PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

FORNO PER PIZZA
A PELLET DA 12 "

MANUALE DI ISTRUZIONI

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Forno per pizza a pellet da 12"
PT5186EU10

petra-electric.com

Consultare il manuale di istruzioni online per ulteriori lingue, tra cui:

Tedesco	Spagnolo	Ceco
Francese	Italiano	Ungherese
Olandese	Polacco	Slovacco

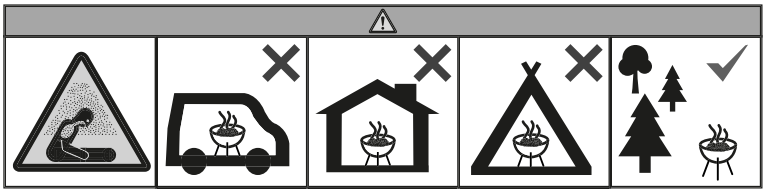
Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Istruzioni di sicurezza

Questo apparecchio non è un giocattolo.
Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi o i componenti che generano calore per evitare possibili lesioni.
Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con l'apparecchio; utilizzare gli accessori in dotazione.
Inserire gradualmente i pellet nel contenitore per raggiungere la temperatura ottimale. Se si aggiungono troppi pellet contemporaneamente, la fiamma si allargherà, con conseguente rischio di lesioni personali o danni all'apparecchio.
Fare attenzione poiché le fiamme potrebbero fuoriuscire dal rivestimento metallico sul retro, attraverso lo sportello o la canna fumaria. L'uso dell'apparecchio comporta il rischio di ustioni. Non avvicinarsi alle aperture.
Pericolo di asfissia da fumi tossici.
Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio mentre è in funzione. Toccare solo le maniglie di plastica.
Prestare attenzione a pericoli quali foglie secche, pavimenti in legno e altri materiali combustibili in prossimità dell'apparecchio, in quanto possono costituire un rischio di incendio.
Non lasciare oggetti pericolosi come accendini o combustibile vicino all'apparecchio.
Tenere i cavi elettrici lontani dall'apparecchio.
Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.

Non tentare di rimuovere le parti o di spostare l'apparecchio quando è caldo.
Assicurarsi che l'apparecchio si raffreddi completamente dopo l'uso e controllare che non vi siano parti incandescenti prima di spostarlo, eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o riporlo.
Durante l'uso, la temperatura del forno per pizza raggiunge un valore approssimativo compreso tra 120 °C e 550 °C.
L'apparecchio non può fungere da riscaldatore.
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso all'aperto. Non utilizzarlo mai all'interno di edifici, garage o in ambienti chiusi.
Consultare le leggi e le normative locali, che possono specificare la distanza richiesta tra i fornelli all'aperto e le strutture o fornire indicazioni sui limiti riguardo alle fiamme all'aperto di qualsiasi tipo nei periodi di siccità o di pericolo.
Non installare o utilizzare l'apparecchio su imbarcazioni o camper.
Non utilizzare l'apparecchio in presenza di forte vento.
Assicurarsi che l'apparecchio sia protetto da correnti d'aria e acqua.
Procedure di installazione, regolazione, modifica, assistenza o manutenzione non corrette eseguite sull'apparecchio possono causare lesioni personali o danni alla proprietà. Non utilizzare l'apparecchio a meno che non sia montato correttamente e tutte le parti non siano fissate a dovere.
Ispezionare regolarmente l'apparecchio.
L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone adulte responsabili.
Tenere sempre bambini e animali domestici lontani dal forno per pizza.
Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e termoresistente a un'altezza confortevole per l'utente.
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.
L'apparecchio deve essere collocato a una distanza di almeno

122 cm in ogni direzione da edifici, pareti, mobili o altri materiali infiammabili.
Assicurarsi che non vi siano ostacoli sopra l'apparecchio durante l'uso. Le aperture di ventilazione non devono essere ostruite.
ATTENZIONE: superficie calda. Non toccare le parti o le superfici dell'apparecchio che possono surriscaldarsi, né i componenti che generano calore.
AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

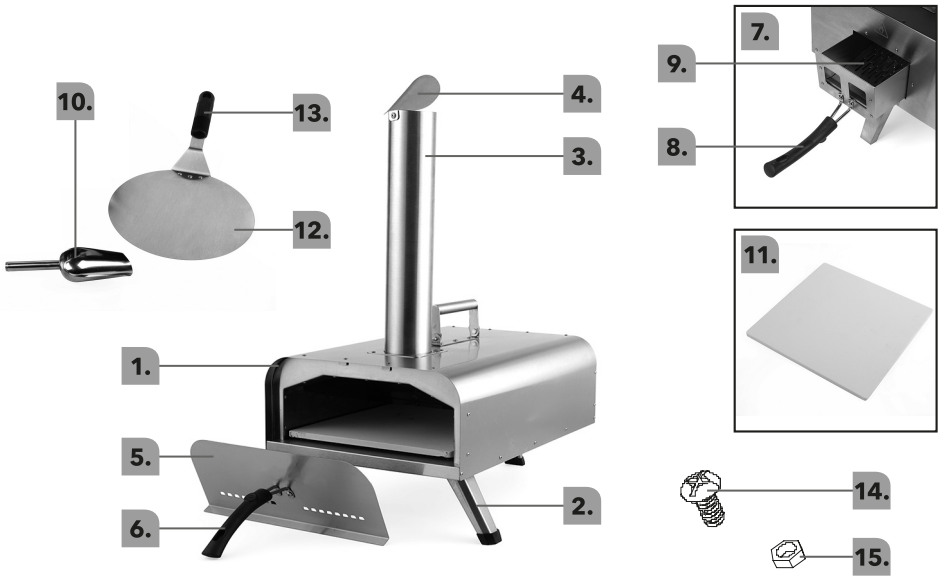


Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, lasciare che il forno per pizza si raffreddi completamente.
FASE 1: pulire la superficie esterna del forno per pizza con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.
Non utilizzare spugne o detergenti aggressivi o abrasivi per pulire l'unità principale o gli accessori, onde evitare possibili danni.
FASE 2: all'interno del forno per pizza potrebbero apparire tracce simili a vernice scrostata. Si tratta semplicemente di grasso accumulato che si è carbonizzato e si sta staccando. Rimuovere i residui con una spazzola o un panno per la pulizia. In caso di difficoltà nella rimozione, è possibile ricorrere a un panno ad abrasione media. Pulire l'interno del forno per pizza con un panno morbido e umido, quindi asciugarlo accuratamente.
FASE 3: pulire la pietra per pizza con acqua calda e sapone utilizzando un panno non abrasivo, quindi risciacquare con

acqua calda.
AVVERTENZA: non utilizzare mai un detergente per forno o per barbecue per pulire il forno per pizza.

Descrizione dei componenti



1. Unità principale del forno per pizza a pellet da 12 ".
2. Gambe
3. Canna fumaria
4. Comignolo
5. Sportello del forno per pizza
6. Maniglia dello sportello
7. Contenitore per combustibile
8. Maniglia del contenitore per combustibile
9. Griglia del contenitore per combustibile
10. Paletta per forno a pellet
11. Pietra per pizza
12. Pala per pizza
13. Manico della pala per pizza
14. 11 viti
15. 8 dadi

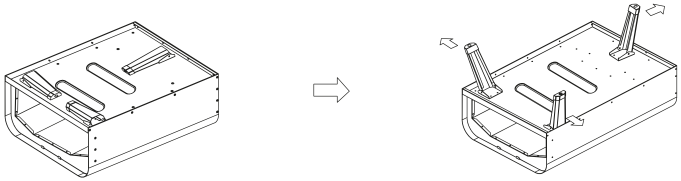
Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

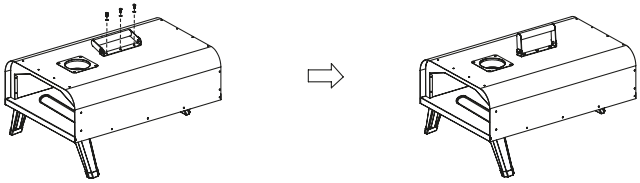
Pulire il forno per pizza e gli accessori seguendo le istruzioni riportate nella sezione intitolata "Cura e manutenzione".

Montaggio del forno per pizza

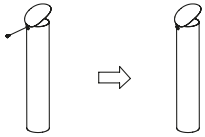
FASE 1: capovolgere l'unità principale del forno per pizza e aprire le gambe.



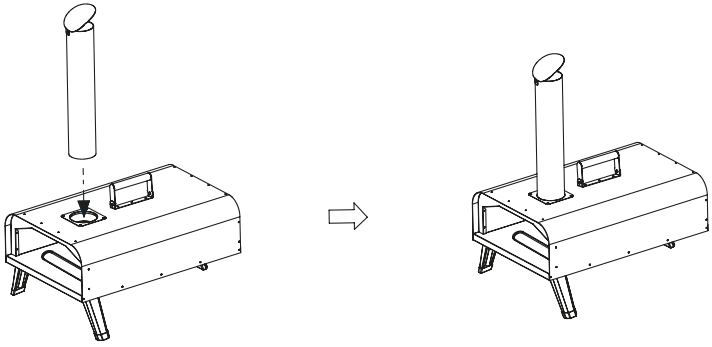
FASE 2: capovolgere di nuovo il forno per pizza e posizionarlo su una superficie stabile e termoresistente. Posizionare la maniglia sulla parte superiore e allineare i fori di fissaggio. Inserire due viti e serrarle con un cacciavite a croce (non in dotazione).



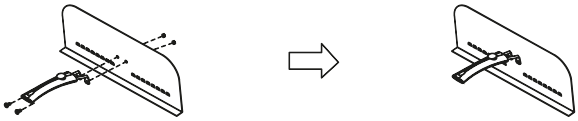
FASE 3: posizionare il comignolo sopra alla canna fumaria e inserire una vite. Posizionare un dado sulla vite all'interno della canna fumaria. Serrare con le pinze e un cacciavite a croce.



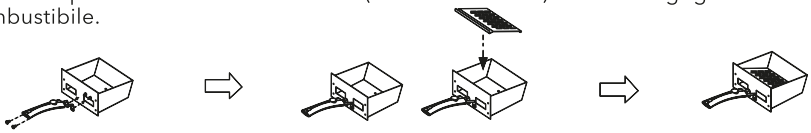
FASE 4: inserire la canna fumaria nell'apertura circolare sulla parte superiore del forno per pizza.



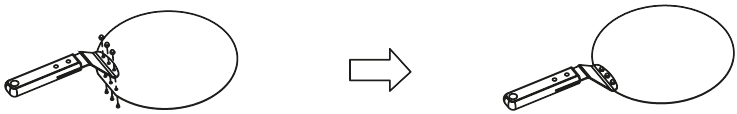
FASE 5: montare la maniglia sullo sportello utilizzando due viti e due dadi. Serrare con le pinze e un cacciavite a croce.



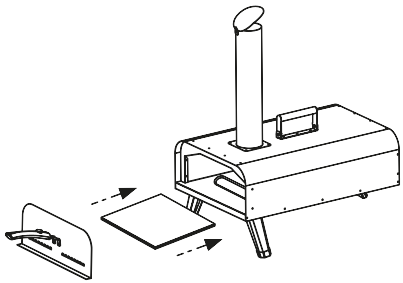
FASE 6: montare la maniglia del contenitore per combustibile utilizzando due viti e due dadi. Serrare con le pinze e un cacciavite a croce (non in dotazione). Inserire la griglia nel contenitore per combustibile.



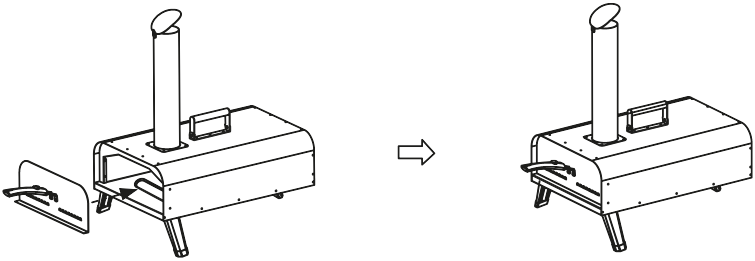
FASE 7: montare la pala per pizza utilizzando tre viti e tre dadi. Serrare con le pinze e un cacciavite a croce.



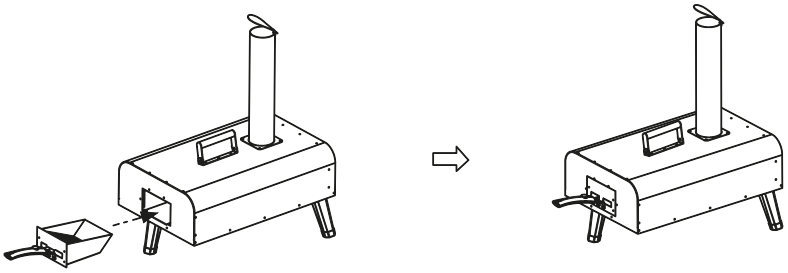
FASE 8: inserire la pietra per pizza all'interno del forno.



FASE 9: posizionare lo sportello del forno per pizza sotto le due linguette sulla parte anteriore dell'unità principale e spingerlo in posizione finché non è ben fissato.



FASE 10: inserire il contenitore per combustibile sul retro del forno per pizza.



Uso e accensione dei pellet

Utilizzare solo pellet di legno duro al 100 %.
FASE 1: controllare che lo sportello del forno per pizza sia in posizione. Rimuovere il contenitore per combustibile dal retro dell'unità. Riempire il contenitore per combustibile utilizzando la paletta per pellet. L'operazione dovrebbe essere ripetuta per circa 3 volte. Reinserire il contenitore.
FASE 2: accendere i pellet con un cannello o un accendino.

AVVERTENZA: non utilizzare mai alcolici o benzina per accendere o riaccendere i pellet. Utilizzare solo un cannello o accendini conformi a EN 1860-3.

FASE 3: dopo cinque minuti, o una volta accesi i pellet, aprire il contenitore per combustibile e, utilizzando la paletta, inserire da uno a tre cucchiai di pellet, facendo attenzione a non far fuoriuscire i pellet incandescenti.

NOTA: prima di aggiungere altri pellet nel contenitore, assicurarsi che quelli già presenti stiano bruciando.
L'aggiunta di nuovi pellet produrrà del fumo, che sparirà dopo alcuni minuti.
Utilizzare i fori situati nella parte inferiore dello sportello per accertarsi che la fiamma sia costante.

FASE 4: attendere che il livello dei pellet scenda. Aggiungere pochi pellet alla volta.

NOTA: se si aggiungono troppi pellet contemporaneamente, il forno per pizza non raggiungerà la temperatura ottimale.

PETRA® ELECTRIC
SINCE 1968

Spegnimento dei pellet

Lasciare che il fuoco si spenga in modo naturale e far raffreddare il forno per pizza. Una volta raffreddato, rimuovere il contenitore per combustibile e svuotarlo in un secchio di acciaio (non in dotazione) riempito con acqua fredda.

Cottura delle pizze

FASE 1: preriscaldare il forno per pizza seguendo le istruzioni della sezione intitolata "Uso e accensione dei pellet".
FASE 2: spolverare la parte superiore della pala per pizza con della farina. Posizionare la base della pizza sulla pala e aggiungere i condimenti desiderati.

NOTA: è possibile utilizzare impasti fatti in casa o acquistati.

FASE 3: rimuovere con cautela lo sportello del forno per pizza utilizzando l'apposita maniglia. Adagiare la pizza sulla pietra facendola scivolare dalla pala.

NOTA: Se la pizza è attaccata sulla pala, sollevare l'impasto da un lato e soffiare delicatamente sotto lo stesso per staccarlo.

FASE 4: Una volta che la pizza è nel forno, riposizionare delicatamente lo sportello.

NOTA: il forno per pizza funziona al meglio con lo sportello anteriore in posizione.

FASE 5: dopo circa 30 secondi, rimuovere delicatamente lo sportello del forno e posizionare la pala sotto la pizza. Ruotare la pizza di 180°, quindi riposizionare lo sportello e cuocere per circa 30 secondi.

NOTA: la pizza può essere cotta in meno di 60 secondi solo se il forno ha raggiunto la temperatura ottimale, compresa tra 350 e 400 °C circa.

FASE 6: prima di cuocere un'altra pizza, reintegrare i pellet e attendere circa un minuto affinché il forno raggiunga la temperatura ottimale.

AVVERTENZA: non utilizzare il forno per periodi prolungati senza lo sportello anteriore in posizione.
Rimuovere lo sportello solo per aggiungere, estrarre o controllare gli alimenti. Riposizionare lo sportello prima possibile per evitare che le fiamme fuoriescano dal retro del forno.

Specifiche

Codice prodotto: PT5186

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straβe 5,1149 Köln. Germany.

Nell'eventualità in cui il prodotto non sia in condizioni soddisfacenti al momento della consegna, rivolgersi al nostro reparto di assistenza clienti: **petra-it@teknihall.com**

Tenere la ricevuta di consegna a portata di mano poiché potrebbero essere richieste informazioni riportate al suo interno.

Se si desidera effettuare un reso, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore).

Garanzia

Tutti i prodotti nuovi acquistati hanno una garanzia del produttore; il periodo di garanzia può variare in base al prodotto. Laddove venga fornita una prova di acquisto valida, Petra attiverà una garanzia standard di 12 mesi con il rivenditore, a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida soltanto se i prodotti vengono utilizzati in conformità alle istruzioni per l'uso domestico previsto. La garanzia sarà annullata in caso di uso improprio o di smontaggio dei prodotti.

Ai sensi della garanzia, ci impegniamo a riparare o sostituire gratuitamente qualsiasi parte risulti difettosa. Qualora non fossimo in grado di fornire la parte di ricambio esatta, verrà offerto un prodotto simile oppure sarà rimborsato il costo della parte. Eventuali danni derivanti dall'usura quotidiana non sono coperti dalla presente garanzia, come anche i materiali di consumo quali spine, fusibili, ecc.

I termini e le condizioni di cui sopra possono essere periodicamente aggiornati, pertanto se ne raccomanda la consultazione ogni volta che si visita nuovamente il sito Web.

Il contenuto della presente garanzia o delle istruzioni relative a questo prodotto non esclude, non limita, né compromette in altro modo i diritti legali dell'acquirente.

3 ANNI DI GARANZIA

*Per usufruire della garanzia estesa, andare alla pagina **guarantee.upgs.com/petra** e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto.

Distribuito da:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straβe 5,1149 Köln. Germany.

PRODOTTO IN CINA.

petra-electric.com

Marchio Petra©. Tutti i diritti riservati.

CD140622/MD211022/V2