



MANUALE DI UTILIZZO

forno

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

| CAPITOLO | PAG. |
|-----------------------------------|-------------|
| Introduzione | 2 |
| Precauzioni di sicurezza | 2 |
| Avvertenze | 4 |
| Allacciamento alla rete elettrica | 4 |
| Installazione | 5 |
| Comandi frontali | 5 |
| Prima accensione | 6 |
| Funzionamento | 6 |
| Spegnimento | 11 |
| Sicurezza | 12 |
| Manutenzione | 12 |
| Pulizia | 13 |
| Dati tecnici | 13 |
| Imballaggio e smaltimento | 14 |
| Dichiarazione di conformità | 14 |

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 ESSI LO LEGGONO 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 5m di distanza minima da altri macchinari quali friggatrici o dai quali possano fuoriuscire olii, farine o sostanze simili.

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 l'installazione 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

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 o spegnere il forno dall'interruttore generale prima che il forno si sia raffreddato o raggiunto una temperatura delle camere al di sotto dei 60°C

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. eseguire l'operazione 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 per i modelli: | 220V 16A per i modelli: | 380V 16A per i modelli: | 220V 32A per i modelli: |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| PowerKing Mini 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 | 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 resisterà 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.

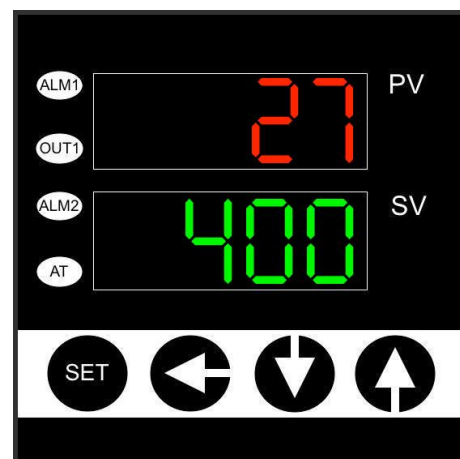
COMANDI FRONTALI

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

TIMER



TERMOSTATO



INTERRUTTORE TERMOSTATO



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, rimuoverlo 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, sulla piastrina nel pannello frontale con il logo di ITALIAN COOKING.

Collegare la spina alla Vostra presa elettrica.

Accendere il forno tramite l'interruttore posto sul lato destro.

Posizionare su "I" gli INTERRUTTORI TERMOSTATI posti sotto ogni TERMOSTATO accanto ad ogni camera di cottura presenti sul vostro forno.

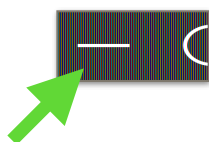
Anche se ogni forno è stato acceso, portato a temperature elevate e collaudato, consigliamo di far funzionare l'apparecchio a vuoto per almeno 30 minuti per eliminare l'odore di "nuovo".

Durante questa operazione aerare la stanza.

FUNZIONAMENTO

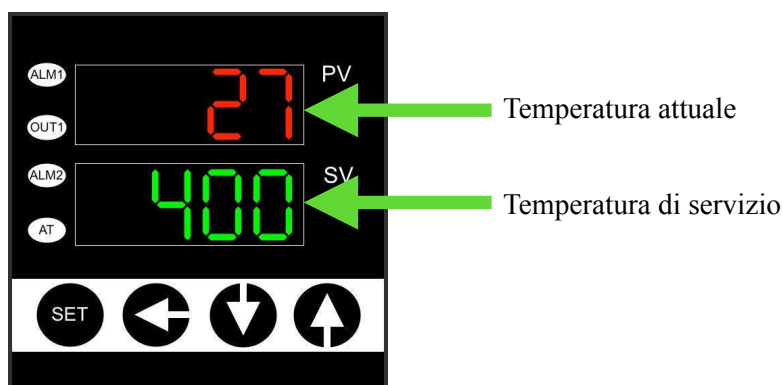
Premere l'interruttore generale posto sul lato destro del forno, quando è illuminato indica che il forno è operativo per essere controllato dai comandi del pannello frontale.

Posizionare su "I" L'INTERRUTTORE TERMOSTATO di ogni camera che si desidera utilizzare per la cottura dei Vostri prodotti.

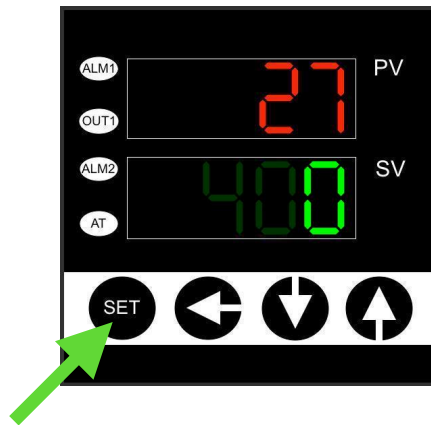


Dopo una serie di controlli automatici per il corretto funzionamento, si attiva il TERMOSTATO settato con l'ultima temperatura impostata.

Il riquadro "SV" in verde indica la temperatura di servizio impostata, il riquadro "PV" in rosso indica la temperatura attuale all'interno della camera.

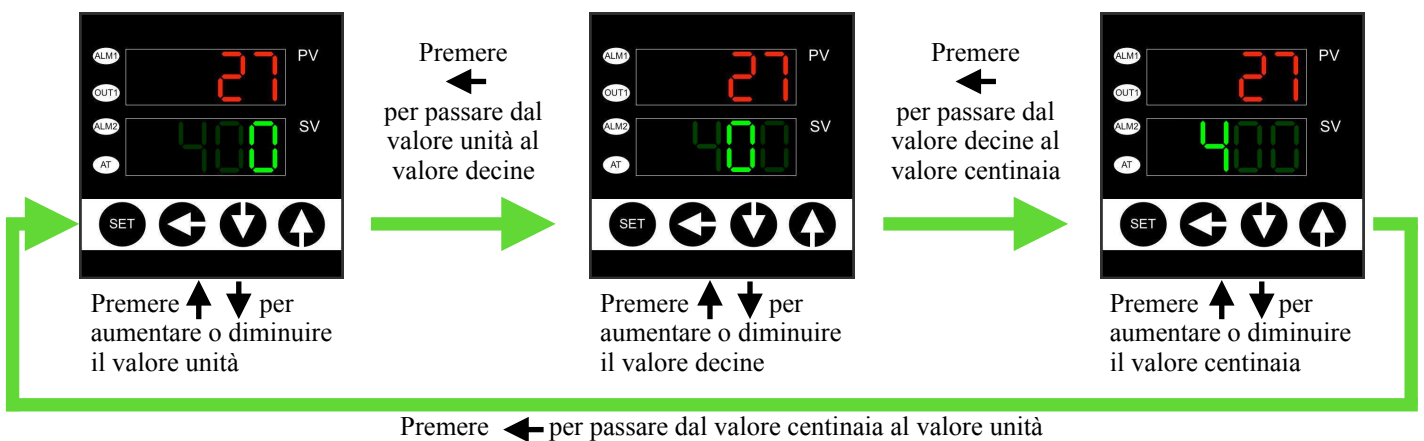


Se si desidera modificare la temperatura di servizio, premere una volta il tasto “SET” ed il valore del riquadro “SV” si illumina.

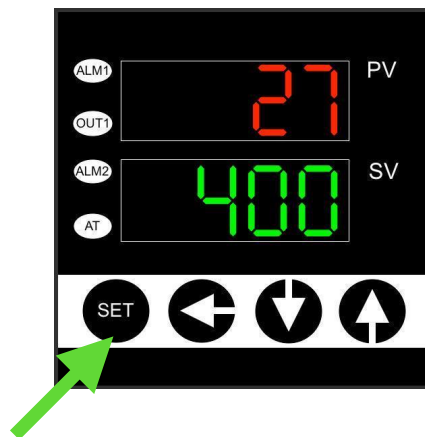


Premere il tasto freccia su “↑” per aumentare il valore evidenziato, altrimenti premere il tasto freccia giù “↓” per diminuire il valore evidenziato.

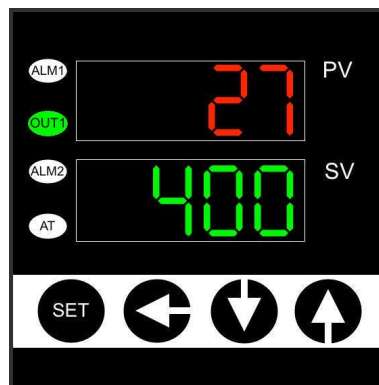
Premere il tasto con la freccia a sinistra “←” per evidenziare in sequenza il valore di unità, decina e centinaia da modificare.



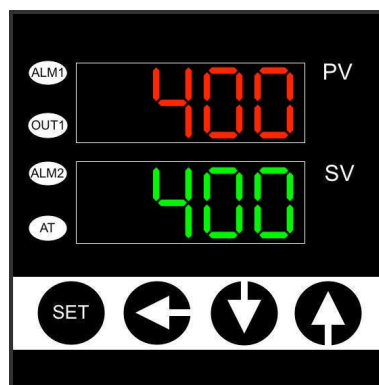
Premere una volta il tasto “SET” per salvare la temperatura impostata.



La spia “OUT1” illuminata di verde, indica che le resistenze interne alla camera sono in funzione per raggiungere la temperatura impostata.



Quando la temperatura interna della camera ha raggiunto la temperatura impostata, il termostato studia il comportamento delle temperature con la funzione denominata P.I.D. lavorando con la massima efficienza e risparmio energetico per mantenere la temperatura impostata



Adesso 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.

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.



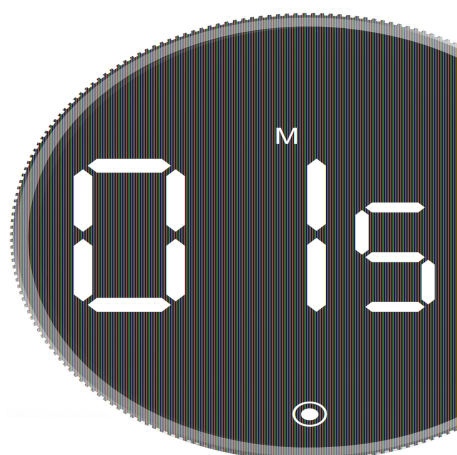
Altrimenti se si desidera utilizzare il conto alla rovescia con l'allarme a fine conteggio, ruotare la corona esterna del TIMER in senso orario per aumentare il tempo o ruotare in senso antiorario per diminuirlo.



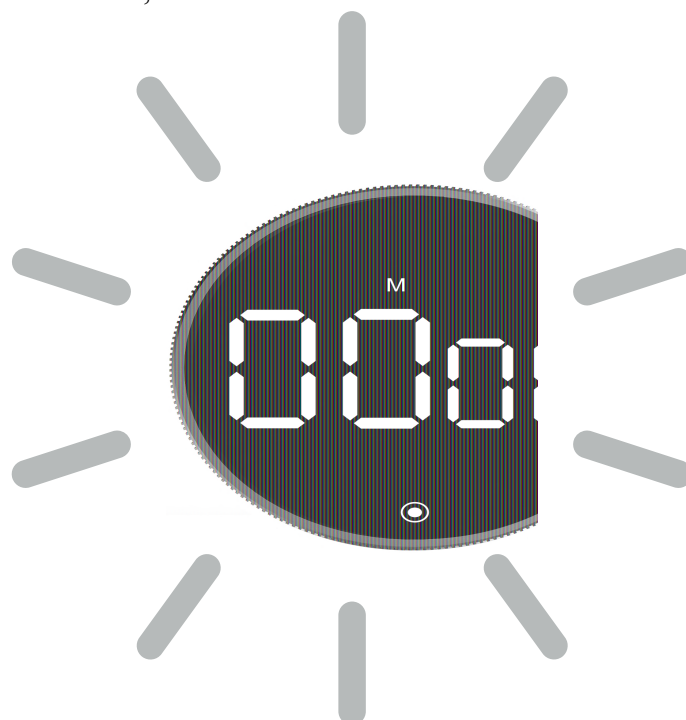
Premere una volta il tasto centrale per avviare il conto alla rovescia impostato.



Il TIMER avvia il conto alla rovescia.



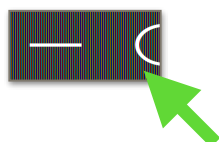
Al termine del conto alla rovescia, il TIMER emette un allarme sonora e visiva per 1 minuto.



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



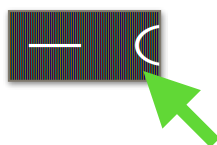
A fine utilizzo, posizionare su "O" L'INTERRUTTORE TERMOSTATO di ogni camera.



E' SEVERAMENTE VIETATO SPEGNERE IL FORNO DALL'INTERRUTTORE GENERALE POSTO SUL LATO DESTRO DEL VOSTRO FORNO PRIMA CHE LE TEMPERATURE ALL'INTERNO DI TUTTE LE CAMERE SIANO INFERIORE AI 60°C

SPEGNIMENTO

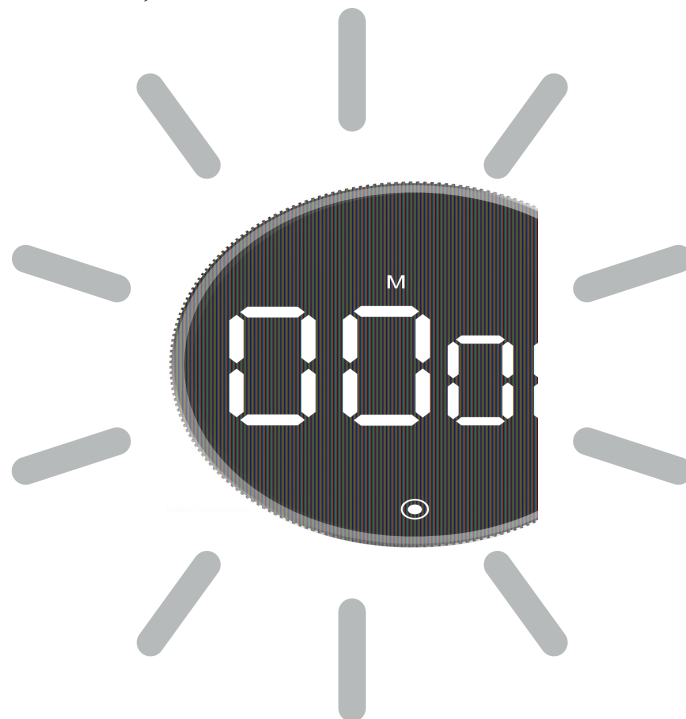
Accertarsi che tutti gli INTERRUTTORI TERMOSTATI del vostro forno siano posizionati su "O" e che i TERMOSTATI siano effettivamente spenti.



Impostare il TIMER a 30 minuti ed avviare il conto alla rovescia.



Al termine del conto alla rovescia, il TIMER emette un allarme sonora e visiva 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 e preservare il consumo delle pile.

Accertarsi che il forno sia effettivamente freddo.

Spegnere il forno dall'interruttore generale posto sul lato destro del Vostro forno.

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

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

SOSTITUIRE IL 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.

SOSTITUIRE LE 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.

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

| | PowerKing Mini | PowerKing | PowerKing MAX |
|----------------------|--|--|--|
| Larghezza | 58 Cm | 58 Cm | 58 Cm |
| Profondità | 48 Cm + 5 Cm sporgenza cappa | 48 Cm + 5 Cm sporgenza cappa | 48 Cm + 5 Cm sporgenza cappa |
| Altezza | 26 Cm | 46 Cm | 67 Cm |
| Misure Interne | 1 camera 41x36xh10 Cm | 2 camere 41x36xh10 Cm | 3 camere 41x36xh10 Cm |
| Tensione | 220V | 220V | 380V o (220V 32A a richiesta) |
| Potenza Massima | 1400W | 2800W | 4200W |
| Apere | 6,4A | 12,7A | 11A (380V) / 19A (220V) |
| Materiale | Acciaio Inox alimentare e chirurgico | | |
| Capacità produttiva | Una camera di cottura capace di sfornare fino a 1 pizza in 2 minuti | Due camere di cottura indipendenti capaci di sfornare fino a 2 pizze in 2 minuti | Tre camere di cottura indipendenti capaci di sfornare fino a 3 pizze in 2 minuti |
| Comandi | Per ogni camera di cottura: Timer digitale "simple one" con funzione cronometro o conto alla rovescia. Termostato digitale per il controllo automatico e computerizzato delle temperature con funzione PID per garantire la massima efficienza energetica. | | |
| Temperatura | Controllo automatico impostabile da 0°C (o temperatura ambiente) a 550°C per 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, incastonato nella camera di cottura evita qualsiasi dispersione, rimanendo sempre freddo nella parte esterna, facendo sì di poter utilizzare una maniglia in acciaio inox saldata, per garantire una robustezza di altissimo livello | | |
| Isolamento | Ogni camera è completamente isolata ed inscatolata, il materiale coibentante non entra 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

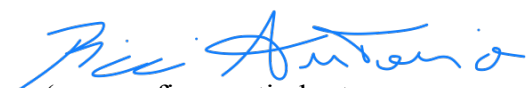
Dichiara sotto la propria responsabilità che i prodotti:
Forno professionale della serie PowerKing

Modelli: PowerKing Mini - PowerKing - PowerKing Max

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)