



1 Verifica prodotto



2 Ispezione e pulizia
componenti funzionali



3 Test operativo



4 Cura e pulizia



1 Verifica prodotto



- Condizioni delle cerniere: stato, mobilità, rumore
- Stato della guarnizione della porta
- Stabilità della maniglia
- Condizioni del vano cottura



2 Ispezione componenti funzionali



- Verifica ed eventuale pulizia dei vetri della porta accessibili senza smontaggio
- Verifica e stato delle guide
- Verifica della copertura delle lampade
- Verifica delle condizioni dei pannelli catalitici (forni tradizionali)
- Verifica e pulizia condizioni filtro basamento (forni a vapore)
- Verifica condizioni accessori interni



3 Test operativo



- Controllo funzionale e verifica dell'efficienza dei comandi
- Test raggiungimento e mantenimento della temperatura a 200°C con termometro
- Esecuzione programma test o verifica modalità di riscaldamento con Energy Monitor
- Controllo dei parametri di durezza dell'acqua (forni a vapore)



Cura e pulizia

4



- Consigli d'uso e manutenzione specifici per il forno
- Indicazioni sull'utilizzo del prodotto *Gel forno* in tubo e dimostrazione d'uso



Il forno dovrà essere freddo e vuoto al momento dell'intervento

COSTO CHECK UP FORNO

€ 22.00 + USCITA