

SPIDOGLOSS



Instrukcja obsługi

TŁUMACZENIE INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

POLSKI

spidocookTM



WPROWADZENIE	2
NORMY BEZPIECZEŃSTWA	3
OBJAŚNIENIE PIKTOGRAMÓW	6



INSTRUKCJA INSTALACJI	7
-----------------------------	---



INSTRUKCJA OBSŁUGI	15
--------------------------	----

WPROWADZENIE

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybranie urządzenia z linii SPIDOGLOSS marki **Spidocook S.r.l.**

Gama grillów kontaktowych SPIDOGLOSS, dzięki wyjątkowej łatwości użycia w połączeniu z doskonałymi rezultatami gotowania, doskonale nadaje się do przygotowywania potraw typu fast food, ale może być również ważnym elementem pomocniczym w kuchni.

Technologia **SHB** pozwala płytom grzewczym z wykonanym z tworzywa szklano-ceramicznego SPIDOGLOSS na szybkie osiągnięcie zaprogramowanej temperatury, co skraca czas nagrzewania i gotowania.

Gama grillów kontaktowych SPIDOGLOSS jest dostępna zarówno w wersji obsługiwanej ręcznie, jak i cyfrowo z układem sterowania SpidoTouch.

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, która zawiera wszystkie wskazówki pozwalające zachować niezmienione walory estetyczne i funkcjonalne zakupionego produktu.

Spidocook S.r.l.

Sprzedawca:

Instalator:

Data instalacji:

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w sprzęcie lub akcesoriach w dowolnym momencie bez uprzedzenia.

Normy bezpieczeństwa



Zasady bezpieczeństwa dotyczące instalacji i konserwacji

- **Przed zainstalowaniem i konserwacją urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do dalszych konsultacji przez różnych operatorów**
- **Wszystkie czynności związane z instalacją, montażem i konserwacją nadzwyczajną mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel upoważniony przez Spidocook S.r.l., zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania i z poszanowaniem przepisów dotyczących instalacji i BHP.**
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac instalacyjnych lub konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Przed instalacją urządzenia należy upewnić się, że wszystkie instalacje są zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania i z wartościami wskazanymi na tabliczce znamionowej.
- Interwencje, manipulacje lub modyfikacje, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone i które nie są zgodne z treścią tej instrukcji, spowodują wygaśnięcie gwarancji.
- Instalacja lub konserwacja inna niż wskazana w instrukcji może spowodować uszkodzenie, obrażenia ciała lub śmierć.
- Materiał opakowaniowy, jako potencjalnie niebezpieczny, musi być przechowywany w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zwierząt i odpowiednio zutylizowany zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Tabliczka znamionowa zawiera ważne informacje techniczne; są one niezbędne w przypadku zgłoszeń o interwencję w celu konserwacji lub naprawy urządzenia: dlatego nie wolno jej usuwać, uszkadzać ani modyfikować.
- Nieprzestrzeganie tych zasad może skutkować uszkodzeniami i obrażeniami, nawet śmiertelnymi, unieważnieniem gwarancji i zwalnia **Spidocook S.r.l.** z wszelkiej odpowiedzialności.
- Części zabezpieczone przez producenta lub jego przedstawiciela nie mogą być modyfikowane przez instalatora.



Zasady bezpieczeństwa dotyczące obsługi urządzenia

- **Przed przystąpieniem do obsługi urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do dalszych konsultacji przez różnych operatorów**
- **Obsługa i czyszczenie w sposób inny, niż wskazano i przewidziano w niniejszym podręczniku są uważane za niewłaściwe i mogą spowodować uszkodzenia, obrażenia ciała lub śmiertelne wypadki, unieważnienie gwarancji, i zwalniają Spidocook S.r.l. z wszelkiej odpowiedzialności.**
- **UWAGA!** Jeśli powierzchnia jest uszkodzona, natychmiast odłączyć urządzenie lub odpowiedni komponent urządzenia od źródła zasilania.
- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające wiedzy lub doświadczenia pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja powinny być przeprowadzane przez użytkownika i nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- Należy zapewnić odpowiedni nadzór dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- To urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania żywności w kuchni przemysłowej i profesjonalnej przez wykwalifikowany personel odbywający okresowe szkolenia: każde inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem i dlatego jest niebezpieczne.
Urządzenie może być używane do:
 - gotowania potraw z grilla,
 - grillowania mięsa, ryb i warzyw,
 - opiekania kanapek i tostów.
- Nigdy nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Jeśli urządzenie nie działa lub wykryto jakiegokolwiek zmiany funkcjonalne lub konstrukcyjne, należy odłączyć je od zasilania i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym **Spidocook S.r.l.** bez podejmowania samodzielnych prób naprawy. W przypadku

ewentualnych napraw stosować oryginalne części zamienne **Spidocook S.r.l.**

Nieprzestrzeganie tych zasad może skutkować uszkodzeniami i obrażeniami, nawet śmiertelnymi, a także unieważnieniem gwarancji.

- Aby zapewnić doskonały stan techniczny i odpowiedni poziom bezpieczeństwa urządzenia, należy przynajmniej raz w roku przekazywać je do autoryzowanego serwisu w celu konserwacji i przeglądu.
- Nie używać grillów kontaktowych **SPIDOGLASS** do podgrzewania garnków ani brytfanek.
- Nie ustawiać na płytach z tworzywa szklano-ceramicznego folii aluminiowej ani plastikowych pojemników.
- Unikać umieszczania źródeł ciepła w pobliżu urządzenia.
- Nie wolno gotować w grillu żywności zawierającej wysoce łatwopalne składniki (np. żywność na bazie alkoholu). Substancje o niskiej temperaturze zapłonu mogą się zapalić.
- Jeśli urządzenie jest ustawione na podporze wyposażonej w koła, upewnić się, że ruch instalacji nie spowoduje uszkodzenia kabli elektrycznych, przewodów wodnych, rur odpływowych ani innych elementów.



RYZIKO OPARZEŃ I OBRAŻEŃ CIAŁA!

- Należy zwracać szczególną uwagę na grill kontaktowy podczas pracy, ponieważ osiąga bardzo wysokie temperatury, które mogą powodować poważne oparzenia skóry. W razie poparzenia natychmiast ostudzić oparzoną część ciała zimną bieżącą wodą i skonsultować się z lekarzem.



RYZIKO POŻARU!

- Podczas pierwszego użytkowania upewnić się, że na płycie grzejnej grilla kontaktowego **SPIDOGLASS** nie pozostawiono instrukcji, torebek plastikowych ani innych obiektów.

Przed pierwszym użyciem grilla kontaktowego umieścić w nim szufladę zbierającą tłuszcz.

Następnie należy wyczyścić go wilgotną szmatką i neutralnym



detergentem, aby usunąć ochronny smar przemysłowy, który osadza się na powierzchni podczas produkcji.

Po wyschnięciu włączyć urządzenie i pozwolić mu działać przez co najmniej godzinę w maksymalnej temperaturze.

Ewentualna obecność dymu i nieprzyjemnych zapachów jest przejściowym zjawiskiem wywoływanym przez degradację olejów przemysłowych, którymi mogą być pokryte części ze stali nierdzewnej. Zjawisko to nie będzie występować po kolejnych uruchomieniach urządzenia.

- **Nie umieszczać źródeł ciepła (np. grille, frytkownice itp.) i łatwopalnych lub palnych substancji (np. olej napędowy, benzyna, butelki napojów spirytusowych itp.) w pobliżu urządzenia.**
- Podczas gotowania nie należy używać łatwopalnych produktów spożywczych lub płynów (np. alkoholu).



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM

- Nie otwierać komór oznaczonych tym symbolem: ich otwieranie jest zarezerwowane dla wykwalifikowanego i upoważnionego personelu **Spidocook S.r.l.**

Nieprzestrzeganie tej zasady spowoduje unieważnienie gwarancji i narazi użytkownika na ryzyko szkód, obrażeń lub śmierci.

Objaśnienie piktogramów



Niebezpieczeństwo! Sytuacja bezpośredniego zagrożenia lub niebezpieczna sytuacja, która może spowodować obrażenia lub śmierć.



Niebezpieczeństwo pożaru!



Przydatne zalecenia i informacje



Niebezpieczeństwo porażenia prądem!



Symbol uziemienia



Przeczytać instrukcję obsługi



Symbol wyrównania potencjałów



Ryzyko poparzeń



Odniesienie do innego rozdziału

spidocook™

INSTRUKCJA INSTALACJI



Spis treści

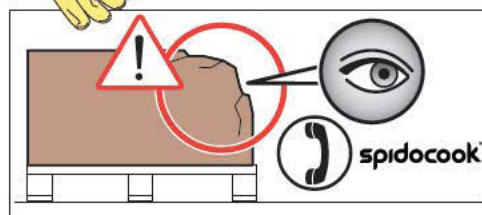
Transport i rozpakowanie	8
Czynności wstępne	9
Kontrola zawartości opakowania	9
Usuwanie folii	9
Umieszczanie szuflady zbierającej tłuszcz	9
Ustawianie	10
Właściwości miejsca instalacji	10
Modele	10
Odległości, których należy przestrzegać	11
Podłączenie elektryczne	12
Kontrole do przeprowadzenia	13
Wymiana kabla zasilającego	13



Przed zainstalowaniem urządzenia uważnie przeczytać rozdział "Normy bezpieczeństwa" na str. 3.

Podczas instalacji nosić odpowiednią odzież ochronną (obuwie ochronne, rękawice itp.).

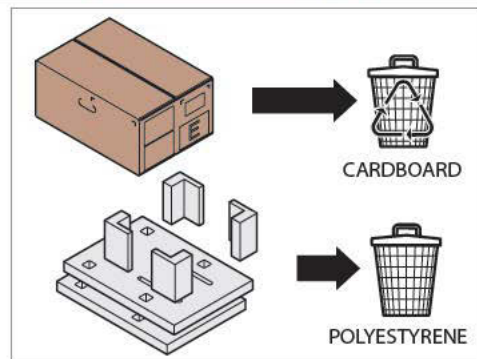
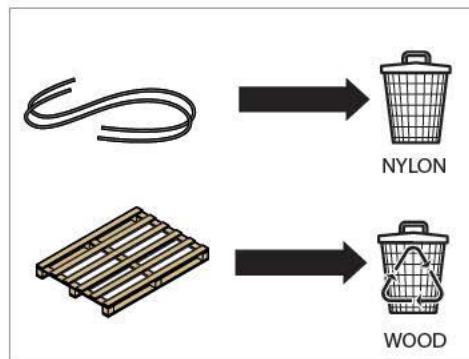
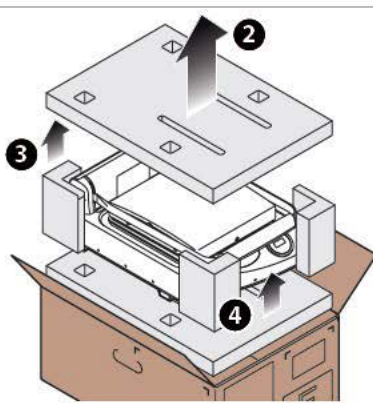
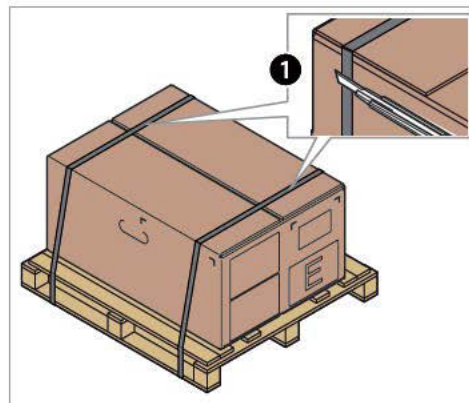
Transport i rozpakowanie



Upewnić się, że urządzenie nie przewróci się podczas transportu. W momencie odebrania dostawy sprawdzić, czy opakowanie nie wykazuje widocznych uszkodzeń. W przeciwnym razie jak najszybciej skontaktować się z Spidocook S.r.l. I NIE przystępować do instalacji.

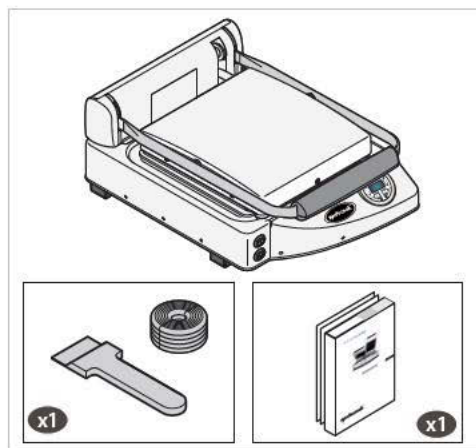
 **Materiał opakowaniowy, jako potencjalnie niebezpieczny, musi być przechowywany w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zwierząt i odpowiednio zutylizowany zgodnie z lokalnymi przepisami.**

Firma Spidocook S.r.l. wyznaje filozofię **NON-STOP EFFORTS**, polegającą na zwiększeniu kompatybilności środowiskowej jej produktów i zobowiązaniu do zmniejszenia zużycia energii i ilości odpadów. Spidocook S.r.l. dokłada wszelkich starań w zakresie ochrony środowiska i zaprasza do wyrzucania materiałów do specjalnych pojemników do recyklingu.



Czynności wstępne

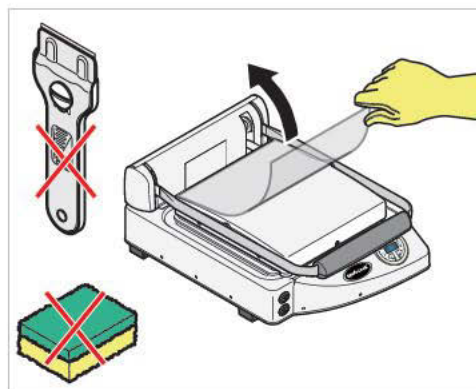
Kontrola zawartości opakowania



Przed rozpoczęciem instalacji sprawdzić obecność i integralność następujących elementów zawartych w opakowaniu:

- grill kontaktowy SPIDOCGLASS;
- dokumentacja techniczna (instrukcja instalacji i obsługi, arkusz „Dane techniczne”);
- skrobak;
- zmywak miedziany.

Usuwanie folii



Powoli zdjąć folię ochronną z urządzenia: wyczyścić pozostałości kleju odpowiednim rozpuszczalnikiem bez użycia narzędzi, które mogłyby uszkodzić powierzchnię, albo ściernych lub kwaśnych detergentów.



Zdjęte folie, jako potencjalnie niebezpieczne, muszą być przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zwierząt i odpowiednio zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.

Umieszczanie szuflady zbierającej tłuszcz



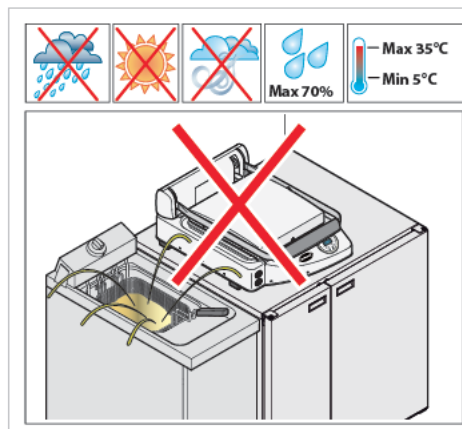
Szuflada do zbierania tłuszczu dostarczona z grillem kontaktowym służy do zbierania resztek cieczy gromadzących się na ceramicznych płytach grzewczych. Zaokrąglony kanał odprowadzający ciecz przy niskiej temperaturze, który przebiega dookoła płyt grzewczych, z łatwością przenosi brud i płyny w kierunku wyjmowanej szuflady, aby dodatkowo ułatwić czyszczenie.

Przed uruchomieniem grilla kontaktowego włożyć dostarczoną szufladę na tłuszcz w przednie gniazdo u dołu, jak pokazano na rysunku.



Ustawianie

Właściwości miejsca instalacji



Instalować urządzenie w pomieszczeniach:

- odpowiednio przeznaczonych i zgodnych z przemysłowym gotowaniem żywności,
- posiadających odpowiednią wentylację,
- zgodnych z obowiązującymi normami w zakresie bezpieczeństwa miejsca pracy i instalacji,
- osłoniętych przed czynnikami atmosferycznymi,
- o temperaturze w zakresie od +5° do +35°C maksymalnie,
- o wilgotności nieprzekraczającej 70%.



Nie instalować urządzenia w pobliżu innych urządzeń, które osiągną wysokie temperatury, aby nie uszkodzić elementów elektrycznych.



W celu uzyskania dalszych informacji technicznych na temat urządzenia zapoznać się z arkuszem "Dane techniczne" dołączonym do urządzenia.

Modele

Płyty gładkie w kolorze czarnym

MODEL	WERSJA	WYMIARY Płyta grzewcza (mm)	GABARYTY Dł. x Gł. x Wys. mm	Moc elektryczna (kW)	Masa (kg)
SP 010 P	ręczny	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
SP 010 E	cyfrowy	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
SP 020	ręczny	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	2	17
SP 020 P	ręczny	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17
SP 020 E	cyfrowy	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17

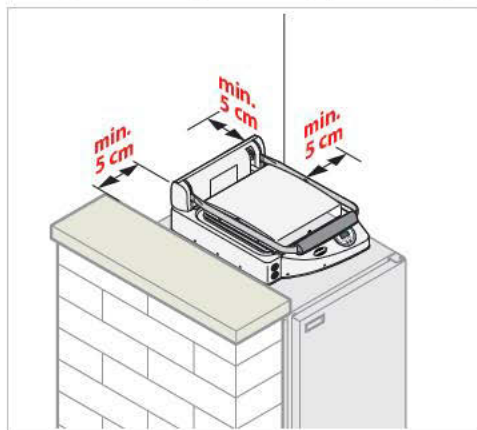
Płyty górne żebkowane w kolorze czarnym

MODEL	WERSJA	WYMIARY Płyta grzewcza (mm)	GABARYTY Dł. x Gł. x Wys. mm	Moc elektryczna (kW)	Masa (kg)
SP 010 PR	ręczny	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
SP 010 ER	cyfrowy	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
SP 020 R	ręczny	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	2	17
SP 020 PR	ręczny	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17
SP 020 ER	cyfrowy	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17

Płyty gładkie przezroczyste

MODEL	WERSJA	WYMIARY Płyta grzewcza (mm)	GABARYTY Dł. x Gł. x Wys. mm	Moc elektryczna (kW)	Masa (kg)
SP 010 PR	ręczny	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
SP 010 ER	cyfrowy	250x250	331 x 458 x 176	1,5	10
SP 020 R	ręczny	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	2	17
SP 020 PR	ręczny	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17
SP 020 ER	cyfrowy	250x250 (x2)	619 x 458 x 176	3	17

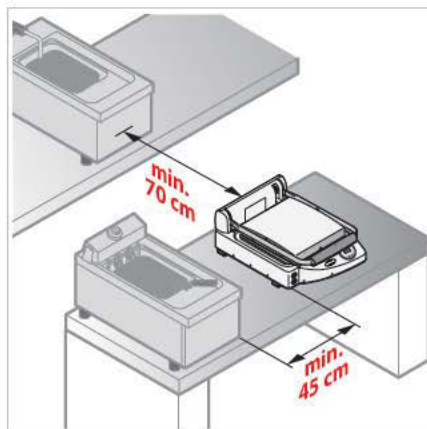
Odległości, których należy przestrzegać



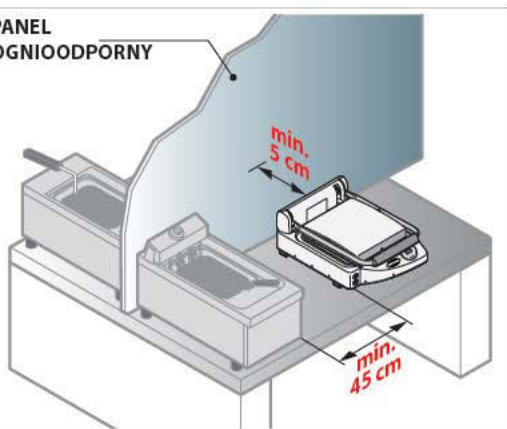
Ustawić urządzenie zgodnie z odległościami wskazanymi na rysunkach i w taki sposób, aby ściana tylna była łatwo dostępna, by móc wykonać połączenia i umożliwić konserwację.



Nie instalować urządzenia w pobliżu łatwopalnych lub nieodpornych na wysokie temperatury materiałów, ścian lub mebli. W przeciwnym razie należy zabezpieczyć je odpowiednimi niepalnymi materiałami zgodnie z przepisami przeciwpożarowymi.



PANEL
OGNIODOPRNY





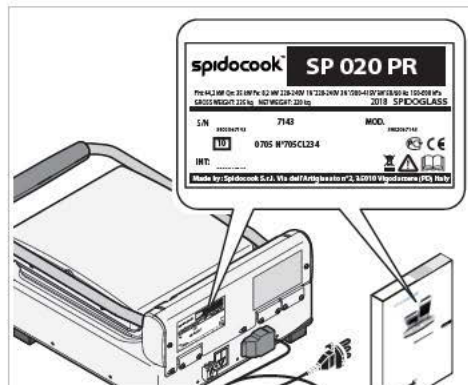
Podłączenie elektryczne



Przed zainstalowaniem urządzenia uważnie przeczytać rozdział "Normy bezpieczeństwa" na str. 3.



Podłączenie do sieci zasilania elektrycznego i systemy połączeń muszą być zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest zainstalowane, i muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez Spidocook S.r.l. Nieprzestrzeganie tych zasad może skutkować uszkodzeniami, obrażeniami i unieważnieniem gwarancji oraz zwalnia Spidocook S.r.l. z wszelkiej odpowiedzialności.



Schematy połączeń, specyfikacje kabli i dane techniczne można znaleźć w arkuszu „Dane techniczne” dołączonym do urządzenia.

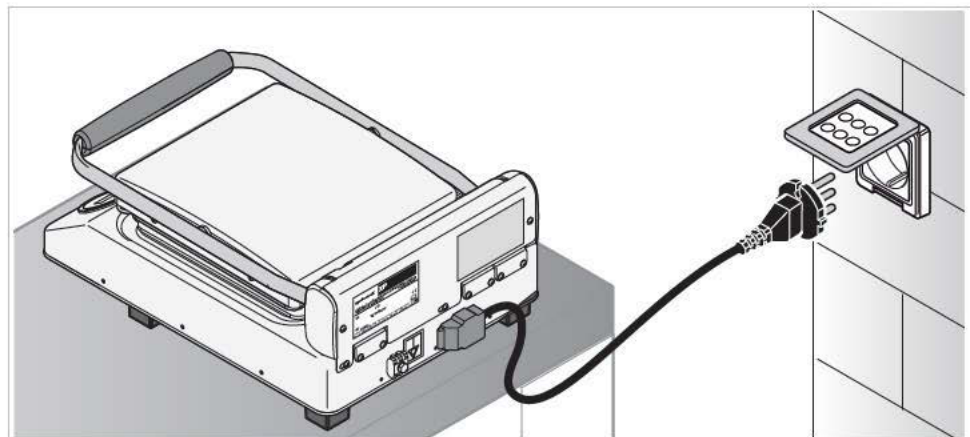
Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy zawsze porównać dane instalacji z danymi urządzenia na tabliczce znamionowej.

Urządzenie musi być ustawione w taki sposób, aby wtyczka była zawsze dostępna.

Urządzenie opuszcza fabrykę z kablem zasilającym i wtyczką już zamontowanymi na płycie zaciskowej; zabrania się wykonywania jakiegokolwiek innego podłączenia elektrycznego ani modyfikacji wymiarowych kabla, chyba że jest to jego przedłużenie i zastąpienie go kablem o właściwościach analogicznych do kabla zainstalowanego oryginalnie (rodzaj gumy, przekrój itp.).

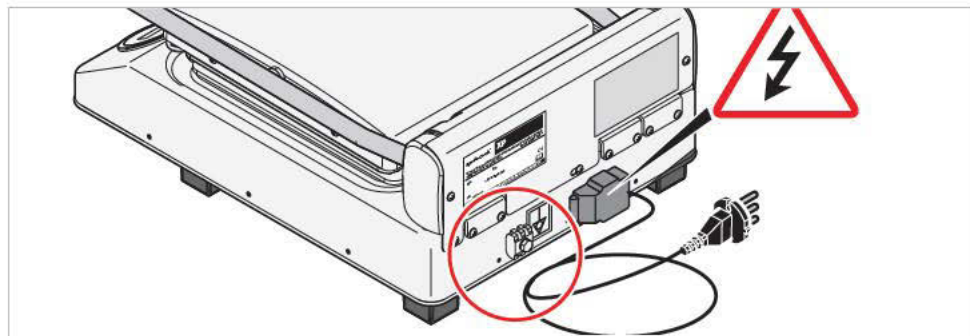


Ze względów bezpieczeństwa wymiana kabla musi być przeprowadzana przez firmę Spidocook S.r.l. lub przez jej dział pomocy technicznej, lub w każdym przypadku przez osobę o analogicznych kwalifikacjach.



Aby zapewnić prawidłowe połączenie elektryczne, urządzenie musi:

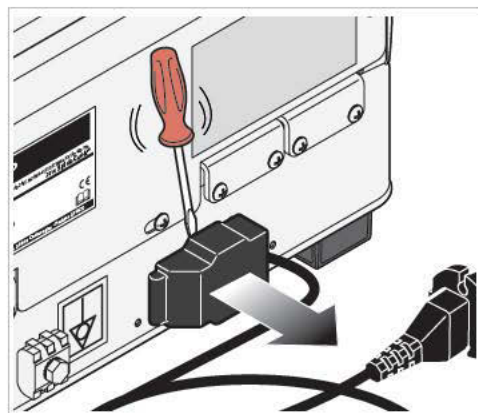
- Stanować część systemu wyrównania potencjałów zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem. To połączenie musi być nawiązane między różnymi urządzeniami za pośrednictwem zacisku oznaczonego symbolem: . Przewód musi mieć maksymalny przekrój 10 mm² (zgodnie z normą CEI EN 60335-2-42:2003-09) i mieć kolor żółto-zielony.
- Być obowiązkowo podłączone do linii uziemienia  sieciowego (kabel żółto-zielony).
- Być obowiązkowo podłączone do termicznego mechanizmu różnicowego zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Być obowiązkowo podłączone do omnipolarnego mechanizmu odcinającego.



Kontrole do przeprowadzenia

- Mostek miedziany i kabel elektryczny muszą być zamocowane pod śrubą w kierunku wkręcania, a połączenia elektryczne muszą zostać dokręcone przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić brak dyspersji elektrycznej między fazami a uziemieniem i ciągłość elektryczną między obudową zewnętrzną a przewodem uziemiającym sieci.
- Gdy urządzenie pracuje, sprawdzić, czy napięcie zasilania nie różni się od nominalnej wartości napięcia wskazanej na tabliczce znamionowej urządzenia.

Wymiana kabla zasilającego



Ze względów bezpieczeństwa wymiana kabla musi być przeprowadzana przez firmę Spidocook S.r.l. lub przez jej dział pomocy technicznej, lub w każdym przypadku przez osobę o analogicznych kwalifikacjach.

Jeśli konieczna jest wymiana kabla zasilającego, wykonać następujące czynności:

- otworzyć pokrywę płyty zaciskowej;
- odłączyć od płyty zaciskowej i wyjąć dotychczasowy kabel;
- zapoznać się z arkuszem „Dane techniczne” (Zasilanie- Schemat połączeń): arkusz ten przedstawia wszystkie możliwe warianty okablowania i parametry, które musi spełniać nowy kabel zgodnie z wybranym połączeniem (Typ kabla);
- przymocować nowy kabel za pomocą odpowiedniego zacisku;
- zamknąć pokrywę płyty zaciskowej na zatrzask.

spidocook™

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Spis treści

Ogólne instrukcje obsługi urządzenia	15
Obsługa w trybie sterowania RĘCZNEGO	15
Obsługa w trybie sterowania CYFROWEGO	16
Komunikacja sterownik cyfrowy-użytkownik (dotyczy tylko wersji ze sterowaniem cyfrowym)	17
Konserwacja rutynowa	18
Czasy przestoju	19
Usuwanie po zakończeniu okresu eksploatacji	19
Pomoc posprzedażna	20
Certyfikaty	21
Gwarancja	21

INSTRUKCJA OBSŁUGI

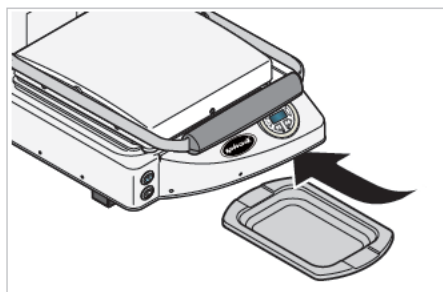


Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia:

- potwierdzić obecność certyfikatu zgodności i prawidłowości instalacji wydanego przez autoryzowanego instalatora Spidocook S.r.l.;
- uważnie przeczytać rozdział "Normy bezpieczeństwa" na str. 3.

Ogólne instrukcje obsługi urządzenia

- W przypadku pierwszego korzystania z urządzenia należy dokładnie je oczyścić (patrz rozdz. "Konserwacja rutynowa" na str. 18); pozostawić je uruchomione bez żywności na płycie i przy maksymalnej temperaturze przez około 1 godzinę, aby wyeliminować nieprzyjemne zapachy powodowane przez smary ochronne stosowane w fabryce. Zjawisko to nie będzie występować po kolejnych uruchomieniach urządzenia.
- Używać grillów kontaktowych SPIDOCGLASS w pomieszczeniach o temperaturze w zakresie od +5°C do +35°C (od 41 do 95°F).
- Nie używać grillów kontaktowych SPIDOCGLASS do podgrzewania garnków ani brytfanek.
- Nie ustawiać na płytach z tworzywa szklano-ceramicznego folii aluminiowej ani plastikowych pojemników.

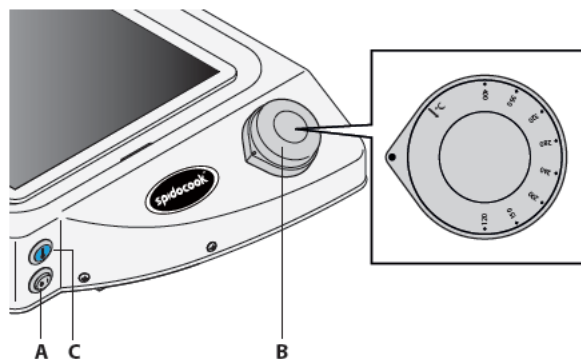


RYZKO OPARZEŃ I OBRAZEŃ CIAŁA!

Należy zwracać szczególną uwagę na grill kontaktowy podczas pracy, ponieważ osiąga bardzo wysokie temperatury, które mogą powodować poważne oparzenia skóry.

W razie poparzenia natychmiast ostudzić oparzoną część ciała zimną bieżącą wodą i skonsultować się z lekarzem. Nigdy nie korzystać z grilla kontaktowego bez umieszczenia szuflady zbierającej tłuszcz w odpowiednim gnieździe z przodu, w dolnej części urządzenia.

Obsługa w trybie sterowania RĘCZNEGO



Przyciski:

Włącznik (A)

Włączenie urządzenia.

- Przycisk wyciśnięty: grill kontaktowy wyłączony
- Przycisk wciśnięty: grill kontaktowy włączony

Pokrętło termostatu (B)

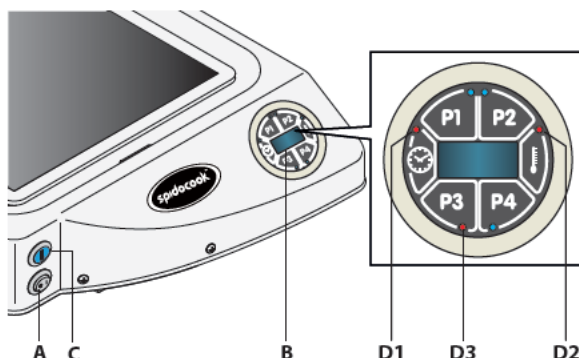
Aby ustawić temperaturę grilla kontaktowego, przekręcać pokrętło termostatu w prawo (zakres od 80 do 400°C).

Kontrolka temperatury (C)

- Kontrolka zapalona: trwa nagrzewanie grilla kontaktowego
- Kontrolka zgaszona: grill kontaktowy osiągnął temperaturę ustawioną za pomocą pokrętła termostatu (C).



Obsługa w trybie sterowania CYFROWEGO



Przyciski:

Włącznik (A)

Włączenie urządzenia.

Przycisk wciśnięty: grill kontaktowy wyłączony

Przycisk wciśnięty: grill kontaktowy włączony

Sterownik cyfrowy SpidoTouch (B)

Umożliwia zaprogramowanie czasu trwania i temperatury gotowania (zakres od 80 do 350°C) i zapisanie do 4 programów.

Kontrolka temperatury (C)

Kontrolka zapalona: trwa nagrzewanie grilla kontaktowego

Kontrolka zgaszona: grill kontaktowy osiągnął zaprogramowaną temperaturę.

Ustawienie czasu trwania i temperatury gotowania



przycisk czasu trwania gotowania

0 = STOP (grill wyłączony)

00:01...9:59 (maksymalny czas)

INF= praca w trybie ciągłym (grill zawsze włączony)



przycisk temperatury gotowania (maks. 300°C)

- Ustawić czas gotowania, naciskając kilkakrotnie (powolne zwiększanie wartości) lub przytrzymując (szybkie zwiększanie wartości) przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas (gdy dioda LED (D1) przestaje migać, wartość została zapamiętana).
- Natychmiast po ustawieniu czasu trwania z wartością inną niż „0” urządzenie rozpocznie odliczanie i grill zacznie się nagrzewać do zadanej temperatury 200°C: aby zmienić tę wartość, naciskać przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana temperatura (gdy dioda LED (D2) przestaje migać, wartość została zapamiętana). UWAGA: naciśnięcie klawisza przed tym, jak dioda (D1) przestanie migać, spowoduje uruchomienie nagrzewania grilla do ok. 200°C.
- Aby zablokować grillowanie przed czasem, nacisnąć kilkakrotnie klawisz , aż do pojawienia się na wyświetlaczu wartości 00:00.

Przykład: chcemy gotować przez 5 minut i 30 sekund w temperaturze 220°C.

Włączyć grill za pomocą klawisza (A), nacisnąć i przytrzymać klawisz aż do pojawienia się na ekranie czasu 5:30 = 5 minut i 30 sekund. Dioda (D1) przestaje migać po kilku sekundach: czas gotowania został zapamiętany, rozpoczyna się odliczanie i płyta zaczyna nagrzewać się do zadanej temperatury 200°C.

Aby zwiększyć temperaturę, nacisnąć i przytrzymać klawisz , aż do pojawienia się na wyświetlaczu temperatury 220°C.

Dioda (D2) przestaje migać po kilku sekundach: temperatura gotowania została zapamiętana.

Zgaśnięcie kontrolki (C) oznacza, że grill osiągnął zaprogramowaną temperaturę (220°C).

Zapisywanie i uruchamianie programów

Istnieje możliwość zapisania do **czterech** programów (P1, P2, P3 i P4) w celu umożliwienia ich ponownego użycia w razie potrzeby.

ZAPISYWANIE PROGRAMU

Ustawić parametry czasu gotowania i temperatury, jak opisano powyżej (np. 8 minut w temperaturze 220°C). Przytrzymać wciśnięty jeden z przycisków **P1, P2, P3 lub P4** (np. P3) przez co najmniej 3 sekundy: dioda (D3) zapali się, a długi sygnał dźwiękowy potwierdzi, że program został zapisany.

Np.: Program P3 = płyta będzie działać w temperaturze 220°C przez 8 minut

URUCHAMIANIE PROGRAMU

Aby uruchomić jeden z czterech programów od stanu „STOP” (0 - grill wyłączony) lub „INFINITE” (INF - grill zawsze włączony), nacisnąć odpowiedni przycisk **P1, P2, P3 lub P4**.

Po zakończeniu programu przywrócony zostanie stan początkowy (STOP lub INFINITE).

Aby zablokować program przed czasem, nacisnąć kilkakrotnie klawisz , aż do pojawienia się na wyświetlaczu wartości 00:00 lub nacisnąć przycisk realizowanego programu.

Komunikacja sterownik cyfrowy-użytkownik (dotyczy tylko wersji ze sterowaniem cyfrowym)

Cyfrowy panel sterowania SpidoTouch grillów kontaktowych SPIDOGLOSS oferuje funkcję sygnalizowania użytkownikowi ewentualnych komunikatów o błędach lub usterkach.

W przypadku obecności ostrzeżeń lub alarmów naciskać przycisk „P4”, aby je przewijać.

Komunikaty OSTRZEGAWCZE (Uwaga):

W przypadku zidentyfikowania sytuacji nieprawidłowego działania, która, mimo powodowania ograniczeń funkcjonalnych, umożliwia działanie urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się komunikat ostrzegawczy (**OSTRZEŻENIE**). Urządzenie nadal pracuje, a komunikat „**OSTRZEŻENIE**” pozostaje widoczny, dopóki nie zostanie naciśnięty przycisk działania.

Wyświetlany komunikat	Opis	Skutek	Czynność zaradcza
W01	Wykryto zbyt wysoką temperaturę modułu zasilającego.	Grill kontaktowy kontynuuje pracę, lecz występuje ryzyko trwałego uszkodzenia modułu zasilającego.	Skontaktować się z działem obsługi klienta.
W02	Wykryto zbyt wysoką temperaturę modułu sterującego.	Grill kontaktowy kontynuuje pracę, lecz występuje ryzyko trwałego uszkodzenia modułu sterującego.	Skontaktować się z działem obsługi klienta.
W10	Wykryto błąd w niezbędnym parametrze modułu sterującego.	Płyta nadal działa (z pewnymi ograniczeniami w zależności od nieprawidłowego parametru)	Skontaktować się z działem obsługi klienta.

Komunikaty ALARMOWE (Alarm):

Kiedy wystąpi sytuacja, która uniemożliwia dalszą pracę urządzenia, wyświetlany jest komunikat **ALARM**, a urządzenie ustawia się automatycznie w stanie zatrzymania **STOP**. Urządzenie, jeśli było wcześniej uruchomione, zatrzymuje się, a komunikat „**ALARM**” pozostaje widoczny, dopóki problem nie zostanie rozwiązany poprzez skontaktowanie się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Po wyeliminowaniu problemu można ponownie uruchomić urządzenie, naciskając odpowiedni włącznik.

Wyświetlany komunikat	Opis	Skutek	Czynność zaradcza
A01	Alarm sondy temperatury	Zablokowanie grilla kontaktowego.	Skontaktować się z działem obsługi klienta.
A03	Moduł sterujący nie nawiązuje komunikacji z modułem zasilającym.	Zablokowanie grilla kontaktowego.	Skontaktować się z działem obsługi klienta.

Konserwacja w przypadku usterki.

W przypadku awarii, uszkodzenia powierzchni tworzywa szklano-ceramicznego lub pojawienia się pęknięć natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym w celu wymiany szkła lub naprawy.



Konserwacja rutynowa



Każda operacja w zakresie konserwacji rutynowej musi być przeprowadzona:

- po odłączeniu urządzenia od zasilania elektrycznego.
- po założeniu odpowiedniego sprzętu ochrony osobistej (np. rękawic itp.).

Codziennie czyścić grill kontaktowy, aby utrzymać odpowiedni poziom higieny.

Do czyszczenia NIE używać:

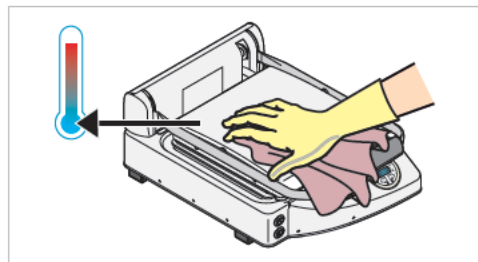
- detergentów ściernych lub proszku,
 - detergentów agresywnych lub powodujących korozję (np. kwas chlorowodorowy/solny lub kwas siarkowy).
- Uwaga! Nie należy używać tych substancji nawet do czyszczenia konstrukcji pod urządzeniem.
- narzędzi ściennych lub z ostrym czubkiem (np. gąbki ścierne, szczotki stalowe itp.),
 - strumienia wody.



Nie zanurzać urządzenia ani jego części w wodzie podczas czyszczenia.

Odłączyć urządzenie od zasilania w przypadku pęknięć lub uszkodzeń powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego grilla kontaktowego (norma EN 60335-2-38:2003 + A1:2008).

Powierzchnie zewnętrzne ze stali/szuflada



Zaczekać na ostygnięcie powierzchni.

Używać tylko miękkiej szmatki nasączonej niewielką ilością wody z mydłem. Splukać i dokładnie osuszyć. Ewentualnie używać tylko detergentów polecanych przez Spidocook S.r.l.; produkty innego typu mogą spowodować uszkodzenia i w konsekwencji unieważnienie gwarancji. Informacje na temat ich użycia znajdują się w instrukcji producenta detergentu.

Płyty z tworzywa szklano-ceramicznego



Płyty z tworzywa ceramicznego, nawet bardzo nagrzane, nie generują odczucia rzeczywistego ciepła, dlatego przed ich czyszczeniem należy się upewnić, że całkowicie ostygły.

Do czyszczenia używać tylko miękkiej szmatki nasączonej niewielką ilością wody z mydłem. Splukać i dokładnie osuszyć. Nie należy używać produktów kwasowych, rozpuszczalników i/lub amoniaku (alkoholu, benzyny, trichloroetyleny itp.), które mogłyby ulec samozapłonowi, jeśli wejdą w kontakt z płytą, która nie jest całkowicie ostudzona.

Aby usunąć resztki jedzenia, użyć odpowiedniego skrobaka z zaokrąglonymi krawędziami ostrza, dostarczonego wraz z grilem kontaktowym: ostrożnie używać narzędzia i upewnić się, że ostrze w odpowiedni sposób dotyka płyty.

Nie używać skrobaka z ostrą krawędzią, ponieważ może to spowodować zarysowania płyty, co nieodwracalnie naruszy jej estetykę i funkcjonalność.

Wymienić ostrze, gdy nie jest już idealnie naostrzone.

Po zakończeniu korzystania ze skrobaka zabezpieczyć ostrze odpowiednią osłonką i nie pozostawiać go bez nadzoru w zasięgu dzieci.

Zbieranie pozostałości gotowania:

Resztki gotowania zbierają się przez otwór w kanale odpływowym prowadzącym bezpośrednio do przedniej szuflady. Dlatego należy regularnie opróżniać szufladę, aby uniknąć wewnętrznego przelewania się płynu, i czyścić ją gorącą wodą z mydłem. Po oczyszczeniu umieścić ją ponownie w urządzeniu.

Czasy przestoju

Podczas okresów przestoju przestrzegać następujących środków ostrożności:

- odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- przetrzeć wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną olejem wazelinowym.

Pierwsze ponowne użycie:

- wykonać dokładne czyszczenie urządzenia (patrz rozdz. „Konserwacja rutynowa” na str. 18);
- ponownie podłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- przeprowadzić dokładną kontrolę urządzenia przed ponownym użyciem.
- ponownie uruchomić urządzenie na co najmniej 50 minut bez żywności na płycie.



Aby zapewnić doskonały stan techniczny i odpowiedni poziom bezpieczeństwa urządzenia, należy przynajmniej raz w roku przekazywać je do autoryzowanego serwisu w celu konserwacji i przeglądu.

Usuwanie po zakończeniu okresu eksploatacji

Zgodnie z art. 13 Dekretu Ustawodawczego nr. 49 z 2014 r. „Wdrożenie dyrektywy WEEE 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”:



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że produkt został wprowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2005 r. i że po wycofaniu go z użytkowania nie można usuwać go wraz z odpadami komunalnymi, ale należy go utylizować oddzielnie.

Wszystkie urządzenia wykonane są z nadających się do recyklingu materiałów metalowych (stal nierdzewna, żelazo, aluminium, blacha ocynkowana, miedź itp.) w ilości procentowej przekraczającej 90% masy.

Trwale wyłączyć z użytku urządzenie przeznaczone do utylizacji poprzez usunięcie kabla zasilającego i dowolnego urządzenia zamykającego obudowę lub komorę (jeśli występuje).

Konieczne jest zwrócenie uwagi na odpowiednie zarządzanie tym produktem po zakończeniu jego okresu eksploatacji, aby ograniczyć jego negatywny wpływ na środowisko i zwiększyć efektywność wykorzystania zasobów w myśl zasady „zanieczyszczający płaci”, zapobiegania, przygotowania do ponownego użycia, recyklingu i odzysku. Należy pamiętać, że nielegalna lub nieprawidłowa utylizacja produktu wiąże się z nałożeniem kar przewidzianych w obowiązujących przepisach prawnych.

Informacje dotyczące usuwania urządzeń we Włoszech

We Włoszech sprzęt WEEE musi zostać przekazany:

- do centrów zbiórki (zwanых także wyspami lub platformami ekologicznymi)
- do sprzedawcy, u którego zakupiono nowy sprzęt, który jest zobowiązany do przyjęcia go za darmo (zbiórka „jeden za jeden”)

Informacja o utylizacji w krajach Unii Europejskiej:

Dyrektywa UE dotycząca sprzętu elektrycznego i elektronicznego została wdrożona w poszczególnych krajach w różny sposób, dlatego, aby pozbyć się tego sprzętu, sugerujemy skontaktowanie się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą w celu uzyskania instrukcji dotyczących prawidłowej metody usuwania.



- datę zakupu,
- dane urządzenia na tabliczce z numerem seryjnym.



Certyfikaty

Deklaracja zgodności WE dla urządzeń elektrycznych

Producent: **Spidocook S.r.l.**

Adres: Via dell'Artigianato n°2, 35010 Vigodarzere (PD), Włochy

Oświadczam na własną odpowiedzialność, że produkt

SPIDOGLOSS

jest zgodny z dyrektywą niskonapięciową 2006/95/WE i został skonstruowany zgodnie z następującymi normami:

EN 60335-1:2012 + A11:2014

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

EN 62233:2008

jest zgodny z dyrektywą w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/WE i został skonstruowany zgodnie z następującymi normami:

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

Gwarancja

Instalacja produktu **Spidocook S.r.l.** musi być przeprowadzona przez autoryzowane centrum serwisowe **Spidocook S.r.l.**. Data instalacji i model urządzenia muszą być potwierdzone w postaci pisemnego potwierdzenia lub faktury instalacyjnej wystawionej przez sprzedawcę lub autoryzowane centrum serwisowe **Spidocook S.r.l.** dla nabywcy końcowego. W przeciwnym razie nastąpi wygaśnięcie gwarancji.

Gwarancja **Spidocook S.r.l.** obejmuje wszystkie wady obiektywnie przypisane do kategorii wad produkcyjnych. Wady i uszkodzenia wynikające z transportu, niewłaściwego przechowywania lub konserwacji mienia lub nieprawidłowego użytkowania produktu, z instalacji niezgodnej ze specyfikacjami technicznymi dostarczonymi przez **Spidocook S.r.l.** i możliwe do przypisania do środowiska użytkowania, na przykład zaistniałe w wyniku użycia zanieczyszczonej lub żrącej wody, złej jakości gazu lub prądu o niewystarczającej mocy lub napięciu, nie są objęte niniejszą gwarancją.

Wszelkie uszkodzenia spowodowane przepięciami, jak również szkody wynikające z ingerencji osób niepowołanych lub nieupoważnionych, nie są objęte niniejszą gwarancją. Prawo do roszczeń gwarancyjnych wygasa również w przypadku uszkodzenia i nieprawidłowego działania urządzenia z powodu osadzania się kamienia na urządzeniu. Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, takich jak: uszczelki, lampy, szyby, estetyczne elementy wyposażenia i części zużywające się w wyniku użytkowania.

Prawo do roszczeń gwarancyjnych wygasa w przypadku szkód spowodowanych niewłaściwą instalacją lub instalacją nieprzeprowadzoną przez autoryzowane centrum serwisowe.

spidocookTM

Spidocook S.r.l.

Via dell'Artigianato n°2

35010 Vigodarzere (PD) Włochy

info@spidocook.com

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

LT1811A1.D00-LD1-01 - Druk: 11-2018

Wszystkie obrazy zamieszczono jedynie w celach ilustracyjnych.

Wszystkie informacje zamieszczone w tym katalogu mogą ulec zmianie i mogą zostać zaktualizowane bez uprzedzenia.

SPIDOCOOK.COM | OBSERWUJ NAS NA

