



MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI ORIGINALI
LIEVITATORE E MANTENITORE

INDICE

1. Servizio tecnico	3
2. Avvertenze generali	3
3. Caratteristiche tecniche	3
4. Istruzioni per l'installatore	4
4.1 Posizionamento	4
4.2 Collegamento del lievitatore/mantenitore al forno	4
4.3 Collegamento elettrico	6
4.4 Allacciamento cavo di alimentazione (sostituzione)	
6 4.5 Collegamento alla rete idrica	7
5. Istruzioni per l'uso (per l'utente)	7
5.1 Funzionamento lievitatore/mantenitore	7
5.2 Spiegazioni simboli	8
5.3 Parametri operativi	8
5.4 Modalità funzionamento lievitatore	9
5.5 Modalità funzionamento mantenitore	10
5.6 Funzionamento lievitatore/mantenitore con il forno	11
6. Rischi residui (per l'utente)	11
7. Pulizia ordinaria	12
Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchio	12
8. Schema elettrico	12
8. Schema elettrico	13
9. Assistenza tecnica	13
10. Informazioni agli utenti	
13	
11. Garanzia convenzionale	
14	
12. Disponibilita' e fornitura parti di ricambio	
14	
13. Legge applicabile e foro competente	
14	



PERICOLO DI SHOCK ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi tipo di pulizia sull'apparecchio, interrompere l'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza) e quella idrica (chiudere il rubinetto dell'acqua). Lasciarlo completamente raffreddare.

Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.

L'impianto di alimentazione elettrica deve essere munito di efficace collegamento di messa a terra secondo le norme in vigore.

Nel collegamento permanente alla rete, tra l'apparecchio e la rete, deve essere interposto un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III (4000V), dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (interruttore magnetotermico automatico).

Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

L'apparecchio al suo interno dispone anche di componenti elettrici, per ragioni di sicurezza è vietato lavarlo con getti d'acqua o di vapore specialmente se diretti verso le aperture di aerazione presenti sulle superfici metalliche del suo involucro esterno.

1. Servizio tecnico

Un controllo tecnico una volta o due all'anno contribuisce ad allungare la vita dell'apparecchio e ne garantisce un migliore funzionamento. Assicurarsi che l'assistenza sia effettuata solo ed esclusivamente da personale qualificato. Per eventuali ordini di parti di ricambio o per qualsiasi informazione relativa all'apparecchio citare sempre il numero di matricola ed il modello (dati riportati sulla targhetta "dati tecnici" apposta sul retro).

2. Avvertenze generali

Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri; Vi preghiamo, quindi, di volerle leggere attentamente prima di installare e di utilizzare l'apparecchio.

E' molto importante che questo manuale istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni. Leggere attentamente questo manuale che fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso, installazione e manutenzione. Il manuale deve essere letto da tutto il personale autorizzato ad operare sull'apparecchio prima della sua messa in funzione.

Se al momento della ricezione della merce l'**imballo** non dovesse essere integro o risultasse danneggiato, apporre la seguente dicitura: "**RISERVA DI CONTROLLO MERCI**", con la specifica del danno e controfirma dell'autista; entro 4 giorni di calendario (non lavorativi) dalla data di consegna effettuare un reclamo scritto al venditore, trascorso i quali non si accettano reclami.

L'apparecchio è destinato all'uso professionale. Non è destinato ad essere usato da bambini e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse non siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza, o in possesso di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.

Per i controlli periodici o eventuali riparazioni non tentare di metterci mano. Contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.

Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione risulta inferiore a 70 dB (A).

La targhetta "dati tecnici" è posizionata sul pannello posteriore dell'apparecchio

L'uso improprio o scorretto e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice.

3. Caratteristiche tecniche

Modello	MKLM 1064	MKM 1211
Dimensioni (cm) LxPxH	85x103x77	73x88x77
Peso (kg)	88	82
Massimo carico per teglia 600x400mm-GN1/1 (kg)	2	4
Potenza riscaldante (kW)	1,8	1,7
Tensione di alimentazione (V~)	230 (50/60 Hz)	
Pressione acqua (kPa)	100 - 200	/
Classe	I	
Grado di protezione involucro	IPX4	
Sezione cavo di alimentazione	3 x 1,5 mm ² (3G 1,5 mm ²)	
Tipologia cavo	H07RN-F	
Allacciamento cavo di alimentazione	Tipo : Y	

4. Istruzioni per l'installatore

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione nel modo più corretto e secondo le norme in vigore. Qualsiasi intervento deve essere fatto con l'apparecchio disinserito elettricamente.

Prima di usare l'apparecchio togliere accuratamente la speciale pellicola adesiva che protegge i particolari in acciaio inox evitando di lasciare residui di colla sulle superfici; eventualmente toglierli subito adoperando un solvente appropriato.

4.1 Posizionamento

L'apparecchio va posizionato sul pavimento in modo perfettamente orizzontale (a tale scopo i piedini sono regolabili) ad una distanza non inferiore a 10 cm dalle pareti laterali e posteriore, in modo che intorno ad esso possa circolare liberamente l'aria necessaria alla sua ventilazione naturale.

L'apparecchio non è adatto all'incasso.

4.2 Collegamento del lievitatore/mantenitore al forno

Per le operazioni di movimentazione e di montaggio del lievitatore/mantenitore e del forno, si raccomanda l'uso di adeguati guanti protettivi.

Avvertenza

I forni non possono essere sovrapposti al lievitatore/mantenitore senza l'utilizzo dell'apposito "KIT SOVRAPPOSIZIONE"

LA DITTA COSTRUTTRICE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITA' PER DANNI, DIRETTI O INDIRETTI, CAUSATI DAL MANCATO RISPETTO DI QUESTA AVVERTENZA.

Posizionare correttamente il forno sopra il lievitatore.

Rimuovere il fianco sinistro del forno svitando le viti autofilettanti che lo fissano.

Utilizzando un utensile appropriato, aprire il foro sul basamento del forno (fig. 1) così da poter disporre della sede nella quale montare il fissacavo in dotazione con il relativo "KIT SOVRAPPOSIZIONE".

Nel caso di forno dotato di cappa "EKA" già montata fare riferimento alla Fig. 1a.

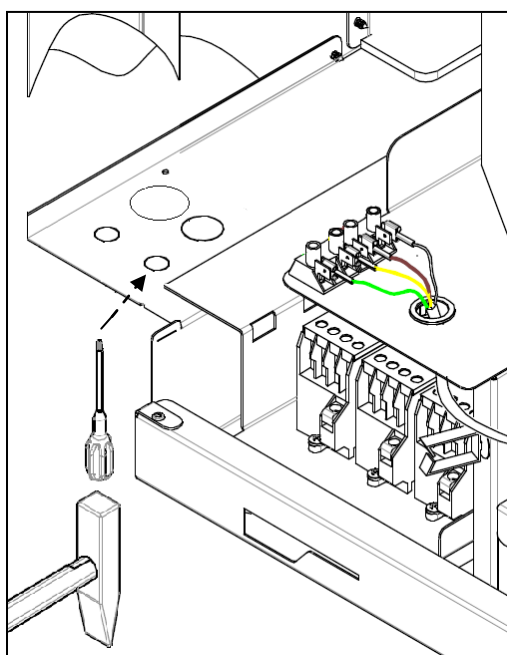


Fig. 1

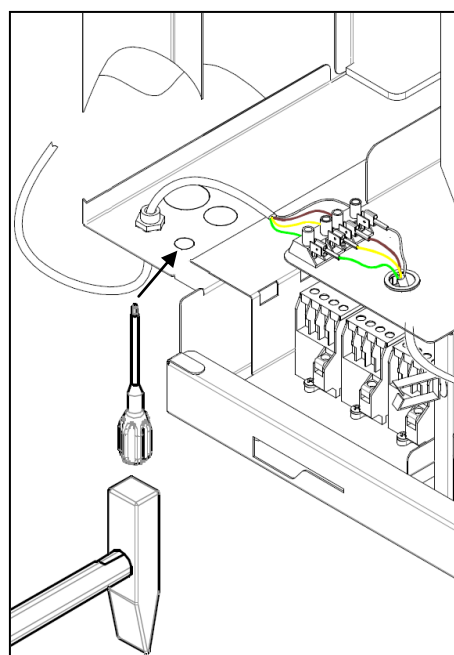


Fig. 1a

Montare il fissacavo "A" nell'apposito foro reso disponibile sul basamento del forno (Fig. 2).
Nel caso di forno dotato di cappa "EKA" già montata fare riferimento alla Fig. 2a.

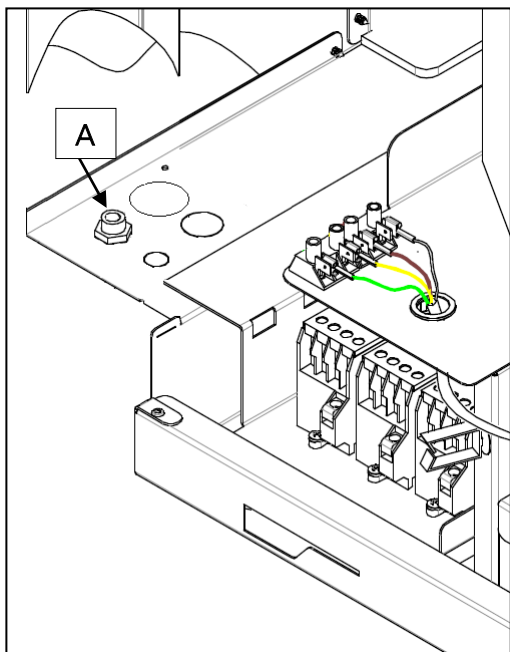


Fig. 2

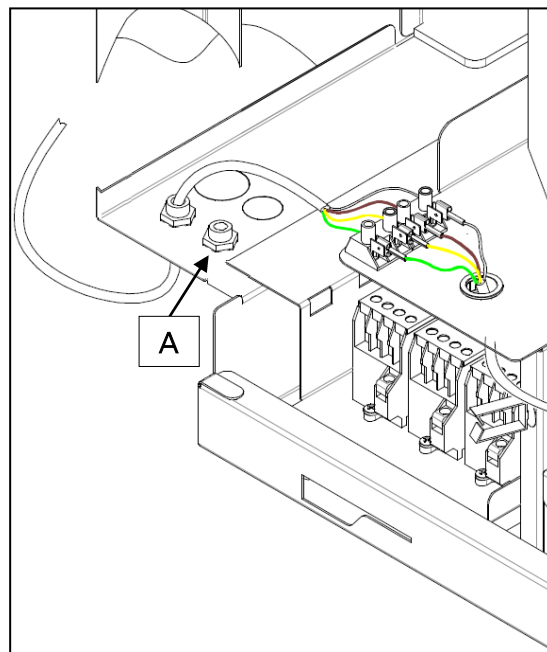


Fig. 2a

Far passare il cavo (4 fili) "C" di connessione del lievatore/mantenitore attraverso il fissacavo "A" montato in precedenza sulla parte posteriore del forno, fino a giungere in prossimità dell'apposita morsettiera "B" di collegamento disponibile nel forno (Fig. 3).

Nel caso di forno dotato di cappa "EKA" già montata fare riferimento alla Fig. 3a.

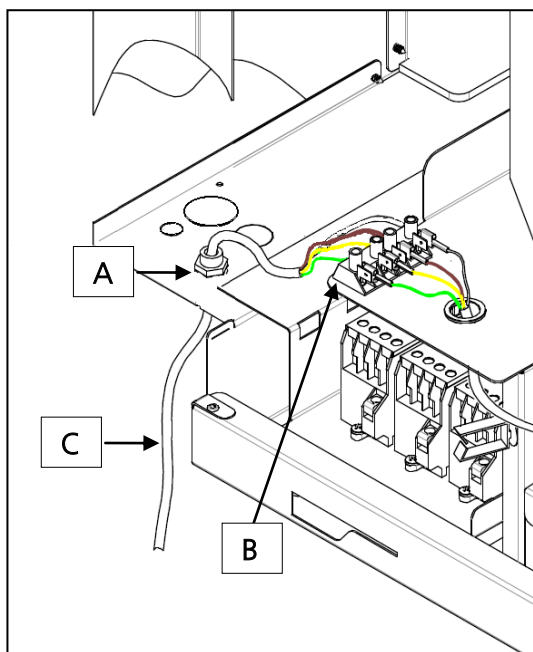


Fig. 3

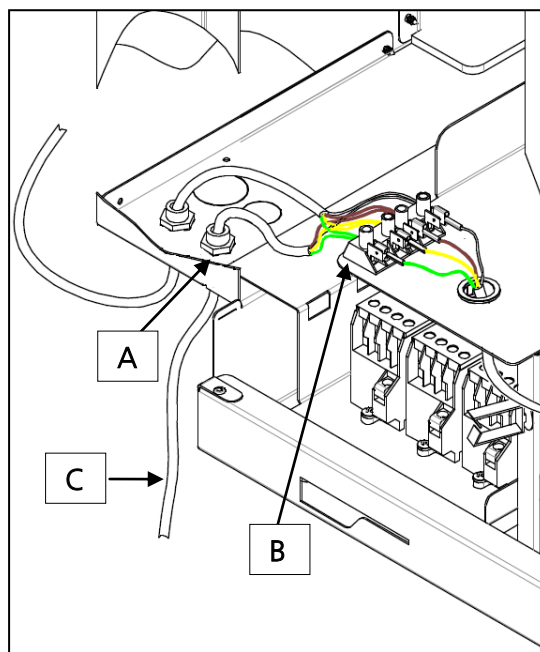


Fig. 3a

Importante

*Il collegamento deve essere fatto rispettando rigorosamente la colorazione dei 4 fili.
I 4 fili colorati del cavo del lievatore/mantenitore, devono essere collegati ai 4 morsetti a vite della morsettiera del forno, facendo attenzione che il filo inserito nel morsetto a vite abbia lo stesso colore del filo già collegato alla morsettiera del forno.*

A collegamento terminato serrare la ghiera del fissacavo.

Rimontare il fianco del forno utilizzando le apposite viti autofilettanti rimosse in precedenza.

4.3 Collegamento elettrico

Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

la tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta "dati tecnici" apposta sull'apparecchio;

la valvola limitatrice e l'impianto possano supportare il carico dell'apparecchio (vedi targhetta "dati tecnici");

l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di messa a terra secondo le norme in vigore;

nel collegamento diretto alla rete, tra l'apparecchio e la rete, sia interposto un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III (4000V), dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore;

l'interruttore onnipolare usato per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchio installato; il cavo di terra giallo/verde non sia interrotto dall'interruttore;

la tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non si discosti dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.

Accertarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

4.4 Allacciamento cavo di alimentazione (sostituzione)

Per avere accesso alla morsettiera di alimentazione: rimuovere il fianco sinistro del lievitatore/mantenitore svitando le viti autofilettanti che lo fissano.

Scollegare dalla morsettiera il cavo di alimentazione danneggiato e sfilarlo dal relativo fissacavo presente sul retro dell'apparecchio. Infilare nel fissacavo il nuovo cavo di alimentazione predisponendo i conduttori al collegamento con la morsettiera, in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala.

Collegare il conduttore (marrone) di fase sul morsetto contraddistinto con la lettera "L", il conduttore (blu) di neutro sul morsetto contraddistinto con la lettera "N" e il conduttore (giallo/verde) di terra sul morsetto

contraddistinto con il simbolo 


A collegamento terminato serrare la ghiera del fissacavo.

Rimontare il fianco del lievitatore/mantenitore utilizzando le apposite viti autofilettanti rimosse in precedenza.

Il cavo deve corrispondere a quello riportato nella tabella "Caratteristiche tecniche".

L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo la normativa in vigore.

Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse tramite l'apposito morsetto che è

contrassegnato con il simbolo  Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione minima di 2,5mm². Il morsetto equipotenziale si trova sul retro dell'apparecchio.

4.5 Collegamento alla rete idrica

L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile addolcita con una durezza compresa tra 0,5°f e 3°f e una temperatura massima di 30°C. **E' obbligatorio l'uso di un addolcitore per ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di lievitazione/riscaldamento.**

La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra 100 e 200 kPa (1,0 -2,0 bar).

L'apparecchio è fornito di tubo flessibile (1,5 metri) con raccordi femmina filettati ¾" e relative guarnizioni. Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.

Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata ¾" presente sul retro dell'apparecchio, utilizzando il tubo flessibile in dotazione, con l'interposizione di un filtro meccanico e di un rubinetto di intercettazione (prima di collegare il filtro, lasciare defluire una certa quantità di acqua per spurgare la conduttura da eventuali scorie).

5. Istruzioni per l'uso (per l'utente)

Ad un primo utilizzo si consiglia di fare funzionare l'apparecchio a vuoto per almeno 15-20 minuti. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli dovuti ai residui grassi della lavorazione.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per il riscaldamento/la lievitazione di cibi. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

Evitare di introdurre sale nella camera di lievitazione/riscaldamento.

5.1 Funzionamento lievitatore/mantenitore

Il lievitatore/mantenitore viene comandato direttamente dal pannello del forno.

Dalla schermata "Home" (🏠), fare scorrere verso sinistra il dito sulla "finestra" delle "Funzioni disponibili": compare l'icona "Accessori" (Fig. 4); toccandola compare la "finestra" che visualizza i tipi di accessori che possono essere utilizzati (Fig. 5):

- Lavaggio
- Lievitatore/Mantenitore

Toccando sul display l'icona "Lievitatore/Mantenitore" compare la schermata con le due diverse modalità funzionali utilizzabili (Fig. 6).



Fig. 4







Fig.5



Fig.6

5.2 Spiegazioni simboli

	CONFERMA	Si conferma il parametro operativo impostato
	AVVIA	Si avvia il ciclo di lievitazione/mantenimento
	ARRESTA	Si arresta il ciclo di lievitazione/mantenimento
	INDIETRO	Si torna alla schermata precedente
	HOME	Si torna alla schermata principale

5.3 Parametri operativi

		LIEVITATORE	MANTENITORE
	TEMPO	da 1 minuto a 11 ore e 59 minuti oppure INFINITO (∞ = DISATTIVATO ∞ = ATTIVATO)	
	TEMPERATURA	da 20°C a 60°C	da 65°C a 85°C
	UMIDITÀ	da 0 a 5	/

5.4 Modalità funzionamento lievitatore

Toccando sul display l'icona "Lievitatore" è possibile impostare i seguenti parametri:

- Tempo lievitazione
- Temperatura lievitazione
- Umidità



Fig.7

Il valore del parametro si imposta facendo scorrere, verso su o verso giù, il dito sul "numero" presente a lato del parametro (Fig. 7) fino al valore desiderato; oppure, ruotando la manopola in senso orario o antiorario fino al valore desiderato. Tale valore viene confermato premendo la manopola; ruotandola di nuovo si passa direttamente al parametro successivo.

Toccando il simbolo "✓" si attiva il ciclo di lievitazione e sul display rimane visualizzata la schermata con i parametri impostati. Toccando il simbolo "✗" si arresta il ciclo di lievitazione.

5.5 Modalità funzionamento mantenitore

Toccando sul display l'icona "Mantenitore" è possibile impostare i seguenti parametri:

- Tempo mantenimento
- Temperatura mantenimento



Fig. 8

Il valore del parametro si imposta facendo scorrere, verso su o verso giù, il dito sul "numero" presente a lato del parametro (Fig. 8); fino al valore desiderato; oppure, ruotando la manopola in senso orario o antiorario fino al valore desiderato. Tale valore viene confermato premendo la manopola; ruotandola di nuovo si passa direttamente al parametro successivo.

Toccando il simbolo "✓" si attiva il ciclo di mantenimento e sul display rimane visualizzata la schermata con i parametri impostati. Toccando il simbolo "✗" si arresta il ciclo di mantenimento.

5.6 Funzionamento lievitatore/mantenitore con il forno

Durante il funzionamento del lievitatore o del mantenitore, possono essere utilizzate le altre funzioni del forno (vedi relativo manuale d'uso); per visualizzarle è sufficiente toccare due volte il simbolo "🏠" ("Home"), così da tornare sulla schermata principale che visualizza le "Funzioni disponibili" per il forno e la "finestra" con i valori attivi dei parametri operativi del lievitatore o del mantenitore (Fig. 9).

Durante il funzionamento del forno è sempre possibile verificare il ciclo di lievitazione o di mantenimento in corso; è sufficiente toccare il simbolo "🏠" ("Home") e successivamente il simbolo "◀" presente sulla schermata in alto a sinistra. Compare la schermata che visualizza le "Funzioni disponibili" per il forno e la "finestra" con i valori attivi dei parametri operativi del lievitatore o del mantenitore (Fig. 9).

Se si tocca la "finestra" ricompare la schermata con i parametri operativi impostati per il lievitatore o il mantenitore (Fig. 7 o Fig. 8). Solo su questa schermata è possibile arrestare in qualsiasi momento il ciclo di lievitazione o di mantenimento, toccando il simbolo "✕".



Fig. 9

Importante

I valori dei parametri operativi impostati per la lievitazione o il mantenimento, non possono essere cambiati a ciclo in corso; possono essere modificati solo dopo aver arrestato il ciclo operativo, toccando il simbolo "✕".

6. Rischi residui (per l'utente)

Tenere lontano dalla macchina in funzione il personale non addestrato all'uso.

L'apparecchio è dotato di parti elettriche e non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.

L'apparecchio è collegato elettricamente: prima di eseguirne qualsiasi tipo di pulizia interrompere l'alimentazione elettrica.

Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio (possibile deformazione/rottura della struttura della porta).

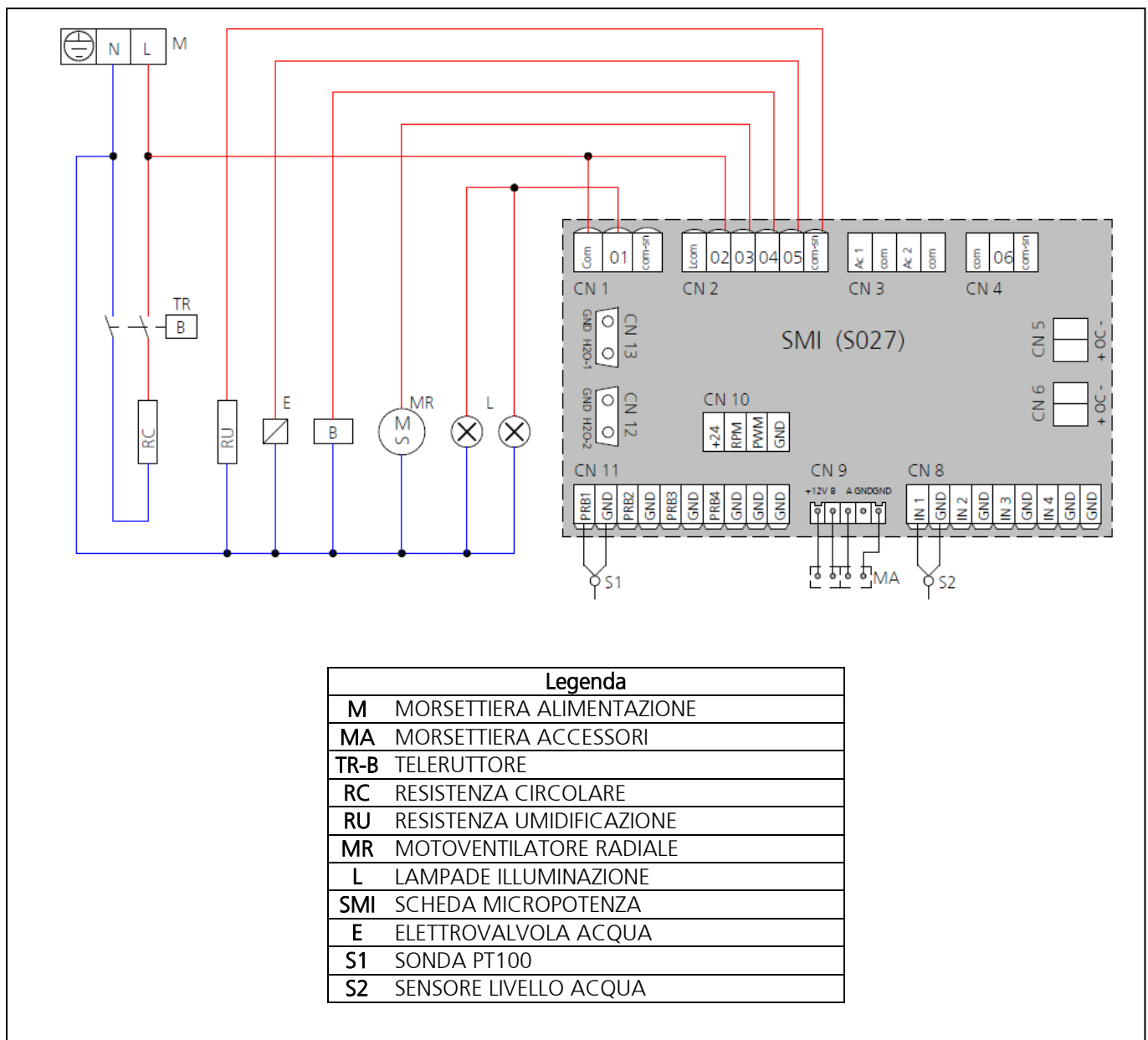
7. Pulizia ordinaria

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchio

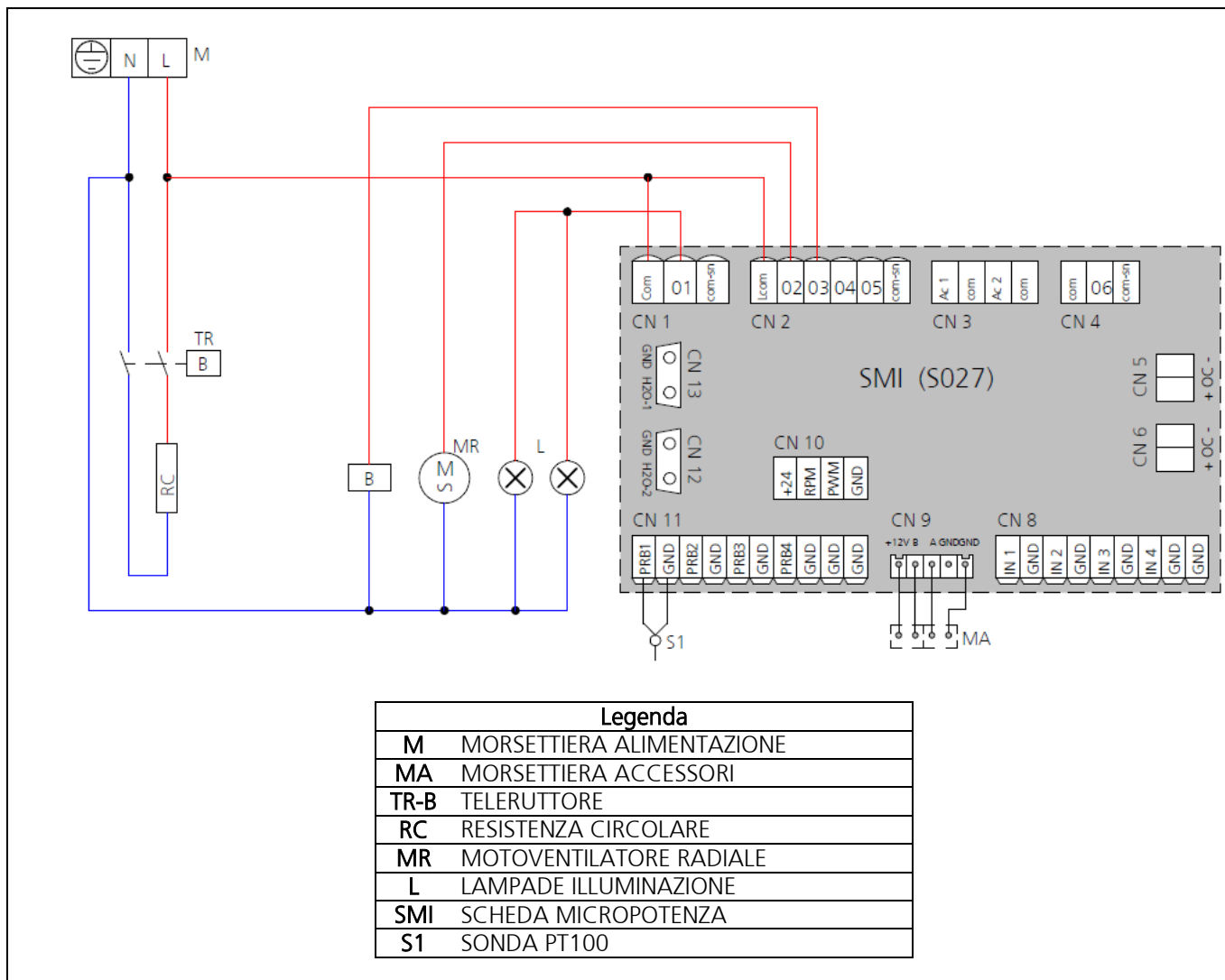
La pulizia va effettuata quando l'apparecchio è freddo. Per la pulizia dell'acciaio non usare prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti. Usare i prodotti specifici in commercio o un po' di aceto caldo. Risciacquare bene con l'acqua e asciugare con un panno morbido.

Pulire la porta in cristallo solo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi. Non lavare l'apparecchio con getti di acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua ne limita la sicurezza. Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il pavimento nelle cui vicinanze potrebbe trovarsi l'apparecchio: i vapori che da esse si sprigionano possono intaccarne e deteriorarne l'involucro esterno in acciaio.

8. Schema elettrico



8. Schema elettrico



9. Assistenza tecnica

Questo apparecchio prima di lasciare la fabbrica è stato messo a punto e collaudato da personale esperto e specializzato in modo da ottenerne i migliori risultati di funzionamento.

Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione, rispettando le norme di sicurezza nazionali in vigore.

Raccomandiamo di rivolgerVi sempre al concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente, il modello dell'apparecchio ed il suo numero di matricola (vedi targhetta "dati tecnici" posizionata sul pannello posteriore).

10. Informazioni agli utenti

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici.

La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative.



11. Garanzia convenzionale

Il prodotto è concepito esclusivamente per un uso alimentare ed è assistito da garanzia a norma di legge (artt. 1490 e segg. c.c.) per i Clienti Professionali, ovvero i clienti che acquistano dal Distributore con partita IVA. Il prodotto è professionale ed è certificato secondo le norme CEI EN 60335-1 e può essere venduto solo ad utilizzatori professionali.

Con esclusione di ogni ulteriore garanzia, la Venditrice si impegna a riparare, a proprio insindacabile giudizio, solo quelle parti dei propri prodotti che risultassero viziate da un difetto originario purché, a pena di decadenza, il cliente abbia denunciato il vizio entro 12 mesi dall'acquisto e abbia denunciato il difetto, entro 8 (otto) giorni dalla scoperta, per iscritto allegando copia della fattura, della ricevuta o dello scontrino fiscale comprovante l'acquisto.

Oltre che nel caso in cui il cliente non sia in grado di esibire la fattura, la ricevuta o lo scontrino fiscale comprovante l'acquisto ovvero non siano rispettati i termini sopra evidenziati, la garanzia è espressamente esclusa nei seguenti casi:

1. Avarie o rotture di componenti causate dal trasporto.
2. Danni derivanti da inadeguatezza degli impianti elettrici, idraulici e di erogazione del gas rispetto a quanto previsto nel manuale di installazione, o da anomalo funzionamento degli stessi.
3. Danni derivanti da errata installazione del prodotto, ovvero installazione non conforme a quanto previsto nel manuale di installazione, ed in particolare danni dovuti a insufficienza dei camini e degli scarichi cui il prodotto stesso è collegato.
4. Impiego del prodotto per usi diversi rispetto a quelli a cui è destinato, come specificati e risultanti dalla documentazione tecnica rilasciata da **Chefline**.
5. Danni dovuti all'utilizzo del Prodotto non conforme alle istruzioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione.
6. Manomissione del prodotto.
7. Interventi di regolazione, manutenzione e riparazione del prodotto eseguite da personale non qualificato.
8. Utilizzo di ricambi non originali o non autorizzati.
9. Danni o difetti causati da un uso negligente e/o imprudente del prodotto, o in contrasto con le istruzioni prescritte dal manuale d'uso e manutenzione.
10. Danni causati da incendi o altri eventi naturali e in ogni caso ogni danno da caso fortuito o dipendente da qualsivoglia causa non dipendente dal produttore.
11. Danni ai componenti soggetti a normale usura che necessitano di essere sostituiti periodicamente.

Sono altresì escluse dalla garanzia: le parti verniciate o smaltate, le manopole, le maniglie, le parti in plastica mobili o asportabili, le lampadine, le parti in vetro, le guarnizioni, le parti elettroniche e tutti gli eventuali accessori, le spese di trasporto dalla sede del consumatore, utente finale e/o acquirente. Sono escluse dalla garanzia anche le spese di rimpiazzo del forno e le spese di installazione relative. Sono esclusi da garanzia i Prodotti acquistati come usati o acquistati da terze parti non collegate o autorizzate. **Chefline** non è responsabile dei danni, diretti o indiretti, causati da avaria del prodotto o conseguenti alla forzata sospensione d'uso dello stesso.

Le riparazioni in garanzia non danno luogo a prolungamento o rinnovo della stessa.

I componenti sostituiti in garanzia hanno a loro volta una garanzia di 6 mesi dalla data di spedizione, attestata dal documento di trasporto emesso.

Nessuno è autorizzato a modificare i termini e le condizioni di garanzia o a rilasciarne altre verbali o scritte.

12. Disponibilita' e fornitura parti di ricambio

Mantiene e garantisce la disponibilità delle parti di ricambio per un periodo massimo di 24 mesi dalla data di fattura di vendita del prodotto finito al rivenditore. Dopo tale termine, tale disponibilità non potrà più essere garantita.

13. Legge applicabile e foro competente

I rapporti di fornitura saranno regolati dalla legge italiana, con espressa esclusione delle norme di diritto internazionale privato e della Convenzione di Vienna sulla Vendita Internazionale di Beni Mobili dell'11.4.1980. Per ogni controversia sarà esclusivamente competente il Foro di Padova.

I prodotti presentati nei manuali possono essere soggetti, senza preavviso e senza responsabilità a modifiche tecniche e di design funzionali al miglioramento degli stessi senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza. Non risponde a qualsiasi inesattezza, imputabile ad errori di stampa o trascrizione, presenti negli strumenti di presentazione e descrizione tecnica e commerciale dei propri prodotti alla clientela.

