



Scan barcode for
more languages

Français

Bolkani

Four à pizza électrique



Numéro de modèle: PM120T

Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi.

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité correspondantes avant utilisation.

Mesures de protection importantes et suggestions :

avertissement

- Pour éviter tout dommage ou danger, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'ensemble de l'appareil dans l'eau et ne le nettoyez pas sous le robinet.
- Pour éviter les chocs électriques ou les courts-circuits, évitez de laisser du liquide pénétrer dans l'appareil.
- Ne couvrez pas le ventilateur de refroidissement électrique et la prise pendant le travail.
- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas toucher la paroi intérieure du compartiment du four et la porte pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne versez pas d'huile à l'intérieur car cela pourrait créer un risque d'incendie.
- Assurez-vous que votre tension de sortie correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique que vous fournissez ne peut pas gérer moins de 10 A.
- Avant utilisation, veuillez vérifier le cordon d'alimentation et les accessoires pour déceler tout dommage.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et le conserver dans un endroit hors de portée des enfants.
- Ne suspendez pas le cordon d'alimentation au bord d'une table pointue, d'un comptoir ou d'une surface chaude.
- Ne connectez pas et n'utilisez pas le panneau de commande.
- ouverte trop longtemps pendant le fonctionnement pour conserver la chaleur dans l'appareil et économiser de l'énergie.
- Les fours à pizza et les pierres à pizza conservent la chaleur longtemps après utilisation. N'essayez pas de déplacer la pierre chaude avec la machine tant qu'elle n'a pas complètement refroidi.
- Pour éviter les brûlures, ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de nappes, rideaux, papiers peints ou autres matériaux inflammables.
- Le raccordement au câble d'alimentation externe n'est pas autorisé.
- Ne mettez pas de carton, de plastique, de papier ou d'autres matériaux inflammables dans le four à pizza.
- Lors de l'utilisation des appareils, ils doivent être placés sur une surface de travail horizontale ou stable. Ne placez pas l'appareil sur du plastique, du carton ou toute autre surface non chauffée et facilement usable.
- Ne placez pas les appareils au mur ou sur d'autres appareils qui doivent maintenir une distance d'environ 10 cm. Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas ce produit sans surveillance.
- L'excès de farine et les aliments brûlés sur la pierre peuvent s'enflammer à haute température. Dans ce cas, gardez la porte fermée pour que les flammes s'éteignent d'elles-mêmes. Si les flammes ne s'éteignent pas dans les 15 secondes, débranchez le cordon d'alimentation.
- Lors du choix d'un emplacement, assurez-vous que le four est suffisamment ventilé de tous les côtés.
- Après utilisation, éteignez l'interrupteur d'alimentation et retirez la fiche de la prise pour éviter de tirer directement sur le cordon d'alimentation.
- Si le cordon d'alimentation ou tout composant électrique est endommagé, il doit être remplacé ou réparé par le fabricant, le service de maintenance ou un professionnel qualifié pour éviter tout danger.
- L'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Pendant le processus de cuisson, les parties accessibles deviennent très chaudes, vous devez donc Éloignez les enfants.
- Les enfants de plus de 8 ans et les personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles ou ayant peu d'expérience et de connaissances peuvent utiliser l'appareil s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et sont conscients des dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec les ustensiles. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Faites attention aux enfants et assurez-vous que les appareils sont hors de leur portée.
- Cet appareil est adapté à un usage domestique et à des fins similaires telles que :
 - Cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres zones de travail
 - Fermes

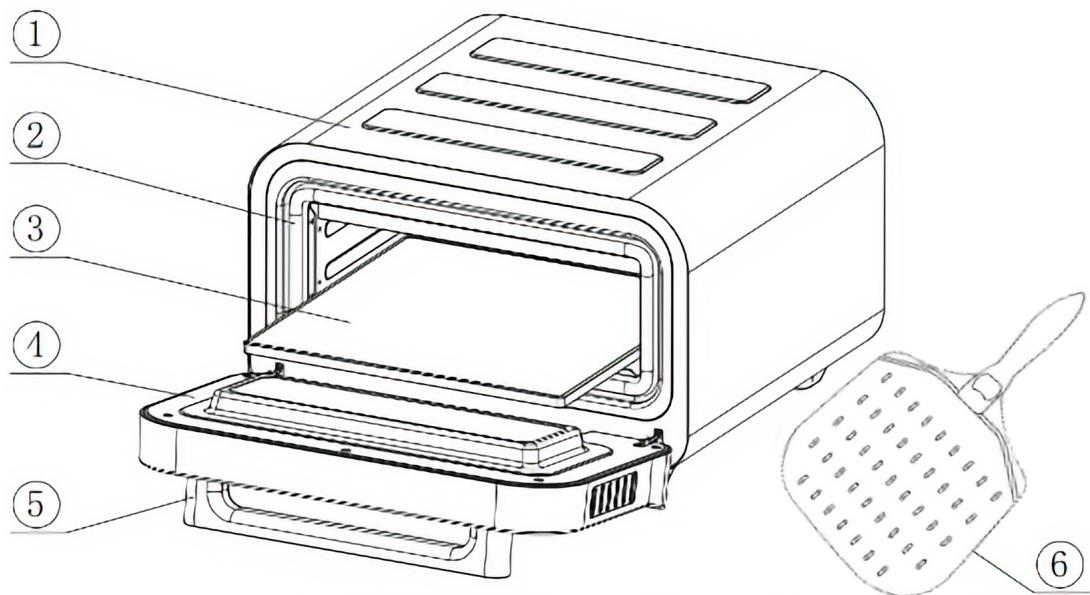
- Auberges, motels et autres zones résidentielles
- Hébergement et petit-déjeuner (le lendemain)

Note :

- La pierre à pizza ne doit jamais reposer dans l'eau, car cela l'endommagerait.
- Ne lavez pas la pierre à pizza avec des produits de nettoyage car ceux-ci peuvent pénétrer dans les pores de la pierre et se transférer dans les aliments.
- Ne nettoyez pas les pierres à pizza avec des objets pointus ou un nettoyeur haute pression, sinon des rayures se produiront et des résidus alimentaires pénétreront dans la pierre.
- N'utilisez pas de désinfectant pour traiter la pierre à pizza. En raison de la température élevée du four, il n'est pas nécessaire de désinfecter la pierre.
- L'appareil ne peut être utilisé que pour préparer des pizzas et des pâtisseries plates similaires.
- Ne mettez pas de gros aliments dans le four car il y a un risque d'incendie.
- Avant d'arrêter d'utiliser ou de nettoyer l'appareil, débranchez-le de la prise et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Utilisez uniquement les accessoires inclus dans la livraison.
- Cet appareil est adapté à un usage domestique et ne s'utilise pas à l'extérieur.
- Débranchez lorsque vous n'utilisez pas d'appareils électriques.
- Le fabricant n'est pas responsable des problèmes causés par une mauvaise utilisation du client.
- Lorsque vous l'utilisez pour la première fois, vous remarquerez peut-être une légère odeur et de la fumée. Ne soyez pas nerveux. Cela est dû aux résidus de production, qui sont tout à fait normaux et disparaissent lentement après utilisation.
- Ne débranchez pas l'appareil électrique de la prise immédiatement après utilisation pour éviter les dommages électriques causés par l'augmentation des températures résiduelles à l'intérieur de l'appareil électrique.
- Après utilisation, vous devez refroidir la machine, la débrancher, nettoyer la cavité du four, nettoyer la pierre à pizza puis la placer dans un environnement gazeux aéré, sec et non corrosif.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs et ne nettoyez pas la porte vitrée de l'appareil avec une spatule métallique pointue. Si la surface du verre est rayée, le verre risque de se briser.

Diagramme de structure du produit

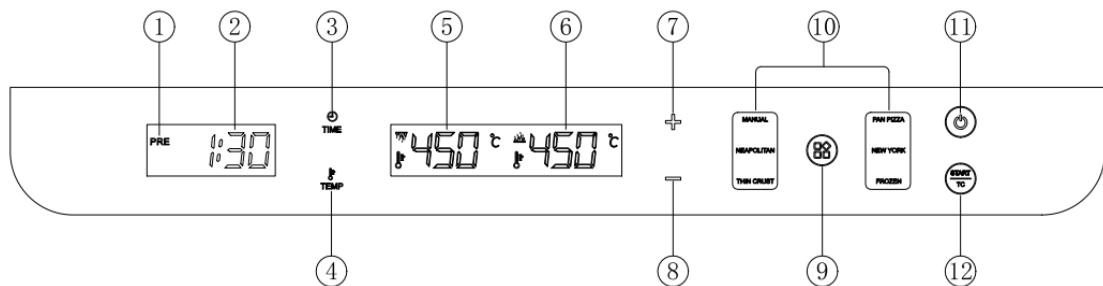
Composants du produit :



一、 Intelligent Panneau de contrôle :

1. La coque extérieure	4. Composants de la porte
2. Bague d'étanchéité	5. Poignée de porte
3. Pierre à pizza	6. Pelle à pizza

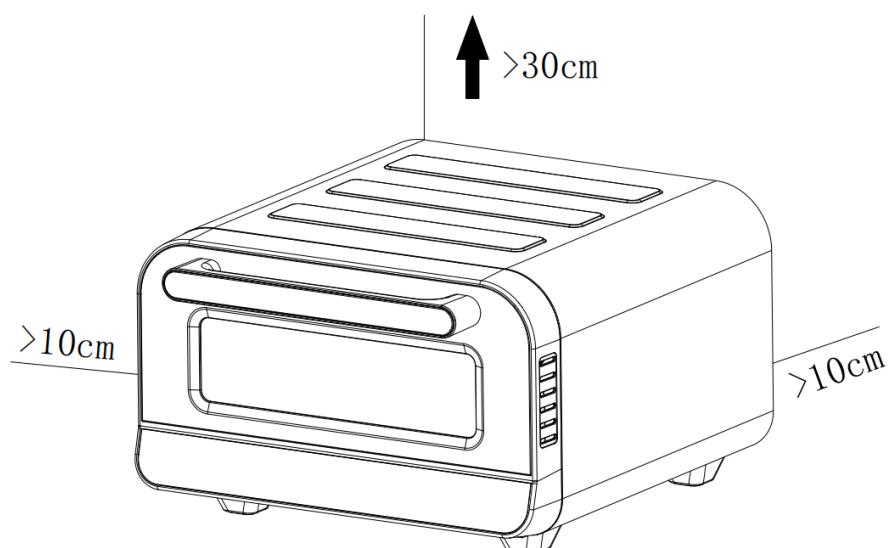
1. Voyant de préchauffage
2. Compte à rebours entre
3. Réglage de l'heure
4. Réglage de la température
5. La température du tuyau supérieur est affichée.
6. Affichage de la température inférieure du tuyau
7. Augmenter le temps ou la température
8. Réduire le temps ou la température
9. Le bouton de sélection de fonction
10. Menu prédéfini pour les types de pizza
11. Interrupteur d'alimentation
12. Commande de démarrage/ minuterie



Mode d'emploi du produit

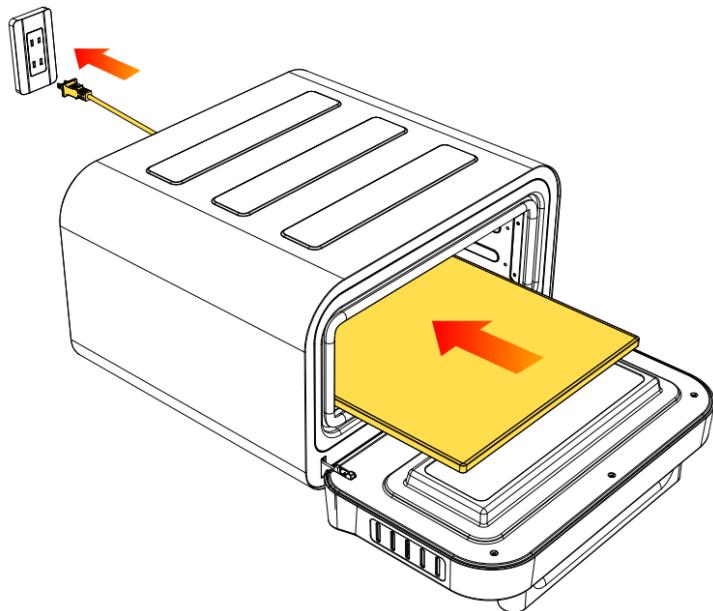
Avant la première utilisation

1. Retirez soigneusement tous les matériaux d'emballage et placez le produit dans un endroit plat.
2. Lisez l'étiquette et retirez-la de l'appareil, mais la plaque signalétique doit rester sur l'appareil. Essuyez le four et l'intérieur de la pierre avec un chiffon humide et laissez sécher. Placez la pierre à pizza dans le four, réglez manuellement les températures supérieure et inférieure à 450 °C , appuyez sur le bouton de démarrage et laissez fonctionner la charge vide pendant 15 minutes pour brûler les substances produites par la fabrication. Lorsque vous l'utilisez pour la première fois, vous pouvez sentir une légère odeur et du noir de fumée, et ne pas être irrité par les résidus de production générés lors de la combustion. Ceci est tout à fait normal et disparaîtra lentement après un fonctionnement inactif.
3. Placez l'appareil sur une surface stable et horizontale. Laissez au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et au moins 30 cm sur le dessus et veillez à vous tenir à l'écart des matériaux inflammables tels que les rideaux et le papier peint.

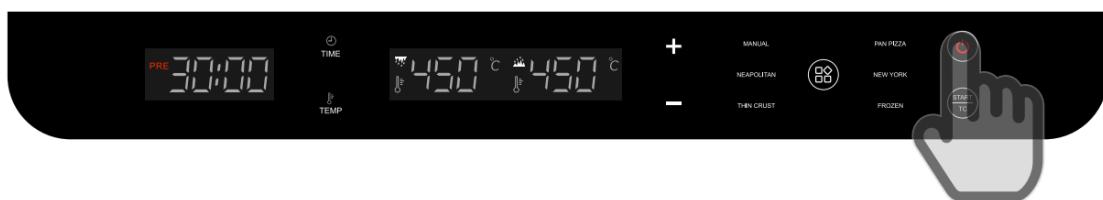


Manuel d'instructions du produit

1. Connectez la machine à pizza et assurez-vous que la pierre à pizza est dans le four.



2. Après avoir allumé l'appareil, cliquez sur le  bouton « » pour passer en mode veille. S'il n'y a aucune opération dans les 10 minutes, l'appareil s'éteindra.

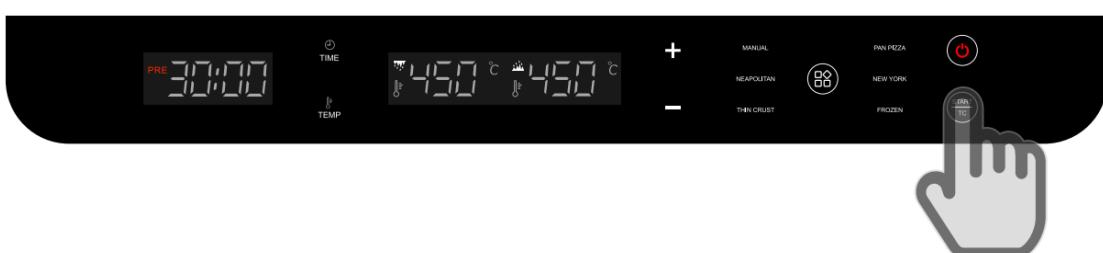


3. Allumez l'interrupteur d'alimentation, appuyez sur le  bouton " ", l'une des cinq valeurs de pizza prédéfinies ou ajustez manuellement la température de haut en bas.

4. Réglage de la température : appuyez sur le premier bouton " TEMP ", la température sur l'écran numérique clignote, appuyez une deuxième fois, la température de l'écran numérique clignote, la température clignote, appuyez sur le bouton " + " " " pour  régler la température par étapes de 10 °C , le la plage de réglage est de 80 °C à 450 °C .

5. Réglage de l'heure : appuyez sur  TIME le bouton " ", l'écran numérique clignote lorsque l'heure clignote, appuyez sur le bouton " + "  " pour régler l'heure, la plage de réglage est de 1 minute à 30 minutes.

6. Après avoir sélectionné la pizza prédéfinie,  appuyez sur le bouton « » et le four entrera en état de préchauffage.

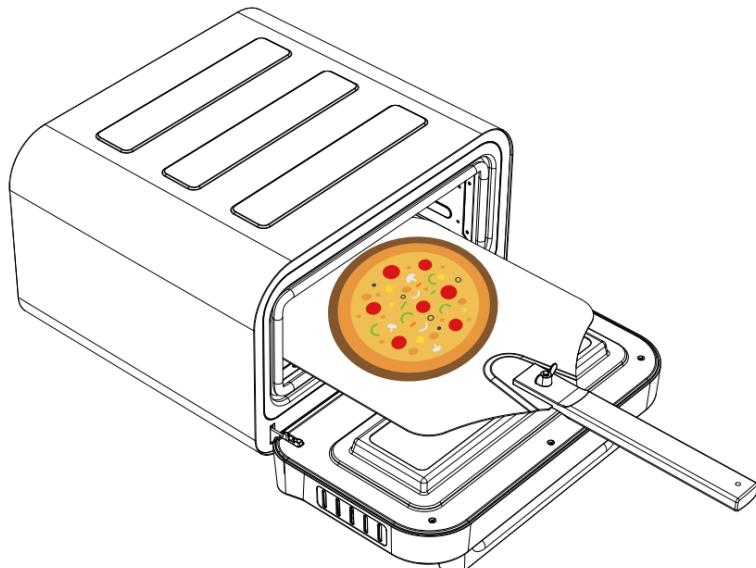


7. Pendant le processus de préchauffage, le tube numérique s'allume et l'indicateur de préchauffage est allumé. Lorsque la température atteint la température prédéfinie, l'indicateur de

préchauffage s'éteint et l'invite pour insérer la pizza retentit.

8. Lorsque la machine à pizza est préchauffée, préparez les ingrédients puis déposez-les sur la pâte à pizza. Le temps de préchauffage dépend de la température sélectionnée et de la température actuelle de la machine à pizza, mais se situe entre 2 minutes et 30 minutes.

9. Lorsque la température réglée est atteinte, l'affichage numérique de l'heure s'allume et un signal retentit.



10. Appuyez  à nouveau sur le bouton " " et le compte à rebours commence. Une fois le temps écouté, un signal sonore retentit indiquant que le processus de cuisson est terminé.

11. Lorsque la minuterie expire, un bip retentit, ouvrez la porte, la pizza est retirée de la cavité avec une pelle et la porte est refermée. **Remarque** : Le radiateur ne s'éteindra pas à l'expiration de la minuterie .

12. Si vous souhaitez cuire plusieurs pizzas, préchauffez le four à pizza pendant environ cinq minutes et revenez à la température prédéfinie avant de cuire la pizza suivante. (Préparez la prochaine pizza pendant que le four à pizza chauffe).

13. Après la cuisson de la pizza, ne débranchez pas le four à pizza. Au lieu de cela, appuyez sur le  bouton « » pour éteindre l'appareil. À ce moment, les ventilateurs de refroidissement continueront à refroidir et, une fois l'appareil complètement refroidi, débranchez enfin l'appareil.

Menu de la barre tactile

1. La règle de base est la suivante : les pâtes à croûte épaisse sont cuites plus longtemps à des températures plus basses, les pâtes à croûte fine sont cuites plus rapidement à des températures plus élevées.

2. L'appareil dispose de cinq menus prédéfinis qui vous permettent de préparer une délicieuse pizza. Les températures et durées prédéfinies pour les serpentins de chauffage supérieur et inférieur sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

menu	Préréglage supérieur Serpentin de chauffage	Norme sous Serpentin de chauffage	température variable	Heure normale	heure personnalisable
Pizzas faites maison	450 °C	450 °C	80 ~ 450 °C	90 secondes	1 ~ 30
Pizza napolitaine	400 °C	400 °C	200 ~ 450 °C	2 minutes	1 ~ 10

Mince pizza croustillante	270 °C	330 °C	80 ~ 450 °C	6 minutes	1 ~ 10
Pizza sur plaque à pâtisserie	220 °C	340 °C	80 ~ 450 °C	12 minutes	1~30
Pizza à la new-yorkaise	240 °C	270 °C	80 ~ 450 °C	8 minutes	1~20
Pizza surgelée	240 °C	200 °C	80 ~ 450 °C	14 minutes	1~20

Remarque : Veuillez noter que la minuterie ne peut pas contrôler la chaleur ou la puissance du four à pizza. Le temps suggéré dépend des ingrédients utilisés, de la consistance de la pâte et de la sauce et n'est donné qu'à titre indicatif. Nous vous recommandons de surveiller la pizza pendant la cuisson.

Nettoyage et entretien

Remarque : Avant le nettoyage, veuillez retirer la fiche de la prise et la laisser refroidir.

1. Le moyen le plus efficace de nettoyer votre four est de le chauffer. C'est la meilleure façon de nettoyer les pierres.
2. Après chaque pizza, vous devez soigneusement brosser la farine et les débris de la pierre à l'aide d'une longue brosse métallique.
3. En raison de leurs propriétés matérielles, les manches en bois sont moins sensibles à la chaleur et à la fonte que les manches en plastique. Nous vous recommandons de ne pas frotter les pierres avec une brosse.
4. Une fois que le four a subi un cycle de refroidissement complet, veuillez retirer la pierre du four et brosser doucement les cendres ou les résidus brûlés. L'étape suivante consiste à retourner la pierre et à la brosser si nécessaire.
5. Veuillez noter que la pierre ne doit pas être mouillée ou immergée dans l'eau, car cela pourrait l'endommager. Ils ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
6. Si un nettoyage est nécessaire, la poussière et la saleté à l'intérieur du four doivent être enlevées une fois que le four a complètement refroidi.
7. Retirez autant de résidus alimentaires que possible pour réduire la fumée. Si de la nourriture reste collée sur la pierre, retournez-la. La nourriture coincée reste au fond. Remettez la pierre au four et faites cuire à 450 pendant 30 minutes. De cette façon, les aliments coincés peuvent être brûlés sur la pierre. Laissez ensuite la pierre refroidir.
8. Veuillez conserver la pierre dans le four entre les utilisations et ne la retirez que lorsque vous la retournez ou la nettoyez.
9. Au fil du temps, une décoloration peut se produire à l'intérieur de la pierre et du four, mais cela n'affectera pas les performances.

Messages d'erreur :

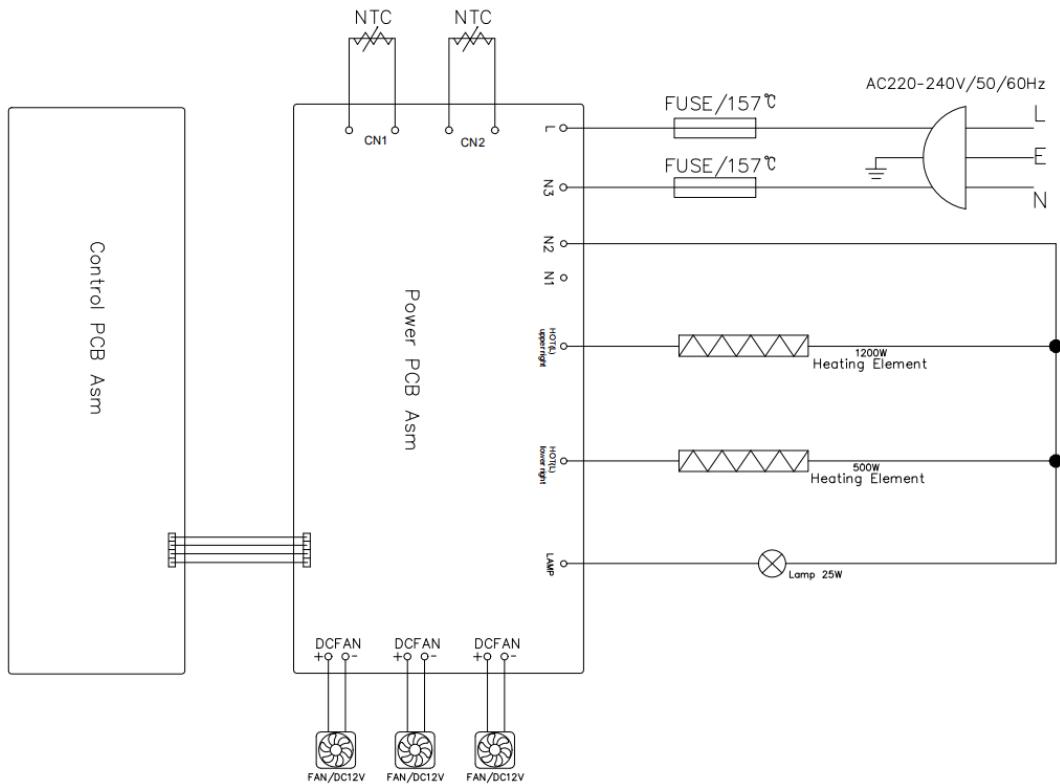
incident	Causé	Méthode de traitement
La pizza crue colle à la pelle	Il n'y a pas assez de farine sur la pelle La pizza est restée trop longtemps sur la peau	Assurez-vous que la pâte est recouverte de farine Ne laissez pas la pizza sur la peau pendant plus d'une minute ou deux,

	La pizza est trop lourde	sinon elle commencera à coller Posez la pizza sur la pierre. Retirez la pelle rapidement et brièvement
Une épaisse fumée dans Processus de cuisson	Trop de farine crue sur la pierre	Lors de la préparation d'une pizza, la quantité de farine est suffisante pour éviter que la pâte ne colle Veuillez retirer l'excédent de farine au fond de la pizza Veuillez noter que la porte ne doit pas être ouverte pendant le temps de cuisson
La surface de la pierre à pizza est de couleur trop foncée.	La température du serpentin de chauffage supérieur est trop élevée	Réduction de la température de la batterie de chauffage supérieure Augmentation de la température de la batterie de chauffage supérieure
Fréquemment une erreur se produit	La pierre n'est pas assez chaude	Placez la pizza au four, assurez-vous que le préchauffage est terminé, le numéro du compte à rebours s'allume Prolonger le temps de cuisson
Brûlant Épicerie	La pizza/les ingrédients ont brûlé	En cas d'incendie, n'ouvrez pas la porte car la flamme s'éteindrait d'elle-même. Pour éviter un incendie, restez à côté de la machine à pizza et débranchez l'appareil.

Spécifications et paramètres du produit

Tension nominale / fréquence nominale / puissance	220-240V/50-60Hz/1600-1850W
Taille du contour	488,5 × 440 × 284,5 mm
taille de l' intérieur cavité	344×330×110
Poids du produit	12,5 kg
Longueur de la ligne électrique	Exposition 0,9 m
Taille de la pierre à pizza	320×320×10mm

Plus schématique Schéma de circuit



Code de panne

code	Déclencheur de l'erreur	Possible Causé
E1	CTN sauf Opération	Capteur de température est ouvrir
E2	Protection contre haut températures	Capteur de température surchauffé
E3	Erreur du supérieur capteur de température	Le capteur de température supérieur présente un court-circuit/une mauvaise connexion
E4	Inférieur Capteur de température échoué	Court-circuit du capteur de température inférieur / inversion de polarité
E5	Échec de communication	Pire Contact de ligne

Recycler



Si votre appareil ne fonctionne plus, veuillez noter que sa mise au rebut avec les ordures ménagères n'est pas autorisée. Afin de protéger l'environnement, un dépôt dans une déchetterie agréée pour les appareils est obligatoire pour le recyclage. Pour cela, veuillez déposer votre appareil dans un point de collecte DEEE spécialisé.

La directive européenne 2012/19/UE relative au recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) stipule que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés avec les autres déchets ménagers. Une collecte séparée est nécessaire pour garantir le recyclage et protéger l'environnement. Veuillez contacter votre service local de collecte des déchets ou un autre

opérateur spécialisé dans la collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques.



L'appareil répond aux normes européennes
Directives 2014/35/UE (LVD – Directive Basse Tension) et 2014/30/UE (EMC – Compatibilité
Electromagnétique).

Bolkani

Bolkani ek .
Raiffeisenstr. 3
30827 Garbsen, Allemagne
service@Bolkani.com



Laden Sie Ihr kostenloses
Geschenk-Rezeptbuch
herunter.

Download your Free gift
recipe book.