



Scan barcode for  
more languages

DEUTSCH

# *Bolkan*

## Elektrischer Pizzaofen



Modellnummer: PM120T

Bitte bewahren sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig auf.

Bitte lesen sie die Gebrauchsanweisung und die entsprechenden Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch.

## Wichtige Schutzmaßnahmen und Vorschläge:

### Warnung

- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das gesamte Gerät nicht ins Wasser ein und reinigen Sie es nicht unter dem Wasserhahn, um Schäden oder Gefahren zu vermeiden.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät, um einen elektrischen Schlag oder einen Kurzschluss zu vermeiden.
- Decken Sie die elektrische Kühllüfter und die Steckdose während der Arbeit nicht ab.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, die Innenwand des Ofenraums und die Tür nicht zu berühren, um Verbrennungsgefahren zu vermeiden.
- Gießen Sie das Öl nicht in den Innenraum, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Ausgangsspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass die von ihnen bereitgestellte Stromversorgung nicht weniger als 10 A leisten kann.
- Überprüfen Sie bitte vor der Benutzung des Netzkabel und das Zubehör auf eventuelle Schäden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen und es an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
- Hängen Sie das Netzkabel nicht an die Kante eines scharfen Tisches, Tresens oder an eine heiße Oberfläche.
- Schließen Sie das Bedienfeld nicht an und bedienen Sie es nicht.
- Lassen Sie die Tür des Geräts während des Betriebs nicht lange offen stehen, um die Wärme im Gerät zu halten und Energie zu sparen.
- Pizzaöfen und Pizzasteine halten die Hitze nach dem Gebrauch lange aufrecht. Versuchen Sie nicht, den heißen Stein mit der Maschine zu bewegen, ohne ihn vollständig abgekühlt zu haben.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Tischtüchern, Vorhängen, Tapeten oder anderen brennbaren Materialien auf, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Der Anschluss an das externe Netzkabel ist nicht zulässig.
- Geben Sie keine Pappe, Plastik, Papier oder andere brennbare Materialien in den Pizzaofen.
- Die Geräte sollten bei der Verwendung auf einer horizontalen oder stabilen Arbeitsfläche aufgestellt werden. Legen Sie das Gerät nicht auf Kunststoff, Pappe oder eine andere unbeheizte, leicht abnutzbare Oberfläche.
- Stellen Sie die Geräte nicht an die Wand oder auf andere Geräte, die einen Abstand von ca. 10 cm einhalten müssen. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Oberseite des Geräts.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht unbeaufsichtigt.
- Überschüssiges Mehl und verbrannte Lebensmittel auf dem Stein können sich bei hohen Temperaturen entzünden. Halten Sie in diesem Fall die Tür geschlossen, damit die Flammen von selbst verloschen. Wenn die Flammen nicht innerhalb von 15 Sekunden erloschen sind, ziehen Sie den Netzstecker raus.
- Achten Sie bei der Wahl des Aufstellungsortes darauf, dass der Ofen von allen Seiten ausreichend belüftet wird.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch den Netzschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um ein direktes Ziehen am Netzkabel zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel oder ein elektrisches Bauteil beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, die Wartungsabteilung oder eine qualifizierte Fachkraft ersetzt oder repariert werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät kann nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Während des Backvorgangs werden die zugänglichen Teile sehr heiß, deshalb sollten sich Kinder fernhalten.
- Kinder über 8 Jahre und Personen mit körperlichen, sensorischen oder intellektuellen Mängeln oder mit wenig Erfahrung und Wissen dürfen das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Anleitung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit den Utensilien spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Achten Sie auf die Kinder und stellen Sie sicher, dass die Geräte außerhalb ihrer Reichweite sind.

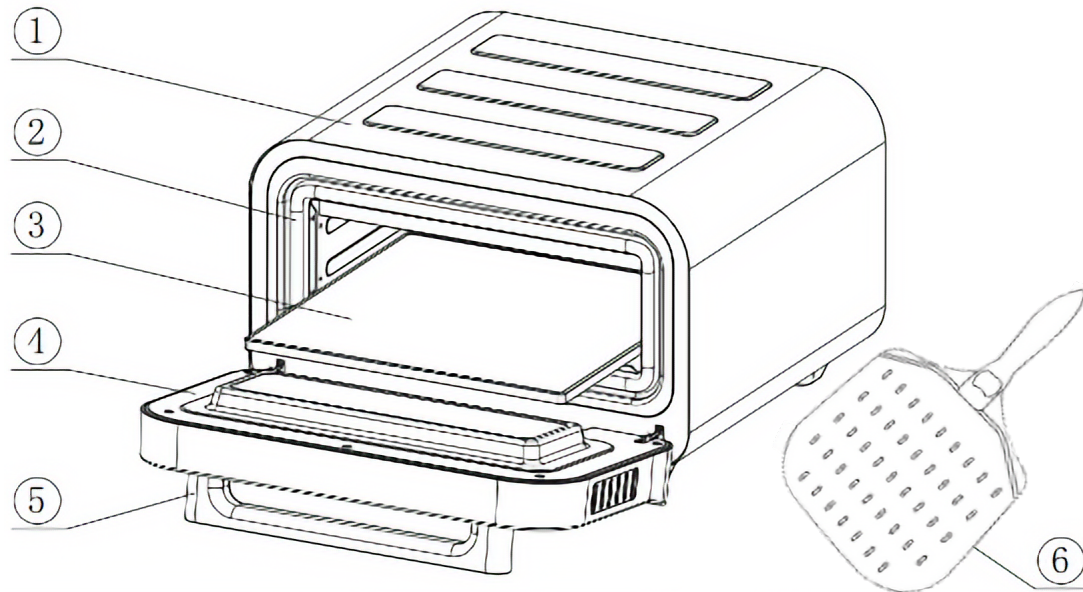
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke geeignet, wie zum Beispiel:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen
  - Bauernhöfe
  - Gasthöfe, Motels und andere Wohngebiete
  - Unterkunft plus Frühstück (am nächsten Tag)

## Beachten Sie:

- Der Pizzastein darf niemals im Wasser liegen, da dies den Stein beschädigt.
- Waschen Sie den Pizzastein nicht mit Reinigungsmitteln, da diese in die Poren des Steins eindringen und auf die Lebensmittel übergehen können.
- Reinigen Sie die Pizzasteine nicht mit spitzen Gegenständen oder Hochdruckreinigern, da sonst Kratzer entstehen und Essensreste in den Stein eindringen.
- Verwenden Sie kein Desinfektionsmittel zur Behandlung des Pizzasteins. Aufgrund der hohen Temperatur im Ofen ist es nicht notwendig, den Stein zu desinfizieren.
- Das Gerät kann nur für die Herstellung von Pizza und ähnlichen flachen Backwaren verwendet werden.
- Legen Sie keine großen Lebensmittel in den Backofen, es besteht Brandgefahr.
- Bevor Sie das Gerät nicht mehr benutzen oder reinigen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie es erst abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene Zubehör.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch geeignet und wird nicht im Freien verwendet.
- Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie elektrische Geräte nicht benutzen.
- Der Hersteller haftet nicht für alle Probleme, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des gastes entstehen.
- Beim ersten Gebrauch können Sie einen leichten Geruch und Rauch wahrnehmen. Seien Sie nicht nervös. Das liegt an den Produktionsrückständen, die völlig normal sind und nach dem Gebrauch langsam verschwinden.
- Ziehen Sie den Stecker des Elektrogeräts nicht unmittelbar nach dem benutzen aus der Steckdose, um elektrische Schäden durch steigende Resttemperaturen im inneren des Elektrogeräts zu vermeiden.
- Nach dem verwenden sollten Sie die Maschine abkühlen, den Netzstecker ziehen, den Ofenraum reinigen, den Pizzastein säubern und ihn dann in eine belüftete, trockene und nicht korrosive Gasumgebung stellen.
- Verwenden Sie keine groben Reinigungsmittel und reinigen Sie die Glastür des Geräts nicht mit einem scharfen Metallspachtel. Wenn die Oberfläche des Glases zerkratzt wird, kann das Glas brechen.

# Produktstrukturdiagramm

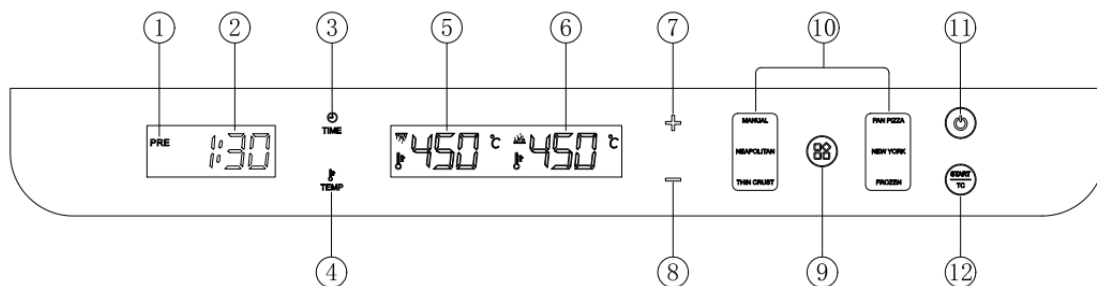
## Produktbestandteile:



### —、Intelligentes Bedienfeld:

1. Die Außenschale	4. Komponenten der Tür
2. Dichtungsring	5. Türgriff
3. Pizzastein	6. Pizzaschaufel

1. Vorheizen-Kontrollleuchte
2. Countdown zwischen
3. Zeiteinstellung
4. Einstellung der Temperatur
5. Die obere Rohrtemperatur wird angezeigt
6. Anzeige der unteren Rohrtemperatur
7. Erhöhen Sie die Zeit oder die Temperatur
8. Reduzieren Sie die Zeit oder die Temperatur
9. Die Funktionswahltaste
10. Voreingestelltes Menü für Pizzasorten
11. Stromversorgungsschalter
12. Start/Timer-Steuerung



# Gebrauchsanweisung für das Produkt

## Vor der ersten Benutzung

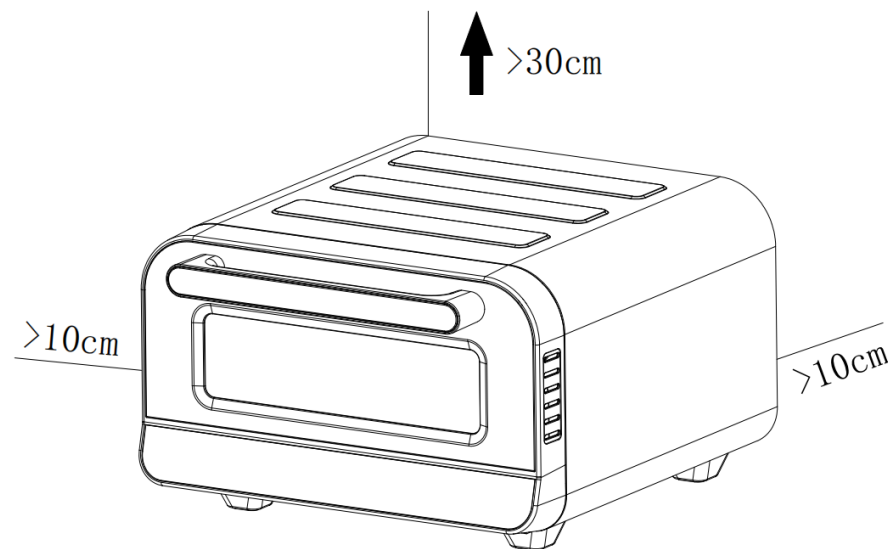
1. Entfernen Sie vorsichtig alle Verpackungsmaterialien und stellen Sie das Produkt an einem ebenen Ort auf.
2. Lesen Sie den Aufkleber und entfernen Sie ihn vom Gerät, das Typenschild muss jedoch am Gerät verbleiben.

Wischen Sie den Backofen und die Innenseite des Steins mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie sie trocknen.

Legen Sie den Pizzastein in den Ofen, stellen Sie die obere und untere Temperatur manuell auf 450°C ein, drücken Sie die Starttaste und lassen Sie die leere Ladung 15 Minuten lang laufen, um die von der Herstellung erzeugten Stoffe zu verbrennen.

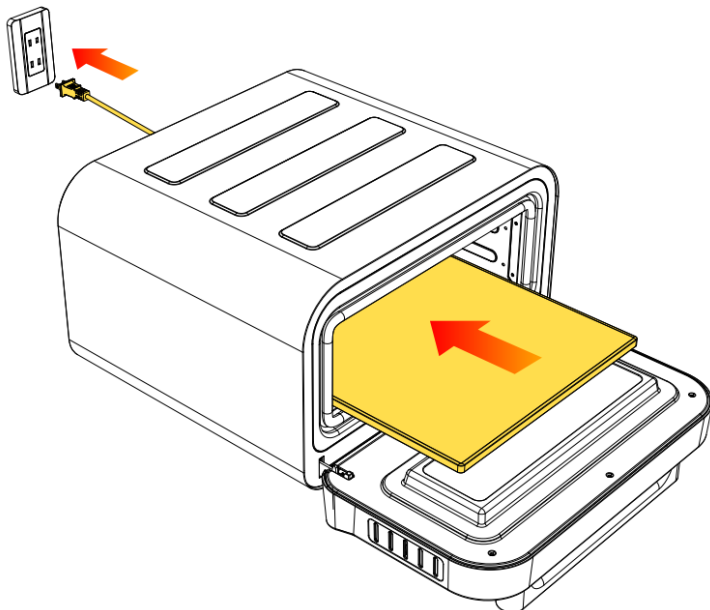
Bei der ersten Verwendung können Sie einen leichten Geruch und Lampenschwarz riechen, und lassen Sie sich nicht von den Produktionsrückständen irritieren, die bei der Verbrennung entstehen. Dies ist völlig normal und wird nach dem Leerlaufbetrieb langsam verschwinden.

3. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale Fläche. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm, auf der Oberseite mindestens 30 cm frei und achten Sie darauf, dass Sie sich von brennbaren Materialien wie Vorhängen und Tapeten fernhalten.

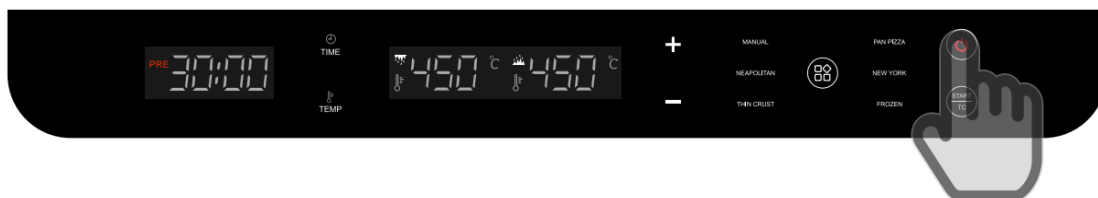


## Bedienungsanleitung für das Produkt

1. Schließen Sie die Pizzamaschine an und stellen Sie sicher, dass der Pizzastein im Ofen ist.



2. Klicken Sie nach dem Einschalten des Geräts auf die Taste "⏻", um in den Standby-Modus zu wechseln. Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Bedienung erfolgt, wird das Gerät ausgeschaltet.

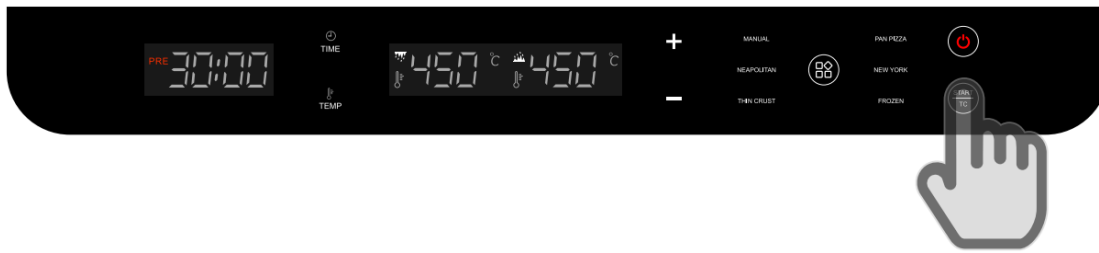


3. Schalten Sie den Netzschalter ein, drücken Sie die Taste "⏻", einen der fünf voreingestellten Pizzawerte oder stellen Sie die Temperatur manuell nach oben und unten ein.

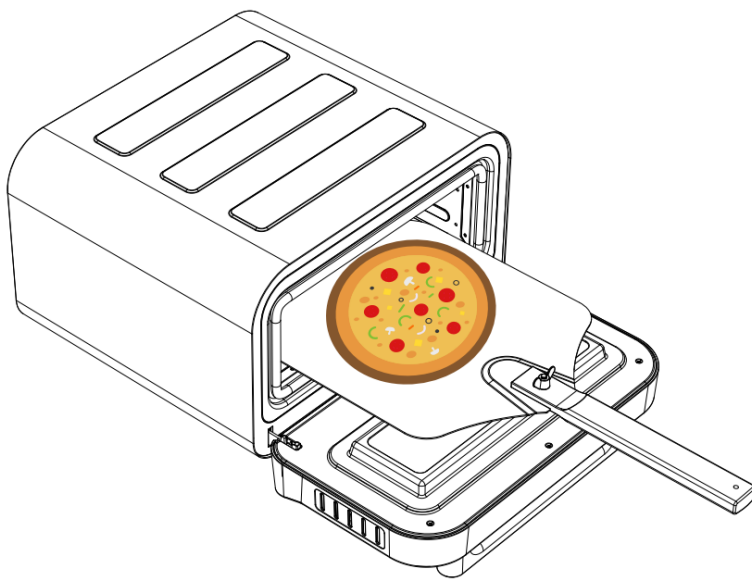
4. Temperatureinstellung: Drücken Sie die erste "TEMP" Taste, die Temperatur auf dem digitalen Bildschirm blinkt, drücken Sie das zweite Mal, die digitale Bildschirmtemperatur blinkt, die Temperatur blinkt, drücken Sie die "+" "-" Taste, um die Temperatur in 10°C Schritten einzustellen, der Einstellbereich ist 80°C -450°C.



5. Zeiteinstellung: Taste "TIME" drücken, digitaler Bildschirm blinkt, wenn die Zeit blinkt, Taste "+" "-" drücken, um die Zeit einzustellen, der Einstellbereich ist 1 Minute-30 Minuten.

6. Nach der Auswahl der voreingestellten Pizza die Taste "START TC" drücken und der Ofen geht in den Vorheizzustand über.



7. Während des Vorheizvorgangs leuchtet die digitale Röhre und die Vorheizanzeige ist eingeschaltet. Wenn die Temperatur die voreingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die Vorheizanzeige, und es ertönt die Aufforderung, die Pizza einzulegen.
8. Wenn die Pizzamaschine vorgeheizt ist, bereiten Sie die Zutaten vor und legen sie dann auf den Pizzateig. Die Vorheizzeit hängt von der gewählten Temperatur und der aktuellen Temperatur der Pizzamaschine ab, beträgt aber zwischen 2 Minuten und 30 Minuten.
9. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die digitale Zeitanzeige auf und es ertönt ein Signal.



10. Drücken Sie erneut die Taste "  ", und der Zeitcountdown beginnt. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Aufforderungston der anzeigt, dass der Backvorgang beendet ist.
11. Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, öffnen Sie die Tür, die Pizza wird mit einer Schaufel aus dem Hohlraum entnommen und die Tür wieder geschlossen. **Hinweis:** Die Heizung schaltet sich nicht aus, wenn der Timer abgelaufen ist.
12. Wenn Sie mehrere Pizzen backen möchten, heizen Sie die Pizzaofen etwa fünf Minuten lang auf und kehren Sie auf die voreingestellte Temperatur zurück, bevor Sie die nächste Pizza backen. (Bereiten Sie die nächste Pizza vor, während der Pizzaofen aufgeheizt wird).
13. Ziehen Sie nach dem Backen der Pizza den Pizzaofen nicht ab. Drücken Sie stattdessen die Taste "  ", um das Gerät auszuschalten. Zu diesem Zeitpunkt werden die Kühllüfter weiter kühlen, und nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, ziehen Sie schließlich den Stecker das Gerät.

## Menü Touch-Leiste

1. Grundsätzlich gilt: Teige mit einer dicken Kruste backen Sie bei niedrigeren Temperaturen länger, Teige mit einer dünnen Kruste bei höheren Temperaturen kürzer.
2. Das Gerät verfügt über fünf voreingestellte Menüs, mit denen Sie eine leckere Pizza backen können. Die voreingestellten Temperaturen und Zeiten für die obere und untere Heizspirale sind in der nachfolgenden

Tabelle angegeben.

Menü	Voreingestellte obere Heizspirale	Standard untere Heizspirale	variable Temperatur	Standardzeit	anpassbare Zeit
Hausgemachte Pizza	450°C	450°C	80~450°C	90 Sekunden	1~30
Neapolitanische Pizza	400°C	400°C	200~450°C	2 Minuten	1~10
Dünne knusprige pizza	270°C	330°C	80~450°C	6 Minuten	1~10
Backblech Pizza	220°C	340°C	80~450°C	12 Minuten	1~30
Pizza nach New Yorker Art	240°C	270°C	80~450°C	8 Minuten	1~20
Tiefkühlpizza	240°C	200°C	80~450°C	14 Minuten	1~20

**Hinweis:** Bitte beachten Sie, dass der Timer weder die Hitze noch die Leistung des Pizzaofens steuern kann. Die vorgeschlagene Zeit ist abhängig von den verwendeten Zutaten, der Konsistenz des Teiges sowie der Sauce und dient lediglich als Richtwert. Wir empfehlen, die Pizza während des Backens zu beaufsichtigen.

## Reinigung und Wartung

**Hinweis:** Bitte ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie ihn abkühlen.

1. Die effektivste Methode zur Reinigung Ihres Backofens ist das Erhitzen. Dadurch werden die Steine am besten gereinigt.
  2. Nach jeder Pizza sollten Sie das Mehl und die Ablagerungen mit einer langen Drahtbürste vorsichtig vom Stein abbürsten.
- Holzgriffe sind aufgrund ihrer materialbedingten Eigenschaften weniger anfällig für Hitze und Schmelzen als Kunststoffgriffe. Wir empfehlen, die Steine nicht mit einer Bürste zu schrubben.
4. Nachdem der Ofen einen vollständigen Abkühlzyklus durchlaufen hat, nehmen Sie den Stein bitte aus dem Ofen und bürsten Sie vorsichtig Asche oder verbrannte Rückstände ab. Im nächsten Schritt drehen Sie den Stein um und bürsten ihn bei Bedarf ab.
  5. Bitte beachten Sie, dass der Stein nicht nass werden oder in Wasser getaucht werden darf, da dies zu einer Beschädigung des Steins führen kann. Sie können nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
  6. Sollte eine Reinigung erforderlich sein, so ist der Staub und Schmutz im Inneren des Backofens nach vollständigem Abkühlen des Backofens zu entfernen.
  7. Entferne möglichst viele Speisereste, damit weniger Rauch entsteht. Wenn sich Lebensmittel auf dem Stein festsetzen, drehen Sie ihn um. Die festsetzenden Lebensmittel bleiben unten. Schieben Sie den Stein wieder in den Ofen und backen Sie ihn 30 Minuten lang bei 450 °C. So können die festsetzenden Speisen vom Stein abgebrannt werden. Lassen Sie den Stein dann abkühlen.
  8. Bitte bewahren Sie den Stein zwischen den Einsätzen im Ofen auf und nehmen Sie ihn nur heraus, wenn er gewendet oder gereinigt wird.
  9. Im Laufe der Zeit kann es zu Verfärbungen im Inneren des Steins und des Ofens kommen, die jedoch die Leistung nicht beeinträchtigen.



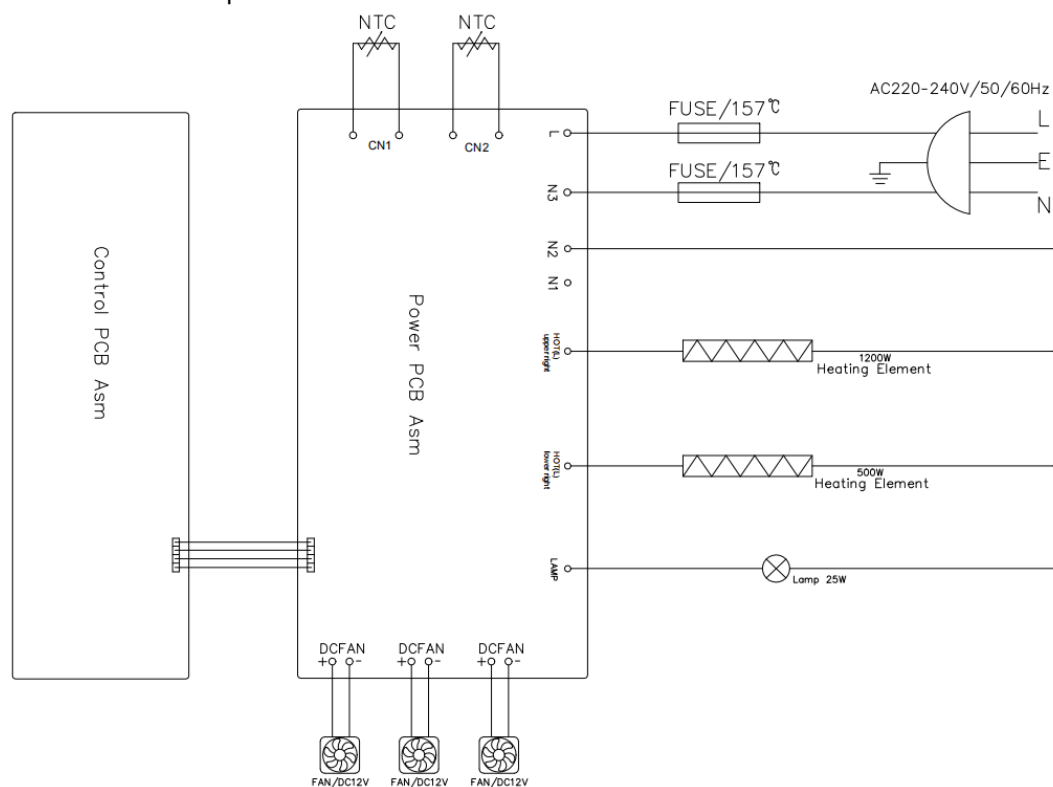
## Fehlermeldungen:

Vorkommnis	Ursache	Verarbeitungsmethode
Rohe Pizza klebt an der Schaufel	Es ist nicht genügend Mehl auf der Schaufel Die Pizza liegt zu lange auf der Schaufel Die Pizza ist zu schwer	Achten Sie darauf, dass der Teig mit Mehl bedeckt ist Lassen Sie die Pizza nicht länger als ein oder zwei Minuten auf der Schaufel liegen, sonst beginnt sie zu kleben Legen Sie die Pizza auf den Stein. Ziehen Sie die Schaufel schnell und kurz heraus
Starker Rauch im Backprozess	Zu viel Rohmehl auf den Stein	Für die Zubereitung einer Pizza ist die Menge an Mehl ausreichend, um ein Ankleben des Teiges zu verhindern Bitte entfernen Sie das überschüssige Mehl am Boden der Pizza Bitte beachten Sie, dass die Tür während der Backzeit nicht geöffnet werden darf
Die Oberfläche des Pizzasteins weist eine zu dunkle Farbgebung auf.	Die Temperatur der oberen Heizspirale ist zu hoch angesetzt	Temperatursenkung der oberen Heizspirale Temperaturerhöhung der oberen Heizspirale
Häufig auftretender Fehler	Stein ist nicht heiß genug	Legen Sie die Pizza in den Ofen, vergewissern Sie sich, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, die Countdown-Zahl leuchtet auf Backzeit verlängern
Brennende Lebensmittel	Die Pizza/Zutaten ist/sind verbrannt	Bei einem etwaigen Brandfall öffnen Sie bitte nicht die Tür, da die Flamme von selbst erlöschen wird. Um ein Feuer zu vermeiden, bleiben Sie bitte neben der Pizzamaschine und nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz

## Produktspezifikationen und Parameter

Nennspannung / Nennfrequenz / Leistung	220-240V/50-60Hz/1600-1850W
Umrissgröße	488,5×440×284,5 mm
Größe des inneren Hohlraums	344×330×110
Gewicht des Produkts	12,5 kg
Länge der Stromleitung	Exposition 0,9 m
Größe des Pizzasteins	320×320×10mm

Schematischer Schaltplan



## Störungscode

Code	Auslöser des Fehlers	Mögliche Ursache
E1	NTC außer Betrieb	Temperatursensor ist offen
E2	Schutz vor hohen Temperaturen	Temperatursensor überhitzt
E3	Fehler des oberen Temperaturfühlers	Oberer Temperatursensor hat einen Kurzschluss / verkehrten Anschluss
E4	Unterer Temperatursensor ausgefallen	Kurzschluss des unteren Temperaturfühlers / Verpolung
E5	Ausfall der Kommunikation	Schlechter Leitungskontakt

## Recyceln



Sollte Ihr Gerät einmal nicht mehr funktionsfähig sein, beachten Sie bitte, dass eine Entsorgung über den Hausmüll nicht zulässig ist. Um die Umwelt zu schützen, ist eine Abgabe bei einem autorisierten Geräte-Recycling für das Recycling erforderlich. Bitte bringen Sie Ihr Gerät zu diesem Zweck zu einer spezialisierten WEEE-Sammelstelle.

Die europäische Richtlinie 2012/19/EU über das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) legt fest, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Eine getrennte Sammlung ist erforderlich, um eine Recyclingmöglichkeit zu gewährleisten und die Umwelt zu schützen. Bitte wenden Sie sich an Ihre örtliche Müllabfuhr oder einen anderen Betreiber, der auf die Sammlung von Elektro- und Elektronikaltgeräten spezialisiert ist.

**CE** Das Gerät erfüllt die europäischen Richtlinien 2014/35/EU (LVD – Niederspannungsrichtlinie) und 2014/30/EU (EMV – Elektromagnetische Verträglichkeit).

**Bolkani**

Bolkani e.k.  
Raiffeisenstr. 3  
30827 Garbsen, Deutschland  
[service@Bolkani.com](mailto:service@Bolkani.com)

WEEE-Reg.-Nr. DE 81026679



Laden Sie Ihr kostenloses  
Geschenk-Rezeptbuch  
herunter.

Download your Free gift  
recipe book.