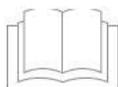


spidocook™



INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG)

SPIDOGLASS



SICHERHEIT	4
INSTALLATION	10
GEBRAUCH.....	18
WARTUNG	26

KONTAKT

Lokale Kontakte finden Sie auf der hinteren Umschlagseite.

VERFÜGBARKEIT DES HANDBUCHES IN ALTERNATIVEN FORMATEN

Dieses Handbuch ist auf Anfrage beim Hersteller auch in anderen Formaten (z. B. auf einer Website) erhältlich.

Sehr geehrter Installateur, sehr geehrter Kunde,

wir bedanken uns bei Ihnen, dass Sie sich für ein Gerät der Reihe SPIDO-**GLASS** der Firma **Spidocook™ S.r.l.** entschieden haben.

Die Kochplatten der SPIDO**GLASS**-Reihe sind mit ihrer extremen Benutzerfreundlichkeit und den hervorragenden Koch- und Garergebnissen perfekt für die schnelle Küche geeignet, können aber auch eine wertvolle Unterstützung in der Küche sein.

Dank der **SHB**-Technologie erreichen die SPIDO**GLASS**-Glaskeramik-Kochplatten schnell die eingestellte Temperatur, indem sie die Vorheiz- und Gardauer verkürzen.

Lesen Sie aufmerksam dieser Anleitung, die alle Hinweise und Angaben zur Qualität und Funktion des erworbenen Produkts enthält.

Spidocook™ S.r.l.

Händler:

Monteur:

Montagedatum:

Sicherheit

Erklärung der
Piktogramme 4

Sicherheitshin-
weise zur Mon-
tage 5

Sicherheitsvor-
schriften für den
Gebrauch 6

Sicherheitsstan-
dards für Reini-
gung und ordent-
liche Wartung 9

ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME



Die Gebrauchsanleitung lesen



Gefahr! Sofortige Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tode führen kann.



Brandgefahr!



Stromschlaggefahr!



Verbrennungsgefahr



Empfehlungen und nützliche Informationen



Siehe anderes Kapitel



Erdungssymbol



Potentialausgleichssymbol

Der Hersteller hat das Recht, jederzeit und ohne Vorankündigung Verbesserungen an Geräten oder Zubehör vorzunehmen.

Die vollständige oder teilweise Vervielfältigung dieser Anleitung ist ohne Zustimmung des Herstellers verboten.

Die angegebenen Maße sind Richtwerte und lediglich unverbindliche Angaben. Im Falle von Streitigkeiten gilt die Anleitung in ihrer Originalsprache Italienisch. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Übersetzungs-/Interpretationsfehler.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Sicherheitshinweise zur Montage

-  Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät montieren.
- Heben Sie diese Anleitung für jede zukünftige Beratung der einzelnen Bediener auf.
-  Nichteinhaltung von Sicherheitsvorschriften oder eine andere als die in diesem Handbuch angegebene Montage oder Wartung:
 - die Garantie erlischt
 - Schäden, Verletzungen oder Todesfälle können die Folge sein
 - der Hersteller wird von jeglicher Haftung befreit.
-  Arbeiten oder Veränderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und nicht den Bestimmungen in der vorliegenden Anleitung entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen und führen zum Erlöschen der Garantie*.
-  Nur qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal darf die Installation und außerordentliche Wartungsarbeiten durchführen. Halten Sie die im Land der Installation geltenden Installations- und Sicherheitsvorschriften ein.
-  Vor der Durchführung von Installations- oder Wartungsarbeiten:
 - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung
 - Kontrollieren Sie, dass alle Anlagen den im Nutzerland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen
 - Stellen Sie sicher, dass alle heißen Teile des Geräts wieder Raumtemperatur erreicht haben.
-  Während der Montage und des Transports des Geräts dürfen nur Personen, die mit dem Betrieb beauftragt sind, den Arbeitsbereich betreten oder sich in dessen Nähe aufhalten.
- Beim Transport:

- mit Mitteln, die dem Gewicht und der Größe des Geräts angemessen sind
- mit persönlicher Schutzausrüstung (PSA - Handschuhe, Sicherheitsschuhe usw.).
-  Das Verpackungsmaterial ist potenziell gefährlich. Halten Sie es von Kindern und Tieren fern und entsorgen Sie es gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert ist.
- Das Typenschild darf nicht entfernt, beschädigt oder verändert werden. Das Typenschild enthält wichtige technische Informationen, die bei der Wartung der Geräte unerlässlich sind.
- Der Installateur darf keine vom Hersteller oder seinem Vertreter geschützten Teile handhaben.
- Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Sicherheitsvorschriften für den Gebrauch

-  Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und ordentliche Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Heben Sie diese Anleitung für jede zukünftige Beratung der einzelnen Bediener auf.
-  Nichteinhaltung von Sicherheitsvorschriften oder eine andere als die in diesem Handbuch angegebene Montage oder Wartung:
 - die Garantie erlischt
 - Schäden, Verletzungen oder Todesfälle können die Folge sein
 - der Hersteller wird von jeglicher Haftung befreit.
- In dieser Gebrauchsanweisung bezieht sich der Begriff „Gerät“ auf die Platten der SPIDOG**GLASS**-Reihe.
-  Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit den Geräten spielen.

- Kinder über 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung oder den erforderlichen Kenntnissen mangelt, dürfen die Geräte benutzen, sofern sie:
 - Unter Aufsicht sindoder
- Nach einer Einweisung in den sicheren Umgang mit dem Gerät und dem Wissen um die damit verbundenen Gefahren
- Dieses Gerät kann nur zum Garen von Speisen in industriellen und professionellen Küchen von Fachpersonal verwendet werden, das regelmäßig geschult wird: jeder andere Gebrauch entspricht nicht der vorgesehenen Nutzung und wird als gefährlich eingestuft. Gemäß den technischen Daten kann das Gerät für Folgendes verwendet werden:
 - Lebensmittel grillen
 - Fleisch, Fisch und Gemüse grillen
 - Sandwiches, Toastbrot toasten.
 - Überwachen Sie das Gerät während der Funktion.
 -  Wenn das Gerät nicht funktioniert oder funktionelle oder strukturelle Veränderungen festgestellt werden:
 - Trennen Sie die Stromversorgung
 - Wenden Sie sich an eine von der **Spidocook™ S.r.l.** autorisierte Kundendienststelle
 - Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
 -  Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und verwenden Sie es nicht, wenn die Glaskeramikoberfläche der Platten gesprungen oder beschädigt ist (Norm EN 60335-2-38:2003 + A1:2008).
 - Verwenden Sie bei Reparaturen nur Original-UNOX-Ersatzteile.
 - Lassen Sie das Gerät mindestens einmal jährlich von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienstzentrum warten und überprüfen. Das garantiert perfekte Einsatzbedingungen und Sicherheit.
 - Das Gerät hat eine Schallemission von unter 70 dB.

- Verwenden Sie die Kochplatten der Reihe **SPIDOGLOSS** nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen.
- Stellen Sie keine Alufolie oder Kunststoffbehälter auf Glas-keramik-Kochfelder.
- Stellen Sie keine Wärmequellen in der Nähe des Geräts auf.
- Kochen Sie keine Lebensmittel, die leicht entflammbare Bestandteile enthalten (z. B. Lebensmittel auf Alkoholbasis). Stoffe mit einem niedrigen Flammpunkt können dennoch verbrennen.
- Wenn das Gerät auf einem Ständer mit Rädern steht, achten Sie darauf, dass die zulässige Bewegung keine elektrischen Kabel, Wasserleitungen, Abflussrohre oder andere Gegenstände beschädigt.
- Bei den allerersten Verwendungen kann das Gerät aufgrund der Verdampfung einiger Verarbeitungsöle Dämpfe und unangenehme Gerüche erzeugen, die in nachfolgenden Betriebszyklen allmählich verschwinden.

Verbrennungs- und Verletzungsgefahr

-  Während des Garens und für einige Minuten nach dem Ausschalten erreicht die Platte sehr hohe Temperaturen, die schwere Hautverbrennungen verursachen können. Tragen Sie eine für die betreffende Tätigkeit geeignete Wärmeschutzkleidung. Im Falle einer Verbrennung kühlen Sie die verletzte Stelle sofort mit fließendem kaltem Wasser und suchen Sie einen Arzt auf.

Brandgefahr!

- Vor jedem Garen:
 - Achten Sie darauf, dass keine Gebrauchsanweisungen, Plastiktüten, Kochutensilien usw. auf der **SPIDOGLOSS**-Platte liegen.

- Setzen Sie die Fettauffangschale in den dafür vorgesehenen Sitz ein.
-  Keine Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammbare Stoffe oder brennbare Stoffe in der Nähe des Geräts aufbewahren (z. B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.).
-  Verwenden Sie beim Garen keine leicht entflammbaren Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol).

Gefahr eines Stromschlags

-  Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung erlischt die Garantie und Sie setzen sich dem Risiko von Schäden und sogar tödlichen Verletzungen aus.

Sicherheitsstandards für Reinigung und ordentliche Wartung

-  Die Reinigung und ordentliche Wartung des Geräts darf nur vom Benutzer durchgeführt werden. Überwachen Sie Kinder bei der Reinigung des Geräts.
- Die ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:
 -  mit vom Stromnetz getrennten Geräten
 - nach einer Wartezeit für die Entladezeiten der kapazitiven Komponenten (**ungf. 5 Minuten**)
 -  mit Geräten, die durchgehend Raumtemperatur haben
 -  mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (z. B. hitzebeständige Gummihandschuhe, Augenschutz usw.) und in einwandfreier geistiger und körperlicher Verfassung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Druckwasserstrahlen oder Dampf.

Installation

Transport des Gerätes 10



Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel "Sicherheitsvorschriften" auf Seite 5.

Auspacken des Gerätes 10

Während der Wartung geeignete Schutzkleidung tragen (Arbeitsschuhe, Schutzhandschuhe, usw....).

Vorbereitende Arbeiten 12

TRANSPORT DES GERÄTES



Die Beförderung der Ausrüstung, ob verpackt oder unverpackt, muss erfolgen:

Positionierung 13

- Gemäß den im Land der Installation geltenden Sicherheitsvorschriften
- Nur mit mechanischen Mitteln (z. B. Gabelstapler). Transportieren Sie das Gerät NICHT von Hand und ziehen oder schieben Sie es nicht
- Von Personen, die körperlich und geistig voll leistungsfähig sind und PSA (persönliche Schutzausrüstung) tragen

Elektrische Anschlüsse 15

- Nachdem sichergestellt wurde:
 - dass sich keine Personen, Tiere oder Dinge im Manöverbereich befinden, die im Weg stehen könnten
 - dass der gewählte Weg keine Hindernisse aufweist, die den Durchgang erschweren könnten (z. B. sehr enge Türen).
- Bei Transport und Lagerung können bis zu 6 Geräte gestapelt werden. Bei der Lieferung kontrollieren, dass keine sichtbaren Schäden vorhanden sind. Anderenfalls informieren Sie umgehend Spidocook™ S.r.l., und beginnen Sie NICHT mit der Installation.

AUSPACKEN DES GERÄTES

01 ► Wenn die Verpackung sichtbare Schäden aufweist, wenden Sie sich sofort an den Hersteller und öffnen Sie sie NICHT.

Packen Sie das Gerät entsprechend den Angaben auf dem Karton aus.

Überprüfen Sie das Geräte nach dem Auspacken auf sichtbare Schäden. Falls das Produkt beschädigt ist, informieren Sie bitte umgehend den Hersteller. Bitte beginnen Sie NICHT mit der Installation.

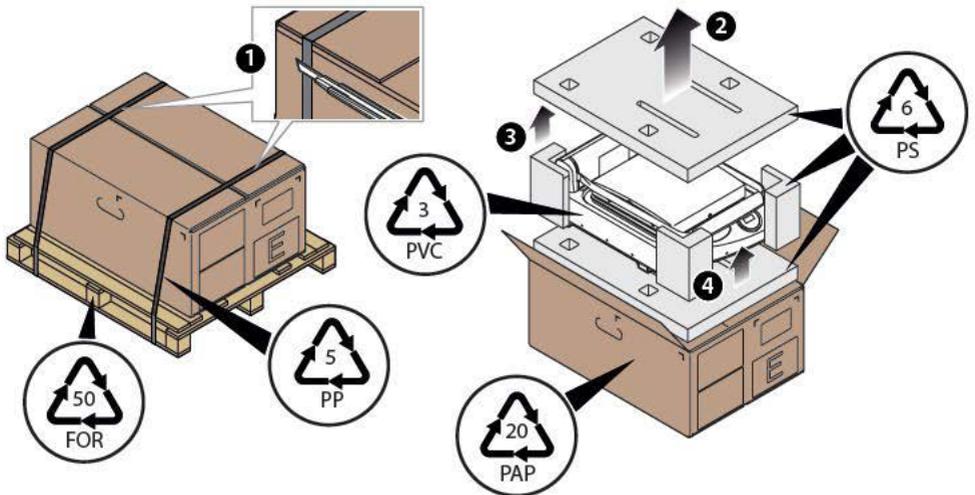


Das Verpackungsmaterial, das eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.

NON-STOP Efforts

Spidocook™ S.r.l. folgt der NON-STOP Efforts-Philosophie, wobei die Umweltverträglichkeit seiner Produkte erhöht und sich verpflichtet, den Energieverbrauch und den Abfall zu reduzieren.

Spidocook™ S.r.l. möchte die Umwelt schützen und bittet Sie, das Material in den entsprechenden Recycling-Behältern gemäß der unten stehenden Tabelle zu entsorgen.



01

A | Entsorgung der Verpackung

Palette	Recyclbar	Werkstoff: Holz Kennzeichnung: FOR 50
Kiste	Recyclbar	Werkstoff: Papier Kennzeichnung: PAP 20
Umreifungsbänder	Nicht recyclbar	Werkstoff: Polypropylen Kennzeichnung: PP 5
Polystyrolplatten und -ecken	Recyclbar	Werkstoff: Styropor Kennzeichnung: PS6
Oberflächenabdeckende Folien	Recyclbar	Werkstoff: Polyvinylchlorid Kennzeichnung: PVC3

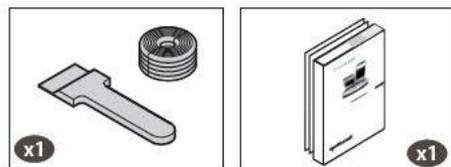
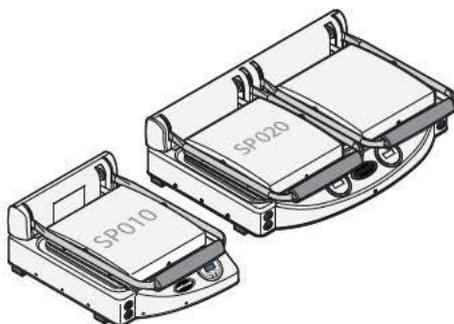


VORBEREITENDE ARBEITEN

Kontrolle des Packungsinhalts

02 ▶ Vor Beginn der Montage, kontrollieren Sie, dass die folgenden Komponenten vorhanden und intakt sind:

- SPIDOG^{GLASS}-Platte
- Technische Dokumentation (Gebrauchs- und Wartungsanleitung, Blatt "Technische Daten")
- Schaber
- Kratzschwamm aus Messing.

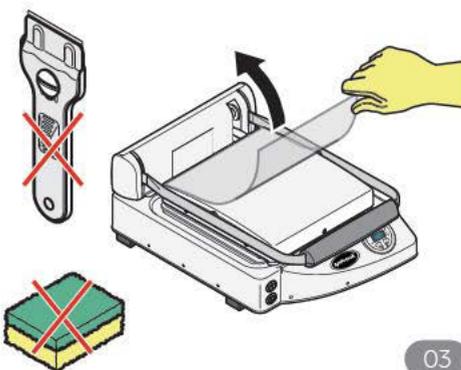


Entfernen der Schutzfolie

03 ▶ Das Gerät vorsichtig von den Schutzfolien befreien. Reinigen Sie Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel, ohne Werkzeuge zu verwenden, die die Oberflächen beschädigen könnten, oder Scheuermittel oder säurehaltige Reinigungsmittel.

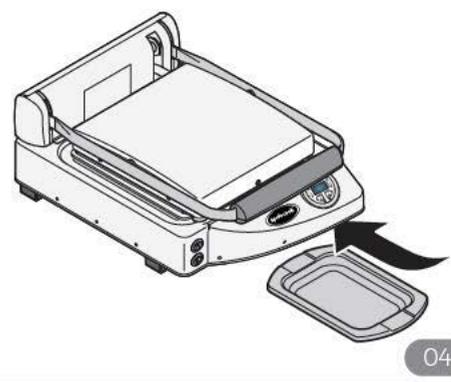
 Bewahren Sie entfernte Folien außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf, da sie potenziell gefährlich sind.

Entsorgen Sie die Folien gemäß den örtlichen Vorschriften (Material: Polyvinylchlorid / Kennzeichnung: PVC3)



Positionierung der Fettauffangschale

04 ▶ Die mit der Platte mitgelieferte Fettauffangschale dient zum Auffangen von Flüssigkeitsresten, die sich auf den Glaskeramik-Kochfeldern ablagern. Die abgerundete, rund um die Kochfelder verlaufende Ablaufrinne für Flüssigkeiten bei kalten Temperaturen ermöglicht es, Schmutz und Flüssigkeiten einfach in die herausnehmbare Schale zu leiten, um die Reinigung zu erleichtern. Vor Inbetriebnahme der Platte der mitgelieferten Fettauffangschale, wie auf der Abbildung gezeigt, in den dafür vorgesehenen Sitz vorne unten einsetzen



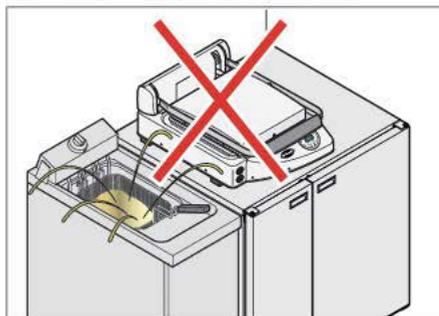
POSITIONIERUNG

Anforderungen des Installationsraums

- 05 ▶ Installieren Sie die Geräte in Räumen:
- die für das Garen industrieller Lebensmittel ausgelegt sind;
 - mit adäquatem Luftaustausch;
 - die den Normen zur Sicherheit am Arbeitsplatz und an den Anlagen entsprechen;
 - die vor Umwelteinflüssen geschützt sind;
 - mit Temperaturen zwischen +5 C und max. +35 C;
 - mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von unter 70 %.



Montieren Sie keine Geräte in der Nähe von anderen Aggregaten, die hohe Temperaturen erreichen, um keine elektrischen Komponenten zu beschädigen.



05

Wenn Sie weitere technische Informationen zum Gerät benötigen, siehe das Blatt "Technische Daten" anbei zum Gerät.

TECHNISCHE DATEN

	MODELL	VERSION	ABMESSUNGEN Kochfeld (mm)	ABMESSUNG L x P x H mm	Elektrische Leistung (kW)	Gewicht (kg)
Schwarze glatte Oberflächen	SP010X	digital XPRO	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
	SP020X	digital XPRO	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17
Obere Einlegeböden schwarz gestreift	SP010XR	digital XPRO	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
	SP020XR	digital XPRO	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17



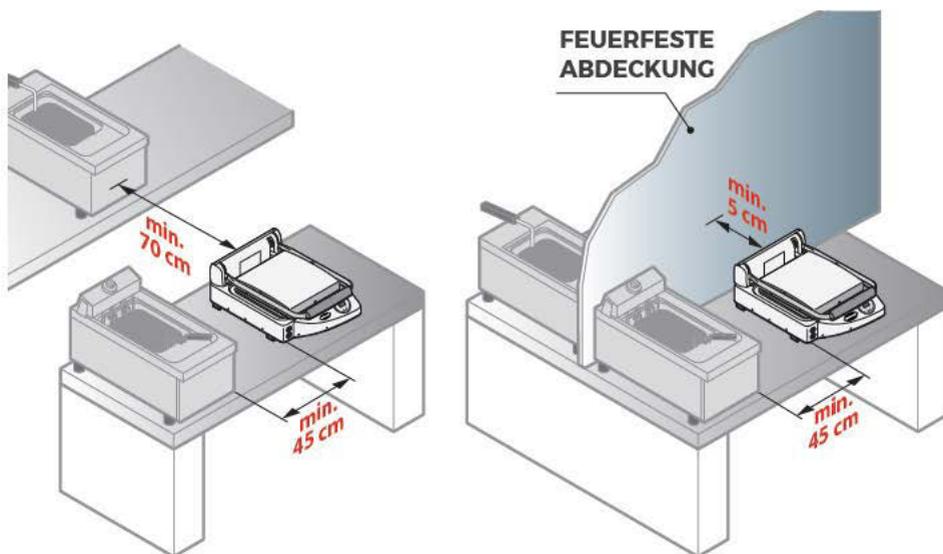
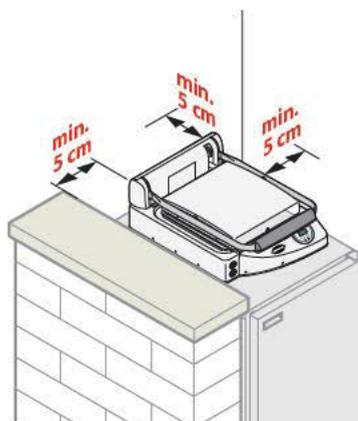
Einzuhaltende Abstände

06 ► Positionieren Sie das Gerät unter Beachtung der in der Abbildung gezeigten Abstände und Pufferzonen. Das Gerät muss auf der Rückseite leicht zugänglich sein, damit Anschlüsse und Wartungsarbeiten durchgeführt werden können.

 Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

 Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von:

- Geräte, die hohe Temperaturen erreichen
- Leicht entzündlichen oder wärmeempfindlichen Materialien, Wänden oder Möbeln. Wenn das nicht möglich ist, müssen Sie eine Platte mit einer feuerfesten Oberfläche einbauen, die den örtlichen Brandschutzvorschriften entspricht.



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE



Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel "Sicherheitsvorschriften" auf Seite 5.



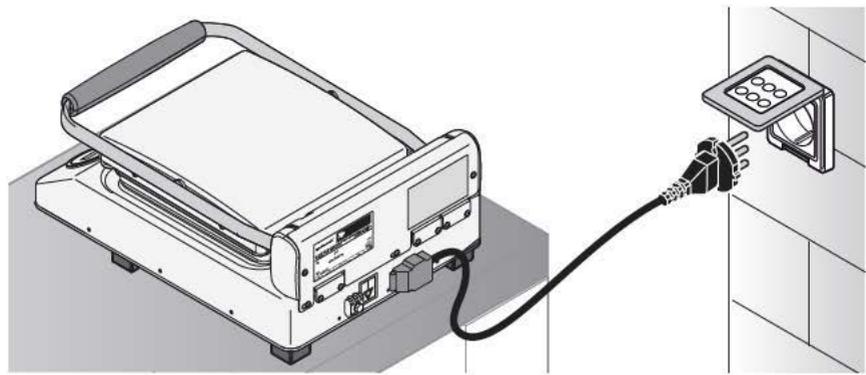
Der Anschluss an das Stromnetz und die Anschlussanlagen müssen den im Land, in dem das Gerät montiert wird, geltenden Bestimmungen entsprechen und von qualifiziertem und von Spidocook™ S.r.l. befugtem Fachpersonal durchgeführt werden. Wenn diese Bestimmungen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet Spidocook™ S.r.l. von jeglicher Verantwortung.



07

07 ► Bevor das Gerät an das Versorgungsnetz angeschlossen wird, immer die Daten der Anlage mit den Daten des Geräts auf dem Datenschild vergleichen. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Netzanschlusstecker zugänglich ist.

08 ► Das Gerät verlässt die Fabrik mit einem schon montierten Stromkabel und einem schon montierten Stecker am Klemmbrett: Es ist nicht zulässig, einen anderen Stromanschluss oder Veränderungen an der Kabelgröße vorzunehmen, wenn es sich nicht um die Verlängerung handelt, bei der das Kabel mit einem Kabel mit den gleichen Original-Eigenschaften ausgetauscht wird (Art des Gummis, Kabelschnitt usw.). Den Anschlussplan, die technischen Eigenschaften des Kabels und die technischen Daten werden im Blatt „Technische Daten“, das mit dem Gerät geliefert wird, aufgeführt.

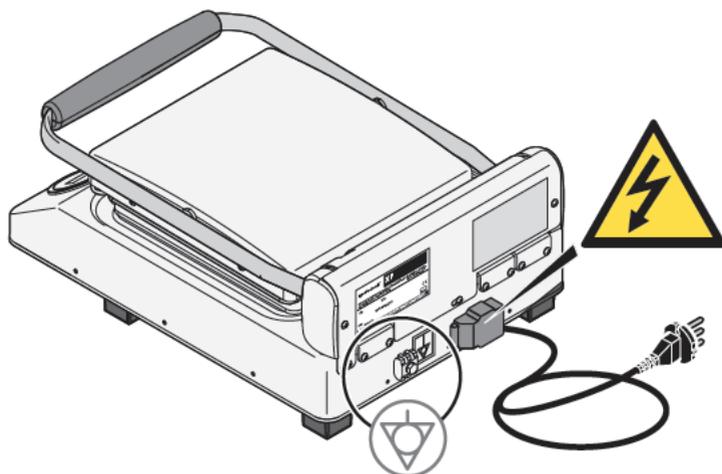


08



Für einen richtigen Stromanschluss muss das Gerät:

- Eine Potentialausgleichsanlage gemäß den geltenden Normen haben. Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten an der Klemmleiste mit dem Potentialausgleichssymbol durchgeführt werden. Der Leiter muss eine gelb-grüne Farbe haben und einen maximalen Querschnitt von 10 mm² haben (Norm CEI EN 60335-2-42:2003-09)
- Zwingend mit der Erdungsleitung des Netzes verbunden (gelb-grünes Kabel)
- Muss gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert wird, an einen Schutzschalter angeschlossen werden.



09

Nach dem Anschluss durchzuführende Prüfungen

Überprüfen Sie, dass:

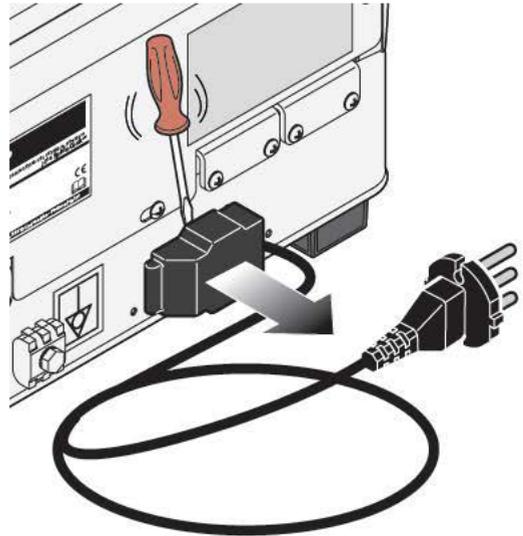
- Die Brücke in der Klemmenleiste und das elektrische Kabel unter der Schraube befestigt sind
- Die elektrischen Anschlüsse gut festgezogen sind
- Es gibt keine elektrischen Leckagen zwischen den Phasen und der Erde und es besteht ein elektrischer Durchgang zwischen dem Außengehäuse und dem Erdungsdraht des Netzes
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf die Versorgungsspannung nicht von dem auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Nennspannungswert abweichen.

Austausch des Versorgungskabels

⚠ Zur Vermeidung jeglicher Risiken darf das Netzkabel nur von einem von Spidocook™ S.r.l. autorisierten Fachmann ausgetauscht werden.

10 ► Wenn der Austausch des Versorgungskabels nötig ist, gehen Sie wie folgt vor:

- Öffnen Sie den Klemmenkastendeckel
- Das Kabel von dem Klemmbrett lösen und entfernen
- Siehe das Blatt "Technische Daten" (Anschlussdiagramm/Power supply-Connection Diagram): Auf dem Blatt sind alle möglichen Verkabelungen und alle technischen Daten angegeben, die das neue Kabel je nach ausgewähltem Anschluss haben muss (Cable Type)
- Befestigen Sie erneut das Kabel mit dem jeweiligen Kabelhalter
- Schließen Sie den Deckel des Klemmenkastens mit dem Schnappverschluss.



10

Gebrauch

Allgemeine
Hinweise zum
Gebrauch **18**

Verwendung |
XPRO DIGITALE
STEUERUNG **20**

Digitale Steue-
rung - Benutzer-
kommunikation **24**

ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GEBRAUCH



Vor der Nutzung des Geräts:

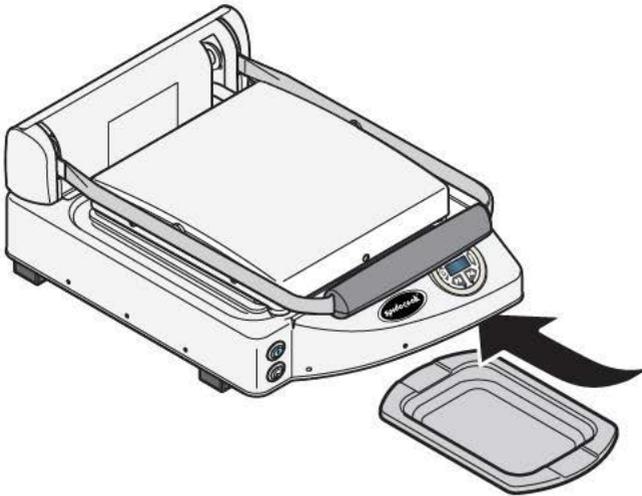
- Versichern Sie sich, dass der von Spidocook™ S.r.l. befugte Monteur Ihnen eine Konformitätserklärung ausstellt
- Lesen Sie aufmerksam das Kapitel "Sicherheitsvorschriften" auf Seite 5.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich (siehe Kapitel „Wartung“ auf S. 26). Lassen Sie es ohne Lebensmittel auf dem Teller und bei maximaler Temperatur etwa 1 Stunde lang laufen, um unangenehme Gerüche zu beseitigen, die durch das werkseitig verwendete Schutzfett verursacht werden. Dieses Phänomen tritt bei späteren Zündungen nicht mehr auf.
- Verwenden Sie SPIDOGLOSS-Platten in Umgebungen mit einer Umgebungstemperatur zwischen +5 °C und +35 °C (41 und 95 °F).
- Verwenden Sie die SPIDOGLOSS-Platten nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen.
- Stellen Sie keine Alufolie oder Kunststoffbehälter auf die Glaskeramik-Kochfelder.
-  Während des Garens und für einige Minuten nach dem Ausschalten erreicht die Platte sehr hohe Temperaturen, die schwere Hautverbrennungen verursachen können. Tragen Sie eine für die betreffende Tätigkeit geeignete Wärmeschutzkleidung. Bei Verbrennungen kühlen Sie die verletzte Stelle sofort mit fließendem kaltem Wasser und suchen Sie einen Arzt auf.



11 ► Verwenden Sie die Platte niemals, ohne die mitgelieferte Fettauffangschale in den unteren Vordersitz einzusetzen.

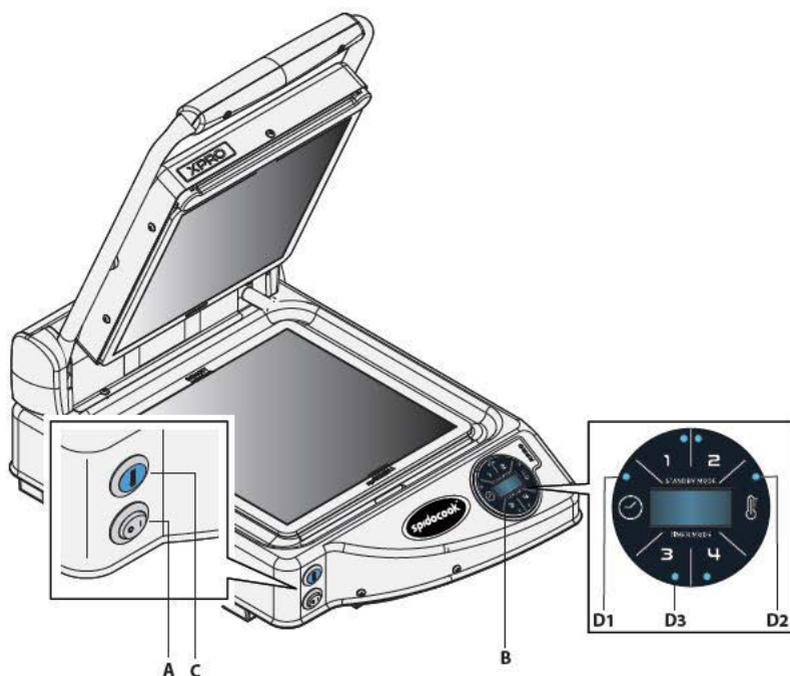


Im Falle eines Fehlers, eines Versagens der Glaskeramikoberfläche oder des Auftretens von Rissen trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum, um das Glas auszutauschen oder zu reparieren.



11

VERWENDUNG | XPRO DIGITALE STEUERUNG



12

Befehle:

Einschalter (A)

Schaltet das Gerät ein und aus.

-  Erhöhte Taste: Platte aus
-  Taste gedrückt: Platte an

Digitale Steuerung X.Touch (B)

Ermöglicht die Einstellung der Gardauer und der Temperatur (Bereich von 80 bis 350°C) und die Speicherung von bis zu 4 Garprogrammen (P1...P4).

Temperaturleuchte (C)

-  Kontrollleuchte an: Die Platte wird aufgeheizt
-  Kontrollleuchte aus: die Platte hat die eingestellte Temperatur erreicht.



Einstellungstaste

Gardauer

0 = STOPP

00:01...9:59 (max. Zeit)

INF= unendlicher Betrieb (Platte immer eingeschaltet)



Einstellungstaste

Gartemperatur (max. 350°C)

Ein- und Ausschalten der Platte

12

Einschalter (A)

Schaltet das Gerät ein und aus.



Erhöhte Taste: Platte aus



Taste gedrückt: Platte an



Auch wenn die Taste angehoben wird, steht das Gerät noch unter Spannung. Ziehen Sie bei der Installation, Reinigung oder außerordentlichen Wartung den Stecker aus der Steckdose.

Einstellung von Gardauer und Temperatur

- Beim **ersten Einschalten** der Platte
 - Auf dem Display erscheint INF (Infinity-Modus = die Platte heizt unendlich lange, bis sie vom Benutzer ausgeschaltet wird).
 - Ein Garvorgang beginnt mit der voreingestellten Temperatur von 200°C (kann vom Benutzer geändert werden, siehe unten).
- Bei **aufeinanderfolgendem Einschalten** der Platte:
 - Auf dem Display erscheint INF (Infinity-Modus = die Platte heizt unendlich lange, bis sie vom Benutzer ausgeschaltet wird).
 - Ein Garvorgang wird mit der zuletzt eingestellten Temperatur vor dem Ausschalten gestartet.

ÄNDERN DER GARDAUER

- Drücken Sie die Taste , bis auf dem Display die gewünschte **Gardauer** angezeigt wird.
 - wiederholtes Drücken der Taste = langsamer Fortschritt
 - stetiges Drücken der Taste = schneller Fortschritt
- Wenn das Display die gewünschte Gardauer anzeigt, die Taste  NICHT erneut berühren und warten, bis die LED (D1) aufhört zu blinken: Der eingegebene Wert wurde gespeichert.

ÄNDERN DER GARTEMPERATUR

- Nachdem die Dauer mit einem anderen Wert als „0“ eingestellt wurde, beginnt der Countdown und die Platte heizt auf die voreingestellte Temperatur von 200°C oder auf die zuletzt eingestellte Temperatur vor dem Ausschalten auf.
- Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie die Taste , bis die gewünschte Temperatur auf dem Display erscheint.
- Wenn die LED (D2) nicht mehr blinkt, wurde der Wert gespeichert. **HINWEIS:**
Wenn die Taste  gedrückt wird, bevor die Dauer-LED (D1) aufhört zu blinken, beginnt das Aufheizen der Platte auf ca. 200°C oder auf die zuletzt eingestellte Temperatur trotzdem.

Beenden des Garvorgangs

Um den Garvorgang zu beenden, drücken Sie mehrmals die Taste , bis der Wert 00:00 auf dem Display erscheint.

Speichern und Verwenden von Programmen

Sie haben die Möglichkeit, bis zu **vier** Programme (**1, 2, 3** und **4**) zu speichern, um sie bei Bedarf wieder zu verwenden.

SPEICHERUNG EINES PROGRAMMS

- Stellen Sie die Gardauer und die Temperatur wie oben beschrieben ein.
- Halten Sie eine der Tasten **1, 2, 3** oder **4** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
- Die entsprechende LED leuchtet auf und ein langer „Piep“ bestätigt, dass das eingestellte Programm gespeichert wurde.

GEBRAUCH EINES PROGRAMMS

- Drücken Sie die Tasten **1, 2, 3** oder **4** aus dem Zustand „INFINITE“ (INF - Platte immer an): Das gewählte Programm startet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit endet das Programm und das Gerät kehrt in den Unendlichkeitsmodus (die Platte heizt unendlich lange, bis sie vom Benutzer ausgeschaltet wird) und auf die eingestellte Temperatur zurück.
- Um ein Programm vorzeitig zu beenden, drücken Sie mehrmals die Taste , bis der Wert 00:00 auf dem Display erscheint oder drücken Sie die Taste des laufenden Programms.

Stand-By-Modus

In diesem Modus heizt die Platte auf:

- mit Infinity-Modus (die Platte heizt unendlich lange, bis sie vom Benutzer ausgeschaltet wird)
- bei einer Temperatur von 200°C (nicht vom Benutzer veränderbar).

Im STAND-BY-Modus ist die Platte immer einsatzbereit, so dass die Wartezeit bis zum Aufheizen entfällt.

Im **Stand-By-Modus** können Sie Folgendes tun:

- Aktivierung durch gleichzeitiges Drücken der Tasten 1 und 2
- Deaktivierung durch Drücken einer beliebigen Taste.

Wenn der Modus aktiv ist, erscheint auf dem Display der Schriftzug „STAND-BY“ und die Platte heizt unendlich lange mit einer Temperatur von 200 °C (die Temperatur kann vom Benutzer nicht geändert werden).

Beim Verlassen des Stand-By-Modus kehrt die Platte in den Unendlichkeitsmodus zurück (die Platte heizt unendlich lange, bis sie vom Benutzer ausgeschaltet wird) mit der zuletzt vor dem Stand-By-Modus eingestellten Temperatur.

TIMER-Modus

In diesem Modus heizt die Platte auf:

- mit eingestellter Gardauer
 - manuell durch den Benutzer (siehe Kap. „Einstellung von Gardauer und Temperatur“ auf S. 20)
 - durch Aufrufen eines der zuvor gespeicherten Programme 1, 2, 3, 4. Im Timer-Modus kann nur die variable Gardauer in Programmen gespeichert werden (die voreingestellte Temperatur im Programm wird nicht verändert).
- auf eine feste, vom Benutzer manuell eingestellte Temperatur (siehe Kap. „Einstellung von Gardauer und Temperatur“ auf S. 20)

Im **Timer-Modus** können Sie Folgendes tun:

- Aktivierung durch gleichzeitiges Drücken der Tasten 3 und 4
- Deaktivierung durch gleichzeitiges Drücken der Tasten 3 und 4.

Wenn der Modus aktiv ist „TIMER MODE“ erscheint auf dem Display mit Scrollfunktion (wenn das Display die Gardauer anzeigt).

Beim Verlassen des Timer-Modus erscheint „FULL MODE“.

DIGITALE STEUERUNG - BENUTZERKOMMUNIKATION

Das digitale SpidoTouch-Bedienfeld der SPIDOC^{GLASS}-Platten wurde so eingerichtet, dass es den Benutzer auf mögliche Aufmerksamkeits- oder Alarmmeldungen hinweist.

Wenn es Warnungen oder Alarme gibt, drücken Sie die Taste „P4“ oder „4“, um sie durchzublättern.

WARNUNGEN (Achtung)

Wenn eine Fehlfunktion festgestellt wird, die den Betrieb des Geräts noch zulässt, erscheint eine Meldung **Achtung (WARNING)** auf dem Display.

Das Gerät arbeitet mit möglichen Einschränkungen weiter und die Meldung **„WARNING“** bleibt angezeigt, bis eine Betriebstaste gedrückt wird.

Anzeigen am Display	Beschreibung	Wirkung/Grenzen	Problemlösung
W01	Es wurde eine überhöhte Temperatur auf der Leistungsplatine festgestellt	Die Platte arbeitet weiter, aber es besteht die Gefahr einer dauerhaften Beschädigung der Leistungsplatine	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle
W02	Es wurde eine überhöhte Temperatur auf der Steuerplatine festgestellt	Die Platte arbeitet weiter, aber es besteht die Gefahr einer dauerhaften Beschädigung der Steuerplatine	
W10	Es wurde ein Fehler in einem nötigen Parameter der Steuerplatine festgestellt.	Die Platte funktioniert weiter mit einigen Einschränkungen durch die falschen Parameter	

Alarmmeldungen (Alarm)

Wenn eine Situation erkannt wird, die den Betrieb des Geräts verhindert, wird eine **Alarmmeldung (ALARM)** angezeigt.

Das Gerät friert ein, wenn es in Betrieb ist, und auf dem Display erscheint die Meldung **„ALARM“**, die so lange angezeigt wird, bis das Problem durch Kontaktaufnahme mit einem autorisierten Kundendienstzentrum behoben wurde.

Sobald das Problem behoben ist, kann das Gerät durch Drücken des Einschalter wieder aktiviert werden.

Anzeigen am Display	Beschreibung	Bedeutung	Problemlösung
A01	Alarm für Temperaturfühler	Platte blockiert	Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle
A03	Die Steuerplatine kommuniziert nicht mehr mit der Leistungsplatine		



Wartung

Sicherheitshinweise	26
Reinigung	27
Stillstandszeit	28
Verschrottung am Lebensende	28
After-Sales-Service	29
Zertifikate	30
Garantie	30

SICHERHEITSHINWEISE



Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:

- Nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde und die Entladezeit der kapazitiven Komponenten verstrichen ist (5 Minuten)
- Nachdem Sie gewartet haben, dass das Gerät in allen seinen Teilen Raumtemperatur erreicht hat
- In perfekter psychophysischer Verfassung und nach Tragen einer angemessenen persönlichen Schutzausrüstung (z. B. hitzebeständige Gummihandschuhe, Augenschutz usw.).

Reinigen Sie täglich das Gerät, um das geeignete Hygiene-Niveau zu halten und um zu verhindern, dass Stahl altert oder korrodiert.

Welche Werkzeuge sind zu verwenden:

- Trockenes Küchenpapier
- Weiche Schwämme oder Tücher, trocken oder kaum befeuchtet mit Wasser oder Reinigungsmittel

Welche Produkte sind zu verwenden:

- **BEDIENFELD:** neutrale Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser unter die Schalttafel eindringt
- **AUSSENFLÄCHEN:** spezielle Reinigungsmittel für Stahl oder Seifenlauge.

Beachten Sie die Reinigungshinweise des Herstellers der verwendeten Reinigungsmittel.



Tauchen Sie das Gerät oder seine Teile während der Reinigung nicht in Wasser ein.



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und verwenden Sie es nicht, wenn die Glaskeramikoberfläche der Platten gesprungen oder beschädigt ist (Norm EN 60335-2-38:2003 + A1:2008).

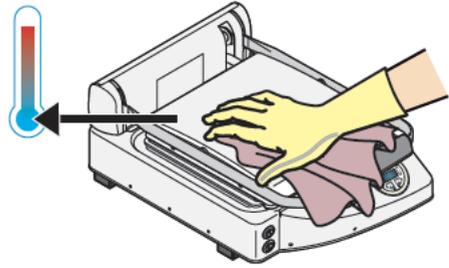
REINIGUNG

Außenflächen und Frontschublade aus Stahl

Nachdem Sie gewartet haben, dass das Gerät in allen seinen Teilen Raumtemperatur erreicht hat.

Verwenden Sie ausschließlich ein feuchtes, in Seifenwasser getauchtes Tuch. Sorgfältig abspülen und trocknen.

Ansonsten von **Spidocook™ S.r.l.** empfohlene Reinigungsmittel verwenden. Andere Produkte können Schäden verursachen. Dann verfällt die Garantie. Zur Verwendung siehe Anweisung der Reinigungsmittelhersteller.



13

Glaskeramik-Kochfelder



Glaskeramik-Kochfelder sind zwar sehr heiß, vermitteln aber nicht das Gefühl von echter Hitze. Versichern Sie sich vor der Reinigung, dass die Geräte ausgeschaltet sind und durchgehend Raumtemperatur haben.

Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches, mit etwas Seifenwasser getränktes Tuch. Sorgfältig abspülen und trocknen. Verwenden Sie keine säurehaltigen Produkte, Lösungsmittel und/oder Ammoniak (Alkohol, Benzin, Trichlorethylen usw.), die sich selbst entzünden können, wenn sie auf die noch nicht vollständig abgekühlte Platte geschüttet werden.

Für die **Beseitigung von Speiseresten** den im Lieferumfang der Platte inbegriffenen Schaber mit abgerundeten Klingenrädern benutzen: Das Werkzeug vorsichtig verwenden und darauf achten, dass die Klinge des Schabers richtig auf der Platte aufliegt. Nicht die Kante des Schabers benutzen, weil hierdurch Kratzer auf der Platte entstehen könnten, die ihre Ästhetik und Funktionsweise unwiederbringlich beeinträchtigen würden.

Tauschen Sie die Klinge aus, wenn sie nicht mehr perfekt scharf ist.

Decken Sie die Klinge des Schabers nach der Verwendung des Schabers mit dem Klingenschutz ab und lassen Sie ihn nicht unbeaufsichtigt in Reichweite von Kindern.

Sammlung zur Entsorgung von Kochrückständen

Die Kochrückstände fließen durch die Öffnung in der Ablaufrinne direkt in die vordere Schale der Schublade. Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um zu erfahren, wie Kochrückstände ordnungsgemäß entsorgt werden können.

Leeren Sie die Schale der Schublade regelmäßig, damit sie nicht überläuft, und reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser. Nach der Reinigung abtrocknen und wieder anbringen.

Verwenden Sie die Platte nicht ohne Frontschublade.

STILLSTANDSZEIT

Während der Stillstandszeit kontrollieren Sie, dass die folgenden Vorsichtsmaßnahmen durchgeführt wurden:

- Das Gerät vom Stromnetz trennen
- Möglichst alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das mit Vaselineöl angefeuchtet wurde

Beim ersten erneuten Gebrauch:

- Das Gerät und das Zubehör akkurat reinigen (siehe Seite **26**)
- Das Strom- und Wasserversorgungsgerät anschließen
- Kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden
- Lassen Sie das Gerät mindestens 50 Minuten lang im Leerlauf laufen, ohne dass sich Lebensmittel auf der Platte befinden.



Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem einwandfreien Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, empfehlen wir, es mindestens einmal pro Jahr gemäß den UNOX-Anweisungen zu warten und zu überprüfen. Weitere Informationen erhalten Sie beim Hersteller.

VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE

Gemäß des Art. 13 des italienischen Dekrets, Nr. 49 aus 2014 „Umsetzung der Elektronikschrott-Richtlinie 2012/19/EU zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten“



Die durchgestrichene Mülltonne zeigt an, dass dieses Gerät als WEEE gilt und nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde.

WEEE ist ein Akronym und steht für: Waste of Electrical and Electronic Equipment - Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall. Diese Geräte dürfen am Ende ihrer Nutzungsdauer nicht mit anderen Abfällen vermischt werden, sondern müssen getrennt entsorgt werden.

Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.).

Machen Sie das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entfernen Sie dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen (wo vorhanden).

Die Verwaltung dieses Geräts am Ende ihres Lebenszyklus muss gewährleistet sein:

- Reduzierung der negativen Auswirkungen auf die Umwelt
- Verbesserung der effektiven Nutzung von Ressourcen
- Anwendung der Grundsätze des Verursacherprinzips, der Vorbeugung, der Vorbereitung zur Wiederverwendung, des Recyclings und der Verwertung.

Unsachgemäße oder missbräuchliche Entsorgung dieses Geräts zieht die in den geltenden Vorschriften vorgesehenen Sanktionen nach sich.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen elektrische und elektronische Altgeräte bei den folgenden Stellen angegeben werden:

- Sammelzentren (auch ökologische Inseln oder Plattformen genannt)
- Beim Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird; die Entsorgung ist kostenlos (Austausch alt gegen neu).

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

Die EU-Richtlinie über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten wurde in den einzelnen europäischen Ländern unterschiedlich umgesetzt.

Informieren Sie sich bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler, wie Sie das Gerät ordnungsgemäß entsorgen können.

AFTER-SALES-SERVICE

Bei Störungen die Stromversorgung vom Gerät lösen und sich an den befugten technischen Kundendienst von **Spidocook™ S.r.l.** wenden. Geben Sie folgende Informationen an:

- Kaufdatum
- Daten zum Gerät, auf dem Kennschild ablesbar.



Herstellerdaten:

Spidocook™ S.r.l.
 Via dell'Artigianato n°2
 35010 Vigodarzere (PD) Italy
info@spidocook.com
www.spidocook.com
<http://www.spidocook.com>

ZERTIFIKATE

EU-Konformitätserklärung für elektrische Geräte

Hersteller: **Spidocook™ S.r.l.**

Adresse: Via dell'Artigianato n°2, 35010 Vigodarzere (PD) Italien

Der Hersteller erklärt auf eigene Verantwortung, dass das Produkt **SPIDOCGLASS**

der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG entspricht und in Übereinstimmung mit den folgenden Vorschriften gebaut ist:

EN 60335-1:2012 + A1:2014

EN 60335-2-38:2003 + A1:2008

EN 62233:2008

mit der Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG konform sind und gemäß den folgenden Normen gebaut wurden:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 + IS: 2007

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

GARANTIE

Die Installation des Produkts **Spidocook™ S.r.l.** muss von einer autorisierten Kundendienststelle **Spidocook™ S.r.l.** durchgeführt werden. Das Installationsdatum und das Modell des Geräts müssen vom Endkäufer durch eine schriftliche Erklärung oder eine erstellte Installationsrechnung des Händlers oder des autorisierten **Spidocook™ S.r.l.**-Kundendienstzentrums für die Garantie dokumentiert werden;

Die **Spidocook™ S.r.l.**-Garantie erkennt die Störungen, die auf Original-Defekte durch schlechte Produktion zurückzuführen sind. Transportschäden sowie Schäden durch Fehler bei Lagerung, Wartung oder Gebrauch des Produkts sind nicht abgedeckt. Das gilt auch für eine Installation, die nicht den technischen Anforderungen von **Spidocook™ S.r.l.** entspricht, wie zum Beispiel der Gebrauch von schmutzigem oder aggressivem Wasser, Gas mit schlechter Qualität oder Strom mit einer nicht geeigneten Leistung oder Spannung.

Die Garantie schließt die Schäden durch Überspannung aus, die durch Veränderungen von unbefugtem oder nicht kompetentem Personal entstanden sind. Das Garantierecht gilt ebenfalls nicht bei Fehlfunktionen durch Kalkablagerungen im Gerät. Außerdem sind die Verschleißkomponenten von der Garantie ausgeschlossen: Dichtungen, Lampen, Fenster, ästhetische Teile der Werkzeuge und Teile, die sich während des Gebrauchs abnutzen.

Das Recht auf Garantieleistungen verfällt im Falle von Schäden durch eine fehlerhafte oder nicht vom autorisierten Kundendienst durchgeführte Installation.



spidocook™

Spidocook™ S.r.l.

Via dell'Artigianato n°2
35010 Vigodarzere (PD) Italien

info@spidocook.com

www.spidocook.com <<http://www.spidocook.com>>

LI2956A0.D00-LDI-01 - Gedruckt: 08-2023

All images used are for illustrative purposes only.

All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.

SPIDOCOOK.COM | FOLLOW US ON

