

MANUALE DI UTILIZZO

**forno**

# **HomeKing PowerKing**

**CE**

*Gentile Cliente,  
La ringraziamo per aver scelto un nostro forno professionale  
interamente costruito ed assemblato a mano nel Nostro  
stabilimento in Italia.*

*Al fine di poter utilizzare al meglio l'apparecchiatura La  
invitiamo a leggere attentamente il nostro manuale di utilizzo  
prima di effettuare una qualsiasi operazione.*

*Ci impegniamo con la nostra esperienza ventennale di offrire ogni  
giorno il meglio in termini di prestazioni, usabilità e affidabilità  
dei nostri prodotti, cercando di essere all'altezza delle Sue  
aspettative. Certi di aver potuto contribuire a realizzare un Suo  
desiderio.*

*Per qualsiasi esigenza siamo a Sua disposizione.*

*ITALIAN COOKING*

# **INDICE**

<b>CAPITOLO</b>	<b>PAG.</b>
Introduzione	2
Precauzioni di sicurezza	2
Avvertenze	4
Allacciamento alla rete elettrica	4
Installazione	5
Comandi	5
Prima accensione	6
Funzionamento	6
Timer	9
Spegnimento	12
Sicurezza	13
Manutenzione	13
Norme di pulizia	13
Dati tecnici	14
Imballaggio e smaltimento	14
Dichiarazione di conformità	15

## **INTRODUZIONE**

### **PRIMA DI PROCEDERE ALL'APERTURA DELL'IMBALLO ED ALL'INSTALLAZIONE DEL FORNO, LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE**

Gentile cliente, La ringraziamo per aver scelto di affidarsi all'utilizzo di un Nostro prodotto.

La Nostra qualificata produzione, segue il principio guida del più rigoroso controllo della qualità di ogni componente, a garanzia di un lungo periodo di funzionamento ed un gradevole utilizzo.

L'impiego di parti non originali può provocare anomalie di funzionamento o danni alla apparecchiatura, la invitiamo pertanto a richiedere eventuali parti di ricambio presso i rivenditori autorizzati.

Tutte le macchine da Noi prodotte, sono realizzate adottando moderne tecnologie e sistemi di collaudata affidabilità, facendo sistematico riferimento alle prescrizioni normative vigenti per i prodotti meccanici, quali le norme UNI, ed alle norme CEI per l'allestimento elettrico/elettronico. Le apparecchiature cui questo manuale si riferisce, come tutti i prodotti della nostra Azienda, vengono realizzati secondo criteri di buona tecnica, con rigorosa osservanza delle direttive europee e delle norme ad esse collegate elencate nell'ultima pagina di questo manuale.

## **PRECAUZIONI DI SICUREZZA**

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni concernenti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Facendo ciò eviterete contrattempi e possibili incidenti che comprometterebbero la Vostra sicurezza.

**E' SEVERAMENTE OBBLIGATORIO METTERE A DISPOSIZIONE DI TUTTI GLI UTILIZZATORI DEL FORNO QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI E CHE VENGA LETTO ATTENTAMENTE PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE, FACENDO PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE NORME DI SICUREZZA**

Dopo aver tolto l'imballaggio e aver rimosso le protezioni esterne ed interne alle camere, assicurarsi che l'apparecchio sia integro e non danneggiato. In caso contrario non utilizzare l'apparecchio e contattare la nostra assistenza.

Verificare che il cavo di alimentazione e la spina non siano danneggiati, in caso contrario, devono essere sostituiti dal costruttore o dal servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Prima di collegare il Vostro apparecchio alla rete elettrica, accertarsi che i dati della targhetta siano idonei alla Vostra rete elettrica. L'apparecchio può subire danni in caso di tensione non idonea.

In caso di incompatibilità tra la Vostra presa e la spina dell'apparecchio far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dal Vostro apparecchio.

In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo. Non utilizzate l'apparecchio dopo un eventuale funzionamento anomalo. In tal caso spegnerlo, e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra citato può compromettere la sicurezza del Vostro apparecchio.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso professionale.

Non immergere per nessun motivo l'apparecchio, il cavo, la spina o altre parti del forno in acqua o altri liquidi, potrebbero provocare shock elettrici.

Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze fortemente infiammabili, gas o fiamme accese. Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza. Il forno deve sempre lavorare con il presidio dell'operatore per accertare che esso venga usato in modo proprio. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

Non utilizzare l'apparecchio a meno di 5 metri di distanza da altri macchinari quali friggitrice o dai quali possano fuoriuscire olii, farine o sostanze similari.

Non impugnare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.

Non utilizzare per nessun motivo accessori non previsti da ITALIAN COOKING, potrebbero creare serio pericolo.

Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo.

Non tirare mai il cavo, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di rete.

Non lasciare il cavo pendente.

Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, grandine ecc.

Non usare all'aperto, nemmeno sotto tettoia o copertura.

Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato o durante la pulizia dello stesso. Lasciare raffreddare prima di inserire o togliere oggetti e prima di procedere alla pulizia.

Non introdurre cibi di dimensioni eccessive o utensili metallici, questi possono provocare incendi o shock elettrici. La pizza, il pane o altri alimenti possono bruciare. L'apparecchio non deve essere utilizzato in prossimità di tendaggi o altri materiali facilmente combustibili.

Lasciate uno spazio minimo di 15-20 cm intorno al forno, cosicché ci sia aria sufficiente ai lati destro e sinistro, nonché sopra e dietro.

Non appoggiare oggetti sul forno quando è in funzione. Se il forno viene coperto o entra in contatto con materiali infiammabili (incluse tende, stoffe, pareti e simili) durante il suo funzionamento, si possono sviluppare fiamme.

Non introdurre nel forno materiali come cartone, plastica, carta o simili perché infiammabili, o in alternativa solo quelli espressamente adatti ad alte temperature. Verificare periodicamente sotto la pietra interna al forno che non siano rimasti residui di cottura. Non conservare all'interno del forno spento nessun tipo di materiale.

L'apparecchio è spento solo quando la spina è scollegata dalla presa di corrente.

Attenzione! Posizionare il forno in modo tale da agevolare l'apertura della porta. Non posizionate oggetti che potrebbero ostruirne il movimento.

Indossare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si introducono o si rimuovono oggetti dal forno caldo.

Consigliamo di installare l'apparecchio su un tavolo o su un piano orizzontale in acciaio o marmo ad un'altezza di almeno 85 cm, fuori dalla portata dei bambini. Mantenete inoltre una distanza di almeno 15-20 cm tra il forno e i mobili/pareti circostanti. Non utilizzate per l'appoggio dell'apparecchio mobili o supporti di materiale diverso dall'acciaio e/o dal marmo.

**NON INCASSARE NE' SOVRAPPORRE NEMMENO PARZIALMENTE**

## AVVERTENZE

**ATTENZIONE:** IL SISTEMA “SAFE TOUCH” NON E’ GARANTITO PER TEMPERATURE INTERNE SUPERIORI AI 380°C, ALCUNE ZONE DELLO SPORTELLLO ED ALCUNE PARTI ESTERNE DEL FORNO POTREBBERO RISULTARE SCOTTANTI. UTILIZZARE SEMPRE APPOSITI GUANTI DI PROTEZIONE ALLE ALTE TEMPERATURE PER APRIRE O CHIUDERE LO SPORTELLLO ANCHE A BASSE TEMPERATURE.

Il forno deve essere utilizzato esclusivamente da persone che hanno letto e compreso questo manuale di istruzione.

Questo apparecchio è stato concepito e costruito per un uso professionale, pertanto non usare per uso domestico.

Tenere l’apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

L’apparecchio è stato concepito per la cottura o riscaldamento di pizze, pane, torte ed altri prodotti alimentari, quindi è severamente vietato l’utilizzo per altri scopi.

Eseguire le operazioni di inserimento ed estrazione del prodotto all’interno delle camere di cottura solo indossando appositi guanti di protezione alle alte temperature e utilizzando attrezzature adatte all’utilizzo per forni resistenti al calore.

Qualsiasi lavoro di manutenzione e pulizia, deve essere effettuato a forno freddo e scollegato dalla rete elettrica.

Non scollegare la spina elettrica prima che il forno si sia freddato o abbia raggiunto una temperatura delle camere al di sotto dei 60°C o prima che la ventola di raffreddamento si sia fermata.

Controllare periodicamente che il cavo e la spina non siano danneggiati, al contrario non utilizzare l’apparecchio e contattare l’assistenza tecnica.

Controllare e sostituire periodicamente il filtro a carboni attivi presente nella parte frontale del forno ed eseguire l’operazione di sostituzione come indicato nella sezione MANUTENZIONE.

In caso di mancato utilizzo per un lungo periodo, togliere le pile dal TIMER.

**La società non risponde a eventuali danni causati a persone, animali o cose dovute ad un utilizzo improprio dell’apparecchio o all’inosservanza delle istruzioni indicate in questo manuale di istruzioni.**

## ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Il collegamento alla rete elettrica e la messa in servizio dell’apparecchio devono essere eseguiti da un installatore specializzato ed esperto, seguendo le disposizioni tecniche e le normative del paese di installazione.

L’apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica mediante presa per uso industriale adatta alla tensione di alimentazione e alla corrente nominale assorbita dall’apparecchio indicato sulla targhetta dati posta sull’apparecchio, inoltre deve essere dotata di MESSA A TERRA.

220V 10A	220V 16A	380V 16A	220V 32A
PowerKing Mini 220V	HomeKing 220V PowerKing 220V	PowerKing MAX 380V	PowerKing MAX 220V

L’IMPIANTO DI TERRA DEVE ESSERE CONFORME ALLE NORMATIVE VIGENTI. La presa alla quale viene collegato l’apparecchio deve essere provvista a monte da interruttore differenziale da **0,03 A** e di un interruttore magnetotermico con portata non superiore di:

10A per i modelli:	16A per i modelli:	32A per i modelli:
PowerKing Mini 220V	HomeKing 220V PowerKing 220V PowerKing MAX 380V	PowerKing MAX 220V

## INSTALLAZIONE

Posizionare il forno su un piano non infiammabile e resistente alle alte temperature, preferibilmente di marmo o di acciaio inox.

Accertarsi che il piano di appoggio sia livellato e resistente a sostenere il peso del forno.

Installare il forno in un ambiente pulito e sufficientemente areato.

Non incassare l'apparecchio ed accertarsi che ci siano minimo 15-20 cm intorno al forno ed accertarsi che i materiali circostanti siano resistenti al calore ed ignifughi.

## COMANDI

Ogni camera di cottura del Vostro forno presenta al suo fianco i seguenti strumenti di controllo.

### COMANDI FRONTALI

### COMANDI LATERALI

TERMOSTATO  
RESISTENZA  
ALTA (UP)



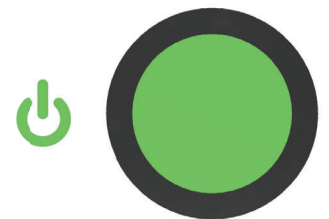
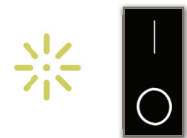
TIMER  
(OPZIONALE)



TERMOSTATO  
RESISTENZA  
BASSA  
(DOWN)



INTERRUTTORE  
LUCE INTERNA



INTERRUTTORE  
DI FUNZIONAMENTO

le immagini sono puramente illustrative, possono subire cambiamenti.

## PRIMA ACCENSIONE

Accertarsi che all'interno delle camere non siano rimasti residui di protezione e di imballo, in caso contrario, rimuoverli prima di qualsiasi altra operazione.

Rimuovere le pellicole di protezione dell'acciaio presenti sulla superficie del forno.

Chiudere gli sportelli di tutte camere di cottura presenti nel vostro forno.

Aprire lo sportellino posto nella parte posteriore del TIMER in dotazione ed inserire le pile come indicato. Porre il TIMER, tramite il magnete posteriore, nel pannello frontale sopra il logo di ITALIAN COOKING.

Collegare la spina alla Vostra presa elettrica.

Accendere il forno tramite L'INTERRUTTORE DI FUNZIONAMENTO posto sul lato destro di ogni camera di cottura che si desidera utilizzare.

Posizionare su "I" gli INTERRUTTORI LUCE INTERNA posti a lato di ogni camera di cottura presenti sul vostro forno.

Anche se ogni forno è stato acceso, portato a temperature elevate e collaudato, consigliamo di far funzionare l'apparecchio a vuoto per almeno 30 minuti per eliminare l'odore di "nuovo".

Durante questa operazione aerare la stanza.

## FUNZIONAMENTO

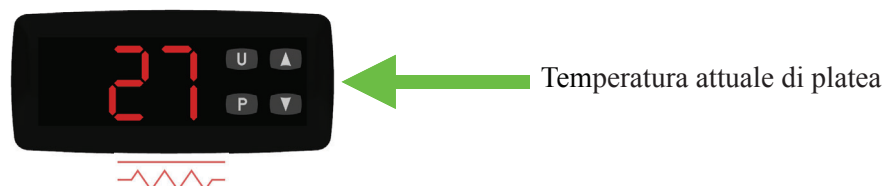
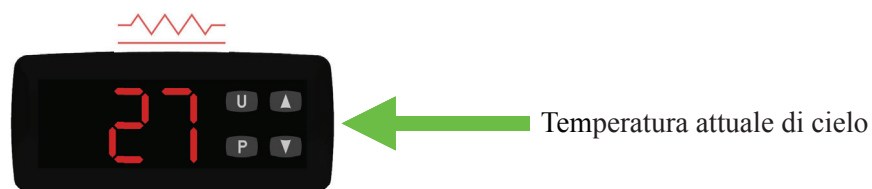
Premere L'INTERRUTTORE DI FUNZIONAMENTO posto sul lato destro di ogni camera che si desidera utilizzare, quando è illuminato indica che la camera di cottura è operativa per essere controllata dai comandi del pannello frontale.

Posizionare su "I" L'INTERRUTTORE LUCE INTERNA di ogni camera che si desidera illuminare durante la cottura dei Vostri prodotti.



Dopo una serie di controlli automatici per il corretto funzionamento, si attivano i TERMOSTATI di CIELO e PLATEA settati con l'ultima temperatura impostata.

I display in rosso indicano la temperatura attuale di cielo e di platea all'interno della camera.

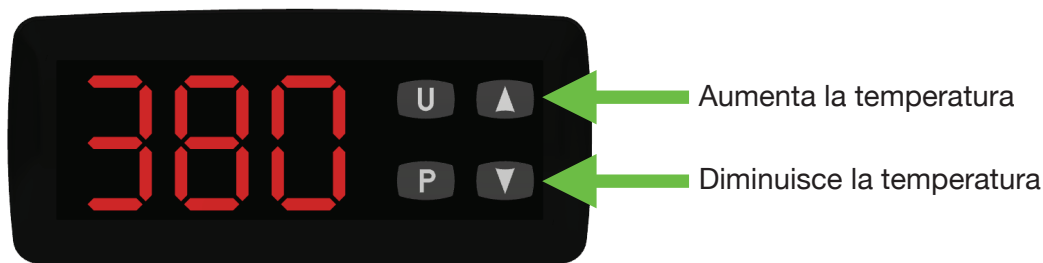




Se si desidera modificare la temperatura di CIELO o di PLATEA, premere una volta il tasto freccia giù “▼” del termostato corrispondente e viene visualizzato la scritta “SP1” lampeggiante e successivamente visualizza la temperatura di SET POINT impostata.



Premere il tasto freccia su “▲” per aumentare il valore evidenziato, altrimenti premere il tasto freccia giù “▼” per diminuire il valore evidenziato.



Tenere premuto i tasti con la freccia su o giù per aumentare o diminuire velocemente il valore della temperatura da impostare.

Raggiunto la temperatura desiderata, non toccare nessun tasto. Dopo qualche secondo il display smette di lampeggiare ed il valore di set point da voi desiderato viene salvato.



La spia “Out1” illuminata di rosso, indica che la resistenza interna alla camera è in funzione per raggiungere la temperatura impostata. La spia “Tun” lampeggiante indica che il termostato studia il comportamento delle temperature con la funzione denominata P.I.D. lavorando con la massima efficienza per risparmio energetico per mantenere la temperatura impostata.



Quando la temperatura interna della camera ha raggiunto la temperatura impostata, è possibile iniziare ad utilizzare il forno aprendo lo sportello della camera tramite la maniglia esterna ed introducendo il prodotto da cuocere, o da riscaldare, utilizzando guanti protettivi ed attrezzi idonei alle alte temperature.



Chiudere lo sportello sempre utilizzando la maniglia esterna e sempre utilizzando guanti protettivi ed attrezzi idonei alle alte temperature.

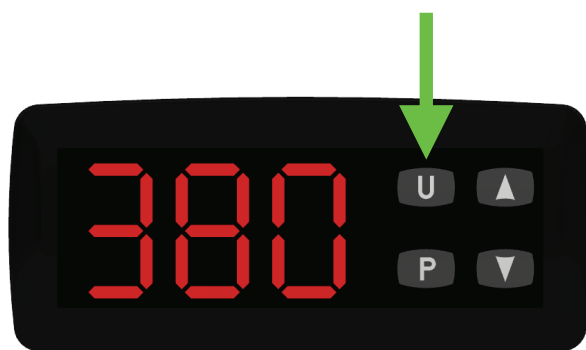
Per mettere in stand-by la termoregolazione e disattivare la resistenza di cielo o la resistenza di platea, tenere premuto per 3 secondi il tasto “U” del rispettivo termostato.



Il display si spegne.



Per attivare il funzionamento del termostato premere per 3 secondi il tasto “U” e il display si accende.



## TIMER

Se il TIMER si trova nello stato di risparmio energetico, premere una volta il tasto centrale per attivarlo. Sul display appare il tempo impostato, o interrotto dopo l'ultimo utilizzo.



Se si desidera azzerare il timer, tenere premuto a lungo il tasto centrale.



Quando il timer è azzerato, se si desidera utilizzare il cronometro, premere una volta il tasto centrale per avviare il conteggio.



Altrimenti se si desidera utilizzare il conto alla rovescia con l'allarme a fine conteggio, ruotare la corona esterna del TIMER in senso orario per aumentare il tempo o ruotare in senso antiorario per diminuirlo.



Premere una volta il tasto centrale per avviare il conto alla rovescia impostato.



Il TIMER avvia il conto alla rovescia.



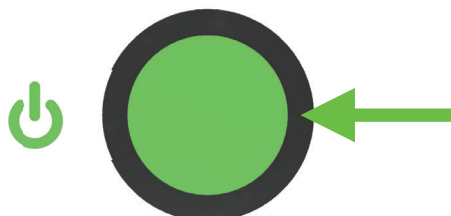
Al termine del conto alla rovescia, il TIMER emette un allarme sonoro e visivo per 1 minuto.



Per interrompere l'allarme premere una volta il tasto centrale ed in automatico il TIMER si setta all'ultimo tempo impostato.



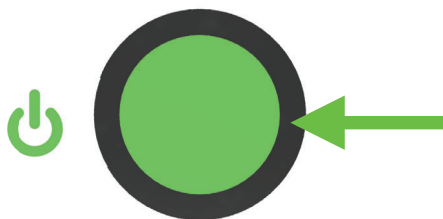
A fine utilizzo, spegnere L'INTERRUTTORE GENERALE di ogni camera.



**E' SEVERAMENTE VIETATO STACCARE LA SPINA DALLA CORRENTE O TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE DEL VOSTRO FORNO PRIMA CHE LE TEMPERATURE ALL'INTERNO DI TUTTE LE CAMERE SIANO INFERIORI AI 60°C O PRIMA CHE LA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO SI SIA FERMATA, E TENERE SEMPRE GLI SPORTELLI CHIUSI DURANTE LA FASE DI RAFFREDDAMENTO.**

## SPEGNIMENTO

Accertarsi che tutti gli INTERRUTTORI DI FUNZIONAMENTO del vostro forno siano effettivamente spenti.



Impostare il TIMER a 30 minuti ed avviare il conto alla rovescia. Al termine del conto alla rovescia,



il TIMER emette un allarme sonoro e visivo per 1 minuto.



Potete interrompere l'allarme premendo una volta il tasto centrale del TIMER.

Dopo 10 secondi dalla fine dell'allarme il TIMER entra in modalità riposo e si spegne garantendo il risparmio energetico preservando il consumo delle pile.

Accertarsi che il forno sia effettivamente freddo e che la ventola di raffreddamento si sia fermata.

**SOLO QUANDO LA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO SI E' FERMATA E LE TEMPERATURE DI TUTTE LE CAMERE HANNO RAGGIUNTO LA TEMPERATURA AMBIENTALE, E' POSSIBILE STACCARE IL FORNO DALL'ALIMENTAZIONE ELETTRICA.**

## **SICUREZZA**

Il forno è dotato di termostato di sicurezza a riarmo manuale, posto sul retro accanto all'ingresso del cavo di alimentazione, che interviene in caso di sovratemperatura spegnendo l'apparecchiatura. In caso di intervento del termostato di sicurezza, staccare la corrente e spingere il bottone presente sotto al tappo di sicurezza. Nel caso che il termostato di sicurezza intervenisse nuovamente, contattare il centro assistenza o il vostro venditore.

RISPETTARE LE PROCEDURE DEL CAPITOLO “**SPEGNIMENTO**” PER EVITARE SURRISCALDAMENTI CHE POSSONO DANNEGGIARE IL FORNO.

## **MANUTENZIONE**

Eseguire qualsiasi operazione di manutenzione a forno freddo e con la spina scollegata dalla presa di corrente

### **SOSTITUZIONE DEL FILTRO A CARBONI ATTIVI**

Aprire lo sportello della camera di cottura subito sotto la cappa di aspirazione per agevolare il lavoro.

Svitare le viti con cacciavite a croce poste sul pannello anteriore nella parte alta del forno, in prossimità della cappa.

Estrarre il pannello in acciaio.

Rimuovere il vecchio filtro ed inserire il nuovo filtro originale.

Riposizionare il pannello in acciaio nella sua sede ed avvitare le viti per serrare il pannello al forno.

### **SOSTITUZIONE DELLE BATTERIE DEL TIMER**

Aprire lo sportellino posto sul retro del TIMER e sostituire le batterie esaurite con batterie nuove.

Richiudere lo sportellino posto sul retro del TIMER e riagganciare il TIMER tramite il magnete alla piastrina con il logo di ITALIAN COOKING.

## **NORME DI PULIZIA**

E' severamente obbligatorio che il forno sia freddo e scollegato dalla rete elettrica.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua.

Non lavarlo sotto un getto o spruzzo d'acqua

Non utilizzare prodotti abrasivi, acidi o corrosivi.

Utilizzare un panno o una spugna umida per pulire le parti esterne del forno facendo attenzione che non penetri nessun tipo di liquido o sapone nelle feritoie presenti.

Non grattare nessuna parte del forno con oggetti appuntiti, affilati o taglienti.

Non pulire mai le resistenze all'interno della camera di cottura.

Se dopo la cottura ci sono residui sulla pietra all'interno delle camere, rimuoverle con una spazzola adeguata e adatta per forni.

## DATI TECNICI

	HomeKing	PowerKing Mini	PowerKing	PowerKing MAX
Larghezza	59 Cm			
Profondità	41 Cm di appoggio 48 Cm sporgenza massima			
Altezza	30 Cm		53 Cm	76 Cm
Misure Interne	1 camera 41x36xh11 Cm		2 camere 41x36xh11 Cm	3 camere 41x36xh11 Cm
Tensione	220V	220V	220V	380V o (220V 32A)
Potenza MAX	2,8 KW	1,65 KW	3,3 KW	4,95 KW
Apere	12,7 A	7,5 A	15 A	13A (380V)/22,5A(220V)
Materiale	Acciaio Inox alimentare e chirurgico			
Capacità produttiva	1 camera di cottura capace di sfornare fino a 1 pizza da 36 Cm di diametro o 1 teglia 40X30 in 1 minuto	2 camera di cottura capace di sfornare fino a 2 pizze da 36 Cm di diametro o 2 teglie 40X30 in 1 minuto	3 camera di cottura capace di sfornare fino a 3 pizze da 36 Cm di diametro o 2 teglie 40X30 in 1 minuto	
Comandi	Per ogni camera di cottura: Timer digitale "simple one" con funzione cronometro o conto alla rovescia. 2 Termostati digitali per il controllo automatico e computerizzato delle temperature di CIELO e PLATEA con funzione PID per garantire la massima efficienza energetica.			
Temperatura	Controllo automatico impostabile da 0°C (o temperatura ambiente) a 550°C per il CIELO e la TERRA di ogni camera di cottura			
Safe touch	L'esterno forno è progettato per rimanere freddo anche con temperature elevate all'interno della camera di cottura, garantendo la minima dispersione di calore.			
Sportello brevettato	Lo sportello è stato brevettato per trattenere il calore con la massima efficienza, in modo che si possa utilizzare una maniglia in acciaio inox, per garantire una robustezza di altissimo livello			
Isolamento	Ogni camera è completamente isolata con materiale coibentante di altissima qualità, installato per non entrare in nessun modo in contatto con l'interno della camera di cottura, escludendo qualsiasi tipo di contaminazione con i prodotti in cottura.			

## IMBALLAGGIO E SMALTIMENTO



Consigliamo di non gettare l'imballaggio, in quanto questo può essere utile al trasporto dell'apparecchio per eseguire interventi tecnici che non possono essere effettuati sul posto. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata. Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della Vostra apparecchiatura possono essere recuperati. InformateVi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra Amministrazione Comunale. Prima di rottamare l'apparecchio, **TOGLIETE LA SPINA DALLA CORRENTE** e successivamente tagliate il cavo di alimentazione e rendetelo inservibile.



# DICHIARAZIONE DI CONFERMITA



La Ditta

ITALIAN COOKING di Ricci Antonio  
Via Del Ghirlandaio, 30  
50013 Campi Bisenzio (FIRENZE) Italia

Dichiara sotto la propria responsabilità che i prodotti:  
Forno professionale della serie PowerKing e HomeKing

Modelli: PowerKing Mini - PowerKing - PowerKing Max - HomeKing

ai quali questa dichiarazione si riferisce, rispondono ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalle  
Norme Internazionali e dalle Direttive Europee:

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016


IEC 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008

EN 60335-2-36:2002 + A1:2004 + A2:2008 + A11:2012

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A12:2017 + A13:2017

EN 62233:2008 (incl.Corr:2008)

Firenze, 27-10-2022  
(luogo e data)

  
(nome e firma o timbratura  
equivalente della persona autorizzata)

