

SPIDO FLAT



Notice d'Utilisation

TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES

FRANÇAIS

spidocook™





INTRODUCTION	2
NORMES DE SÉCURITÉ	3
EXPLICATION DES PICTOGRAMMES	6



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	7
----------------------------------	---



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	15
---------------------------------	----

INTRODUCTION

Cher Client,

nous vous remercions d'avoir choisi un équipement de la ligne SPIDO**FLAT** d' **Spidocook S.r.l.**

La gamme de plaques SPIDO**FLAT**, grâce à son utilisation extrêmement pratique, associée à d'excellents résultats de cuisson, est parfaite pour la restauration rapide mais peut également constituer un support valide en cuisine.

La technologie **SHB** permet aux plans de cuisson en vitrocéramique des plaques SPIDO**FLAT** d'atteindre rapidement la température programmée en réduisant les temps de préchauffage et de cuisson.

Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel, où figurent toutes les indications nécessaires pour conserver en parfait état les qualités esthétiques et fonctionnelles du produit acheté.

Spidocook S.r.l.

Revendeur :

Installateur :

Date d'installation :

L'entreprise de production se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires.

Normes de Sécurité



Normes de sécurité pour l'installation et l'entretien

- **Avant l'installation et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs.**
- **Les opérations d'installation et de maintenance extraordinaire doivent être effectuées par un personnel qualifié et autorisé Spidocook S.r.l., en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation en matière d'installations et de sécurité sur le poste de travail.**
- Avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que les installations soient conformes aux normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications de la plaquette d'identification.
- Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée et qui ne respecte pas les indications du présent manuel, annule la garantie.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.
- La plaque des caractéristiques fournit des informations techniques importantes : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil : il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîner l'annulation de la garantie et dégage **Spidocook S.r.l.** de toute responsabilité.
- Les parties protégées par le constructeur ou son agent ne peuvent pas être manipulées par l'installateur.



Normes de sécurité pour l'utilisation

- **Avant l'installation et l'entretien ordinaire de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour d'ulté-**



rieures consultations de la part des divers opérateurs.

- **Une utilisation et un nettoyage différents de ceux indiqués et prévus dans ce manuel sont considérés impropres et peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels ; ils annulent la garantie et dégagent Spidocook S.r.l. de toute responsabilité.**
 - **ATTENTION!** Si la surface est endommagée, débrancher immédiatement l'appareil ou le composant de l'appareil prévu à cet effet.
 - L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes à capacité physique, sensorielles ou mentales réduites ou inexpertes, à condition que cela soit sous surveillance ou après que lesdites personnes aient reçu les instructions relatives à l'utilisation en sécurité de l'appareil et à la compréhension des dangers inhérents à celui-ci. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance sont destinés à être effectués par l'utilisateur et ne doit pas être effectuée par des enfants sans surveillance.
 - Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - Cet appareil peut être uniquement utilisé pour la cuisson d'aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles de la part de personnel qualifié, soumis à de réguliers cours de formation: tout autre emploi n'est pas conforme à l'usage prévu et donc dangereux. Dans le détail, l'appareil peut être utilisé pour :
 - cuisson d'aliments sur plaque;
 - griller viande, poisson et légumes;
 - toaster sandwiches, toasts.
 - Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement.
 - Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et contactez un centre d'assistance autorisé par **Spidocook S.r.l.** sans essayer de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demandez l'utilisation de pièces de rechange originales **Spidocook S.r.l.**
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, et entraîner l'annulation de la garantie.
- Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.
 - Ne pas utiliser les plaques **SPIDOFLAT** pour réchauffer les casseroles

ou poêles

- Aucun conteneur en plastique ou aluminium ne doit être positionné sur les plans en vitrocéramique.

Ne pas positionner de sources de chaleurs près de l'équipement.

- Ne pas cuisiner d'aliments contenant des ingrédients hautement inflammables (ex. aliments à base d'alcool). Les substances à priori non inflammables peuvent tout de même prendre feu.
- Si l'équipement est positionné sur un support avec des roulettes, s'assurer que le mouvement n'endommage pas les câbles électriques, les tubes d'évacuation ou autre chose.



DANGER DE BRÛLURES et DE LÉSIONS !

- Prêter attention lors de l'utilisation de la plaque durant son fonctionnement vu qu'il atteint de températures très élevées qui peuvent causer de graves brûlures.

Preter attention lors de l'utilisation de la plaque durant son fonctionnement vu qu'il atteint de températures très élevées qui peuvent causer de graves brûlures.



DANGER D'INCENDIE !

- En phase de première utilisation, s'assurer que sur le plan de cuisson SPIDO**FLAT** ne se trouvent ni mode d'emploi, ni sacs plastique, ni rien d'autre. Avant d'actionner le grill pour la première fois, insérer la gouttière pour les graisses prévue. Ensuite il faut le nettoyer avec un chiffon humide et du détergent neutre pour enlever la graisse industrielle de protection mise sur la surface durant la fabrication.

Après l'avoir séché, allumer l'équipement et le faire fonctionner pour au moins une heure au maximum de la température.

La présence de fumées et mauvaises odeurs doivent être considérées temporaires suite à la dégradation des huiles industriels dont les composants peuvent être couvertes.

Ce phénomène ne sera plus présent pour les allumages successifs.

- **Ne pas placer l'appareil à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence. bouteilles d'alcool, etc.).**
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool).



DANGER D'ÉLECTROCHOC

- Ne pas ouvrir les portes signalées par ce symbole: l'ouverture en est réservée au personnel qualifié et autorisé par **Spidocook S.r.l.**. Le non-respect de cette norme entraîne l'annulation de la garantie et expose au risque de dommages et lésions mêmes mortelles.

Explication des pictogrammes



Danger ! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse qui pourrait causer des lésions ou un décès.



Risque d'incendie !



Risque d'électrochoc !



Lire le manuel d'instructions



Risque de brûlures



Conseils et informations utiles



Symbole de mise en terre



Symbole d'équipotentielle



Renvoi à un autre chapitre



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



Index

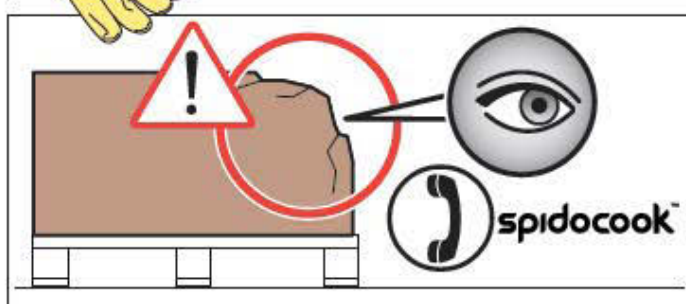
Transport et déballage	8
Opérations préliminaires	9
Contrôle du contenu de l'emballage	9
Retrait de la pellicule	9
Positionnement du tiroir recueillant l'écoulement des graisses	9
Positionnement	10
Caractéristiques du lieu d'installation	10
Modèles	10
Distances autorisées	11
Branchement électrique	12
Vérifications nécessaires	13
Remplacement du câble d'alimentation	13



Avant d'installer les appareils lire attentivement le chapitre "Normes de Sécurité" à la page 3.

Durant l'installation, portez des vêtements de protection adéquats (chaussures de sécurité, gants, etc.).

Transport et déballage

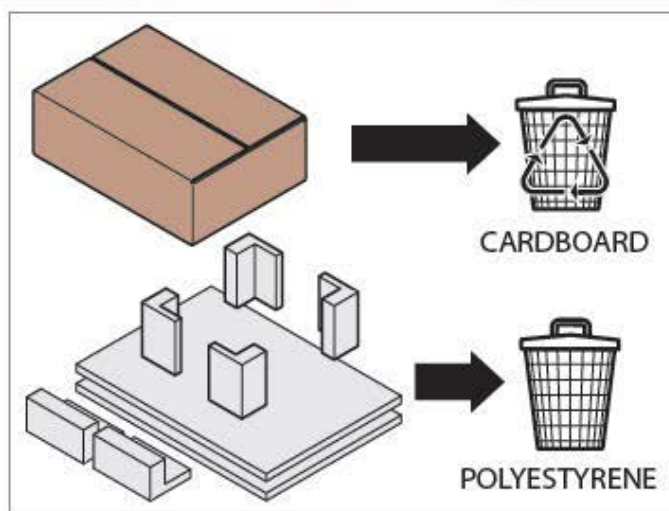
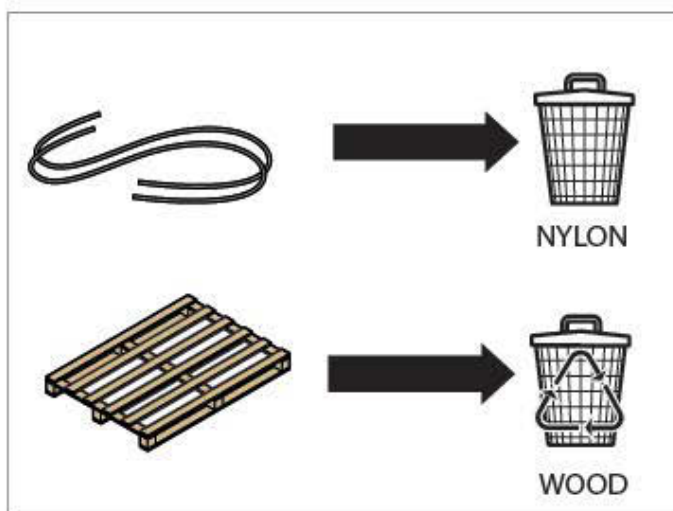
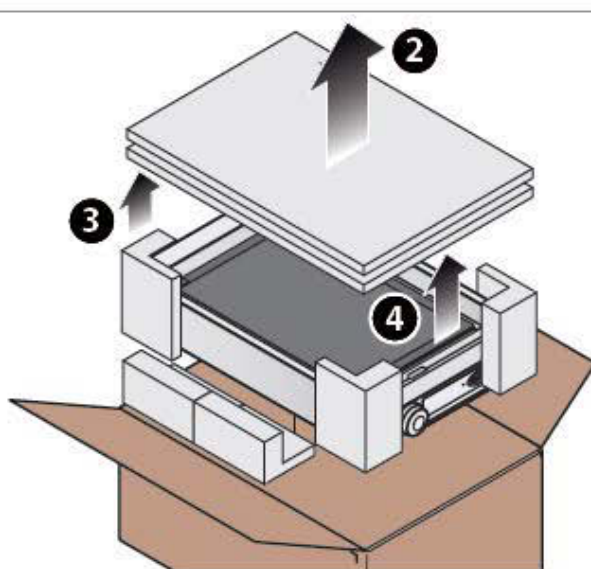
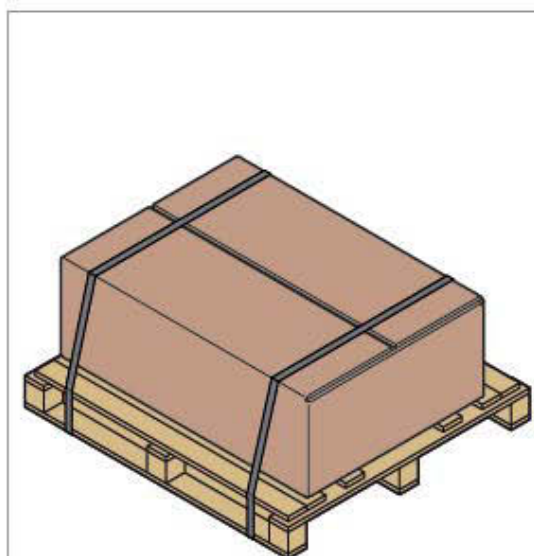


S'assurer que l'équipement ne se renverse pas pendant le transport. Au moment de la réception, contrôlez que l'emballage ne soit pas visiblement endommagé. Dans le cas contraire, contactez immédiatement Spidocook S.r.l. et NE procédez pas à l'installation.



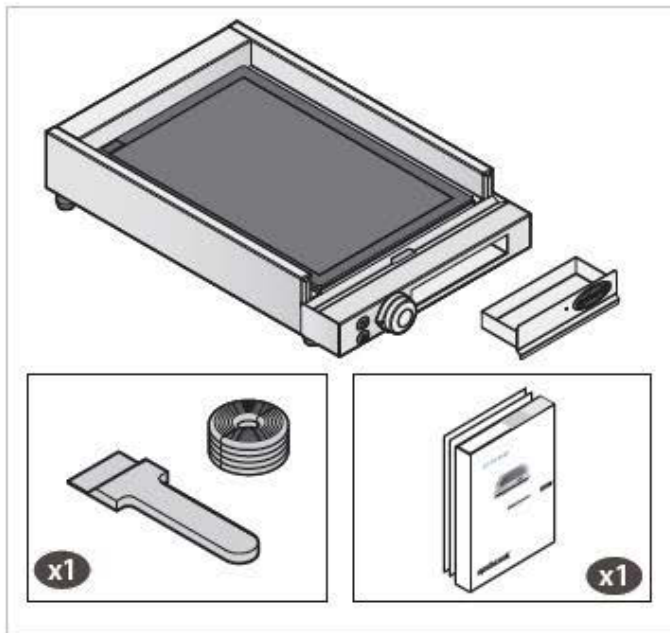
Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.

Spidocook S.r.l. suit la philosophie **NON -STOP EFFORTS** en augmentant la compatibilité environnementale de ses produits et en s'engageant à réduire la consommation énergétique et les gaspillages. Spidocook S.r.l. veut protéger l'environnement et invite à éliminer le matériel dans les conteneurs spécifiques au tri sélectif.



Opérations préliminaires

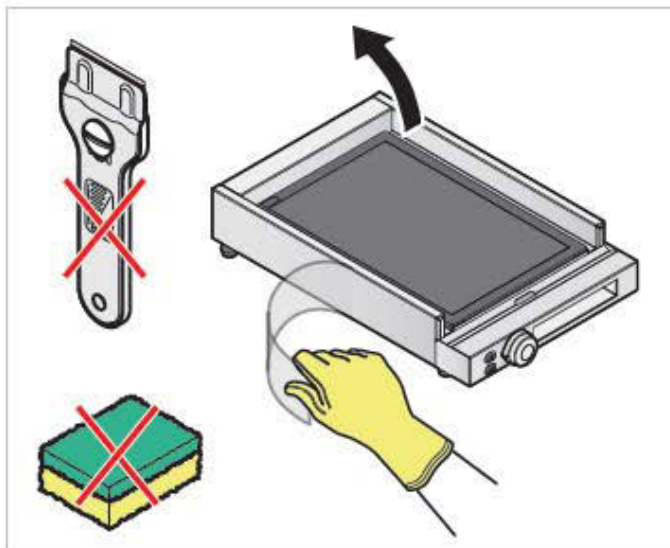
Contrôle du contenu de l'emballage



Avant de commencer l'installation, vérifiez la présence et l'intégrité des composants suivants contenus dans l'emballage :

- plaque SPIDO**FLAT**;
- documentation technique (manuel d'installation et d'utilisation, feuille des « données techniques ») ;
- grattoir;
- grattoir en laiton

Retrait de la pellicule

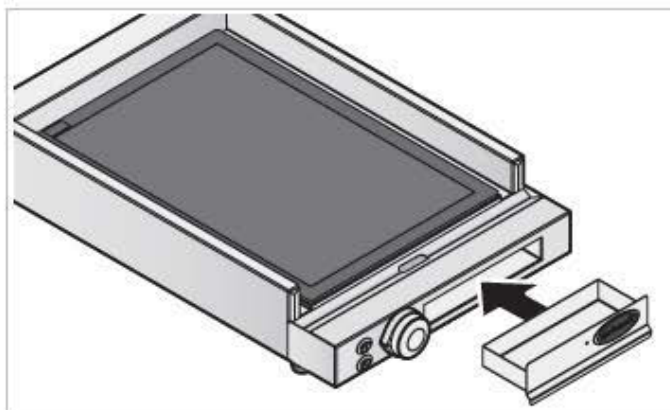


Détacher lentement les pellicules de protection de l'appareil: nettoyez les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié sans utiliser d'outils qui pourraient abîmer les surfaces ou de détergents abrasifs ou acides.



Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.

Positionnement du tiroir recueillant l'écoulement des graisses



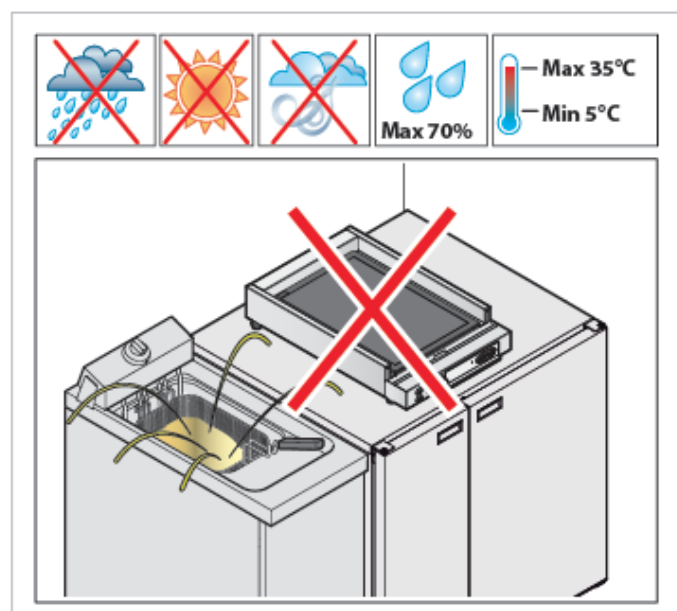
La gouttière en dotation avec le grill sert à recueillir les liquides qui se déposent sur le plans en vitrocéramique. Le canal d'égouttement des liquides arrondi à température froide, qui écoule tout autour aux plans de cuisson, permet de faire écouler facilement la salissure et les liquides vers la gouttière pour faciliter les opérations de nettoyage.

Avant de faire fonctionner la plaque, insérer le tiroir recueillant les graisses dans son logement frontal, prévu à cet effet, comme illustré sur le schémas



Positionnement

Caractéristiques du lieu d'installation



Installez obligatoirement l'appareil dans des lieux :

- destinés et conformes à la cuisson d'aliments industriels ;
- permettant un renouvellement de l'air adéquat ;
- qui répondent aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
- protégés des agents atmosphériques ;
- avec des températures allant de +5° à +35°C maximum ;
- avec une humidité inférieure à 70%.



Ne pas installer l'appareil à proximité des autres appareils qui atteignent des températures élevées, afin de ne pas endommager les composants électriques.



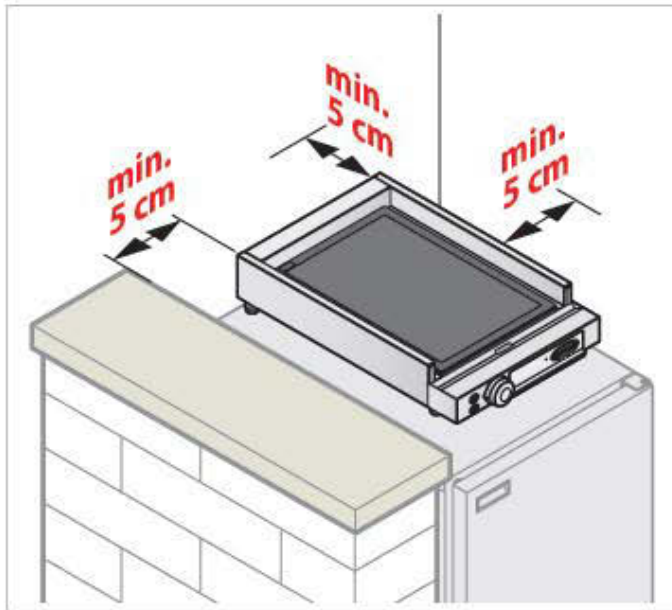
Si vous désirez plus d'informations techniques relatives à l'appareil, consultez la feuille des «Données techniques» ci-jointe à l'appareil.

Modèles

Plans lisses noirs

MODÈLE	VERSION	DIMENSIONS plan de cuisson (mm)	DIMENSIONS L x P x H mm	Puissance électrique (kW)	Poids kg
SP 200	manuel	280x440	398 x 654 x 129	2,5	10
SP 300	manuel	280x440 8x2)	693 x 654 x 129	5	17

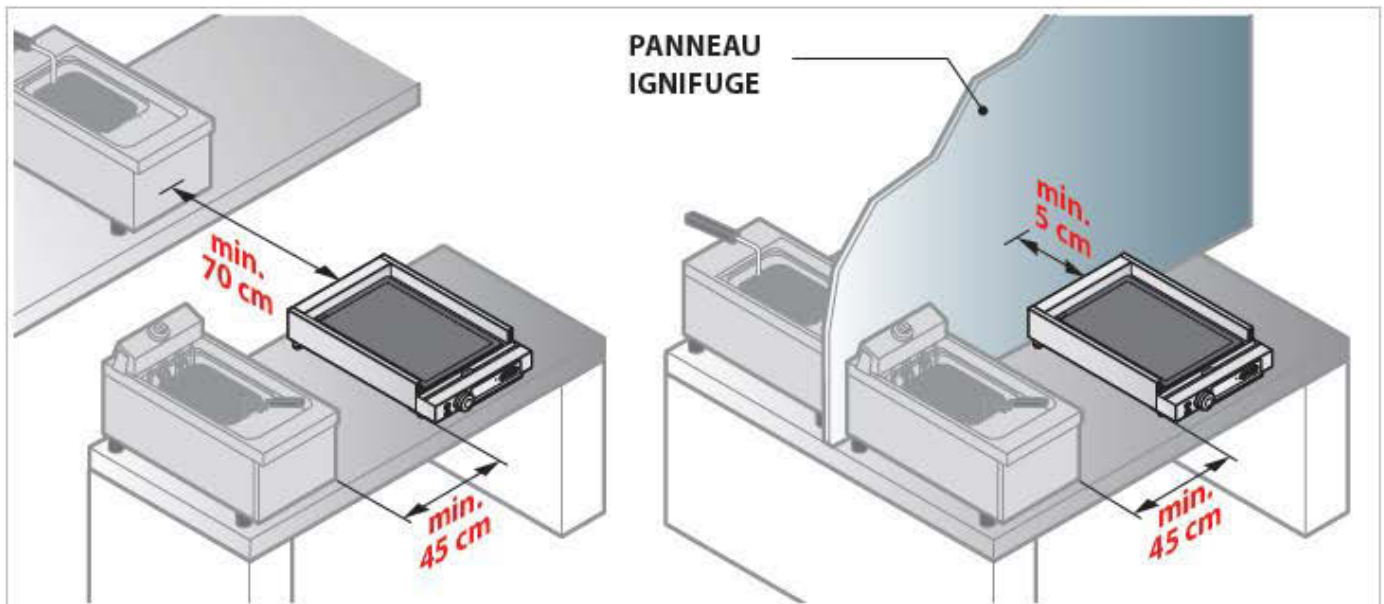
Distances autorisées



Positionnez l'appareil en respectant les distances indiquées sur les figures, de façon à ce que la paroi arrière soit facilement accessible pour effectuer les branchements et l'entretien.



Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux, parois ou meubles facilement inflammables ou sensibles à la chaleur.
Dans le cas contraire, protégez-les avec des matériaux adéquats non inflammables en respectant les normes de prévention contre les incendies.





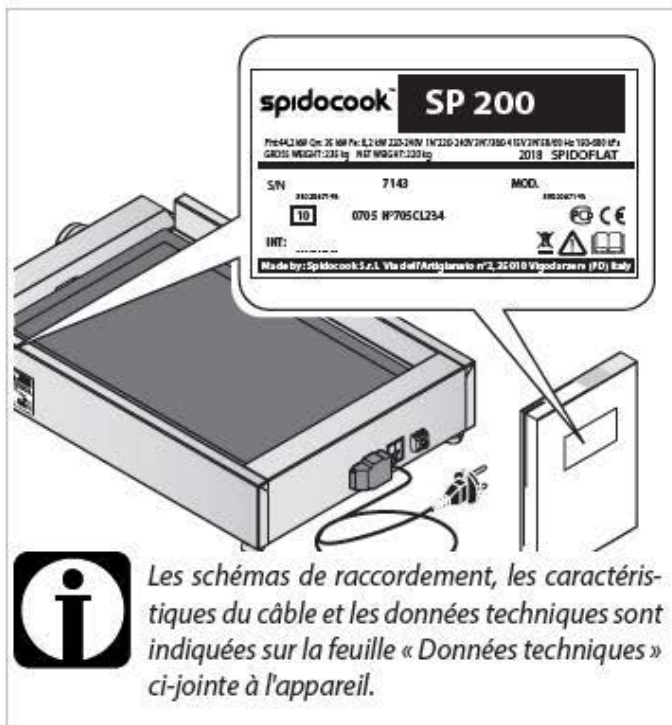
Branchement électrique



Avant d'installer les appareils lire attentivement le chapitre "Normes de Sécurité" à la page 3.



Le branchement au réseau d'alimentation électrique et les installations de raccordement doivent répondre aux normes en vigueur dans le Pays d'installation de l'appareil et doivent être effectués par du personnel qualifié et autorisé Spidocook S.r.l. Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions, entraîner l'annulation de la garantie et dégage Spidocook S.r.l. de toute responsabilité.



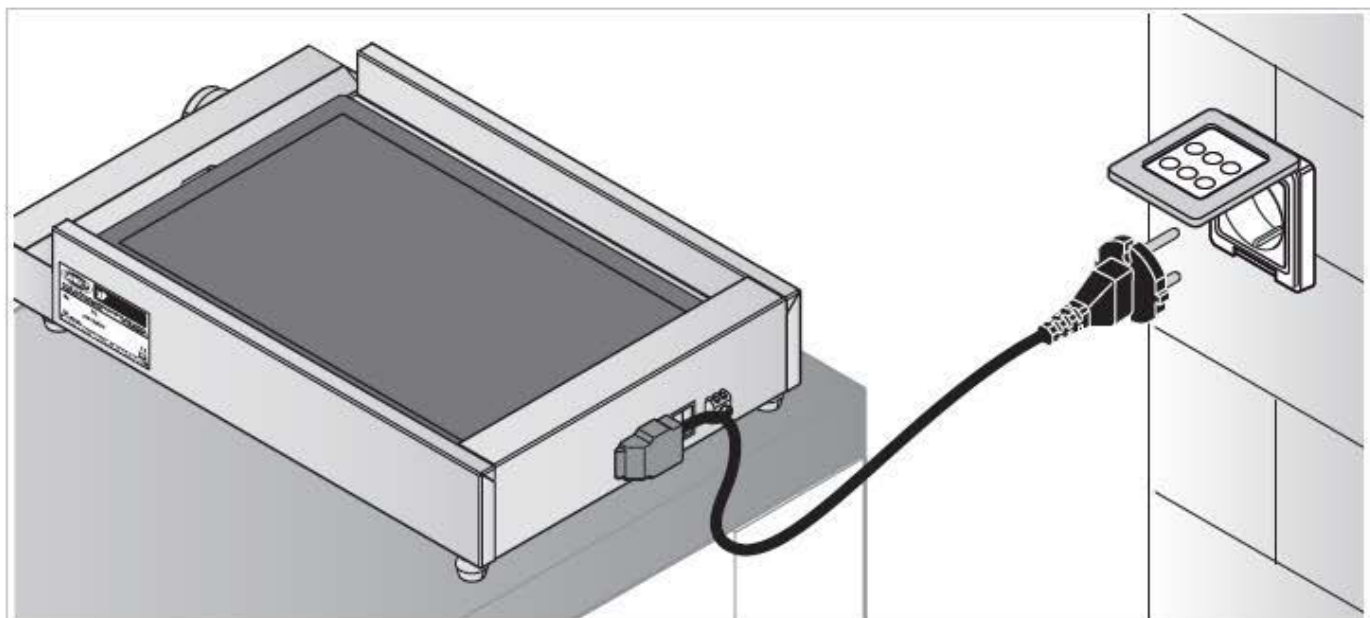
Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, comparez toujours les données de l'installation avec celles de l'appareil indiqués sur la plaque d'identification.

L'équipement doit être positionné pour que la fiche de connexion électrique soit accessible.

L'appareil sort de l'usine avec le câble d'alimentation et la prise déjà montées sur le bornier: il n'est pas possible de faire un autre type de connexion électrique et aucune modification des dimensions du câble à l'exception de l'allonger, en le remplaçant par un autre ayant les mêmes caractéristiques que l'original (matériau, sections, etc.)

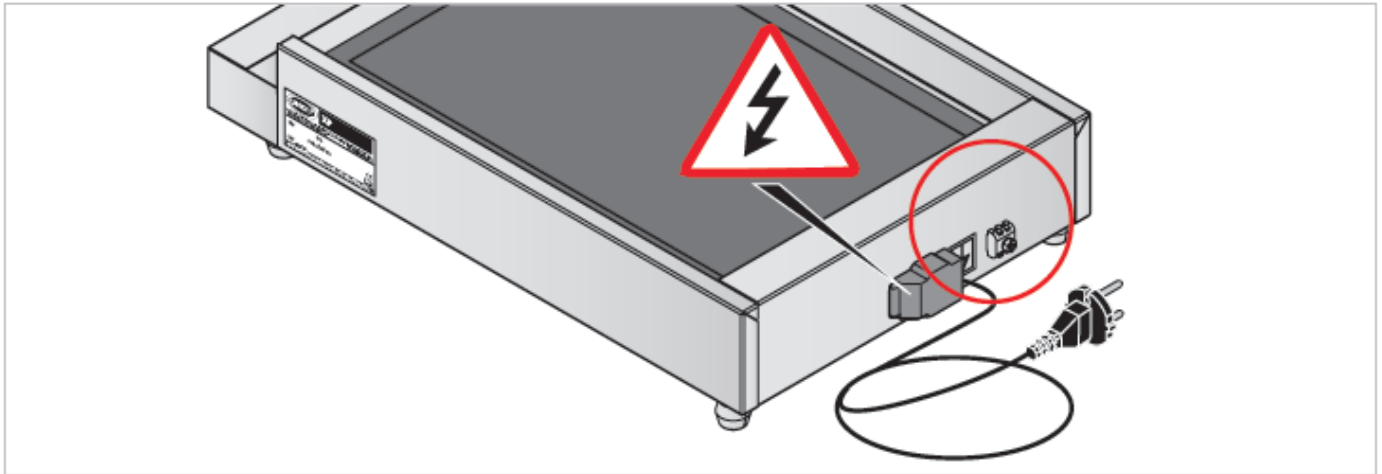


Le câble doit être remplacé par Spidocook S.r.l. ou par son service d'assistance technique, ou toute fois par une personne de qualification similaire, de façon à prévenir chaque risque.



Pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit :

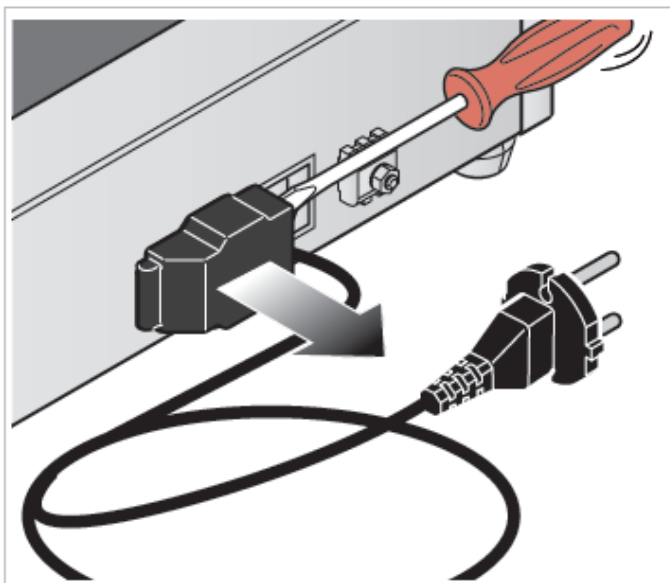
- Être inclus dans un système équipotentiel selon ce que prévoit la normative en vigueur. Ce branchement doit être effectué entre divers appareils avec la borne indiquée par le symbole équipotentiel . Le conducteur devra avoir une section maximum de 10 mmq (selon la norme CEI EN 60335-2-42:2003-09) et être de couleur jaune vert.
- Être obligatoirement raccordé à la ligne de terre  du réseau (câble de couleur jaune vert).
- Être obligatoirement raccordé à un interrupteur différentiel thermique selon ce que prévoit la normative en vigueur.
- Être obligatoirement raccordé à un mécanisme d'interruption unipolaire.



Vérifications nécessaires

- Le pont de cuivre et le câble électrique doivent être fixés ensemble sous la vis dans le sens du vissage et les connexions électriques doivent être bien serrées avant de brancher l'appareil au courant électrique.
- Vérifiez l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre et la continuité électrique entre la car-casse externe et le fil de terre du secteur.
- Une fois que l'appareil est en marche, vérifiez que la tension d'alimentation corresponde toujours à la valeur de la tension nominale indiquée sur la plaque des données de l'appareil.

Remplacement du câble d'alimentation



Le câble doit être remplacé par Spidocook S.r.l. ou par son service d'assistance technique, ou toutefois par une personne de qualification similaire, de façon à prévenir chaque risque.

S'il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, procédez ainsi :

- ouvrir le couvercle de la borne;
- retirez le câble présent en le débranchant du bornier ;
- consultez la feuille des « Données techniques » (*Power supply-Connection Diagram*): sur la feuille figurent tous les câblages possibles et les caractéristiques que doit posséder le nouveau câble en fonction du raccordement choisi (*Câble Type*);
- fixez le nouveau câble au moyen du serre-câble approprié ;
- fermer le couvercle de la borne



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



Index

Indications générales pour l'utilisation de l'appareil	15
Utilisation avec contrôle MANUEL	15
Entretien horaire	16
Périodes d'inactivité	17
Écoulement, en fin de vie	17
Assistance après-vente	18
Certifications	19
Garantie	19

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

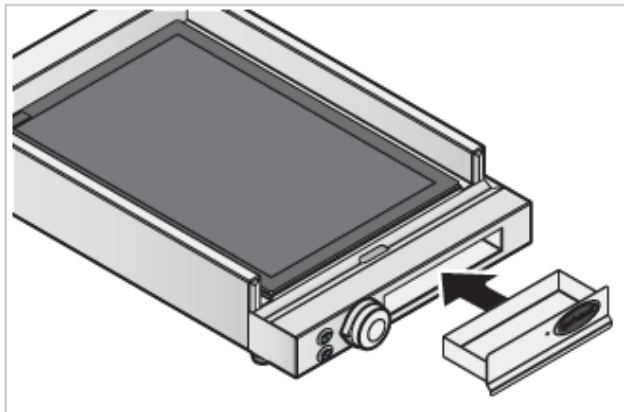


Avant d'utiliser l'appareil :

- assurez-vous de posséder le certificat de conformité et d'autorisation d'exploitation de l'installation, relâché par l'installateur autorisé Spidocook S.r.l. ;
- lire attentivement le chapitre "Normes de Sécurité" à page 3.

Indications générales pour l'utilisation de l'appareil

- À la première utilisation de l'appareil, le nettoyer soigneusement (cf. chap. "Entretien horaire" à page 16); le laisser fonctionner sans aliments sur la plaque et à température maximale pendant environ 1h afin d'éliminer d'éventuelles odeurs causées par les graisses de protection utilisées en usine. Ce phénomène ne sera plus présent pour les allumages successifs.
- Utiliser les plaques SPIDO**FLAT** en atmosphère avec température ambiante comprise entre +5 °C et +35 °C (41 e 95 °F).
- Ne pas utiliser les plaques SPIDO**FLAT** pour réchauffer les casseroles ou poêles
- Aucun conteneur en plastique ou aluminium ne doit être positionné sur les plans en vitrocéramique.



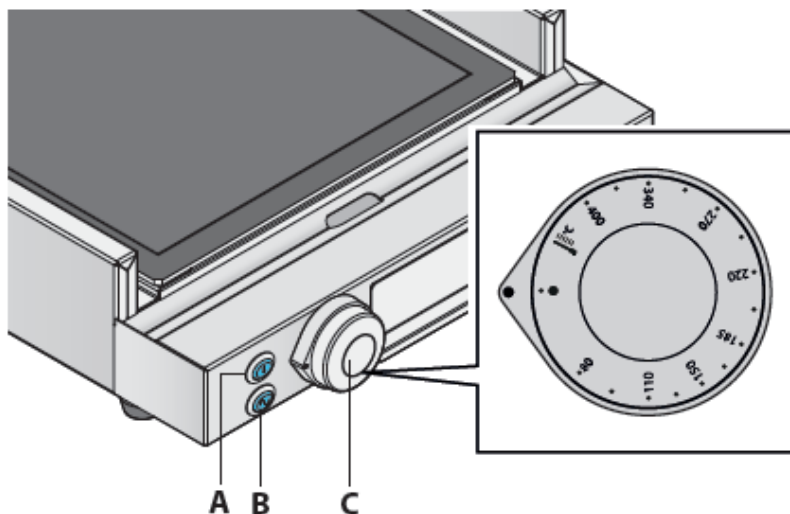
DANGER DE BRÛLURES et DE LÉSIONS !

S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet équipement.

Preter attention lors de l'utilisation de la plaque durant son fonctionnement vu qu'il atteint de températures très élevées qui peuvent causer de graves brûlures.

Ne jamais utiliser la plaque sans avoir inséré le tiroir pour recueillir les graisses dans son logement.

Utilisation avec contrôle MANUEL



Layout du contrôle:

Interrupteur d'allumage (A)

Bouton marche/arrêt

■ Bouton relevé: plaque éteinte

■ Bouton enfoncé: plaque allumée

Bouton de thermostat (B)

Tourner en sens horaire le bouton de thermostat pour programmer la température de la plaque (de 80 à 400°C)

Voyant de température (C)

● Voyant allumé: la plaque est en phase de chauffage

● Voyant éteint: la plaque a atteint la température commandée par le bouton de thermostat (C).



Entretien horaire



Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :

- après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique ;
- après s'être équipé des instruments de protection personnel adéquats (par ex., gants, etc.).

Nettoyer quotidiennement la plaque afin de maintenir une hygiène adéquate

Pour le nettoyage, NE PAS utiliser :

- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (par ex., acide chlorhydrique/ muriatique ou sulfurique).

Attention ! - Ne jamais utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle situé en-dessous de l'appareil ;

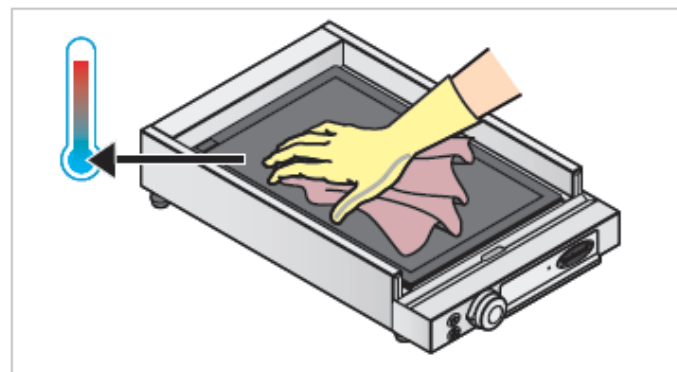
- outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.) ;
- des jets d'eau



Ne pas plonger l'appareil ou ses parties dans l'eau durant les opérations de nettoyage.

Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en cas de fissures ou d'endommagements de la surface en vitrocéramique des plaques (Norma EN 60335-2-38:2003 + A1:2008).

Surfaces externes en acier



Attendre que les surfaces soient froides

Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon. Rincez et essuyez avec soin.

En alternative, utilisez uniquement des détergents recommandés par **Spidocook S.r.l.** ; des produits d'un autre type peuvent causer des dommages et par conséquent annuler la garantie. Pour leur utilisation, référez-vous aux instructions du producteur des détergents.

Plaque vitrocéramique



Les plaques en vitrocéramique, même très chaudes, ne donnent pas la sensation de chaleur effective, aussi, avant de nettoyer s'assurer qu'elles soient éteintes et complètement refroidies.

Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon. Rincez et essuyez avec soin. Ne pas utiliser de produits acides, solvants et/ou ammoniacque (alcool, essence, trichloréthylène, etc...) qui pourraient auto brûler si jetés sur le plan non parfaitement refroidi.

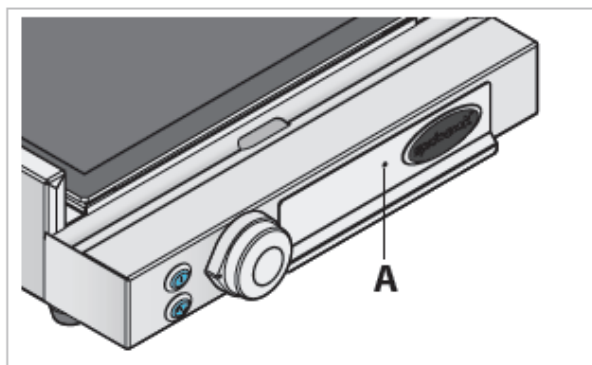
Afin de retirer des résidus de nourriture, utiliser le racloir prévu à cet effet, avec les bords de la lame arrondis, fourni avec la plaque: utiliser cet accessoire avec précaution et s'assurer que la lame soit bien en contact avec la plaque. Ne pas utiliser le racloir d'angle car il risquerait de causer des rayures sur la plaque compromettant irrémédiablement esthétique et fonctionnement.

Remplacer la lame quand elle n'est plus parfaitement aiguisée.

Après l'utilisation couvrir la lame du grattoir avec la protection prévue et ne pas le laisser à la portée des enfants.

Récolte des résidus de cuisson:

Les résidus de cuisson sont évacués par le trou du canal d'écoulement directement vers le tiroir frontal. Vider régulièrement le tiroir afin d'éviter des débordements internes et le nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Après nettoyage, le remettre dans son logement.



Périodes d'inactivité

Durant les périodes d'inactivité, prenez les précautions suivantes :

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ;
- passez un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;

À la première utilisation :

- effectuer un nettoyage soigné de l'appareil (cf chap. "Entretien horaire" à la page 16),
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser ;
- redémarrez l'appareil au minimum pendant 50 minutes sans aucun aliment à l'intérieur.



Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.

Écoulement, en fin de vie

Selon l'art. 13 du Décret Législatif n° 49 du 2014 "Mise à jour de la Directive RAEE 2012/19/EU sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (PEEFV - produits électriques et électroniques en fin de vie)"



Le symbole avec la poubelle barrée et la ligne noire en dessous, indique que le produit a été introduit sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin effective de sa production il ne doit pas être assimilé aux autres ordures mais il doit être recyclé séparément. Tous les appareillages sont réalisés avec des matériels métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) à un pourcentage supérieur à 90% de leur poids total. L'appareillage doit être rendu inutilisable pour son recyclage, en enlevant le câble d'alimentation et tout autre dispositif de fermeture de compartiments ou cavités, lorsque présents.

Il est nécessaire d'être attentif à la gestion de ce produit en fin de vie en réduisant les impacts négatifs sur l'atmosphère et en améliorant l'efficacité d'usage des ressources, en appliquant la théorie "qui pollue paye", prévention, préparation à son réemploi, et recyclage. On rappelle que l'écoulement illégal ou incorrect du produit implique des sanctions prévues par la loi.

Renseignements sur l'écoulement en Italie

En Italie les appareillages RAEE doivent être remis:

- aux Centres de collecte / Déchèteries (nommés aussi îles écologiques ou plateformes écologiques)
- au Revendeur auprès de qui est acheté le nouvel appareillage, qui est tenu à le retirer gratuitement (retrait "un contre un");

Renseignements sur l'écoulement en nations de l'Union Européenne

La Directive communautaire sur les appareillages RAEE a été perçue de manière différente par chaque nation, ainsi si l'on désire se débarrasser de cet appareillage nous suggérons de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour demander la méthode correcte de son recyclage.



- la date d'achat ;
- les données de l'appareil indiquées sur la plaque d'identification ;



Certifications

EU déclaration de conformité pour appareils électriques

Constructeur : **Spidocook S.r.l.**

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit
SPIDOFLAT

est conforme à la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2006/95/CE et est construit conformément aux normatives suivantes :

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

est conforme à la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CE et est construit conformément aux normatives suivantes :

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

L'installation du produit **Spidocook S.r.l.** doit être réalisée par un Centre d'Assistance Autorisé **Spidocook S.r.l.**. La date d'installation et le modèle de l'appareil doivent être communiqués par l'acheteur final à travers une déclaration écrite ou une facture d'installation émise par le revendeur ou le Centre d'assistance Autorisé **Spidocook S.r.l.**, sous peine d'annulation de la garantie ;

La garantie **Spidocook S.r.l.** prévoit la reconnaissance de tous les dommages qui se rapportent objectivement à des défauts d'origine dus à une mauvaise production. Sont exclus les défauts et dommages dérivant du transport, de la mauvaise conservation ou entretien du bien ou utilisation impropre du produit, de l'installation non conforme aux spécifications techniques fournies par **Spidocook S.r.l.** et relatives au milieu d'utilisation tels que, par exemple, l'utilisation d'eau sale et agressive, gaz de mauvaise qualité ou courant avec une puissance ou une tension inadéquates.

Tout dommage quelconque dû une surtension ou encore dérivant d'une modification effectuée par des personnes non autorisées ou incompetentes est exclu de la garantie. Le droit de garantie s'annule également en cas de dommages et de dysfonctionnements dus à des incrustations de calcaire dans l'appareil. Sont exclus de la garantie les composants de consommations : décorations, lampes, verres, parties esthétiques des équipements et parties périssables selon l'usage.

Le droit aux prestations de garantie s'annule en cas de dommages causés par une installation imparfaite ou non réalisée par un centre d'assistance Autorisé.