

Istruzioni per l'uso

FORNETTO PIZZA

	
CLASSIC	EXTREME
1 kW	1,5kW
	

Versione originale in lingua italiana

Quinta edizione: giugno 2021

Ad3448_IU_Fornetto_06_2021.docx

Prescrizioni per il funzionamento sicuro

L' APPARECCHIO PUÒ ESSERE UTILIZZATO DA BAMBINI DI ETÀ SUPERIORE AGLI 8 ANNI E DA PERSONE CON CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI E MENTALI RIDOTTE O SENZA L' ESPERIENZA E LA CONOSCENZA ADEGUATE, SOLO NEL CASO IN CUI ESSE SIANO STATE ISTRUITE RIGUARDO L'USO DELLA MACCHINA E NE ABBIANO CAPITO I POTENZIALI PERICOLI.

I BAMBINI NON DEVONO GIOCARE CON L'APPARECCHIO.

LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE NON DEVONO ESSERE SVOLTE DA BAMBINI SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE DI UN ADULTO.

NEL CASO IN CUI IL CAVO DI ALIMENTAZIONE SI DANNEGGI, ESSO DEVE ESSERE SOSTITUITO DAL FABBRICANTE.

Indice

1	Avvertenze generali	4
2	Sicurezze	5
3	Descrizione generale	8
4	Trasporto, movimentazione e allacciamento.....	10
5	Funzionamento ed uso.....	10
6	Malfunzionamenti	12
7	Manutenzione.....	12
8	Demolizione e smaltimento	14
9	Copia Dichiarazione CE di conformità	15

Conformità delle istruzioni

Per la redazione sono state consultate le seguenti norme e specifiche tecniche:

Norma	Edizione	Titolo	Paragrafi di riferimento
EN 60335-1 / A13:2017	2017	Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare — Parte 1: Norme generali	7.12
EN 60335-2-9 7 A2:2016	2016	Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare — Parte 2: Norme particolari per griglie, tostapane e apparecchi da cucina mobili similari	7.12

1 Avvertenze generali

Le descrizioni e le illustrazioni allegate alla presente documentazione si intendono non impegnative. L'azienda ILLILLO S.r.l. si riserva il diritto di apportare in qualunque momento, senza impegnarsi ad aggiornare questa pubblicazione, le eventuali modifiche di componenti, parti essenziali o forniture che essa riterrà convenienti per lo scopo di miglioramento o per qualsiasi altra esigenza.

La riproduzione anche parziale e la divulgazione di questo documento, con qualsiasi mezzo, non sono consentite senza l'autorizzazione dell'autore.

Tutti i diritti di riproduzione del presente manuale sono riservati all'azienda ILLILLO S.r.l. Il presente manuale non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta dell'azienda ILLILLO S.r.l.

Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta dell'azienda ILLILLO S.r.l.

Eventuali infrazioni saranno perseguite nei modi e nei tempi previsti dalla Legge.

Tutti i nomi ed i marchi citati in questo manuale sono di proprietà dei rispettivi Fabbricanti.

1.1 Destinazione d'uso del manuale

Il presente manuale di istruzioni fornisce dettagliate informazioni riguardanti la sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento, l'uso, la manutenzione e la demolizione dell'apparecchiatura denominata "**FORNETTO PIZZA ILLILLO**".

Quanto descritto nel manuale è orientato alla formazione ed informazione delle persone.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata in accordo con quanto specificato nelle presenti istruzioni: si raccomanda pertanto di **leggerle con attenzione** prima di effettuare qualsiasi operazione, senza tralasciare nulla di quanto scritto ed illustrato. Il rispetto delle norme e delle raccomandazioni citate consente all'utilizzatore di utilizzare l'apparecchiatura nei modi e nei metodi consentiti dal fabbricante.

Le istruzioni d'uso costituiscono parte integrante del fornello; è necessario quindi conservarle in buono stato, in luogo sicuro e a disposizione per tutta la vita produttiva dell'apparecchiatura.

Nel caso di vendita, noleggio, concessione in uso o locazione finanziaria del fornello le istruzioni devono essere allegate ad esso.

Le presenti istruzioni per l'uso sono redatte in modo da contenere tutte le informazioni utili alla corretta **formazione ed informazione** dell'utente in modo da evitare usi impropri e pericolosi del fornello.

L'utilizzo dell'apparecchiatura per finalità diverse da quelle previste, o comunque un uso improprio, quindi vietato, della medesima, fa decadere qualsiasi responsabilità del fabbricante ILLILLO S.r.l.

La manomissione, la sostituzione, la modifica non autorizzata dal fabbricante ILLILLO S.r.l. di una o più parti dell'apparecchiatura e, più in generale, qualsiasi intervento che non rientri nella ordinaria o straordinaria manutenzione, comportano il decadimento di qualsiasi responsabilità del fabbricante.

1.2 Versione originale

Questo documento è stato emesso originariamente in Lingua Italiana.

In presenza di eventuali controversie dovute alle traduzioni, anche se effettuate dall'azienda ILLILLO S.r.l., il testo di riferimento sarà unicamente la versione italiana.

2 Sicurezza

2.1 Direttive applicate

NUMERO DIRETTIVA	TITOLO E RECEPIMENTO NELLA LEGISLAZIONE ITALIANA
2014/35/UE	Direttiva 2014/35/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 Febbraio 2014 concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione
Reg. 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
Reg. 2023/2006	REGOLAMENTO (CE) N. 2023/2006 DELLA COMMISSIONE del 22 dicembre 2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
Reg. 450/2009	REGOLAMENTO (CE) N. 450/2009 DELLA COMMISSIONE del 29 maggio 2009 concernente i materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
Reg. 10/2011	REGOLAMENTO (UE) N. 10/2011 DELLA COMMISSIONE del 14 gennaio 2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (s.m. e i.)

Il fornello descritto nelle presenti istruzioni per l'uso è stato progettato e costruito per essere installato in ambienti domestici (negozi, uffici, case, ecc.).

Il fornello è messo a disposizione degli utilizzatori con la dichiarazione UE di conformità ai sensi della direttiva 2014/35/UE, allegato IV.



ATTENZIONE

Ogni modifica che alteri le caratteristiche progettuali del fornello dal punto di vista della configurazione, della sicurezza e della prevenzione dei rischi, deve essere preventivamente concordata con l'azienda **ILLILLO S.r.l.**, la quale ne attesterà la conformità alle norme di sicurezza vigenti e, se necessario, provvederà a rilasciare una nuova certificazione. Pertanto, le modifiche o gli interventi di manutenzione non contemplati nel presente documento sono da considerarsi arbitrari. L'azienda **ILLILLO S.r.l.** declina ogni responsabilità sulla non ottemperanza di detta prescrizione di sicurezza.

2.2 Caratteristiche dell'utilizzatore

Il fornello pizza può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o senza l'esperienza e la conoscenza adeguate, solo nel caso in cui esse siano state istruite riguardo l'uso dell'apparecchio e ne abbiano capito i potenziali pericoli.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione non devono essere svolte da bambini se non sotto la supervisione di un adulto.



ATTENZIONE

Il presente manuale d'uso e manutenzione riguardante l'utilizzo del prodotto denominato "Fornello pizza", deve essere tenuto in perfetto stato di mantenimento e a completa disposizione per l'utilizzatore.

2.3 Caratteristiche principali del prodotto

2.3.1 Destinazione d'uso

Il prodotto denominato "Fornetto Pizza" è stato progettato, costruito e collaudato secondo le disposizioni dettate dalla direttiva 2014/35/UE ed è destinato esclusivamente alla cottura di pizza.

Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e similari quali:

- nelle zone per cucinare riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;
- nelle fabbriche;
- utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
- negli ambienti tipo bed and breakfast.

Il "Fornetto Pizza" deve essere utilizzato su superfici piane e stabili, in modo da evitare incidenti.

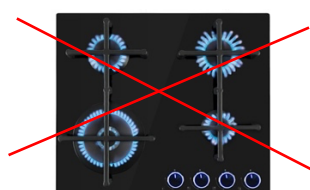
Il "Fornetto Pizza" deve essere utilizzato solamente all'interno di luoghi chiusi non soggetti agli agenti atmosferici.

OGNI ALTRO USO AL DI FUORI DI QUELLO APPENA DESCRITTO NON E' CONSENTITO DAL FABBRICANTE.

2.3.2 Usi non consentiti

È vietato:

1. utilizzare il prodotto per operazioni diverse da quelle descritte al paragrafo "Destinazione d'uso";
2. Utilizzare il prodotto su piani cottura ad induzione o piani cottura a gas con finitura in vetroceramica, in quanto le temperature raggiunte possono provocare la rottura della vetroceramica.



3. Inserire all'interno del fornello durante la cottura oggetti quali pietre refrattarie, ollari, piani in acciaio inox qualsiasi dimensione e materiale, il fornello cuoce direttamente sull'alluminio alimentare con cui è fatto.
4. utilizzare il prodotto se la zona dove è installato è a rischio di esplosione e/o incendio (non è certificato ai sensi della direttiva 2014/34/UE ATEX);
5. utilizzare il prodotto con un voltaggio diverso da quello indicato sulla targhetta applicata sul prodotto;
6. utilizzare il prodotto su superfici bagnate e/o umide;
7. utilizzare il prodotto dopo che è stato lasciato all'aperto, è caduto o in caso di danneggiamento.
8. utilizzare il prodotto se il cavo o la spina sono danneggiati. Se non funziona correttamente contattare il fabbricante per farlo controllare ed eventualmente riparare;



ATTENZIONE PERICOLO DI GRAVISSIME LESIONI

Il fornello pizza danneggiato o modificato, (rispetto alla configurazione originale), **NON** deve mai essere usato. Se si accertano danni o variazioni rispetto la configurazione originale, segnalare immediatamente al fabbricante le non conformità riscontrate.

9. utilizzare il prodotto vicino a vasca da bagno, doccia, lavabo o dove la presenza di acqua possa creare una fonte di pericolo;
10. immergere l'apparecchio nell'acqua e usarlo se il cavo o la spina sono bagnati;
11. maneggiare l'apparecchio o la spina con mani bagnate;
12. toccare le superfici calde del prodotto a mani nude, utilizzare presine o guanti di protezione;
13. appoggiare e/o lasciare oggetti metallici (coltelli, forchette, cucchiari, ecc) a contatto con le superfici calde, in quanto possono surriscaldarsi;
14. appoggiare o coprire il fornello con strofinacci o altro quando è in funzione;
15. fare avvicinare e/o fare utilizzare il prodotto a bambini di età inferiore a 8 anni;

16. utilizzare il prodotto senza avere prima letto e compreso le informazioni comportamentali, funzionali e inerenti la manutenzione contenute in questo documento;
17. effettuare le seguenti operazioni in quanto presentano dei rischi residui:
 - regolazione di parti meccaniche e/o elettriche sul prodotto durante il funzionamento;
 - smontaggio di parti meccaniche e/o elettriche sul prodotto durante il funzionamento;

2.3.3 Pericoli per l'utilizzatore

Durante l'utilizzo del fornello, permangono alcuni rischi residui, tra cui:



PERICOLO SUPERFICI CALDE

causato dal contatto dell'utilizzatore con le superfici calde del fornello durante l'utilizzo, il fornello può raggiungere una temperatura di 420°C. Si prescrive l'utilizzo di presine e guanti da forno.



PERICOLO SCHIACCIAMENTO MANI

causato dalla chiusura accidentale del "Fornetto Pizza" mentre l'utilizzatore sta togliendo la pizza dal piano di cottura.



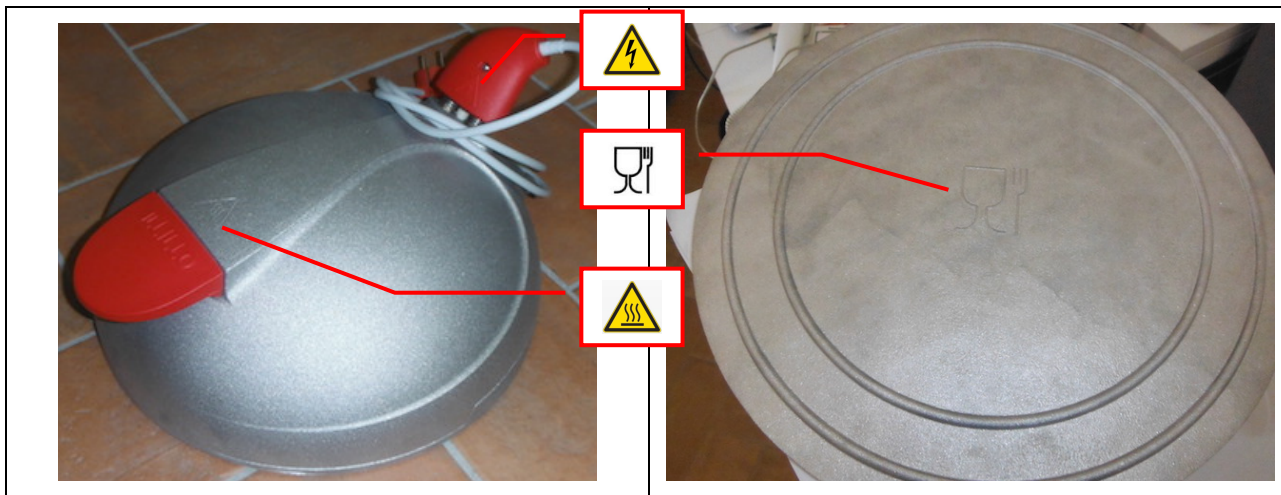
PERICOLO FOLGORAZIONE

Non mettere mai le parti in tensione a contatto con l'acqua.

2.3.4 Targhe monitorie

In seguito all'individuazione di alcuni rischi residui, sull'apparecchiatura è stata stampata in basso rilievo una serie di targhe monitorie definite in accordo alla normativa europea.

Le targhe monitorie presenti sull'apparecchiatura sono le seguenti:



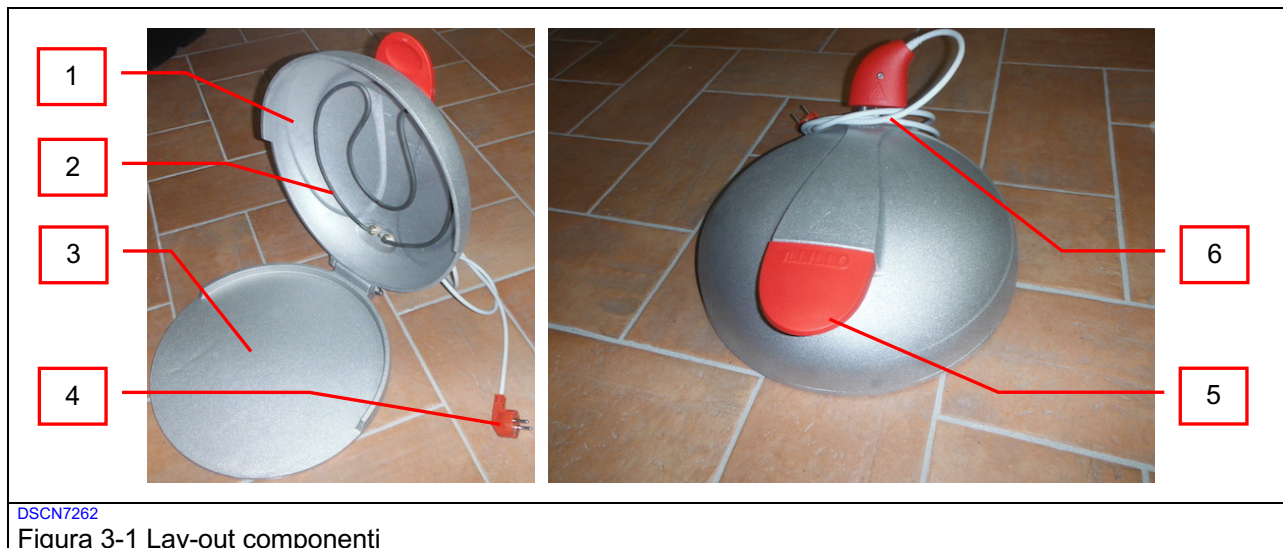
DSCN7577

Figura 2-1 Lay-out targhe monitorie stampata in basso rilievo

3 Descrizione generale

3.1 Lay-out componenti apparecchiatura

L'apparecchiatura denominata "Fornetto Pizza" rappresentata in Figura 3-1 è costituita dagli elementi descritti di seguito:



DSCN7262

Figura 3-1 Lay-out componenti

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 1. Cupola Superiore | 4. Presa elettrica |
| 2. Resistenza EXTREME | 5. Maniglia in materiale plastico |
| 3. Piano di cottura | 6. Cavo di alimentazione |

3.2 Dati tecnici

3.2.1 Dimensioni e peso

Le dimensioni di massimo ingombro del "Fornetto Pizza" e il peso sono:

Lunghezza	380 mm
Altezza con cupola abbassata	170 mm
Altezza con cupola alzata	410 mm
Larghezza	360 mm
Peso	~ 2 kg

3.2.2 Dati elettrici

Tensione di alimentazione	230 V ac
Frequenza	50 Hz
Potenza assorbita	1000/1500 W

3.3 Limiti ambientali della apparecchiatura

Salvo diversa precisazione contrattuale, si intende che la l'apparecchio può funzionare regolarmente solo nelle condizioni ambientali di cui ai punti seguenti. Condizioni ambientali diverse da quelle prescritte possono causare malfunzionamenti o rotture con conseguenti situazioni di pericolo per la salute dell'utilizzatore.

3.3.1 Esplosione e/o incendio

L'apparecchiatura non è stata progettata per essere utilizzata in luoghi dove sostanze sotto forma di nube di polvere o di gas possono determinare con l'aria atmosfera esplosiva.



PERICOLO DI ESPLOSIONE E/O INCENDIO

L'apparecchiatura **NON** deve essere installata ed utilizzata in aree con pericolo di esplosione o a rischio di incendio.

3.3.2 Altitudine

L'apparecchio è in grado di funzionare correttamente ad altitudini fino a **3000 metri** sopra il livello del mare.

3.3.3 Temperatura dell'aria ambiente

L'apparecchio è in grado di funzionare correttamente a temperature dell'aria comprese tra **+10 °C e +40 °C**. L'apparecchio deve essere utilizzato solamente all'interno di ambienti domestici e similari, quindi non soggetti a variazioni considerevoli di temperatura e agli agenti atmosferici.

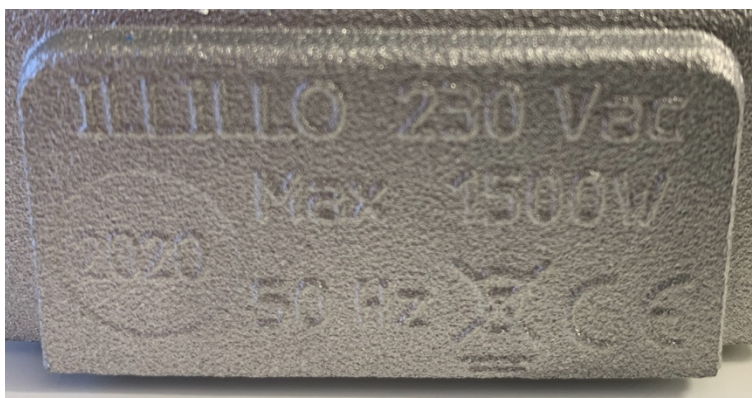
3.3.4 Umidità

L'apparecchiatura denominata "Fornetto Pizza" non deve essere utilizzato su superfici bagnate e/o umide.

3.3.5 Vibrazioni e urti

L'apparecchiatura deve essere utilizzata su superfici che **NON** trasmettano vibrazioni, su superfici piane e in ambienti dove **NON** esista il pericolo di urti con altri insiemi meccanici.

3.4 Marcatura dell'apparecchiatura



Ad852Fd8481

Figura 3-2 Targhetta CE da applicare sull'apparecchiatura "Fornetto Pizza".

Vista l'importanza di questa targhetta tenere sempre in considerazioni le seguenti avvertenze:

- a) non modificare o contraffare i dati tecnici riportati;
- b) non pulire la targhetta con oggetti contundenti (es.: spazzole in ferro), onde evitare di rovinare i dati sopra riportati.



NOTA

La targhetta deve essere sempre conservata leggibile in tutti i dati in esse contenuti. Qualora la targhetta si deteriori con l'uso e non sia più leggibile, anche in uno solo dei suoi dati, si consiglia di richiedere al fabbricante i dati contenuti nelle presenti istruzioni.

3.5 Dati Fabbricante

In caso di informazioni aggiuntive, per ordinare pezzi di ricambio o necessità si prega di contattare il fabbricante.

 ILLILLO.IT VIA TOGLIATTI 9 47015 MODIGLIANA (FC) TEL. 0546 942943	ILLILLO S.r.l. Via Palmiro Togliatti, 9 47015 Modigliana (FC) Tel.: 0546 942943 lillo@illillo.it
--	--

4 Trasporto, movimentazione e allacciamento

Tutto il materiale viene accuratamente controllato dal fabbricante prima della spedizione.

Al ricevimento dell'apparecchiatura accertarsi che non abbia subito danni durante il trasporto e che niente sia stato manomesso o asportato dall'interno: nel caso si riscontrassero danni all'apparecchiatura o parti mancanti avvisare immediatamente il costruttore producendo documentazione fotografica.

Il "Fornetto Pizza" per la spedizione viene imballato all'interno di una scatola in cartone.



RICICLAGGIO MATERIALE

I materiali utilizzati per proteggere l'apparecchiatura durante il trasporto devono essere riciclati o smaltiti rispettando le norme vigenti nel Paese di destinazione.

Il "Fornetto Pizza" può essere trasportato a mano visto il peso e le dimensioni non rilevanti.

Allacciare il "Fornetto Pizza" alla linea di alimentazione a cura del Cliente finale provvista di impianto di messa a terra e dispositivo automatico di sicurezza contro le sovracorrenti.

5 Funzionamento ed uso

5.1 Controlli e verifiche per un uso sicuro dell'apparecchiatura

5.1.1 Primo utilizzo

Per facilitare l'utilizzatore, riportiamo di seguito l'elenco dei **controlli prima del PRIMO utilizzo del "Fornetto Pizza ILLILLO"**:

1. Pulire il piano di cottura con un panno umido per togliere eventuali residui di sabbatura;
2. Accendere la resistenza elettrica collegando la spina per circa 1 minuto per eliminare eventuali residui e scollegatela subito dopo ed attendete il raffreddamento per circa 5 minuti;



ATTENZIONE

L'apparecchio danneggiato o modificato, rispetto la configurazione originale stabilita dal fabbricante, **non** deve mai essere usato. Se si accertano danni o variazioni rispetto la configurazione originale, segnalare immediatamente al fabbricante le non conformità riscontrate.

Ogni modifica tecnica che si ripercuote sul funzionamento o sulla sicurezza dell'apparecchiatura, deve essere effettuata solo da personale tecnico del fabbricante o da tecnici formalmente autorizzati dallo stesso.

5.2 Utilizzo del “Fornetto Pizza”

Di seguito sono riportate tutte le operazioni da effettuare per un corretto utilizzo del “Fornetto Pizza”:

- Prima dell'uso pulire accuratamente con un panno umido il piano cottura.
- Posizionare il fornello pizza sopra un fornello medio (diametro dai 7 ai 10 cm), anche in caso di impossibilità di centrare la fiamma la distribuzione del calore avviene in modo uniforme grazie allo spessore dell'alluminio con cui è fatto il fornello;
- Accendere la fiamma del gas al minimo (il fornello non può essere utilizzato con piani ad induzione),
- Collegare la spina della resistenza facendo molta attenzione che il cavo elettrico grigio non venga mai in contatto con il fornello (la cupola in particolare).
- Cronometrare un riscaldamento di minimo 10 minuti, massimo 12 minuti. Al primo utilizzo per un pizzaiolo poco esperto si consiglia un riscaldamento minore anche soli 6 minuti, ciò comporta una cottura più lenta circa 5 minuti ma concede una tolleranza maggiore agli errori, poi man mano che si prende confidenza con la stesura e la cottura della pizza si può aumentare il minutaggio del riscaldamento diminuendo il minutaggio della cottura fino all'ottimale cottura in 3 minuti.
- Mentre il fornello si scalda potete stendere la prima pizza, ricordatevi però che il pomodoro e il resto del condimento vanno messi all'ultimo momento per evitare che la pizza cruda si attacchi al marmo o al legno impedendovi di infilare la paletta per la messa in cottura.
- Per mettere in cottura la pizza vi occorre una paletta da pizza, disponibile come optional nel nostro sito internet, si raccomanda di utilizzare una mano per sollevare la cupola del fornello e una mano per infilare la paletta dentro. Si raccomanda di alzare la cupola il minimo indispensabile per far penetrare la pizza e di non alzare mai eccessivamente la cupola per evitare vampate di calore e ustioni.
- Mentre si attende la cottura è possibile stendere la pizza successiva, aspettando sempre fino all'ultimo prima di stendere il pomodoro e condire.
- Meno si apre il fornello e prima cuoce la pizza, si consiglia di utilizzare un cronometro e una volta messa a cuocere la pizza non aprire il fornello prima dei 3 minuti, quando la pizza è cotta estrarla con la paletta e sempre con la paletta mettere a cuocere quella che si è appena preparata, si raccomanda tra una pizza e l'altra di non lasciare mai vuoto il fornello per più di 2 minuti per evitare surriscaldamenti.
- Quando è stata cotta l'ultima pizza è obbligatorio staccare la spina dalla corrente e spegnere il gas. Si raccomanda sempre di rispettare i tempi sopra citati per evitare surriscaldamenti di fornello e piano cottura

5.3 Resistenza EXTREME

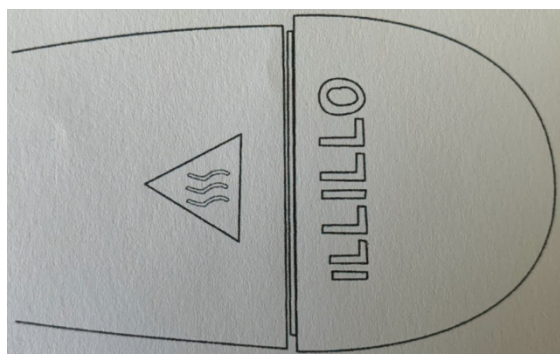
E' possibile acquistare, separatamente al “fornetto pizza”, una resistenza che va a sostituire quella già esistente. La resistenza EXTREME sposta la potenza erogata dal fornello a 1500W ed i tempi di cottura scendono a 2 minuti.

5.4 Fornetto Pizza ILLILLO EXTREME

Nel settembre 2020 è stato introdotto sul mercato un nuovo modello di fornello pizza denominato ILLILLO EXTREME, nato direttamente con una resistenza elettrica da 1500 W e realizzato con materiali isolanti e plastiche di ultima generazione, che lo rendono ancora più sicuro alle possibili altissime temperature che è in grado di raggiungere (massimo 450 °C).

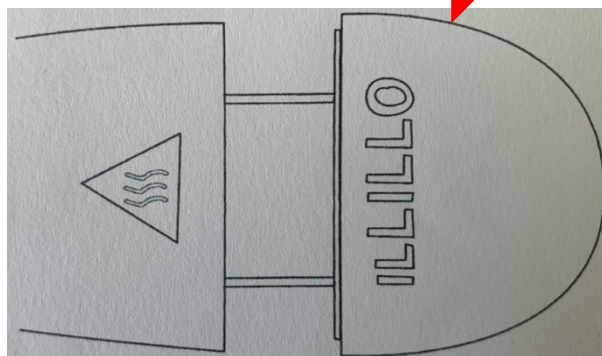
Grazie a queste temperature il fornello è in grado di cuocere una pizza in soli 2 minuti ed in tutta sicurezza. In aggiunta alle istruzioni di utilizzo del forno pizza ILLILLO in questo fornello durante le operazioni di cottura per evitare pericoli di bruciature e scottature è necessario allungare fino a battuta, mediante un sistema ad aste telescopico, la maniglia di presa NERA per l'apertura del fornello

Maniglia chiusa



Maniglia estesa

Allungare fino a battuta



Ad852Fd8485

Figura 5-1 Estensione maniglia di presa.



ATTENZIONE

Non è consentito in alcun modo l'aggiunta di materiale fra il piano cottura del fornello e l'alimento da cuocere (e.g. carta forno, fogli di alluminio, materiale refrattario). Il piano di cottura ideale del forno è l'alluminio alimentare con cui è fatto e dimensionato per resistere a tali temperature.

6 Malfunzionamenti

6.1 Ricerca guasti

Tabella 1: Anomalie

Anomalia	Causa	Intervento
Il fornello non scalda	- Rottura della presa elettrica - Rottura del cavo di alimentazione - Rottura della resistenza ad omega - Rottura del termo protettore	- Sostituire la presa - Sostituire il cavo - Sostituire la resistenza - Sostituire il termo protettore.

7 Manutenzione

7.1 Avvertenze

Utilizzare per le manutenzioni solo materiali originali al fine di garantire in ogni caso la sicurezza dell'apparecchiatura. Contattare il fabbricante per richiedere ricambi originali per il "Fornetto Pizza ILLILLO". Controllare che gli attrezzi a disposizione siano idonei all'uso, evitare nel modo più assoluto l'utilizzo improprio di utensili o attrezzi.

7.2 Procedure per la messa in stato di manutenzione

E' di fondamentale importanza:

- staccare la presa dall'impianto elettrico prima di effettuare operazioni di manutenzione;
- lasciare raffreddare il fornello prima di effettuare operazioni di manutenzione.

L'utilizzatore deve anche tenere sempre in considerazione quanto segue:



ATTENZIONE

Ogni **modifica tecnica** che si ripercuote sul funzionamento o sulla sicurezza dell'attrezzatura, deve essere effettuata solo da personale tecnico del fabbricante o da tecnici formalmente autorizzati dallo stesso. In caso contrario l'azienda ILLILLO S.r.l. declina ogni responsabilità relativa a cambiamenti o a danni che ne potrebbero derivare.

7.3 Interventi di manutenzione

7.3.1 Manutenzione periodica

Le operazioni da svolgere per mantenere in buono stato il prodotto denominato "Fornetto Pizza" sono:

- pulire con un panno umido la parte esterna della cupola;
- pulire energicamente il piano cottura con paglietta di ferro per rimuovere le eventuali bruciature e passare successivamente un panno umido per asportare le polveri residue.

7.3.2 Manutenzione straordinaria

Periodicamente è possibile smontare tutta la parte elettrica e effettuare una pulizia di fondo con paglietta fine per alluminio.

- Alzare la cupola superiore e allentare la vite che si trova tra le due estremità della resistenza (vedi figura a lato). In questo modo si potrà aprire l'involucro in materiale plastico rosso che contiene al suo interno l'impianto elettrico utilizzando una chiave a brugola del 3.



Figura 7-1 Vite

- Allentare con il cacciavite a taglio la fascetta del termo protettore, liberare il termo protettore e scollegare i due fastom che collegano il cavo con le due estremità della resistenza (vedi figura a lato).
- Svitare la vite come descritto al primo punto in modo da liberare completamente il cavo elettrico. Sfilare la vite e conservarla con i due isolanti ceramici infilati e il dado quadro avvitato.

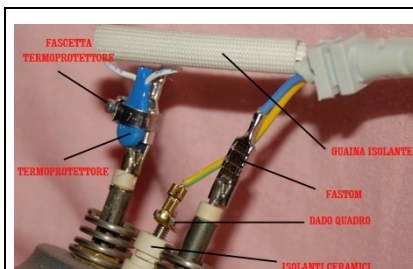


Figura 7-2 Impianto elettrico

- Chiudere la cupola, sfilare le due molle, svitare i due dadi ed estrarre la resistenza dalla sua sede e riporla in luogo asciutto.



Figura 7-3 Molle e dadi

- Liberare la cerniera. Estrarre una delle due ghiera esterne poi con un martello e un bullone del 6 far uscire dalla sede il perno della cerniera.
- Svitare tramite un cacciavite a stella la maniglia allenando ed estraendo le due viti all'interno della cupola.

Procedere ad una verifica dell'impianto elettrico;

- Prendere il cavo elettrico ed utilizzare il tester settato sulla verifica della continuità dei conduttori: verificare che dalla spina fino al fastom ci sia conducibilità su tutti e tre i fili;
- Verificare che ci sia conducibilità da un estremo all'altro del termo protettore;
- Utilizzando sempre il tester settato su continuità dei conduttori, verificare la resistenza che deve segnare un'impedenza di circa 48 ohm, se l'impedenza è 0 ohm significa che la resistenza è rotta.



Per ordinare pezzi di ricambio del "Fornetto Pizza" contattare il fabbricante.

8 Demolizione e smaltimento

L'apparecchiatura è costruita con materiali che non presentano, agli effetti della demolizione, particolari aspetti di pericolo per l'utilizzatore. I materiali di cui è costituita l'apparecchiatura non sono di natura pericolosa e consistono essenzialmente in:

- Alluminio alimentare sabbiato;
- materiali plastici;
- rame;
- fibra di vetro (maniglia e presa elettrica).

L'utilizzatore dovrà gestire i rifiuti (cioè la sostanza o l'oggetto di cui il detentore si disfi o abbia deciso o abbia l'obbligo di disfarsi) come previsto dalle direttive comunitarie 91/156/CEE sui rifiuti, 2008/98/CE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio (per l'Italia vedi D.L.vo 152 del 13/04/2006 "Norme in materia ambientale") in modo che i rifiuti possano essere recuperati o smaltiti senza pericoli per la salute dell'uomo e senza usare procedimenti o metodi che potrebbero recare pregiudizio all'ambiente, in particolare:

- senza determinare rischi per l'acqua, l'aria, il suolo, la fauna e la flora;
- senza causare inconvenienti da rumori o odori;
- senza danneggiare il paesaggio e i siti di particolare interesse, tutelati in base alla normativa vigente.



Smaltimento apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) soggette alla direttiva ROHS

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) riportanti questo simbolo devono essere soggette a raccolta differenziata.



ATTENZIONE

Tutte le parti in plastica, devono essere recuperate e smaltite in ottemperanza alle disposizioni di legge definite per il tipo di materiale, in ottemperanza alle leggi vigenti in merito, per la salvaguardia e la tutela dell'ambiente.

9 Copia Dichiarazione CE di conformità



Ad3448_DCUE_Illillo_20210624
2.docx

Versione originale in lingua italiana

DICHIARAZIONE UE DI CONFORMITÀ

(2014/35/UE, All. IV)

Il fabbricante

ILLILLO S.R.L.

VIA PALMIRO TOGLIATTI, 9
47015 MODIGLIANA (FC)
ITALY

Dichiara

sotto la propria responsabilità che l'apparecchiatura

TIPO:	FORNO PER PIZZA
MODELLO:	ILLILLO / ILLILLO EXTREME
ALIMENTAZIONE	230 Vac
FREQUENZA	50 Hz
POTENZA ASSORBITA	1000/1500 W

è conforme a tutte le disposizioni pertinenti delle seguenti direttive comunitarie:

2014/35/UE, Reg. 1935/2004 e s. m. e i.

e alle seguenti norme armonizzate, norme e/o specifiche tecniche applicate:

EN 60335-1:2012/ A13:2017

EN 60335-2-9:2003/A13:2010/AC:2012/AMD2:2016

Luogo: Modigliana

Data: giugno 2021

Caroli Morena
Legale Rappresentante

ILLILLO S.r.l.
Via Palmiro Togliatti, 9
47015 (Modigliana) FC - Italy



Fine istruzioni per l'uso