



INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
INSTRUKTIONEN FÜR DIE INSTALLIERUNG, BENUTZUNG UND UNTERHALT



***527.002**

***527.003**

***527.004**

**SANDWICH TOASTER
TOASTERS
mod. NERVI – RECCO – CAMOGLI**



INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS**ATTENTION** :

BEFORE THE INSTALLATION REMOVE THE PROTECTIVE COAT FROM THE STEEL.

INSTRUCTION FOR USE

Install the appliance in well-ventilated surroundings.

The appliance must be installed on a heat resistance top and ensure that the crumb collection tray is fitted

OPERATION

The appliance don't need a particular installation because fitted of plug ; it's enough that the socket or multi-pole switch are easily accessible once the appliance has been installed

Connect the plug to a 220V.+ground socket.

Appliance pre-heating takes approximately 2 minutes. These times can be set by means of the timer. Once the operating temperature has been reached, set toasting times as required.

For examples, for a toasted cheese sandwich, set the timer to 4/5 minutes.

The Toasters models have different toasting sections which can operate independently by means of the relative timer. The heating elements are deactivated when the set timer is complete .

The quality and moisture of the bread influences toasting considerably. Dry bread will burn before the cheese and ham are fully heated .

For optimal results, store bread in sealed container to avoid loss of moisture.

For evenly toasted bread with melted cheese, use sliced bread and cheese slices available commercially.

Toasting frozen sandwiches does not obtain satisfactory results as the bread tends to burn and the cheese and / or ham does not heat. Defrost products beforehand.

IMPORTANT

Not special maintenance is required: simply check the condition of the cable .

In the event of appliance operation problems, contact qualified personnel for maintenance operations.

USE OF PLIERS

Pliers have opening in the inferior side . Lift pliers without press and when napkin is positioned to pick up

Toast press pliers and let it fall down.

CLEANING

WARNING : NEVER USE WATER JETS TO CLEAN THE APPLIANCE

IMPORTANT

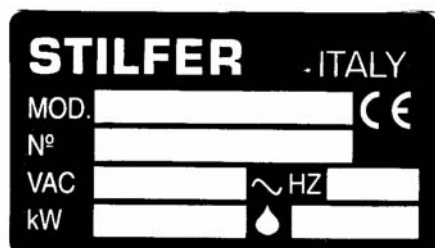
Disconnect the appliances from the power supply before cleaning or maintenance .

Carry out through cleaning of the appliance regularly taking into account the following:

- clean stainless steel parts with suitable non-abrasive products available commercially. Never use substances containing chlorine (bleach, etc.)
- do not use pads or detergent containing abrasive substances
- the heating elements are very fragile ; don't stumble, don't flex , don't clean .

TECHNICAL DATA

Technical label is near the exit of cable and shows necessary data



Model	Code	Volt	Power kW	Cable sect.
NERVI	0001	230	0,9	3 x 1,5
RECCO	0002	230	1,35	3 x 1,5
CAMOGLI	0003	230	1,8	3 x 1,5

MODE D'EMPLOI

L'appareil est à poser sur une surface résistant à la chaleur et s'assurer que le tiroir à miettes est bien introduit dans l'appareil.

MISE EN FONCTION

Brancher l'appareil sur une prise de 220 V avec mise à terre.

Le temps d'échauffement de l'appareil est d'environ 2 minutes et doit être réglé avec la minuterie. Dès que l'appareil a atteint la température de travail, régler la minuterie suivant besoins. Pour un toast au fromage par exemple, la minuterie est à régler sur 2½-3 minutes. Chaque fente, respectivement chaque pince, fonctionne avec un interrupteur périodique. Les lampes de contrôle s'allument individuellement lors de la mise en marche de chaque minuterie, et indiquent que le chauffage est enclenché dans la fente respective. Après écoulement du temps fixé les minuteries déclenchent automatiquement les corps de chauffe et les lampes de contrôle d'éteignent. Le toast reste dans le bas de l'appareil, gardé au chaud, jusqu'à ce la pince avec le toast soient retirés.

Un toastage régulier est obtenu lorsque l'appareil a été échauffé suffisamment longtemps et que la température de fonctionnement correcte a été atteinte.

Les chauffages des fentes vides ne doivent en aucun cas être enclenchés, car cela produirait des irrégularités dans le chauffage des fentes voisines. Toutes les fentes garnies de toast doivent être utilisés.

La qualité du pain et son humidité sont de grande importance. Du pain sec brûle avant que le fromage et le jambon soient chauds. Le pain-toast anglais a en règle générale une plus grande teneur en lait et de ce fait sèche moins rapidement et a bon goût.

Pour obtenir des toasts brunis régulièrement, avec du fromage fondu, veuillez utiliser uniquement du pain pour toasts et sandwiches en tranches ou du pain gardé 2-3 jours au minimum et du fromage fondu en tranches.

Aussi avec une bonne qualité de pain il faut veiller absolument, avant la préparation d'une série de sandwiches que les tranches de pain ne restent pas plus longtemps que nécessaire traîner ouvertes. Les sandwiches terminés doivent être immédiatement emballés hermétiquement. Préparés de cette façon et conservés au réfrigérateur les sandwiches doivent, avant la mise en circulation, rester un certain temps emballés à température ambiante.

Si vous n'obtenez pas de résultats satisfaisants lors de la fonte des tranches de fromage, c'est que ces tranches sont éventuellement trop épaisses, trop dures ou même trop fluides. Nous vous recommandons l'emploi de fromage emballé en tranches individuelles, obtenable dans le commerce.

Les pains-sandwich surgelés doivent être retirés du congélateur au moins une heure à l'avance pour dégeler; il vaut mieux alors les toaster préalablement d'un côté puis de l'autre, afin qu'ils deviennent d'un beau brun à l'intérieur comme à l'extérieur. Si les toasts sont brûlés d'un côté, les humecter avant de les toaster ou utiliser des toasts congelés.

Lorsque des sandwiches sont produits de façon continue et que le développement de chaleur est trop fort le toastage s'effectue si rapidement que les sandwiches dans ces conditions ne sont pas suffisamment chauds à l'intérieur. Si vous ne trouvez pas le temps de laisser le toaster refroidir quelque peu, alors placez la minuterie sur 1 minute au maximum et laissez encore un peu le sandwich déjà brun dans l'appareil chaud, afin que la chaleur puisse pénétrer.

NETTOYAGE ET SOINS

Lors du nettoyage, ne pas plonger l'appareil dans l'eau.

Lors du nettoyage de l'appareil il est indispensable de retirer la fiche de la prise.

Les pinces ne doivent pas être nettoyées dans un lave-vaisselle, mais être essuyées avec un chiffon humide.

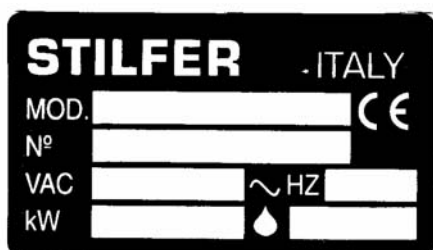
MAINTENANCE

Tout travail de maintenance ne doit être effectué que par un personnel qualifié.

La Maison constructrice s'accorde une mainlevée de toute responsabilité, si les instructions contenues dans ce manuel ne sont pas respectées ou si elle vérifie des manumissions de la part d'un personnel non qualifié.

DONNES TECHNIQUES

La plaquette technique se trouve sur la partie arrière du tableau de commandes et contient toutes les données nécessaires au branchement .



Model	Code	Volt	kW	Section du câble
NERVI	0001	230	0,9	3x 1,5
RECCO	0002	230	1,35	3x 1,5
CAMOGLI	0003	230	1,8	3x 1,5

INSTRUKTIONEN für die BENUTZUNG

Den Toaster auf eine hitzebeständige Unterlage stellen und sich vergewissern, dass die Brosamen-Auffangschale in das Gerät eingeschoben ist.

INBETRIEBSETZUNG

Das Gerät benötigt keine speziellen Installationen, weil es bereits mit einem Stecker ausgerüstet ist. Es genügt ihm in eine zugängliche geerdete Steckdose zu stecken. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, 230 V + Erdung.

Die Aufheizzeit des Toasters beträgt ca. 2 Minuten, welche mit der Zeitschaltuhr einzustellen ist. Wenn das Gerät die Betriebstemperatur erreicht ist, ist die Zeitschaltuhr nach Wunsch einzustellen.

Für einen Käse-Toast zum Beispiel ist die Zeitschaltuhr auf 2,5-3 Minuten einzustellen.

Die Heizungen jedes Schlitzes sind mit einem eigenen Zeitschalter regulierbar. Die Kontroll-Lampen leuchten auf, wenn die entsprechenden Zeitschalter eingeschaltet werden.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden die Heizungen und die Kontroll-Lampen automatisch ausgeschaltet.

Ein gleichmässiges Toasten wird erreicht, wenn das Gerät genügend aufgeheizt und die richtige Betriebstemperatur erreicht ist. Die Heizungen für die leeren Toast-Schlitze dürfen nicht eingeschaltet werden, da dies Unregelmässigkeiten in der Beheizungen der anschliessenden Toastfächer verursacht. Es dürfen nur Röstschlitze, welche mit Toastbrot beschickt sind, aufgeheizt werden.

Von grösster Wichtigkeit ist die Qualität und die Feuchtigkeit des verwendeten Toastbrotes. Trockenenes Brot verbrennt, bevor Käse und Schinken heiss sind. Quadratische Toastscheiben (Englische Toastbrote) haben in der Regel den grössten Milchgehalt, trocknen deshalb weniger rasch aus und schmecken besser.

Um gleichmässig gebräunte Toasts mit geschmolzenem Käse zu erhalten, sollten nur Toast- und Sandwichbrot-Schnitten oder minimum 2-3 Tage gelagertes Brot und Schmelzkäse in Scheiben verwendet werden.

Auch bei guter Brottoast-Qualität muss bei der Vorbereitung einer Serie Sandwiches darauf geachtet werden, dass die Brotscheiben nicht länger als unbedingt nötig offen herumliegen. Die fertigen Sandwiches sind sofort luftdicht in Folien abzupacken.

Wenn die fertigen Sandwiches im Kühlschrank aufbewahrt werden, müssen sie vor dem Verzehr noch eine Zeitlang eingepackt in Raumtemperatur belassen werden. Die Nichtbeachtung dieser Empfehlung und das Verwenden von gekühlten Toasts erlaubt kein optimales Toasten und die Toasts können dadurch aussen verbrennen und innen roh bleiben.

Sollten Sie beim Schmelzen der Käsescheiben nicht optimale Resultate erzielen, so sind die Scheiben ev. zu dick, zu hart oder gar zu dünnflüssig.

Wir empfehlen, einzeln verpackte Käsescheiben zu verwenden, welche im Handel erhältlich sind.

Tiefgefrorene Sandwichbrote müssen mindestens 1 Stunde vorher zum Auftauen aus dem Kühlschrank genommen werden. Sie sind dann am Besten zuerst einseitig zu toasten und dann nochmals umgekehrt einzulegen, damit sie innen und aussen schön braun werden. Wenn der Toast auf einer Seite verbrennt, ist er vor dem Toasten mit Wasser zu bestreichen oder es sind gefrorene Toastbrote zu verwenden.

Wenn kontinuierlich Sandwiches hergestellt werden und die Hitze-Entwicklung sehr gross wird, geht der Toastprozess so rasch vor sich, dass das Sandwich unter Umständen innen noch nicht ganz heiss ist. Wenn Sie keine Zeit haben, den Toaster etwas abkühlen zu lassen, so stellen Sie den Timer auf max. 1 Minute ein und lassen die bereits braunen Sandwiches noch etwas im heissen Apparat, damit die Hitze durchdringen kann.

Benützung der Zangen: Die Zange ist so konstruiert, dass die Toasts durch Drücken der beiden Handgriffe einfach und schnell herausgenommen werden können.

Die Zange ohne Gewalt herausnehmen. Nachdem sie über eine Serviette oder einen Kartonteller gehalten worden ist, die beiden Handgriffe drücken und den Toast herausfallen lassen.

REINUGUNG und PFLEGE

Das Gerät darf zum Reinigen unter keinen Umständen in Wasser eingetaucht werden. Vor dem Reinigen des Gerätes ist unbedingt der Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Die Zangen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, sondern sind mit einem feuchten Lappen abzuwischen.

Die regelmässige Reinigung des Gerätes gewährleistet eine lange Lebensdauer.

UNTERHALT

Das Gerät benötigt keinen Unterhalt.

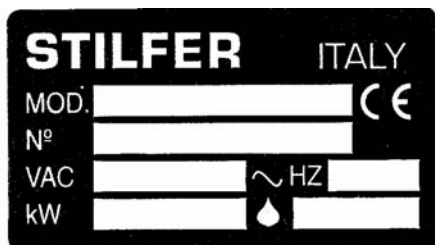
Periodisch ist der Zustand des Anschlusskabels zu überprüfen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, wenn der Benutzer sich nicht an die Normen hält oder die Instruktionen in dieser Anleitung missachtet.

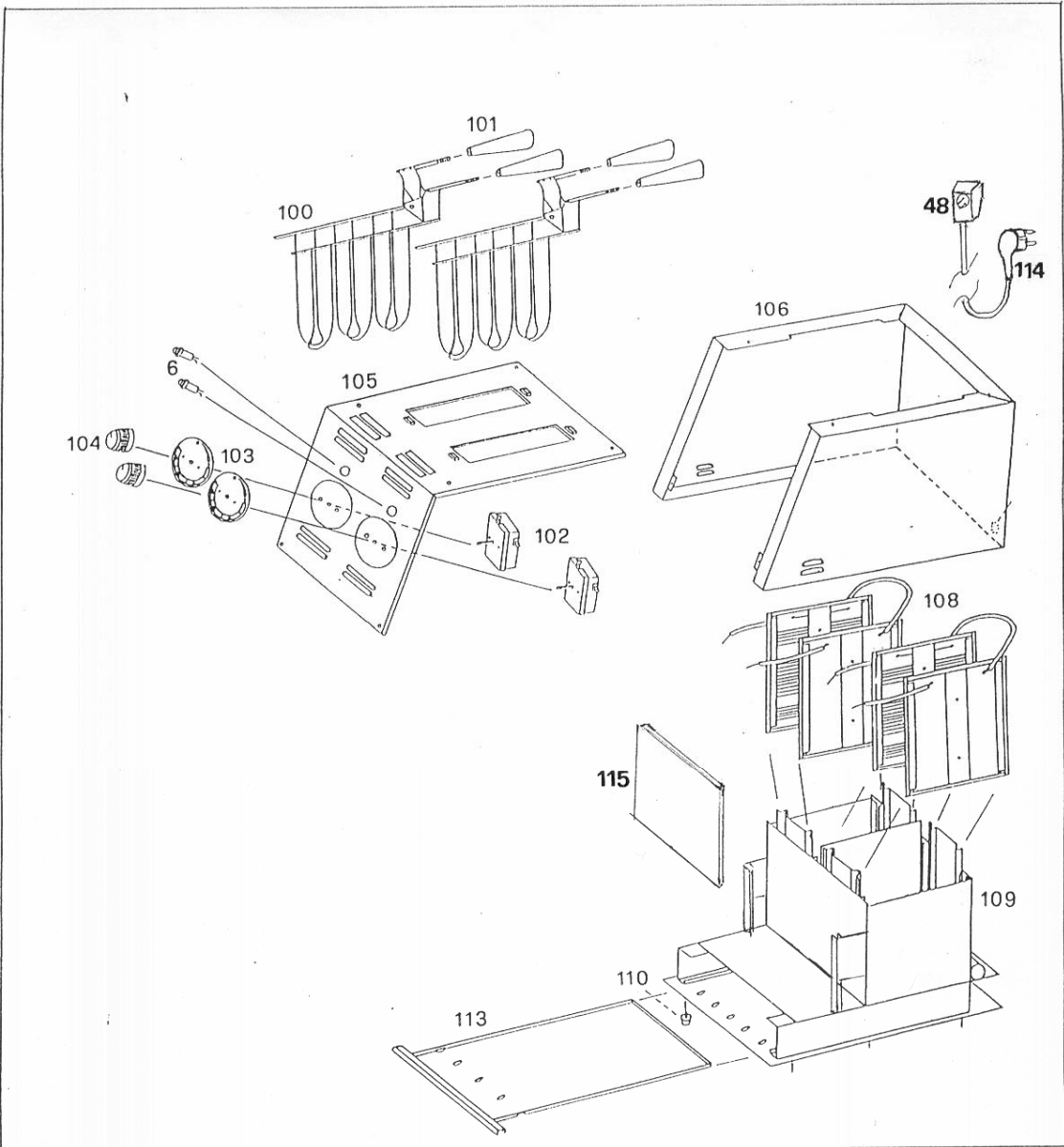
TECHNISCHE DATEN

Das Leistungsschild befindet sich neben der Zugentlastungsbride für das Anschlusskabel und enthält die für den Anschluss notwendigen Daten.

1.2 Elektrisches schema



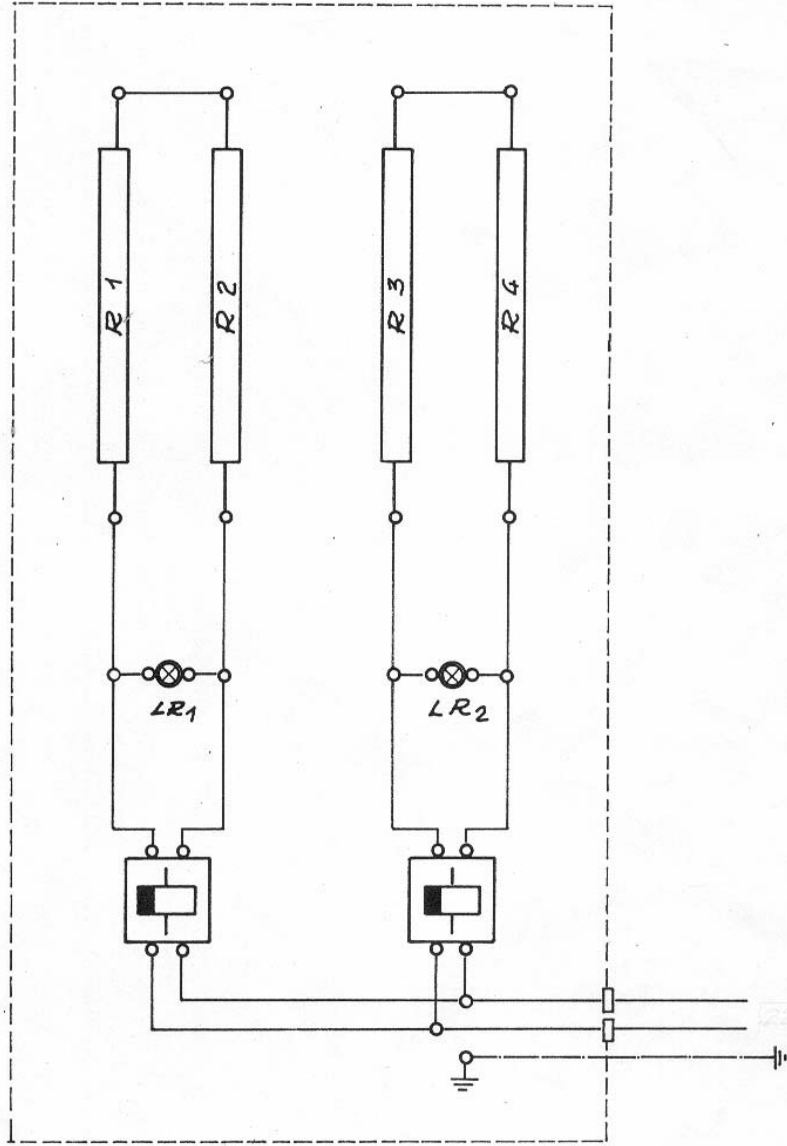
Model	Code	Volt	Power kW	Cable sect.
NERVI	0001	230	0,9	3 x 1,5
RECCO	0002	230	1,35	3 x 1,5
CAMOGLI	0003	230	1,8	3 x 1,5



TOSTAPANE VERTICALE - (VERTICAL TOASTER)

	INDIC. MODIF.		SCALA	MATER.
			TRATT.	FINIT.
	FOGLIO N.	DISEGN.	DATA	10-06-96
	FOGLI N.	CONTR.		

fs/01/92
[Signature]

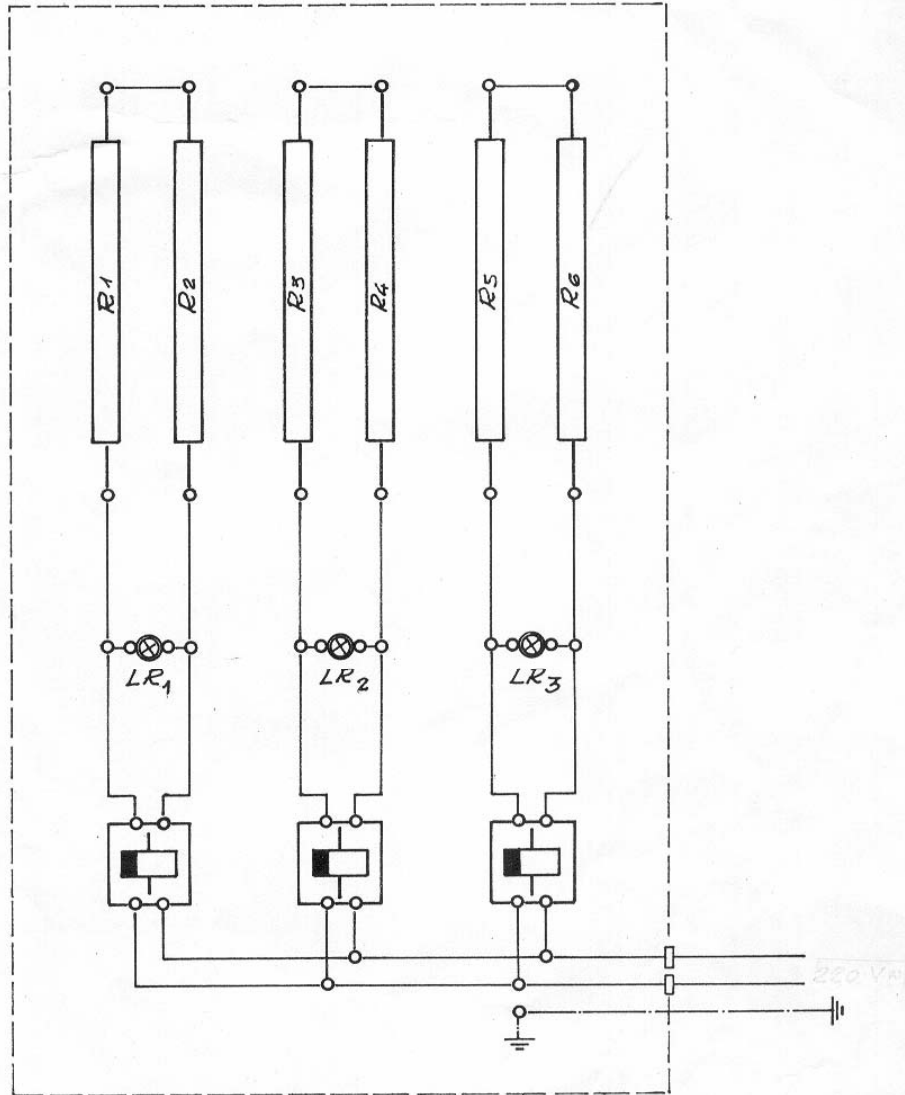


V. 230

STILFER
GENOVA

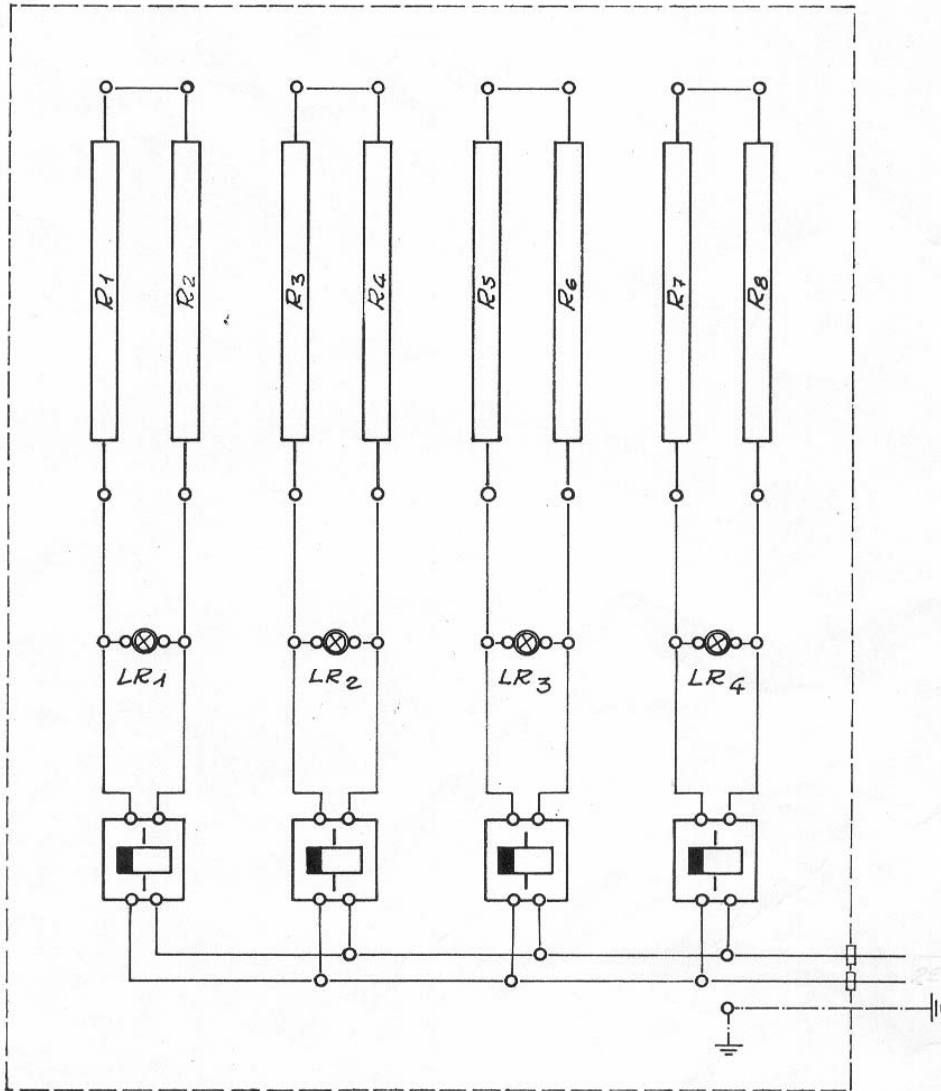
SCHEMA ELETTRICO			
.TOSTAPANE.			
DATA	DISEGNATO	VISTO	APPROV.
2-9-1978	<i>Geoffr.</i>	<i>Pa.</i>	<i>SM</i>

MODELLO	TENSIONE DI ALIM.	CORRENTE ASSORBITA	POTENZA
0001	V. 230	A. 4,3	Kw. 1



V.230

STILFER GENOVA	SCHEMA ELETTRICO				MODELLO	TENSIONE DI ALIM.	CORRENTE ASSORBITA	POTENZA
	.TOSTAPANE.				0002	V.230	A.6,5	Kw.1,5
	DATA	DISEGNATO	VISTO	APPROV.				
2-9-78	Gui	Perey	Attoli					



V.230



SCHEMA ELETTRICO

.TOSTAPANE.

MODELLO	TENSIONE DI ALIM.	CORRENTE ASSORBITA	POTENZA
0003	V.230	A.8,6	Kw..2

DATA	DISEGNATO	VISTO	APPROV.
2-9-78	Rott	Pa	Se