

toastix

LED



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

USE AND MAINTENANCE MANUAL

HANDBUCH FÜR NUTZUNG UND WARTUNG

ITALIANO..... 3

ENGLISH.....13

DEUTSCH.....25

Sommario

Prefazione 3

Norme di sicurezza 4

Pannello comandi 5

Caratteristiche 7

Istruzioni per l'uso 7

Utilizzo dell'apparecchio 7

Forno ventilato 8

Funzione Strip Led 8

Programma di cottura 9

Spegnimento 10

Pulizia dell'apparecchio 10

Norme antinfortunistiche 10

Allacciamento alla rete 11

Smaltimento e riciclaggio 11

Rischi elettrici 11

Rischi termici 11

Dichiarazione di conformità 12

Garanzia 12



Prefazione

Questo manuale è parte integrante dell'apparecchio e contiene le informazioni necessarie per il corretto funzionamento e manutenzione dello stesso.

L'utente dovrà leggere attentamente le istruzioni prima dell'avviamento dell'apparecchio.

Contattare i distributori di zona per ogni necessità di informazione, ricambi o accessori.

Il libretto o copia dello stesso deve essere sempre a disposizione dell'utilizzatore per la consulenza.



Prestare attenzione a questo simbolo; esso indica le operazioni o le situazioni più pericolose

Norme di sicurezza

L'uso dell'apparecchio deve essere sempre effettuato prestando massima attenzione a quelle che sono le avvertenze di seguito riportate:

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso e manutenzione.
- Usare l'apparecchio solamente per gli scopi previsti.
- Prima dell'utilizzo, appoggiare la macchina su un solido piano di lavoro.
- L'apparecchiatura deve essere usata solo con corrente alternata secondo le indicazioni riportate sull'etichetta descrittiva delle caratteristiche tecniche, fissata sull'apparecchio.
- La presa di corrente a muro e l'eventuale cavo di prolungamento devono sopportare **10 A** e devono avere un perfetto collegamento a terra.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio.
- Per evitare malfunzionamenti e danneggiamenti, non installate l'apparecchio in prossimità di rubinetti d'acqua, in luoghi ad elevata umidità o vicino a fonti di calore.
- Posizionare l'apparecchio facendo attenzione che nei fianchi e nel retro rimanga uno spazio libero, a distanza di almeno 12-15 cm da pareti o altri apparecchi, questo per permetterne il corretto funzionamento e raffreddamento.
- È sconsigliato l'uso dell'apparecchio da parte dei bambini.

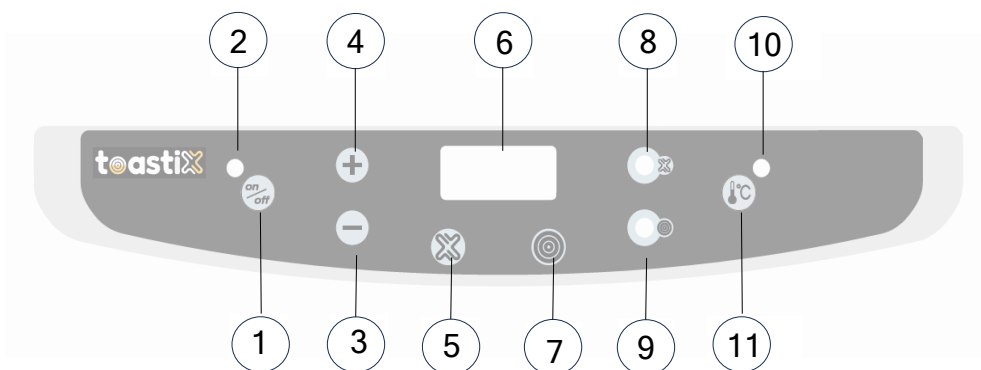


- L'apparecchiatura deve essere sorvegliata durante l'uso. In caso di allontanamento dell'operatore, l'apparecchiatura deve essere spenta e staccata dalla rete di alimentazione, facendo attenzione al fatto che la superficie può rimanere calda per lungo tempo.
- L'apparecchio deve essere disposto in modo tale che la spina sia accessibile.
- Togliere la spina dalla presa muro prima di lasciare il locale; prima di ogni intervento per pulizia o lavori di manutenzione e al termine dell'uso.
- Non sfilare la spina dalla presa muro tirandola dal cavo.
- L'apparecchio deve essere usato solamente da personale responsabile.
- Non introdurre oggetti nelle aperture dell'apparecchio.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo dal **Servizio Assistenza** autorizzato.



- Qualsiasi intervento di manomissione dell'apparecchio, effettuato da personale qualificato, è da ritenersi pericoloso e fa decadere la garanzia sul prodotto, sollevando il produttore da ogni responsabilità per eventuali danni derivati.
- In caso di necessità, tutti i componenti l'apparecchiatura devono essere sostituiti con **ricambi originali**.
 - Fare attenzione a non toccare le **superfici calde** dell'apparecchio quando questo è in funzione.

Pannello comandi



1 PULSANTE ON/OFF

Comando per l'accensione dell'apparecchio.

2 LED LUMINOSO

Si accende dopo l'avvio dell'apparecchio

3 PULSANTE (-)

Premendolo, si diminuisce via via la durata del ciclo di cottura dei cibi.

4 PULSANTE (+)

Premendolo, si aumenta via via la durata del ciclo di cottura dei cibi.

5 PULSANTE TIMER 1

Dopo aver impostato la durata di cottura dei cibi con i pulsanti (3) - (4), premendo il pulsante start, si dà avvio al ciclo.

6 DISPLAY

Visualizza:

1. La temperatura della piastra.
2. Il tempo impostato di stazionamento del prodotto.
3. La conclusione del ciclo di cottura.

7 PULSANTE TIMER 2

Dopo aver impostato la durata di cottura dei cibi con i pulsanti (3) - (4), premendo il pulsante start, si dà avvio al ciclo.

8 LED LUMINOSO

Segnala lo stato di attività del timer 1

9 LED LUMINOSO

Segnala lo stato di attività del timer 2

10 LED LUMINOSO

Segnala che è attiva la modalità settaggio temperatura

11 TEMOSTATO DIGITALE

Pulsante di comando per l'impostazione della temperatura di riscaldamento della piastra inferiore e superiore.

12 SPINA E CAVO DI ALIMENTAZIONE

La spina deve venire collegata ad un circuito elettrico con delle caratteristiche compatibili a quanto indicato nella targhetta riportata sull'apparecchio.

13 INTERRUOTTORE GENERALE

Se premuto, si accende l'apparecchiatura.

14 RING

Serve per vincolare e/o regolare la libertà di movimento della maniglia.

15 GRIFF

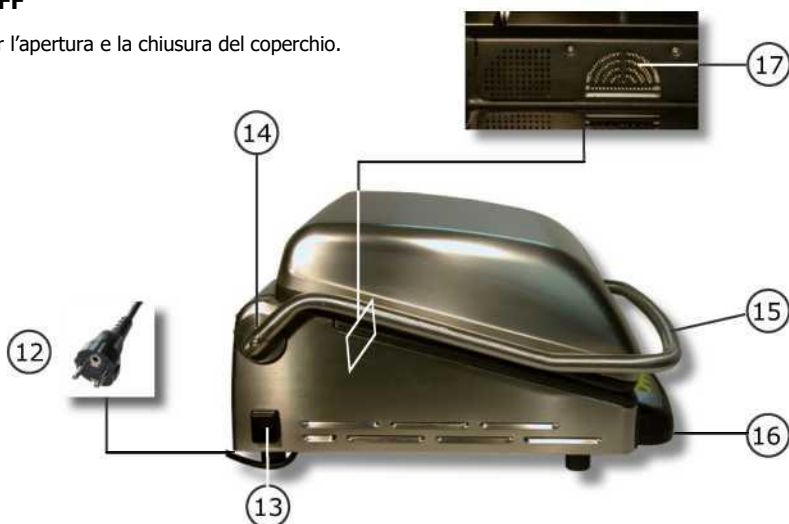
Serve per l'apertura e la chiusura del coperchio.

16 CASSETTO ESTRAIBILE

Raccoglie briciole o grassi.

17 FILTRO

! Il forno in questione è di tipo ventilato e presenta un sistema di filtraggio (forzato mediante ventola elettrica) dei fumi e grassi in circolo all'interno della zona di cottura.



INDICAZIONI PER IL POSIZIONAMENTO:

Per il funzionamento ottimale della macchina, osservare le distanze dalle pareti, questo serve per arieggiarla ed evitare surriscaldamenti dannosi.



Caratteristiche



Alimentazione elettrica	230/240V 50-60Hz
Potenza Totale	1800W/1960
Potenza resistenza superiore	900W/980W
Potenza resistenza inferiore	900W/980W
Temperatura di esercizio (max)	250°C
Tempo di entrata in esercizio (max)	12 min.
Peso	18 kg
Dimensioni	460x400x250 mm
Rivestimento piastre riscaldanti	Minerale antiaderente
Piano di lavoro	300x220 mm
Durata ciclo	da 5s a 9:55 min.

Istruzioni per l'uso

Utilizzo dell'apparecchio

1. Inserire la spina di alimentazione ⑫

nella presa di corrente.

2. Premere il tasto ON dell'interruttore generale ⑬, per l'accensione della macchina. Verificare che il led ② si accenda.

3. Premere il tasto on-off, ① per attivare l'inizio del riscaldamento delle piastre di riscaldamento.

! L'apparecchio emette un segnale acustico per avvertire che le resistenze sono in fase di riscaldamento.

4. Verificare che la strip led e il display della temperatura siano attivi e in fase di riscaldamento.

5. Premere il tasto del termostato digitale ⑪ per visualizzare la temperatura impostata.

Per impostare la temperatura desiderata mantenere premuto per 3" il tasto ⑪ finché il display lampeggia.

Quindi agire sui tasti di regolazione ③ e ④, il dato viene memorizzato dopo 5" oppure premendo il tasto ⑪.

! Prima di iniziare la cottura dei cibi, attendere che la temperatura impostata venga raggiunta.

! Per raggiungere la temperatura di esercizio il prima possibile, si consiglia di tenere chiuso il coperchio dell'apparecchio.

6. Una volta raggiunta la temperatura la strip led si spegne.

7. Alzare la piastra superiore agendo sulla maniglia ⑮.

8. Collocare il prodotto da cucinare (o riscaldare) sulla piastra inferiore.



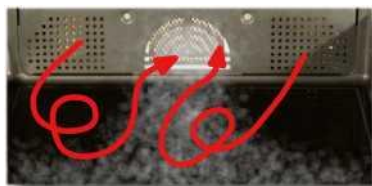
Prestare attenzione a non scottarsi toccando le piastre di cottura.

10. Abbassare tramite l'apposita stessa fino a che la piastra superiore non maniglia ⑮ la parte superiore della viene a contatto con il prodotto da cucinare. macchina continuando ad abbassare la

Forno ventilato

L'apparecchio ha la possibilità di venire usato Alzando o abbassando la maniglia ⑮ come un forno tradizionale ventilato. si regola l'altezza della piastra superiore.

Agendo in modo opportuno sulla ghiera di fissaggio ⑭ (come se fosse una frizione), è possibile regolare la fluidità dell'apertura del coperchio.



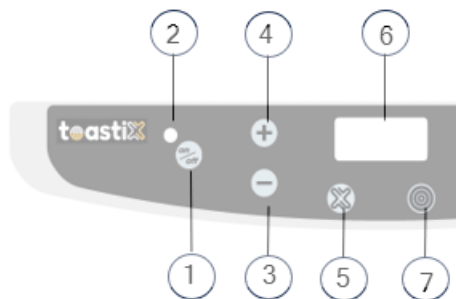
Funzione strip led



Quando si accende la macchina, durante il riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura massima impostata, la strip led si accende inizialmente alla massima luminosità, decrescendo poi la luminosità fino a spegnersi a riscaldamento raggiunto.

La strip led si accenderà con lampeggio lento a massima luminosità, ogni fine conteggio timer.

Programmi di Cottura



Nel caso ci fosse la necessità di memorizzare un determinato ciclo di cottura, è possibile usare la seguente procedura:

1. Premere il pulsante start (5)/(7), e sul display (6) viene visualizzato il tempo di durata del ciclo di cottura. Per aumentare o diminuire la durata, mantenere premuto il tasto per 3" il tasto (5)/(7) finché il display lampeggia quindi agire sui pulsanti (4) e (3). Il dato viene memorizzato dopo 5" oppure premendo il tasto (5)/(7).

2. Premere nuovamente il pulsante start (5)/(7) per avviare il ciclo di cottura. L'avvio del ciclo fa partire la ventola per l'aspirazione fumi e grassi. Sul display (6) viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato.

Quando il tempo è scaduto, il dispositivo emetterà un segnale acustico e il display mostrerà (000). Dopo alcuni secondi, il display mostra nuovamente la temperatura delle piastre riscaldanti.

3. Al termine del processo di cottura, la ventola continua a funzionare per 10 secondi.

4. Per ripetere un ciclo precedentemente impostato è sufficiente premere il pulsante di avvio (5)/(7).

Il display (6) mostra il tempo del ciclo, quindi premere nuovamente per avviare il ciclo.

I due timer (5) e (7) possono essere attivati anche assieme o contemporaneamente.

Programma stand-by (risparmio energetico)

Tenere premuto il tasto (1) fino a quando sul display (6) appare la scritta **STAND-BY** (la temperatura si porta a circa 100 gradi).

Spegnimento

Per un corretto spegnimento della macchina è necessario:

1. Premere il tasto on/off ① e la macchina si spegne.
2. Spegnerne l'interruttore generale ⑬.
3. Togliere la spina ⑫ dalla presa a muro.

Pulizia dell'apparecchio

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, è necessario effettuare una corretta e regolare pulizia dello stesso dopo il suo utilizzo.

La prassi consigliata per effettuare la pulizia è la seguente:

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete elettrica.
2. Iniziare la pulizia solo dopo il raffreddamento completo dell'apparecchio.



Evitare di pulire l'apparecchio con un getto d'acqua o immergendolo nella stessa.



Per effettuare la pulizia delle parti antiaderenti, si consiglia di utilizzare un panno leggermente inumidito oppure delle **spugnette saponate non abrasive**.



Utilizzare **detersivi che non abbiano componenti abrasive** per evitare di rovinare le superfici riscaldanti.

3. Tenere sempre pulito il cassetto estraibile ⑯.



È consigliato pulire frequentemente il filtro ⑱. Per farlo è sufficiente svitare le due viti di fissaggio coprifiltro, togliere la lamiera coprifiltro, estrarre il filtro dalla propria sede e quindi pulirlo.



Durante la pulizia dell'apparecchio, si deve prestare particolare attenzione alle pale del ventilatore interno che possono risultare taglienti.

Norme antinfortunistiche

Per l'uso dell'apparecchio si richiede di aver letto ed assimilato il contenuto di questo manuale.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio è necessario aver ben compreso il funzionamento dei vari pulsanti.



Tenere lontani i bambini dall'apparecchio, sia in funzione che spento.



Non utilizzare mai l'apparecchio per usi impropri.



Non eseguire nessun lavoro di pulizia o manutenzione con l'alimentazione inserita.

Non usare mai l'apparecchio con le protezioni fisse e/o mobili smontate o con i dispositivi di sicurezza esclusi. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o da personale qualificato.



Rischi elettrici

Danneggiamento del cavo elettrico.
Non intervento della protezione elettrica (salvavita). Danneggiamenti dovuti a temporali o altri eventi atmosferici.



Rischi termici

Prestare attenzione durante l'uso a non entrare in contatto con le parti soggette a surriscaldamento.
Tenere pulito l'apparecchio da qualsiasi materiale che possa ritenersi infiammabile
Osservare le distanze da pareti (15cm).

Allacciamento alla rete

L'installazione deve essere eseguita conformemente alle disposizioni del paese d'installazione. Sono da osservare in modo particolare le disposizioni in merito a:

- Prescrizioni di leggi
- Prescrizioni antinfortunistiche e antincendio
- Regolamentazioni del comitato elettrotecnici



Smaltimento e riciclaggio



Non gettare i componenti dell'apparecchio nell'ambiente. Per avere ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto, o ai rivenditori. Il simbolo del cassetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2011/65/UE. Ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici, non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnarlo ad un apposito centro di raccolta differenziata ufficiale. L'utente deve portare l'apparecchio ad un centro appropriato per i beni elettronici ed elettrotecnici di raccolta differenziata, o restituirlo al venditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente, su una base uno a uno. La raccolta differenziata appropriata dell'apparecchio per il riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute di natura negativa e favorisce il riciclo dei materiali di cui l'apparecchio è composto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui alla corrente normativa di legge. Per maggiori informazioni relative ai sistemi di raccolta contattare le autorità locali competenti.

Dichiarazione di conformità

LA SOTTOSCRITTA STI SRL Via Rosi, 3, 36030 FARA VICENTINO (VI) - ITALIA

Dichiara sotto la propria responsabilità, che i prodotti:

Descrizione: PIASTRA SCALDAPANINI CHIUSA

Modello: UNIX

Anno Marcatura: 2011

Sono conformi alle disposizioni Legislative che traspongono le seguenti Direttive:

- DIRETTIVA 2014/35 UE Direttiva Bassa Tensione
 - DIRETTIVA 2014/30 UE Direttiva sulla compatibilità elettromagnetica
 - DIRETTIVA 2011/65 UE Direttiva Restrizione dell'uso di sostanze pericolose
- e sono state applicate le seguenti norme:

LVD (Sicurezza)	Compatibilità Elettromagnetica EMCD		ROHS
EN 60335-1	EN 61000-3-2	EN 61000-3-3	EN 50581
EN 60335-2-38	EN 55014-1	EN 55014-2	
	EN 62233		

Garantie

La garanzia è riconosciuta a norma di Legge, a partire dalla data di vendita ed entro i confini dello stato.

Durante il periodo di garanzia verrà riconosciuta la sostituzione e relativa messa in opera gratuita di tutti i componenti danneggiati a meno che il danno non sia da imputare esclusivamente ad usura o ad un uso improprio del prodotto.

La garanzia decade se:

1. Non vengono rispettate le istruzioni d'uso del presente manuale.
2. L'apparecchio viene sottoposto a modifiche funzionali o a sostituzione di parti di vario genere, senza una previa autorizzazione della casa costruttrice.
3. Vengono eseguite modifiche o riparazioni da personale non autorizzato.
4. Vengono usati componenti non originali nelle riparazioni o sostituzioni se non autorizzati dalla casa costruttrice.

Le spese di trasporto dei componenti o parti da sostituire sono a carico dell'acquirente.

-Il tribunale competente in caso di controversia è a Vicenza (VI) - Italia.

USE AND MAINTENANCE MANUAL

Table of contents

Introduction 14

Safety Regulations 15

Control Panel 16

Features 18

Instructions For Use18

Use Of Machine 18

Ventilated Oven 19

Strip Led Function 19

Cooking Program 20

Turning The Machine Off 21

Cleaning 21

Safety Norms 21

Electric Risks 22

Thermal Risks 22

Connection To The Network 22

Disposal And Recycling 22

Statement Of Conformity 23

Warranty 23



Introduction

This manual is part of this machine and contains the necessary information to operate and to be maintained correctly.

The user should read these instructions carefully before turning the machine on.

Contact your local distributor for any information, spare part or accessory needed.

The booklet or a copy of it must always be available to consult.



Pay attention to this symbol. It shows the most dangerous operations or situations.

Safety Regulations

This machine must always be used paying careful attention to the following:

- Read this manual carefully.
- Only use the machine for what it is meant to be used for.
- Before use, place the machine on a solid work surface.
- The machine must only be used with the alternated current shown on the label describing technical features, fixed to the machine.
- The socket and extension lead used must support **10 A** and be earthed perfectly.
- The machine wire must be kept away from the hot parts of the machine.
- To avoid malfunctioning and damage, do not install the machine close to taps, in high humidity areas or near to heat sources.
- Place the machine making sure that there is free space in the sides and in the back (distance of at least 12-15cm from walls or other appliances) to allow correct operation and cooling.
- The machine should not be used by children.



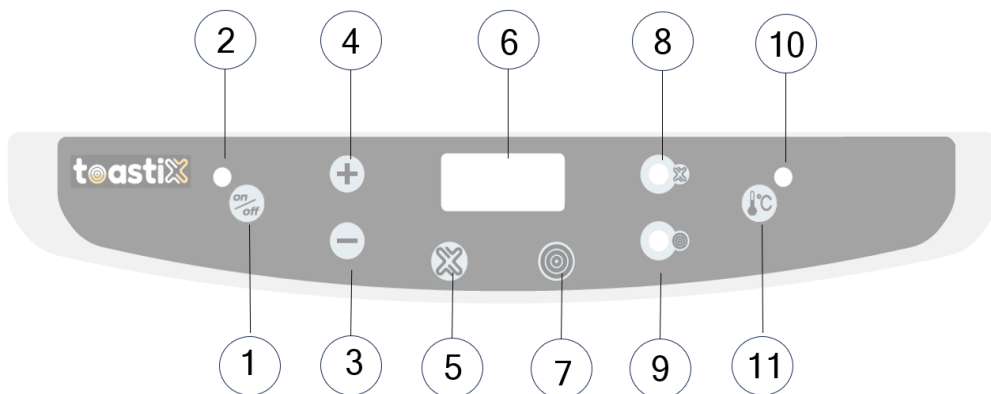
- The machine must be controlled when in use. If the user should move away, the machine must be turned off or unplugged; remember that the surface can stay hot for a long time.
- The machine must be positioned in a way so that the plug is easily accessible.
- Unplug the machine before leaving the room; before any cleaning or maintenance work and after use.
- Do not unplug it by pulling on the wire.
- The machine must only be used by responsible personnel.
- Do not put foreign bodies in the machine openings.
- Repairs must be carried out by the manufacturers authorized **Service AGENT**.



Any intervention on the machine carried out by unauthorized personnel is to be considered as dangerous and implies loss of guarantee rights on the product, thus relieving the manufacturer of responsibility for any damages arising.

- If components need to be replaced, only **manufacturers original parts** must to be used.
- Be careful not to touch the **hot machine surfaces** when it is on.

Control Panel



1 ON/OFF BUTTON

Button to turn the machine on/off.

2 WARNING LIGHT

It lights up when the machine is turned on.

3 BUTTON

By pressing it, the food cooking time cycle decreases.

4 BUTTON

By pressing it, the food cooking time cycle increases.

5 TIMER BUTTON 1

After setting the cooking time with buttons ③ and ④, the cycle starts by pressing the *start* button.

6 DISPLAY

Shows:

1. The plate temperature.
2. The time set for cooking the product.
3. The end of the cooking cycle.

7 TIMER BUTTON 2

After setting the cooking duration of the food with the buttons ③ - ④, pressing the *start* button starts the cycle.

8 LED LIGHT

Reports the activity status of timer 1.

9 LED LIGHT

Reports the activity status of timer 2.

10 LED LIGHT

Indicates that the temperature setting mode is active.

11 DIGITAL THERMOSTAT

Control button for setting the heating temperature of the lower and upper plate.

12 PLUG AND WIRE

The plug must be connected to the electric circuit with features that are compatible with those shown on the machine label.

13 MAIN SWITCH

If pressed the machine turns on.

14 RING NUT

Used to limit and/or regulate the handle's freedom of movement.

15 HANDLE

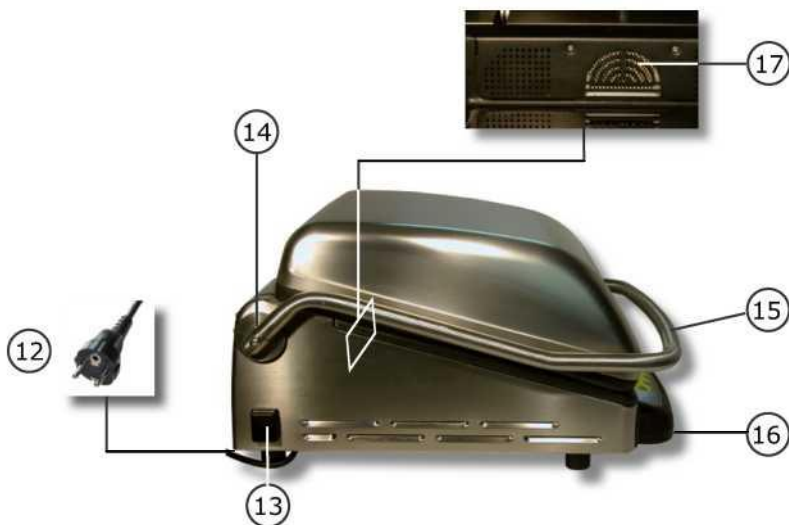
Used to open and close the cover.

16 REMOVABLE TRAY

Collects crumbs or fat.

17 FILTER

! The oven in question is a **ventilated type** oven and has a filtering system (forced by means of an electric fan) for the fumes and fats circulating in the cooking area.



POSITIONING INDICATIONS:

For the optimal operation of the machine, observe the distances from the walls in order to aerate it and avoid harmful overheating.



Features



Power Supply	230/240V 50-60Hz
Total power	1800W/1960W
Power of upper resistance	900W/980W
Power of lower resistance	900W/980W
Operating temperature (max)	250°C
Start up time (max)	12 min.
Weight	18 kg
Size	460x400x250 mm
Covering of heating plates	Mineral cover
Work top	300x220 mm
Cycle duration	from 5sec to 9.55 min

Instructions for use

Machine use

1. Insert the plug ⑫ in the socket.
2. Press the button ON on the main panel ⑬, to turn the machine on. Make sure light ② comes on.
3. Press the on-off button ① to start up the plates heating stage.

 The machine sounds a beep to warn you that the resistances are heating up.

4. Check that the LED strip and the temperature display are active and heating up.
5. Press the digital thermostat button ⑪ to display the set temperature.

To set the desired temperature, hold down for 3" the button ⑪ until the display flashes.

Then act on the adjustment keys ③ and ④, the data is set after 5" or by pressing the ⑪ key.

-  Before starting cooking please wait until the desired temperature has been reached.
-  To reach the right temperature as fast as possible, the machine cover should be kept closed.

6. Una volta raggiunta la temperatura la strip led si spegne.
7. Lift the top plate using the handle ⑮.
8. Place the food to be cooked (or heated up) on the lower plate.

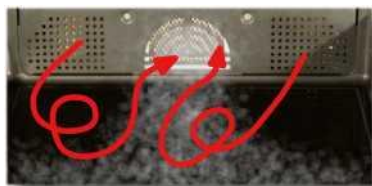


Make sure you do not burn yourself by touching the plates.

9. Using the handle ⑮ lower the top plate until it reaches the food to be cooked.

Ventilated oven

The machine can be used as ventilated oven. By lifting or lowering the handle ⑮, the height of the top plate can be regulated. By manoeuvring the ring nut ⑭ (as if it were a clutch), the top cover height can be regulated.



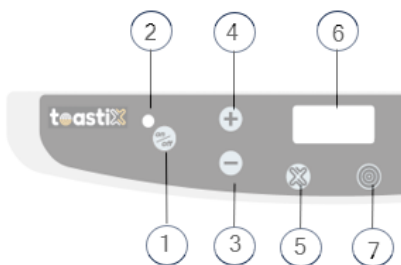
Strip led function



When the machine is turned on, during heating up to the maximum set temperature, the LED strip initially lights up at maximum brightness, then decreases the brightness until it switches off once the temperature has been reached.

The LED strip will light up with slow flashing at maximum brightness, every time the timer ends.

Cooking program



If you need to memorize a cooking cycle, you can use the following procedure:

1. Press the start button (5)/(7), on display (6) the cycle cooking appears. To increase or decrease the cycle keep pressing the button (5)/(7) for 3 seconds till when the display blinks, after use buttons (4) and (3). The data is memorized after 5 seconds or pressing button (5)/(7).
2. Press button (5)/(7) again to start the cooking cycle. The starting up sets off the fan to suck up fumes and fat. On the display (6) the countdown of the cooking cycle set appears. When the time expires, the machine makes a beep and the display shows (000).

After a few seconds, the display shows the temperature of the plates again.

3. At the end of the cooking cycle, the fan will go on working for a further 10 seconds.
4. To repeat a cycle set previously, you just have to press the start button (5)/(7). The display (6) shows the cycle duration time, so press it again to start the cycle.

The two timers (5) and (7) can also be activated together or simultaneously.

Stand-by Program (Energy saving)

Keep the button (1) pressed till the word "STAND-BY" appears on the display (6) (the temperature reaches about 100°C).

Turning the machine off

To turn the machine off correctly, you must:

1. Keep the button ON/OFF ① pressed.
2. Turn the main switch ⑬ off.
3. Remove the plug ⑫ from the socket.

Cleaning

To guarantee the machine works correctly, it has to be cleaned properly and regularly after use.

The recommended cleaning is as follows:

1. Make sure the machine is off and unplugged.
2. Only start cleaning when the machine is completely cold.



Do not clean the machine with a jet of water or by dipping it into water.



To clean the parts with mineral cover, we suggest using a damp cloth or a **non-abrasive soapy sponge**.



Use **detergents that do not have abrasive components** to avoid damaging the heating surfaces.

3. Make sure the removable tray ⑯ is always kept clean.



We advise cleaning the filter ⑱ often. You just need to unscrew the two fixing screws holding the filter cover sheet, extract the filter and clean it.



When cleaning the machine, look out for the blades of the internal fan as these may be sharp.

Safety norms

To use this machine, you must have read and assimilated the contents of this manual.

Before turning the machine on, you must have learnt how the different buttons work.



Keep children away from the machine, both when it's on and off.



Do not use the machine for what it is not meant to be used for.



Do not carry out any cleaning or maintenance work with the machine plugged in.

Never use the machine with the fixed and/or movable protection parts removed or with the safety devices off.

If the machine wire is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by qualified personnel.



Electrical risks

Damage to the wire.

Electrical protection (ground fault interrupter) not working.

Damage due to storms or other atmospheric events.



Thermal risks

During use, make sure you do not touch the parts that heat up.

Keep the machine free of any material that can be considered inflammable.

Connection to the network

Installation must be carried out in conformity with the norms applied in the country it is installed in. To observe in particular the dispositions concerning:

- Legal norms
- Safety and fire norms
- Electrical Engineers Committee regulations



Disposal and recycling

Do not discard the components of the appliance into the environment. For more information on proper disposal of the household appliances, holders may contact the public service responsible or resellers. The symbol of the crossed bin on the appliance or its packaging indicates that at the end of its life the product must be collected separately from other waste. This product complies with the EU Directive 2011/65/UE. Within the meaning of the EU Directive 2012/19/EU in the field of electric and electronic equipment, do not dispose of the appliance with the normal household waste but hand it over to a centre of differentiated collection journal. The user must take the appliance to an appropriate centre for electronic goods and electro-technical ones or return it to the seller when purchasing of a new equivalent device, on a one-for-one basis. An appropriate recycle, treatment and compatible environmental disposal of the device help to avoid possible negative effects on the environment and on the health and facilitates the recycling of the materials of which the device is composed. Abusive disposal of the product by the user implicates sanctions in accordance with the current law. For more information regarding the recycling methods, please contact the competent local authorities.

Declaration of conformity

THE MANUFACTURING COMPANY STI SRL Via Rosi 3, 36030 FARA VICENTINO (VI)
ITALY, declares that the appliance:

Description: CLOSED COOCKING PLATE

Modell: UNIX

Marking year 2011

comply with the Legislative provisions that transpose the following Directives:

- DIRECTIVE 2014/35 EU Low voltage Directive
- DIRECTIVE 2014/30 EU Electromagnetic Compatibility Directive
- DIRECTIVE 2011/65 EU Restriction of the Use of Dangerous Substances
Directive

and the following standards have been applied:

LDV (Safety)	Electromagnetic Compatibility EMCD		ROHS
EN 60335-1	EN 61000-3-2	EN 61000-3-3	EN 50581
EN 60335-2-38	EN 55014-1	EN 55014-2	
	EN 62233		

Warranty

The warranty is recognized according to the law from the date of sale and within the confines of the state.

During the warranty period, the replacement and relative commissioning of the damaged components will be recognized free of charge unless the damage is due exclusively to wear or to an improper use of the product. The warranty is not valid if:

1. The instructions contained in this manual are not followed;
2. The machine is submitted to functional changes or to replacements of parts of different kinds, without prior authorization by the manufacturer;
3. Changes or repairs are carried out by unauthorized personnel;
4. Components that are not original are used in repairs or replacements unless authorized by the manufacturer.

Transport costs for components or parts to be replaced are charged to the purchaser.

The competent court in the event of a dispute is in Vicenza (VI) – Italy.

HANDBUCH FÜR NUTZUNG UND WARTUNG

Zusammenfassung

Vorwort 26

Sicherheitsnormen 27

Steuertafel 28

Merkmale 30

Betriebsanleitung 30

Verwendung des Geräts 30

Umluftbackofen 31

LED-Streifenfunktion 31

Backprogramm 32

Ausschalten 33

Reinigung des Geräts 33

Unfallverhütungsvorschriften 33

Netzanschluss 34

Entsorgung und Recycling 34

Elektrische Gefahren 34

Thermische Gefahren 34

Konformitätserklärung 35

Garantie 35



Vorwort

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts und enthält die notwendigen Informationen für den korrekten Betrieb und die Wartung des Geräts.

Der Benutzer muss die Anweisungen vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig lesen.

Den örtlichen Händler kontaktieren, wenn Informationen, Ersatzteile oder Zubehör benötigt werden.

Die Broschüre oder ein Exemplar davon muss dem Benutzer stets zur Beratung zur Verfügung stehen.



Auf dieses Symbol achten; es kennzeichnet die gefährlichsten Vorgänge oder Situationen

Sicherheitsnormen

Das Gerät muss immer unter Beachtung der folgenden Warnhinweise verwendet werden:

- Bitte diese Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durchlesen.
- Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Das Gerät vor dem Gebrauch auf eine feste Arbeitsfläche stellen.
- Das Gerät darf nur mit Wechselstrom gemäß den Anweisungen auf dem Etikett mit der Beschreibung der technischen Merkmale, das am Gerät angebracht ist, betrieben werden.
- Die Wandsteckdose und ein etwaiges Verlängerungskabel müssen für eine Stromstärke von **10 A** ausgelegt sein und eine einwandfreie Erdung aufweisen.
- Das Netzkabel des Geräts muss von heißen Teilen des Geräts ferngehalten werden.
- Um Fehlfunktionen und Schäden zu vermeiden, das Gerät nicht in der Nähe von Wasserhähnen, an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder in der Nähe von Wärmequellen installieren.
- Das Gerät so aufstellen, dass an den Seiten und auf der Rückseite ein Freiraum von mindestens 12-15 cm zu Wänden oder anderen Geräten vorhanden ist, damit das Gerät ordnungsgemäß funktionieren und abkühlen kann.
- Vor dem Gebrauch des Geräts durch Kinder wird abgeraten.



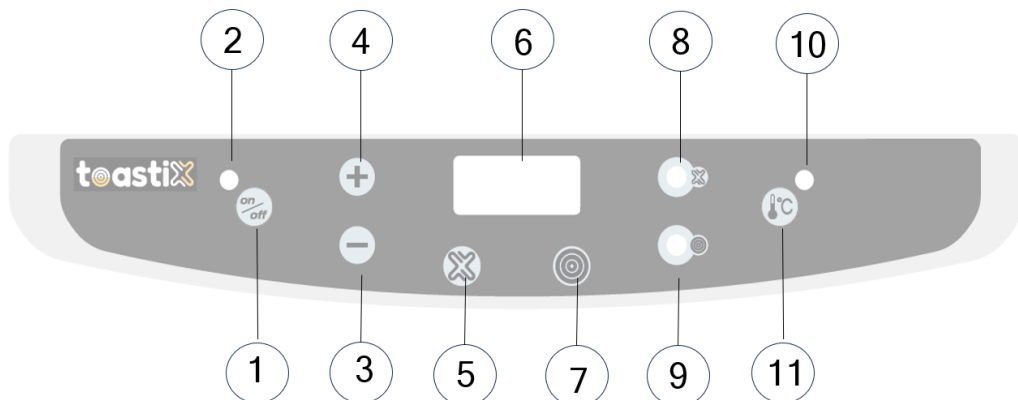
- Das Gerät muss während der Benutzung beaufsichtigt werden. Wenn der Bediener das Gerät verlässt, muss es ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden, wobei darauf zu achten ist, dass die Oberfläche lange Zeit heiß bleiben kann.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist.
- Vor Verlassen des Raums, vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten und am Ende des Gebrauchs den Stecker abziehen.
- Den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät darf nur von verantwortlichem Personal benutzt werden.
- Keine Gegenstände in die Öffnungen des Geräts stecken.
- Die Reparaturen dürfen nur durch den autorisierten **Kundendienst** durchgeführt werden.



Jegliche Manipulationen am Gerät, die von nicht qualifiziertem Personal vorgenommen werden, sind als gefährlich anzusehen und führen zum Erlöschen der Garantie auf das Produkt, wodurch der Hersteller von jeglicher Haftung für daraus resultierende Schäden befreit wird.

- Im Bedarfsfall müssen alle Gerätekomponenten durch **Originalersatzteile** ersetzt werden.
- Darauf achten, die **heißen Oberflächen** des Geräts nicht zu berühren, wenn es in Betrieb ist.

Steuertafel



1 EIN/AUS-TASTE

Steuerung zum Einschalten des Geräts.

2 LEUCHTENDE LED

Leuchtet nach dem Einschalten des Geräts auf

3 TASTE (-)

Durch Drücken der Taste wird die Dauer des Backvorgangs der Lebensmittel schrittweise verkürzt.

4 TASTE (+)

Durch Drücken der Taste wird die Dauer des Backvorgangs der Lebensmittel schrittweise erhöht.

5 TIMER-TASTE 1

Nachdem die Backzeit mit den Tasten (3) - (4) eingestellt wurde, die Starttaste drücken, um den Zyklus zu starten.

7 TIMER-TASTE 2

Nachdem Sie mit den Tasten (3) - (4) die Gardauer der Speisen eingestellt haben, wird durch Drücken der Starttaste der Zyklus gestartet.

8 LEUCHTENDE LED

Meldet den Aktivitätsstatus von Timer 1.

9 LEUCHTENDE LED

Meldet den Aktivitätsstatus von Timer 2.

10 LEUCHTENDE LED

Zeigt an, dass der Temperatureinstellungsmodus aktiv ist.

11 DIGITALER THERMOSTAT

Bedienknopf zum Einstellen der Heiztemperatur der unteren und oberen Platte.

6 DISPLAY

Zeigt Folgendes an:

3. Die Temperatur der Platte.
4. Die eingestellte Verbleibe-Zeit des Produkts.
3. Das Ende des Gar-Zyklus.

12 STECKER UND NETZKABEL

Der Stecker muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, dessen Eigenschaften mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen kompatibel sind

13 HAUPTSCHALTER

Wenn diese Taste gedrückt wird, wird das Gerät eingeschaltet.

14 RING

Er dient dazu, die Bewegungsfreiheit des Griffs einzuschränken und/oder einzustellen.

15 GRIFF

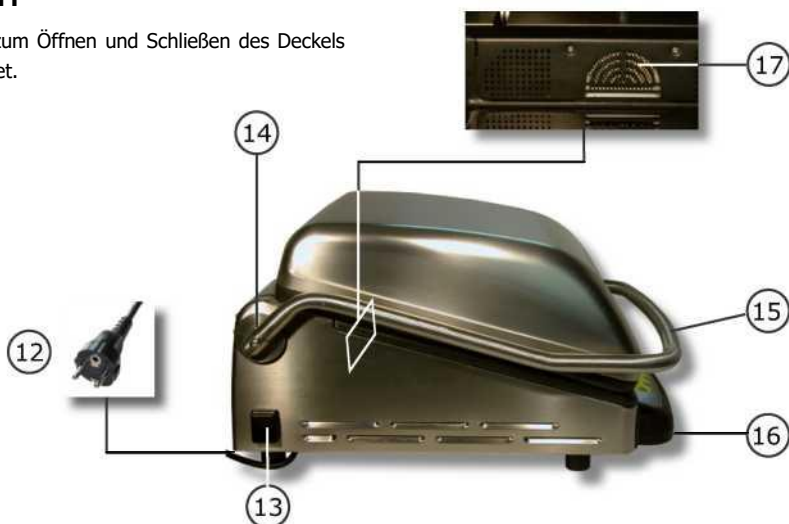
Er wird zum Öffnen und Schließen des Deckels verwendet.

16 AUSZIEHBARE SCHUBLADE

Sammelt Krümel oder Fett.

17 FILTER

! Es handelt sich um einen **Umluftbackofen** mit einem Filtersystem (mit Hilfe eines elektrischen Gebläses) für den Rauch und das Fett, die im Inneren der Kochzone zirkulieren.



INDIKATIONEN FÜR DIE POSITIONIERUNG:

Für einen optimalen Betrieb der Maschine sind die Abstände zu den Wänden einzuhalten, dies dient der Belüftung und verhindert eine schädliche Überhitzung der Maschine.



Merkmale



Stromversorgung	230/240V 50-60Hz
Gesamtleistung	1800W/1960W
Obere Widerstandsleistung	900W/980W
Untere Widerstandsleistung	900W/980W
Betriebstemperatur (max)	250°C
Anlaufzeit (max)	12 min.
Gewicht	18 kg
Abmessungen	460x400x250 mm
Heizplattenbeschichtung	Nicht haftendes Mineral
Arbeitsplatte	300x220 mm
Zyklusdauer	von 5 s bis 9:55 min.

Betriebsanleitung

Verwendung des Geräts

1. Den Netzstecker in die ⑫ Steckdose stecken.

2. Die Taste ON am Hauptschalter drücken ⑬, um das Gerät einzuschalten. Prüfen, ob die LED ② aufleuchtet.

3. Die Ein-/Ausschalttaste drücken, ① um den Heizvorgang der Heizplatten zu starten.

! Das Gerät warnt durch ein akustisches Signal, dass sich die Heizelemente aufheizen.

4. Überprüfen Sie, ob der LED-Streifen und die Temperaturanzeige aktiv sind und aufheizen.

5. Drücken Sie die Thermostattastedigital ⑪ zur Anzeige der eingestellten Temperatur.

Um die gewünschte Temperatur einzustellen, halten Sie die Taste 3 Zoll lang gedrückt. Drücken Sie die Taste ⑪, bis die Anzeige blinkt.

Betätigen Sie dann die Einstelltasten ③ und ④, die Daten werden nach 5" oder durch Drücken der Taste ⑪ gespeichert.

! Vor dem Backen der Speisen warten, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

! Um die Betriebstemperatur so schnell wie möglich zu erreichen, empfehlen wir, den Deckel des Geräts geschlossen zu halten.

6. Sobald die Temperatur erreicht ist, schaltet sich der LED-Streifen aus.

7. Die obere Platte mit Hilfe des Griffs ⑮ anheben.

8. Das zu backende (oder zu erhitzende) Produkt auf die untere Platte legen.



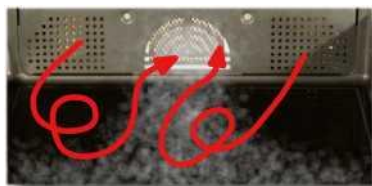
Darauf achten, sich nicht zu verbrennen, wenn die Platten berührt werden.

9. Den oberen ⑮ Teil der Maschine mit Hilfe des Griffs stetig absenken solange, bis die obere Platte mit dem zu backenden Produkt in Berührung kommt

Umluftbackofen

Das Gerät kann als herkömmlicher Umluftbackofen verwendet werden. Durch Anheben oder Absenken des Griffs ⑮ wird die Höhe der oberen Platte eingestellt.

Durch entsprechendes Einwirken auf den Befestigungsring ⑭ (wie bei einer Kupplung) kann die Leichtgängigkeit der Deckelöffnung eingestellt werden.



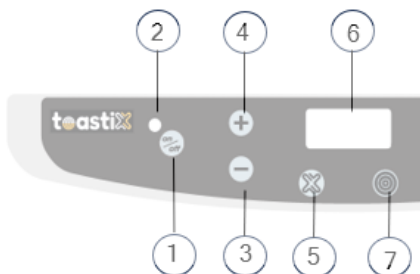
LED-Streifenfunktion



Beim Einschalten der Maschine schaltet sich der LED-Streifen während des Aufheizens bis zum Erreichen der maximal eingestellten Temperatur zunächst mit maximaler Helligkeit ein, verringert dann die Helligkeit, bis er sich nach Erreichen des Aufheizens ausschaltet.

Am Ende des Timer-Zählers leuchtet der LED-Streifen mit langsamem Blinken und maximaler Helligkeit auf.

Backprogramm



Sollte es notwendig sein, einen bestimmten Backzyklus zu speichern, kann das folgende Verfahren angewendet werden:

1. Drücken Sie die Starttaste ⑤/⑦, die Dauer des Garzyklus erscheint auf dem Display ⑥. Um die Dauer zu erhöhen oder zu verringern, die Taste 3 s lang gedrückt halten, ⑤/⑦ bis die Anzeige blinkt, und dann die Tasten ④ und ③ drücken. Die Daten werden nach 5 s oder durch Drücken der Taste ⑤/⑦ gespeichert.
2. Die Starttaste ⑤/⑦ erneut drücken, um den Backvorgang zu starten. Mit dem Start des Zyklus wird das Gebläse für die Rauch- und Fettabsaugung eingeschaltet. Das Display ⑥ zeigt den Countdown der eingestellten Backzeit an.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint (000). Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Temperatur der Heizplatten an.

3. Am Ende des Backvorgangs läuft das Gebläse noch 10 Sekunden lang nach.
4. Um einen zuvor eingestellten Zyklus zu wiederholen, einfach die Starttaste ⑤/⑦ drücken.

Das Display ⑥ zeigt die Zykluszeit an, dann erneut drücken, um den Zyklus zu starten.

Die beiden Timer ⑤ und ⑦ können auch gemeinsam oder gleichzeitig aktiviert werden.

Stand-by-Programm (Energiesparen)

Die Taste ① gedrückt halten, bis STAND-BY auf dem Display ⑥ der Schriftzug **STAND-BY** erscheint (Temperatur wird auf ca. 100 Grad gebracht).

Ausschalten

Für das korrekte Ausschalten der Maschine folgendermaßen vorgehen:

1. Die Ein/Aus-Taste ① drücken und das Gerät schaltet sich aus.
2. Den Hauptschalter ⑬ ausschalten.
3. Den Stecker ⑫ aus der Wandsteckdose ziehen.

Reinigung des Geräts

Um die einwandfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten, muss es nach dem Gebrauch regelmäßig und ordnungsgemäß gereinigt werden.

Für die Reinigung wird folgende Vorgehensweise empfohlen:

1. Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz abgetrennt ist.
2. Mit der Reinigung erst beginnen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.



Vermeiden, das Gerät mit einem Wasserstrahl zu reinigen oder es in Wasser zu tauchen.



Die Teile mit einem leicht angefeuchteten Tuch oder mit **nicht scheuernden Seifenschwämmen** reinigen.

Reinigungsmittel **verwenden, die keine scheuernden Bestandteile enthalten**, um eine Beschädigung der Heizflächen zu vermeiden.

3. Die ausziehbare Schublade stets sauber halten ⑯.



Es wird empfohlen, den Filter häufig zu reinigen ⑱. Dazu einfach die beiden Befestigungsschrauben lösen, die den Filter abdecken, die Filterabdeckplatte entfernen, den Filter aus dem Gehäuse ziehen und anschließend reinigen.



Bei der Reinigung des Geräts besonders auf die Flügel des internen Lüfters achten, die scharf sein können.

Unfallverhütungsvorschriften

Um das Gerät benutzen zu können, muss der Inhalt dieses Handbuchs gelesen und verinnerlicht werden.

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, muss die Funktionsweise der verschiedenen Tasten verstanden worden sein.



Kinder von dem Gerät fernhalten, egal ob es in Betrieb oder ausgeschaltet ist.



Das Gerät niemals für unsachgemäße Zwecke verwenden.



Keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten bei eingeschalteter Stromversorgung durchführen.

Das Gerät niemals verwenden, wenn die feststehenden und/oder beweglichen Schutzvorrichtungen entfernt wurden oder die Sicherheitsvorrichtungen nicht vorhanden sind. Wenn das Netzkabel des Geräts

beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.

Es ist strikt verboten, Sicherheitseinrichtungen zu entfernen oder zu manipulieren.



Elektrische Gefahren

Beschädigung des elektrischen Kabels Kein Auslösen des elektrischen Schutzes (Schutzschalter)

Schäden durch Gewitter oder andere Witterungsereignisse

Netzanschluss

Die Installation muss in Übereinstimmung mit den Vorschriften des Aufstellungslandes durchgeführt werden. Besonders zu beachten sind die folgende Bestimmungen:

- Gesetzesvorschriften
- Anforderungen an die Unfall- und Brandverhütung
- Vorschriften des Elektrotechnischen Ausschusses



Entsorgung und Recycling

Die Gerätekomponenten nicht in der Umwelt entsorgen. Weitere Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung von Haushaltsgeräten sind bei den zuständigen Behörden oder im Handel erhältlich. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss. Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2011/65/EU. Das Gerät gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikgeräte nicht über den Hausmüll entsorgen, sondern bei einer offiziellen Sammelstelle abgeben. Der Nutzer muss das Gerät bei einem geeigneten Zentrum für elektronische und elektrotechnische Güter zum Recycling abgeben oder es beim Kauf eines neuen gleichwertigen Geräts eins zu eins an den Verkäufer zurückgeben. Eine ordnungsgemäße getrennte Sammlung des Geräts zur Wiederverwertung, Behandlung und umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und fördert die Wiederverwertung von Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde. Die unbefugte Entsorgung des Produkts durch den Benutzer führt zur Anwendung von Verwaltungsanktionen gemäß den geltenden Rechtsvorschriften. Weitere Informationen zu den Sammelsystemen sind bei den zuständigen örtlichen Behörden erhältlich.



Thermische Gefahren

Beim Gebrauch darauf achten, nicht mit überhitzungsgefährdeten Teilen in Berührung zu kommen.

Das Gerät sauber von allen Materialien halten, die als entflammbar angesehen werden könnten.

Abstände zu Wänden einhalten (15cm)



Konformitätserklärung

DAS UNTERZEICHNENDE UNTERNEHMEN STI SRL Via Rosi, 3, 36030 FARA

VICENTINO (VI) – ITALIEN erklärt auf eigene Verantwortung, dass die Produkte:

Beschreibung: GESCHLOSSENE PLATTE ZUR ERWÄRMUNG VON BACKWAREN

Modell: UNIX

Jahr der Kennzeichnung 2011

Den gesetzlichen Bestimmungen zur Umsetzung der folgenden Richtlinien entsprechen:

- RICHTLINIE 2014/35 EU-Niederspannungsrichtlinie
- RICHTLINIE 2014/30 EU-Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit
- RICHTLINIE 2011/65 EU-Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe und die folgenden Normen angewendet wurden:

SL (Sicherheit)	Elektromagnetische Verträglichkeit EMV		ROHS
EN 60335-1	EN 61000-3-2	EN 61000-3-3	EN 50581
EN 60335-2-38	EN 55014-1	EN 55014-2	
	EN 62233		

Garantie

Die Garantie wird gemäß den gesetzlichen Bestimmungen ab dem Verkaufsdatum und innerhalb der Grenzen des Staates anerkannt.

Während der Garantiezeit werden alle beschädigten Teile kostenlos ersetzt und eingebaut, es sei denn, der Schaden ist ausschließlich auf Verschleiß oder unsachgemäßen Gebrauch des Produkts zurückzuführen. Die Garantie ist nichtig, wenn:

1. die Bedienungsanweisungen in dieser Anleitung nicht befolgt werden
2. Das Gerät ohne vorherige Genehmigung des Herstellers in seiner Funktion verändert oder Teile ausgetauscht werden
3. Änderungen oder Reparaturen von nicht autorisiertem Personal durchgeführt werden
4. bei der Reparatur oder dem Austausch keine Originalteile verwendet werden, es sei denn, sie wurden vom Hersteller genehmigt

Die Transportkosten für zu ersetzende Komponenten oder Teile gehen zu Lasten des Käufers.

- Gerichtsstand im Falle eines Rechtsstreits ist Vicenza (VI) - Italien.

