



1 Verifica prodotto



2 Ispezione e pulizia componenti funzionali



3 Test operativo



4 Cura e pulizia



1 Verifica prodotto



- Condizioni degli spartifiamme
- Condizioni generali di tope manopole
- Condizioni delle griglie: piedini in gomma e stabilità



2 Ispezione e pulizia componenti funzionali



- Stato e pulizia degli ugelli
- Stabilità dei rubinetti e tenuta ermetica del raccordo di collegamento all'impianto
- Accensione elettrica: candlette e interruttori
- Controllo delle termocoppie di sicurezza



3 Test operativo



- Controllo funzionale: tenuta del minimo e modulazione della fiamma



4 Cura e pulizia



- Consigli d'uso e manutenzione specifici per il piano cottura a gas
- Indicazioni sull'utilizzo del *Detergente vetroceramica* per piani in acciaio e dimostrazione d'uso



Il piano cottura a gas dovrà essere sgombro e pulito al momento dell'intervento

COSTO CHECK UP PIANO COTTURA A GAS

€ 22.00 + USCITA