14 marzo 2009 0:00

Apertura Forno

Salve,
ho da poco acquisito un forno di una nota marca, di cui tuttavia preferisco non fare il nome.
Con mia sorpresa (e dolore acuto per gli occhi) ho sperimentato come all'apertura del forno, specialmente con la ventola accesa, si generi una violenta vampata di aria calda che, se si avvicina il volto per ispezionare il cibo troppo velocemente, rischia quasi di accecare.
Ho scritto alla ditta produttrice, che mi ha suggerito appunto di aspettare qualche secondo dopo l'apertura del forno prima di avvicinarsi, oltre a sottolineare come l'uso con perizia sia compito del consumatore e che la vampata si genera a prescindere su tutti i forni.
Ora:
1- se la vampata fosse stata di entità paragonabile a quella dei forni avuti in passato non avrei certo scritto la mail;
2- un conto e' contemplare come perizia il non mettere la testa nel forno o le mani nei bruciatori, ma l'attendere qualche secondo prima di avvicinarsi al forno dopo averlo aperto mi sembra più una procedura operativa, peraltro facilmente dimenticabile;
3- sul manuale dell'utente non è riportata alcuna avvertenza a proposito.
Volevo sapere: è una tematica che effettivamente può essere demandata al consumatore o è compito del costruttore evitare che ciò si verifichi (che so, per es. con dispositivi che spengono la ventola automaticamente).
Vi prego di farmi sapere, grazie mille.
Riccardo, da Pisa (PI)

Risposta:
non crediamo che si tratti di un difetto di conformita', o di una caratteristica che rende il prodotto non sicuro, a meno che le istruzioni non dicano che la ventola si spegne automaticamente all'apertura del forno. Ad ogni modo, qui la nostra scheda pratica sulla garanzia legale:
clicca qui (http://sosonline.aduc.it/scheda/garanzia+dei+prodotti+due+anni+carico+del+venditore_14358.php)