

Tostadora  
Conveyor toaster  
Toaster  
Grille-pain  
Tostiere  
Torradeira de pão

ST-2



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El tostador ST-2 puede tostar por una o por las dos caras una gran variedad de panes, como por ejemplo: panes, bollos, pan con pasas, pan dulce etc.

El modelo ST-2 cuenta con una cinta transportadora horizontal que ofrece múltiples posibilidades, aunque de tamaño muy reducido con el fin de ocupar el menor espacio posible en la encimera.

El aparato se suministra preparado para conectar a 230V 50/60 Hz. Provista de 2 interruptores para la puesta en marcha/parada, (calentamiento superior / inferior) y mando variador de velocidad de cinta

Atención: Este manual contiene instrucciones muy importantes para la instalación, funcionamiento y seguridad del equipo. Los usuarios deben leer estas instrucciones antes de utilizar el tostador. El incumplimiento de las mismas puede provocar daños personales y serias averías. En tal caso, la garantía no tendrá validez.

## ANTES DE LA INSTALACIÓN

Nada más recibir el aparato, proceda a desembalarlo e inspeccionarlo para ver si presenta algún desperfecto oculto. Si los hubiera, guarde todo el material de embalaje y póngase en contacto con el transportista en el plazo de 24 horas. El incumplimiento de las instrucciones especificadas en este manual anula el derecho a presentar reclamaciones a SAMMIC y a recibir compensaciones por los desperfectos causados.

## INSTALACIÓN

Instale el tostador ST-2 en el lugar que considere más apropiado para su limpieza, mantenimiento, y funcionamiento general. Evite lugares sometidos a corrientes o próximos a electrodomésticos que puedan desprender vapor o grasa; evite también las fuentes de calor. Deje una holgura de aproximadamente 30 mm a ambos lados y en la parte posterior del aparato para permitir una ventilación adecuada. El tostador tiene que estar bien nivelado para funcionar debidamente, y por ello dispone de 4 patas ajustables

Antes de poner en marcha el aparato debe asegurarse de la perfecta instalación:

La bandeja de recogida de las tostadas viene embalada por separado y debe instalarse antes de poner en marcha el aparato. Deslice la bandeja de recogida por la cavidad que queda debajo de la cinta transportadora, asegurándose de introducir primero el extremo curvado. Coloque dicho extremo curvado sobre los dos salientes situados en la parte trasera del tostador.

## ATENCIÓN

Es muy importante conectar el tostador al voltaje que se especifique en la placa de características. La utilización de otro voltaje o la confusión de los enchufes estropearía el aparato, anularía la garantía y podría provocar daños personales.

## ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

El circuito al que se conecte el aparato debe tener un tamaño de instalación adecuado y una capacidad suficiente como para ajustarse a los requisitos indicados en la placa de características del aparato de acuerdo con las Normas Eléctricas Nacionales y con las normativas locales.

## CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE MANDO

Interruptor puesta en marcha superior, al conectarlo se pone en marcha el aparato y comienzan a calentar las resistencias superiores.

Interruptor puesta en marcha inferior, al conectarlo pone en marcha el aparato y comienzan a calentar las resistencias inferiores.

Cuando queremos que la máquina funcione a toda potencia de calentamiento (resistencias superiores e inferiores) los dos interruptores deben estar conectadas.

Conectar el aparato 10 minutos antes de iniciar el trabajo, para que la misma tenga la temperatura adecuada para el trabajo a realizar.

Variador de velocidad de la cinta, elija la velocidad de la cinta según tipo de pan y humedad de la misma.

## TOSTADO DE LOS PANES

A primera vista puede parecer que el

tostar panes es un proceso muy simple, pero hay una serie de factores que influyen significativamente en el resultado. Lo primero que hay que tener en cuenta es el tipo de producto que va a tostarse. Las distintas variedades de pan, tales como el pan integral, el pan de centeno, el pan blanco, el pan dulce, los bollos, etc precisan requisitos específicos para que queden bien tostados. La sequedad o el grado de humedad del pan (la frescura del pan, cuanto mayor humedad mayor la frescura) y el contenido de azúcar y el espesor de la rebanada o del bollo juegan un papel fundamental en el proceso de tostado. Su tostador ST-2 ha sido diseñado para funcionar con todas estas variedades de panes; ajustando la velocidad de la cinta es posible aumentar o disminuir el grado de tostado de manera que puedan tostar-se más los productos que contienen mayor humedad, como por ejemplo el pan dulce o cierto tipo de bollos.

Un apartado distinto lo constituyen ciertos panes que contienen frutas y nueces. Puede suceder que al calentarse se desprendan algunos trocitos y se introduzcan por el mecanismo de la banda provocando el desgaste prematuro del aparato. Se recomienda retirar los trocitos sueltos antes de poner el pan en la cinta. Como es imposible determinar previamente con qué velocidad de banda van a conseguirse los mejores resultados, recomendamos experimentar previamente con todos los tipos de panes que vayan a tostar-se. Una vez que haya probado con todas las variedades de producto y que haya encontrado los ajustes adecuados, deberá anotarlos y recurrir a ellos cuando vaya a tostar un determinado tipo de pan. No olvide que la frescura del pan obliga a efectuar un ajuste especial.

Cuando desee tostar grandes cantidades de productos, como en las horas punta, por ejemplo, tendrá que ajustar el aparato, y también cuando la demanda se limite a una sola tostada. Cuando el tostador está encendido sin que pase ninguna tostada por la cinta se calienta mucho. Y si en dicho momento en que el tostador está vacío tiene que calentar una sola tostada ésta se tostará con mayor rapidez por lo que posiblemente tendrá que cambiar la velocidad de la cinta a un número mayor para compensar. Y al contrario, cuando se están sirviendo

pocas tostadas y comienza una gran demanda tendrá que reducir la velocidad de la cinta porque el mayor volumen de pan enfría al tostador.

Cuando se encuentre en estos períodos de transición, ajuste la velocidad de la cinta a mayor o menor velocidad según corresponda. Le recomendamos poner una velocidad baja para productos gruesos o cuando el tostador está fría y una velocidad alta para productos finos o cuando el tostador está encendida pero lleva un rato sin usarse.

#### INSTRUCCIONES DEL FUNCIONAMIENTO

Compruebe que el tostador está adecuadamente nivelado, que la bandeja de recogida están perfectamente instaladas y que el aparato está conectado a la red con el voltaje adecuado. Seguidamente proceda del siguiente modo:

1. Ajustar inicialmente en la posición 5. Si precisa un tostado más oscuro, seleccione un número menor. Para obtener los resultados deseados suele ser aconsejable realizar algunas pruebas con el producto concreto que va a utilizar. La sequedad de pan, las diferencias de voltaje y el contenido de azúcar del pan afectan al tono de tostado conseguido. De hecho, los panes integrales, el pan de centeno y otros panes con bajo contenido de azúcar requieren una velocidad baja para conseguir un tostado medio.
2. Deje transcurrir un período de calentamiento de unos 10 minutos.
3. Coloque el pan en la cinta. Siempre que sea posible coloque los productos uno junto al otro para conseguir el máximo rendimiento del aparato. **IMPORTANTE:** si va a tostar productos por una sola cara, colóquelos en la cinta con la parte cortada hacia arriba.
4. Al terminar el proceso los productos salen automáticamente y se colocan en la bandeja de recogida. Si deja la tostada en esta bandeja de recogida se mantiene caliente hasta que haga uso de ella.
5. Si el producto final está demasiado claro o está demasiado oscuro, seleccione un número mayor o menor del mando que controla la

velocidad de la cinta aumentará o disminuirá dicha velocidad. **IMPORTANTE:** deje transcurrir un período de 5 minutos de calentamiento o enfriamiento cuando ajuste los reguladores.

6. Cuando no este usando de forma continuada el tostador, desconecte el interruptor inferior, con las resistencias superiores mantenemos en caliente el aparato. Cuando volvemos al funcionamiento normal, conectar nuevamente el interruptor inferior y esperar un periodo calentamiento de 5 minutos antes de proceder a tostar el pan.. También si reduce la velocidad de la cinta le permite empezar a tostar inmediatamente mientras el aparato esta volviendo a la potencia total. Después de unos 5 minutos vuelva a situar la velocidad de la cinta en la posición original.

#### CLAVES PARA CONSEGUIR UN BUEN TOSTADO

1. El contenido de humedad es el factor más importante a tener en cuenta para conseguir un producto de alta calidad. El grado de humedad del producto debe ser lo más uniforme posible.
2. Se aconseja no tostar productos enfriados o congelados. Deje que los productos alcancen la temperatura ambiente antes de tostarlos.
3. Para un tostado más rápido se recomienda utilizar la parrilla superior del aparato para eliminar la humedad del pan, antes de introducirlo en el aparato.
4. Se recomienda no aplicar mantequilla a los productos antes del tostado o del calentamiento. Esto puede dar lugar a acumulaciones de grasas, humo y condiciones poco higiénicas.

#### LIMPIEZA

#### **ATENCIÓN:** DESCONECTE EL TOSTADOR Y DEJELO ENFRIAR

El tostador ST-2 está diseñado para limpiarse fácilmente. Para limpiar las brillantes superficies externas basta con pasar diariamente un paño húmedo. Retire la bandeja de recogida diariamente y límpiela con un paño húmedo para eliminar los restos de migas que pudieran haberse acumulado. Limpie los componentes en agua

jabonosa bien caliente para eliminar los restos de migas más difíciles y manténgalos siempre bien limpios y brillantes para conseguir un tostado perfecto. Limpie la cinta con un paño suave o con un cepillo de púas duras (NO METÁLICO).

No utilice nunca limpiadores abrasivos ya que pueden dañar el acabado del aparato. **ATENCIÓN:** evite que el agua y los productos de limpieza penetren en las partes internas del aparato, sobretodo en los interruptores del panel. Nunca moje ni rocíe directamente con agua ninguna parte del tostador, ya que podrían estropearse los mecanismos internos, acortando la vida útil del aparato y pudiendo **PROVOCAR DAÑOS PERSONALES.**

#### GARANTIA

La garantía del tostador ST-2 cubre los materiales del aparato por el período de un año a partir de la fecha de compra siempre y cuando se hayan seguido las instrucciones y recomendaciones de uso del fabricante. Sammic se encargará de cambiar las piezas defectuosas gratis durante dicho período.

(Nota: en cada tostador encontrará una tarjeta de garantía. Rellénela con los datos solicitados y envíela inmediatamente a Sammic para que queden debidamente registrados). Los daños que puedan producirse por accidentes, alteraciones, mal uso, mal trato, instalación indebida o incumplimiento de las recomendaciones del fabricante anularán la garantía.

## PRODUCT DESCRIPTION

The ST-2 toaster will brown numerous types of bread, such as standard loaves, rolls, currant buns, sweet bread, etc., on one or both sides.

It includes a horizontal conveyor belt offering multiple possibilities in spite of its very small size intended to reduce the occupied space on the worktop as much as possible.

This appliance is supplied for its connection to a 230V 50/60 Hz power supply. It has 2 on/off switches (upper / lower radiant heat) and a belt speed selector.

**Warning:** This manual contains very important instructions for the installation, operation and safety of the equipment. Users are requested to read these instructions before using the toaster. Failure to comply with the said instructions may cause personal injury and severe physical damage and will void the warranty.

## BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE

Upon receipt of your appliance, remove it from its packaging and inspect it to see if it has suffered any damage. Should any defect be found, keep the complete package and contact the carrier within 24 hours. Noncompliance of the instructions detailed in this manual will cancel any right to lodge claims with SAMMIC and to receive any compensation for damages.

## INSTALLATION

Place your ST-2 toaster at such location as you think proper for easy cleaning, maintenance and use in general. Avoid installation sites subject to currents or next to electrical appliances releasing steam or fat; do not install near sources of heat. A ca. 30mm clearance is required on both sides and at the rear of the appliance to ensure adequate ventilation. For its correct operation, the toaster must be levelled and for this purpose, it has been fitted with 4 adjustable feet.

Before starting the appliance, make sure all parts have been mounted perfectly:

The toast collecting tray is packed separately and must be fitted before switching on the appliance. Insert the collecting tray - curved end first - into

the void that exists under the conveyor belt. Check the curved end rests on the two catches at the back of the toaster.

## WARNING

It is essential that the mains voltage should be as specified on the toaster nameplate. Connection to a different voltage or using inadequate plugs may lead to personal injury, would damage the appliance and void the warranty.

## POWER SPECIFICATIONS

The electric circuit the appliance will be connected to shall be properly dimensioned and rated so as to meet the requirements specified on the toaster nameplate, in accordance with National Electric Codes and local regulations.

## CHARACTERISTICS OF THE CONTROL PANEL

**Upper on/off switch:** when made, this switch starts the toaster, the upper resistors warming up.

**Lower on/off switch:** when made, this switch starts the toaster, the lower resistors warming up.

For the machine to operate at full heating power (both upper and lower resistors on), the two switches must be turned on.

Switch on the appliance 10 minutes before starting toasting bread, to allow temperature to rise to an adequate level for the process required.

**Belt speed variator:** select the belt speed according to the type of bread to be toasted and its moisture content.

## TOASTING BREAD

Although toasting bread may seem, in principle, to be a very simple process, there is a number of factors which influence the result significantly. One of these factors is the type of product that is going to be toasted. Wholemeal bread, rye bread, white bread, sweet bread, rolls, etc. are so many types of bread which need specific adjustments if toasting is to be as desired. Bread dryness or moisture content (bread freshness: the higher the moisture content, the fresher the bread loaf), the sugar content, the thickness of a slice or roll are determinants of

the toasting results. Your ST-2 toaster has been designed to process all those varieties of bread; adjusting the belt speed enables more or less toasting, so that products with a higher moisture content, such as sweet bread or some types of rolls, can be toasted harder.

Bread containing fruits and nuts fall within a special category, deserving a special treatment. When heated, this type of bread may crumble, with fragments getting into the belt mechanism and causing premature wear of the appliance. Therefore, we recommend that any loose fragments be removed before placing the piece of bread on the belt. Since it is impossible to establish in advance which speed range permits to obtain the best results, users should carry out previous experiments on all types of bread they intend to toast. On completion of such tests and having determined the appropriate settings in each case, users should record them for future reference. Remember, bread freshness makes special adjustment necessary.

If you have to toast a great quantity of products, at peak hours for instance, you will need to set up the appliance accordingly and then again when there is a demand for one single toast. The inside of a toaster is very hot, when the resistors are on and no piece of bread passes through it. Under these circumstances, with the toaster empty and hot, if you have to toast only one slice of bread, this will brown more rapidly and you will probably have to increase the belt speed in order to compensate for heat. By contrast, when few toasts are being produced and there is a sudden rise in demand, the belt speed will have to be reduced, since a larger volume of bread lowers the temperature inside the toaster.

During such transitory periods, increase or reduce the belt speed as appropriate. Also, we recommend that a low speed is set for thicker products or when the toaster is still cold, whilst a higher speed should be used for thinner slices or when the toaster has been on and empty for a certain lapse of time.

## DIRECTIONS FOR USE

Check the toaster is correctly levelled, the collecting tray has been installed

and the appliance is connected to the mains at the adequate voltage. Next, proceed as follows:

1. Initially, set the seed selector on 5. For darker browning, select a lower setting. Best results will be obtained if trials are made on the specific products. Bread dryness, sugar content, and voltage fluctuations influence the appearance of the toast. As a matter of fact, wholemeal bread, rye bread and other types of bread with a low sugar content demand a low speed to toast to a medium brown.

2. Place pieces of bread on the belt, close to each other whenever possible, so as to optimise the toaster's capacity. **IMPORTANT:** for toasting products on one single side, place them with the cut face upwards.

3. The conveyor belt carries the toasted products automatically out to the collecting tray. While toasts remain on the collecting tray, they are kept warm.

4. If the toast colour is excessively or insufficiently dark, select a higher or lower setting, in order to increase or decrease the belt speed as appropriate. **IMPORTANT:** when changing the setting, allow a 5-minute period for warming up or cooling down.

5. If the toaster is not in continuous operation, turn the lower switch off, since the upper resistors are sufficient to keep the appliance hot. For normal duty, then turn the lower switch on again and wait 5 minutes for warming up before toasting bread. Else, if you want to start toasting immediately, you can reduce the belt speed until full power is reached. After 5 minutes approximately, reset the belt speed selector to its original position.

#### **KEYS TO SUCCESSFUL TOASTING**

1. The moisture content is the most important factor one should consider in order to obtain high quality toasts. Humidity must be as much uniform as possible throughout the pieces of bread.

2. It is not advisable to toast refrigerated or frozen products. Before toasting such products, let them reach the room temperature.

3. For quicker toasting, remove humidity from the piece of bread by placing

it over the grid on top of the appliance before introducing it in the toaster.

4. Refrain from buttering the pieces of bread before their toasting or heating, as fat deposits, smoke and unhealthy conditions might otherwise result.

#### **CLEANING**

**WARNING: SWITCH THE TOASTER OFF AND WAIT UNTIL IT IS COLD BEFORE CLEANING**

Your ST-2 toaster has been designed so as to make cleaning easy. The external bright surfaces will be kept clean if wiped daily with a damp cloth. Remove the toast collecting tray every day and clean it with a damp cloth, eliminating all the accumulated bread-crumbs. Wash the components in hot soapy water to remove all adhering residues and keep them always clean and bright as a requisite for perfect toasting. Wipe the belt with a soft cloth or a hard-haired brush (**NO METALLIC WIRE BRUSH**).

Never use abrasive cleaning agents that would damage the finish of the appliance. **WARNING:** Take care that no water and cleaner enters the internal parts of the toaster, especially the switches on the control panel. Never douse the toaster with water or direct a jet of water to the appliance, as you could damage the internal mechanism, reduce the toaster's life span and **CAUSE PERSONAL INJURY**.

#### **WARRANTY**

The ST-2 toaster is guaranteed for a one-year period starting from the date of purchase, provided the manufacturer's directions for use and recommendations have been followed. Under this warranty, Sammic will replace, free of charge, any components found defective during the said period.

(Note: Included in each toaster box is a warranty slip. Please fill in the requested data and return the slip to Sammic immediately for their registration.) This warranty does not cover any damage resulting from accidents, modifications, incorrect use, abuse, improper installation of the appliance or failure to comply with the manufacturer's instructions.

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Mit dem Durchlauftoaster ST-2 können die verschiedensten Brotsorten (wie z.B. Baguetten, Brötchen, Fruchtbrot usw.) auf einer oder auf beiden Seiten geröstet werden.

Das Modell ST-2 ist mit einem horizontalen Förderband ausgestattet, das zahlreiche Nutzungsmöglichkeiten bietet. Das Förderband ist sehr klein gehalten, damit so wenig wie möglich Platz auf der Tischfläche eingenommen wird.

Das Gerät ist für den Anschluss an 230V 50/60 Hz vorgesehen und mit 2 Schaltern zum Aus- und Einschalten (Oberhitze / Unterhitze) sowie mit einem Regler für die Bandlaufgeschwindigkeit ausgestattet.

Bitte beachten: Dieses Handbuch enthält wichtige Hinweise für die Aufstellung, den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes. Vor der ersten Inbetriebnahme sollte der Benutzer diese Anleitung gründlich durchlesen. Die Nichtbeachtung der Hinweise kann schwere persönliche und materielle Schäden verursachen. Ausserdem geht in einem solchen Fall jeglicher Anspruch auf Garantieleistung verloren.

## VOR DEM AUFSTELLEN DES GERÄTES

Bitte packen Sie das Gerät sofort nach Erhalt aus und untersuchen Sie es auf eventuelle versteckte Schäden. Sollten Sie einen Schaden feststellen, so bewahren Sie bitte alles Verpackungsmaterial auf und setzen Sie sich innerhalb der nächsten 24 Stunden mit dem Spediteur in Verbindung. Bei Nichteinhaltung der in diesem Handbuch gegebenen Hinweise verlieren Sie das Recht, SAMMIC gegenüber zu reklamieren und eine Vergütung für den entstandenen Schaden zu erhalten.

## AUFSTELLUNG

Stellen Sie den Toaster ST-2 an einem für die Reinigung, die Wartung und die Benutzung bequem zugänglichen Ort auf. Halten Sie das Gerät fern von Luftzug und stellen Sie es nicht in der Nähe von Elektrogeräten auf, die Dampf oder Fett abgeben könnten; vermeiden Sie auch Wärmequellen. Um eine ausreichende Belüftung sicherzustellen muss an beiden Seiten und hinter dem Gerät ein etwa 30 mm breiter Zwischenraum bewahrt werden. Für einen einwandfreien Betrieb muss

der Toaster gut ausnivelliert sein. Seine 4 verstellbaren Füsse sind hierbei behilflich.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes muss die fachgerechte Aufstellung geprüft werden:

Das Auffangblech ist separat verpackt und muss vor dem Einschalten des Gerätes angebracht werden. Legen Sie hierzu das gebogene Ende des Bleches auf die beiden Vorsprünge auf der Rückseite des Gerätes und schieben Sie dann das Blech mit dem gebogenen Ende voran durch den Hohlraum unter dem Förderband.

## BITTE BEACHTEN

Der Toaster muss an die auf dem Typenschild angegebene Stromspannung angeschlossen werden. Der Anschluss an eine andere Spannung oder ein Verwechseln der Stecker würde das Gerät beschädigen, die Garantieansprüche ungültig werden lassen und könnte persönliche Schäden verursachen.

## ELEKTRISCHE VORSCHRIFTEN

Der Stromkreis, an den das Gerät angeschlossen wird, muss die geeignete Installationsgrösse und die ausreichende Kapazität haben, um den auf dem Typenschild aufgeführten Anforderungen in Übereinstimmung mit den elektrischen Vorschriften des Landes und mit den örtlich gültigen Regelungen gerecht zu werden.

## BEDIENUNGSFELD

- Einschalten oben. Mit diesem Schalter setzt sich das Gerät in Gang und die oberen Widerstände beginnen, Hitze abzustrahlen.
- Einschalten unten. Mit diesem Schalter setzt sich das Gerät in Gang und die unteren Widerstände beginnen, Hitze abzustrahlen.
- Wenn die Maschine bei voller Leistung toasten soll (Ober- und Unterhitze) müssen beide Schalter eingeschaltet sein.
- Es empfiehlt sich, vor Arbeitsbeginn den Toaster etwa 10 Minuten lang aufzuheizen.
- Bandlaufgeschwindigkeitsregler: Wählen Sie je nach Brotsorte und Brotfeuchtigkeitsgrad die geeignete Bandlaufgeschwindigkeit.

## RÖSTEN VON BROT

Auf den ersten Blick mag das Rosten von Brot als eine sehr einfache Sache erscheinen, aber es gibt eine Reihe von Faktoren, die das Endergebnis entscheidend beeinflussen. Zuerst einmal ist auf die Art von Brot zu achten, die wir toasten wollen. Die verschiedenen Brotvarietäten wie z.B. Weissbrot, Graubrot, Brötchen usw. haben ihre spezifischen Anforderungen, um geschmackvoll geröstet zu werden. Der Trockenheits- oder der Feuchtigkeitsgrad des Brotes (die Frische des Brotes, je feuchter desto frischer), der Zuckergehalt und die Dicke der Brotscheibe oder des Brötchens spielen eine entscheidende Rolle beim Röstvorgang. Ihr Toaster ST-2 ist dazu geeignet, mit all diesen Brotarten zu arbeiten; durch Verstellen der Bandgeschwindigkeit können Sie den Röstgrad erhöhen oder verringern, damit die feuchten Produkte, wie z.B. süsses Brot oder manche Gebäckarten, länger geröstet werden.

Ein anderes Kapitel stellen bestimmte Brotsorten dar, die Früchte und Nüsse enthalten. Es kann vorkommen, dass sich beim Erhitzen kleine Stückchen ablösen und in den Bandmechanismus eindringen, was einen vorzeitigen Verschleiss des Gerätes verursacht. Es empfiehlt sich deshalb, die losen Stückchen zu entfernen bevor das Brot auf das Band gelegt wird. Da man nicht im voraus bestimmen kann, bei welcher Bandlaufgeschwindigkeit man die besten Ergebnisse erzielt, sollte man möglichst zuerst mit allen zu röstenden Brotarten einen Versuch fahren. Nachdem alle Produkte geprobt und die geeigneten Einstellungen gefunden sind, sollte man sich diese notieren und darauf zurückgreifen, wenn eine bestimmte Brotsorte geröstet werden muss. Vergessen Sie nicht, dass bei frischem Brot eine besondere Einstellung erforderlich ist.

Wenn es darum geht, grössere Mengen zu toasten, wie z.B. zu den Hauptbetriebszeiten, dann muss das Gerät entsprechend eingestellt werden. Das gleiche gilt, wenn nur nach einem einzigen Stück Toastbrot gefragt wird. Wenn der Toaster eingeschaltet ist aber nichts geröstet wird, so erhitzt er sich stark. Und wenn Sie dann, wenn der Toaster leer ist, nur eine einzige Scheibe Toast rösten wollen, dann wird dieses Toastbrot schneller braun. Deshalb müssen Sie zum Ausgleich wahrscheinlich die

Bandlaufgeschwindigkeit höherstellen. Und wenn, im Gegenteil, nur wenige Scheiben geröstet werden und dann eine plötzliche starke Nachfrage auftritt, dann muss die Geschwindigkeit verringert werden, denn die grössere Menge Brot kühlt den Toaster ab.

Während dieser Übergangszeiten muss die Bandgeschwindigkeit je nach Erfordernis verringert oder erhöht werden. Für dicke Produkte und auch wenn der Toaster kalt ist, empfehlen wir eine niedrige Geschwindigkeit, und für dünne Brotscheiben sowie wenn der Toaster eingeschaltet aber schon seit einiger Zeit nicht benutzt worden ist, empfehlen wir, eine höhere Geschwindigkeit einzustellen.

### **BETRIEBSHINWEISE**

Prüfen Sie bitte nach, ob der Toaster einwandfrei ausnivelliert ist, ob das Auffangblech richtig eingesteckt und ob das Gerät an das Netz mit der richtigen Spannung angeschlossen ist. Gehen Sie dann wie folgt vor:

1. Als erste Einstellung schlagen wir die Position 5 vor. Wenn ein kräftigeres Bräunen gewünscht wird, stellen Sie bitte eine kleinere Nummer ein. Die gewünschten Ergebnisse erzielt man am besten, wenn man zu Anfang einige Versuche mit dem zu verwendenden Produkt durchführt. Die Trockenheit des Brotes, die Spannungsunterschiede und der Zuckergehalt im Brot, all dies nimmt Einfluss auf den erzielten Röstpunkt. Beim Grahambrot, Roggenbrot und anderen Brotarten mit wenig Zuckergehalt erzielt man bei niedriger Geschwindigkeit einen mittleren Röstpunkt.

2. Legen Sie das Brot auf das Band. Für eine maximale Leistung des Gerätes sollte man immer wenn möglich die Produkte dicht nebeneinander legen. **WICHTIG:** Zum Rösten auf nur einer Seite legen Sie bitte die aufgeschnittenen Brote (z.B. Brötchen, Baguetten usw.) mit der Schnittseite nach oben auf das Band.

3. Nach Fertigstellung kommen die Produkte von selbst heraus und bleiben auf dem Auffangblech liegen. Wenn Sie das Toastbrot auf diesem Blech liegenlassen, so bleibt es bis zum Verzehr warm.

4. Wenn das Endprodukt zu hell oder zu dunkel geröstet ist, so wählen Sie eine Nummer grösser oder kleiner mit

dem Schalter, der die Bandgeschwindigkeit kontrolliert, d.h. erhöht oder verringert. **WICHTIG:** Lassen Sie nach dem Verstellen der Regler etwa 5 Minuten zum Aufheizen oder Abkühlen verstreichen.

5. Wenn Sie den Toaster nicht andauernd benutzen, schalten Sie den unteren Schalter aus, denn die oberen Widerstände reichen aus, um das Gerät warmzuhalten. Für den normalen Betrieb muss dann der untere Schalter wieder eingeschaltet und das Gerät 5 Minuten lang aufgeheizt werden bevor man wieder zu rösten anfängt. Ein Verringern der Bandgeschwindigkeit gestattet Ihnen, sofort mit dem Toasten zu beginnen während das Gerät wieder auf seine Gesamtleistung hochfährt. Stellen Sie nach etwa 5 Minuten die Bandgeschwindigkeit wieder auf die ursprüngliche Position.

### **DER SCHLÜSSEL FÜR GUTES TOASTEN**

1. Der wichtigste Faktor der zu beachten ist, wenn man ein erstklassiges Produkt erhalten will, ist der Feuchtigkeitsgrad. Der Feuchtigkeitsgrad des Produktes sollte möglichst gleichmässig sein.

2. Kalte oder tiefgekühlte Produkte sollte man nicht rösten. Warten Sie vor dem Rösten immer so lange, bis die Produkte Raumtemperatur erlangt haben.

3. Für ein schnelleres Toasten empfehlen wir die Verwendung des oberen Rostes. Hier wird dem Brot bereits ein Teil der Feuchtigkeit entzogen bevor Sie es in den Toaster geben.

4. Streichen Sie bitte vor dem Erwärmen oder vor dem Toasten keine Butter auf das Röstgut, denn dies führt zur Ansammlung von Fett und Rauch sowie zu wenig hygienischen Bedingungen.

### **REINIGUNG**

**ZU BEACHTEN: VOR DEM REINIGEN MUSS DAS GERÄT AUSGESCHALTET WERDEN UND VOLLKOMMEN ABKÜHLEN**

Der Toaster ST-2 lässt sich leicht reinigen. Die glänzenden Aussenflächen brauchen nur täglich mit einem feuchten Tuch abgewischt zu werden. Das Auffangblech muss täglich einmal herausgezogen und mit einem feuchten Tuch die darin angesammelten

Krümel entfernt werden. Spülen Sie die Einzelteile mit heissem Wasser, um auch die festanhaftenden Reste zu entfernen, und halten Sie die Teile stets sauber und glänzend, um eine perfekte Röstqualität zu erzielen. Das Förderband können Sie mit einem weichen Tuch oder auch mit einer harten Bürste (**KEINE METALLBÜRSTE**) säubern.

Verwenden Sie bitte keine kratzenden Putzmittel, weil diese die Oberfläche des Gerätes beschädigen würden. **VORSICHT:** Achten Sie gut darauf, dass weder Wasser noch Putzmittel in das Geräteinnere geraten und schützen Sie vor allem die Schalter auf dem Bedienungsfeld. Der Toaster darf niemals direkt mit Wasser befeuchtet oder bespritzt werden, denn die internen Mechanismen könnten beschädigt, die Lebensdauer des Gerätes verringert und **PERSÖNLICHE SCHÄDEN** verursacht werden.

### **GARANTIE**

Der Toaster ST-2 ist mit einer einjährigen Garantie geschützt, gerechnet ab Kaufdatum, vorausgesetzt die Hinweise und Empfehlungen des Herstellers werden befolgt. Fehlerhafte Teile werden von Sammic während der genannten Garantielaufzeit unentgeltlich ersetzt.

(Hinweis: Jedem Toaster wird ein Garantieschein beigelegt. Füllen Sie den Schein mit den erbetenen Daten aus und senden Sie ihn unverzüglich an Sammic, damit die Daten entsprechend registriert werden.) Bei Schäden, die verursacht werden aufgrund von Unfällen, Änderungen, nicht korrekter Benutzung, fahrlässiger Behandlung, falscher Aufstellung oder Nichteinhaltung der Empfehlungen des Herstellers, werden alle Garantieansprüche ungültig.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le grille-pain ST-2 permet de griller d'un seul côté ou des deux côtés une grande variété de pains, tels que pain blanc ou complet, petits pains, pains aux raisins, pains au lait, viennoiseries, etc.

Le modèle ST-2 est doté d'un tapis horizontal offrant de multiples possibilités, bien qu'il soit de dimension très réduite afin de prendre la moindre place possible sur le plan de travail.

L'appareil est fourni prêt pour son branchement à 230V 50/60 Hz. Il est doté de 2 interrupteurs de marche / arrêt (chauffage haut / bas) et d'une commande de réglage de la vitesse du tapis.

Attention : Cette notice contient des instructions très importantes pour l'installation, le fonctionnement et la sécurité du grille-pain. Les utilisateurs doivent lire ces instructions avant la mise en service de l'équipement. Le non respect de ces instructions peut entraîner des risques d'accident et de graves dommages qui, dans ce cas, ne seront pas couverts par la garantie.

## AVANT L'INSTALLATION

À la réception de l'appareil, procédez immédiatement à son déballage et vérifiez l'absence de tout dommage. En cas d'anomalie, gardez bien l'ensemble de l'emballage et contactez le transporteur sous 24 heures. Le non respect des instructions contenues dans cette notice annule tout droit de réclamation à SAMMIC et de compensation des dommages causés.

## INSTALLATION

Installez le grille-pain ST-2 à un emplacement approprié pour son nettoyage, son entretien et son fonctionnement général. Évitez les endroits exposés à des courants d'air ou proches d'électroménagers pouvant dégager graisses ou vapeur ; évitez également la proximité de sources de chaleur. Laissez un espace de dégagement d'environ 30 mm de chaque côté et à l'arrière de l'appareil pour assurer une bonne aération. Le grille-pain doit être bien de niveau pour fonctionner convenablement et il possède pour cela 4 pieds réglables.

Avant la mise en marche de l'appareil, vérifiez sa parfaite installation :

Le plateau de réception du pain grillé

est emballé séparément et doit être mis en place avant la mise en marche de l'appareil. Glissez ce plateau dans la cavité située sous le tapis, en insérant en premier lieu le bord recourbé. Placez ce bord recourbé sur les deux bossages situés à l'arrière du grille-pain.

## ATTENTION

Vérifier que l'indication de tension figurant sur la plaque signalétique du grille-pain correspond bien à celle du secteur. Le branchement à une autre tension ou une erreur de prises peut entraîner des risques d'accident et l'endommagement de l'appareil, et donnerait lieu à l'annulation de la garantie.

## SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Les caractéristiques de puissance et protection du circuit électrique auquel le grille-pain va être branché doivent répondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil et être conformes aux Normes Electriques Nationales et des réglementations locales.

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

· Interrupteur de mise en marche haut : lorsqu'il est actionné, l'appareil se met en marche et les résistances du haut commencent à chauffer.

· Interrupteur mise en marche bas : lorsqu'il est actionné, l'appareil se met en marche et les résistances du bas commencent à chauffer.

· Pour que l'appareil fonctionne à toute sa puissance de chauffe (résistances du haut et du bas), les deux interrupteurs doivent être actionnés.

· Avant de débuter le travail, préchauffez l'appareil 10 minutes pour qu'il soit à la température requise.

· Réglage de la vitesse du tapis : réglez la vitesse du tapis suivant le type de pain et son degré d'humidité.

## LE GRILLAGE DU PAIN

Même si le grillage du pain peut sembler une opération simple à première vue, il faut néanmoins tenir compte d'une série de facteurs conditionnant le résultat final. Le premier d'entre eux est le type de produit à griller. Les différents types de pain (pain complet, pain de seigle, pain blanc, pain au lait,

viennoiseries...) ne se grillent pas toutes de la même façon. La sécheresse ou le degré d'humidité du pain (la fraîcheur du pain : plus le pain est frais plus il contient d'humidité), sa teneur en sucre, l'épaisseur de la tranche ou du pain sont des paramètres importants pour un bon grillage. Votre grille-pain ST-2 a été conçu pour pouvoir griller tous ces types de pain : le réglage de la vitesse du tapis permet d'augmenter ou de diminuer le temps de grillage, de façon à griller davantage les produits contenant plus d'humidité, comme le pain au lait ou certains types de viennoiseries.

Un autre point concerne les pains contenant des fruits et des noix. Avec la chaleur, de petits morceaux peuvent se détacher et tomber dans le mécanisme du tapis, entraînant une usure prématurée de l'appareil. Il est recommandé d'enlever les petits morceaux détachés avant de mettre le pain sur le tapis. Comme il est impossible de déterminer à l'avance la vitesse du tapis permettant d'obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de faire préalablement des essais avec tous les types de pain que vous avez à griller pour mettre au point les réglages requis pour chacun. Notez ces réglages et il vous suffit ensuite de les appliquer suivant le type de pain à griller, en tenant juste compte que le réglage dépend aussi de la fraîcheur du pain.

L'appareil demande un réglage différent suivant s'il faut griller de grandes quantités de pain, au moment des coups de feu par exemple, ou bien une seule tranche. Lorsque le grille-pain est allumé mais en inactivité (pas de pain sur le tapis), il devient très chaud. Si on met alors un seul produit à griller, il va griller très rapidement et il convient donc d'augmenter la vitesse du tapis pour compenser. Au contraire, si après une période de moindre activité (peu de produits à griller), l'appareil doit griller une grande quantité de pains, il faut réduire la vitesse du tapis car le grand volume de pain refroidit le grille-pain.

Pour répondre à ces périodes de transition, il faut augmenter ou diminuer la vitesse du tapis comme il convient. Nous recommandons une petite vitesse pour les produits épais ou lorsque le grille-pain est froid et une vitesse plus élevée pour les produits fins ou lorsque le grille-pain est allumé mais n'a pas été utilisé depuis un moment.



## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Contrôlez que le grille-pain est bien de niveau, que le plateau de réception du pain grillé est en place et que l'appareil est branché à la tension voulue. Procédez alors comme suit :

1. Au début, réglez la vitesse du tapis sur la position 5. Si vous désirez un grillage plus foncé, réglez-la sur une position plus faible. Pour obtenir les résultats désirés, il est conseillable de faire des essais avec le produit à griller. Suivant la sécheresse du pain, les fluctuations de tension et la teneur en sucre du pain, la couleur du grillage peut être plus ou moins foncée. De fait, le tapis doit être réglé sur une petite vitesse pour un grillage moyen du pain complet, du pain de seigle et des pains à faible teneur en sucre.

2. Posez le pain sur le tapis. Dans la mesure du possible, disposez les produits les uns à côté des autres pour optimiser le rendement de l'appareil.

**IMPORTANT :** Pour griller les produits d'un seul côté, placez-les sur le tapis le côté coupé vers le haut.

3. Au terme du grillage, les produits sortent automatiquement et passent sur le plateau de réception. Si les pains grillés sont laissés dans ce plateau, ils sont maintenus chauds jusqu'à leur utilisation.

4. Si le produit final est soit pas assez grillé soit trop grillé (couleur trop claire ou trop foncée), modifiez la vitesse du tapis : réglez la commande sur une position plus grande ou plus petite suivant si vous voulez augmenter ou diminuer cette vitesse.

**IMPORTANT :** Attendez 5 minutes pour laisser chauffer ou refroidir l'appareil après tout nouveau réglage.

5. Pendant les périodes d'inactivité du grille-pain, basculez l'interrupteur du bas sur "OFF". Les résistances du haut sont suffisantes pour maintenir l'appareil chaud. Pour revenir au fonctionnement normal, remettez sur marche l'interrupteur du bas et laissez préchauffer 5 minutes avant de commencer à griller le pain. Néanmoins, vous pourrez commencer le grillage immédiatement en réduisant la vitesse du tapis, jusqu'à ce que l'appareil revienne à sa puissance totale. Au bout de 5 minutes, repassez la vitesse du tapis à la position initiale.

## LES SECRETS D'UN BON GRILLAGE

1. Le degré d'humidité du produit est le facteur majeur à prendre en compte pour obtenir de bons résultats. Le degré d'humidité du produit doit être le plus uniforme possible.

2. Il est recommandé de ne pas griller des produits réfrigérés ou surgelés. Les produits doivent être remis à la température ambiante avant d'être grillés.

3. Pour un grillage plus rapide, il est recommandé d'utiliser la grille supérieure de l'appareil pour éliminer l'humidité du pain avant de l'introduire dans l'appareil.

4. Il est recommandé de ne pas beurrer les produits avant de les faire griller ou chauffer. Cela pourrait provoquer des accumulations de graisses, de fumée et des conditions peu hygiéniques.

## NETTOYAGE

**ATTENTION :** DÉBRANCHEZ LE GRILLE-PAIN ET LAISSEZ-LE REFROIDIR AVANT DE LE NETTOYER.

Le grille-pain ST-2 est conçu pour un facile nettoyage. Pour nettoyer les surfaces extérieures brillantes, il suffit de passer tous les jours une éponge humide. Enlevez le plateau de réception du pain grillé tous les jours et essuyez-le avec une éponge humide pour enlever les éventuels restes de miettes. Lavez les composants à l'eau savonneuse bien chaude pour enlever les restes de miettes pouvant être restés collés. Il est important de les maintenir toujours bien propres et brillants pour obtenir un grillage parfait. Nettoyez le tapis avec un chiffon doux ou avec une brosse dure (NON MÉTALLIQUE).

N'utilisez jamais de produits abrasifs pouvant endommager la finition de l'appareil. **ATTENTION :** Evitez toute entrée d'eau ou de produits de nettoyage à l'intérieur de l'appareil, notamment au niveau des interrupteurs du panneau de commande. Ne mouillez pas, n'aspergez pas directement d'eau aucune des parties du grille-pain car cela pourrait endommager les mécanismes internes, diminuer la durée de vie de l'appareil et CAUSER DES ACCIDENTS GRAVES.

## GARANTIE

La garantie du grille-pain ST-2 couvre

tous les matériels de l'appareil pendant une durée d'un an à partir de la date d'achat, sous réserve du respect des instructions et des recommandations d'utilisation du fabricant. Samicc assurera le remplacement gratuit des pièces défectueuses pendant la durée de cette garantie.

(Nota : Chaque grille-pain est accompagné d'une carte de garantie. Veuillez remplir cette carte et la renvoyer immédiatement à Samicc pour enregistrement ). La garantie ne couvre pas les dommages relevant d'accidents, de modifications, de fautes d'utilisation, d'une manipulation incorrecte, d'une mauvaise installation ou du non respect des recommandations du fabricant.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il tostapane ST-2 può tostare da uno o dai due lati una gran varietà di pane quale, per esempio: pane, dolciumi, pane con passa, pane dolce, ecc.

Il modello ST-2 è dotato di un nastro trasportatore orizzontale, che offre molteplici possibilità, anche se il suo formato è molto ridotto al fine di occupare il minor spazio possibile sulla superficie di lavoro.

L'apparecchiatura si fornisce preparata per il collegamento a 230V 50/60 Hz, provvista di 2 interruttori per la messa in funzionamento /arresto (riscaldamento superiore / inferiore) oltre il comando variatore di velocità del nastro.

Attenzione: Questo manuale contiene istruzioni molto importanti per l'installazione, il funzionamento e la sicurezza dell'impianto. Gli utenti devono leggere queste istruzioni prima di utilizzare il tostapane. La mancata osservanza delle stesse può provocare danni personali e forti guasti. In tal caso, la garanzia perderà la sua validità..

## PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

Non appena si riceve l'apparecchiatura, si deve provvedere al suo disimballaggio ed alla relativa ispezione per vedere se presenta qualche anomalia occulta. Se così fosse, si deve conservare tutto il materiale di imballaggio e mettersi in contatto con il trasportatore nel giro di 24 ore. La mancata osservanza delle istruzioni specificate in questo manuale darebbe luogo all'annullamento del diritto di presentare reclami alla SAMMIC ed a ricevere compensi per i danni causati.

## INSTALLAZIONE

Installi il tostapane ST-2 in un luogo che ritiene più appropriato per la sua pulizia, manutenzione e funzionamento generale. Eviti i luoghi sottoposti alla corrente o vicini ad altri elettrodomestici che possano emettere vapori o grassi. Eviti anche le fonti di calore. Lasci un gioco di circa 30 mm in entrambi i lati e nella parte posteriore dell'apparecchiatura, onde consentire una ventilazione adeguata. Il tostapane deve essere ben livellato per funzionare correttamente e per questo dispone di 4 piedini regolabili.

Prima di mettere in funzionamento l'apparecchiatura, ci si deve assicurare della perfetta installazione.

Il vassoio di raccolta dei toast viene imballato separatamente e si deve installare prima di mettere in funzionamento l'apparecchiatura. Faccia scorrere il vassoio di raccolta per la cavità che rimane al di sotto del nastro trasportatore, assicurandosi di introdurre prima l'estremo curvato. Situi detto estremo curvato sulle due sporgenze che si trovano nella parte posteriore del tostapane.

## ATTENZIONE

È molto importante collegare il tostapane al voltaggio che si specifica sulla targhetta delle caratteristiche. L'utilizzo di un voltaggio diverso o la confusione delle spine guasterebbe l'apparecchiatura, annullerebbe la garanzia e potrebbe provocare danni personali.

## SPECIFICHE ELETTRICHE

Il circuito al quale si andrà a collegare l'apparecchiatura deve avere delle dimensioni di installazione adeguate ed una capacità sufficiente, che si adatti ai requisiti indicati sulla targhetta delle caratteristiche dell'apparecchiatura, d'accordo con le Norme Elettriche Nazionali e con le normative locali.

## CARATTERISTICHE DELLA PULSANTIERA DI CONTROLLO

Interruttore di messa in funzionamento superiore: quando si accende, si mette in funzionamento l'apparecchiatura e si cominciano a riscaldare le resistenze superiori.

Interruttore di messa in funzionamento inferiore: quando si accende, si mette in funzionamento l'apparecchiatura e si cominciano a riscaldare le resistenze inferiori.

Quando abbiamo bisogno che la macchina funzioni a tutta potenza di riscaldamento (resistenze superiori ed inferiori) i due interruttori devono essere accesi.

Collegare l'apparecchiatura 10 minuti prima di dare inizio il lavoro, affinché la stesso abbia la temperatura adeguata al lavoro da realizzare.

Variatore delle velocità del nastro: scelga la velocità del nastro in base al tipo di pane e all'umidità dello stesso.

## TOSTATURA DEL PANE

A prima vista potrebbe sembrare che tostare il pane è un processo molto semplice, ma esistono una serie di fattori che influiscono significativamente sui risultati. La prima cosa che bisogna tenere presente è il tipo di prodotto che si andrà a tostare. Le diverse varietà di pane, quali il pane integrale, il pane di segala, in pane bianco, il pane dolce, i dolciumi, ecc., hanno bisogno di requisiti specifici per essere ben tostati. La secchezza o il grado di umidità del pane (la freschezza del pane, quanta più umidità, più freschezza) ed il contenuto di zucchero e lo spessore della fetta o del dolcime rivestono un ruolo fondamentale nel processo di tostatura. Il suo tostapane ST-2 è stato disegnato per funzionare con tutta questa varietà di pane, regolando la velocità del nastro è possibile aumentare o diminuire il grado di tostatura in modo che si possano tostare di più i prodotti che contengono maggiore umidità, quali, per esempio, il pane dolce o certi tipi di dolciumi.

Un capitolo a parte viene costituito da un certo tipo di pane che contiene frutta e noci. Può succedere che quando si riscalda si stacchi qualche pezzettino e si inserisca nel meccanismo della banda provocando l'usura prematura dell'apparecchiatura. Si raccomanda di ritirare i pezzettini staccati prima di mettere il pane sul nastro. Siccome è impossibile determinare previamente a quale velocità di banda si otterranno i migliori risultati, raccomandiamo di sperimentare prima con tutti i tipi di pane che si andranno a tostare. Una volta provato con tutta la varietà di prodotti e che abbia trovato le regolazioni adeguate, ne dovrà prendere nota e ricorrere a tali dati quando dovrà tostare un determinato tipo di pane. Non dimentichi che la freschezza del pane obbliga a effettuare una regolazione speciale.

Quando desidera tostare grandi quantità di prodotti come succede nelle ore di punta, per esempio, oppure quando la richiesta è di un solo toast, dovrà regolare l'apparecchiatura. Se il tostapane è acceso e non passa nessun toast per il nastro, si riscalda molto. E se nel momento in cui il tostapane è

vuoto deve riscaldare un solo toast, lo stesso si tosterà con maggiore rapidità, per cui possibilmente dovrà cambiare la velocità del nastro con un numero maggiore per compensare. E al contrario, se si stanno servendo pochi toast e si verifica una grande richiesta si dovrà ridurre la velocità del nastro, dato che il maggiore volume di pane raffredda il tostapane.

Quando ci si trova in questi periodi di transizione, si deve regolare la velocità del nastro a maggiore o minore velocità, in funzione di quanto corrisponde. Le raccomandiamo di applicare una velocità bassa per prodotti di maggiore spessore o quando il tostapane è freddo ed una velocità alta per prodotti di minore spessore, o quando il tostapane è acceso, ma non si usa da un po' di tempo.

#### ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

Verifichi se il tostapane è adeguatamente livellato, se il vassoio di raccolta è perfettamente installato e se l'apparecchiatura è ben collegata alla rete, con il voltaggio adeguato. Di seguito, provveda nel modo seguente:

1. Regoli inizialmente alla posizione 5. Se ha bisogno di una tostatura più oscura, selezioni un numero di meno. Per ottenere i risultati desiderati, di solito si consiglia di realizzare alcune prove con il prodotto concreto che si andrà a utilizzare. La secchezza del pane, la differenza di voltaggio ed il contenuto di zucchero nel pane influiscono sul tono di tostatura ottenuto. Difatti, il pane integrale, il pane di segala ed altro pane con basso contenuto di zucchero richiede una velocità bassa per ottenere una tostatura media.

2. Metta il pane sul nastro. Quando è possibile, metta i prodotti l'uno accanto all'altro, per ottenere il massimo rendimento dell'apparecchiatura. **IMPORTANTE:** se deve tostare prodotti da un solo lato, li metta sul nastro con la parte tagliata verso l'alto.

3. Al portare a termine il processo, i prodotti usciranno automaticamente e si collocheranno sul vassoio di raccolta. Se lascia il toast in questo vassoio di raccolta, si manterrà caldo fino a che faccia uso dello stesso.

4. Se il prodotto finale è troppo chiaro

o troppo oscuro, selezioni un numero maggiore o minore del comando che controlla la velocità del nastro e aumenterà o diminuirà detta velocità. **IMPORTANTE:** Lasci trascorrere un periodo di 5 minuti di riscaldamento o raffreddamento quando deve aggiustare i regolatori.

5. Quando non sta usando in modo continuo il tostapane, disinserisca l'interruttore inferiore, con le resistenze superiori manteniamo calda l'apparecchiatura. Quando torneremo al funzionamento normale, si deve inserire di nuovo l'interruttore inferiore ed attendere un periodo di riscaldamento di 5 minuti, prima di provvedere a tostare il pane. Se reduce la velocità del nastro, ciò le permette di cominciare a tostare subito, mentre l'apparecchiatura sta tornando alla potenza totale. Dopo circa 5 minuti torni a situare la velocità del nastro alla posizione originale.

#### CHIAVI PER OTTENERE UNA BUONA TOSTATURA

1. Il contenuto dell'umidità è il fattore più importante da tenere presente per ottenere un prodotto di alta qualità. Il grado di umidità del prodotto deve essere il più uniforme possibile.

2. Si consiglia di non tostare prodotti raffreddati o congelati. Lasci che i prodotti raggiungano la temperatura ambiente prima di tostarli.

3. Per una tostatura più rapida, si raccomanda di usare la griglia superiore dell'apparecchiatura, per eliminare l'umidità del pane, prima di introdurlo nell'apparecchiatura.

4. Si raccomanda di non mettere burro ai prodotti, prima della tostatura o del riscaldamento. Ciò può dare luogo ad accumuli di grasso, fumo e condizioni poco igieniche.

#### PULIZIA

#### **ATTENZIONE: DISINSERISCA IL TOSTAPANE E LO LASCI RAFFREDDARE PRIMA DI PULIRLO**

Il tostapane ST-2 è stato disegnato per essere pulito facilmente. Per pulire le brillanti superfici esterne, basta passare giornalmente un panno umido. Ritiri il vassoio di raccolta giornalmente e lo pulisca con un panno umido per eliminare i residui di briciole che si fossero potuti accumulare. Pulisca i

componenti in acqua ben calda con sapone, per eliminare i residui di briciole più difficili e li mantenga sempre ben puliti e brillanti per ottenere una tostatura perfetta. Pulisca il nastro con un panno morbido o con una spazzola con setole dure (NON METALLICA).

Non utilizzi mai pulenti abrasivi, poiché possono danneggiare la finitura dell'apparecchiatura. **ATTENZIONE:** eviti che l'acqua ed i prodotti di pulizia penetrino nelle parti interne dell'apparecchiatura, soprattutto negli interruttori del pannello. Non bagni mai, né spruzzi direttamente con acqua nessuna parte del tostapane, dato che potrebbe dar origine a guasti nei meccanismi interni, accorciando la durata dell'apparecchiatura e potendo **PROVOCARE DANNI PERSONALI.**

#### GARANZIA

La garanzia del tostapane ST-2 copre i materiali dell'apparecchiatura per un periodo di un anno, a partire dalla data di acquisto, a patto che si siano seguite le istruzioni e le raccomandazioni di uso del fabbricante. La Sammic si incaricherà di cambiare i pezzi difettosi gratis durante tale periodo.

(Nota: in ogni tostapane troverà una scheda di garanzia. La dovrà compilare con i dati richiesti e la dovrà inviare subito alla Sammic affinché vengano immediatamente registrati). I danni che si potessero provocare a causa di incidenti, alterazioni, cattivo uso, maltrattamento, installazione indebita o mancata osservanza delle raccomandazioni del fabbricante, darebbero origine all'annullamento della garanzia.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A torradeira ST-2 pode torrar por um ou pelos dois lados uma grande variedade de pão, como por exemplo o pão normal, bolos, pão com passas, pão doce, etc.

O modelo ST-2 dispõe de uma correia transportadora horizontal que oferece múltiplas possibilidades, apesar do seu tamanho muito reduzido que ocupa o menor espaço possível na bancada.

O aparelho está previsto para funcionar com uma tensão de 230V 50/60 Hz. Dispõe de 2 interruptores para a colocação em funcionamento/paragem, (aquecimento superior / inferior) e comando variador de velocidade de correia.

Atenção: Este manual contém instruções muito importantes para a instalação, funcionamento e segurança do equipamento. Os utilizadores devem ler estas instruções antes de utilizar a torradeira. A falta de cumprimento das instruções de uso pode causar danos pessoais e avarias graves. Nesse caso, a garantia não teria validade.

## ANTES DA INSTALAÇÃO

No momento de receber o aparelho, proceda à sua desembalagem e inspeccione o aparelho para verificar se apresenta algum defeito ou deterioro. Se detectar alguma anomalia, guarde todo o material de embalagem e entre em contacto com o transportador num prazo de 24 horas. A falta de cumprimento das instruções especificadas neste manual anula o direito de apresentar reclamações a SAMMIC e de receber compensações pelos defeitos causados.

## INSTALAÇÃO

Instale a torradeira ST-2 no lugar que considere mais apropriado para a sua limpeza, manutenção e funcionamento geral. Evite lugares sujeitos a correntes ou próximos de electrodomésticos que possam desprender vapor ou gordura; evite igualmente as fontes de calor. Deixe uma folga de aproximadamente 30 mm em ambos lados e na parte posterior do aparelho para permitir uma ventilação adequada. Para funcionar devidamente, a torradeira deve estar bien nivelada dispondo para o efeito de 4 patas ajustáveis.

Assegure-se da perfeita instalação do aparelho antes de o pôr em funcionamento:

O tabuleiro de recolha das torradas vem embalado separadamente e deve ser instalado antes de pôr o aparelho em funcionamento. Deslize o tabuleiro de recolha pela cavidade que fica debaixo da correia transportadora, introduzindo primeiro o extremo curvado sobre as duas saliências situadas na parte traseira da torradeira.

## ATENÇÃO

É fundamental ligar a torradeira à voltagem que se especifica na placa de características. A utilização de outra voltagem ou a confusão das tomadas danificaria o aparelho, anularia a garantia e poderia provocar danos pessoais.

## ESPECIFICAÇÕES ELÉCTRICAS

O circuito onde o aparelho é ligado deve ter um tamanho de instalação adequado e a capacidade suficiente para ajustar-se aos requisitos indicados na placa de características do aparelho de acordo com as Normas Eléctricas nacionais e com as normativas locais.

## CARACTERÍSTICAS DO PAINEL DE COMANDOS

Interruptor de colocação em funcionamento superior: o aparelho entra em funcionamento e as resistências superiores começam a aquecer.

· Interruptor de colocação em funcionamento inferior: o aparelho entra em funcionamento e as resistências inferiores começam a aquecer.

· Para que a máquina funcione com toda a potência de aquecimento (resistências superiores e inferiores) deve-se ligar os dois interruptores.

Ligar o aparelho 10 minutos antes de iniciar o trabalho para que atinja a temperatura adequada ao trabalho a realizar.

Variador de velocidade da correia: determine a velocidade da correia conforme o tipo de pão e a respectiva humidade.

## TORRAR O PÃO

Torrar pão é um processo aparentemente muito simples de realizar. Há,

no entanto, uma série de factores que influem significativamente no resultado. O primeiro factor a ter em conta é o tipo de produto a torrar. As diferentes variedades de pão tais como o pão integral, o pão de centeio, o pão branco, o pão doce, os bolos, etc. exigem condições específicas para que fiquem bem tostadas. O grau de humidade do pão (quanto mais fresco for o pão, maior o seu grau de humidade), o conteúdo de açúcar e a espessura da fatia têm um papel fundamental no processo de torragem. A torradeira ST-2 foi concebida para funcionar com todas estas variedades de pão; ajustando a velocidade da correia é possível aumentar ou diminuir o grau de torragem de maneira a torrar mais intensamente os produtos que contêm maior humidade nomeadamente o pão doce ou certo tipo de bolos.

Certos pães que contêm frutas e nozes constituem um capítulo à parte. Com frequência esses pedaços de frutas e de nozes desprendem-se com o calor e introduzem-se pelo mecanismo da banda provocando o desgaste prematuro do aparelho. Recomenda-se retirar os pedaços soltos antes de colocar o pão na correia. Como é impossível determinar previamente a velocidade de banda com a qual se conseguirá os melhores resultados, recomendamos experimentar com todos os tipos de pão a torrar. Depois de experimentar com todas as variedades de produto e de encontrar os ajustes adequados, deverá anotar esses dados e consultá-los antes de torrar um determinado tipo de pão. Não esqueça que a frescura do pão requer um ajuste especial.

Quer para torrar grandes quantidades de produto, por exemplo em horas de ponta, quer para preparar uma única torrada, é necessário ajustar o aparelho. Quando a torradeira está acesa e não passa nenhuma torrada pela correia, a máquina aquece muito. E se no momento em que a torradeira está vazia tiver que aquecer uma única fatia, esta torrar-se-á com maior rapidez pelo que possivelmente terá que mudar a velocidade da correia a um número superior para compensar. Pelo contrário, quando se está a servir poucas torradas e surge um grande pedido, é necessário reduzir a velocidade da correia porque o maior volume de pão diminui a temperatura da torradeira.

Nestes períodos de transição, é conveniente ajustar a velocidade da correia a uma maior ou menor velocidade conforme necessário. Recomenda-se uma velocidade baixa para produtos grossos ou quando a torradeira está fria e uma velocidade alta para produtos finos ou quando a torradeira está acesa mas leva algum tempo sem ser usada.

#### INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Verifique se a torradeira está adequadamente nivelada, se o tabuleiro de recolha está perfeitamente instalado e se o aparelho está ligado à rede elétrica com a voltagem adequada. Seguidamente proceda do seguinte modo:

1. Ajustar inicialmente na posição 5. Se deseja torradas com uma tonalidade mais escura, seleccione um número menor. Para obter os resultados desejados convém realizar algumas provas com o produto concreto que vai utilizar. A qualidade de pão (mais ou menos fresco), as diferenças de voltagem e o conteúdo de açúcar do pão afectam o tom de tostagem conseguido. Com efeito, o pão integral, o pão de centeio e outros pães com baixo conteúdo de açúcar requerem uma velocidade baixa para conseguir uma torragem média.

2. Coloque o pão na correia. Sempre que possível junte os produtos uns ao lado dos outros para conseguir o máximo rendimento do aparelho. **IMPORTANTE:** se vai torrar apenas um dos lados, coloque-os na correia com a parte cortada para cima.

3. Ao terminar o processo, os produtos saem automaticamente para o tabuleiro de recolha. A torrada mantém-se quente até ao momento em que é retirada do tabuleiro.

4. Se o produto final estiver demasiado claro ou demasiado escuro, seleccione um número maior ou menor do comando que controla a velocidade da correia, aumentando ou diminuindo essa velocidade. **IMPORTANTE:** Quando ajustar os reguladores, deixe decorrer um período de 5 minutos de aquecimento ou de arrefecimento.

5. Se não utilizar a torradeira de forma contínua, desligue o interruptor inferior; com as resistências superiores mantemos o aparelho quente. Para

retomar o funcionamento normal, ligar novamente o interruptor inferior e aguardar um período de aquecimento de 5 minutos antes de voltar a torrar o pão. Do mesmo modo, se reduzir a velocidade da correia, poderá começar a torrar imediatamente enquanto o aparelho recupera a potência total. Aproximadamente 5 minutos mais tarde volte a situar a velocidade da correia na posição original.

#### CONSELHOS PARA CONSEGUIR UNAS BOAS TORRADAS

1. O conteúdo de humidade é o factor mais importante a ter em conta para conseguir um produto de alta qualidade. O grau de humidade do produto deve ser o mais uniforme possível.

2. Recomenda-se não torrar produtos arrefecidos ou congelados. Deixe que os alimentos atinjam a temperatura ambiente antes de os torrar.

3. Para torrar mais rapidamente, convém utilizar a grelha superior do aparelho para eliminar a humidade do pão, antes de o introduzir no aparelho.

4. Recomenda-se não aplicar manteiga nos produtos antes de os torrar ou aquecer. A sua utilização pode dar lugar a acumulações de gorduras, fumo e condições higiénicas deficientes.

#### LIMPEZA

#### **ATENÇÃO: DESLIGUE A TORRADEIRA E DEIXE QUE ARREFEÇA ANTES DE A LIMPAR**

A torradeira ST-2 está concebida para ser limpa facilmente. Para limpar as brilhantes superfícies externas basta passar um pano húmido diariamente. Retire o tabuleiro de recolha todos os dias e elimine os restos de migalhas acumulados com um pano húmido. Limpe os componentes com água bem quente e detergente para eliminar restos de migalhas mais difíceis e mantenha-os sempre impecáveis e brilhantes para obter umas torradas óptimas. Limpe a correia com um pano suave ou com uma escova de pontas duras (NÃO METÁLICA).

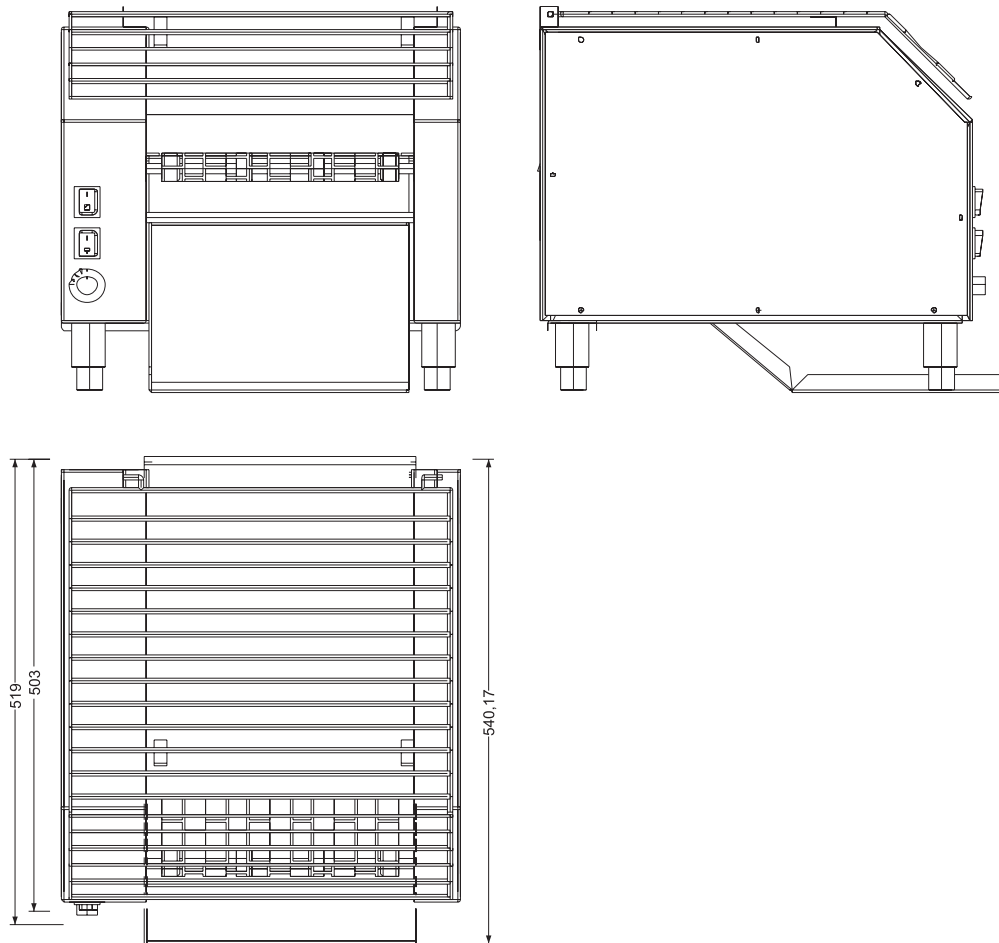
Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos porque poderiam danificar o acabamento do aparelho. **ATENÇÃO:**

evite que a água e os produtos de limpeza penetrem no interior do aparelho, sobretudo nos interruptores do painel. Nunca molhe nem salpique directamente com água nenhuma parte da torradeira visto que poderia danificar os mecanismos internos, reduzindo a vida útil do aparelho e provocando eventuais DANOS PESSOAIS.

#### GARANTIA

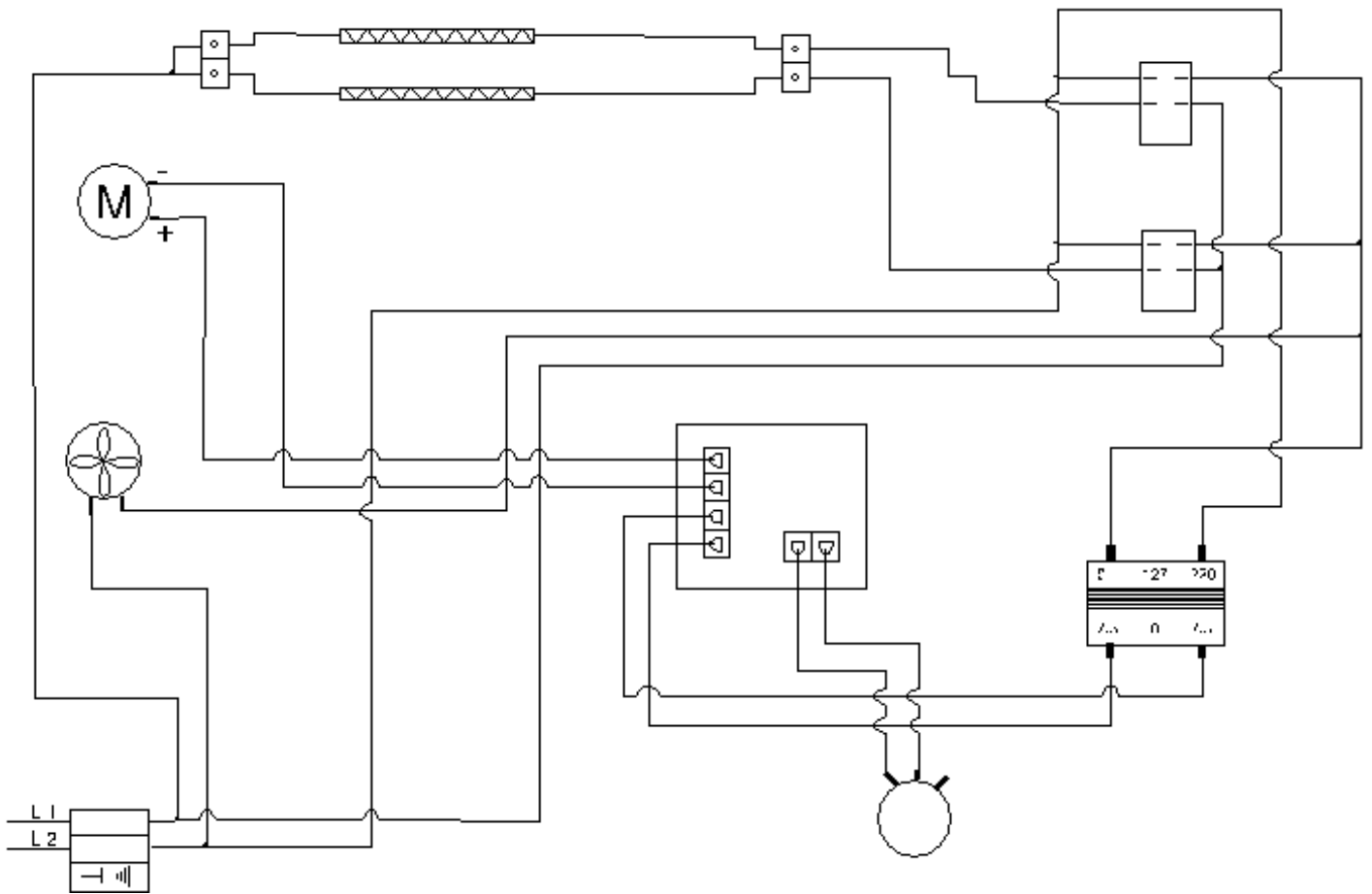
A garantia da torradeira ST-2 cobre os materiais do aparelho pelo período de um ano a partir da data de compra, sempre que se cumpram as instruções e recomendações de uso do fabricante. Samic encarrega-se de substituir gratuitamente as peças defeituosas durante esse período.

(Nota: em cada torradeira encontrará um cartão de garantia. Preencha-o com os dados solicitados e envie-o de imediato a Samic para que fiquem devidamente registados). Os eventuais danos provocados por acidentes, alterações, uso deficiente, negligência, instalação indevida ou falta de cumprimento das recomendações do fabricante anularão a garantia.



CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	ST-2
ALIMENTACIÓN	ELECTRICAL SUPPLY	ELEKTROANSCHLUß	230V / 50-60 Hz 1~
POTENCIA	LOADING	NUTZLEISTUNG	2.500 W
PRODUCCIÓN TOSTADAS / HORA	OUTPUT TOASTS / HOUR	TOAST PRODUKTION / STD	900
DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONS	ABMESSUNGEN (MM)	
- Ancho	- WIDTH	- BREITE	460 mm
- Fondo	- DEPTH	- TIEFE	500 mm
- Alto	- HEIGHT	- HÖHE	455 mm
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	29 Kg

CARACTÉRISTIQUES	CARATTERISTICHE	CARACTERISTICAS	ST-2
ALIMENTATION	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ALIMENTAÇÃO	230V / 50-60 Hz 1~
PUISSANCE	POTENZA	POTÊNCIA ÚTIL	2.500 W
DÉBIT TRANCHES / HEURE	PRODUZIONE TOAST / ORARIA	PRODUÇÃO TORRADAS / HORA	900
DIMENSIONS (MM)	DIMENSIONI (MM)	DIMENSÕES	
- LARGEUR	- LARGHEZZA	- LARGURA	460 mm
- PROFONDEUR	- PROFONDITÀ	- PROFUNDIDADE	500 mm
-HAUTEUR	- ALTEZZA	- ALTURA	455 mm
POIDS NET	PESO NETTO	PESO LÍQUIDO	29 Kg





**UNE-EN ISO 9001**