

SPIDOGLOSS



Bedienungsanweisung

ÜBERSETZUNG DER ORIGINAL-ANLEITUNG

DEUTSCH

spidocookTM



VORWORT	2
SICHERHEITSNORMEN	3
ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME	6



ANWEISUNGEN FÜR DEN MONTEUR	7
-----------------------------------	---



ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER	15
----------------------------------	----

VORWORT

Sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen für Ihre Wahl eines Geräts aus der Reihe SPIDOGLOSS von **Spidocook S.r.l.**

Das SPIDOGLOSS-Kochplattensortiment ist von der Benutzung her äußerst praktisch, hat exzellente Garergebnisse, eignet sich perfekt für die schnelle Küche, kann aber auch eine wirkliche Hilfe in der Küche sein. Durch die **SHB**Technologie erreichen die Glaskeramik-Kochfelder der SPIDOGLOSSKochplatten rasch die eingestellte Temperatur, wodurch die Vorwärmungs- und Garzeiten verkürzt werden.

Das SPIDOGLOSS-Kochplattensortiment { ist sowohl in der manuellen als auch in digitaler Ausführung mit SpidoTouch-Steuerung erhältlich.

Lesen Sie aufmerksam dieses Handbuch, das alle Hinweise und Angaben zur Qualität und Funktion des erworbenen Produkts aufführt.

Spidocook S.r.l.

Händler:

Monteur:

Montagedatum:

Der Hersteller behält sich das Recht vor, immer und ohne Vorankündigung Veränderungen zur Verbesserung des Geräts und des Zubehörs zu machen.

Sicherheitsnormen



Sicherheitsnormen zur Montage und Wartung

- **Bevor das Gerät aufgestellt und gewartet wird, dieses Handbuch bitte sorgfältig lesen und zum späteren Nachschlagen seitens der verschiedenen Benutzer sorgfältig aufbewahren.**
- **Alle Aufstellungs-, Zusammenbau- und Wartungsvorgänge dürfen nur von Fachpersonal, das von Spidocook S.r.l. autorisiert wurde und unter Beachtung der im Verwendungsland gültigen Vorschriften und unter Einhaltung der entsprechenden Normen für Anlagen und Arbeitssicherheit durchgeführt werden.**
- Bevor ein beliebiger Aufstell- oder Wartungseingriff vorgenommen wird, das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Vor der Aufstellung des Gerätes überprüfen, dass die Anlagen den im Verwendungsland gültigen Normen entsprechen sowie die Angaben auf dem Fabrikschild
- Bei Eingriffen, Beschädigungen oder nicht ausdrücklich genehmigten Änderungen, die nicht mit den im vorliegenden Handbuch gemachten Angaben übereinstimmen erlischt die Garantie.
- Die unsachgemäße Aufstellung oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder Todesfällen führen.
- Das Verpackungsmaterial muss, da es möglicherweise gefährlich ist, für Kinder und Tiere unzugänglich aufbewahrt und in Übereinstimmung mit den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden.
- Das Kennschild erteilt wichtige technische Auskünfte: diese sind für Wartungs- oder Reparatüreingriffe des Gerätes unbedingt erforderlich: Deshalb sollte es nicht entfernt, beschädigt oder verändert werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Normen kann Schäden und Todesfälle zur Folge haben, führt zum Erlöschen der Garantie und befreit **Spidocook S.r.l.** von jeglicher Haftung.
- Der Installateur darf keine Änderungen an den vom Hersteller oder seinem Handelsvertreter geschützten Teilen vornehmen.



Sicherheitsnormen für den Gebrauch

- **Bevor das Gerät benutzt und ordnungsgemäß gewartet wird, dieses Handbuch bitte sorgfältig lesen und zum späteren Nachschlagen seitens der verschiedenen Benutzer sorgfältig aufbewahren.**
- **Der Gebrauch und die Reinigungsvorgänge, die von Vorgängen in diesem Handbuch abweichen, werden als ungeeignet angesehen und können Schäden, Verletzungen und Todesfälle hervorrufen. In diesem Fall erlischt die Garantie und befreit Spidocook S.r.l. von jeglicher Haftung.**
- ACHTUNG! Wenn die Oberfläche kaputt ist, trennen Sie umgehend den Apparat bzw. die entsprechende Komponente des Apparates vom Stromnetz.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne ausreichend Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, wenn sie nicht beaufsichtigt werden oder nachdem sie Anweisungen über den sicheren Gerätegebrauch und mit demselben zusammenhängende Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsvorgänge sind vom Benutzer und nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchzuführen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nur zum Garen von Speisen in gewerblichen und professionellen Küchen seitens qualifiziertem Personal benutzt werden, das regelmäßig geschult wird: jeder andere Gebrauch wird als unsachgemäß angesehen und ist daher gefährlich. Gemäß den technischen Daten kann das Gerät für Folgendes verwendet werden:
 - Garen von Speisen auf der Kochplatte;
 - Fleisch, Fisch und Gemüse grillen;
 - Brötchen, Toast toasten.
- Überwachen Sie das Gerät während der gesamten Betriebsdauer.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder Abweichungen in der Betriebsweise oder in der Struktur festgestellt werden, ist es von der Stromversorgung zu trennen und man muss sich an eine vom Hersteller zugelassene Kundendienststelle wenden, ohne zu versuchen selbst

Reparaturen vorzunehmen. Bei einer eventuellen Reparatur müssen Original-Ersatzteile von **Spidocook S.r.l.** verwendet werden. Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. In diesem Fall ist die Garantie nichtig.

- Um sicher zu sein, dass sich das Gerät in einem einwandfreien Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, wird empfohlen es einmal im Jahr zur Wartung und Kontrolle an eine autorisierte Kundendienststelle zu geben.
- Die **SPIDOGLASS** Kochplatten nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen benutzen.
- Sie dürfen auch nicht auf Glaskeramik-Oberflächen, Alufolie oder Plastikbehältern positioniert werden.
Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht entflammaren Materialien.
- Keine Nahrungsmittel garen, die leicht entflammare Zutaten enthalten (z.B. Gerichte auf Alkoholbasis). Leicht entflammare Substanzen können sich auf jeden Fall entzünden.
- Während des Garvorgangs keine leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Gerichte verwenden (z.B. Alkohol).



VERBRENNUNGS- UND VERLETZUNGSGEFAHR

- Die Kochplatte während des Betriebs nie unbeaufsichtigt lassen, weil sie sehr hohe Temperaturen erreicht, wodurch starke Hautverbrennungen verursacht werden können.
Die verletzte Stelle bei Verbrennungen sofort unter fließend kaltem Wasser kühlen und einen Arzt aufsuchen.



BRANDGEFAHR!

- Sich bei der ersten Benutzung überzeugen, dass auf der **SPIDOGLASS** Kochplatte keine Anleitungen, Plastiktüten oder Sonstiges liegen.
Vor der ersten Inbetriebnahme der Kochplatte, das Fettauffangblech am dafür vorgesehenen Sitz einsetzen.
Anschließend muss sie mit einem feuchten Tuch und neutralem Reinigungsmittel gesäubert werden, um das während der Herstellung



aufgetragene Industrieschutzfett zu entfernen.

Nachdem sie trocken ist, das Gerät in Betrieb nehmen und mindestens eine Stunde bei Höchsttemperatur eingeschaltet lassen.

Es kann dabei aufgrund des Abbaus von Industrieöl in den Edelkomponenten des Geräts zu vorübergehendem Auftreten von Dampf und Gerüchen kommen.

Dieses Phänomen wird beim erneuten Start des Geräts nicht mehr auftreten.

- **Keine Wärmequellen (z.B. Roste, Friteusen ecc.), leicht entflammbare oder entzündliche Substanzen in Gerätenähe positionieren (z.B. Diesel, Benzin, Alkoholflaschen ecc...).**
- Während des Garvorgangs keine leicht entflammbaren Flüssigkeiten oder Nahrungsmittel verwenden (z.B. Alkohol).



STROMSCHLAGGEFAHR

- Die mit diesen Symbolen gekennzeichneten Räume nicht öffnen; sie dürfen nur durch qualifiziertes, von **Spidocook S.r.l.** autorisiertes Personal geöffnet werden. Wenn diese Norm nicht beachtet wird, verfällt die Garantie und es besteht Verletzungs- und Lebensgefahr.

Erklärung der Piktogramme



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



Brandgefahr!



Stromschlaggefahr!



Gebrauchsanweisung lesen



Verbrennungsgefahr



Empfehlungen und nützliche Informationen



Erdungssymbol



Äquipotentialsymbol



Siehe anderes Kapitel

ANWEISUNGEN FÜR DEN MONTEUR



Inhalt

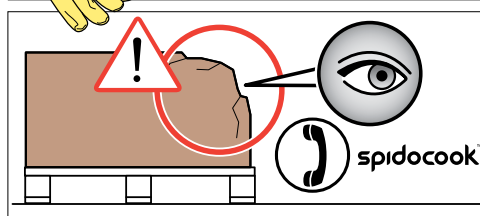
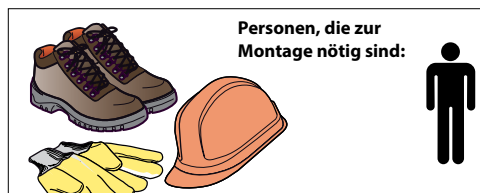
Transport und Auspacken	8
Vorbereitende Vorgänge	9
Kontrolle des Verpackungsinhalts	9
Entfernen der Schutzfolie	9
Positionierung des Fettauffangblechs	9
Positionierung	10
Eigenschaften des Montageraums	10
Modelle	10
Einzuhaltende Abstände	11
Elektrischer Anschluss	12
Durchzuführende Kontrollen	13
Austausch des Versorgungskabels	13



Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel "Sicherheitsnormen" auf Seite 3.

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

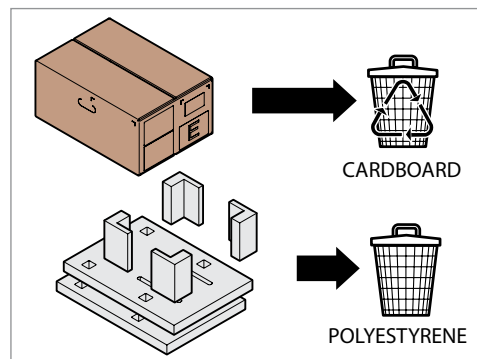
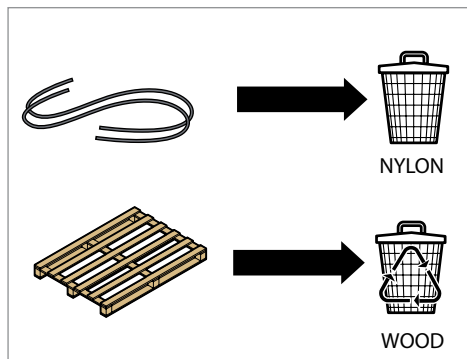
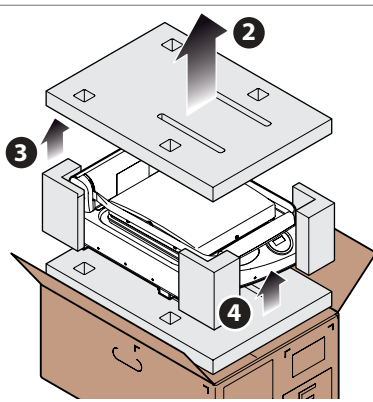
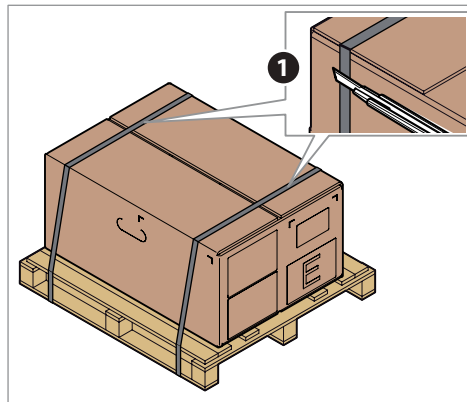
Transport und Auspacken



Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Transports nicht umkippen kann. Beim Erhalten die Verpackung kontrollieren, dass keine sichtbaren Schäden vorhanden sind. Wenn dem nicht der Fall ist, umgehend Spidocook S.r.l. informieren und NICHT mit der Montage beginnen.

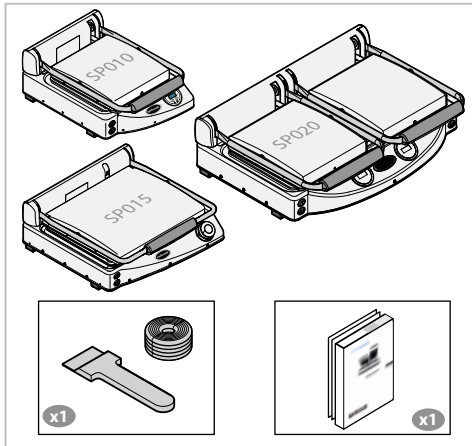
Das Verpackungsmaterial muss, da es möglicherweise gefährlich ist, für Kinder und Tiere unzugänglich aufbewahrt und in Übereinstimmung mit den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden.

Spidocook S.r.l. verfolgt seit Jahren die **NON-STOP EFFORTS**-Philosophie und erhöht die Umweltverträglichkeit der eigenen Produkte und reduziert immer weiter den energetischen Verbrauch und die Verluste. Spidocook S.r.l. möchte die Umwelt schützen und fordert dazu auf, das Material in den jeweiligen Behältern getrennt zu entsorgen.



Vorbereitende Vorgänge

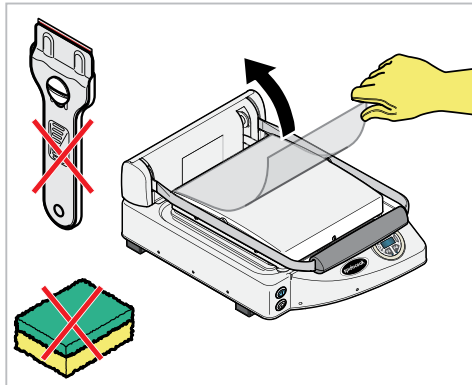
Kontrolle des Verpackungsinhalts



Vor Beginn der Montage kontrollieren, dass die folgenden Komponenten vorhanden und unversehrt sind:

- SPIDOGLOSS -Kochplatte;
- Technische Dokumentation (Gebrauchs- und Wartungsanleitung, Blatt "Technische Daten");
- Schaber;
- Messingwolle.

Entfernen der Schutzfolie

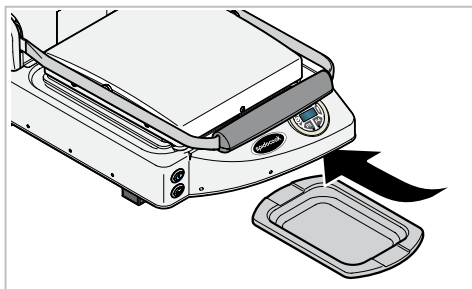


Entfernen Sie die Schutzfolien vom Gerät. Eventuelle Klebstoffrückstände mit geeignetem Lösemittel entfernen, ohne die Oberfläche mit Werkzeugen oder aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln zu beschädigen.



Die entfernte Folie, die eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und gemäß den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden.

Positionierung des Fettauffangblechs



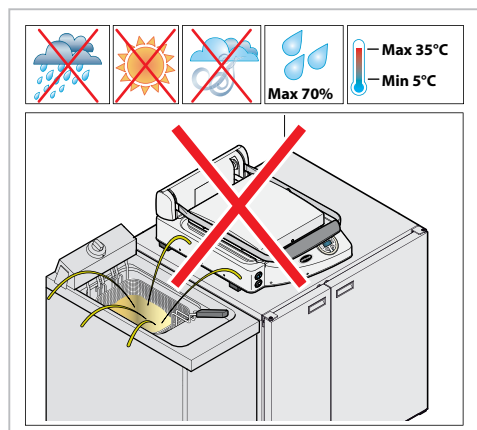
Das mitgelieferte Fettauffangblech dient zum Sammeln der flüssigen Rückstände auf den Glaskeramik-Oberflächen. Die abgerundeten an verschiedenen Stellen der Heizfelder abgehenden Abflussrinnen leiten Flüssigkeiten und Schmutz leicht in das herausnehmbare Fettauffangblech ab und erleichtern so die Reinigung.

Vor Inbetriebnahme der Kochplatte das mitgelieferte Fettauffangblech, wie auf der Abbildung gezeigt, in den dafür vorgesehenen Sitz auf der unteren Vorderseite einsetzen.



Positionierung

Eigenschaften des Montageraums



Montieren Sie die Geräte nur an Orten:

- die zum Garen von Industriegegerichten geeignet 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° und +35°C maximal;
- mit einer Feuchtigkeit unter 70%.



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



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

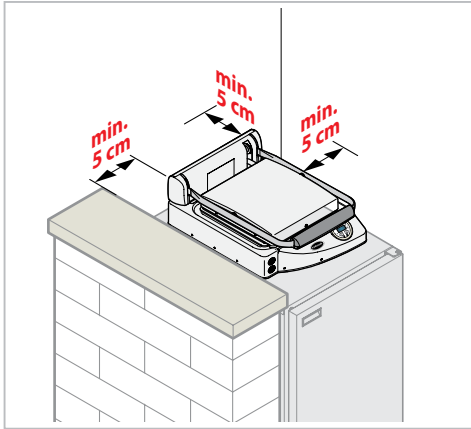
Modelle

Glatte schwarze Flächen	Modell	AUSFÜHRUNG	ABMESSUNGEN Kochplatte (mm)	Raumbedarf L x T x H mm	Elektrische Leistung (kW)	Gewicht (Kg)
	SP010P	Manuell	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
	SP010E	Digital	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
	SP015	Manuell	400x300	481 x 457 x 182	2	14
	SP015P	Manuell	400x300	481 x 457 x 182	2,8	14
	SP020	Manuell	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	2	17
	SP020P	Manuell	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17
	SP020E	Digital	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17

Schwarz gerillte Oberflächen	Modell	AUSFÜHRUNG	ABMESSUNGEN Kochplatte (mm)	Raumbedarf L x T x H mm	Elektrische Leistung (kW)	Gewicht (Kg)
	SP010PR	Manuell	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
	SP010ER	Digital	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
	SP015R	Manuell	400x300	481 x 457 x 182	2	14
	SP015PR	Manuell	400x300	481 x 457 x 182	2,8	14
	SP020R	Manuell	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	2	17
	SP020PR	Manuell	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17
	SP020ER	Digital	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17

Glatte durchsichtige Oberflächen	Modell	AUSFÜHRUNG	ABMESSUNGEN Kochplatte (mm)	Raumbedarf L x T x H mm	Elektrische Leistung (kW)	Gewicht (Kg)
	SP010PT	Manuell	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
	SP010ET	Digital	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
	SP015T	Manuell	400x300	481 x 457 x 182	2	14
	SP015PT	Manuell	400x300	481 x 457 x 182	2,8	14
	SP020T	Manuell	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	2	17
	SP020PT	Manuell	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17
	SP020ET	Digital	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17

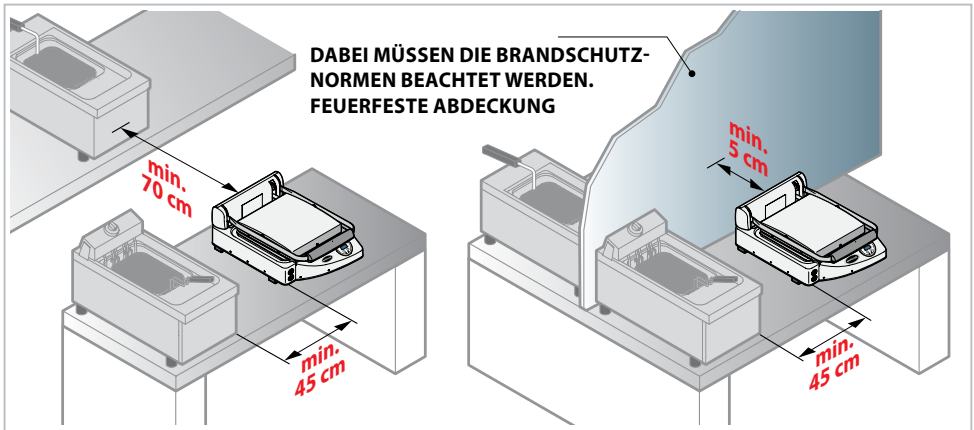
Einzuhaltende Abstände



Positionieren Sie das Gerät unter Beachtung der Abstände, die in der Abbildung angegeben werden. Die hintere Wand muss leicht erreichbar sein, um die Anschlüsse zu erleichtern und um die Wartung zu ermöglichen.



Montieren Sie das Gerät nicht in der Nähe des Materials, der Wände oder in der Nähe von Möbeln, die leicht entflammbar oder hitzeempfindlich sind. Wenn dem nicht der Fall ist, schützen Sie sie mit adäquaten Materialien, die nicht entflammbar sind. Dabei müssen die Brandschutznormen beachtet werden.





Elektrischer Anschluss



Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel "Sicherheitsnormen" auf Seite 3.



Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz und die Anschlussanlagen müssen den im Verwendungsland gültigen Normen entsprechen und von qualifiziertem und von Spidocook S.r.l. autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen.



Die Anschluss-Schemata, die technischen Eigenschaften des Kabels und die technischen Daten werden im Blatt "Technische Daten", das mit dem Gerät geliefert wird, aufgeführt.

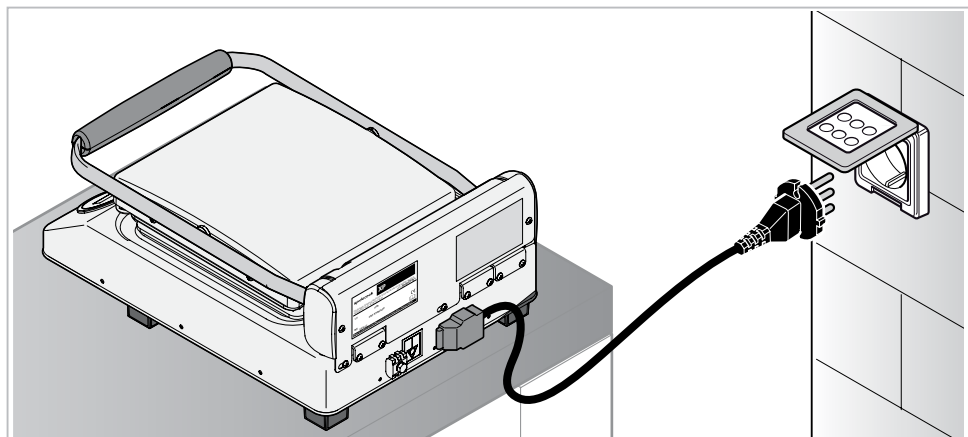
Bevor das Gerät an das Versorgungsnetz angeschlossen wird, immer die Daten der Anlage mit denen des Geräts auf dem Datenschild vergleichen.

Das Gerät muss so positioniert werden, dass der Stromstecker erreichbar ist (Dies gilt für Geräte, die mit Schuko-Stecker ausgestattet sind).

Das Gerät verlässt das Werk mit Versorgungskabel und bereits am Klemmenbrett angeschlossenen Stecker: bis auf die Verlängerung des Kabels, das durch ein anderes mit identischen Eigenschaften des Original-Kabels (Gummiart, Querschnitt ecc.) ausgetauscht werden kann, dürfen keine weiteren elektrischen Anschlüsse und keine dimensionalen Änderungen des Kabels vorgenommen werden.



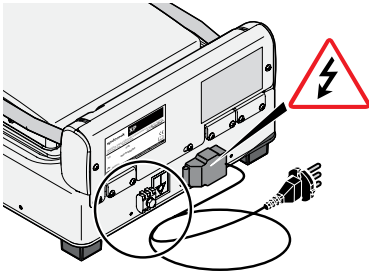
Das Kabel muss von Spidocook S.r.l. oder vom technischen Kundendienst oder von einer qualifizierten Fachperson ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu verhindern.



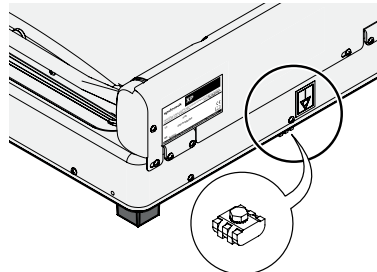
Für einen richtigen Stromanschluss muss das Gerät:

Über eine Potentialausgleichsanlage gemäß den gültigen Normen verfügen. Dieser Anschluss zwischen verschiedenen Geräten muss an der durch das Potentialausgleichsymbol gekennzeichneten Klemmleiste durchgeführt werden.  Der Leiter muss einen maximalen Kabelquerschnitt von 10 mm² haben (gemäß der Norm IEC EN 60335-2-42:2003-09) und mit den Farben Gelb-Grün gekennzeichnet sein.

- Er muss an die Erdungsleitung des Netzes  angeschlossen sein (Grün-Gelbes Kabel).
- An einen Thermoschalter gemäß den gültigen Normen angeschlossen sein.
- Er muss an einen mechanischen omnipolaren Schaltmechanismus angeschlossen sein.



SP010 - SP020

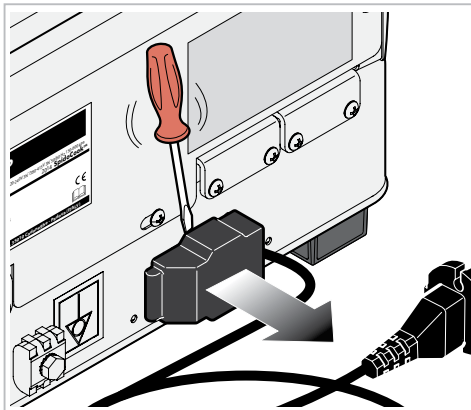


SP015

Durchzuführende Kontrollen

- Die Kupferbrücke und das Stromkabel müssen zusammen unter einer Schraube durch Anschrauben fixiert und die Stromanschlüsse müssen gut festgezogen werden, bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird.
 - Kontrollieren Sie, dass keine elektrische Streuung zwischen den Phasen und dem Erdungskabel sowie die elektrische Kontinuität zwischen Außengehäuse und dem Erdungskabel des Netzes vorliegt.
- Kontrollieren Sie die Versorgungsspannung, wenn das Gerät eingeschaltet ist, so dass diese nicht von der Nennspannung, die auf dem Datenschild angegeben ist, abweicht.

Austausch des Versorgungskabels



Um jede Gefahr zu vermeiden, muss das Kabel von Spidocook S.r.l. oder vom technischen Kundendienst oder einer qualifizierten Fachperson ausgetauscht werden.

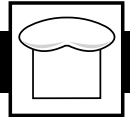
Wenn der Austausch des Versorgungskabels nötig ist, gehen Sie wie folgt vor:

Abdeckung vom Klemmenbrett öffnen;

- Das vorhandene Kabel vom Klemmenbrett abziehen und entfernen;
- Siehe das Blatt "Technische Daten" (*Power supply-Connection Diagram*): Auf dem Blatt sind alle Kabel und alle technischen Daten angegeben, über die das neue Kabel je nach ausgewähltem Anschluss verfügen muss (*Kabeltyp*);
- Das neue Kabel mit dem dazu geeigneten Kabelhalter befestigen;
- Die Abdeckung des Auslöse-Klemmenbretts schließen.



ANLEITUNGEN FÜR DEN VERWENDER



Inhalt

Allgemeine Hinweise zum Gebrauch des Geräts	15
MANUELLE Steuerung	15
DIGITAL Steuerung	16
Mitteilung digitale Steuerung - Benutzer (nur Modell mit Digital Steuerung)	17
Ordentliche Wartung	18
Stillstandszeit	19
Entsorgung	19
Kundendienst	20
Zertifikate	21
Garantie	21

ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER

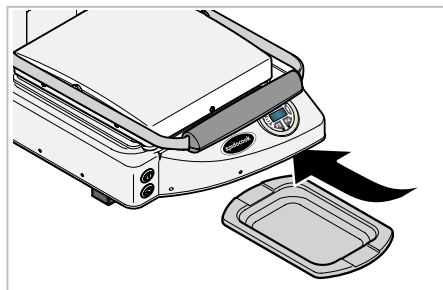


Vor der Nutzung des Geräts:

- Versichern Sie sich, dass der von Spidocook S.r.l. autorisierte Monteur Ihnen eine Konformitätserklärung ausstellt;
- Lesen Sie aufmerksam das Kapitel "Sicherheitsnormen" auf Seite 3.

Allgemeine Hinweise zum Gebrauch des Geräts

- Das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme sorgfältig reinigen (siehe Kap. "Ordentliche Wartung" auf Seite 18; es ohne Nahrungsmittel auf der Kochplatte und bei Höchsttemperatur ca. 1 Stunde eingeschaltet lassen, um eventuelle unangenehme Gerüche von Industrieschutzölen zu beseitigen. Dieses Phänomen wird bei erneutem Starten des Geräts nicht mehr auftreten).
- Die **SPIDOGLASS-Kochplatten** in Umgebungen mit Raumtemperaturen zwischen +5 °C und + 35°C (41 und 95°F) benutzen.
- Die **SPIDOGLASS** Kochplatten nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen benutzen.
- Nicht auf Glaskeramik-Oberflächen, Alufolie oder Plastikbehältern positionieren.

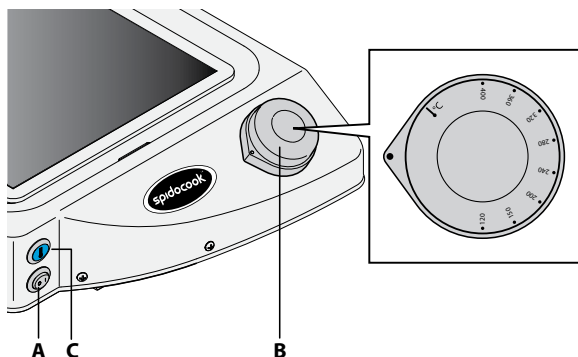


VERBRENNUNGS- UND VERLETZUNGSGEFAHR

Die Kochplatte während des Betriebs nie unbeaufsichtigt lassen, weil sie sehr hohe Temperaturen erreicht, wodurch starke Hautverbrennungen verursacht werden können.

Die verletzte Stelle bei Verbrennungen sofort unter fließend kaltem Wasser kühlen und einen Arzt aufsuchen. Die Kochplatte nie benutzen, ohne vorher das mitgelieferte Fettauffangblech in den dafür vorgesehenen Sitz an der unteren Vorderseite eingesetzt zu haben.

MANUELLE Steuerung



Bedienfeld:

Einschaltknopf (A)

Aktiviert das Gerät.

- Taste erhöht: Kochplatte ausgeschaltet
- Taste gedrückt: Kochplatte eingeschaltet

Thermostat-Drehknopf (B)

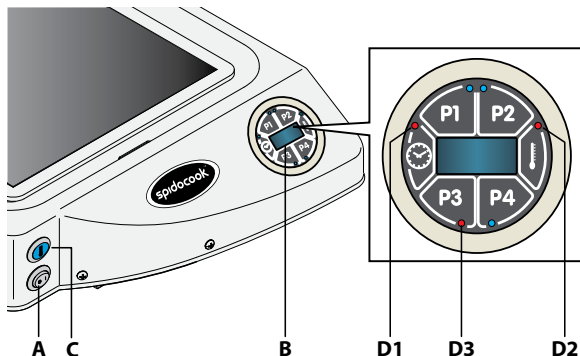
Thermostat-Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, um die Temperatur der Kochplatte einzustellen (Bereich von 80 bis 400°C).

Temperatur-Kontrollleuchte (C)

- Leuchte eingeschaltet: Die Kochplatte ist in der Erwärmphase
- Leuchte ausgeschaltet: Die Kochplatte hat die mit dem Thermostat-Drehknopf eingestellte Temperatur erreicht (C).



DIGITAL Steuerung



Bedienfeld:

Einschaltknopf (A)

Schaltet das Gerät ein.

— Taste erhöht: Kochplatte ausgeschaltet

— Taste gedrückt: Kochplatte eingeschaltet

Digitale Steuerung SpidoTouch (B)

Ermöglicht Dauer und Temperatur (Bereich von 80 bis 3500°C) einzustellen und 4 Programme zu speichern.

Temperatur-Kontrollleuchte (C)

● Leuchte eingeschaltet: Die Kochplatte ist in der Erwärmphase

● Leuchte ausgeschaltet: Die Kochplatte hat die eingestellte Temperatur erreicht.

Einstellen der Gardauer und Gartemperatur



Taste Gardauer

0 = STOPP (Kochplatte abgeschaltet)

00:01....9:59 (Höchstdauer)

INF = Endlosbetrieb (Kochplatte immer eingeschaltet)



Taste Gartemperatur

(max. 300°C)

- Die Gardauer einstellen, indem die Taste (langsam vorrücken) mehrere Male betätigt wird bzw. indem die Taste (schnell vorrücken) so lange gedrückt gehalten wird , bis auf dem Display die gewünschte Gardauer erscheint (wenn Led (D1) nicht mehr blinkt, wurde der Wert gespeichert).
- Sofort nachdem die Gardauer mit einem Wert eingestellt wurde, der nicht "0" entspricht, beginnt die Rückwärtszählung und die Kochplatte erhitzt sich auf die voreingestellte Temperatur von 200°C: Um diesen Wert zu ändern, die Taste  so lange drücken, bis auf dem Display die gewünschte Temperatur erscheint (wenn Led (D2) nicht mehr blinkt, wurde der Wert gespeichert). HINWEIS: Wird die Taste  gedrückt, bevor die Led (D1) der Gardauer zu blinken aufhört, beginnt sich die Kochplatte in jedem Fall auf circa 200°C zu erhitzen.
- Um die Gardauer vorzeitig zu stoppen, die Taste  mehrmals drücken, bis der Wert 00:00 auf dem Display angezeigt wird.

Beispiel: Gardauer 5 Minuten und 30 Sekunden bei einer Temperatur von 220°C.

Kochplatte mit Taste (A) einschalten, Taste  so lange gedrückt halten, bis auf dem Display die Zeit 5.30= 5 Minuten und 30 Sekunden angezeigt wird. Nach wenigen Sekunden blinkt Led (D1) nicht mehr: die Gardauer wurde gespeichert, die Rückwärtszählung beginnt und die Kochplatte erhitzt sich auf die voreingestellte Temperatur von 200°C.

Um die Temperatur zu erhöhen, Taste  so lange gedrückt halten, bis auf dem Display die Temperatur 220°C angezeigt wird.

Nach wenigen Sekunden blinkt Led (D2) nicht mehr: die Gartemperatur wurde gespeichert.

Bei Abschaltung der Kontrollleuchte (C) hat die Kochplatte die eingestellte Temperatur (220°C) erreicht.

Speicherung und Benutzung der Programme

Um sie bei Bedarf zu benutzen, können bis zu vier Programme (P1, P2, P3 und P4) gespeichert werden.

SPEICHERUNG EINES PROGRAMMS

Die Parameter Gardauer und Gartemperatur wie zuvor beschrieben einstellen (z.Bsp. 8 Min. bei 220°C).

Eine der Tasten P1, P2, P3 oder P4 (Beisp. P3) mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten: die Led (D3) leuchtet und ein langer "Piepton" bestätigt die erfolgte Speicherung des Programms.

Beisp. Programm P3 = die Kochplatte funktioniert 8 Minuten bei 220 °C

BENUTZUNG EINES PROGRAMMS

Um eins der vier Programme vom Status "STOPP" (0 = Kochplatte abgeschaltet) oder "ENDLOS" (END - Kochplatte immer eingeschaltet) zu benutzen, die entsprechende Taste **P1, P2, P3** oder **P4 drücken**.

Bei Programmende wird der Anfangsstatus wiederhergestellt (STOPP oder ENDLOS).

Um ein Programm vorzeitig zu unterbrechen, die Taste  mehrmals drücken, bis der Wert 00:00 auf dem Display angezeigt wird oder die Taste des im Verlauf befindlichen Programms betätigen.

Mitteilung digitale Steuerung - Benutzer (nur Modell mit Digital Steuerung)

Das digitale SpidoTouch-Bedienfeld der SPIDOG[®]GLASS-Kochplatten wurde für die Anzeige von möglichen Fehler- oder Störungsmeldungen vorbereitet.

Bei Warn- oder Alarmmeldungen die "P4"-Taste betätigen, um sie zu scrollen.

WARNmeldungen: (Achtung)

Wird eine Störung festgestellt, bei der das Gerät, wenn auch mit eingeschränkten Funktionen in Betrieb genommen werden kann, wird auf dem Display eine Warnmeldung angezeigt (**WARNUNG**). Der Betrieb des Gerätes wird fortgesetzt und die "**WARNUNG**" Meldung wird bis zum Betätigen einer Funktionstaste angezeigt.

Anzeige Display	Beschreibung	Auswirkung	Lösung Problem
W01	Es wurde eine zu hohe Temperatur auf der Leistungsplatte festgestellt.	Die Kochplatte funktioniert weiterhin, es besteht jedoch die Gefahr die Leistungsplatte dauerhaft zu beschädigen.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
W02	Es wurde eine zu hohe Temperatur auf der Steuerplatte festgestellt.	Die Kochplatte funktioniert weiterhin, es besteht jedoch die Gefahr die Steuerplatte dauerhaft zu beschädigen.	Verständigen Sie den technischen Kundendienst.
W10	Genereller Fehler bei Einstellung der Steuerplatte	Die Kochplatte funktioniert weiterhin (mit einigen Einschränkungen durch die falschen Parameter)	Verständigen Sie den technischen Kundendienst.

ALARM-Meldungen (Alarm):

Bei Feststellung einer Situation, die jeglichen Betrieb des Gerätes verhindert, wird eine **ALARM-Meldung (ALARM)** angezeigt und das Gerät selbst wird automatisch in den **STOPP-Status** gesetzt. Bei eingeschaltetem Gerät wird sein Betrieb unterbrochen und die Meldung "**ALARM (ALARM)**" wird bis zur Behebung des Problems mittels Verständigung einer autorisierten Kundendienststelle angezeigt.

Nach Behebung des Problems kann das Gerät durch Betätigen des Einschaltknopfes erneut in Betrieb gesetzt werden.

Anzeige Display	Beschreibung	Auswirkung	Lösung Problem
A01	Alarm Temperatursonde	Gerät schaltet sich aus	Verständigen Sie den technischen Kundendienst.
A03	Die Steuerplatte steht nicht mehr im Kontakt mit der Leistungsplatte	Gerät schaltet sich aus	Verständigen Sie den technischen Kundendienst.

Wartung im Falle einer Fehlfunktion:

Das Gerät bei Störungen, Nachgeben der Glaskeramikoberfläche oder Sprüngen sofort von der Stromversorgung trennen und sich für den Austausch oder die Reparatur des Glases an eine autorisierte Kundendienststelle wenden.



Ordentliche Wartung



Alle ordentlichen Wartungsvorgänge werden durchgeführt:

- nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde
- nachdem die geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen angezogen wurden (z.B. Handschuhe, usw...).

Die Kochplatte täglich reinigen, um ein angemessenes Hygieneniveau beizubehalten.

Für die Reinigung Folgendes NICHT verwenden:

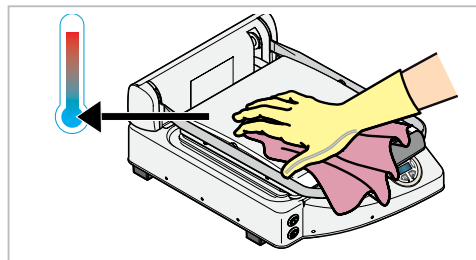
- reibende oder pulverförmige Reinigungsmittel;
 - aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z.B. Chlorsäure/Salzsäure oder Schwefelsäure).
- Achtung! Diese Substanzen auch nicht für die Reinigung des Unterbaus unter dem Gerät benutzen.
- aggressive oder spitze Werkzeuge (z.B. Scheuerschwämmchen, Stahlbürsten ecc...);
 - Wasserstrahl.



Das Gerät oder seine Bauteile während der Reinigung nicht ins Wasser eintauchen.

Das Gerät im Fall von Rissen oder Beschädigungen der Ceran-Oberfläche der Platten von der Stromversorgung trennen (Norm EN 60335-2-38:2003 + A1:2008).

Externe Stahloberflächen/ Blech:



Abwarten, bis die Oberflächen abgekühlt sind.

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.

Glaskeramikplatten:



Glaskeramikplatten vermitteln, auch wenn sie sehr heiß sind, kein tatsächliches Hitzegefühl, sich vor ihrer Reinigung daher davon überzeugen, dass sie abgeschaltet und vollkommen abgekühlt sind.

Für die Reinigung ein feuchtes, in Seifenwasser getauchtes Tuch benutzen. Sorgfältig abspülen und trocknen. Verwenden Sie keine Säuren, Lösungsmittel und/oder Ammoniak (Alkohol, Benzin, Verdünnungsmittel), das sich bei Berührung mit dem noch nicht abgekühlten Grill selbst entzünden könnte.</cf>

Für die Beseitigung von Speiseresten, den im Lieferumfang der Kochplatte inbegriffenen, hierfür geeigneten Schaber mit abgerundeten Klingen benutzen: das Werkzeug vorsichtig verwenden und sich überzeugen, dass die Klingen richtig mit der Kochplatte in Berührung kommen.

Nicht die Kante des Schabers benutzen, weil hierdurch Rillen auf der Kochplatte entstehen könnten, die ihre Ästhetik und ihren Betrieb unwiderbringlich beeinträchtigen würden.

Die Klinge ersetzen, wenn sie nicht mehr richtig scharf ist.

Ersetzen Sie die Klingen des Schabers, sobald diese nicht mehr ausreichend scharf ist. Setzen Sie nach Benutzung des Schabers die spezielle Schutzkappe auf die Klinge und lassen Sie den Schaber nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern liegen.

Sammeln von Garrückständen:

Garrückstände fließen durch die in der Ablaufrinne positionierte Öffnung direkt im vorderen Blech zusammen. Das Blech, um internes Überlaufen zu verhindern daher regelmäßig entleeren und mit warmem Seifenwasser reinigen. Es nach der Reinigung wieder einsetzen.

Stillstandszeit

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

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen
- Sie sollten alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das mit Vaselineöl befeuchtet ist.

Beim ersten erneuten Gebrauch:

- das Gerät sorgfältig reinigen (siehe Kap. "Ordentliche Wartung" auf S. 18);
- Gerät wieder an die Stromversorgung anschließen;
- das Gerät vor seiner erneuten Benutzung überprüfen;
- das Gerät mindestens 50 Minuten lang ohne ein Nahrungsmittel auf der Kochplatte bei Mindesttemperatur erneut einschalten.



Um sicher zu sein, dass sich das Gerät in einem einwandfreien Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, wird empfohlen es einmal im Jahr zur Wartung und Kontrolle an eine autorisierte Kundendienststelle zu geben.

Entsorgung

In Übereinstimmung mit Artikel 3 der Gesetzesverordnung Nr. 49 der „WEEE Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“ von 2014.



Das WEEE-Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern mit einem schwarzen Balken darunter zeigt, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in den Verkehr gebracht wurde und am Ende seines Lebenszyklus nicht mit dem normalen Müll, sondern separat entsorgt werden muss.

Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % aus wiederverwertbaren metallischen Werkstoffen (rostfreier Edelstahl, Eisen, Aluminium, Zinkblech, Kupfer, etc.).

Entfernen Sie vor der Entsorgung des Geräts das Stromkabel und schließen Sie die Tür oder andere Öffnungen (wenn vorhanden).

Am Ende seines Lebenszyklus muss das Produktmanagement beachtet werden um etwaige negative Einflüsse auf die Umwelt zu reduzieren und die Effizienz der Ressourcen zu verbessern. Dies geschieht unter Anwendung der Prinzipien des „Wer Abfall verursacht, zahlt“, Prävention, Vorbereitung zur Wiederverwendung, Recycling und Aufbereitung. Eine illegale oder nicht sachgemäße Entsorgung des Geräts zieht Strafen nach der aktuellen Gesetzgebung nach sich.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen alle WEEE-Geräte folgendermaßen abgegeben werden:

- in Sammelzentren (auch Öko-Inseln oder Öko-Plattformen genannt)
- bei dem Händlern, bei dem die neuen Geräte gekauft werden; diese sind verpflichtet sind, alte Geräte kostenlos anzunehmen („one-in one-out“ Sammlung)

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

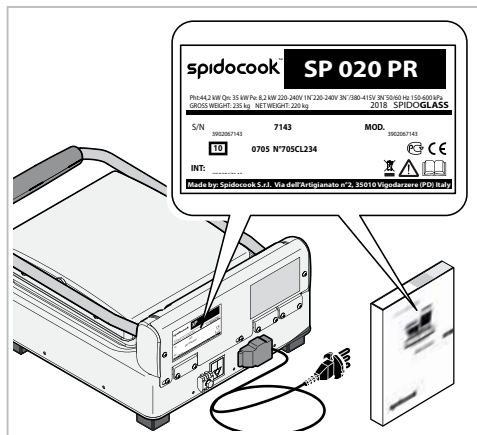
Die EU Richtlinie über WEEE-Geräte wird in den verschiedenen Ländern auf unterschiedliche Weise umgesetzt, daher sollten Sie bei Ihrer Lokalbehörde oder Ihrem Händler die sachgemäße Entsorgungsart erfragen.



Kundendienst

Bei Störungen das Gerät von der Stromversorgung trennen und unter Angabe der nachstehenden Informationen, den autorisierten technischen Kundendienst von **Spidocook S.r.l.** verständigen.

- Kaufdatum;
- die Daten des Gerätes, die vom Fabrikschild abgelesen werden können;



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) Italy

Der Hersteller erklärt unter eigener Verantwortung, dass die Produkte
SPIDOCGLASS

der Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 2006/95/EG entsprechen und unter Beachtung der folgenden Normen gebaut wurden:

EN 60335-1:2012 + A11:2014
EN 60335-2-38:2003 +A1:2008
EN 62233:2008

der Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG entsprechen und unter Beachtung der 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 Montage des **Spidocook S.r.l.**-Produkts muss von einer befugten Stelle durchgeführt werden. Das Montagedatum und das Modell des Geräts müssen vom Endkäufer durch eine schriftliche Erklärung oder eine erstellte Montagerechnung des Händlers oder des befugten **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. Die Defekte durch Transport und schlechte Lagerung und Wartung oder der falsche Gebrauch des Produkts wird nicht abgedeckt. Das gilt auch für eine Montage im Werk, 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 Kalk-Verkrustungen im Gerät. Komponenten wie: Dichtungen, Lampen, Gläser, ästhetische Geräte- und Verschleißteile sind ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen.

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

spidocookTM

Spidocook S.r.l.

Via dell'Artigianato n°2

35010 Vigodarzere (PD) Italy

info@spidocook.com

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

LT1811A3.D00-LDI-01 - Printed: 04-2019

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

