
4.1 - SETTING UP OF THE MACHINE	
4.2 - ELECTRICAL CONNECTIONS	
4.3 - FUNCTIONING CHECK	
CHAP. 5 - USE OF THE MACHINE	pag.12
5.1 - CONTROLS	
5.2 - FIRST USE OF THE MACHINE	
CHAP. 6 - GENERAL CLEANING	pag.14
6.1 - INTRODUCTION	
CHAP. 7 - MAINTENANCE	pag.14
7.1 - GENERAL FEATURES	
7.2 - POWER SUPPLY CORD	
7.3 - QUARTZ TUBES (TOASTER)	

CHAP. 8 - DISPOSAL OF THE MACHINE

pag.15

- 8.1 - PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE
- 8.2 - WEEE Waste of Electric and Electronic Equipment

CHAP. 9 - ELECTRIC CIRCUIT DIAGRAM OF THE GRILLERS

pag. I

- 9.1 - 230V/50Hz electric circuit diagram of the GRILLERS:
DOPPIA with selector
- 9.2 - 400V/50Hz electric circuit diagram of the GRILLERS:
DOPPIA with selector
- 9.3 - 230V/50Hz electric circuit diagram of the GRILLERS: DOPPIA
- 9.4 - 400V/50Hz electric circuit diagram of the GRILLERS: DOPPIA
- 9.5 - 230V/50Hz electric circuit diagram of the GRILLERS: DOPPIA-TOP
- 9.6 - 400V/50Hz electric circuit diagram of the GRILLERS: DOPPIA-TOP
- 9.7 - 230V/50Hz electric circuit diagram of the GRILLERS: MEDIA;
SINGOLA with selector
- 9.8 - 230V/50Hz electric circuit diagram of the GRILLERS: MEDIA;
SINGOLA

CHAP.10 - ELECTRIC CIRCUIT DIAGRAM of the TOASTERS

pag. V

- 10.1 - electric circuit diagram of the TOASTERS: 4 TQ, 6 TQ and 6 TC
- 10.2 - electric circuit diagram of TOASTERS: 12TQ - 3.000W
- 10.3 - electric circuit diagram of TOASTERS: 12TQ - 3.600W
- 10.4 - electric circuit diagram of TOASTERS: 12TC - 4.350W
- 10.5 - electric circuit diagram of TOASTERS: TQ BIG - 3.600W

CHAP. 1 - INFORMATION ON THE MACHINE

1.1 - GENERAL PRECAUTIONS

- The machine must be operated only by highly qualified people who are fully aware of the safety measures described in this manual.
- In case of a personnel turn over, training is to be provided in advance.
- Before starting cleaning and maintenance operations, disconnect the plug from the supply socket.
- Assess the residual risks carefully to carry out cleaning and maintenance.
- Cleaning and maintenance require great concentration.
- A regular control of the electric supply cord is absolutely necessary; a worn-out or damage cord is very dangerous.
- If the machine shows malfunctions, it is recommended not to use it and to abstain from trying to repair it; please call the "Service Centre".
- The GRILLERS and TOASTERS are used for cooking, heating, toasting, and to grill foodstuffs. Do not use the machine for other uses or for any products other than foodstuffs.
- The manufacturer is not liable in the following cases:
 - ⇒ if the machine has been tampered by non-authorized personnel;
 - ⇒ if some parts have been substituted by non original spare parts;
 - ⇒ if the instructions contained in this manual are not followed **accurately**;
 - ⇒ if the machine surface is not cleaned with the right product.

1.2 - SAFETY DEVICES INSTALLED ON THE MACHINE

1.2.1 - standard version

The electrical safety devices installed on the machine, described in this manual, complies with **EC 2006/95, 2004/108, 2007/19**.

Even though the GRILLERS and TOASTERS are provided with electrical and mechanical protections (when the machine is working and for maintenance and cleaning operations), there are still **RESIDUAL RISKS** that cannot be eliminated completely, these risks are mentioned in this manual under **WARNING**. These risks are scalds caused by the loading and unloading of the product, or other kind of injuries due to the maintenance operations.

1.2.2 - USA version

Complies with:

- **UL 197, 8^e edition**
- **NSF 4, 1991 edition**

1.3 - DESCRIPTION OF THE MACHINE

1.3.1 - General description

Our firm has designed and manufactured the GRILLERS and TOASTERS to cook, heat, toast, grill foodstuffs (as fish, meat, vegetables, etc.) and to guarantee:

- the highest degree of safety in functioning, cleaning and maintenance;
- the highest hygienic standard due to an accurate choice of materials which come into contact with the foodstuffs;
- the lowest loss of heat produced by the resistances;
- solidity and stability of all the elements;
- great handiness.

1.3.2 - Manufacturing features

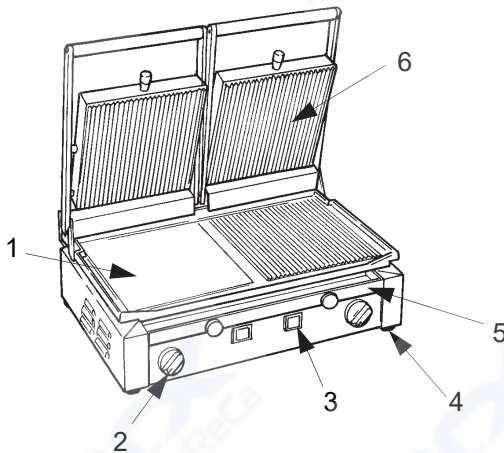
The TOASTERS are completely made of stainless steel AISI 430. This material guarantees the contact with the food (hygienic) and high resistance to acids, salts and oxidation processes.

The structure of the GRILLERS DOPPIA R-M-L; MEDIA R-L; SINGOLA R-L is made of stainless steel AISI 430 and the cooking gridiron is made of a special cast iron treated with vitrified food enamel, this guarantees hygienic conditions and high resistance to acids, salts and oxidation processes.

The structure of the DOPPIA X and the MEDIA X is made of stainless steel AISI 430 and the cooking grid is made of stainless steel AISI 304.

1.3.3 - Machine components

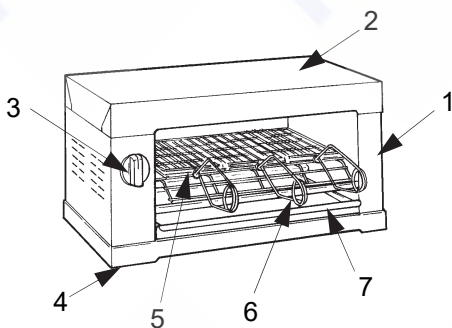
FIG. n°1 - General view of the machine



LEGEND:

GRILLERS

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Lower cooking gridiron |
| 2 | Thermostat |
| 3 | Functioning pilot lamp |
| 4 | Feet |
| 5 | Collecting tray for gravy |
| 6 | Upper cooking grid |



LEGEND:

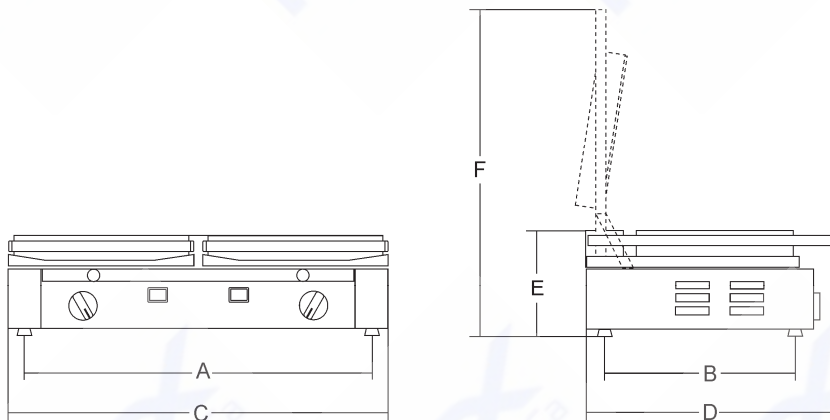
TOASTERS

- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Frame |
| 2 | Upper cover |
| 3 | Timer |
| 4 | Feet |
| 5 | Grid |
| 6 | Pliers |
| 7 | Crumb collecting tray |

CHAP. 2 - TECHNICAL DATA

2.1 - OVERALL DIMENSIONS, WEIGHT, CHARACTERISTICS...

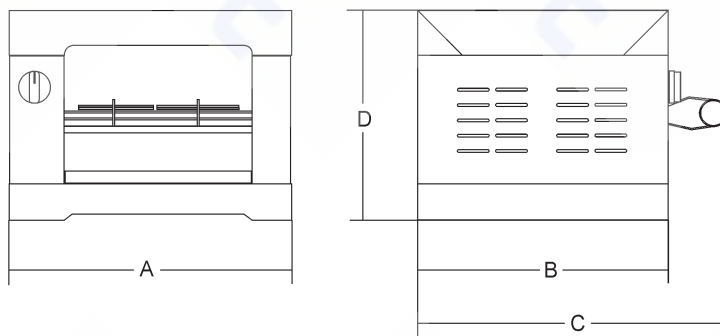
FIG. n°2a - Overall dimensions drawing - Grillers



Models	U.m.	SINGOLA	MEDIA MEDIA-CRÊPES	DOPPIA DOPPIA-C	DOPPIA-TOP
A x B	mm	215x275	340x275	475x275	475x275
C x D x E	mm	260x435x235	380x435x235	515x435x235	515x335x170
F	mm	500	500	500	-
Cooking space dimension	mm	250x255	355x255 Ø 170 crêpes	500x255	500x255
Supply		230V / 50-60Hz 115V / 50-60Hz		230V / 50-60Hz 230-400V / TF+N 50-60Hz	
Power	W W	1550 USA 1700	2100 USA 1700	3000 USA 3000	1800 USA 1600
Plug		Shuko	Shuko	IEC 309 - 16A E+N+T	IEC 309 - 16A E+N+T
USA plug		Nema 5 - 20A	Nema 5 - 20A	Nema 6 - 20A	Nema 6 - 20A
Net weight	Kg	15	21	31	18

TAB. n°1 - Overall dimensions and technical features of the GRILLERS.

FIG. n°2b - Overall dimensions drawing -Toasters



Models	U.m.	4 TQ	6 TQ	6 TC	12 TQ	12 TC	TQ BIG
A	mm	360	475	475	475	475	525
B	mm	265	265	265	265	265	380
C	mm	410	410	410	410	410	392
D	mm	240	240	240	365	365	365
Number of toasts	n°	4	6	6	12	12	12
Supply		230V/50Hz					
Power	W W	1600	2400 2800	2900	3000 3600	4350	3600
Net weight	Kg	6,5	7	7	8	8	12

TAB. n°2 - Overall dimensions and technical features of the TOASTERS.

WARNING: The electrical characteristics for which the appliance is designed are indicated on the reference plate applied on the side of the machine; before connecting to power supply, please read paragraph 4.2.

CHAP. 3 - THE ARRIVAL OF THE MACHINE

3.1 - DESPATCH OF THE MACHINE (see FIG. n°3)

The GRILLERS and the TOASTERS are accurately packed and then despatched from our warehouse.

The package of the **grillers** includes:

- a) a strong cardboard + inside protections;
- b) the machine;
- c) this manual;
- d) scraper or brush (f) in accordance with the model;
- e) **EC** conformity declaration.

The package of the **toasters** includes:

- a) a strong cardboard + inside protections;
- b) the machine;
- c) this manual;
- e) **EC** conformity declaration;
- g) the pliers;
- h) the protective grids.

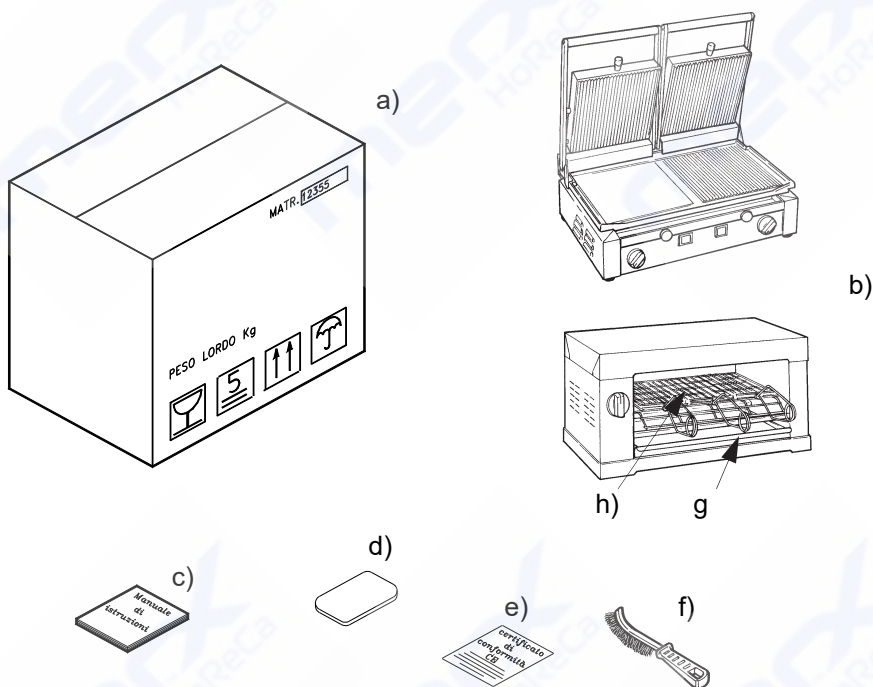


FIG. n°3 - Package description

3.2 - PACKAGE CHECK UPON RECEIPT

If no external damage is evident on the package upon its arrival, open it and check that all the components are inside (see FIG. n°3). If the package has suffered rough handling, bumps or crashes, the carrier must be informed about any damage; moreover a detailed report on the extent of the damage caused to the machine must be filled within three days from the delivery date shown in the shipping documents. **Do not overturn the package!!** When the package is transported, make sure the box is lifted by the 4 corners (parallel to the ground).

3.3 - PACKAGING DISPOSAL

The components of the packaging (cardboard, eventual pallets, plastic straps and polyurethane) are urban solid waste; therefore they can be easily disposed.

If the machine has to be installed in countries where specific regulations are in force, packaging must be disposed in compliance with them.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - SETTING UP OF THE MACHINE

The machine must be installed on a working table suitable for its overall dimensions shown in Tab. 1-2, therefore it must be adequately large, well levelled, dry, smooth, resistant, stable and placed at a height of 80 cm from the ground.

Moreover the machine must be installed in a room with max. 75% not saline humidity at a temperature between +5°C and +35°C; that is to say in a place that does not provoke the machine failure.

4.2 - ELECTRICAL CONNECTIONS

The machine is equipped with a power supply cord which section is adequate to the absorb power and a plug.

To connect the machine, follow the indication of the rating plate - serial number (see FIG. n°4).

Check that the earthing is fully operational.

Moreover check that the features on the rating plate - serial number (see FIG. n°4) correspond to the features shown in the consignment and delivery note, and that the disconnecting plug and the socket are easy to reach when the machine is functioning.

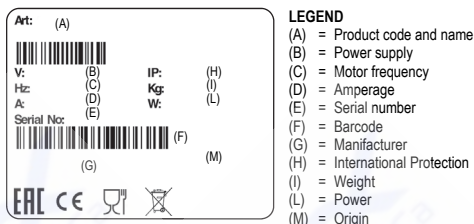


FIG. n°4 - Rating plate-serial number

4.3 - FUNCTIONING CHECK

To check the machine functioning, just turn the “start” regulator knob **clockwise** (placing yourself in front of the knob), and starting from the minimum, observe if the pilot lamp turns on .

When the pilot lamp is on, it means that **the machine is functioning.**

CHAP. 5 - USE OF THE MACHINE

5.1 - CONTROLS ON THE GRILLERS

The controls are placed on the machine as shown in the figure below.

- 1 Thermostat
- 2 Pilot lamp, it indicates that the resistors are on.

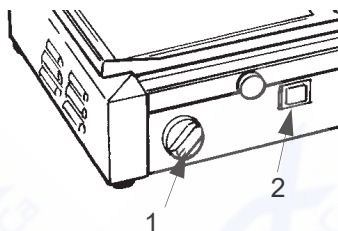


FIG. n°5 - Controls position on the grillers

5.2 - CONTROLS ON THE TOASTERS

The controls are placed on the machine as shown in the figure below.

- 1 Timer, for cooking time regulation.

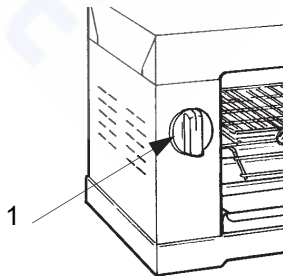


FIG. n°6 - Controls position on the toasters

5.3 - FIRST USE OF THE MACHINE

When the machine is delivered, the steel surfaces are protected with a nylon anti-scratch film. This film has to be removed accurately before starting the machine and pay attention to remove eventual residuals of glue.

To perform this operation, do not use sharpening tools, inflammable or abrasive substances.

The insulating materials used during the manufacturing and the residuals of grease due to the mechanical installation of single parts, heat and produce smoke, for this reason, **it is necessary to start the machine outside, putting it at the maximum for 15-20 minutes.**

WARNING: When you place the product on the grid to cook it, this must be hot, so pay attention to residual risks due to burning dangers.

To load the product follow this procedure:

1. place yourself in a correct position (*FIG. n°7*), avoiding any contact with the machine;
2. choose the correct temperature using the knob (for the grillers) and regulate the heating intensity for the toasters;
3. when the griller or the toaster is hot, place the product and start the cooking;
4. at the end of the cooking, remove the residuals from the grid;
5. if the griller is inactive for a long period (f.i. one or two hours), place the knob to 0 ° C.

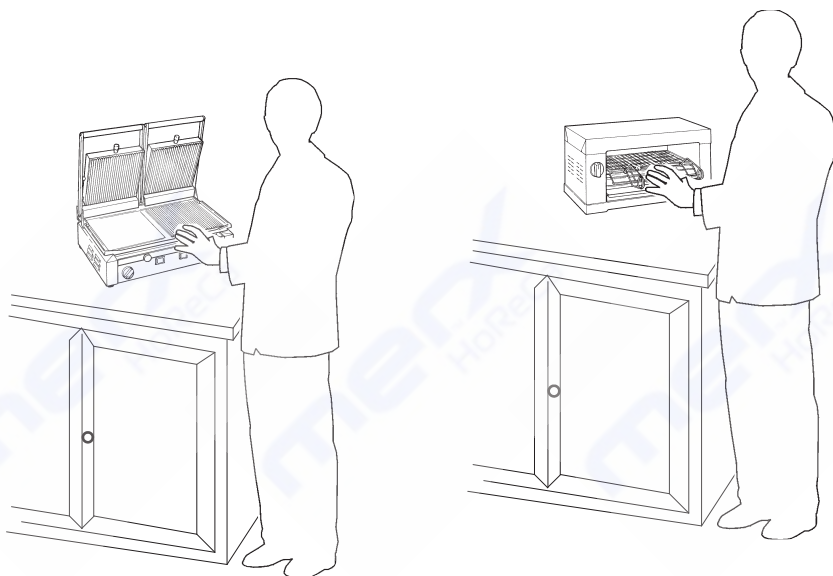


FIG. n°7 - Correct position for cooking

"If the machine has been turned off longer than 30 min., allow at least 10 min. for it to reach cooking temperature again. If you are not using the machine, but you think you are going to need it soon, set the temperature at 120 F, this will allow the machine to reach cooking temperature faster".

CHAP. 6 - GENERAL CLEANING

6.1 - INTRODUCTION

- the machine cleaning is an operation that has to be performed at least once a day and, if necessary more often.
- All the machine parts, that are in contact with the product, must be cleaned accurately .
- Never clean the machine by means of compressed water or water jets.
- The cleaning of the TOASTERS must be performed when the machine is cold, clean the quartz lamps with a cotton flock soaked in alcohol.
- The cleaning of the GRILLER can be performed when it is hot, scrape with a metallic brush on the cooking grid several times, pay the maximum **ATTENTION** not to touch the cooking surface because this could cause dangerous burns.
- Take the same care **when emptying the collecting tray for gravy.**
- It is advisable to perform these cleaning operations when the GRILLER temperature is at the minimum so that the residual grease which sticks to the grid can melt.
- It is absolutely forbidden to pour water or other liquids on the grid when it is hot, because the changes of temperature can provoke their breaking.
- **WARNING:** Before performing any cleaning operation, **disconnect the machine plug from the mains to insulate it from the rest of the installation.**

CHAP. 7 - MAINTENANCE

7.1 - GENERAL FEATURES

Before performing any maintenance operations, it is necessary to **disconnect the plug from the socket to insulate completely the machine from the rest of the system.**

7.2 - POWER SUPPLY CORD

Periodically check whether the power supply cord is worn-out and, if this is the case, please call the "SERVICE CENTRE" to have it replaced.

7.3 - QUARZ TUBES (TOASTERS)

Periodically check whether the quartz tubes of the TOASTERS are worn-out, because the place of the pliers on the grid and or the moving of the machine from one place to another, could provoke the breakage of the tubes. In this case, please call the "SERVICE CENTRE" to have them replaced.

CHAP. 8 - DISPOSAL OF THE MACHINE

8.1 - PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

If for some reason, you decide to put the machine out of service, make sure nobody can use it: **disconnect it from the mains and eliminate the electrical connections.**

8.2 - WEEE Waste of Electric and Electronic Equipment



Directive 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, and waste electrical and electronic equipment .

This symbol, crossed out wheeled bin, on the product or on its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste.

Separate waste collection of this appliance is organised and managed by the manufacturer. It is the user's responsibility to contact the manufacturer and follow the waste treatment system the manufacturer has adopted for separate waste collection.

The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help to conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

9 - SCHEMA ELETTRICO DELLE PIASTRE / ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM OF THE GRILLERS / SCHALTPLAN DER PLATTEN / SCHÉMA ÉLECTRIQUE DES GRILS / ESQUEMA ELÉCTRICO DE LAS PLACAS / Электрическая схема контактных грилей

9.1 - 230V/50Hz - 230B/50Гц: DOPPIA con Deviatore / with selector / mit Einschalttaste für Oberhitze / avec déviateur / con desviador / с переключателем

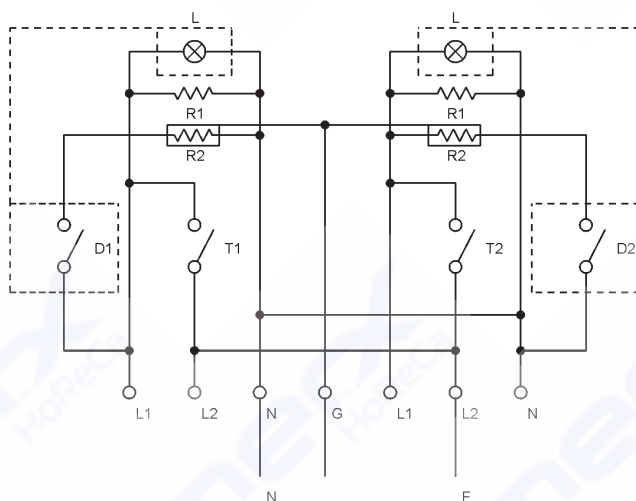


Fig. n°8
Abb. Nr.8
рис. № 8

9.2 - 400V/50Hz - 400B/50Гц: DOPPIA con Deviatore / with selector / mit Einschalttaste für Oberhitze / avec déviateur / con desviador / с переключателем

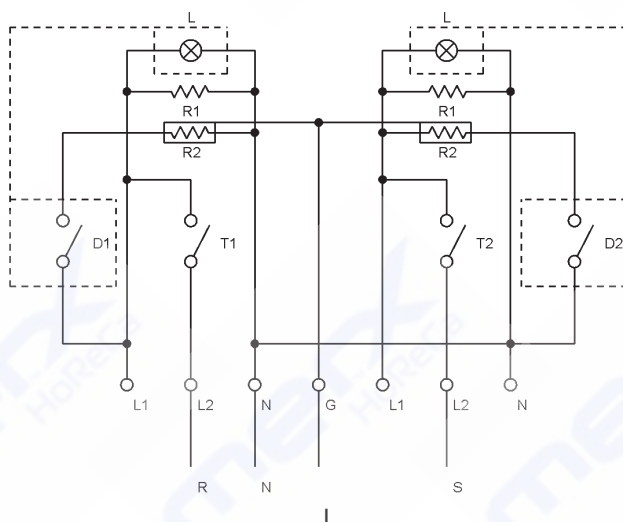


Fig. n°9
Abb. Nr.9
рис. № 9

Italiano

English

Deutsch

Français

Español

Português

русский

9.3 - 230V/50Hz - 230B/50Γц: DOPPIA

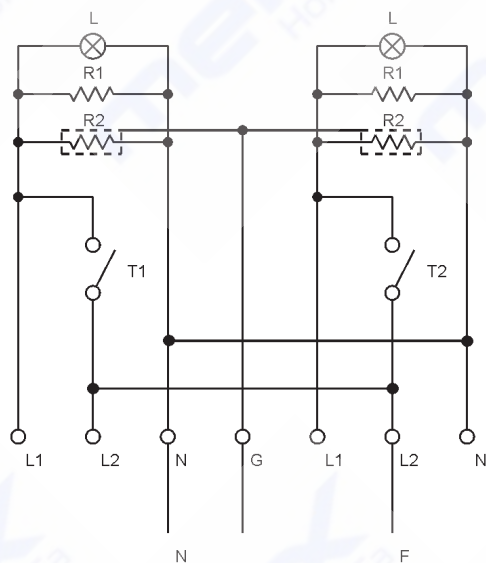


Fig. n°10
Abb. Nr.10
рис. № 10

9.4 - 400V/50Hz - 400B/50Γц: DOPPIA

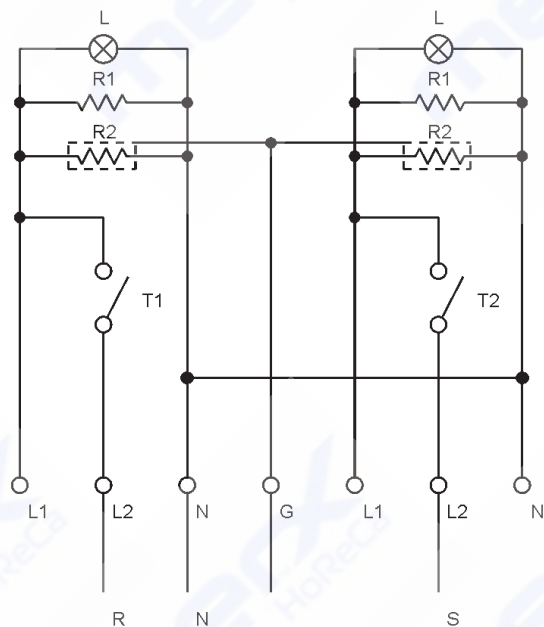


Fig. n°11
Abb. Nr.11
рис. № 11

9.5 - 230V/50Hz - 230B/50Гц: DOPPIA-TOP

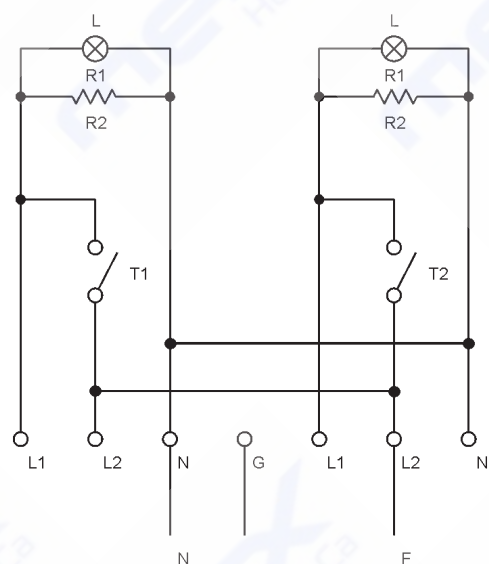


Fig. n°12
Abb. Nr.12
рис. № 12

9.6 - 400V/50Hz - 400B/50Гц: DOPPIA-TOP

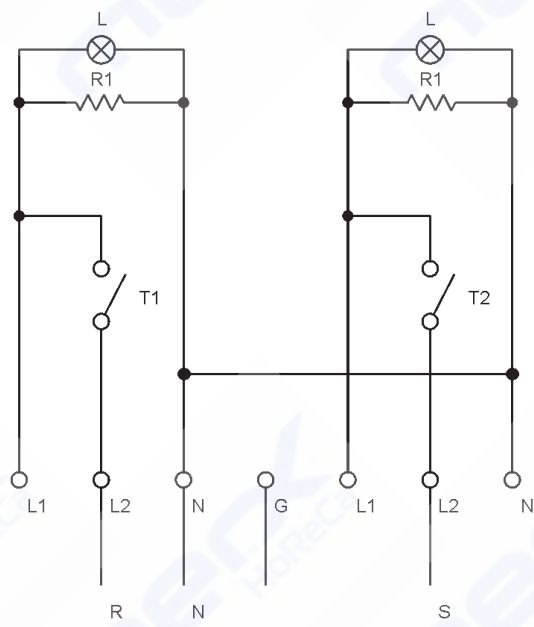


Fig. n°13
Abb. Nr.13
рис. № 13

9.7 - 230V/50Hz - 230B/50Γц: MEDIA; SINGOLA con Deviatore /
with selector / mit Einschalttaste für Oberhitze / avec déviateur /
con desviador / с переключателем

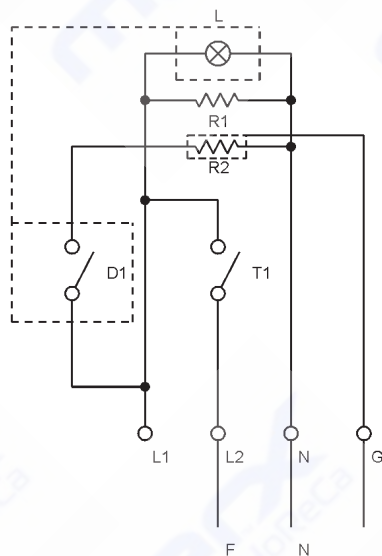


Fig. n°14
Abb. Nr. 14
рис. № 14

9.8 - 230V/50Hz - 230B/50Γц: MEDIA; SINGOLA

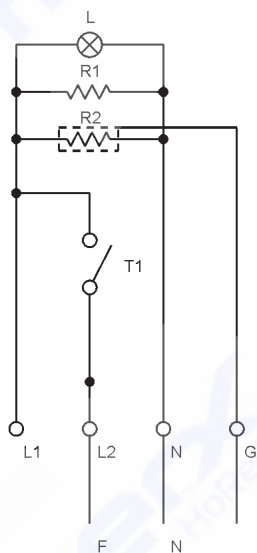
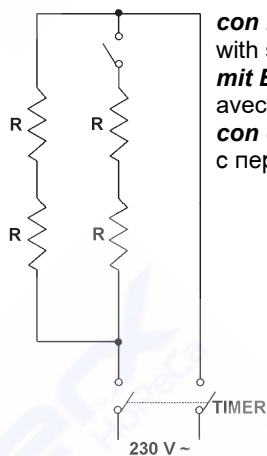
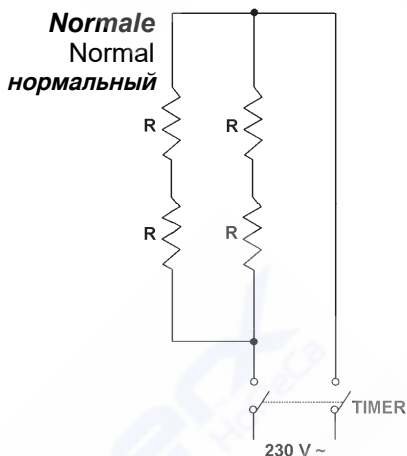


Fig. n°15
Abb. Nr. 15
рис. № 15

10 - SCHEMA ELETTRICO DELLE TOSTIERE - ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM OF THE TOASTERS - SCHALTPLAN DER TOASTER - SCHÉMA ÉLECTRIQUE DES TOASTEURS - ESQUEMA ELÉCTRICO DE LOS TOSTADORES - Электрическая схема тостеров

10.1 - 230V/50Hz - 230B/50Гц: 4 TQ / 6 TQ / 6 TC



con Deviatore
with selector
mit Einschalttaste für Oberhitze
avec déviateur
con desviador
с переключателем

Fig. n°16
Abb. Nr.16
рис. № 16

10.2 - 230V/50Hz - 230B/50Гц: 12 TQ - 3.000 W

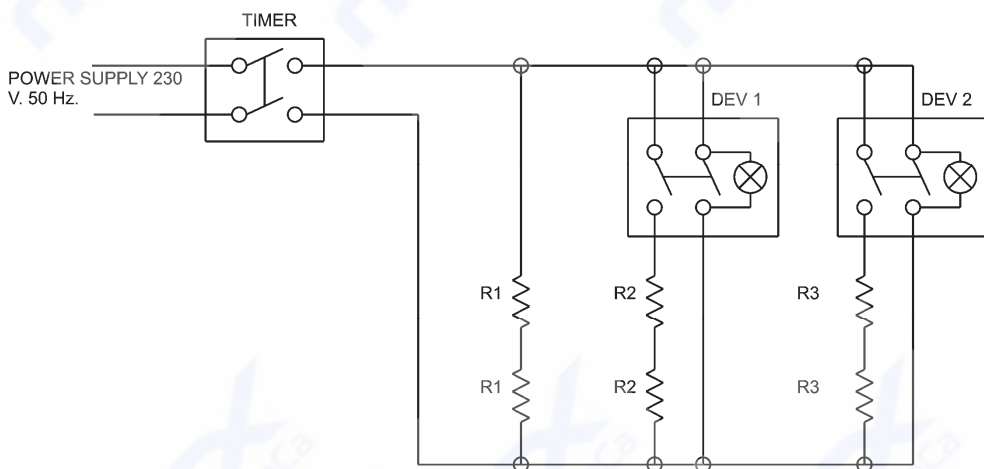


Fig. n°17
Abb. Nr.17
рис. № 17

10.3 - 230V/50Hz - 230B/50Гц: 12 TQ - 3.600W

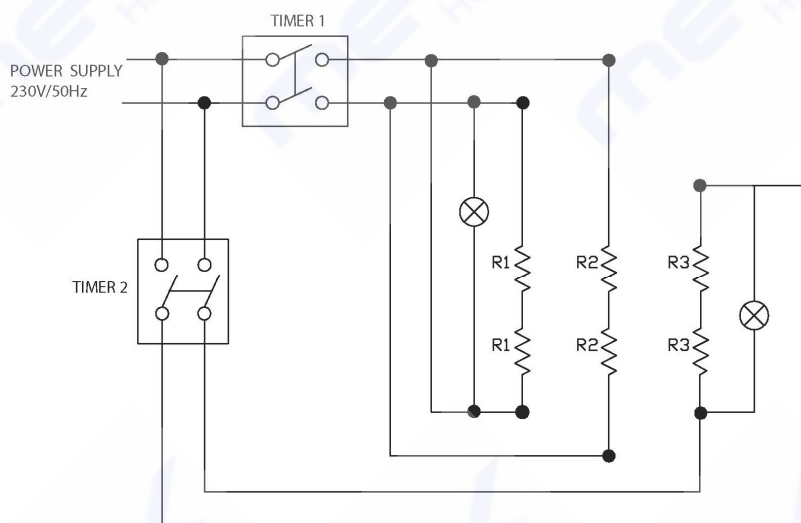


Fig. n°18
Abb. Nr.18
рис. № 18

10.4 - 230V/50Hz - 230B/50Гц: 12 TC - 4.350W

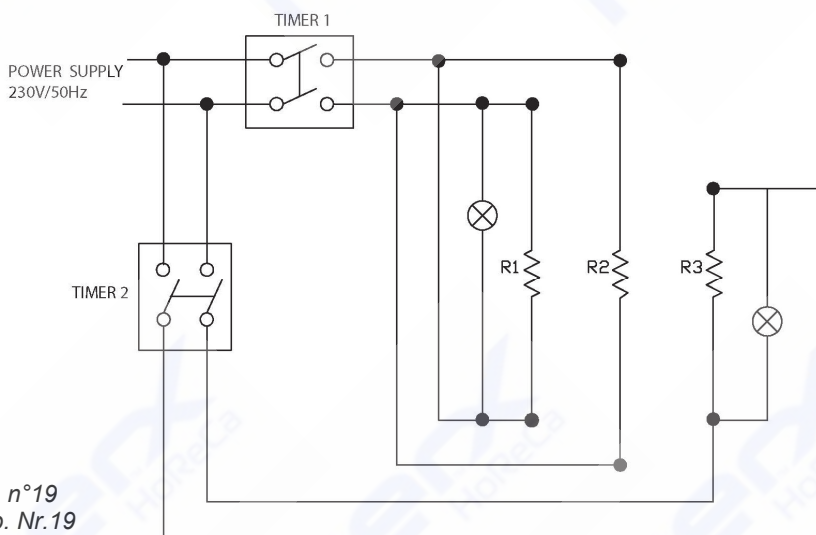


Fig. n°19
Abb. Nr.19
рис. № 19

10.5 - 230V/50Hz - 230B/50Гц: TQ BIG - 3.600W

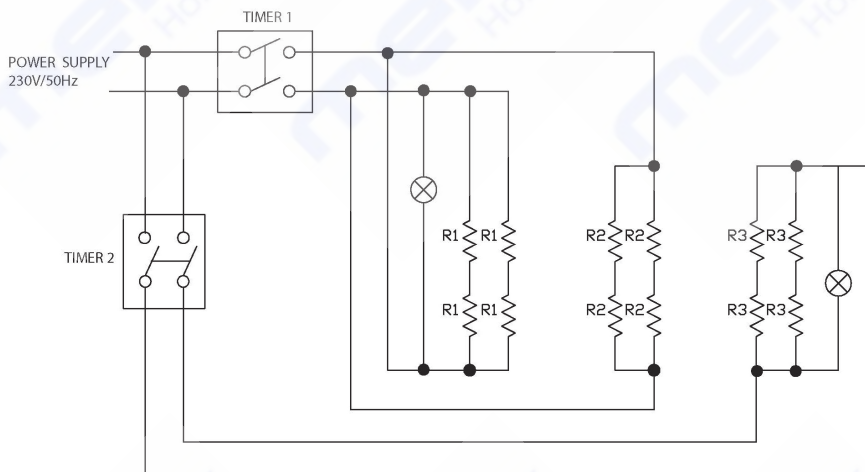


Fig. n°20
Abb. Nr.20
рис. № 20

***CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO***

SERVICE CENTRE
AUTHORISED DEALER

***KUNDENDIENSTSTELLE
AUTORISIERTER HÄNDLER***

CENTRE DE SERVICE APRE-VENTE
REVENDEUR AUTORISE

***CENTRO DE ASISTENCIA VENDEDOR
AUTORIZADO***

CENTRO DE ASSISTÊNCIA
REVENDEDOR AUTORIZADO

**ЦЕНТР ОБСЛУЖИВАНИЯ
ОФИЦИАЛЬНЫЙ ДИЛЕР**