



Scan barcode for
more languages

ITALIANO

Bolkani

Forno elettrico per pizza



Numero di modello: PM120T

Si prega di conservare attentamente queste istruzioni per l'uso.

Si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le relative istruzioni di sicurezza prima dell'uso.

Importanti misure di protezione e suggerimenti:

Avvertimento

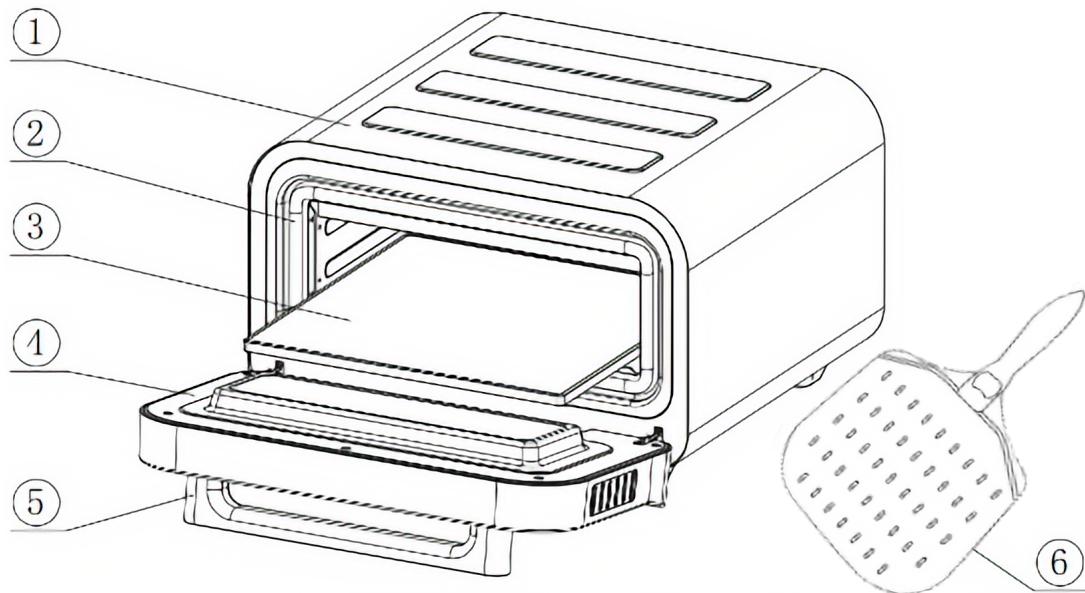
- Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'intero apparecchio in acqua né pulirlo sotto il rubinetto per evitare danni o pericoli.
- Evitare che il liquido penetri nel dispositivo per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Non coprire la ventola di raffreddamento elettrica e la presa durante il lavoro.
- Il dispositivo si surriscalda durante il funzionamento. Fare attenzione a non toccare la parete interna della camera del forno e la porta per evitare il rischio di ustioni.
- Non versare l'olio all'interno, poiché ciò può comportare un rischio di incendio.
- Assicurati che la tua uscita voltage corrisponde al voltage indicato sulla targhetta.
- Assicurarsi che l'alimentatore fornito non possa fornire meno di 10 A.
- Prima di utilizzare il cavo di alimentazione e gli accessori, verificare la presenza di eventuali danni.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo e tenerlo in un luogo inaccessibile ai bambini.
- Non appendere il cavo di alimentazione al bordo di un tavolo affilato, a un bancone o a una superficie calda.
- Non collegare o azionare il pannello di controllo.
- Non lasciare lo sportello del dispositivo aperto a lungo durante il funzionamento per mantenere il calore all'interno del dispositivo e risparmiare energia.
- I forni per pizza e le pietre per pizza mantengono il calore a lungo dopo l'uso. Non tentare di spostare la pietra calda con la macchina senza averla completamente raffreddata.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a tovaglie, tende, carta da parati o altri materiali infiammabili per evitare ustioni.
- Il collegamento al cavo di alimentazione esterno non è consentito.
- Non mettere cartone, plastica, carta o altri materiali infiammabili nel forno per pizza.
- L'attrezzatura deve essere posizionata su una superficie di lavoro orizzontale o stabile durante l'uso. Non posizionare l'apparecchio su plastica, cartone o qualsiasi altra superficie non riscaldata e facilmente usurabile.
- Non appoggiare i dispositivi contro il muro o su altri dispositivi che devono mantenere una distanza di circa 10 cm. Non posizionare oggetti sulla parte superiore del dispositivo.
- Non utilizzare questo prodotto incustodito.
- La farina in eccesso e il cibo bruciato sulla pietra possono incendiarsi ad alte temperature. In questo caso, tenere la porta chiusa in modo che le fiamme si spengano da sole. Se le fiamme non si spengono entro 15 secondi, scollegare la spina di rete.
- Nella scelta del luogo di installazione, assicurarsi che la stufa sia sufficientemente ventilata da tutti i lati.
- Dopo l'uso, spegnere il pulsante di accensione e scollegarlo dalla presa di corrente per evitare di tirare direttamente il cavo di alimentazione.
- Se il cavo di alimentazione o il componente elettrico sono danneggiati, devono essere sostituiti o riparati dal produttore, dal reparto manutenzione o da un professionista qualificato per evitare pericoli.
- Il dispositivo non può essere azionato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Durante il processo di cottura, le parti accessibili diventano molto calde, quindi è consigliabile
- Tenere lontani i bambini.
- I bambini di età superiore agli 8 anni e quelli con carenze fisiche, sensoriali o intellettuali, o con poca esperienza e conoscenza, possono utilizzare il dispositivo se sono sorvegliati o hanno ricevuto istruzioni su come utilizzare il dispositivo in sicurezza e sono consapevoli dei pericoli. I bambini non possono giocare con gli utensili. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Presta attenzione ai bambini e assicurati che i dispositivi siano fuori dalla loro portata.
- Questo dispositivo è adatto per l'uso domestico e scopi simili, come ad esempio:
 - Cucine per il personale in negozi, uffici e altre aree di lavoro
 - Aziende agricole
 - Locande, motel e altre zone residenziali
 - Alloggio e colazione (il giorno successivo)

Nota:

- La pietra per pizza non deve mai essere nell'acqua, poiché ciò danneggierebbe la pietra.
- Non lavare la pietra per pizza con detersivi, poiché possono penetrare nei pori della pietra e trasferirsi al cibo.
- Non pulire le pietre per pizza con oggetti appuntiti o idropulitrici, altrimenti si graffieranno e i residui di cibo penetreranno nella pietra.
- Non utilizzare disinfettanti per trattare la pietra per pizza. A causa dell'elevata temperatura del forno, non è necessario disinfettare la pietra.
- Il dispositivo può essere utilizzato solo per la preparazione di pizza e prodotti da forno piatti simili.
- Non mettere cibi di grandi dimensioni nel forno, c'è il rischio di incendio.
- Prima di interrompere l'uso o la pulizia dell'apparecchio, scollarlo dalla presa e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Utilizzare solo gli accessori inclusi.
- Questo dispositivo è adatto per uso domestico e non viene utilizzato all'aperto.
- Scollegare quando non si utilizzano apparecchi elettrici.
- Il produttore non è responsabile per tutti i problemi causati dall'uso improprio dell'ospite.
- Quando lo usi per la prima volta, potresti notare un leggero odore e fumo. Non essere nervoso. Ciò è dovuto ai residui di produzione, che sono del tutto normali e scompaiono lentamente dopo l'uso.
- Non scollegare l'apparecchio elettrico subito dopo l'uso per evitare danni elettrici causati dall'aumento delle temperature residue all'interno dell'apparecchio elettrico.
- Dopo l'uso, è necessario raffreddare la macchina, scollarla, pulire la camera del forno, pulire la pietra per pizza e quindi posizionarla in un ambiente ventilato, asciutto e non corrosivo con gas.
- Non utilizzare detersivi grossolani e non pulire la porta in vetro dell'apparecchio con una spatola metallica affilata. Se la superficie del vetro viene graffiata, il vetro potrebbe rompersi.

Diagramma della struttura del prodotto

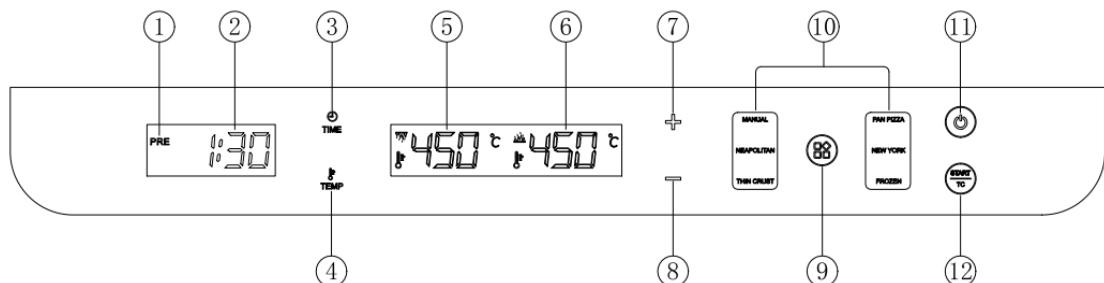
Ingredienti del prodotto:



— Pannello di controllo intelligente:

1. Il guscio esterno	4. Componenti della porta
2. Anello di tenuta	5. Maniglia della porta
3. Pietra per pizza	6. Pala per pizza

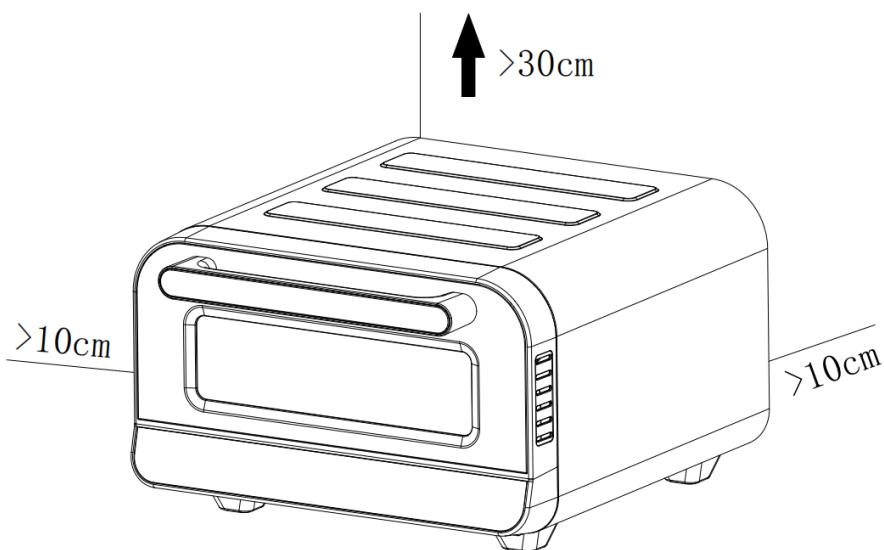
1. Spia di preriscaldamento 7. Aumentare il tempo o la temperatura
2. Conto alla rovescia tra 8. Ridurre il tempo o la temperatura
3. Impostazione dell'ora 9. Il pulsante di selezione della funzione
4. Impostazione della temperatura 10. Menu preimpostato per le varietà di pizza
5. Viene visualizzata la temperatura del tubo superiore 11. Interruttore di alimentazione
6. Indicatore della temperatura del tubo inferiore 12. Controllo avvio/timer



Istruzioni per l'uso del prodotto

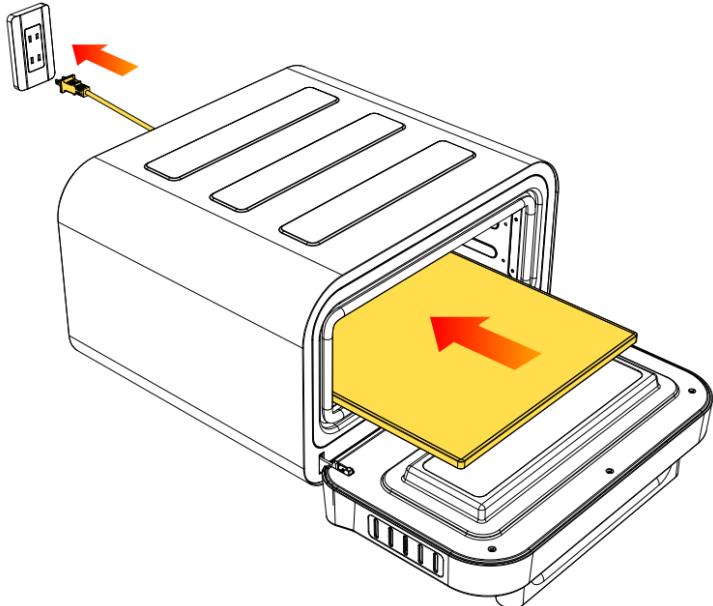
Prima di utilizzarlo per la prima volta

1. Rimuovere con cura tutti i materiali di imballaggio e posizionare il prodotto in un luogo piano.
2. Leggere l'adesivo e rimuoverlo dalla macchina, ma la targhetta deve rimanere sulla macchina. Pulire il forno e l'interno della pietra con un panno umido e lasciarli asciugare. Mettere la pietra per pizza nel forno, impostare manualmente la temperatura superiore e inferiore a 450°C, premere il pulsante di avvio e lasciare girare il carico a vuoto per 15 minuti per bruciare le sostanze prodotte dalla produzione. Quando lo si utilizza per la prima volta, si può sentire un leggero odore e una lampada nera e non essere irritati dai residui di produzione che si creano durante la combustione. Questo è del tutto normale e scomparirà lentamente dopo il funzionamento al minimo.
3. Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e orizzontale. Lascia almeno 10 cm sul retro e sui lati, almeno 30 cm sulla parte superiore e assicurati di stare lontano da materiali infiammabili come tende e carta da parati.



Manuale di istruzioni del prodotto

1. Collega la macchina per pizza e assicurati che la pietra per pizza sia nel forno.



2. Dopo aver acceso il dispositivo, fare clic sul pulsante "  " per accedere alla modalità standby. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 minuti, il dispositivo si spegne.



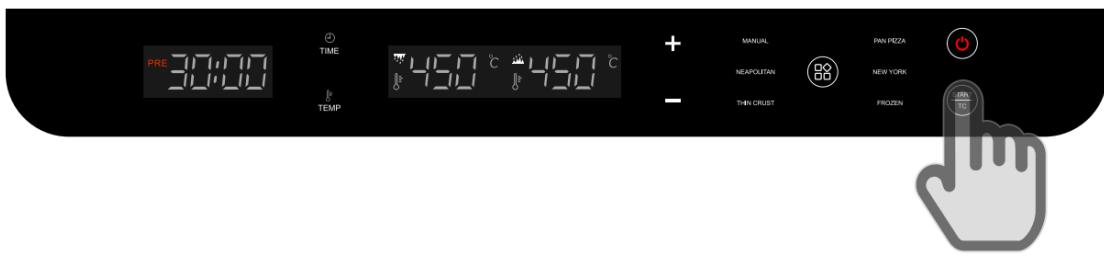
3. Accendere il pulsante di accensione, premere il pulsante "  ", uno dei cinque valori della pizza preimpostati o regolare manualmente la temperatura su e giù.

4. Impostazione della temperatura: premere il primo pulsante "  ", la temperatura sullo schermo digitale lampeggerà, premere la seconda volta, la temperatura dello schermo digitale

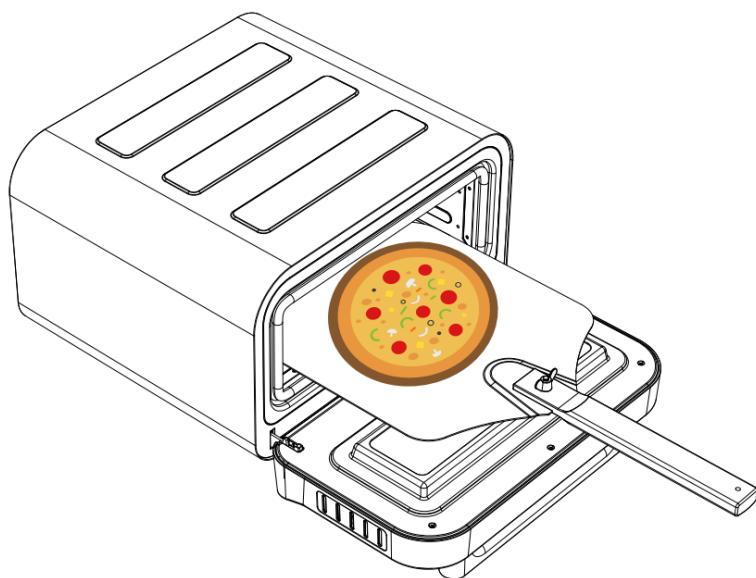
lampeggerà, la temperatura lampeggerà, premere il pulsante "  " "  " per regolare la temperatura con incrementi di 10°C, l'intervallo di impostazione è 80°C-450°C.

5. Impostazione dell'ora: premere il pulsante  , lo schermo digitale lampeggia quando l'ora lampeggia, premere il pulsante "  " "  " per impostare l'ora, l'intervallo di impostazione è 1 minuto-30 minuti.

6. Dopo aver selezionato la pizza preimpostata, premere il pulsante "  " e il forno entrerà nello stato di preriscaldamento.



7. Durante il processo di preriscaldamento, il tubo digitale si accende e l'indicatore di preriscaldamento si accende. Quando la temperatura raggiunge la temperatura preimpostata, l'indicatore di preriscaldamento si spegne e viene emesso il messaggio di mettere in salamoia la pizza.
8. Quando la macchina per pizza è preriscaldata, preparare gli ingredienti e poi adagiarli sopra l'impasto della pizza. Il tempo di preriscaldamento dipende dalla temperatura scelta e dalla temperatura attuale della pizzaiola, ma è compreso tra 2 minuti e 30 minuti.
9. Quando viene raggiunta la temperatura impostata, l'indicatore digitale dell'ora si accende e viene emesso un segnale acustico.



10. Premere nuovamente il pulsante "" e inizierà il conto alla rovescia del tempo. Trascorso il tempo, verrà emesso un segnale acustico che indica che il processo di cottura è terminato.
11. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico, aprire lo sportello, rimuovere la pizza dalla cavità con una paletta e richiudere lo sportello. **NOTA:** Il riscaldatore non si spegne allo scadere del timer.
12. Se si desidera cuocere più pizze, riscaldare i forni per pizza per circa cinque minuti e tornare alla temperatura preimpostata prima di cuocere la pizza successiva. (Preparare la pizza successiva mentre il forno per pizza si sta riscaldando).
13. Dopo aver sfornato la pizza, non scollegare il forno per pizza. Invece, premere il pulsante "" per spegnere il dispositivo. A questo punto, le ventole di raffreddamento continueranno a raffreddarsi e, dopo che il dispositivo si sarà completamente raffreddato, scollegherà finalmente il dispositivo.

Touch Bar Menu

1. Fondamentalmente, gli impasti con una crosta spessa possono essere cotti più a lungo a temperature più basse, gli impasti con una crosta sottile più corti a temperature più elevate.
2. Il dispositivo dispone di cinque menu preimpostati che puoi utilizzare per cuocere una deliziosa pizza. Le temperature e i tempi preimpostati per le serpentine di riscaldamento superiore e inferiore sono riportati

nella tabella seguente.

Menù	Serpentina di riscaldamento o superiore preimpostata	Standard sotto la serpentina di riscaldamento	Temperatura variabile	Ora solare	tempo personalizzabile
Pizza fatta in casa	450°C	450°C	80 ~ 450 °C	90 secondi	1~30
Pizza napoletana	400°C	400°C	200 ~ 450 °C	2 minuti	1~10
Pizza sottile e croccante	270°C	330°C	80 ~ 450 °C	6 minuti	1~10
Teglia Pizza	220°C	340°C	80 ~ 450 °C	12 minuti	1~30
Pizza alla newyorkese	240°C	270°C	80 ~ 450 °C	8 minuti	1~20
Pizza surgelata	240°C	200°C	80 ~ 450 °C	14 minuti	1~20

NOTA: Si prega di notare che il timer non può controllare il calore o la potenza del forno per pizza. Il tempo suggerito dipende dagli ingredienti utilizzati, dalla consistenza dell'impasto e dal sugo ed è solo indicativo. Si consiglia di sorvegliare la pizza durante la cottura.

Pulizia e manutenzione

NOTA: Prima della pulizia, scollegarlo dalla presa e lasciarlo raffreddare.

1. Il modo più efficace per pulire il forno è riscalarlo. Questo è il modo migliore per pulire le pietre.
2. Dopo ogni pizza, spazzolare accuratamente la farina e i detriti dalla pietra con una spazzola metallica lunga.

I manici in legno sono meno suscettibili al calore e alla fusione rispetto ai manici in plastica grazie alle loro proprietà legate al materiale. Si consiglia di non strofinare le pietre con una spazzola.

4. Dopo che il forno ha attraversato un ciclo di raffreddamento completo, rimuovere la pietra dal forno e spazzolare delicatamente via la cenere o i residui bruciati. Nel passaggio successivo, capovolgi la pietra e spazzolala via se necessario.

5. Si prega di notare che la pietra non deve bagnarsi o essere immersa in acqua, poiché ciò potrebbe causare danni alla pietra. Non possono essere lavati in lavastoviglie.

6. Se è necessaria la pulizia, rimuovere la polvere e lo sporco all'interno del forno dopo che il forno si è completamente raffreddato.

7. Rimuovere il più possibile i residui di cibo in modo che ci sia meno fumo. Se il cibo si incastra sulla pietra, capovolgila. Il cibo bloccato rimane sul fondo. Rimettete la pietra in forno e infornate per 30 minuti a 450°C. In questo modo, il cibo bloccato può essere bruciato dalla pietra. Quindi lascia raffreddare la pietra.

8. Conservare la pietra nel forno tra gli inserti ed estrarla solo quando è stata girata o pulita.

9. Nel tempo, potrebbe esserci uno scolorimento all'interno della pietra e del forno, ma ciò non influirà sulle prestazioni.

Errore:

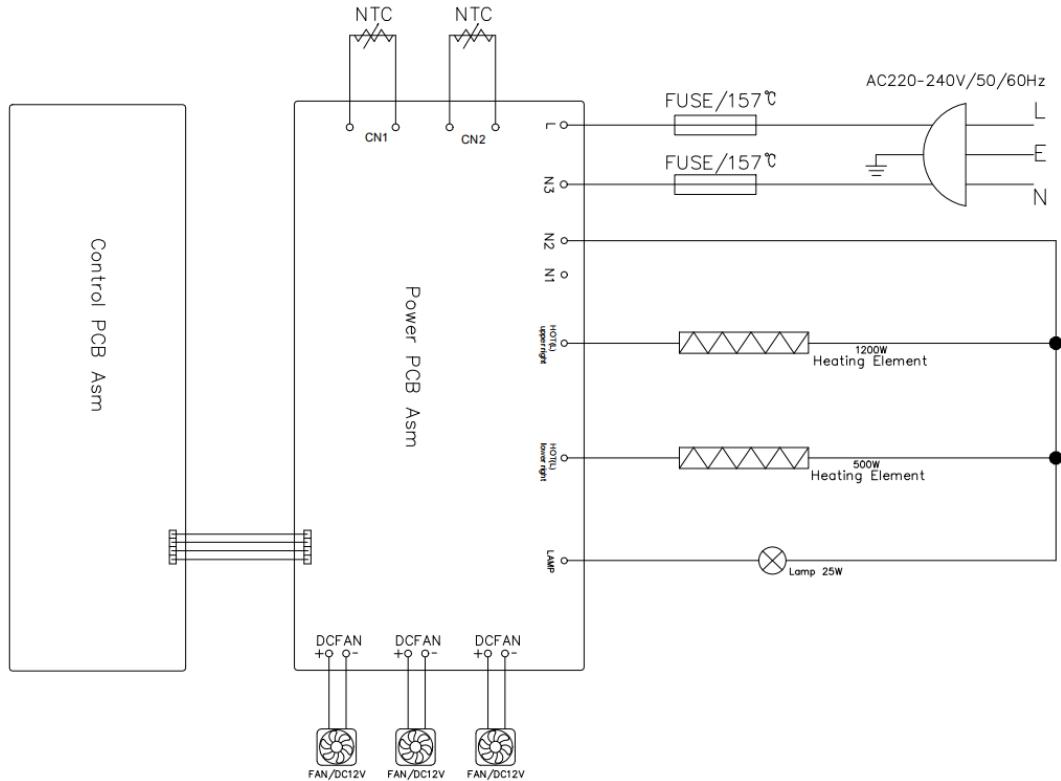
Incidente	Causa	Abilitare
La pizza cruda si attacca alla pala	Non c'è abbastanza farina sulla paletta La pizza è stata sulla pala per troppo tempo La pizza è troppo pesante	Assicurati che l'impasto sia ricoperto di farina Non lasciare la pizza sulla pala per più di un minuto o due, altrimenti inizierà ad attaccarsi Adagiare la pizza sulla pietra. Estrarre la pala rapidamente e brevemente
Fumo pesante nel processo di cottura	Troppa farina cruda sulla pietra	Per la preparazione di una pizza, la quantità di farina è sufficiente per evitare che l'impasto si attacchi Si prega di rimuovere la farina in eccesso sul fondo della pizza Si prega di notare che la porta non deve essere aperta durante il tempo di cottura
La superficie della pietra per pizza ha una combinazione di colori troppo scura.	La temperatura della serpentina di riscaldamento superiore è impostata su un valore troppo alto	Riduzione della temperatura della serpentina di riscaldamento superiore Aumento della temperatura della serpentina di riscaldamento superiore
Errore comune	La pietra non è abbastanza calda	Metti la pizza in forno, assicurati che il preriscaldamento sia completo, il numero del conto alla rovescia si accenderà Prolunga il tempo di cottura
Bruciare il cibo	La pizza/gli ingredienti sono/sono bruciati	In caso di incendio, si prega di non aprire la porta, poiché la fiamma si spegnerà da sola. Per evitare incendi, rimanere accanto alla macchina per pizza e scollegare l'apparecchio

Specifiche e parametri del prodotto

Tensione nominale / Frequenza nominale / Potenza	220-240 V/50-60 Hz/1600-1850 W
Dimensione del contorno	488,5×440×284,5 millimetri

Dimensioni della cavità interna	Codice 344×330×110
Peso del prodotto	12,5 kg
Lunghezza della linea elettrica	Esposizione 0,9 m
Dimensioni della pietra per pizza	320×320×10 millimetri

Schematico Schematico



Codice di errore

Codice	Trigger dell'errore	Possibile causa
E1	NTC fuori servizio	Il sensore di temperatura è aperto
E2	Protezione contro le alte temperature	Il sensore di temperatura si surriscalda
E3	Guasto sensore temperatura superiore	Il sensore di temperatura superiore ha un terminale di cortocircuito/invertito
E4	Sensore di temperatura inferiore guasto	Cortocircuito del sensore di temperatura inferiore / inversione di polarità
E5	Mancata comunicazione	Scarso contatto con la linea

Riciclare



Se il tuo elettrodomestico non funziona più, tieni presente che lo smaltimento con i rifiuti domestici non è consentito. Al fine di proteggere l'ambiente, è necessaria la presentazione a un'azienda di riciclaggio di apparecchiature autorizzata. A tale scopo, portare il dispositivo in un punto di raccolta RAEE specializzato.

La Direttiva Europea 2012/19/UE relativa al riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) stabilisce che gli elettrodomestici non devono essere smaltiti con altri rifiuti domestici. La raccolta differenziata è necessaria per garantire il riciclaggio e proteggere l'ambiente. Si prega di contattare l'azienda locale di raccolta rifiuti o un altro operatore specializzato nella raccolta di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Il dispositivo è conforme alla normativa europea
Direttive 2014/35/UE (LVD – Direttiva Bassa Tensione) e 2014/30/UE (EMC – Compatibilità
Elettromagnetica).

Bolkani

Bolkani e.k.
Raiffeisenstr. 3
30827 Garbsen, Germania
service@Bolkani.com

WEEE-Reg.-Nr. DE 81026679



Laden Sie Ihr kostenloses
Geschenk-Rezeptbuch
herunter.

Download your Free gift
recipe book.