CHEFook

The Italian Restaurant Equipment

FOUR ÉLECTRIQUE

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN MODD. CHF 411 UD – CHF 464 UD – CHF 411 AL UD – CHF 464 AL UD

rév. 7

EURODET PROFESSIONAL SRL
Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD) (Padova) Italy
Tel. +39.049.9300344 – +39.049.5791479 Fax +39.049.5794387
www.chefook.com E-mail: info@chefook.com

Index

1. Service technique
2. Conseils généraux
3. Caractéristiques techniques
4. Instructions pour l'installateur
5. Mode d'emploi (pour l'utilisateur)
6. Risques qui subsistent (pour l'utilisateur)
7. Utilisation du panneau de commande
8. Cuisson au four
9. Conseils pour la cuisson
10. Nettoyage et entretien courant
11. Service après-vente
12. Information aux utilisateur
13. Schémas électriques
14. La garantie

1. Service technique

Un contrôle technique une ou deux fois par an contribue à augmenter la longévité de l'appareil et en garantit un fonctionnement optimal.

S'assurer que l'assistance est effectuée seulement et exclusivement par du personnel qualifié.

Toujours citer le numéro de série et le modèle (données reportées sur la plaque "données techniques" située au dos du four) pour les commandes éventuelles de pièces détachées ou pour avoir des informations sur l'appareil.

2. Conseils généraux

Ce manuel doit être conservé avec l'appareil pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Ces indications ont été rédigées pour votre sécurité et celle des autres ; nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

- Si l'emballage n'est pas intact lorsqu'il arrive à destination ou a été abîmé durant le transport, écrire ce qui suit sur le bulletin de livraison, en le faisant signer au chauffeur : «SOUS RÉSERVE DE CONTRÔLE DE LA MARCHANDISE», en spécifiant le dommage ; faire ensuite une réclamation écrite au vendeur dans les 4 jours de calendrier qui suivent la date de livraison. Aucune réclamation ne sera acceptée au-delà de ce délai.
- La température à l'intérieur du magasin de stockage (ou autre pièce) ne doit pas descendre au dessous de -9°C ; autrement les pièces de contrôle de la température (thermostat de régulation / thermostat de sécurité) de l'appareil viendront endommagés. L'inobservance de cette interdiction fait décliner de toute responsabilité le fabricant.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par du personnel compétent.
- Les modifications nécessaires sur le circuit électrique pour pouvoir installer l'appareil ne doivent être effectuées que par du personnel compétent.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un jet d'eau direct car l'infiltration éventuelle d'eau pourrait en limiter la sécurité.
- Couper le courant de l'appareil et le laisser refroidir avant d'effectuer une opération d'entretien ou de nettoyage quelconque.
- Lorsque la porte est entièrement ouverte (ouverture basculante), ne pas en utiliser la surface intérieure comme plan d'appui car les charnières qui la soutiennent pourraient s'abîmer irréparablement.
- N'essayez pas d'effectuer personnellement des contrôles périodiques ou des réparations. Contacter directement le Centre d'assistance technique le plus proche et utiliser exclusivement des pièces détachées originales.

N.B.: Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre ou incorrect et d'inobservation des normes d'installation. Suivre à la lettre les indications reportées dans le paragraphe "INSTALLATION".

3. Caractéristiques techniques

Dimensions appareil LxPxH (mm)	790x665x635
Poids (kg)	56
Charge maximale pour plateau GN 1/1-600x400mm (kg)	4 – 2
Charge maximale GN1/1-600x400mm (kg)	16 - 8
Résistance convection (kW)	3
Puissance maximale totale (kW)	6,4
Tension d'alimentation	380/400 2N (50Hz)
Section du câble d'alimentation	4 x 2,5 mm²
Type de câble	H07RN-F
Branchement du câble d'alimentation	Tipo Y
Classe	I
Indice de protection du revêtement	IPX3
Pression de l'eau (kPa)	100-200

Le niveau de bruit de l'appareil en train de fonctionner est inférieur à 70 dB (A).
La plaque "données techniques" se trouve sur le panneau arrière de l'appareil.

4. Instructions pour l'installateur

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il puisse installer, régler l'appareil et en effectuer l'entretien de façon correcte et conformément aux normes en vigueur.
Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer une intervention quelconque. Enlever soigneusement la protection adhésive qui entoure les pièces en acier inoxydable avant d'utiliser l'appareil. Veiller à ne pas laisser de résidus de colle sur les surfaces mais les enlever éventuellement avec un peu de solvant.

Installation - L'appareil doit être mis bien à l'horizontale sur une table ou un support du même genre (la table ou le support doivent se trouver au moins à 85 cm du sol), à une distance non inférieure à 10 cm des murs latéraux et arrière, afin que l'air nécessaire à l'aération normale puisse circuler librement tout autour. Cette aération a lieu par les ouvertures spécifiques prévues sur les parois métalliques du revêtement externe et garantit le fonctionnement ainsi que la longévité de l'appareil. Il est donc strictement interdit de boucher ces ouvertures, même partiellement ou pendant une courte période. L'inobservation de cette interdiction précise exclut la responsabilité du fabricant et provoque immédiatement la déchéance de la garantie, étant donné que la conformité au niveau de la fabrication a été volontairement compromise. L'appareil n'est pas prévu pour être encastré ou installé dans une cuisine modulaire.

Branchement électrique - Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur. Contrôler au préalable si :

- la tension et la fréquence reportées sur la plaque des "données techniques" de l'appareil correspondent à celles du secteur ;
- la soupape limitatrice et l'installation peuvent supporter le débit de l'appareil (voir plaque des "données techniques") ;
- le réseau d'alimentation est muni d'un système de mise à la terre efficace et conforme aux normes en vigueur ;

- en cas de branchement direct au secteur, installer un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur et ayant un débit approprié, avec ouverture entre les contacts des catégorie de surtension III (4000V), entre ce dernier et l'appareil;

- l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible lorsque l'appareil est installé;
- le câble de terre jaune/vert n'est pas interrompu par le disjoncteur;
- quand l'appareil est allumé, la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de ±10% par rapport à la tension nominale;
- après avoir branché le câble d'alimentation au bornier, s'assurer qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil;
- si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant des qualifications similaires, de façon à prévenir tout risque.

Raccordement au réseau hydrique - Le four doit être alimenté avec de l'eau potable adoucie ayant une dureté comprise entre 0,5÷5° (il est obligatoire d'utiliser un adoucisseur pour réduire la formation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson) et une pression comprise entre 100 et 200 kPa (1,0-2,0 bars).

Le raccordement au réseau de distribution d'eau doit être fait au moyen d'une électrovanne filetée 3/4" qui se trouve au dos (en bas) de l'appareil, en interposant au préalable un filtre mécanique et un robinet d'interception (avant de raccorder le filtre, laisser couler un peu d'eau pour purger les conduites).

Vidange de l'eau - Un tuyau de vidange, qui permet le drainage de la chambre de cuisson, sort du dos de l'appareil. Il faut y relier un tuyau ayant un diamètre interne de 30 mm (DN 30) et en mesure de résister aux températures de la vapeur (90°C-100°C). Pour éviter tout risque d'étranglement, il est conseillé d'utiliser un tuyau rigide en veillant à ce qu'il ne forme pas de « coudes » le long du parcours de vidange. Le tuyau doit par ailleurs avoir toujours la même inclinaison (min. 5%) sur toute sa longueur (la longueur considérée est celle du tuyau de vidange de l'appareil au point de vidange et elle ne doit dépasser 2 mètres). La tuyau de vidange doit arriver à un point de vidange ouvert au sol (Fig. 1). Par ailleurs le « saut » minimum doit être de 25 mm (distance entre le tuyau de vidange sortant de l'appareil et l'emboîture du tuyau de canalisation de vidange). Quoi qu'il en soit, le tuyau relié au tuyau de vidange de l'appareil ne doit pas être en contact direct avec le point de vidange pour des motifs de conformité aux normes d'hygiène en vigueur. Nous conseillons de raccorder la vidange de l'appareil au réseau des eaux grises en utilisant un siphon adéquat de façon à empêcher la sortie des vapeurs du point de vidange.

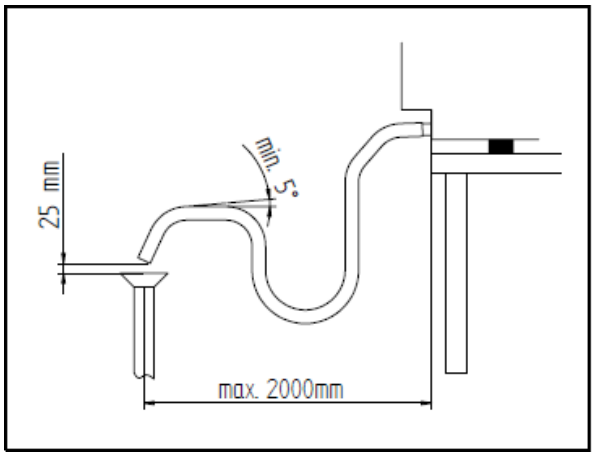


FIG. 1

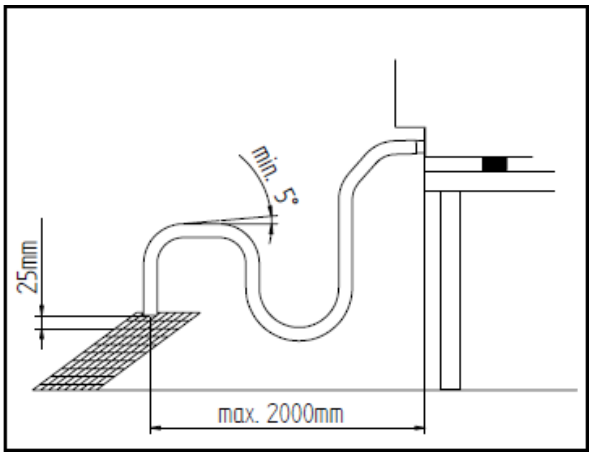
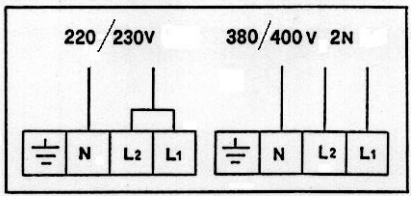


FIG. 2

Branchement du câble d'alimentation - Pour accéder à la plaque à bornes, il suffit d'enlever le panneau arrière de l'appareil. Desserrer la vis et faire passer le câble par le serre-câble. Installer les câbles afin que le conducteur de terre soit le dernier à s'enlever de la borne correspondante s'ils sont trop tendus. Brancher les conducteurs de phase aux bornes indiquées par les lettres "L1" et "L2", le conducteur de neutre à la borne indiquée par la lettre "N" et le conducteur de terre à la borne indiquée par le symbole ⏚, comme d'après le schéma suivant :



(le même schéma de branchement électrique se trouve à côté de la plaque à bornes d'alimentation). Serrer la vis et remonter le panneau arrière à l'appareil.
L'appareil doit être branché à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être contrôlée de façon appropriée conformément à la norme en vigueur.
Ce branchement doit être effectué entre des appareillages différents au moyen de la borne spéciale qui est indiquée par le symbole ⏚. Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 2,5 mm^2. La borne équipotentielle se trouve au dos de l'appareil.

Dispositif thermique de sécurité - L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécurité à réarmement manuel qui le protège contre les surchauffes excessives et dangereuses pouvant se produire accidentellement. En cas d'intervention, le dispositif coupe le courant de l'appareil et en interrompt donc le fonctionnement.

5. Mode d'emploi (pour l'utilisateur)

La première fois que vous utilisez le four, il est conseillé de le faire fonctionner à vide et à température maximale pendant une heure environ pour éliminer ainsi d'éventuelles mauvaises odeurs dues à l'isolement thermique et aux résidus gras du traitement.

Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson au four d'aliments. Tout autre usage doit être considéré comme impropre.

L'appareil peut être utilisé : pour toutes les cuissons au four de gâteaux, pizzas, viande, poisson ou légumes, pour faire gratiner les plats ou pour reconditionner les aliments réfrigérés et congelés.

Laisser un espace d'au moins 40 mm entre une plaque et l'autre dans la chambre de cuisson afin de ne pas empêcher à l'air de circuler.

Ne pas utiliser de plats plus profonds que le nécessaire: Les bords trop hauts forment des barrières qui empêchent la circulation de l'air chaud.

Faire chauffer le four avant chaque cuisson pour avoir une chaleur uniforme.

Eviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson.

6. Risques qui subsistent (pour l'utilisateur)

Ouvrir la porte avec précaution en fin de cuisson pour éviter que la chaleur ne sorte pas brusquement, ce qui risque de provoquer des brûlures.

Faire attention aux zones chaudes (signalées sur l'appareil) des surfaces externes pendant le fonctionnement du four.

Placer l'appareil sur une table ou un support du même genre, à une hauteur d'au moins 85 cm du sol.

La table ou le support doit être suffisamment grand et en mesure de supporter le poids de l'appareil.

L'appareil contient des parties électriques et ne doit jamais être lavé avec un jet d'eau ou de vapeur.

L'appareil est branché au secteur : couper le courant avant d'effectuer une opération de nettoyage quelconque.

Pour éviter tout mauvais branchement ou raccordement de l'appareil, les branchements électriques et les raccordements sont indiqués par des plaques d'identification.

Ne pas utiliser la poignée de la porte pour déplacer l'appareil (rupture possible de la vitre).

Lorsque la porte est entièrement ouverte (ouverture basculante), sa surface intérieure pourrait être utilisée comme plan d'appui, ce qui abîmerait irréparablement les charnières qui la soutiennent.

7. Utilisation du panneau de commande

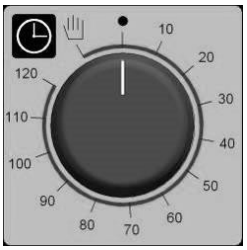


Fig. 3

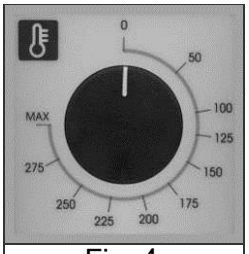


Fig. 4

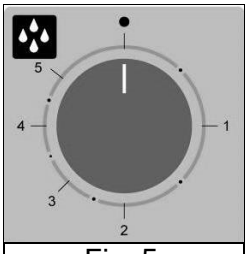


Fig. 5

- Bouton programmateur "fin de cuisson" / Voyant programmateur "fin de cuisson	
- Bouton Thermostat de règlage / Voyant thermostat de règlage	
- Bouton humidificateur automatique / Voyant lumineux humidificateur automatique	

Programmation du temps de cuisson - Mettre le bouton du programmateur (Fig. 3) sur le symbole ✋ (fonctionnement continu) ou sur le temps voulu pour la cuisson (jusqu'à 120 minutes) pour allumer le four ; le four s'éteint automatiquement en fin de cuisson dans le second cas.

Programmation de la température de cuisson - Mettre le bouton du thermostat de réglage (Fig. 4) sur la température voulue pour la cuisson.

Programmation de la quantité de vapeur - Pour produire de la vapeur durant le fonctionnement du four (chambre de cuisson chaude), tourner la manette de l'humidificateur automatique (Fig. 5) pour la mettre sur la valeur désirée (de 1 à 5). L'humidificateur cesse de fonctionner en mettant la manette sur • (éteint).

Attention

- *En mettant la manette sur les positions de "1" à "4", l'humidificateur fonctionne automatiquement, à intervalles réguliers et répétés de façon cyclique, en produisant de la vapeur (arrivée d'eau dans la chambre de cuisson). (Plus le chiffre est grand et plus l'humidificateur fonctionne longtemps, ce qui implique une plus grande production de vapeur).*
- *En mettant la manette sur la position "5", on désactive le contrôle automatique de l'humidificateur qui fonctionne en envoyant constamment de l'eau dans la chambre de cuisson (production continue de vapeur).*
- *Avant de mettre l'humidificateur automatique en marche, faire se stabiliser la température à l'intérieur de la chambre de cuisson sur une valeur d'au moins 110°C, afin d'optimiser la production de vapeur.*

Voyant programmateur "fin de cuisson" - Le voyant vert du programmateur indique que le four est allumé et que le temps de cuisson est programmé.

Voyant thermostat de réglage - Le voyant orange du thermostat de réglage s'éteint chaque fois que la température programmée est atteinte dans la chambre de cuisson. Il se rallume quand le thermostat intervient pour rétablir cette température.

Voyant humidificateur automatique - Le voyant orange de l'humidificateur automatique indique que l'électrovanne de l'eau est en marche et que dans la cavité de cuisson de la vapeur est en train de se former.

Lumière à l'intérieur du four - La lumière reste toujours allumée quand le four est en train de fonctionner.

Pour éteindre le four - Mettre les boutons du programmateur "fin de cuisson" et du thermostat sur éteint. Fermer ensuite le robinet d'eau en amont de l'appareil et couper le courant.

8. Cuisson au four

Faire chauffer le four à la température voulue avant d'y introduire les aliments à cuire. Quand le four est chaud, introduire les aliments et contrôler le temps de cuisson. Eteindre le four 5 minutes avant le temps théorique pour récupérer la chaleur emmagasinée.

Cuisson à convection (chaleur sec) - Mettre en marche le four et tourner le bouton du thermostat de réglage en correspondance de la température désiré

Cuisson à convection + vapeur (chaleur sec + chaleur humide) - Mettre en marche le four. tourner le bouton du thermostat de réglage en correspondance de la température désiré et le bouton de humidificateur automatique en correspondance de la quantité de vapeur choisi.

Décongélation - Mettre en marche le four et tourner le bouton du thermostat de réglage en correspondance du symbole (•).

9. Conseils pour la cuisson

Cuisson par convection - La chaleur est transmise aux aliments grâce à la circulation forcée de l'air préchauffé dans la chambre de cuisson. La chaleur atteint uniformément et rapidement chaque partie de la chambre, ce qui permet de faire cuire différents aliments placés sur plusieurs grilles en même temps (s'ils ont la même température de cuisson), sans mélanger les odeurs ou la saveur. La cuisson par convection est particulièrement indiquée pour décongeler rapidement, pour stériliser les conserves et pour faire sécher les champignons ou les fruits.

Pour faire cuire les gâteaux - D'abord faire chauffer le four (pendant environ dix minutes) pour faire cuire les gâteaux qui ont besoin d'une température élevée (normalement entre 150 et 200ºC). Ne pas ouvrir la porte avant qu'au moins les 3/4 du temps de cuisson se soient écoulés. La pâte battue doit se détacher difficilement de la cuillère car une fluidité excessive prolongerait inutilement le temps de cuisson.

Pour faire cuire la viande - La viande à cuire doit peser au moins 1 kg pour éviter qu'elle ne se dessèche trop. La viande rouge très tendre, qui doit rester saignante mais être bien cuite à l'extérieur en conservant tout son jus, demande une cuisson rapide à haute température (200-250ºC). Verser tout de suite les ingrédients de la sauce dans le plat si le temps de cuisson est court, sinon les ajouter au cours de la dernière demi-heure. Contrôler éventuellement le degré de cuisson en pressant la viande avec une cuillère: elle est cuite à point si elle ne cède pas. Le temps de cuisson doit être très court pour le rosbif et le filet, dont l'intérieur doit rester rose. Mettre la viande dans un plat prévu pour la cuisson au four ou directement sur la grille, en dessous de laquelle il faut placer un plateau pour recueillir le jus. Quand la cuisson est terminée, il est conseillé d'attendre au moins 15 minutes avant de couper la viande afin que le jus ne sorte pas. Laisser les plats au chaud (four à la température minimum) avant de servir.

10. Nettoyage et entretien courant (ATTENTION : Couper le courant avant chaque opération)

Nettoyage général - Le nettoyage doit être effectué quand le four est froid. Laver les parties émaillées à l'eau tiède savonneuse, ne pas utiliser de produits abrasifs, de pailles de fer, de laine d'acier ni d'acide pour ne pas les abîmer. Ne pas utiliser de produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc.), même s'ils sont dilués, pour nettoyer l'acier inox. Utiliser les produits spécifiques que l'on trouve dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud. Bien rincer à l'eau et essuyer avec un chiffon doux. Ne nettoyer la porte du four qu'avec de l'eau chaude sans utiliser d'éponge métallique. Ne pas laisser les résidus d'aliments s'incruster (surtout ceux acides contenant du sel, du citron ou du vinaigre) sur les parties en acier inoxydable car cela risque de les abîmer. Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct car l'eau pourrait pénétrer dans les circuits et en limiter la sécurité. Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple de l'acide muriatique) pour nettoyer le plan d'appui du four.

Nettoyage du four - Il est conseillé de nettoyer l'intérieur du four à la fin de chaque journée de travail. On enlève ainsi plus facilement les résidus de cuisson en évitant qu'ils ne brûlent lorsqu'il faut de nouveau utiliser le four. Le nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse ou avec les produits spécifiques vendus dans le commerce.

Nettoyage de la porte du four - Procéder comme suit pour bien nettoyer la porte du four:

- ouvrir complètement la porte ;
- In filer les épine en dotation dans les trous "A" qui sont présent sur le deux charnière (Fig.6);
- Soulever légèrement la porte et l'enlever (Fig. 7);

Remettre dans le logement la porte dans la façon inverse

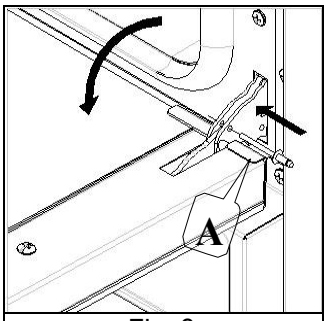


Fig. 6

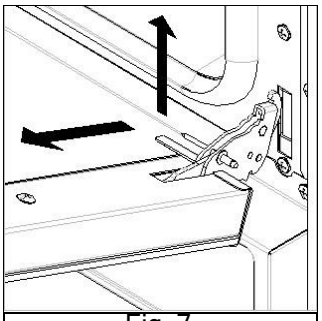


Fig. 7

Remplacement de l'ampoule du four - Couper le courant; dévisser la calotte de protection en verre; dévisser l'ampoule et la remplacer contre une autre prévue pour hautes températures (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:

Détacher la lampe halogène défecteuse e remplacer avec une nouvelle en utilisant une protection (ex. papier, étouffe) pour pas la toucher avec les mains.

N.B. la nouvelle lampe halogène doit avoir les mêmes caractéristiques de la lampe défecteuse.

Remettre la calotte de verre complète de tous joints est activer l'électricité.

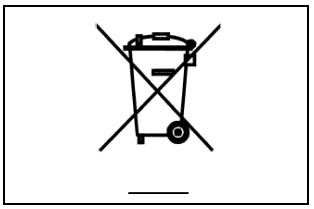
11. Service après-vente

Cet appareil a été mis au point et essayé par du personnel expérimenté et spécialisé avant de quitter l'usine, de façon à obtenir les meilleurs résultats au niveau du fonctionnement.

Toute réparation ou mise au point s'avérant nécessaire doit être effectuée attentivement et avec le plus grand soin, en respectant les normes de sécurité nationales en vigueur. Il est recommandé de toujours s'adresser au revendeur ou au Service après-vente le plus proche, en spécifiant le type d'inconvénient, le modèle de l'appareil et son numéro de série (voir la plaque "données techniques" qui se trouve sur le panneau arrière).

Pour toute demande d'intervention, l'utilisateur peut contacter CHEFOOK aux numéros reportés sur la couverture ou en consultant le site www.chefook.com.

12. Information aux utilisateur



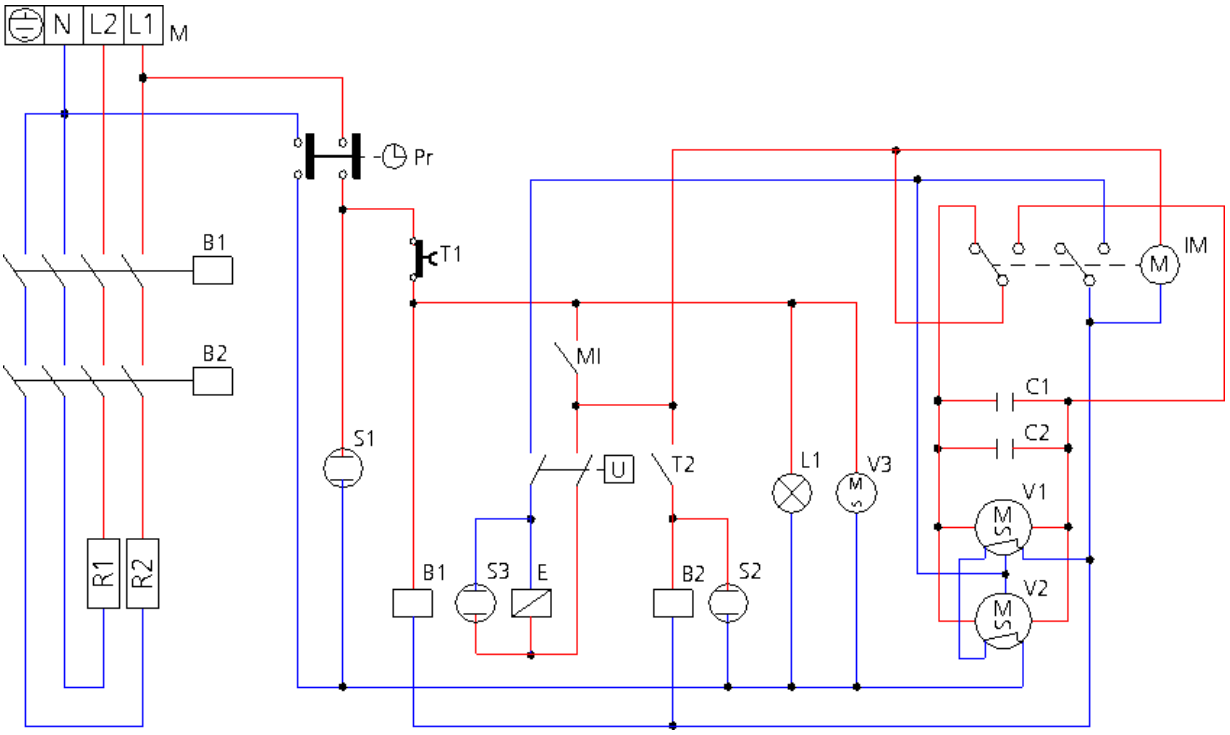
Aux termes de la Directive 2012/19/UE, le symbole de la corbeille barrée reporté sur l'appareil indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc remettre l'appareil à un des centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques lorsqu'il ne sera plus utilisable.

La collecte sélective des déchets et les opérations de traitement, de recyclage et d'élimination successives favorisent la production d'appareils avec des matériaux recyclés et limitent les effets négatifs éventuellement causés par une gestion impropre des déchets sur l'environnement et sur la santé.

L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur implique l'application des sanctions administratives.

13. Schémas électriques

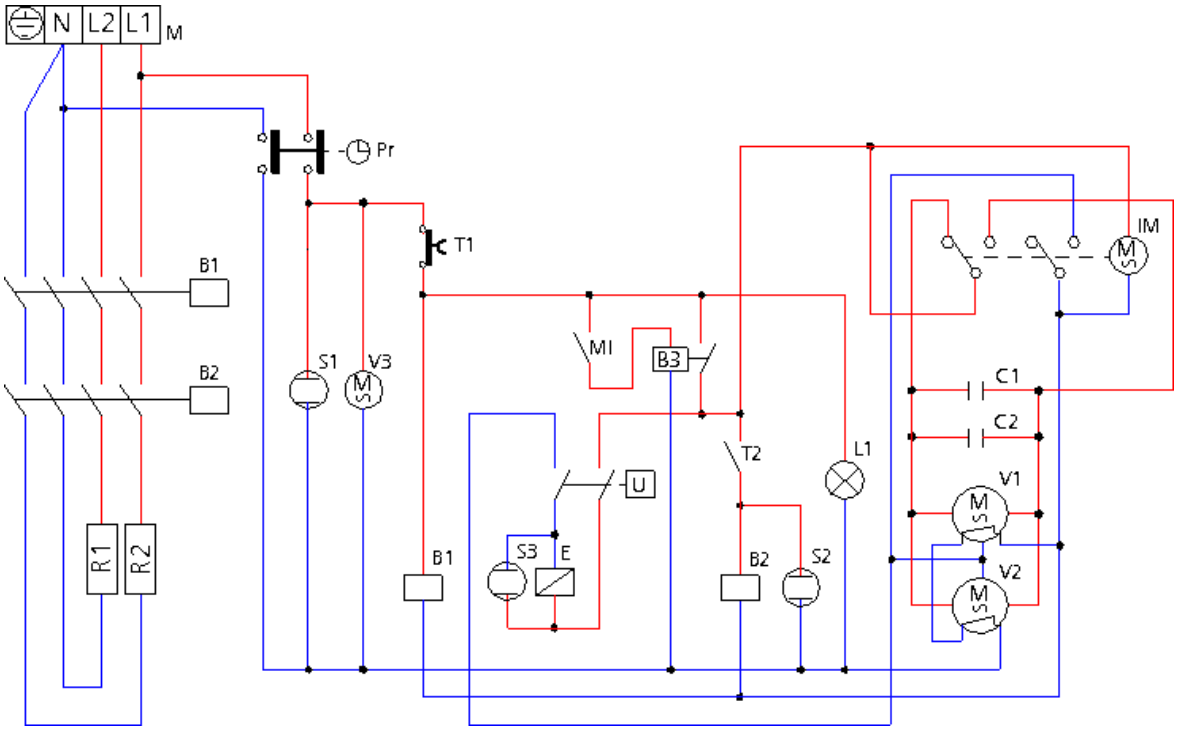
MODD. CHF 411 UD – CHF 464 UD



Légende

M	Plaque à bornes d'alimentation	V1-V2	Motoventilateurs radiaux
Pr	Programmateur “fin de cuisson”	V3	Motoventilateurs de refroidissement
MI	Microcontact porte	C1-C2	Condensateurs
T1	Thermostat de sécurité	B1-B2	Bobine télérupteur
T2	Thermostat de réglage	E	Electrovanne humidificateur
U	Humidificateur automatique	S1	Voyant programmateur
IM	Inverseur marche	S2	Voyant thermostat
R1-R2	Résistances circulaires	S3	Voyant humidificateur
L1	Lampe d’éclairage		

MODD. CHF 411 AL UD – CHF 464 AL UD



Légende

M	Plaque à bornes d'alimentation	V1-V2	Motoventilateurs radiaux
Pr	Programmateur "fin de cuisson"	V3	Motoventilateurs de refroidissement
MI	Microcontact porte	C1-C2	Condensateurs
T1	Thermostat de sécurité	B1-B2	Bobine télérupteur
T2	Thermostat de réglage	B3	Bobine relais
U	Humidificateur automatique	E	Electrovanne humidificateur
IM	Inverseur marche	S1	Voyant programmateur
R1-R2	Résistances circulaires	S2	Voyant thermostat
L1	Lampe d'éclairage	S3	Voyant humidificateur

14. La garantie

Votre nouvel appareil est garanti. Le vendeur s'engage à ne remplacer ou à ne réparer – selon son jugement sans appel – que les parties des appareils jugées défectueuses à l'origine, et ce sans aucun frais pour le client, à condition, sous peine de déchéance :

- que le client ait signalé le défaut dans les 2 mois qui suivent la date à laquelle il l'a découvert et, en tout cas, dans le 2 ans qui suivent l'achat pour les appareils à usage domestique ;
- que le client ait signalé le défaut dans les 8 jours qui suivent la date à laquelle il l'a découvert et, en tout cas, dans le 12 mois qui suivent l'achat pour les appareils à usage professionnel,

par lettre recommandée avec accusé de réception en joignant la copie de la facture, du reçu ou du ticket de caisse prouvant l'achat.
Mis à part le cas où le client n'est pas en mesure d'exhiber la facture, le reçu ou le ticket de caisse prouvant l'achat et si les délais ci-dessus ne sont pas respectés, la garantie est expressément exclue dans les cas suivants:

1) dommages dus au transport;
2) anomalies dues à une mauvaise installation de l'appareil (par exemple inefficacité de la cheminée ou des conduits auxquels l'appareil est relié), par rapport aux indications fournies dans le manuel livré avec ce dernier;
3) insuffisance ou mauvais fonctionnement des installations électriques, hydriques et/ou de distribution du gaz;
4) manque de soin, négligence ou incapacité d'utiliser l'appareil, par rapport aux indications fournies dans le manuel livré avec ce dernier;
5) usage non conforme à celui auquel l'appareil est destiné ou qui ne respecte pas les instructions reportées dans le manuel d'utilisation;
6) altération de l'appareil;
7) opérations de réglage, d'entretien et/ou de réparation de l'appareil effectuées par du personnel non autorisé et/ou avec des pièces détachées qui ne sont pas d'origine;
8) entretien insuffisant de l'appareil ou fait avec négligence et sans respecter les indications du manuel d'utilisation;
9) dommages dus à un incendie, à une calamité naturelle ou à d'autres causes fortuites mais, en tout cas, non imputables à CHEFOOK SRL.

La garantie ne couvre pas non plus : les parties peintes ou émaillées, les manettes, les boutons, les parties en plastique mobiles ou pouvant être enlevées, les lampes, les parties en verre, les pierres réfractaires et les accessoires éventuels.
CHEFOOK SRL décline toute responsabilité pour les accidents ou les dommages, directs ou indirects, dus à une panne ou à un arrêt forcé de l'appareil.
Les réparations sous garantie ne prolongent ni ne renouvellent en aucun cas cette dernière.
Personne n'est autorisé à modifier les délais ou les conditions de garantie ni à en stipuler d'autres verbales ou écrites.
La garantie n'est valable que pour les appareils installés sur le territoire de l'Union européenne.
Le Tribunal de Padoue est le seul compétent en cas de litige.

Avertissements pour l'acheteur :

1. l'appareils destiné à la cuisson n'a été conçu que pour un usage alimentaire, tandis que l'appareil de chauffage n'a été conçu que pour chauffer les milieux domestiques ;
2. CHEFOOK S.r.l. n'installe pas ses appareils ; le vendeur est directement responsable si c'est lui qui s'en occupe ;
3. CHEFOOK SRL décline toute responsabilité pour les accidents ou les dommages, directs ou indirects, aux animaux domestiques ou aux biens dus à une panne ou à un arrêt forcé de l'appareil.

Le fabricant ne répond pas des inexactitudes possibles, dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans ce manuel. Il se réserve le droit d'apporter toutes les modifications nécessaires ou utiles à ses appareils dans le but de toujours les améliorer, et donc de satisfaire encore plus l'utilisateur, sans compromettre les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.