



1800
Watts

220
240
Volts

50
60
Hz



APZ400 INSTRUCTION MANUAL

DE Bedienungsanleitung

FR Mode d'emploi

NL Handleiding

EN Instruction manual

IT Istruzioni per l'uso

ES Manual del usuario

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses Bestron-Produktes. In dieser Gebrauchsanweisung erläutern wir die Funktion und die Benutzung. Lesen Sie somit diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in der Gebrauchsanweisung beschrieben ist. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung danach sorgfältig auf.

Bei einem Defekt:

Sollte das Gerät unverhofft einen Defekt aufweisen, versuchen Sie dann nie, die Reparatur selbst vorzunehmen. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Mechaniker ausführen.

Benutzung durch Kinder:

- Dieses Gerät muss aus der Reichweite von Kindern unter 3 Jahren gehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren dürfen dieses Gerät nur an- und ausstellen, wenn das Gerät gut platziert und in einer normalen Position installiert wurde und wenn die Kinder beaufsichtigt werden oder bezüglich der Funktion des Geräts und der Sicherheit aufgeklärt wurden und sie sich der potenziellen Gefahren, die entstehen können, bewusst sind.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren dürfen das Gerät nicht anschließen und einstellen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, außer wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Kinder müssen im Auge behalten werden, um sich dessen sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WAS SIE ÜBER ELEKTROGERÄTE WISSEN MÜSSEN

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild eines Elektrogerätes angegebenen Netzspannung entspricht, bevor Sie es benutzen.
- Kontrollieren Sie, ob die Steckdose, an die Sie ein Elektrogerät anschließen, geerdet ist.
- Stellen Sie Elektrogeräte immer an einer Stelle auf, an der sie nicht fallen können, und auf einen stabilen und ebenen Untergrund
- Bestimmte Teile eines Elektrogerätes können warm oder manchmal heiß werden. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie ein Elektrogerät, ein Kabel oder einen Stecker berühren.

- Elektrogeräte müssen zur Vermeidung einer Feuergefahr ihre Wärme abgeben können. Sorgen Sie somit dafür, dass das Gerät ausreichend frei ist und nicht mit brennbarem Material in Kontakt kommen kann. Elektrogeräte dürfen nie bedeckt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Tauchen Sie Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Fassen Sie Elektrogeräte nie an, wenn sie ins Wasser gefallen sind. Ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel und Stecker nicht mit Hitzequellen, wie zum Beispiel eine heiße Kochplatte oder offenes Feuer, in Berührung kommen.
- Lassen Sie Kabel nie über den Rand der Anrichte, Arbeitsplatte oder einen Tisch hängen.
- Ziehen Sie den Stecker immer aus der Steckdose, wenn Sie das Elektrogerät nicht benutzen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie dann am Stecker selbst und nicht am Kabel.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob das Kabel des Elektrogerätes noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel Beschädigungen aufweist. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem technischen Kundendienst oder einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mittels eines externen Zeitschalters oder durch ein separates System mit Fernbedienung eingeschaltet werden.

WAS SIE ÜBER DIESES GERÄT WISSEN MÜSSEN

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät im Freien benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Passen Sie bei der Benutzung auf. Das Gerät wird sehr heiß. Benutzen Sie Topfhandschuhe. Öffnen Sie das Gerät nur am Griff.

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.
- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltabfall entsorgen, sondern bei einer Sammelstelle zur Wiederverwendung von elektrischem und elektronischem Gerät. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Nutzung des alten Gerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Informieren Sie sich bei der Gemeinde nach der richtigen Sammelstelle bei Ihnen in der Nähe.

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen gemäß den Europäischen Richtlinien.

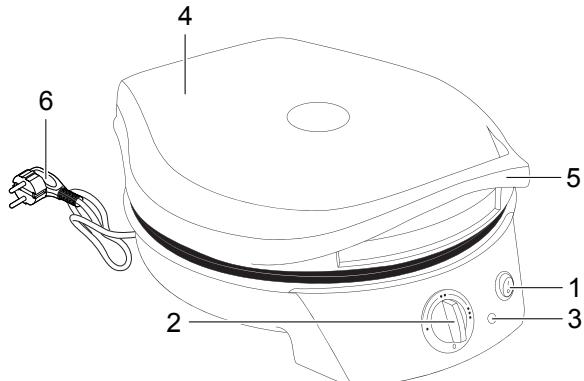
A handwritten signature in black ink, appearing to read "R. Neyman".

R. Neyman
Quality control

BENUTZUNG - Allgemein

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.

1



1. Ein-/Ausschalter mit Kontrolleuchte
2. Stufenlos einstellbarer Temperaturregler
3. Kontrolleuchte für Betriebsbereitheit (Ober- und Unterhitze)
4. Deckel
5. Griff
6. Kabel und Stecker

BENUTZUNG - Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie das Gerät, um eventuelle Reste des Herstellungsprozesses zu entfernen (siehe „Reinigung und Wartung“). Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und lassen Sie das Gerät 5 Minuten aufheizen. So entfernen Sie den eventuell vorhandenen Verpackungsgeruch aus dem Gerät.

ACHTUNG:

- Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Halten Sie Vögel vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist. Bei der Erwärmung der Antihafschicht auf der Backplatte kann ein Stoff freigesetzt werden, der für Vögel schädlich ist.

BENUTZUNG - Pizza Ofen

1. Stecken Sie den Stecker (6) in die Wandsteckdose und schalten Sie den Ofen mit dem Ein-/Ausschalter (1) ein.
2. Öffnen Sie den Deckel (4) mit dem Griff (5).
3. Reinigen Sie den Ofen (siehe Kapitel Reinigung).
4. Schließen Sie den Deckel.
5. Schalten Sie den Temperaturregler (2) an die gewünschte Position. Die Kontrollleuchte für Betriebsbereitheit (3) wird eingeschaltet.

Stand 1	ca. 100° Celsius
Stand 2	ca. 150° Celsius
Stand 3	ca. 230° Celsius

6. Nach dem Aufwärmen (ca. 7 Minuten) schalten die Kontrollleuchte für Betriebsbereitheit aus und der Ofen ist gebrauchsfertig.
7. Öffnen Sie den Deckel.

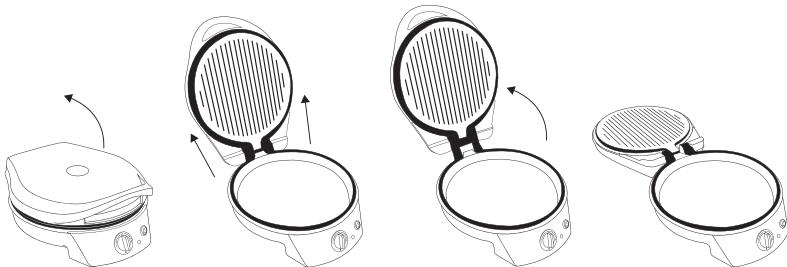
8. Legen Sie die Pizza oder andere Lebensmittel in den Ofen.
9. Schließen Sie den Deckel.
Für die Zubereitung von leckeren tiefgekühlten oder frischen Pizzen (\varnothing 27cm) inner halb von nur ca. 10 Minuten.
10. Nehmen Sie die Pizza oder andere Speisen aus dem Ofen wenn es fertig ist.

ACHTUNG:

- Bitte beachten Sie, dass bei der Verwendung des Geräts die Kontrollleuchte für Betriebsbereitheit gelegentlich ein- und aus schalten. Dies ist normal und gibt einen Hinweis darauf, dass das automatische Thermostat den Ofen auf der eingestellten Temperatur hält.
- Bitte beachten Sie, dass Sie den Ofen auch verwenden können für die Zubereitung von Mahlzeiten. Die Zubereitungszeiten hängen von der Art der Lebensmittel und die Menge. Verwenden Sie vorzugsweise eine niedrigere Temperaturreinstellung als mit Backen von Pizzen

BENUTZUNG - Als ein Tischgrill

2



Sie können dieses Gerät auch als ein Tischgrill gebrauchen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Öffnen Sie das Gerät und falten offen (Siehe Zeichnung 2)
2. Wärmen Sie das Gerät vor.
3. Legen Sie die Lebensmittel, die Sie grillen möchten, auf die Grillplatte.
4. Legen Sie die Lebensmittel, die Sie Wärme möchten, auf die tiefe Blech.
5. Nehmen Sie die Lebensmittel und legen Sie es auf einen Teller. Vorsicht! Die Lebensmittel ist heiß.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Schalten Sie das Gerät aus (die Kontrollleuchte erlischt).
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör mit einem feuchten Tuch und Spülmittel. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit ins Innere des Geräts gelangt.

ACHTUNG:

- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Kabel nie ins Wasser. Stellen Sie das Gerät nie in einen Geschirrspüler.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Bestron handhabt unter den folgenden Bedingungen eine Garantie von 60 Monaten ab Kaufdatum gegen Defekte, die durch Herstellungs- und/oder Materialfehler entstanden sind.

1. Im genannten Garantiezeitraum werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet.
2. Die unter der Garantie ausgeführte Reparatur verlängert nicht die Garantiefrist.
3. Defekte Zubehörteile oder bei Umtausch die defekten Geräte selbst werden automatisch Eigentum von Bestron.
4. Die Garantie gilt ausschließlich für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
5. Die Garantie gilt nicht für einen Schaden, der entstanden ist durch:
 - Unfälle
 - falsche Benutzung
 - Verschleiß
 - Verwahrlosung
 - Fehlerhafte Installation
 - Anschluss an eine andere Netzspannung als die, die auf dem Typenschild genannt ist
 - Unautorisierte Veränderung
 - Von nicht qualifizierten Dritten ausgeführte Reparaturen
 - Benutzung entgegen den geltenden gesetzlichen, technischen oder Sicherheitsnormen
 - Unsorgfältigen Transport ohne geeignete Verpackung oder anderen Schutz
6. Ein Anspruch auf Garantie kann nicht erhoben werden bei:
 - Einem Schaden während des Transports
 - Der Entfernung oder Änderung der Seriennummer des Gerätes
7. Von der Garantie ausgenommen sind:
 - Kabel
 - Lampen
 - Zubehörteile aus Glas
 - Filter
8. Die Garantie berechtigt neben dem Ersatz beziehungsweise der Reparatur der defekten Zubehörteile nicht zu irgendeiner Erstattung eines eventuellen Schadens. Bestron kann nie für einen eventuellen Folgeschaden oder irgendwelche andere Konsequenzen, die durch oder in Bezug auf das von ihr gelieferte Gerät entstanden sind, haftbar gemacht werden.
9. Der Garantieanspruch kann nur bei Ihrem (Web-)Händler oder direkt beim Bestron Kundendienst geltend gemacht werden. Senden Sie ein Gerät nicht ohne vorherige Rücksprache zurück. Das Paket kann dann abgelehnt werden und eventuelle Kosten gehen zu Ihren Lasten. Nehmen Sie erst für Anweisungen, wie Sie das Gerät einpacken und versenden müssen, Kontakt auf. Jedem Garantieanspruch muss der Kaufbeleg beigelegt werden.

SERVICE

Sollte sich unverhofft eine Störung ergeben, dann können Sie mit dem BESTRON-Kundendienst Kontakt aufnehmen: www.bestron.com/service

REZEPTE

Pizza - Grundteig

Um einen Pizza-Grundteig zu Hause zuzubereiten, benutzen Sie dieses Rezept.

Zutaten für 500g Teig

- 300g Mehl
- 25g Hefe
- 1 Prise Salz
- 1 Tasse lauwarmes Wasser

Schütten Sie das Mehl in einem Haufen auf den Tisch, formen Sie in der Mitte eine Mulde und geben Sie einen gestrichenen Teelöffel feinkorniges Salz hinein. Zerbröseln Sie die Hefe in einer Tasse mit etwas warmen Wasser, geben Sie das Ganze in die Mulde im Mehl und mischen Sie. Anfangs werden Sie einen eher weichen und klebrigen Teig haben, der aber langsam durch ständiges Bearbeiten immer fester und geschmeidiger wird. Schlagen Sie den Teig mehrmals auf den Tisch und bearbeiten Sie ihn mit den Handballen, damit er glatt und gleichmäßig wird. Dann, nachdem Sie ihn längere Zeit fest geknetet und geschlagen haben, werden Sie bemerken, daß sich der Teig leicht von den Fingern und vom Tisch lösen läßt; jetzt formen Sie eine Kugel daraus. Schneiden Sie den Teig oben kreuzförmig ein und lassen Sie ihn in einem lauwarmen Eck des Tisches mit einem Geschirrtuch bedeckt aufgehen. Dort lassen Sie ihn für 2 Stunden, die Zeit, die der Teig braucht, um sein Volumen zu verdoppeln (diese Zeit kann in warm-feuchter Umgebung sehr viel kürzer sein). Dann, nachdem der Teig aufgegangen ist, kann er noch mal für einige Minuten geknetet und danach entweder sofort weiterverarbeitet, oder auch tiefgekühlt werden. Wenn Sie ihn sofort verwenden, können Sie, bevor Sie ihn nochmals durchkneten, ein Fett nach ihrer Wahl hinzugeben, am besten Olivenöl "extra vergine", oder aber auch - in einigen speziellen Rezepten - Schmalz bzw. Butter. Wenn Sie sich dafür entscheiden, ihn einzugefrieren, schlagen Sie den Teig in eine durchsichtige Plastikfolie ein, formen daraus ein Packchen und geben ihn das Tiefkußfach bzw. in die Tiefkühltruhe. Wenn Sie ihn dann verarbeiten wollen, lassen Sie ihn bei Zimmertemperatur auftauen und kneten ihn nochmals 5 Minuten mit etwas Öl durch.

Pizza Margherita

Zutaten für 4 Personen:

- 400g Grundteig
- 2 Dosen geschälte Tomaten zu je 250g
- 200g Koch-Mozzerella
- Öl nach Belieben
- Salz

Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern. Dem Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Dann wellen Sie den Teig gleichmäßig und rund aus und verteilen die geschälten Tomaten darauf, wobei Sie rundherum einen Rand von 2 cm lassen. Salzen Sie, geben Sie einige Spritzer Öl darüber und

legen Sie dann die Pizza auf das Backblech. Nach einer Backzeit von 2 bis 3 Minuten streuen Sie den Mozzarella darüber und bespritzen den Bedag nochmals mit etwas Öl und backen die Pizza für weitere 2 Minuten.

Lahmacun - Türkische Pizza

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

- 230g Mehl
- 1 Prise Salz
- ¼ Würfel Hefe, frisch
- 150ml Wasser, lauwarm

Belag:

- 1 Zwiebel(n)
- 1 kleine Peperoni, rot
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose Tomaten (Pizzatomaten)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Pck. Kräuter, 8-Kräuter Mischung TK (50g)
- 120g Tatar
- Knoblauchsatz, (ohne Geschmacksverstärker)
- Paprikapulver, edelsüß
- Kreuzkümmel
- 250g Joghurt, 1,5%
- 1 EL Zitronensaft
- ½ Kopf Eisbergsalat
- 4 kleine Tomaten
- 1 Salatgurke
- ½ Kopf Weißkohl,
- 2 TL Öl (Distelöl)
- 100ml Gemüsebrühe
- 3 EL Essig (Apfelessig)
- Salz
- Pfeffer

Krautsalat am besten zu allererst zubereiten, damit er schön durchziehen kann. zu den Weißkohl mit der Brotmaschine in feine Schnitzte schneiden. Das Öl mit dem Apfelessig und 100ml Gemüsebrühe (mit kochendem Wasser und 2-3 TL Instant Gemüsebrühe frisch gemacht) verrühren. Weißkohlschnitte hinzugeben, und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Teig 220g Mehl (Achtung: 10g zum Ausrollen aufheben!) und eine Prise Salz mischen. In die Mitte mit einem Löffel eine kleine Mulde drücken, klein gebröselte Hefe hinein geben und mit etwas lauwarmem Wasser leicht verrühren. Den Vorteig zugedeckt ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend das restliche Wasser zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dabei den Teig gut mit der Hand durcharbeiten, damit Luft hineinkommt. Sie hilft dabei, dass die Hefe nun ihre „Arbeit“ machen kann. Danach den Teig in der abgedeckten Schüssel an einem warmen und nicht zugigen (!) Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Er sollte sich in dieser Zeit deutlich vergrößert haben. In der Zwischenzeit für den Belag die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken bzw. den

Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Peperoni waschen, halbieren und die Kerne sowie die Trennwände sorgfältig entfernen. Danach in ganz feine Würfel schneiden. In einer Schüssel das Tatar mit den Pizzatomaten, dem Tomatenmark, den Zwiebeln, dem Knoblauch, der Peperoni, den Kräutern und den Gewürzen gut vermischen. Den Teig mit einem Messer in zwei Hälften teilen, und jede Hälfte mit etwas Mehl (restliche 10g) zu einem dünnen, länglichen Fladen ausrollen. Ein Fladen muss dabei auf den Pizzastein passen! Jeden Fladen nun jeweils mit der Hälfte der Belagsmischung bestreichen, und bei voller Leistung mit Ober- und Unterhitze in ca. 6 Minuten im Pizzasteinofen backen.

Pizza Vier Jahreszeiten

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Grundteig
- 2 Dosen geschälten Tomaten zu je 250g
- 200g Mozzarella
- 50g gekochter Schinken
- Artischockenherzen und Pilze in Öl nach Geschmack
- 1 Prise Dost

Lassen Sie die geschälten Tomaten sehr gut abtropfen und zerkleinern Sie sie mit der Gabel. Der Mozzarella wird in feine Scheiben geschnitten. Entfernen Sie das Fett von Schinken und halbieren Sie die Pilze und die Artischockenherzen. Der Teig wird gut ausgewellt, mit den geschälten Tomaten und den Mozzarella Steckchen belegt und gesalzen. Dann wird die Pizza in 4 gleichgroße Stücke geteilt, von denen ein Viertel mit Dost, das zweite Viertel mit dem Schinken, das nächste Viertel mit den Pilzen und das letzte mit den Artischockenherzen, garniert wird. Verteilen Sie einige Spritzer Olivenöl darüber und geben Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie sie dazu bestimmten Nach 4 bis 5 Minuten aus dem Backofen nehmen und servieren.

Elsässer Flammkuchen

Zutaten für 4 Personen:

- 300g Mehl
- 2 EL Öl
- 125ml Wasser
- Salz
- 200g Crème double
- 200g Zwiebel(n)
- 100g Speck
- süße Sahne

Aus Mehl, Öl, Wasser, Salz einen Knetteig herstellen; er darf sich nicht klebrig anfühlen. Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden; Speck ebenfalls in dünne, schmale Streifen schneiden. Teig sehr dünn ausrollen, mit Crème double oder Crème Fraîche (mit etwas süßer Sahne vermengt) bestreichen. Zwiebeln und Speck darauf verteilen. In den vorgeheizten Pizzasteinofen mit Ober- und Unterhitze den Flammkuchen legen und ca. 5-6

Min. backen. Drehen Sie den Temperaturschalter auf 225°C (irgendwo in die Mitte zwischen „MIN“ und „MAX“) da sonst Speck und Zwiebel nicht gar und knusprig werden.

Türkisches Fladenbrot

Zutaten für 4 Personen:

- 600g Weizenmehl (Typ 405)
- 1 Wuerfel frische Hefe
- 1 Tl. Zucker
- 300g Lauwarmes Wasser
- 50g Butter
- 1 Tl. Salz
- 3 El. Olivenoel
- 6 El. Sesamsaat (4-8 El.)

Mehl durchsieben, Hefe, Zucker hinzufügen und mit etwa 150g Wasser verrühren, 20 Min.gedeckt gehen lassen. Inzw. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen, mit restl. Wasser, Salz, Öl auf den Vorteig geben, vermengen, bis ein geschmeidiger Teig daraus wird. Ca. 45 Min. gehen lassen (abgedeckt). Wieder durchkneten und 2 Fladenbrote daraus formen, mit der Gabel mehrmals einstechen, leicht bemehlen. In den vorgeheizten Pizzasteinofen, mit Ober- und Unterhitze, das Fladenbrot legen und ca. 15 Min. backen. Drehen Sie den Temperaturschalter auf 225°C (irgendwo in die Mitte zwischen „MIN“ und „MAX“) da sonst das Fladenbrot nicht durchgebacken wird sondern verbrennt.

FÉLICITATIONS !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre produit Bestron. Dans le présent manuel d'utilisation, nous vous expliquons comment celui fonctionne et comment vous devez l'utiliser. Nous vous invitons par conséquent à lire attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Lorsque vous l'utilisez, prenez soin de suivre parfaitement les instructions d'utilisation. Conserver-les précautionneusement.

En cas de dysfonctionnement :

Si l'appareil devait malencontreusement ne plus fonctionner, n'essayez jamais de le réparer vous-même. Vous devez laisser le soin de le faire à un réparateur/technicien qualifié.

Utilisation par des enfants :

- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou psychiques sont diminuées ou des personnes n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition toutefois qu'une personne s'assure qu'ils/elles ont pris connaissance des instructions permettant de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils/elles ont conscience des dangers potentiels.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Les enfants de plus de 8 ans doivent être sous la surveillance d'un adulte.
- Conservez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à toujours surveiller les enfants de sorte à vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES APPAREILS ELECTRIQUES

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension électrique du réseau correspond à la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil concerné.
- Contrôlez que la prise à laquelle vous raccordez l'appareil électrique est reliée à la terre.
- Veillez toujours à placer les appareils électriques sur une surface stable et plane et à un endroit où celui-ci ne peut pas tomber.
- Certains éléments d'un appareil électrique peuvent devenir chauds ou parfois même brûlants. Prenez soin de ne pas les toucher afin d'éviter de vous brûler.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous touchez un appareil électrique, un fil/câble ou une prise.

- Les appareils électriques doivent pouvoir libérer la chaleur qu'ils produisent de sorte à éviter tout risque d'incendie. Vérifiez par conséquent s'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil et faites en sorte que celui-ci ne puisse entrer en contact avec du matériel inflammable. Les appareils électriques ne doivent jamais être couverts.
- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec de l'eau.
- N'immergez jamais des appareils électriques, des fils/câbles ou prises dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique lorsque celui-ci est tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement et ne l'utilisez plus.
- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur comme une plaque de cuisson brûlante ou avec du feu.
- Ne laissez pas pendre des fils/câbles sur le rebord d'un évier, d'un plan de travail ou d'une table.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de contact lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez l'appareil de la prise de contact, prenez soin de tirer en saisissant la partie dure de la prise mâle et non pas en tirant sur le fil/câble.
- Contrôlez régulièrement si le fil/câble de l'appareil électrique est encore intact. N'utilisez pas l'appareil si le fil/câble présente des signes d'endommagement. Si le fil/câble est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, par un service technique ou par une personne ayant une compétence/qualification similaire, ceci afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne peut être mis en marche en ayant recours à une minuterie externe ou à un système séparé avec télécommande.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DE CET APPAREIL

- Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides.
- Après utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir Nettoyage et entretien).
- Utilisez l'appareil avec précaution. L'appareil atteint des températures élevées. Utilisez des gants de cuisine. Ouvrez uniquement l'appareil à la poignée.

ENVIRONNEMENT



- Débarrassez-vous du matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans les containers destinés à cet effet.
- À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas ce produit comme un simple déchet ménager mais remettez-le à un centre de collecte de recyclage des produits électriques et électroniques. Consultez le symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériels/matériaux peuvent être réutilisés comme indiqué. En apportant votre aide au recyclage et au traitement des matériels/matériaux ou à tout autre forme de réutilisation d'anciens appareils, vous contribuez à la protection de l'environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour obtenir la liste des points de collecte à proximité de chez vous.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

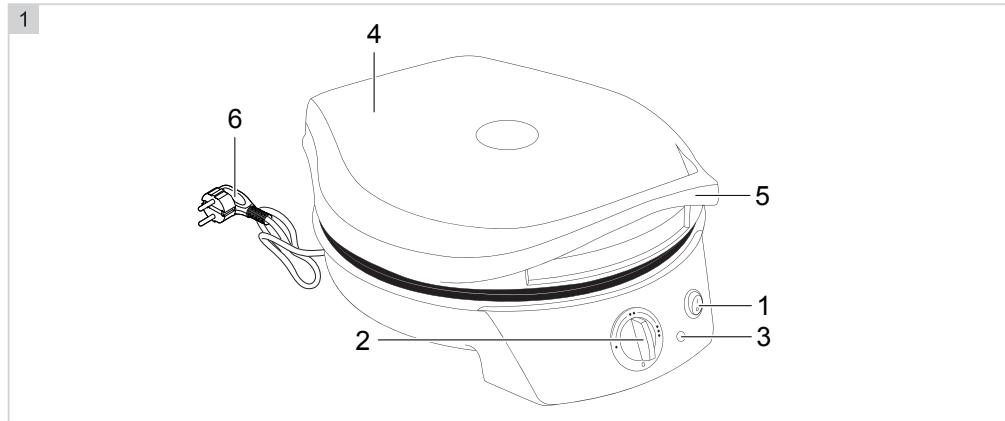
Ce produit répond aux exigences des directives Européennes.



R. Neyman
Contrôle qualité

FONCTIONNEMENT - Généralités

Cet appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.



- | | |
|--|--------------------|
| 1. Interrupteur marche / arrêt et lampe témoin | 4. Couvercle |
| 2. Bouton de réglage de la température | 5. Poignée |
| 3. Prêt-lumière (chaleur supérieure et inférieure) | 6. Cordon et fiche |

FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez les plaques pour enlever tout reste éventuel du processus de fabrication (voir 'Nettoyage et entretien'). Séchez bien.
3. Branchez la fiche et laissez le appareil préchauffer pendant 5 minutes. Ceci élimine l'odeur de l'emballage qui pourrait être restée présente dans l'appareil.

ATTENTION:

- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.
- Ne laissez aucun oiseau s'approcher de l'appareil quand celui-ci est en cours d'utilisation. Lorsque la plaque de cuisson s'échauffe, le revêtement antiadhésif peut dégager une substance nocive pour les oiseaux.

FONCTIONNEMENT - Four à pizza

1. Insérez la fiche (6) dans la prise murale et allumez le four avec le interrupteur marche / arrêt (1).
2. Ouvrir le couvercle (4) avec la poignée (5).
3. Nettoyer le four (voir chapitre Nettoyage).
4. Fermez le couvercle.
5. Tournez la commande de température (2) dans la position souhaitée. Les prêt-lumière (chaleur supérieure et inférieure) (3) se allume.

Position 1	Environ 100° Celsius
Position 2	Environ 150° Celsius
Position 3	Environ 230° Celsius

6. Après réchauffement (environ 7 minutes), les prêt-lumière (chaleur supérieure et inférieure) (3) se éteint.
7. Ouvrir le couvercle.
8. Placer la pizza ou autres aliments dans le four.

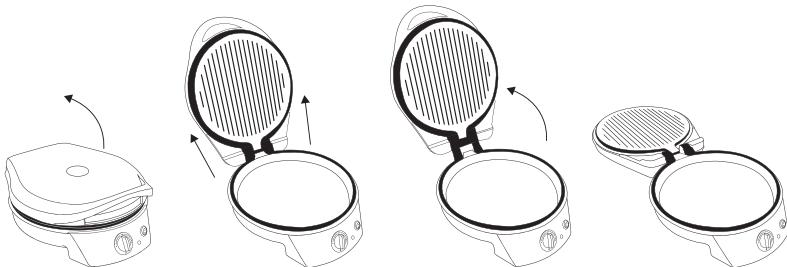
9. Fermez le couvercle. Pour la préparation de délicieux pizzas frais et congelés (\varnothing 27cm) dans 10 minutes environ.
10. Retirer la pizza ou autres aliments du four quand il est prêt.

ATTENTION:

- Veuillez noter que lorsque vous utilisez l'appareil, les prét-lumière allumer et éteindre occasionnellement. Ceci est normal et donne une indication que le thermostat automatique garde le four sur la température de consigne.
- Veuillez noter que vous pouvez également utiliser le four pour préparer les repas. Les temps de préparation dépendant du type de nourriture et la quantité. Utilisez de préférence une température plus basse qu'avec la cuisson de pizzas.

FONCTIONNEMENT - Comme un gril de table

2



Vous pouvez également utiliser cet appareil comme un gril de table. Procédez comme suit :

1. Ouvrez le dispositif ouvrir et à replier comme le montre la figure 2
2. Préchauffez l'appareil
3. Posez les aliments à griller sur la plaque du grill
4. Lieu à chauffer la nourriture dans le bac profonde
5. Faites passer les aliments sur une assiette. Attention! Les aliments sont très chauds.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Éteignez l'appareil (le témoin lumineux s'éteint).
2. Débranchez immédiatement la fiche et laissez refroidir l'appareil et la plaque.
3. Nettoyez l'appareil et ses accessoires avec un chiffon humide et un peu de produit pour laver la vaisselle. Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.

ATTENTION:

- N'immergez jamais l'appareil, la fiche et le fil dans l'eau. Ne mettez jamais l'appareil dans une machine à laver.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.

DISPOSITIONS CONCERNANT LA GARANTIE

Le présent produit Bestron bénéficie – aux conditions ci-après – d'une garantie de 60 mois suivant la date d'achat et couvrant toute panne résultant d'un défaut/vice de fabrication et/ou de fonctionnement.

1. Pendant la période de garantie précitée, aucun frais ne sera facturé au titre des coûts de main-d'œuvre et de matériel.
2. Les réparations effectuées au cours de la période de garantie n'entraînent pas de prolongation du délai de garantie.
3. Les éléments/composantes défectueux – ou l'appareil lui-même en cas d'échange de l'appareil – deviennent automatiquement la propriété de Bestron.
4. La garantie profite exclusivement au premier acheteur et n'est pas transmissible.
5. La garantie ne joue pas pour les dommages résultant :
 - D'accidents
 - D'une utilisation inappropriée
 - De l'usure
 - D'une manipulation négligente
 - D'une installation erronée
 - Du raccordement à un réseau électrique autre que celui indiqué sur la plaque signalétique
 - De modifications non autorisées apportées à l'appareil
 - De réparations effectuées par des personnes non qualifiées
 - D'une utilisation contraire aux normes légales, techniques ou de sécurité s'appliquant
 - D'un transport négligent sans utiliser un emballage adéquat ou une autre protection
6. Il n'est pas possible de mettre en œuvre la garantie en cas de :
 - Dommages apparus pendant le transport
 - Suppression ou modification du numéro de série de l'appareil
7. Ne bénéficiant pas de la garantie :
 - Les fils/câbles
 - Les lampes
 - Les parties/composantes en verre
 - Les filtres
8. La garantie ne donne pas droit à l'indemnisation d'éventuels dommages en sus du remplacement ou de la réparation des parties/composantes défectueuses. La responsabilité de Bestron ne peut jamais être engagée pour les éventuels dommages consécutifs ou pour toute autre conséquence causés l'appareil livré par Bestron ou en relation avec celui-ci.
9. Pour faire jouer la garantie, il convient de s'adresser au vendeur (sur Internet) ou directement au Service assistance de Bestron. N'envoyez jamais un article de votre propre initiative. Le paquet peut être en effet refusé et les éventuels frais seront à votre charge. Contactez d'abord le vendeur ou le Service assistance de Bestron qui vous indiqueront comment vous devez emballer l'appareil et comment l'expédier. Toute demande de mise en œuvre de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat.

SERVICE

En cas de panne ou de dysfonctionnement de votre appareil, contactez le service assistance de BESTRON : www.bestron.com/service

RECETTES

Pâte à pizza

Recette pour préparer chez soi une pâte à pain.

Ingédients pour 500g pâte:

- 300g de farine
- 25g de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- 1 verre d'eau tiède

Versez la farine sur la table et creusez une fontaine au centre dans laquelle vous mettez une cuillère à café rase de sel fin. Faites gonfler la levure ans l'eau tiède. Ajoutez-la petit à la farine tout en mélangeant. Au début, vous aurez une pâte molle et collante qui deviendra élastique et lisse au fur et à mesure que vous la travaillez. Battez plusieurs fois le mélange sur la table et travaillez-le avec la paume de la main jusqu'à ce que la pâte se détache facilement de mains et de la table. Roulez-la en boule. Faites une entaille en croix sur la calotte, couvrez et laissez lever dans un endroit tiède. Après 2 h, elle doit avoir doublé de volume (ce temps peut être inférieur si la pièce est chaude-humide). A ce point, vous pouvez la travailler de nouveau quelques minutes et l'utiliser tout de suite ou la surgeler. Si vous l'utilisez tout de suite, avant de la retravailler, vous pouvez ajouter de l'huile (l'huile d'olive extra vierge est conseillée), ou, pour certaines recettes particulières, du saïndoux ou du beurre. Si vous décidez de la surgeler, mettez-la dans une pellicule de plastique transparente pour aliments et conservez-la dans le freezer. Quand vous déciderez de l'utiliser, faites-la décongeler à la température ambiante et travaillez-la à la main pendant 5 minutes avec un peu d'huile.

Pizza Margherita

Ingédients pour 4 personnes:

- 400g de pâte à pain
- 2 boîtes de tomates pelées de 250g
- 200g mozzarella
- huile
- sel

Egouttez et coupez les tomates en petits morceaux. Coupez la mozzarella en fines tranches. Etalez la pâte de façon régulière. Répartissez les tomates en laissant un bord de 2 cm tout autour. Salez, arrosez d'un filet d'huile. Après 2 à 3 minutes de cuisson, ajoutez la mozzarella, un dernier filet d'huile et continuez la cuisson pour autres 2 minutes.

Pizza quatre saisons

Ingédients pour 4 personnes:

- 500g de pâte à pain
- 2 boîtes de tomates pelées de 250g
- 200g mozzarella
- 50g jambon
- quelques artichauts et champignons à l'huile
- une pincée d'origan

Egouttez bien les tomates et écrasez-les à la fourchette. Coupez la mozzarella en tranches. Enlevez le gris au jambon. Coupez en deux les champignons et les artichauts. Étalez la pâte. Recouvrez-la avec les tomates et la mozzarella. Salez. Distribuez les différentes garnitures dans chaque "compartiment": sur un quart l'origan, sur un quart les tranches de jambon, sur un autre quart les champignons et sur le dernier quart les artichauts. Arrosez d'huile d'olive. Enfournez en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire 4 à 5 minutes et servez.

Lahmacun – Pizza turque

Ingédients pour 4 personnes :

Pâte :

- 230 g de farine
- 1 pincée de sel
- ¼ de bloc de levure fraîche
- 150 ml d'eau tiède

Garniture :

- 1 oignon
- 1 petit piment rouge
- 3 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates (tomates à pizza)
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- sachet d'épices, mélange 8 aromates TK (50 g)
- 120 g de steak haché
- ail en poudre (sans exhausteur de goût)
- paprika en poudre
- cumin
- 250 g de yaourt 1,5%
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- ½ salade iceberg
- 4 petites tomates
- 1 concombre
- ½ chou blanc
- 2 cuillères à café d'huile (huile de chardon)
- 100 ml de bouillon de légumes
- 3 cuillères à soupe de vinaigre (de pomme)
- sel
- poivre

L'idéal est de préparer la salade de chou en premier lieu pour qu'elle puisse bien mariner. Coupez le chou blanc en petits morceaux. Mélangez l'huile, le vinaigre de pomme et 100 ml de bouillon de légumes (fraîchement préparé avec de l'eau bouillante et 2 à 3 cuillères à café de bouillon de légumes en poudre). Ajoutez les lanières de chou blanc. Salez et poivrez. Pour la pâte, mélangez 220 g de farine (attention: gardez 10 g pour étaler la pâte !) et une pincée de sel. À l'aide d'une cuillère, faites un puits au centre de la pâte et versez-y la levure finement émiettée, puis mélangez le tout avec un peu d'eau tiède. Laissez monter cette pâte pendant 15 minutes environ dans un endroit chaud. Ajoutez ensuite le reste de l'eau et pétrissez afin d'obtenir une pâte élastique. Pétrissez bien la pâte avec les mains pour l'aérer. Vous aidez ainsi la

levure à faire votre "travail". Laissez la pâte lever environ 30 minutes dans un endroit chaud dans un plat recouvert (pas dans un courant d'air !). Pendant ce temps, le volume de la pâte augmentera de manière visible. Entre-temps, épluchez et émincez l'oignon pour la garniture et passez l'ail dans le presse-ail. Lavez le piment, coupez-le en deux et évidez-le soigneusement. Coupez ensuite en très petits morceaux. Mélangez le steak haché, les tomates à pizza, le concentré de tomates, les oignons, l'ail, le piment, le mélange 8 aromates et les autres épices dans un saladier. Divisez la pâte en deux moitiés à l'aide d'un couteau et saupoudrez les deux moitiés d'un peu de farine (les 10 g restants), étalez la pâte en lui donnant une forme allongée et fine. Assurez-vous que la pâte s'adapte bien sur la pierre à pizza! Placer la pâte sur la pierre à pizza. Recouvrez à présent chaque partie de la moitié de la garniture et cuisez les pizzas pendant 6 minutes environ à pleine puissance dans le four à pizza avec chauffage par le haut et par le bas.

Tarte flambée d'Alsace

(tarte allemande relevée au lard et aux oignons)

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 125 ml d'eau
- sel
- 200 g de crème fraîche
- 200 g d'oignons
- 100 g de lard et un peu de crème fouettée sucrée

Pétrissez la farine, l'huile, l'eau et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique; la pâte ne peut pas coller aux doigts. Coupez les oignons en fines rondelles; coupez également le lard en lamelles fines et étroites. Étalez la pâte de façon à ce qu'elle soit très fine, recouvrez-la de crème fraîche (mêlée à un peu de crème fouettée sucrée). Répartissez les oignons et le lard par-dessus. Faites cuire la tarte flambée 5 à 6 minutes environ dans le four à pizza préchauffé avec une chaleur par le haut et par le bas. Mettez le bouton de réglage de la température sur 225°C (Quelque part au milieu) sinon les oignons ne seront pas cuits à point ni croustillants.

Pain turc

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de farine de froment (type 405)
- 1 bloc de levure fraîche
- 1 cuillère à café de sucre
- 300 ml d'eau tiède
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 cuillères à soupe de graines de sésame (4 à 8 cuillères à soupe)

Tamisez la farine, mélangez le sucre, la levure et 150 ml d'eau. Laissez reposer à couvert pendant 20 minutes. Entre-temps, faites fondre le beurre et laissez-le refroidir, pétrissez-le avec les 150 ml d'eau restants, le sel et l'huile jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique. Laissez-la monter à couvert pendant 45 minutes environ. Ensuite, pétrissez-la bien et divisez-la en 2 pains plats et ronds. Piquez ceux-ci plusieurs fois avec une fourchette et saupoudrez-les d'un peu de farine. Faites cuire le pain turc pendant 15 minutes environ dans le four à pizza préchauffé avec une chaleur par le haut et par le bas. Mettez le bouton de réglage de la température sur 225°C (Quelque part au milieu) car le pain ne pourrait pas cuire suffisamment sans brûler.

PROFICIAT!

Proficiat met de aankoop van dit Bestron-product. In deze gebruiksaanwijzing leggen we de werking en het gebruik uit. Lees de gebruiksaanwijzing dus aandachtig door vóór u het apparaat gaat gebruiken. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Bewaar de gebruiksaanwijzing daarna zorgvuldig.

Bij een defect:

Mocht het apparaat onverhoop defect raken, probeer dan nooit zélf de reparatie uit te voeren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.

Gebruik door kinderen:

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen, behalve als zij ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

WAT U MOET WETEN OVER ELEKTRISCHE APPARATEN

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van een elektrisch apparaat, voordat u het gebruikt.
- Controleer of het stopcontact waarop u een elektrisch apparaat aansluit, geaard is.
- Plaats elektrische apparaten altijd op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Bepaalde delen van een elektrisch apparaat kunnen warm of soms heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u een elektrisch apparaat, een snoer of een stekker aanraakt.
- Elektrische apparaten moeten hun warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Elektrische apparaten mogen nooit worden bedekt.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren of stekkers niet in aanraking komen met water.

- Dompel elektrische apparaten, snoeren of stekkers nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Pak elektrische apparaten niet op wanneer ze in het water zijn gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren en stekkers niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Laat snoeren niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Haal stekkers altijd uit het stopcontact wanneer u het elektrisch apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf en niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het elektrisch apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een technische servicedienst of een persoon met een gelijkaardige kwalificatie, om elk gevaar te vermijden.
- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

WAT U MOET WETEN OVER DIT APPARAAT

- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat buitenhuis gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- Kijk uit tijdens het gebruik. Het apparaat wordt zeer heet. Gebruik ovenwanten. Open het apparaat alleen bij de handgreep.

MILIEU



- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

EU-CONFORMITEITSVERKLARING

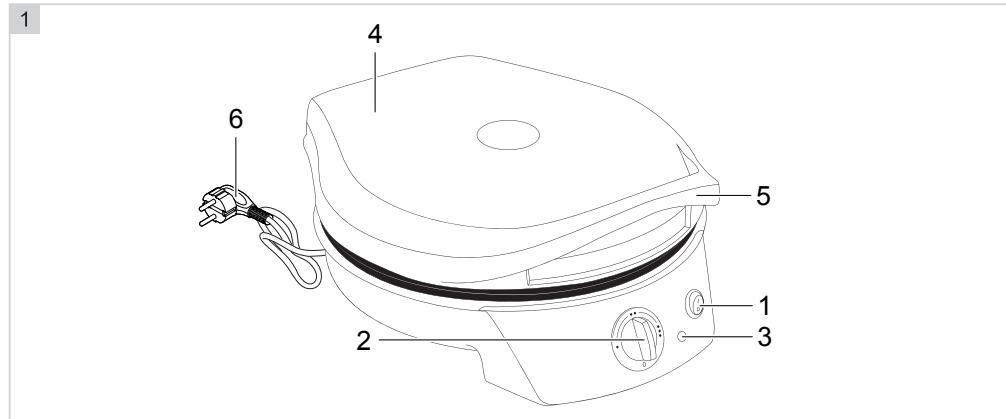
Dit product voldoet aan de eisen volgens de Europese richtlijnen.



R. Neyman
Quality control

WERKING - Algemeen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.



- | | |
|--|---------------------|
| 1. Aan-/uitschakelaar met indicatielampje | 4. Deksel |
| 2. Traploze instelbare temperatuurregelaar | 5. Handgreep |
| 3. GEREED-lampje (boven en onderwarmte) | 6. Kabel en stekker |

WERKING - Voor het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig alle accessoires om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen (zie 'Reiniging en onderhoud').
3. Steek de stekker in het stopcontact en laat het apparaat gedurende 5 minuten verwarmen. Zo verwijdert u de eventuele verpakkingsgeur uit het apparaat.

LET OP:

- De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Houd vogels uit de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is. Bij het verwarmen van de antiaanbaklaag op de bakplaat kan een stof vrijkomen die schadelijk is voor vogels.

WERKING - Pizza oven

1. Steek de stekker (6) in het stopcontact en schakel de oven in met de Aan-/Uitschakelaar (1).
2. Open de deksel (4) met de handgreep (5).
3. Reinig de oven (zie 'Reiniging en onderhoud').
4. Sluit de deksel.
5. Draai de temperatuurregelaar (2) naar de gewenste stand. Het GEREED-lampje (3) gaat nu aan.

Stand 1	ca. 100° Celsius
Stand 2	ca. 150° Celsius
Stand 3	ca. 230° Celsius

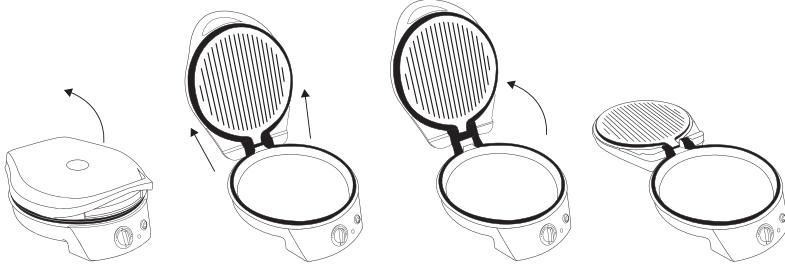
6. Na ca. 7 minuten opwarmen gaat het GEREED-lampje uit en is de oven gereed voor gebruik.
7. Open de deksel.
8. Plaats de pizza of andere etenswaar in de oven.
9. Sluit de deksel. Bak diepvries en verse pizza's (\varnothing 27cm) in circa 10 minuten
10. Haal de pizza of andere etenswaar uit de oven wanneer het gereed is.

LET OP:

- Tijdens het gebruik zal het GEREED-lampje af en toe in- en uitschakelen. Zo kunt u zien dat de automatische thermostaat de oven op temperatuur houdt.
- U kunt de oven ook gebruiken om maaltijden te bereiden. De bereidingstijden zijn afhankelijk van de soort etenswaar en de hoeveelheid. Gebruik bij voorkeur een lagere temperatuurstelling dan bij het bakken van pizza's.

GEBRUIK - Als tafelgrill

2



U kunt dit apparaat ook gebruiken als een tafelgrill. Volg deze stappen:

1. Open het apparaat en vouw hem helemaal open volgens tekening 2.
2. Laat het apparaat voorverwarmen
3. Leg de etenswaren die u wilt grillen op de grillplaat.
4. Leg de etenswaren die u wilt verwarmen op de diepe bakplaat.
5. Neem de etenswaren van de platen en plaats ze op een bord. Voorzichtig! De etenswaren zijn heet.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Zet het apparaat uit
2. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
3. Reinig het apparaat met een vochtige doek en afwasmiddel. Zorg ervoor dat er geen vocht binnentreedt in het apparaat.

LET OP:

- Dompel het apparaat, de stekker en het snoer nooit onder in water. Zet het apparaat nooit in een afwasmachine.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.

GARANTIEBEPALINGEN

Bestron hanteert onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden bereken voor arbeidsloon en materiaal.
2. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantiertermijn niet.
3. Defecte onderdelen of bij omruiling de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van Bestron.
4. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
5. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - Ongevallen
 - Verkeerd gebruik
 - Slijtage
 - Verwaarlozing
 - Foutieve installatie
 - Aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje is vermeld
 - Ongeautoriseerde wijziging
 - Reparaties uitgevoerd door niet-gekwalificeerde derden
 - Gebruik in strijd met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen
 - Onzorgvuldig transport zonder geschikte verpakking of andere bescherming
6. Aanspraak op garantie kan niet worden gedaan bij:
 - Schade tijdens het transport
 - Het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
7. Uitgezonderd van garantie zijn:
 - Snoeren
 - Lampen
 - Glazen onderdelen
 - Filters
8. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. Bestron kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
9. Aanspraak op garantie kan alleen bij uw (web-)winkelier of rechtstreeks bij de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem eerst contact op voor aanwijzingen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs.

SERVICE

Mocht zich onverhoop een storing voordoen, dan kunt u contact opnemen met de BESTRON-servicedienst: www.bestron.com/service

RECEPTEN

Pizzadeeg (basis)

Gebruik het volgende recept om thuis een goed pizzadeeg te maken:

Ingrediënten voor 500g deeg:

- 300g bloem
- 25g gist
- snufje zout
- 1 glas lauw water.

Strooi de bloem in een hoop op de tafel. Maak een holte in het midden, de zogenaamde "bron", en voeg een afgestreken theelepel zout toe. Verkruimel de gist in een klein glas lauw water. Giet het beetje bij beetje in de holte en begin een en, ander te vermengen. In het begin zal het deeg zacht en kleverig zijn, maar het wordt stijver en elastischer als het wordt gekneed. Sla het deeg hard tegen de tafel en duw uw polsen erin om het glad en gelijkmatig te maken. Als u dit vaak herhaalt, zal het deeg op een gegeven moment gemakkelijk loslaten van uw handen en de tafel. Vorm dan een bal. Snijd een kruis in de bovenkant en laat 2 uur rijzen in een warme hoek van de tafel, afgedekt met een schone theedoek. Het deeg zal in deze tijd 2 x groter worden (als het heet, vochtig weer is, gebeurt dit veel sneller).Kneed nu het deeg opnieuw een paar minuten, waarna het gelijk gebruikt of ingevroren kan worden. Als het gelijk wordt gebruikt, voeg dan voor het kneden wat olie naar keuze toe. Doorgaans is dit extra virgin olijfolie, maar bij sommige speciale recepten kan het reuzel of boter zijn. Deeg om in te vriezen pakt u met huishoudfolie of -plastic in alvoren het in het vriesvak te plaatsen. Voor gebruik kunt u het deeg ontdooien bij kamertemperatuur en 5 minuten kneden met een beetje olie.

Pizza Margherita (Mozzarella en tomaten)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 400g pizzadeeg
- 500g gepelde tomaten (2 blikken)
- 200g mozzarella (pizzakwaliteit)
- olie naar smaak
- zout.

Laat de gepelde tomaten uitlekken en maak ze fijn met een vork. Snijd de mozzarella. Spreid het deeg gelijkmatig uit. Breng de gepelde tomaten aan en laat daarbij 2 cm vrij aan de rand van de pizza. Voeg zout en een beetje olie toe en plaats de pizza in de oven. Voeg na 2 - 3 minuten bakken de mozzarella en een beetje olie toe en laat 2 minuten verder bakken.

Pizza quattro stagione (4 seizoenen)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 500g pizzadeeg
- 500g gepelde tomaten (2 blikken)
- 200g mozzarella (pizzakwaliteit)
- 50g ham

- artisjokharten en champignons uit de olie naar smaak
- snufje oregano.

Laat de gepelde tomaten zeer goed uitlekken en maak ze fijn met een vork. Snijd de mozzarella. Snijd het vetrondje van de ham af en snijd de ham in reepjes. Snijd de champignons en artisjokharten doormidden. Spreid het deeg gelijkmatig uit. Breng de gepelde tomaten en stukjes mozzarella aan. Voeg zout toe. Verdeel de pizza in gedachten in vieren en breng op 1 kwart oregano aan, op 1 kwart reepjes ham, op 1 kwart champignons en op het laatste kwart artisjokharten. Voeg een beetje olijfolie toe en plaats de pizza in de oven. Laat 4 - 5 minuten bakken.

Lahmacun – Turkse pizza

Ingrediënten voor 4 personen:

Deeg:

- 230g meel
- 1 snufje zout
- ¼ blokje verse gist
- 150ml lauw water

Beleg:

- 1 ui
- 1 kleine peperoni, rood
- 3 knoflooktenen
- 1 blik tomaten (pizzatomaten)
- 2 EL Tomatenpuree
- 1 zakje kruiden,
- 50g 8-kruidenmix (diepvries)
- 120g Tartaar
- knoflookpoeder, (zonder smaakversterker)
- paprikapoeder
- komijn
- 250g yoghurt, 1,5%
- 1 EL citroensap
- ½ krop ijsbergsla
- 4 kleine Tomaten
- 1 komkommer
- ½ krop witte kool
- 2 TL olie (distelolie)
- 100ml groentenat
- 3 EL azijn (appelazijn)
- zout / peper

Het beste is de koolsalade als eerste te bereiden zodat die goed kan intrekken. Snij de witte kool in kleine stukjes. Roer de olie met de appelazijn en 100ml groentenat (met kokend water en 2-3 TL groentenat poeder vers gemaakt). Voeg de witte kool snippets toe en breng het geheel met zout en peper op smaak. Mix voor het deeg 220g meel (Let op: 10g voor het uirollen bewaren!) en een snufje zout. Maak met een lepel in het midden een kuil, stop daarin de fijn gekruimelde gist en roer dit met een klein beetje lauw water door elkaar. Laat dit deeg ca. 15 minuten op een warme plaats rijzen. Aansluitend de rest van het water toevoegen en alles tot een elastisch deeg

kneden. Kneed het deeg goed met de handen door zodat er lucht bijkomt. U helpt daarbij, dat de gist nu uw "werk" kan doen. Laat het deeg in een afgesloten kom op een warme plaats (niet in de tocht!) ca. 30 min laten rijzen. Het deeg zal zich in deze tijd zichtbaar vergroot hebben. Schil en snij in de tussentijd voor het beleg de ui fijn en stop de knoflook in de knoflookpers. De peperoni wassen, halveren, de kern en het tussenschotje zorgvuldig verwijderen. Daarna in heel kleine blokjes snijden. Mix de tartaar, pizzatomaten, tomatenpuree, uien, knoflook, peperoni, 8-kruidenmix en de overige kruiden in een kom. Verdeel het deeg met een mes in twee helften en bestrooi de beide helften met wat meel (overgebleven 10g), rol het deeg dun uit in een langwerpige vorm. Let er wel op dat ze op de pizzasteen passen! Gebruik een spatel om het deeg op de pizzasteen te leggen. Bestrijk elk deel nu met de helft van de belegmix en bak deze in ca. 6 min. op vol vermogen met boven- en onderwarmte in de pizza steenoven.

Vlamkoek uit de Elsa's

(Duitse hartige taart met spek en ui)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 300g meel
- 2 EL olie
- 125ml water
- zout
- 200g crème fraîche
- 200g uien
- 100g spek
- zoete slagroom

Kneed het meel, olie, water en zout tot een elastisch deeg; het mag niet kleverig aanvoelen. Snij de uien in dunnen schijven; snij ook het spek in dunne smalle stroken. Rol het deeg zeer dun uit, bestrijk het deeg met crème fraîche (vermengt met een beetje zoete slagroom). Verdeel hierover de uien en spek. Bak de Vlamkoek ca. 5-6 min. in de voorverwarmde pizza steenoven met de keuzeschakelaar ingesteld op boven- en onderwarmte. Zet de temperatuurregelaar op ongeveer 225°C (ergens in het midden), anders worden de uien en het spek niet goed gaar en knapperig.

Turks brood

Ingrediënten voor 4 personen:

- 600g tarwemeel (Type 405)
- 1 blokje verse gist
- 1 Tl. suiker
- 300g lauw water
- 50g boter
- 1 Tl. zout
- 3 El. olijfolie
- 6 El. sesamzaad (4-8 El.)

Zeef het meel, roer de suiker, het gist en 150g water erdoorheen. Laat dit 20 min. afgedekt rusten. Smelt intussen de boter en laat deze afkoelen, kneed dit samen met de overige 150g water, het zout en de olie door het mengsel tot een elastisch deeg.

Laat het ca. 45 min. afgedekt rijzen. Daarna goed doorkneden en maak er 2 platte, ronde broden van. Steek er een aantal keren in met een vork en strooi er wat meel overheen. Bak het turks brood ca. 15 minuten in de voorverwarmde pizza steenoven met de keuzeschakelaar ingesteld op boven- en onderwarmte. Zet de temperatuurregelaar op ongeveer 225°C (ergens in het midden), anders is het brood niet genoeg doorbakken zonder te verbranden.

CONGRATULATIONS!

Congratulations with the purchase of this Bestron product. These instructions tell you how the product works and how to use it. Read the instructions carefully before you start using the appliance. Only use the appliance in the manner described in the instructions. Keep these instructions in a safe place for future reference.

Defects:

If the appliance is defective, do not try to repair it yourself. Always have a qualified mechanic carry out any repairs.

Children:

- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and know-how, but only if supervised or if they have been instructed on how to use the appliance safely and are aware of its potential dangers.
- Children are not allowed to clean and maintain the appliance, except if they are over the age of 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under the age of 8 years old.
- Keep an eye on children to ensure that they do not play with the appliance.

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT ELECTRICAL APPLIANCES

- Check that the mains voltage corresponds with that shown on the rating plate of an electrical appliance before you use it.
- Check that the socket to which you connect the electrical appliance is earthed.
- Always install electrical appliances on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Certain parts of an electrical appliance may become warm or sometimes hot. Do not touch them as you may burn yourself.
- Make sure your hands are dry when you touch an electrical appliance, a cord or a plug.
- Electrical appliances must be able to lose their heat to avoid fire hazards. Therefore, make sure that the appliance has sufficient clearance around it and that it does not come into contact with flammable materials. Electrical appliances must never be covered.
- Make sure that electrical appliances, cords or plugs do not come into contact with water.
- Never immerse electrical appliances, cords or plugs in water or any other liquid.

- Do not touch electrical appliances if they have fallen in the water. Immediately pull the plug out of the socket. Stop using the appliance.
- Make sure that electrical appliances, cords and plugs do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or open fire.
- Never let cords hang over the edge of the sink, a worktop or a table.
- Always remove plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling the plug itself and not the cord.
- Regularly check if the cord of the electrical appliance is not damaged. Do not use the electrical appliance if the cord shows signs of damage. If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with an equivalent qualification, to avoid any danger.
- The appliance may not be switched on with the aid of an external time switch, or by a separate system with remote control.

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT THIS APPLIANCE

- Be careful when using the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp or wet locations.
- Thoroughly clean the appliance after use (see Cleaning and Maintenance).
- Take care during use. The appliance gets extremely hot. Use oven gloves. Open the appliance only by means of the handle.

ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.
- Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.
- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

CE DECLARATION OF CONFORMITY

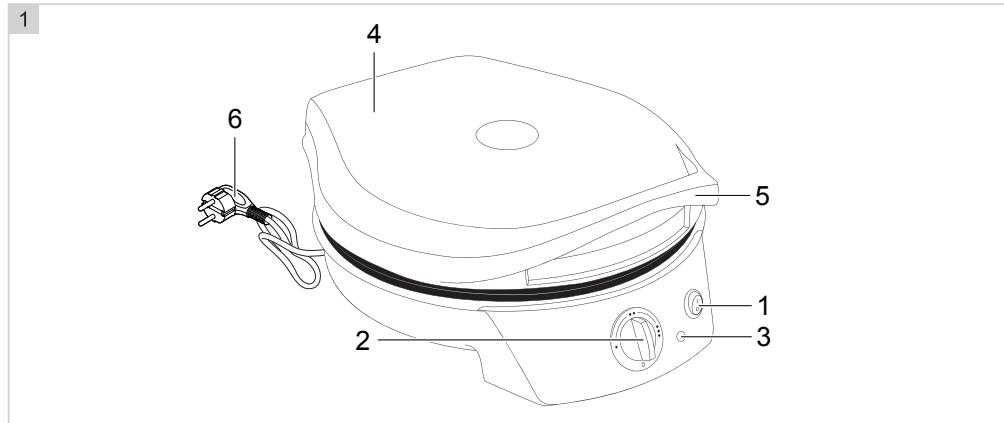
This product meets the requirements of European guidelines.



R. Neyman
Quality control

OPERATION - General

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.



1. On-/Off switch with indicator light
 2. Infinitely adjustable temperature knob
 3. READY-light (top and bottom heat)
4. Lid
 5. Handle
 6. Cable and plug

OPERATION - Before first use

1. Remove the packaging.
2. Clean the baking plates to remove any residues that may be left from the manufacturing process (see "Cleaning and maintenance"). Dry them thoroughly.
3. Put the plug into the wall socket and allow the appliance to heat up. This will take about 5 minutes; allowing it to heat will remove any packaging odour from the appliance.

WARNING:

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
- Keep house birds away from the appliance when it is in use. Fumes released from the non-stick coating when the baking plates are hot may be harmful to birds.

OPERATION - Use of pizza oven

1. Insert the plug (6) into the wall socket and switch on the oven with the On/Off switch (1).
2. Open the lid (4) with the handle (5).
3. Clean the oven (see 'Cleaning and maintenance').
4. Close the lid.
5. Turn the temperature knob (2) to the desired position. The READY-light (3) will be switched on.

Position 1	Approx. 100° Celsius
Position 2	Approx. 150° Celsius
Position 3	Approx. 230° Celsius

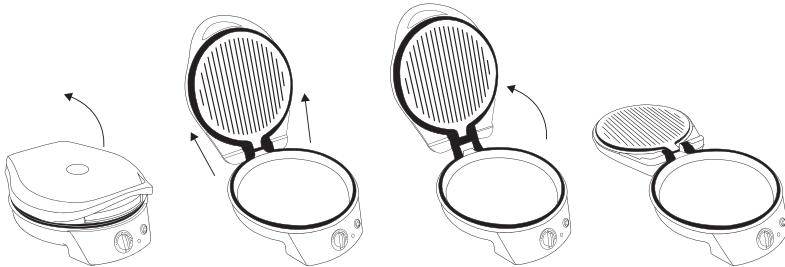
6. After warming up (approx. 7 minutes), the READY-light will switch off and the oven is ready to use.
7. Open the lid.
8. Place the pizza or other food in the oven.
9. Close the lid. Prepare delicious frozen and fresh pizza (\varnothing 27cm) in about 10 minutes.
10. Remove the pizza or other food from the oven when it is ready.

WARNING:

- Please note that while using the appliance the READY-lights turn on and off occasionally. This is normal and gives an indication that the automatic thermostat keeps the oven to the set temperature.
- Please note that you can also use the oven to prepare meals. The preparation times depend on the type of food and the quantity. Preferably use a lower temperature setting than with baking of pizzas.

OPERATION - As table grill

2



You can also use this device as a table grill. Follow these steps:

1. Open the device and fold open according to the drawing 2
2. Allow the appliance to preheat
3. Place the food you want to grill, on the grill plate.
4. Place the food you want to heat in the deep tray.
5. Take the food and place them on a plate. Careful! The food is hot.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Switch off the appliance (control light switches off).
2. Take the plug out of the socket and allow the appliance and pizza stone to cool.
3. Clean the outside of the appliance and accessories with a damp cloth and washing-up liquid. Make sure no moisture gets into the appliance.

WARNING:

- Never immerse the appliance, the plug or the cable in water. Never put the appliance in a dishwasher.
- Never use harsh or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) when cleaning.

WARRANTY CONDITIONS

Bestron offers a 60-month warranty on this equipment against defects resulting from manufacturing and/or material errors, subject to the following conditions.

1. No labour or material costs will be charged during this warranty period.
2. Any repairs carried out under the warranty will not extend the warranty period.
3. Faulty parts, or in the event of exchange, the faulty equipment itself, will automatically become the property of Bestron.
4. The warranty is valid for the first buyer only and is non-transferable.
5. The warranty is not valid for damage caused by:
 - Accidents
 - Improper use
 - Wear and tear
 - Neglect
 - Faulty installation
 - Connection to a different mains voltage than indicated on the type plate
 - Unauthorised changes
 - Repairs carried out by unqualified third parties
 - Use in violation with the applicable statutory, technical or safety standards
 - Careless transport without suitable packaging or other protection
6. Warranty cannot be claimed:
 - For damage during transport
 - If the serial number of the appliance is removed or changed
7. Items excluded from warranty are:
 - Cords
 - Lamps
 - Glass parts
 - Filters
8. The warranty does not entitle the purchaser to compensation for any damage other than replacement or repair of the faulty parts. Bestron cannot in any event be held liable for any indirect or consequential losses caused by or in relation to the equipment it has provided.
9. Claims under a warranty may only be submitted to your (online) retailer or directly to the Bestron Service Department. Never send items without being asked to. We may refuse the parcel and you will be liable for the costs. Contact us first and we tell you how the appliance should be packaged and sent. Each claim under a warranty must be accompanied by the relevant receipt.

SERVICE

If an unexpected problem occurs, please contact the BESTRON service department:
www.bestron.com/service

RECIPES

Basic pizza dough

To make a good pizza dough at home use the following recipe:

Ingredients for 500g of dough:

- 300g flour
- 25g yeast
- a pinch of salt
- 1 glass of lukewarm water

Pour the flour onto the table in a heap, make a hollow in the centre to form the "well" and add a level teaspoonful of cooking salt. Crumble the yeast into a small glass of lukewarm water, pour it into the well a little at a time and start mixing. At the start the dough will be soft and sticky, but it will become stiffer and more elastic as you knead it. Thump the dough hard against the table and press your wrists against it to make it smooth and even. When you have repeated this procedure many times, you will find that the dough comes away from your hands and the table easily; now form a ball. Cut a cross on the top and leave to rise in a warm corner of the table, covered with a clean tea-towel. Leave for about 2 hours, during which time the dough will double in size (this may take much less in hot, humid conditions). At this point, after rising, the dough may be kneaded again for a few minutes and used immediately, or frozen. If you are going to use it at once, before kneading you can add the oil of your choice. This will almost always be extra virgin olive oil, but in some special recipes it may be lard or butter. If you decide to freeze the dough, wrap it up in a freezer film and place it in the freezer. When you decide to use it, thaw it at room temperature and knead it for 5 minutes with a little oil.

Pizza Margherita

Ingredients to serve 4:

- 400g bread dough
- 2 tins peeled tomatoes 250g each
- 200g pizza grade mozzarella cheese
- oil to taste
- salt

Drain and mash the peeled tomatoes. Slice the mozzarella. Spread out the pasta evenly. Apply the peeled tomatoes leaving about 2 centimetres free all round the edge. Add salt and a little oil and place in the oven. After 2 - 3 minutes cooking time add the mozzarella and a little more oil and continue cooking for an additional 2 minutes. Pizza Quattro stagioni (Four seasons) Ingredients to serve 4: 500g bread dough / 2 tins peeled tomatoes / 200g mozzarella / 50g cooked ham / artichoke hearts and mushrooms preserved in oil to taste / 1 pinch oregano. Drain the peeled tomatoes very well and mash with a fork. Slice the mozzarella. Cut the fat off the ham. Cut the mushrooms and artichoke hearts into halves. Spread out the dough and cover with the tomatoes and pieces of mozzarella. Salt. Divide the pizza into 4 in your mind's eye and garnish one quarter with oregano, one quarter with the slices of ham, one

quarter with the mushrooms and the last quarter with the artichoke hearts. Add olive oil and place in the oven. Remove from the oven after 4 - 5 minutes and serve.

Lahmacun – Turkish pizza

Ingredients to serve 4:

Dough:

- 230g flour
- a pinch of salt
- ¼ cube fresh yeast
- 150ml lukewarm water

Filling:

- 1 onion
- 1 small pepperoni, red
- 3 cloves of garlic
- 1 tin tomatoes (pizza tomatoes)
- 2 tablespoons tomato purée
- 50g 8-spices mix (deepfreeze)
- 120g raw minced
- garlic powder, (without flavour enhancer)
- paprika
- cumin
- 1 cucumber
- 250g yoghurt, 1,5%
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- ½ head of iceberg lettuce
- 4 small tomatoes
- ½ head of white cabbage
- 2 teaspoons oil (thistle oil)
- 100ml vegetables liquid
- 3 tablespoons vinegar (apple vinegar)
- salt
- pepper

The best is to make the coleslaw first, so it can soak in for a while. Cut the white cabbage in small pieces. Mix the oil with the apple vinegar and the 100ml vegetables liquid (with boiling water and 2-3 teaspoons vegetables powder fresh made). Add the white cabbage pieces and flavour it with salt and pepper. Mix for the dough 220g flour (Attention: keep 10g to roll out pastry) and a pinch of salt. Make a hole in the middle of the flour with a spoon, put in the fine crumbled yeast and mix this with a little bit of lukewarm water. Leave this dough on a warm place to rise for ca. 15 min. Add the rest of the water and knead everything until you have an elastic dough. Knead the dough thoroughly with your hands, so it will be a little airy. With that you will help the yeast to do your "work" now. Put the dough in a closed bowl on a warm place to rise for ca. 30 min. The dough should be visibly enlarged after this time. For the filling, peel and cut the onion and press the garlic with the garlic press in the meantime. Wash the pepperoni and cut it in half. Remove the kernel and the partition carefully. Cut the pepperoni in small cubes after that. Mix the raw minced, pizza tomatoes, tomato purée, onions, garlic, pepperoni, 8-spices mix and herbs in a bowl. Divide the dough

in 2 parts with a knife and powder it with some flour (the left-over 10g), roll out the pastry in an oval. Be sure that it is very thin. Please note that they will fit on the pizza stone! Put the dough on the pizza stone. Cover each part with half of the filling and bake them on full power with both upper en lower heating. in ca. 6 min.

Flame cake from the Elsas

(German savoury tart with bacon and union)

Ingredients to serve 4:

- 300g flour
- 2 tablespoons oil
- 125ml water
- salt
- 200g crème fraîche
- 200g union
- 100g bacon
- sweet whipped cream

Knead the flour, oil, water and salt until you have an elastic dough; it may not feel sticky. Cut the unions into thin rings; cut the bacon in thin small strokes. Roll out the pastry very thin, cover the dough with crème-fraîche (mixed with some sweet whipped cream). Divide the unions and bacon over this. Bake it in the preheated pizza stone oven with both upper and lower heating in ca. 5-6 min. Set the temperature to approx. 225 degrees Celsius (somewhere in the middle) otherwise the unions and bacon are not done well and not crispy.

Turkish bread

Ingredients to serve 4:

- 600g wheat flour (Type 405)
- 1 cube fresh yeast
- 1 teaspoon sugar
- 300g lukewarm water
- 50g butter
- 1 teaspoon salt
- 3 teaspoons olive oil
- 6 tablespoons sesame seed (4-8 tablespoons)

Sift the flour, stir the sugar, yeast and 150g water through it. Leave it covered for 20 min. Melt the butter in the meantime and leave it to cool, knead this together with the remaining 150g water, salt, and oil through the mixture until you have a elastic dough. Leave this dough covered to rise for ca. 45 min. After that knead it thoroughly and make 2 flat, round breads of it. Stick a fork in the dough for a few times and powder it with some flour. Bake it in the preheated pizza stone oven with both upper and lower heating in ca. 15 min. Set the temperature to approx. 225 degrees Celsius (somewhere in the middle) otherwise otherwise the bread is slackbaked without burning.

COMPLIMENTI!

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Bestron. Nelle presenti istruzioni per l'uso viene spiegato il funzionamento e l'impiego dell'apparecchio. Pertanto, prima di utilizzarlo, leggerle attentamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come di seguito descritto. Conservare queste istruzioni in luogo sicuro.

In caso di guasto:

Nel caso indesiderato in cui l'unità dovesse guastarsi, non tentare mai di ripararla da soli. Far sempre eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato.

Utilizzo da parte dei bambini:

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, ma esclusivamente sotto la supervisione di un adulto o se hanno ricevuto tutte le istruzioni necessarie per l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne hanno compreso i possibili pericoli.
- Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Mantenere l'unità e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I bambini devono essere costantemente sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

COSA È NECESSARIO SAPERE SUI DISPOSITIVI ELETTRICI

- Prima di utilizzare un dispositivo elettrico, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione di rete indicata sulla sua targhetta d'identificazione.
- Assicurarsi che la presa elettrica a cui si intende collegare un dispositivo elettrico sia collegata a terra.
- Collocare sempre gli apparecchi elettrici su una superficie stabile e piana, in modo che non possano cadere.
- Alcune parti di un dispositivo elettrico possono riscaldarsi o, a volte, surriscaldarsi. Per evitare le ustioni, evitare di toccarle.
- Quando si tocca un apparecchio elettrico, un cavo o una spina, assicurarsi che le mani siano asciutte.
- Le apparecchiature elettriche devono poter dissipare il calore prodotto al fine di evitare il rischio di incendio. Pertanto, assicurarsi che l'unità sia sufficientemente libera da ingombri e che non possa venire a contatto con materiale combustibile. Non coprire mai gli apparecchi elettrici.

- Evitare il contatto di apparecchi, cavi o spine elettriche con l'acqua.
- Mai immergere apparecchi elettrici, cavi o spine in acqua o in altri liquidi.
- Se gli apparecchi elettrici dovessero cadere in acqua, mai tentare di raccoglierli. Scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica e non riutilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che gli apparecchi elettrici, i cavi e le spine non entrino in contatto con fonti di calore, come piastre calde o fiamme libere.
- Non lasciare i cavi appesi sopra il bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Quando il dispositivo non è in uso, scollegare sempre il cavo di alimentazione.
- Nello scollegare il cavo di alimentazione dalla spina elettrica, assicurarsi di tirare la spina stessa e non il cavo.
- Controllare regolarmente che il cavo del dispositivo elettrico sia intatto. Non utilizzare l'unità se il cavo risulta essere danneggiato. Se il cavo è danneggiato, per evitare qualsiasi rischio, è necessario che venga sostituito dal produttore, da un servizio di assistenza tecnica o da una persona qualificata.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema separato dotato di telecomando.

COSA È NECESSARIO SAPERE SU QUESTO DISPOSITIVO

- Fare attenzione quando si utilizza il dispositivo all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti umidi.
- Pulire accuratamente l'unità dopo l'uso (vedere la sezione Pulizia e manutenzione).
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio operare con cautela. L'apparecchio di quest'ultima si surriscaldano. Utilizzare pertanto sempre dei guanti da forno. Aprire l'apparecchio unicamente mediante l'apposita maniglia.

DISPOSIZIONI AMBIENTALI



- Smaltire i materiali di imballaggio, come plastica e scatole di cartone, negli appositi contenitori.
- Al termine della sua vita utile, non smaltire il prodotto come un normale rifiuto domestico, ma conferire presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Osservare il relativo simbolo apposto sul prodotto, contenuto nelle istruzioni per l'uso o stampato sull'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Con il vostro aiuto per il riutilizzo, l'elaborazione dei materiali o altre forme di riciclaggio di vecchi apparecchi, contribuite in modo importante alla protezione dell'ambiente.
- Chiedete al vostro comune di residenza dove è ubicato il punto di raccolta appropriato.

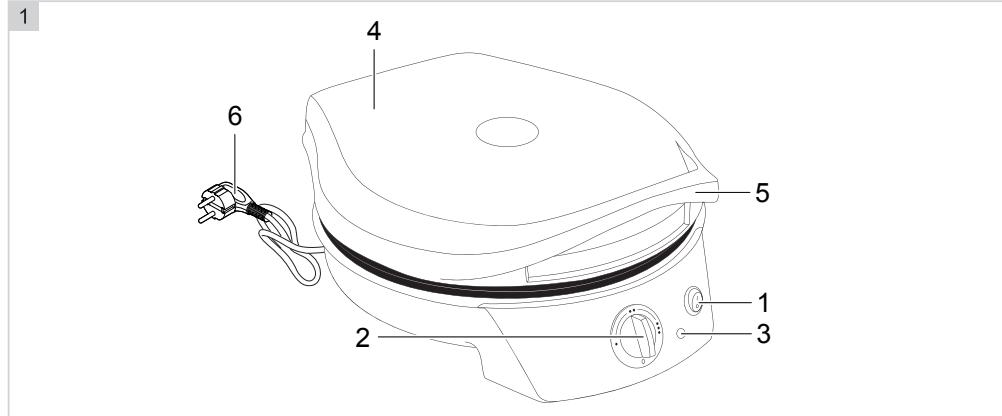
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti delle linee guida Europee.

R. Neyman
Controllo qualità

FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'impiego domestico, e non per l'uso professionale.



1. Interruttore accensione/spegnimento con spia luminosa
2. Manopola per la regolazione della temperatura infinitamente
3. Spia luminosa 'PRONTA' (calore superiore e inferiore)
4. Coperchio
5. Maniglia
6. Cavo e spina

FUNZIONAMENTO - Operazioni preliminari al primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Pulire le piastre di cottura per eliminare gli eventuali residui di produzione (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione"). Asciugare quindi a fondo gli elementi.
3. Collegare la spina alla presa di rete e lasciare riscaldare la cialdiera elettrica per 10 minuti. In tal modo sarà possibile eliminare gli eventuali odori dovuti agli imballaggi.

ATTENZIONE:

- La prima volta che si utilizza l'apparecchio, può verificarsi una leggera emissione di fumo accompagnata da un odore particolare. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà automaticamente. Predisporre una ventilazione adeguata.
- Tenere lontani i volatili dall'apparecchio mentre questo è in funzione. Durante il riscaldamento dello strato antiaderente della piastra di cottura può sprigionarsi una sostanza nociva per i volatili.

FUNZIONAMENTO - Utilizzo del forno per pizza

1. Inserire la spina (6) nella presa a muro e accendere il forno con l'interruttore (1).
2. Aprire il coperchio (4) con la maniglia (5).
3. Pulire il forno (vedi capitolo Pulizia).
4. Chiudere il coperchio.
5. Girare il manopola per la regolazione della temperatura infinitamente (2) nella posizione desiderata. Il spia luminosa 'PRONTA' (3) si accende.

Posizione 1	Circa 100° Celsius
Posizione 2	Circa 150° Celsius
Posizione 3	Circa 230° Celsius

6. Dopo il riscaldamento (circa 7 minuti), il spia luminosa 'PRONTA' si spegne.
7. Aprire il coperchio.

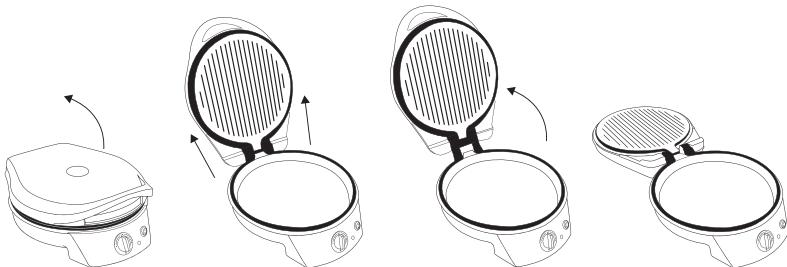
8. Posizionare la pizza o altro cibo nel forno.
9. Chiudere il coperchio. Per la preparazione di pizze fresche e congelate (\varnothing 27cm) in circa 10 minuti.
10. Rimuovere la pizza o altri alimenti da forno quando è pronto.

ATTENZIONE:

- Si prega di notare che durante l'utilizzo dell'apparecchio le spie luminose 'PRONTA' si accendono e si spengono occasionalmente. È 'normale' e indica che il termostato automatico mantiene il forno alla temperatura impostata.
- Si prega di notare che è possibile utilizzare anche il forno per preparare i pasti. I tempi di preparazione dipendono dal tipo di cibo e la quantità. Utilizzare preferibilmente un'impostazione temperatura inferiore rispetto con la cottura delle pizze.

FUNZIONAMENTO - Come una griglia da tavolo

2



È inoltre possibile utilizzare questa unità come una griglia tavolo. Procedere come segue:

1. Aprire il dispositivo aperto e piegare come mostrato in figura 2
2. Preriscaldare il gruppo
3. Mettere il cibo da grigliare sulla piastra grill
4. Mettere a scaldare il cibo nel vassoio profondo
5. Far passare il cibo in un piatto. Importante! Il cibo è molto caldo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Spegnere l'apparecchio (la spia luminosa si disattiva).
2. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio e il pietra di pizza o la teglia.
3. Pulire l'apparecchio e gli elementi utilizzati con un panno umido e del detergente. Assicurarsi che non penetrino liquidi nell'apparecchio.

ATTENZIONE:

- Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo in acqua. L'apparecchio non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.

DISPOSIZIONI DI GARANZIA

In base alle seguenti condizioni, Bestron garantisce questo apparecchio per la durata di 60 mesi dalla data di acquisto contro i guasti causati da difetti di fabbricazione e/o del materiale.

1. Durante il periodo di garanzia non verranno addebitati costi di manodopera e per i materiali necessari.
2. La riparazione effettuata in garanzia non prolunga il periodo di garanzia.
3. Al momento della sostituzione, le parti difettose o gli stessi apparecchi guasti, torneranno automaticamente a essere proprietà di Bestron.
4. La garanzia è valida solo per l'acquirente originale e non è trasferibile.
5. La garanzia non è valida in caso di danni causati da:
 - Incidenti ed infortuni
 - Uso improprio
 - Usura
 - Negligenza
 - Installazione errata
 - Collegamento a una tensione di rete diversa da quella indicata sulla targhetta di identificazione del dispositivo
 - Modifiche non autorizzate
 - Riparazioni effettuate da terzi non qualificati
 - Utilizzo in violazione delle norme giuridiche, tecniche o di sicurezza applicabili
 - Trasporto incauto senza idoneo imballaggio o altre protezioni
6. Non sono ammesse richieste di risarcimento in garanzia in caso di:
 - Danni subiti durante il trasporto
 - Rimozione o modifica del numero di serie del dispositivo
7. Quanto segue è escluso dalla garanzia:
 - Cavi
 - Lampade
 - Parti in vetro
 - Filtri
8. La garanzia non dà diritto ad alcun risarcimento per danni diversi dalla sostituzione o dalla riparazione delle parti difettose. Bestron non può essere in nessun caso ritenuta responsabile per danni consequenziali o altre conseguenze derivanti da o in relazione alle apparecchiature da essa fornite.
9. I reclami in garanzia possono essere inoltrati solo al vostro rivenditore/rivenditore web o direttamente al servizio assistenza Bestron. Non limitarsi a inviare un oggetto senza preavviso. Il pacchetto può essere rifiutato e gli eventuali costi saranno a carico del mittente. In primo luogo, contattateci per ricevere le istruzioni su come imballare e spedire il dispositivo. Qualsiasi reclamo in garanzia deve essere accompagnato dalla prova di acquisto.

SERVIZIO ASSISTENZA

Nell'indesiderata eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio assistenza BESTRON visitando il seguente sito: www.bestron.com/service

RICETTE

Pasta base per pizza

Per preparare una buona pasta di pane in casa userete questa ricetta.

Ingredienti per 500g di pasta:

- 300g di farina
- 25g di lievito di birra
- 1 pizzico di sale
- 1 bicchiere di acqua tiepida.

Preparare la farina a montagnola sulla tavola, praticarvi un incavo al centro, formando la cosiddetta fontana, e mettervi un cucchiaino raso di sale fino. Sbriciolare il lievito di birra in un bicchiere scarso di acqua calda, aggiungerlo a poco a poco al centro della fontana di farina e impastare. All'inizio avremo una pasta piuttosto molle e appiccicosa, che diventerà più soda ed elastica a mano a mano che verrà lavorata. Sbattere più volte l'impasto sulla tavola, premerlo con i polsi, in modo da renderlo liscio e omogeneo. Quando, dopo aver a lungo ripetuto quest'operazione di impastare e sbattere, si noterà che la pasta si stacca facilmente dalle mani e dalla tavola, formare una palla. Praticare un taglio in croce sulla calotta, e metterla a lievitare in un angolo tiepido della tavola, coperta con un canovaccio. Lasciar riposare per circa 2 ore, tempo necessario per permettere alla pasta di raddoppiare di volume (tale tempo può essere di molto inferiore in condizioni ambientali di caldo-umido). A questo punto, dopo la lievitazione la pasta può essere rimpastata qualche minuto e usata subito, oppure surgelarla. Se la usate subito, prima di rimpastarla, potrete aggiungere un grasso a vostra scelta, che sarà quasi sempre olio extra vergine d'oliva, ma potrebbe essere, in alcune ricette particolari, strutto o burro. Se invece decidete di surgelarla, avvolgetela con della pellicola di plastica trasparente per alimenti, fatene un pacchetto e riponetela in freezer. Quando deciderete di usarla, la scongelerete a temperatura ambiente e la rimpasterete per 5 minuti con un po' d'olio.

Pizza Margherita

Ingredienti per 4 persone:

- pasta di pane 400g
- pelati 2 scatole da 250g
- mozzarella da pizza 200g
- olio q.b.
- sale.

Scolare e spezzettare i pelati. Tagliare la mozzarella a fettine. Stendere la pasta in modo regolare. Distribuire i pelati in modo da lasciare un bordo di 2 centimetri circa tutt'intorno. Salare, condire con un filo d'olio e infornando. Dopo 2-3 minuti di cottura aggiungere la mozzarella, ancora un filo d'olio, e continuare la cottura per altri 2 minuti.

Pizza Quattro stagioni

Ingredienti per 4 persone:

- pasta di pane 500g
- pomodori 2 scatole
- mozzarella 200g
- prosciutto cotto 50g
- carciofini e funghetti scott'olio q.b.
- origano 1 pizzico.

Scolare molto bene i pelati e spezzettarli con la forchetta. Tagliare la mozzarella a fettine. Togliere il grasso al prosciutto. Tagliare a metà i funghetti e carciofini. Tirare bene la pasta, ricoprirla con i pelati e i pezzetti di mozzarella, salare. Dividere la pizza idealmente in 4 e guarnirla su un quarto con l'origano, su un quarto con la fetta di prosciutto, su un quarto con i carciofini ed infine sull'ultimo quarto con i funghetti. Condire con olio d'oliva e informare. Dopo 4 - 5 minuti sfornare e servire

Lahmacun – pizza turca

Ingredienti per 4 persone: Impasto:

- 230 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 1/4 di dado di lievito fresco
- 150 ml di acqua tiepida Companatico
- 1 cipolla
- 1 peperone rosso piccolo
- 3 spicchi di aglio
- 1 scatola di pomodori (da pizza)
- 2 EL di concentrato di pomodori
- 1 bustina di odori, miscela di 8 spezie TK (50 g)
- 120 g di salsa tartara
- aglio in polvere (senza esaltatori di sapidità)
- peperoni in polvere
- comino
- 250 g di yogurt, 1,5%
- 1 EL di succo di limone
- ½ cespo di insalata iceberg
- 4 pomodori piccoli
- 1 cetriolo
- ½ cespo di cavolo bianco, (l'altra metà utilizzatela altrove!)
- 2 TL di olio (olio di cardo)
- 100 ml di acqua di cottura delle verdure
- 3 EL di aceto (aceto di mele)
- sale / pepe

La cosa migliore consiste nel preparare per prima cosa l'insalata di cavoli, in modo che possa asciugarsi bene. Tagliate il cavolo bianco a pezzettini. Mescolate l'olio con l'aceto di mele e aggiungete 100 ml di sugo vegetale (con acqua bollente e 2-3 TL di polvere di verdure fresche). Aggiungete i pezzettini di cavolo bianco e condite il tutto a piacere con sale e pepe. Per l'impasto miscolate 220 g di farina (Attenzione: conservare 10 g per stenderlo!) e un pizzico di sale. Con un cucchiaio, fate una buca al centro, inseritevi il

lievito finemente sbriciolato e mescolateli insieme ad un pochino di acqua tiepida. Lasciate crescere questo impasto per circa 15 minuti su un punto caldo. Aggiungere il resto dell'acqua e lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto elastico. Lavorare bene l'impasto con le mani, in modo che entri l'aria. Ora il lievito può svolgere il vostro "lavoro". Lasciate crescere l'impasto in una ciotola chiusa su un punto caldo (ma non nella corrente!) per circa 30 minuti. In questo lasso di tempo l'impasto aumenterà visibilmente di volume. Nel frattempo, sbucciare e tagliare per il companatico la cipolla a fettine sottili e inserire l'aglio e lo spremagliolo. Lavare i peperoni, tagliarli a metà e rimuovere con cura il nocciolo e i semi interni. Tagliare quindi il tutto a cubetti piccoli. In unaciota, mescolare la salsa tartara, i pomodori da pizza, il concentrato di pomodori, le cipolle, l'aglio, i peperoni, la miscela di 8 spezie e le altre verdure. Con un coltello, dividere l'impasto in due metà e cospargerle con un po' di farina (facendo avanzare 10 g), stendere l'impasto fino ad ottenere una pasta sottile e a forma di grissino, facendo attenzione che entrino nel forno a mattoni per pizze! Per inserire l'impasto nel forno a mattoni per pizze. Coprire quindi ogni pezzo con la metà della miscela del beleg e farlo cuocere per circa 6 min. a piena potenza nel forno a mattoni per pizze impostando il calore sul ripiano superiore e inferiore.

Torta di fiamma dell'Elsas

(gustosa torta tedesca con pancetta e cipolla)

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina /
- 2 EL di olio /
- 125 ml di acqua /
- sale /
- 200 g di panna acida /
- 200 g di cipolle /
- 100 g di spek
- un po' di panna dolce.

Lavorare la farina, l'olio, l'acqua e il sale fino ad ottenere un impasto elastico: non deve risultare appiccicoso al tatto. Tagliare le cipolle a rondelle sottili; tagliare anche la pancetta a striscioline sottili. Stendere l'impasto molto fine, coprirlo con della panna acida (mescolata ad un po' di panna dolce). Separare quindi le cipolle e la pancetta. Cuocere il Vlamkoek per circa 5-6 min. nel forno a mattoni per pizze per la pizza preriscaldato, impostando il selettori sul riscaldamento del ripiano superiore e inferiore del forno. Ruotare l'interruttore per la temperatura regolabile continua e 225°C (in qualche luogo nel mezzo), altrimenti le cipolle e la pancetta non si cuociono bene diventando croccanti.

Pane turco

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di farina di frumento (Tipo 405) /
- 1 dado di lievito fresco /
- 1 TI. Di zucchero /
- 300 g di acqua tiepida /

- 50 g di burro /
- 1 TI. di sale /
- 3 EL. di olio di oliva /
- 6 EL. di semi di sesamo (4-8 EL.)

Setacciare la farina, mescolando lo zucchero, il lievito e 150 g di acqua. Lasciare riposare l'impasto così ottenuto per 20 min., coprendolo. Sciogliere intanto il burro e lasciarlo raffreddare, impastarlo insieme ai 150 g di acqua rimanenti, aggiungere alla miscela sale e olio fino ad ottenere un impasto elastico. Lasciare crescere, coprendolo, per circa 45 min., quindi impastare bene e ricavarne due pani piatti e rotondi. Con una forchetta, sondare il livello di cottura dell'impasto e cospargere con un po' di farina. Cuocere il pane turco per circa 15 minuti nel forno a mattoni per pizze preriscaldato, impostando il selettori sul riscaldamento del ripiano superiore e inferiore del forno. Ruotare l'interruttore per la temperatura regolabile continua e 225°C (in qualche luogo nel mezzo), altrimenti il pane non si cuoce bene senza bruciarsi.

¡FELICIDADES!

Felicidades por la compra de este producto Bestron. En estas instrucciones le explicamos su funcionamiento y cómo usarlo. Antes de usar el aparato, lea bien el manual de instrucciones. Utilice el aparato únicamente tal y como se describe en el manual de instrucciones. Guarde las instrucciones como referencia en el futuro.

En el caso de una avería:

Si el aparato se averiara inesperadamente, nunca intente arreglarlo usted mismo. Deje que las reparaciones las haga un mecánico cualificado.

Uso por niños:

- Este aparato lo pueden usar niños menores de 8 años y personas con una limitación física, sensorial o mental o una falta de experiencia y conocimiento, pero siempre bajo la supervisión o siguiendo las instrucciones de un adulto sobre su uso seguro y comprendiendo los posibles peligros correspondientes.
- La limpieza y mantenimiento no las pueden realizar niños, excepto si son mayores de 8 años y están bajo la supervisión de un adulto.
- Mantenga el equipo y el cable alejados del alcance de los niños de 8 años.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

QUÉ DEBE SABER SOBRE LOS APARATOS ELÉCTRICOS

- Antes de usar un aparato eléctrico, compruebe que la tensión coincida con la tensión indicada en su placa descriptiva.
- Compruebe que el enchufe que vaya a utilizar para un aparato eléctrico tenga contacto a tierra.
- Coloque los aparatos eléctricos siempre sobre una superficie estable y plana, en un sitio donde no se puedan caer.
- Algunas partes de un aparato eléctrico pueden calentarse ligeramente o mucho. Para evitar quemaduras, no las toque.
- Procure que sus manos estén siempre secas cuando toque un aparato eléctrico, un cable o un enchufe.
- Los aparatos eléctricos tienen que poder eliminar su calor para evitar el riesgo de incendios. Procure que el aparato tenga suficiente espacio alrededor y no pueda estar en contacto con material inflamable. No cubra nunca los aparatos eléctricos.
- Procure que los aparatos eléctricos, cables o enchufes no entren en contacto con el agua.
- Nunca sumerja los aparatos eléctricos, cables o enchufes en agua ni en ningún otro líquido.

- No toque los aparatos eléctricos si se han caído al agua. Desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No vuelva a usar el aparato.
- Procure que los aparatos eléctricos, cables o enchufes no entren en contacto con fuentes de calor, como una plancha caliente o una llama.
- No deje los cables sobre el borde de la encimera, tabla de cortar o una mesa.
- Desenchufe siempre los aparatos eléctricos si no los está utilizando.
- Al desenchufarlo, no tire del cable sino del enchufe.
- Compruebe con regularidad si el cable del aparato eléctrico está todavía en buen estado. No vuelva a usar el aparato si el cable está un poco dañado. Si el cable está dañado, el fabricante, un servicio técnico o una persona con una cualificación similar lo tiene que sustituir, para evitar cualquier riesgo.
- No se puede poner el aparato en funcionamiento por medio de un interruptor externo o con un sistema especial con mandos a distancia.

QUÉ NECESITA SABER SOBRE ESTE APARATO

- Tenga cuidado al usar el dispositivo en el exterior.
- No use nunca el aparato en espacios húmedos.
- Limpie bien el aparato después de su uso, véase «Limpieza y mantenimiento».
- Tenga cuidado mientras esté usando el hornillo. El aparato mismo se calientan demasiado. Use guantes para hornear. Abra el aparato tomándolo únicamente por la agarradera.

MEDIO AMBIENTE



- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en el contenedor apropiado.
- Al final de su vida útil, no se desprenda de este producto como un residuo normal. Llévelo a un punto blanco de su ciudad para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Preste atención al símbolo en el producto, las instrucciones o el embalaje.
- Los materiales se pueden reutilizar tal y como se indica. Reciclando, procesando los materiales o aprovechando antiguos equipos de otra forma, hace una gran aportación a la protección del medio ambiente.
- Infórmese en su municipio del punto blanco correcto cerca de usted.

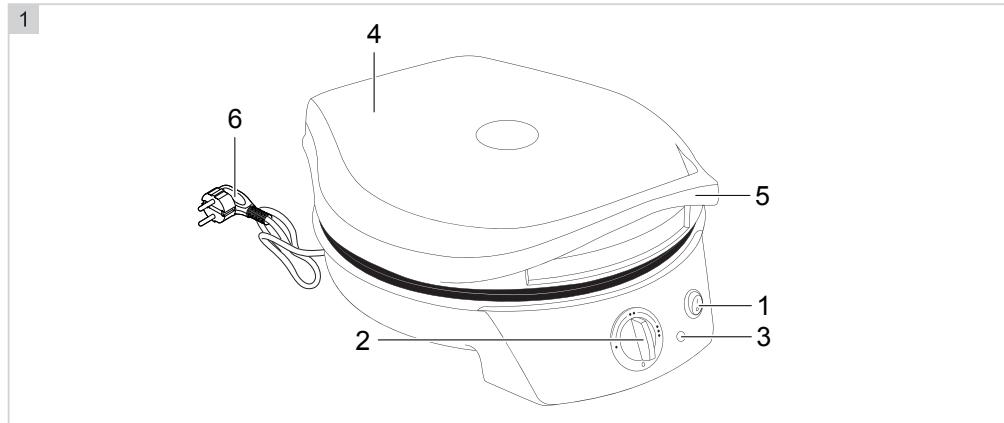
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Este producto cumple con los requisitos de las directrices Europeas.

R. Neyman
Controllo qualità

FUNCIONAMIENTO - General

Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.



1. Interruptor encendido/apagado con luz indicadora
2. Perilla de temperatura infinitamente ajustable
3. LISTO-luz (calor superior e inferior)
4. Tapa
5. Manejar
6. Cable y enchufe

FUNCIONAMIENTO - Antes de estrenar el aparato

1. Quite el embalaje.
2. Limpie bien las placas de asado para eliminar cualquier posible resto de fabricación (véase 'Limpieza y mantenimiento'). A continuación séquelos bien.
3. Introduzca el enchufe en la toma de corriente y deje que la gofrera se caliente durante 10 minutos. De este modo elimina del aparato cualquier posible olor del embalaje.

ATENCIÓN:

- Cuando se utiliza el aparato por primera vez, éste puede producir un poco de humo y desprender un olor particular. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure tener suficiente ventilación.
- Procure que no se acerque ningún pájaro al aparato mientras éste esté en funcionamiento. Al calentarse, la capa antiadherente de la plancha puede desprender una sustancia perjudicial para los pájaros.

FUNCIONAMIENTO - Uso de horno para pizza con la masa para pizza fresco

1. Inserte el enchufe (6) en la toma de corriente y encienda el horno con el interruptor de encendido/apagado (1).
2. Abra la tapa (4) con el manijero (5).
3. Limpie el horno (véase capítulo limpieza).
4. Cierre la tapa.
5. Gire la perilla de temperatura (2) a la posición deseada. La LISTO-luz (3) se encenderá.

Posición 1	Aproximadamente 100° Celsius
Posición 2	Aproximadamente 150° Celsius
Posición 3	Aproximadamente 230° Celsius

6. Despues de calentar (unos 7 minutos), La LISTO-luz se apaga.
7. Abra la tapa.

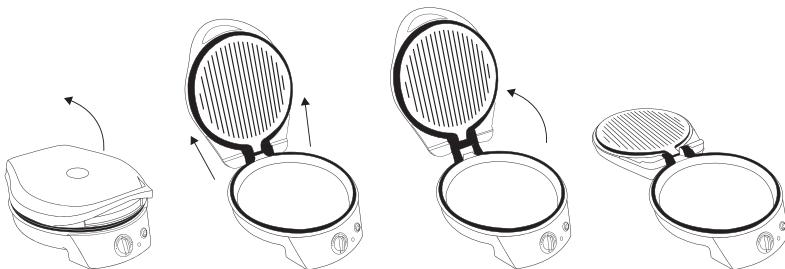
8. Coloque la pizza o el otro alimento en el horno.
9. Cierre la tapa. Para preparar la deliciosa pizza congelada y fresca (\varnothing 27cm) en unos 10 minutos.
10. Retire la pizza o el otro alimento del horno cuando esté listo.

ATENCIÓN:

- Tenga en cuenta que mientras utiliza el aparato, la LISTO-luz se encienden y apagan de vez en cuando. Esto es normal y da una indicación de que el termostato automático mantiene el horno a la temperatura establecida.
- Por favor, tenga en cuenta que también puede utilizar el horno para preparar las comidas. Los tiempos de preparación dependen del tipo de alimento y la cantidad. Utilice preferentemente un ajuste de temperatura más bajo que con la hornada de pizzas.

FUNCIONAMIENTO - Como una parrilla de mesa

2



También puede utilizar esta unidad como una parrilla de mesa. Proceda de la siguiente manera:

1. Abra el dispositivo se abre y dobla como se muestra en la Figura 2
2. Precaliente la unidad
3. Coloque los alimentos a la parrilla en la placa de la parrilla
4. Place para calentar la comida en la bandeja profunda
5. Pase la comida en un plato. Importante! La comida es muy caliente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague el hornillo (el indicador luminoso se apaga).
2. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje que el aparato y la piedra o la sartén se enfrien.
3. Limpie el hornillo y sus accesorios con un paño húmedo y detergente líquido. Asegúrese de que la humedad no entra al interior del aparato.

ATENCIÓN:

- No sumerja nunca el aparato, ni el enchufe, ni el cable en agua. No lo meta nunca en la lavadora de platos.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Bestron ofrece 60 meses de garantía después de la fecha de compra de este equipo. La garantía cubre las averías por errores de fabricación y/o material y se atiende a las siguientes condiciones.

1. La garantía no cubre ningún gasto por mano de obra ni material.
2. La reparación que se realice durante el plazo de la garantía no implica una prórroga de dicho plazo.
3. Cualquier pieza defectuosa o aparatos averiados y devueltos se convierten automáticamente en propiedad de Bestron.
4. La garantía es únicamente válida para el primer comprador y no es transferible.
5. La garantía no cubre los daños por:
 - Accidentes
 - Uso equivocado
 - Desgaste
 - Descuido
 - Mala instalación
 - Conexión a otra tensión que la que se especifica en la placa de modelo.
 - Modificación no autorizada
 - Reparaciones realizadas por terceros no cualificados
 - Uso incumpliendo las normas vigentes legales, técnicas y de seguridad.
 - Descuidos en el transporte, sin embalaje adecuado o sin otra protección
6. No se puede reclamar la garantía en el caso de:
 - Daños durante el transporte
 - Quitar o modificar el número de serie del aparato.
7. La garantía no cubre:
 - Los cables
 - Las bombillas
 - Las piezas de cristal
 - Los filtros
8. La garantía no le concede el derecho a una compensación por un posible daño, aparte de sustituir o reparar las piezas defectuosas. Bestron no puede hacerse responsable de cualquier posible daño o de cualquier tipo de consecuencia que surgieran o estuvieran relacionadas con el aparato entregado.
9. Solo puede reclamar la garantía a su empresa de venta (en línea) o directamente al Servicio de atención Bestron. Sin embargo, no nos envíe ninguna pieza sin preguntar antes. Puede que rechacemos el paquete y esto podría suponer unos gastos para usted. Póngase primero en contacto con nosotros para que le expliquemos cómo tiene que embalar el aparato y mandárnoslo. Cualquier reclamación sobre la garantía debe ir acompañada de una prueba de compra.

SERVICIO DE ATENCIÓN

Si hubiera una avería inesperada, póngase en contacto con el servicio de atención BESTRON:
www.bestron.com/service

RECETAS

Masa para pizza

Para preparar personalmente una masa gustosa para pizza es necesario servirse de la siguiente receta.

Ingredientes para 500grs. de masa:

- 300grs de harina
- 25grs. de levadura de cerveza
- una pizza de sal
- un vaso de agua tibia

Poner la harina sobre la masa en forma de carona, hacer un agujero en el medio y añadir una cucharadita de sal fina. Desmenuzar la levadura de cerveza en un vaso casi lleno de agua caliente que se integra gradualmente a la harina. Amasar. Inicialmente se obtendrá una masa blanda y pegajosa que se podrá más dura y elástica mientras se amasa. Amasar varias veces y apretar energicamente con las manos para que quede lisa y homogénea. Terminadas estas dos operaciones, la masa separará fácilmente de las manos y de la masa. Formar una pelota. Hacer un corte sobre la masa y dejar que fermente en un lugar tibio y cubierta con un repasador de cocina. Dejar descansar dos horas aproximadamente, tiempo necesario para que la masa duplique el volumen (en un clima caluroso-húmedo, el tiempo de leudado es muy inferior). La masa leudada se puede amasar por algunos minutos y luego utilizar, o colocar en el congelador. Si se utiliza en seguida, antes de amasarla agregar una sustancia grasosa que puede ser aceite de oliva o, para algunas recetas especiales, grasa de cerdo o mantequilla. Si se desea congelar, envolver la masa con una película de papel transparente para alimentos como si fuese un paquete y luego ponerla en el congelador. Para utilizarla, descongelar la masa a temperatura ambiente y amasar por 5 minutos con un poco de aceite.

Pizza Margherita

Ingredientes para 4 personas:

- 400grs. de masa de pizza
- 2 latas de 250grs. cada una de tomate
- 200grs. de mozzarella para pizza
- aceite de oliva
- sal

Escurrir y cortar en trocitos los tomates. Cortar en rebadanas finitas la mozzarella. Estirar la masa de pizza de manera uniforme. Distribuir el tomate dejando un borde de dos centímetros alrededor de la masa. Agregar sal, un chorrito de aceite y poner en el horno. Después de dos o tres minutos de cocción agregar otro poco de mozzarella y de aceite y dejar cocinar por otros dos minutos.

Pizza Quattro estaciones

Ingredientes para 4 personas:

- 500grs. de masa para pizza
- 2 latas de tomate
- 200grs. de mozzarella
- 50grs. de jamón cocido
- corazones de alcacel y setas en aceite a gusto
- 1 pieza de orégano

Escurrir y desmenuzar el tomate. Cortar en tajadas la mozzarella. Quitar la grasa del jamón. Cortar los hongos y los alcacices por la mitad. Estirar bien la masa, agregar el tomate, los trocitos de mozzarella, y la sal. Dividir imaginariamente la pizza en cuatro partes iguales y en un cuarto de masa añadir el orégano, en otro cuarto el jamón y en el otro los alcacices. Condimentar con aceite de oliva y llevar al horno. Sacar del horno después de 4- 5 minutos y servir caliente.

Lahmacun – Pizza turca

Ingredientes para 4 personas:

Masa:

- 230 g de harina
- 1 pizca de sal
- ¼ pastilla de levadura fresca
- 150 ml de agua tibia

Condimentos:

- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo pequeño al vinagre
- 3 dientes de ajo
- 1 lata de tomates (para pizza)
- 2 cucharadas de tomate triturado
- 1 bolsita de especias, mezcla de 8 hierbas (50 g)
- 120 g de carne de ternera cruda picada
- ajo en polvo (sin intensificador del sabor)
- pimentón
- comino
- 250 g de yogur, 1,5%
- 1 cucharadita de zumo de limón
- ½ lechuga iceberg
- 4 tomates pequeños
- 1 pepino
- ½ col blanca
- 2 cucharaditas de aceite (de cardo)
- 100ml de caldo de verduras
- 3 cucharadas de vinagre (de manzana)
- sal
- pimienta

Es preferible preparar primero la ensalada de col para que penetre bien. Se corta la col blanca en trocitos pequeños. Se mezcla el aceite con el vinagre de manzana y 100 ml de caldo de verduras (recién preparado con agua hirviendo y 2 a 3 cucharaditas de caldo de verduras en polvo). Se agregan los trozos de col blanca y se aderezá el conjunto con sal y pimienta. Para la masa, se

mezclan 220 g de harina (atención: se reservarán 10 g para cuando se extienda la masa) y una pizca de sal. Con una cuchara, se hace un hoyo en el centro. Se introduce en éste la levadura finamente desmenuzada y se revuelve con un poquito de agua tibia. Se deja subir la masa unos 15 minutos en un lugar caliente. A continuación, se agrega el resto del agua y se amasa todo hasta obtener una masa elástica. La masa se deberá amasar a fondo con las manos para que se airee bien. Así, la levadura actuará mejor. Se deja subir la masa en un cuenco tapado en un lugar caliente (¡sin corrientes de aire!) durante unos 30 minutos. En este tiempo, la masa habrá crecido notablemente. Mientras tanto, se pela y se corta la cebolla finamente para condimentar y se prensa el ajo. Se lavan los pimientos, se parten por la mitad y se limpian bien por dentro. Despúes, se cortan en cuadraditos muy pequeños. Se mezclan la carne picada, los tomates para pizza, los tomates triturados, las cebollas, el ajo, el pimiento, la mezcla de 8 hierbas y el resto de especias en un cuenco. Se corta la masa en dos partes iguales con un cuchillo y se espolvorean ambas mitades con un poco de harina (los 10 g que se habían reservado), se extiende la masa fina dándole una forma alargada. ¡Cuidado con el tamaño, que quepan en la piedra para pizzas! Coloca la masa en la piedra. Se cubre cada parte con la mitad de la mezcla de condimentos y se cuece todo durante unos 6 minutos a máxima potencia con calor por arriba y por abajo en el horno de piedra para pizzas.

Flameado de las Elsas

(pastel alemán salado con tocino y cebolla)

Ingredientes para 4 personas:

- 300 g de harina
- 2 cucharadas de aceite
- 125 ml de agua
- sal
- 200 g de crema fresca
- 200 g de cebollas
- 100 g de tocino
- nata batida dulce

Se amasa la harina con aceite, agua y sal hasta obtener una masa elástica, pero que no esté pegajosa. Se cortan las cebollas en discos finos. Se extiende la masa en una capa muy fina, se unta concrema fresca (mezclada con un poquito de nata batida dulce). Se reparten por encima las cebollas y el tocino. Se cuece el flameado durante aproximadamente 5 a 6 minutos en el horno de piedra para pizzas precalentado, con el selector en la posición para calentar por arriba y por debajo. Gire el botón regulador de la temperatura a la posición 225°C (en algún lugar en el centro), o las cebollas y el tocino no quedarán bien hechos y crujientes.

Pan turco

Ingredientes para 4 personas:

- 600 g de harina de trigo (tipo 405)
- 1 pastilla de levadura fresca
- 1 cucharadita de azúcar
- 300 g de agua tibia
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 6 cucharadas de ajonjolí (de 4 a 8 cucharadas)

Se tamiza la harina y se mezcla bien con el azúcar, la levadura y 150 g de agua. Se deja reposar esta masa tapada durante 20 minutos. Mientras tanto, se funde la mantequilla y se deja enfriar, se mezcla con los otros 150 g de agua, la sal y el aceite y se amasa todo con la mezcla anterior hasta obtener una masa elástica. Se deja que suba esta masa tapada durante unos 45 minutos. Después se amasa a fondo y se forman dos panes planos y redondos. Se pinchan varias veces con un tenedor y se espolvorea algo de harina por encima. Se cuece el pan turco durante unos 15 minutos en el horno de piedra para pizzas precalentado, con el selector en la posición para calentar por arriba y por debajo. Gire el botón regulador de la temperatura a la posición 225°C (en algún lugar en el centro), porque de lo contrario, el pan no se haría bien por dentro sin quemarse.

v210107-01



NEED HELP? CHAT WITH US!
WHATSAPP CUSTOMER SERVICE



[BESTRON.COM/WHATSAPP](https://bestron.com/whatsapp)