

Uso ed installazione del forno



FORNI A COTTURA DIRETTA



ROSSOFUOCO[®]

Forni a legna & Barbecues

indice

Avvertenze importanti e conservazione	pag. 02
Sicurezza e Controindicazioni	pag. 03
Dati tecnici	pag. 05
Descrizione costruttiva	pag. 05
Sollevamento e trasporto	pag. 06
Installazione ad incasso del forno	pag. 06
Prima accensione	pag. 08
Accensione e cottura dei cibi	pag. 08
Pulizia del forno	pag. 10
Problemi di funzionamento	pag. 10
Tagliando e Certificato di garanzia	pag. 11
Informativa sul trattamento dati personali	pag. 13
Dichiarazione di conformità CE	pag. 15
Etichettatura e targhette	pag. 16

AVVERTENZE IMPORTANTI

Il documento fornisce informazioni per il trasporto, l'installazione, ed il corretto utilizzo e manutenzione dei forni Rossofuoco.

Il manuale in oggetto è rivolto alle persone addette all'installazione, messa in servizio utilizzo e manutenzione dell'apparato.

Prima di effettuare qualsiasi operazione, leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente manuale.

In caso di dubbi sulla corretta interpretazione delle istruzioni, interpellare il Costruttore per ottenere i necessari chiarimenti.

E' vietato effettuare qualsiasi operazione senza avere letto e ben compreso il contenuto del presente manuale.

L'inosservanza, anche parziale, delle raccomandazioni in esso contenute può dar luogo a pericoli per l'utilizzatore, al funzionamento anormale della macchina ed a possibili danni all'apparecchiatura.

Il costruttore non risponde di danni a cose o persone derivanti dalla mancata osservazione di tale divieto.

CONSERVAZIONE

Il manuale è parte integrante del prodotto. Esso deve sempre accompagnare l'apparato anche in caso di successive alienazioni.

Il presente documento deve essere sempre a disposizione del personale abilitato all'installazione, messa in servizio e manutenzione della macchina.

Esso deve essere conservato nelle immediate vicinanze della stessa.

Il documento deve essere conservato in maniera integra e facilmente leggibile.

Per assicurarne la consultabilità nel tempo si raccomandano le seguenti avvertenze:

- Conservare il manuale in luogo protetto da calore ed umidità e lontano da liquidi.
- Impiegare il documento in modo da non danneggiarne il contenuto.
- Non asportare, strappare o modificarne il contenuto.

Nel caso in cui il manuale presenti danneggiamenti tali da pregiudicarne la leggibilità, o sia perso, si dovrà richiederne immediatamente copia sostitutiva al costruttore o al distributore autorizzato.

SICUREZZA E CONTROINDICAZIONI

Leggere attentamente il manuale d'istruzioni in maniera completa.

1. Il forno è stato realizzato esclusivamente per la cottura di cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi.
2. Il forno è destinato ad un uso domestico. L'operatore prima di utilizzare l'apparato deve leggere e conoscere tutte le prescrizioni di sicurezza illustrate nel presente documento.
3. Tutti i regolamenti locali, inclusi quelli che fanno riferimento alle norme nazionali ed europee devono essere rispettati al momento dell'installazione dell'apparecchio.
4. Il forno deve essere posizionato su una pavimentazione o piattaforma messa in piano con capacità portante in grado di sorreggerne il peso dichiarato dal costruttore (per il forno da incasso vedi anche pag. 08). Nel caso di installazione del forno sul carrello fornito in dotazione dal costruttore utilizzare apposita attrezzatura adatta a sollevamento e movimentazione (vedi pag.08) la piattaforma deve essere adeguata a sostenere il peso dell'apparato nei punti di appoggio del carrello stesso. Se la costruzione prevista per l'installazione non è conforme alla capacità portante necessaria, utilizzare un'adeguata piastra di distribuzione del carico.
5. Posizionare eventuali mobili a distanza superiore a 15 cm dalle pareti del forno, ed a 50 cm dalla zona di irraggiamento dell'oblò di ispezione.
6. Utilizzare il forno solo se dotati di guanti destinati alla preparazione di cibi con fornelli o forni, ed in grado di fornire adeguata protezione contro il calore.
7. Non toccare il forno durante il normale funzionamento senza le suddette protezioni.
8. **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
9. Il forno deve essere alimentato esclusivamente con legna secca vergine di piccola pezzatura; è fatto assoluto divieto di bruciare qualsiasi altra pezzatura di legno che non sia scarto da legno vergine.
10. Non usare altri tipi di combustibile, tantomeno pezzi di truciolare, di "medium density", pezzature di legno verniciato, pezzi di pannello che possono contenere resine, lamine di formica o di altri supporti di nobilitazione del legno.
11. L'utilizzo delle tipologie di legno sopra identificate può generare gas di combustione tossici, ed arrecare danni alla struttura del forno. La combustione di queste tipologie di pezzature di legno è inoltre vietata dalla legge.
12. Il forno deve essere sempre sorvegliato dall'utilizzatore durante il suo normale funzionamento.
13. La camera di combustione deve sempre rimanere chiusa durante il funzionamento del forno, tranne durante la fase di ricarica del combustibile.
14. Il forno non deve mai superare la temperatura di 400 °C; oltre tale temperatura la resa non è ottimizzata e l'apparato può subire danneggiamenti. Per evitare di superare tale soglia, non introdurre legna in quantità superiore a 5 kg al momento dell'accensione.
15. Non introdurre materiale cartaceo, di plastica o di silicone al fine di evitare possibili generazioni di fiamme.
16. Se si nota emissione di fumo, spegnere l'apparecchio o togliere la spina dell'apparecchio e mantenere la porta chiusa per estinguere eventuali fiamme.
17. Pulire il forno periodicamente e rimuovere ogni residuo di cibo. Trascurare la pulizia del forno potrebbe causare un deterioramento delle superfici che potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio e portare ad una situazione di pericolo; inoltre, ove applicabile, pulire regolarmente il canale da fumo e della canna fumaria, in particolare controllare la presenza di eventuali ostruzioni prima dell'accensione dell'apparecchio in seguito ad un prolungato non utilizzo dell'apparato. Pulire l'apparato seguendo scrupolosamente le modalità indicate dal presente manuale.
18. Dopo l'uso la temperatura del forno rimane a valori elevati per un tempo prolungato.

- Accertarsi che la temperatura delle pareti interne ed esterne abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di agire sull'apparato senza le dovute protezioni.
19. Si raccomanda di effettuare ogni volta lo scarico delle ceneri del forno, controllando che non ci siano carboni accesi al fine di evitare ustioni e/o incendi; quindi riporre le ceneri in un contenitore di acciaio o materiale similare.
 20. Qualsiasi intervento di riparazione, sostituzione o manutenzione straordinaria deve essere eseguito da personale tecnico specializzato ed autorizzato dal costruttore.
 21. Per la risoluzione di ogni problema si prega quindi di contattare il rivenditore autorizzato o direttamente l'azienda produttrice.
 22. Qualsiasi tipo di intervento sull'impiantistica domestica per l'installazione e l'utilizzo del forno va eseguita da personale qualificato secondo la legislazione vigente nel paese d'installazione dell'apparato.
 23. In caso d'incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.
 24. E' inoltre vietato:
 - Installare l'apparato con modalità differenti da quelle previste nel presente manuale.
 - Installare l'apparato in presenza di sorgenti che possono causare possibili combustioni (fiamme, sigarette, scintille, etc).
 - Installare l'apparato in zone in cui sono presenti possibili getti d'acqua.
 - Installare ed utilizzare l'apparato in prossimità di materiale combustibile, infiammabile e/o esplosivo, o in luoghi con atmosfere a rischio d'incendio.
 - Fumare durante il funzionamento del dispositivo, ed avvicinarsi allo stesso con dispositivi che possono generare combustione quali sigarette o accendini accesi, fiamme di vario genere, scintillatori.
 25. Per l'applicazione del bruciatore a gas consultare lo specifico libretto del costruttore.
 26. Non apportare modifiche all'apparato ed eseguire qualsiasi intervento tecnico non autorizzato dal costruttore.
 27. Ogni intervento tecnico di manutenzione o riparazione deve essere sempre effettuato presso i centri autorizzati dal costruttore.
 28. Non utilizzare accessori diversi da quelli in dotazione all'apparato.
 29. Non utilizzare l'apparato con modalità differenti e/o con scopi diversi da quelli previsti nel presente manuale.
 30. L'apparecchio non deve essere utilizzato come inceneritore.
 31. Non utilizzare combustibili diversi da quelli raccomandati, compresi quelli liquidi.
 32. Non utilizzare l'apparato in condizioni psicofisiche alterate o sotto l'influenza di sostanze alcoliche, stupefacenti o di psicofarmaci.
 33. Non coprire, danneggiare, rimuovere le targhe presenti sull'apparato.

ATTENZIONE

In caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia e il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose.

Per uso improprio s'intende:

- qualsiasi utilizzo diverso da quello previsto o effettuato con modi o tecniche differenti da quelli consentiti dal presente manuale;
- qualsiasi intervento sull'apparato in contrasto con le indicazioni del presente manuale;
- qualsiasi utilizzo dopo manomissioni a componenti e/o dopo alterazioni di dispositivi di sicurezza;
- qualsiasi utilizzo dopo riparazioni eseguite con componenti non autorizzati.

DATI TECNICI

Tabella 1 – Dati Tecnici dell'apparato

Generale	Descrizione
Costruttore	ROSSOFUOCO s.r.l. unipersonale Via Cavalieri di V. Veneto, 21 61045 PERGOLA (PU) Tel. 0721/735926 - fax 0721/737107
Costruttore Marca	Rossofuoco
Modello	vedi targa allegata all'apparato
N.° seriale	vedi targa allegata all'apparato
DIMENSIONI E PESO FORNI: Larghezza x Lunghezza x Altezza; Peso <i>(altezza forni escluso camino)</i>	
Forno da esterno PIU'TRECENTO	990x1135x520 mm; 158,5 kg
Forno da esterno NONNALUISA	990x835x520 mm; 108,5 kg
Forno da esterno BENNI	985x840x500 mm; 98 kg
Forno da esterno CAMPAGNOLO	790x740x520 mm; 77 kg
Forno da esterno MINO	705x485x315 mm; 34 kg
CONDIZIONI CLIMATICHE DI UTILIZZO	
Temperatura:	5 – 40 °C
Umidità relativa	20 – 90 %
CARATTERISTICHE TERMICHE	
Quantità legno ogni carica	2-3 Kg max
Potere Calorifico inf. Ki	3500 Kcal/Kg
Energia Termica utile (Q)	8500 Kcal/carica
Temperatura max forno (Tf)	400 °C
Portata in massa dei gas combustivi	7,5 g/s
Temperatura dei gas combusti dopo il tronchetto di scarico	270 °C
Pressione di alimentazione minima alla potenza calorifica nominale	0,10 mBar
BRUCIATORE A GAS	
Per le caratteristiche del bruciatore a gas consultare l'apposito libretto del costruttore	

Accessori in dotazione all'apparato

Guanti di protezione - Manuale d'uso ed installazione

DESCRIZIONE COSTRUTTIVA

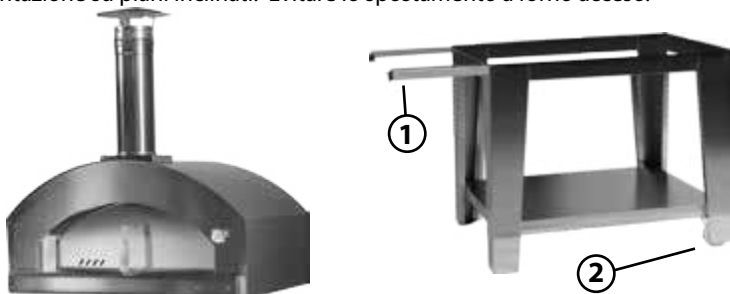
Il forno è costituito essenzialmente da un involucro metallico esterno o contenitore, da una camera interna detta di cottura e combustione che è collegata direttamente al condotto di uscita fumi. - Negli spazi laterali della camera è stato applicato uno strato di isolante termico di lana di roccia per proteggere meglio le pareti esterne del forno dal calore e migliorare il mantenimento. - Il forno è in acciaio inox lucido di qualità, specificatamente idonea per gli alimenti. - Tutti i materiali a contatto con gli agenti atmosferici sono trattati con protezioni aggiuntive contro la corrosione, per prolungare la durata nel tempo. - Il forno è dotato di un termometro per il controllo della temperatura interna, escluso "Mino" dotato di termometro digitale.

SOLLEVAMENTO E TRASPORTO

Per il sollevamento e spostamento del forno utilizzare attrezzature di portata appropriata al peso del forno.

Una volta disimballato, non sollevare mai il forno servendosi di sistemi a forche.

Il forno può essere dotato (ove non previsto di serie) di carrello, fornito a parte su richiesta del cliente), dotato di maniglie estraibili (posiz. 1) e ruote (posiz. 2), destinato allo spostamento del forno nell'ambito dell'area destinata al suo utilizzo. Evitare la movimentazione su piani inclinati. Evitare lo spostamento a forno acceso.



INSTALLAZIONE DEL FORNO SENZA CARRELLO O A INCASSO

Per l'installazione ad incasso del forno, oltre a quanto riportato in altre parti del manuale, si raccomanda quanto segue:

1. Predisporre un vano con due muretti di appoggio longitudinali di lunghezza pari a quella del forno e di altezza consigliata di circa 70/80 centimetri; il forno va installato in modo che possa essere successivamente spostato con semplicità per eventuali interventi di manutenzione;

2. A seconda della collocazione (in prossimità o meno di materiali infiammabili) seguire le prescrizioni minime indicate nello schema riportato nella prossima pagina;

3. Collegare il camino del forno alla canna fumaria con tubo in acciaio inox di diametro 150 mm;

4. Verificate che la canna fumaria sia dimensionata in modo appropriato per il corretto tiraggio rispettando le normative vigenti in materia nel paese in cui viene installato il forno;

La sezione deve essere non inferiore a 150x150mm se quadrata o con diametro di almeno 150mm se rotonda;

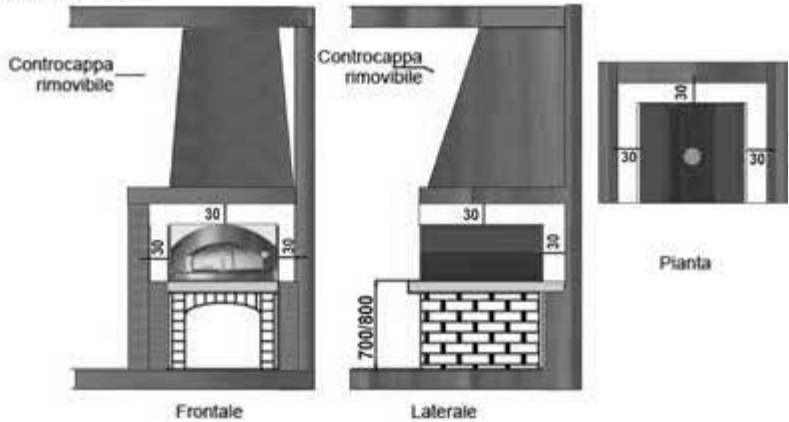
5. Nel caso di realizzazione di una copertura (Contro cappa) nella parte superiore del forno per facilitare eventuali interventi di manutenzione, è **INDISPENSABILE** dotare la stessa di una parte apribile (vedi schema 1 e 2 nella prossima pagina);

6. Assicuratevi che la canna fumaria sia libera da eventuali ostruzioni.

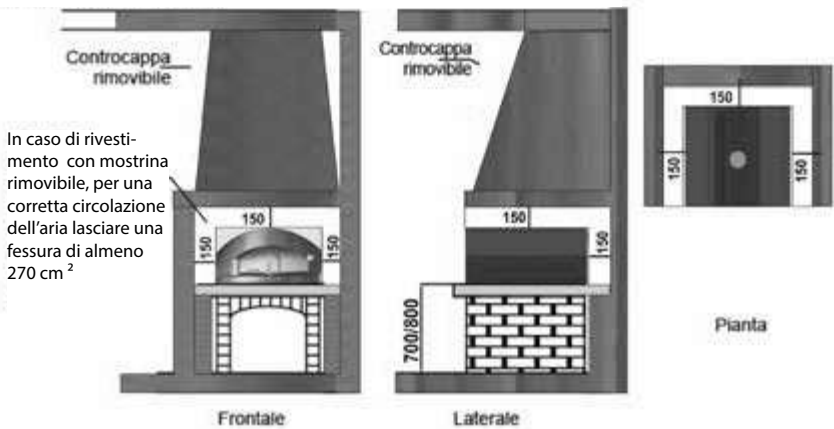
7. Assicurarvi che il locale ove viene effettuata l'installazione sia dotato di un adeguato ricambio d'aria (consultare le relative normative in vigore).

Fig. 3 - Schema per il montaggio ad incasso del forno

Schema 1: installazione standard in muratura
(dimensioni in millimetri)



Schema 2: installazione in prossimità di materiali infiammabili
(dimensioni in millimetri)



una installazione che non rispetti anche solo una delle condizioni descritte, determina il decadimento della garanzia e solleva il produttore da qualsiasi responsabilità per le eventuali conseguenze.

PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO

La prima accensione di un forno nuovo deve avvenire senza effettuarvi alcuna cottura di cibo e procedendo come di seguito indicato.

Inserire nel forno poca legna secca vergine di piccolo taglio; per la prima accensione sono sufficienti 2/3 Kg. di legna.

Accertarsi che tutto sia predisposto per il corretto funzionamento e accendere il fuoco utilizzando dei pezzetti di legna più piccoli ed eventualmente poca carta.

Attenzione non usare mai alcun tipo di combustibile liquido o gassoso, ne tantomeno miscele esplosive nonché prodotti chimici o a base di petrolio ne alcol ne benzina o quant'altro diverso da quanto indicato, se non specificatamente prodotto per questi scopi.)

In caso di installazione del bruciatore a gas (sui modelli predisposti) tutte le relative operazioni come installazione, regolazione, manutenzione devono essere eseguite da tecnico qualificato nel rispetto delle norme vigenti, il quale dovrà anche fornire ed applicare idoneo raccordo, assicurandosi del perfetto allaccio al sistema/rete di alimentazione del gas combustibile.

Attenzione, anche per i forni dotato di bruciatore a Gas non usare alcun tipo di combustibile diverso da quello previsto (per i dettagli sull'installazione ed utilizzo del bruciatore a GAS, se eventualmente installato, fare riferimento allo specifico manuale fornito dal produttore.

Durante il riscaldamento e per il periodo della combustione nei forni **"Più Trecento"**, **"Campagnolo"** e **"Nonna Luisa"** posizionare lo sportello di chiusura ad almeno 3 cm. dalla bocca interna del forno; l'operazione è necessaria per il corretto scarico dei fumi prodotti dalla combustione. Questa operazione non è necessaria nei modelli **"Benni"** e **"Mino"** in cui si deve aprire la valvola posta nella canna fumaria, lasciando lo sportello frontale chiuso.

Per la prima accensione portare il forno ad una temperatura superiore ai 150°gradi centigradi, rispettando comunque il limite massimo della temperatura raggiungibile; lasciate il forno acceso per almeno un'ora; ciò consentirà tra l'altro l'eliminazione dell'umidità residua presente nel mattone refrattario; questa operazione di primo riscaldamento di materiali nuovi produce solitamente fumo e odori sgradevoli.

La fuoriuscita di fumi biancastri e l'emanazione di cattivi odori possono continuare anche per 5/6 accensioni; questo non significa un cattivo funzionamento del prodotto.

La temperatura all'interno del forno può essere controllata, se sale troppo, aprendo momentaneamente lo sportello per far uscire un po' di aria calda.

In caso di bruciatore a gas vedere indicazioni di regolazione riportate nello specifica manuale fornito dal suo costruttore.

Effettuata la prima accensione il forno è pronto per il suo normale utilizzo.

ACCENSIONE DEL FORNO E COTTURA DEI CIBI

Ripetere le operazioni di accensione e seguire le prescrizioni come precedentemente descritte, modificando solo la quantità di legna che dovrà essere rapportata a ciò che andrete a cuocere (aiutatevi con la tabella nella pagina qui a fianco).

Durante la fase di accensione è indispensabile accertarsi che tutto sia predisposto per il corretto funzionamento.

È importante tenere conto che è consigliato fare lavorare il forno con carboni

ardenti e non con fiamma viva all'interno dello stesso; la quantità di legna consigliata è orientativamente calcolata perché il forno raggiunga la giusta temperatura di esercizio e nel contempo sia diventata carbone ardente, grazie al quale il forno raggiungerà il giusto calore per tutto il tempo di cottura dei cibi; il forno quindi quasi mai avrà bisogno di essere ulteriormente alimentato, salvo che i tempi di cottura siano particolarmente lunghi o che si effettuino numerose aperture dello sportello, come ad esempio quando si infornano più pizze successivamente; in questo caso aggiungere gradualmente piccoli pezzi di legna ogni volta.

Se al contrario accade che la temperatura d'esercizio viene raggiunta quando ancora la fiamma è viva all'interno della camera di cottura, raffreddarla. La prossima volta che accenderete il forno diminuite di conseguenza la quantità di legna utilizzata.

Quando, dopo averlo acceso, la temperatura desiderata è stata raggiunta ed il fuoco si sarà trasformato in carboni ardenti introduce nella camera di cottura il cibo da cucinare cercando di tenere il meno possibile aperto lo sportello.

In tutte le operazioni a forno caldo sorvegliatene continuamente il funzionamento, usate protezioni ed accorgimenti per evitare scottature.

La temperatura ed i tempi di cottura riportati nella tabella riprodotta qui di seguito o nei depliant del nostro forno o nel ricettario sono puramente indicativi e vanno valutati direttamente e regolati secondo il buon senso e le condizioni specifiche da chi utilizza il forno.

Dopo ogni accensione si raccomanda di pulire bene il forno, svuotarlo delle ceneri, con la cura raccomandata in altra parte dell'opuscolo.

Fig. 4 - Tabella esemplificativa di tempi e temperature di cottura

Tempi e Temperature

Alimento	Temperatura C°	Tempo di riscaldamento (minuti)	Tempo di cottura (minuti)	Carica di Legna (Kg.)
Pizza	300-350	10-15	02-03	2-3
Focacce	280-300	10-15	15-20	2
Pane	180-200	10-15	45-60	2
Lasagne	280-300	10-15	30-40	2
Arrosti di carne	300-350	10-15	45-60	2
Grigliate di Pesce	230-250	10-15	20-30	2
Gratinati di verdure	230-270	10-15	20-30	2
Dolci	180-220	10-15	20-30	2

La carica di legna indicata in tabella si riferisce al totale del quantitativo iniziale e di quella eventualmente stimata da aggiungere successivamente per il mantenimento della temperatura per la durata della cottura.

PULIZIA DEL FORNO

Per la pulizia sono sconsigliati prodotti abrasivi, pagliette, lana d'acciaio, acidi e panni ruvidi; tali prodotti possono compromettere permanentemente l'estetica del forno.

Asportare ogni volta eventuali residui della cottura per evitare che brucino al successivo utilizzo del forno.

Pulire anche le parti verniciate con panno morbido, acqua e sapone neutro.

Pulire accuratamente il forno dalle ceneri con i modi già descritti in altra parte di questo manuale.

PROBLEMI DI FUNZIONAMENTO

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il termostato non funziona	Termostato danneggiato	Rivolgersi al costruttore o ad un centro assistenza autorizzato.
Il fuoco non si accende	Legna umida	Utilizzare legna idonea.
Il forno non raggiunge la temperatura utile d'esercizio	Quantità di legna insufficiente o non idonea	Aggiungere legna (entro i limiti consigliati) e verificare che essa sia di tipo idoneo.
Uscita fumi non adeguata	Mancato rispetto delle indicazioni relative alla installazione ed utilizzo del forno	Leggere con attenzione il presente manuale e correggere eventuali difformità di installazione attenendosi scrupolosamente a quanto prescritto.
Bruciatore gas (<i>se presente</i>)	vedere libretto del costruttore	vedere il libretto del costruttore

TAGLIANDO DI GARANZIA
da compilare e conservare a cura dell' Acquirente

Modello	Numero di matricola	Data di Acquisto
---------	---------------------	------------------

Timbro e Firma del Rivenditore

Attenzione il tagliando sottostante, completo dei dati richiesti deve essere inviato in busta, esclusivamente come lettera ordinaria, al produttore all'indirizzo riportato sul retro.

COPIA PER IL CLIENTE

Dati identificativi del Cliente		
Nome	Cognome	
Via		
CAP	Citta'	Prov.
Stato	Telefono	

Leggere l'informativa sul trattamento dati personali (legge 675/96 e succ. mod.) riportata nel presente manuale; la firma ci è necessaria per erogare i servizi di garanzia e/o assistenza.

Non saranno considerati validi i tagliandi incompleti, e quelli privi di timbro e firma del rivenditore.



TAGLIANDO DI GARANZIA
da compilare e spedire a cura dell' Acquirente

Modello	Numero di matricola	Data di Acquisto
---------	---------------------	------------------

Timbro e Firma del Rivenditore

Attenzione questa parte del tagliando, completo dei dati richiesti deve essere inviato al produttore, in busta, esclusivamente come lettera ordinaria, all'indirizzo riportato sul retro.

COPIA DA RITAGLIARE E SPEDIRE

Dati identificativi del Cliente		
Nome	Cognome	
Via		
CAP	Citta'	Prov.
Stato	Telefono	

Barrare la casella per limitare l'utilizzo dei dati al solo fine della erogazione dei servizi correlati alla vendita, alla garanzia e all'assistenza.

La firma presuppone la lettura della informativa sul trattamento dati personali (legge 675/96 e succ. mod.) riportata nel presente manuale; la firma ci è necessaria per erogare i servizi di garanzia e/o assistenza.

Firma del cliente

Non saranno considerati validi i tagliandi incompleti, e quelli privi di timbro e firma del rivenditore.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Il forno è garantito due anni dalla data di acquisto indicata sul retro e apposta dal rivenditore al momento della vendita assieme al proprio timbro e firma. La garanzia del produttore copre i costi delle parti di ricambio; le spese di trasporto, la mano d'opera, i costi del personale o quant'altro sono a carico del cliente; eventuali opere di demolizione e/o ripristino non sono a carico del produttore, ma del cliente. L'impianto elettrico non è oggetto di garanzia; non saranno riparati in garanzia guasti e/o rotture dovute ad incuria, errori di utilizzo, di installazione, normale usura, eventi naturali incendio, atti vandalici, manomissioni, danneggiamento durante il montaggio o il trasporto e comunque tutto quanto derivato dal cattivo utilizzo del forno, soprattutto il mancato rispetto dei limiti di temperatura (450°), l'utilizzo di combustibile non idoneo e il mancato rispetto delle indicazioni relative a montaggio e alloggiamento (con particolare riferimento ai modelli da incasso). Il produttore non si assume ulteriori responsabilità. Per la richiesta degli interventi in garanzia e/o eventuali riparazioni è bene rivolgersi direttamente al rivenditore presso cui è stato acquistato il forno.

COPIA PER IL CLIENTE

**Questa parte del tagliando deve essere conservata dal cliente.
Ritagliare e spedire l'altra parte sottostante secondo le specifiche
istruzioni.**



CERTIFICATO DI GARANZIA

Il forno è garantito due anni dalla data di acquisto indicata sul retro e apposta dal rivenditore al momento della vendita assieme al proprio timbro e firma. La garanzia del produttore copre i costi delle parti di ricambio; le spese di trasporto, la mano d'opera, i costi del personale o quant'altro sono a carico del cliente; eventuali opere di demolizione e/o ripristino non sono a carico del produttore, ma del cliente. L'impianto elettrico non è oggetto di garanzia; non saranno riparati in garanzia guasti e/o rotture dovute ad incuria, errori di utilizzo, di installazione, normale usura, eventi naturali incendio, atti vandalici, manomissioni, danneggiamento durante il montaggio o il trasporto e comunque tutto quanto derivato dal cattivo utilizzo del forno, soprattutto il mancato rispetto dei limiti di temperatura (450°), l'utilizzo di combustibile non idoneo e il mancato rispetto delle indicazioni relative a montaggio e alloggiamento (con particolare riferimento ai modelli da incasso). Il produttore non si assume ulteriori responsabilità. Per la richiesta degli interventi in garanzia e/o eventuali riparazioni è bene rivolgersi direttamente al rivenditore presso cui è stato acquistato il forno.

COPIA DA SPEDIRE AL PRODUTTORE

**Spedire questa parte del tagliando in busta chiusa come lettera normale al produttore,
al seguente indirizzo:
ROSSOFUOCO srl - Via Cavalieri di V. Veneto, 21 - 61045 PERGOLA (PU)**

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI **(Art. 13 Reg. UE 2016/679)**

Ai fini previsti dal Regolamento UE 2016/679 del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, vi informiamo che il trattamento dei vostri dati fornitici e da noi registrati saranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa prevista dal premesso Regolamento, nel rispetto dei diritti ed obblighi conseguenti.

Titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento è ROSSOFUOCO s.r.l. un personale con sede in via cavalieri di Vittorio veneto 21 – 61045 PERGOLA (PU) Italia. Di cui è legale rappresentante Santarelli C.F. SNTGLU76H66G453U contattabile agli stessi recapiti della azienda titolare del trattamento.

Tipologia di dati trattati e finalità del trattamento

- Dati anagrafici e fiscali, come nominativo e/o ragione sociale, CF e/o P.IVA, fornitici e da noi registrati, sono quelli necessari ai fini dei rapporti commerciali e dei conseguenti adempimenti fiscali e di legge (anagrafica, fiscali).
- Dati bancari, come istituto di credito e/o numero di conto corrente e/o iban ovvero quelli necessari a riscossioni o pagamenti correlati alle transazioni commerciali, sono esclusi numeri di carta di credito.
- Dati di contatto/comunicazione come telefono e/o indirizzo email eventualmente fornitici e da noi registrati, sono quelli necessari per un puntuale e reciprocamente soddisfacente svolgimento dei rapporti commerciali, come l'invio di documenti contabili e fiscali (fatture e ddt) e altresì l'inoltro di informazioni e/o proposte commerciali, limitatamente al caso in cui si tratti di Servizi/Prodotti analoghi a quelli oggetto della vendita, a meno che l'interessato non si opponga esplicitamente.

Periodo di conservazione dei dati

La conservazione dei dati anagrafici/fiscali fornitici e acquisiti per ragioni amministrative, ha carattere permanente e comunque non sarà mai inferiore al tempo fissato di legge per la conservazione dei documenti di tipo fiscale; stessa tempistica è riservata ai correlati dati di contatto/comunicazione.

Diritti dell'interessato

In relazione ai dati oggetto del trattamento di cui alla presente informativa e in conformità a quanto previsto dal succitato Regolamento UE 2016/679, e comunque con le eventuali limitazioni previste dalla vigente normativa fiscale, all'interessato è riconosciuto in qualsiasi momento il diritto di Accesso (art. 15), Rettifica (art.16), Cancellazione (art. 17), Limitazione (art. 18), Portabilità (art. 20), Opposizione al trattamento (art. 21), Revoca del consenso al trattamento (art. 7, par. 3), proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali (art. 51).

L'esercizio dei suddetti diritti può essere esercitato mediante comunicazione scritta da inviare a mezzo PEC all'indirizzo raypitalia@pec.it o lettera Raccomandata a/r all'indirizzo: Via Cavalieri di V. Veneto, 21 – 61045 PERGOLA (PU) ITALIA.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La ditta: ROSSOFUOCO S.r.l. unipersonale
sita in Via Cavalieri di V. Veneto, 21 – 61045 PERGOLA (PU)



dichiara sotto la propria esclusiva responsabilità che i prodotti:

- **CAMPAGNOLO, NONNA LUISA, PIU' TRECENTO, BENNI, MINO,**
ai quali questa dichiarazione si riferisce sono conformi alle seguenti norme di prodotto e successive variazioni

Norma	Riferimenti Europei	Descrizione
CEI EN 60335-1(2008)	EN 60335-1 (2002) EN 63335-1/A1 (2004) EN 60335-1/A11 (2004) EN 60335-1/A2 (2006) EN 60335-1/A12 (2006) EN 60335-1/A1/EC (2007)	Sicurezza degli apparati di natura domestica e similare Parte 1: norme generali
CEI EN 60335-2-102 (2007) A1 (2011)	EN 60335-2-23 (2006)	Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare Parte 2: Norme particolari per apparecchi aventi bruciatori a gas, gasolio e combustibile solido provvisti di connessioni elettriche.
UNI EN 13229 (2006)	EN 13229 (2001)	Inseri e caminetti aperti alimentati a combustibile solido - Requisiti e metodi di prova.
UNI EN 12815 (2006) EC 1 (2008) EC 2 (2011)	EN 12815 (2001)	Termo cucine a combustibile solido - Requisiti e metodi di prova.

secondo le disposizioni delle seguenti direttive comunitarie e successive variazioni:

Direttiva/Regolamento	Descrizione
DIRETTIVA 2001/95/CE	DIRETTIVA 2001/95/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 03 Dicembre 2001 relativa alla sicurezza generale dei prodotti.
Regolamento CE 1935/2004	REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

Pergola li, 12/07/2020

(ROSSOFUOCO S.r.l. unipersonale)
il legale rappresentante

Etichettature

Fig. 1 - Targa dati

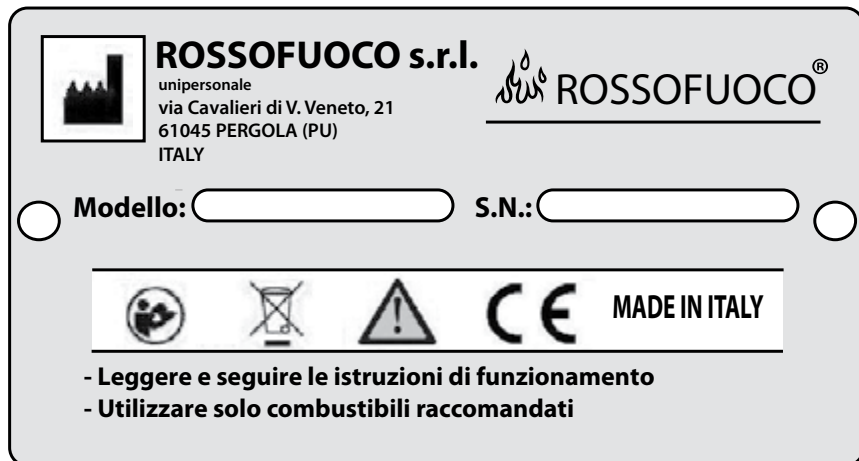


Fig. 2 - Etichette di sicurezza installate sull'apparato





Prodotti e distribuiti da:

ROSSOFUOCO srl unipersonale

Via Cavalieri di V. Veneto, 21

61045 Pergola (PU) - ITALIA

P.Iva: 02443170416

tel. +39 0721 735926 - fax +39 0721 737107

mail: info@rossofuoco.com

www.rossofuoco.com