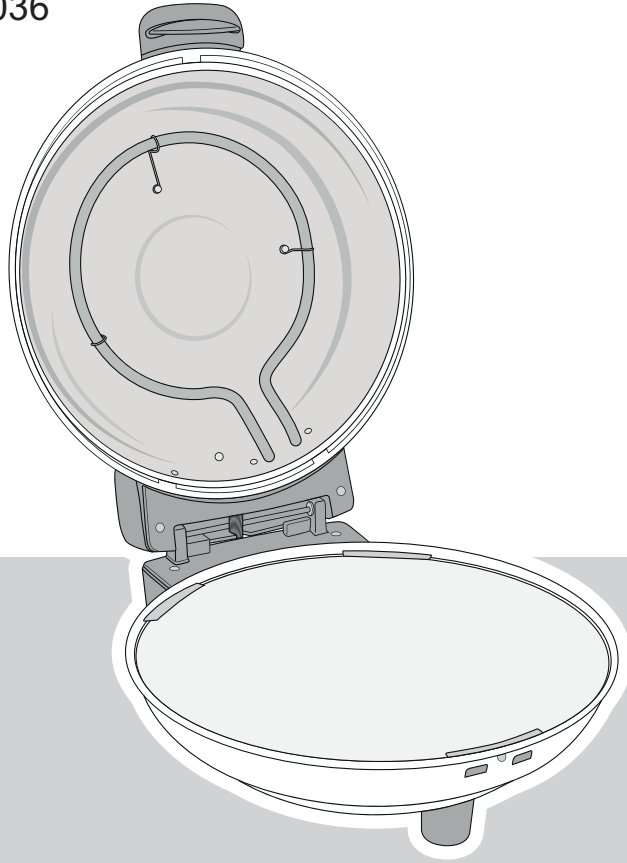


BESTRON®

DLD9036



NL Handleiding pizza steenoven

EN Instruction manual pizza stone oven

DE Bedienungsanleitung Pizza Steinofen

IT Istruzioni per l'uso forno per pizza

FR Mode d'emploi four à pizza

ES Manual del usuario horno de piedra para pizzas



1000W, 230V ~ 50Hz



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- 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.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte



Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden.
Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.

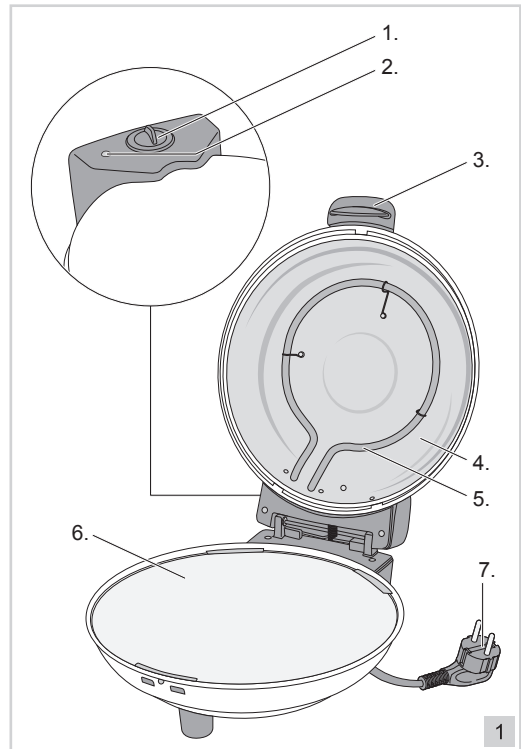
- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Het apparaat is voorzien van een kort netsnoer om het risico te verkleinen dat u verstrikt raakt in een loshangend snoer en zo de friteuse omstoot en u in contact komt met hete olie.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Het apparaat moet zijn 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. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat de behuizing, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar hij niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Kijk uit tijdens het gebruik. Het apparaat en de pizzasteen worden zeer heet. Gebruik ovenwanten. Open het apparaat alleen bij de hendel. Gebruik spatels om het bereide product uit de oven te nemen.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- Dompel apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

WERKING - Algemeen

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




1. Traploos instelbare temperatuurregelaar
2. Indicatielampje
3. Handgreep
4. Deksel
5. Verwarmingselement
6. Pizzasteen
7. Kabel en stekker

WERKING - Voor het eerste gebruik

Zet de temperatuurregelknop (1) op "MIN" en verwarm de oven ca 10-15 minuten. Zet daarna de temperatuurregelknop op "OFF", open de oven en laat het ca 10 minuten afkoelen. Daarna kunt u met het bereiden van de lekker krokante pizza beginnen. Als u bij het eerste gebruik de pizzasteen zonder pizza niet eerst voorverwarmt zoals hierboven omschreven bestaat de kans dat de pizzasteen barst.

WERKING - Gebruik pizzaoven

1. Open de deksel van de oven (4) met de handgreep (3).
2. Draai de temperatuurregelknop (1) naar "MAX". Na ca. 10 minuten is de oven gereed voor gebruik.

 Het lampje blijft branden totdat de automatische thermostaat uitschakelt.

4. Open de oven. Neem de pizza met 2 spatels op, leg hem op de pizzasteen en trek de spatels onder de pizza vandaan.
5. Sluit de oven. Laat de temperatuurregelknop op "MAX" staan.
 - Bak pizza's met vers pizzadeeg 5-7 minuten.
 - Bak bevroren pizza's 8-10 minuten. (Controleer zo nu en dan door de deksel te openen.)
Afhankelijk van het beleg op de pizza kan de baktijd variëren.

6. Als de pizza klaar is, opent u de oven en legt u de pizza op een bord.



- Breng nooit olie of water op de pizzasteen aan. Bij gebruik kunnen krasjes in en verkleuring van de pizzasteen ontstaan.
- Gebruik ovenwanten. Raak de hete delen (5) en steen (6) niet aan.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Zet het apparaat uit (controlelampje gaat uit).
2. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat en pizzasteen afkoelen.
3. Reinig het apparaat en toebehoren met een vochtige doek en afwasmiddel. Zorg ervoor dat er geen vocht binnenin het apparaat komt.



- Reinig de steen nooit met olie, water of afwasmiddel, maar met een spatel en een droge doek.
- U kunt de pizzasteen als volgt schoonbranden:
Zet de oven in de buurt van een open raam. Sluit de oven, zet de temperatuurregelknop op "MAX". Laat de oven dan onder toezicht ca. 60-80 minuten verwarmen. Daardoor wordt het vuil weggebrand, de oven kan gaan walmen. Vervolgens zet u de oven uit en laat hem afkoelen. Veeg de pizzasteen schoon. Verkleuringen van de pizzasteen zijn normaal omdat het om een natuurproduct gaat.
- 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.

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.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft 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 berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij replace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
 - b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
 - c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
 - d. een ongeautoriseerde wijziging;
 - e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
 - f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
 - a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
 - b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitzonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.

9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur 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.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan 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 contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON aervedienst: www.bestron.com/service

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC



R. Neyman
Quality control

PIZZARECEPTEN

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 lauwater.

Strooi de bloem in een hoop op de tafel. Maak een holte in het midden, de zogenaamde "bron", en voeg een afgestreeken theelepel zout toe. Verkruijmel de gist in een klein glas lauwater. 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 gekneet. 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 alvorens 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 met de speciale houten spatels. 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
- artisjokhart 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 vetrandje van de ham af en snijd de ham in reepjes. Snijd de champignons en artisjokhart door de midden. 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 artisjokhart. Voeg een beetje olijfolie toe en plaats de pizza in de oven met de speciale houten spatels. Laat 4 - 5 minuten bakken.

Lahmacun – Turkse pizza

Ingrediënten voor 4 personen:

Deeg:

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

Beleg:

- 1 ui
- 1 kleine peperoni, rood
- 3 knoflooktenen
- 1 blik tomaten (pizzatomen)
- 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 groentemat
- 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 groentemat (met kokend water en 2-3 TL groentemat poeder vers gemaakt). Voeg de witte

kool snippers 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 snuffe zout. Maak met een lepel in het midden een kuil, stop daarin de fijn gekruimelde gist en roer dit met een klein beetje lauwwater 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-kruidentmix 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 de aluminium spatels 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 Elsas

(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 dunne 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 lauwwater
- 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.

Indisch naanbrood

Ingrediënten voor 4 personen:

- 500g meel
- 150ml lauwe melk
- 2,5 EL suiker
- 2 TL gist (droge gist)
- 1 TL bakpoeder
- 2 EL olie (plantaardige olie)
- 150ml yoghurt (volle yoghurt), licht geklopt
- 1 groot ei, licht geklopt
- zout
- meel, voor het uitrollen

Giet de melk in een kom en roer 0,5 EL suiker en de gist erdoorheen. Laat het 20 min. in een warme ruimte rusten, tot de gist is opgelost en het mengsel schuimig wordt. Doe het meel in een grote kom en meng er 1/2 TL zout en het bakpoeder doorheen. Voeg 2 EL suiker, de melk met opgeloste gist, 2 EL olie, de licht geklopte yoghurt en het licht geklopte ei toe. Alles 10 min. goed doorkneden, tot het deeg glad en elastisch is. Giet 1/4 TL olie in een kom en rol de deegbol erdoorheen. Bedek de kom met vershoudfolie en laat deze in een warme ruimte 1 uur rijzen (zodat hij zich verdubbelt). Kneed het deeg opnieuw door, verdeel het in 6 gelijke bolletjes en bedek deze met een doek. Het eerste bolletje dun uitrollen (met wat meel, druppelvormig of rond). De pizza steenoven op vol vermogen opwarmen met boven- en onderwarmte. Als de Pizza steenoven heet is leg dan het deeg op de pizzasteen en bak deze aan één zijde tot er bellen verschijnen. Daarna kort omdraaien (Let op dat het naanbrood niet verbrand!) en de andere kant kort laten bruinen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Gerät kann von Kinder ab 8 Jahren verwendet werden, und Personen mit Behinderungen körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Gerätes unterrichtet oder bei dessen Gebrauch beaufsichtigt und die Gefahren beteiligt verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme



Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden.
Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um die Gefahr zu verringern, dass Sie sich in einem freihängenden Kabel verfangen und so die Fritteuse umstoßen und in Kontakt mit heißem Öl kommen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungsschnur.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gehäuse, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

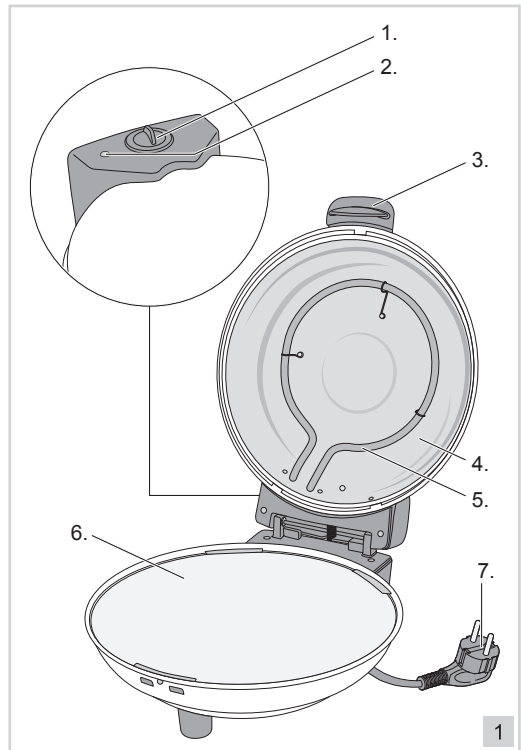
SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und achten Sie darauf, dass es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Spüle, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Passen Sie bei der Benutzung auf. Das Gerät und Pizzastein werden sehr heiß. Benutzen Sie Topfhandschuhe. Öffnen Sie das Gerät nur am Griff. Verwenden Sie Spachtel, um das zubereitete Produkt aus dem Ofen zu nehmen.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.

BENUTZUNG - Allgemein

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

Deutsch



1. Stufenloser Temperaturschalter
2. Kontrollleuchte
3. Griff
4. Deckel
5. Heizelement
6. Pizzastein
7. Kabel und Stecker

BENUTZUNG - Vor der ersten Verwendung

Stellen Sie den Temperaturschalter (1) auf "MIN" und heizen Sie den Ofen ca. 10 -15 Minuten. Stellen Sie danach das Gerät aus (Temperaturschalter auf "OFF"), öffnen Sie das Gerät und lassen Sie es ca. 10 Minuten abkühlen. Danach können sie mit der Zubereitung köstlich knuspriger Pizzen beginnen. Ohne diese erste Erwärmung des Pizzasteins ohne Pizza, könnte der Stein beim späteren Gebrauch springen.

BENUTZUNG - Benutzung des Pizzaofens

1. Öffnen Sie die Deckel des Ofens (4) mit dem Griff (3).
2. Stellen Sie den Temperaturschalter auf "MAX", d.h. maximale Temperatur. Nach ca. 10 Minuten ist der Pizzaofen betriebsbereit.

⚠ Die Kontrollleuchte erlischt erst, wenn der Thermostat das Gerät ausschaltet.


3. Öffnen Sie den Ofen. Nehmen Sie mit zwei Spachtel der darauf liegenden Pizza, legen Sie diese auf die Pizzastein und ziehen Sie die Spachtel unter der Pizza heraus.
4. Schließen Sie den Ofen. Drehen Sie den Temperaturschalter auf "MAX".
Die Backzeit beträgt:
 - bei frischem Pizzateig rund 5 bis 7 Minuten, je Belag.
 - bei tiefgefrorener Pizza rund 8 bis 10 Minuten.
 Prüfen Sie das Backergebnis in dem Sie den Pizzaofen vorsichtig öffnen. Je nach Belag kann die Backzeit variieren.
5. Ist die Pizza fertig gebacken, öffnen Sie den Ofen und legen Sie die Pizza auf einen Teller.

- ⚠ • Verwenden Sie auf gar keinen Fall Öl oder Wasser auf dem Pizzastein. Dadurch können darauf Verfärbungen entstehen.
- Benutzen Sie Topfhandschuhe. Kommen Sie mit den heißen Elementen (6) und dem Pizzastein (6) nicht in Berührung.

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 und den Pizzastein 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.
- ⚠ • Reinigen Sie den Stein nie mit Öl, Wasser oder Spülmittel, sondern mit einem Spachtel und einem trockenen Tuch.
 - Sie können den Pizzastein wie folgt sauber brennen:
Stellen Sie den Ofen in die Nähe eines offenen Fenster. Schließen Sie den Ofen, stellen Sie den Temperaturschalter auf "MAX". Lassen Sie den Ofen dann unter Aufsicht ca. 60-80 Minuten heizen. Dabei werden Verunreinigungen weggebrannt und es kann dadurch zu einer Qualmentwicklung kommen. Im Anschluß stellen Sie den Ofen aus und lassen ihn abkühlen. Fegen Sie den Pizzastein trocken sauber. Verfärbungen des Pizzasteins sind normal, da es sich beim Pizzastein um ein Naturprodukt handelt.
 - 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).

UMWELT

-  • Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung aller Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhafte Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
 - a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
 - b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
 - c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
 - d. eine ungenehmigte Veränderung
 - e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
 - f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
 - a. Verlusten, die während des Transports auftreten
 - b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhafte Teile räumt die Garantie kein Recht

auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.

10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen: **www.bestron.com/service**

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



R. Neyman
Qualitätskontrolle

PIZZA 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 Tiefkühlfach 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-Mozzarella
- 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. Benutzen Sie dazu die zwei dazu bestimmten Holzschieber, mit denen Sie von zwei Seiten unter den Teig fahren, ihn anheben und auf das Blech legen. 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.

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 Holzschieber benutzen, mit denen Sie von beiden Seiten unter die Pizza fahren und sie auf das Blech heben. Nach 4 bis 5 Minuten aus dem Backofen nehmen und servieren.

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 (Pizzatomen)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Pck. Kräuter, 8-Kräuter Mischung TK (50g)
- 120g Tatar
- Knoblauchsalz, (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. azu den Weißkohl mit der Brotmaschine in feine Schnitze schneiden. Das Öl mit dem Apfelessig und 100ml Gemüsebrühe (mit kochendem Wasser und 2-3 TL Instant Gemüsebrühe frisch gemacht) verrühren. Weißkohlschnitze hinzugeben, und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Teig 220g Mehl (Achtung: 10g zum Auswellen 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 Pizzatomen, 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! Verwenden Sie die Aluminiumspachtel um den Teig auf den Pizzastein zu legen. 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.

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 vermischt) 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. Olivenöl
- 6 El. Sesamsaat (4-8 El.)

Mehl durchsieben, Hefe, Zucker hinzu 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.

INDISCHES NAAN BROT

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Mehl
- 150ml Milch, lauwarmer
- 2,5 EL Zucker
- 2 TL Hefe (Trockenhefe)
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Öl (Pflanzenöl)
- 150ml Joghurt (Vollmilchjoghurt), leicht geschlagen
- 1 große Ei(er), leicht geschlagen
- Salz
- Mehl, zum Ausrollen

Milch in eine Schüssel gießen, 0,5 EL Zucker und Hefe einrühren. An einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe sich aufgelöst hat und die Mischung schaumig wird. Das Mehl in eine große Schüssel geben, 1/2 TL Salz und Backpulver untermischen. 2 EL Zucker, die Milch mit der aufgelösten Hefe, 2 EL Pflanzenöl, den leicht geschlagenen Joghurt und das leicht geschlagene Ei zufügen. Alles gut 10 Minuten durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. 1/4 TL Öl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen (so dass er sich verdoppelt). Den Teig erneut durchkneten, in 6 gleichgroße Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Kugel dünn auswallen (mit etwas Mehl, entweder tropfenförmig oder rund). Den Pizzasteinofen auf volle Leistung aufdrehen mit Ober- und Unterhitze. Erst wenn der Pizzasteinofen sehr heiß ist den Fladen auf den Pizzastein legen. Auf einer Seite backen, bis er Blasen wirft. Dann noch kurz umdrehen (Vorsicht, jetzt kann das Naan leicht verbrennen!) und die andere Seite kurz bräunen.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant réduit les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manque d'expérience et de connaissances si elles ont été aidées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu'il peut entraîner.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur



Certaines parties de l'appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.

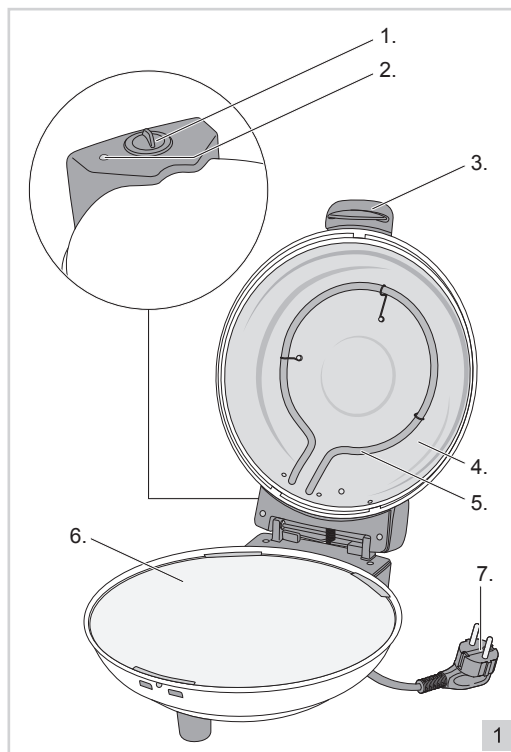
- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- L'appareil a un cordon d'alimentation court, pour diminuer le risque d'un cordon pendant dans lequel on peut s'embarrasser, renversant la friteuse et causant des brûlures par l'huile échauffée.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y a risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières inflammables.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni le corps, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le fil pendre sur le bord de l'évier, du plan de travail ou d'une table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, son fil ou sa fiche.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des lieux humides.
- Ne saisissez pas l'appareil si ce dernier est tombé dans l'eau. Retirez la fiche de la prise. N'utilisez plus l'appareil.
- Utilisez l'appareil avec précaution. L'appareil et sa plaque de pizza atteignent des températures élevées. Utilisez des gants de cuisine. Ouvrez uniquement l'appareil à la poignée. Utilisez spatules pour retirer l'aliment préparé du four.
- Après utilisation, nettoyez consciencieusement l'appareil (voir Nettoyage et entretien).
- N'immergez jamais l'appareil, la fiche et le fil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.

FONCTIONNEMENT - Généralités

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



1. Bouton de réglage de la température
2. Lampe témoin
3. Poignée
4. Couvercle
5. Élément de chauffage
6. Plaque de pizza
7. Cordon et fiche

Français

FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

Positionnez le bouton de la température (1) sur « MIN » et faites chauffer le four pendant 10 à 15 minutes. Ensuite, éteignez le four (bouton de la température sur "OFF"), ouvrez-le et laissez-le refroidir pendant environ 10 minutes. Vous pouvez alors commencer à préparer une pizza savoureuse et croustillante. Si lors de la première utilisation, vous ne préchauffez pas d'abord la pierre à pizza sans pizza comme indiqué ci-dessus, la pierre à pizza risque de se fendre.

FONCTIONNEMENT - Utilisation d'un four de pizza

1. Ouvrez la couvercle de four (4) avec la poignée (3).
2. Tournez le bouton de réglage de la température (1) à "MAX". Après environ 10 minutes est le four prêt pour utilisation.

La lampe reste allumé jusqu' à ce que le thermostat automatique s'éteint.

3. Ouvrez le four. Prenez deux spatules en sur lesquelles repose la pizza, déposez la pizza sur la plaque de pizza, puis dégagez les spatules de dessous la pizza.
4. Fermez le four. Mettez le bouton de réglage de la température sur "MAX".
 - Cuisson de pizza avec pâte fraîche environ 5-7 minutes.
 - Cuisson de pizza surgelée 8-10 minutes.

Ouvrez le couvercle pour contrôler de temps en temps. Dependent de la pâte le temps de cuisson peut varier.

5. Lorsque la pizza est prête, ouvrez le four, déposez la pizza sur une assiette.



- Ne mettez jamais d'huile ou d'eau sur la plaque de pizza. Lors de son utilisation, la plaque de pizza peut se décoller.
- Utilisez des gants de cuisine. Ne touchez pas l'élément de chauffage (5), ni la plaque de pizza (6).

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.



- Ne nettoyez jamais la pierre avec de l'huile, de l'eau ou du détergent, mais uniquement avec une spatule et un chiffon sec.
- Vous pouvez décaper la pierre à pizza comme suit:
Placez le four à proximité d'une fenêtre ouverte. Fermez le four, positionnez le bouton de réglage de la température sur "MAX". Faites alors chauffer le four sous surveillance pendant environ 60 à 80 minutes. Comme la saleté est décapée sous l'action de la chaleur, le four peut dégager de la fumée. Éteignez ensuite le four et laissez-le refroidir. Nettoyez la pierre à pizza. Les décolorations de la pierre à pizza sont un phénomène normal car il s'agit d'un produit naturel.
- 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.

ENVIRONNEMENT



- Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
 - a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
 - b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
 - c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
 - d. toute modification non autorisée ;
 - e. toute réparation effectuée par des tiers ;
 - f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
 - a. pertes survenues pendant le transport;
 - b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.

8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:
www.bestron.com/service

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| • Directive EMC | 2004/108/EC |
| • Directive sur la basse tension | 2006/95/EC |



R. Neyman
Contrôle de la qualité

RECETTES
PÂTE À PIZZA

Recette pour préparer chez soi une pâte à pain.

Ingrédients 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 se 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. Se 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 saindoux 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

Ingrédients 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. Enfourez avec les palettes spéciales en bois. 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

Ingrédients 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. Etalez la pâte. Recouvrez-la avec les tomates et la mozzarella. Salez. Distribuez les différents 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. Enfourez en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire 4 à 5 minutes et servez.

LAHMACUN – PIZZA TURQUE

Ingrédients 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. A 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-le 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

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 (mélangée 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

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! Utilisez les spatules en aluminium pour 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.

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.

PAIN NAAN INDIEN

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de farine / 150 ml de lait tiède
- 2,5 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de levure (levure sèche)
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 cuillères à soupe d'huile (huile végétale)
- 150 ml de yaourt (yaourt entier), légèrement fouetté
- 1 gros oeuf, légèrement battu
- sel
- farine pour étaler la pâte

Versez le lait dans un saladier et incorporez-y ½ cuillère à soupe de sucre et la levure. Laissez reposer pendant 20 minutes dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la levure soit dissoute et que le mélange forme de la mousse. Mettez la farine dans un grand saladier et incorporez-y ½ cuillère à café de sel ainsi que la levure chimique. Ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre, le lait contenant la levure dissoute, 2 cuillères à soupe d'huile, le yaourt légèrement fouetté et l'oeuf légèrement battu. Pétrissez bien le tout pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit homogène et élastique. Versez ¼ de cuillère à café d'huile dans un saladier et roulez-y la boule de pâte. Couvrez le saladier d'un film fraîcheur et laissez monter la pâte dans un endroit chaud pendant 1 heure (jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume). Pétrissez de nouveau la pâte, divisez-la en 6 petites boules égales et couvrez d'une serviette. Étalez la première boule (avec un peu de farine, en forme de goutte ou ronde) pour obtenir une pâte fine. Préchauffez le four à pizza à pleine puissance avec une chaleur par le haut et par le bas. Lorsque le four est chaud, placez la pâte sur la pierre à pizza et faites cuire d'un côté jusqu'à ce que des bulles apparaissent. Retournez-la ensuite et faites dorer l'autre côté brièvement (veillez à ce que le pain naan ne brûle pas!).

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, but only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat



Certain parts of the appliance may get hot.
Do not touch these parts to prevent burning yourself.

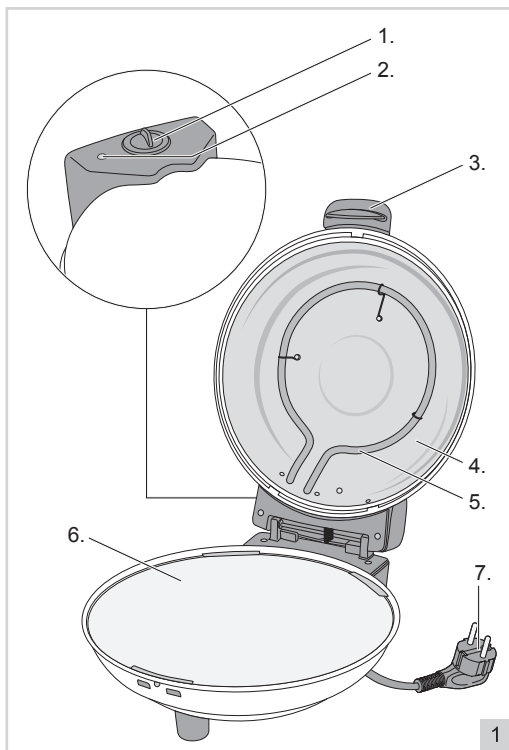
- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Always plug the appliance into an earthed wall socket.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Regularly check the appliance's power cord to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified service department.
- The appliance is fitted with a short power cord to reduce the risk that you become entangled in the loose cord and, in so doing, cause the deep fryer to topple and splash you with hot frying oil.
- Do not use an extension lead.
- Certain parts of the appliance can become hot; do not touch them, as you could burn yourself.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby avoiding the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable materials. The appliance must not be covered.
- Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the housing, the power cord and plug do not come in contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - During use

- Never use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the cable to hang over the edge of the counter, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, cable or plug.
- Never use the appliance in damp rooms.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the socket immediately. No not use the appliance again.
- Take care during use. The appliance and pizza stone get extremely hot. Use oven gloves. Open the appliance only by means of the handle. Use paddles to remove the prepared product from the oven.
- Clean the appliance thoroughly after use (see Cleaning and maintenance).
- Never immerse the appliance, the plug or the cable in water or other liquid.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.

OPERATION - General

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



1. Infinitely adjustable temperature knob
2. Pilot light
3. Handle
4. Lid
5. Heating element
6. Pizza stone
7. Cable and plug

OPERATION - Before first use

Turn the temperature knob (1) to "MIN" and heat the oven ca 10 - 15 minutes. After that switch the oven off (turn the temperature knob (2) to "OFF"), open the pizza oven and leave it to cool for ca 10 minutes. After this you can start preparing a tasty crispy pizza. If you don't preheat the pizza stone without pizza before first use, there is a change that the stone will crack.

OPERATION - Use of pizza oven

1. Open the lid of the oven (4) using the handle (3).
2. Switch the temperature knob (2) to 'MAX'. After approx. 10 minutes the appliance is ready to use.

The pilot light stays on until the automatic thermostat switches off.

3. Open the oven. Use 2 spatulas to pick up the pizza and put it on the oven stone. After that, pull out the spatulas and close the oven.
4. Leave the temperature knob set to 'MAX'.
 - Bake fresh made pizzas approx. 5 to 7 minutes.
 - Bake frozen pizzas approx. 8-10 minutes.

(Check the baking process every now and then by opening the lid). Depending on the used topping, the given baking time can differ.
5. When ready, take out the pizza and put it on a plate.


- ⚠ • Never put oil or water on the pizza stone. The pizza stone may discolour as a result of use.
- Use oven gloves. Do not touch the hot heating element (5) and the pizza stone (6).

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.

- ⚠ • Never clean the stone with oil, water or washing-up liquid, but with a paddle and a dry cloth.
- You can burn the stone clean as follows:
Place the oven near a open window. Close the oven, turn the temperature knob to "MAX". Heat the oven then for 60-80 minutes under control. The dirt will be burned away, the oven can be smoke a little bit. Put the oven "OFF" and leave it to cool. Wipe the pizza stone clean. Discoloration of the pizza stone is normal because it is a product of nature.
- 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.

THE ENVIRONMENT

-  • Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
 - a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
 - b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
 - c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
 - d. Unauthorized modifications.
 - e. Repairs carried out by third parties.
 - f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
 - a. Losses incurred during transport.
 - b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any any costs will be for

your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.

11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department: www.bestron.com/service

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC



R. Neyman
Quality control

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 end 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

(mozzarella Chesse and Tomatoes)

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 using the specials wooden scoops. 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 using the scoops provided. 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! Use the aluminium spatulas to put the dough on the pizza stone. Cover each part with half of the filling and bake them on full power with both upper and lower heating. in ca. 6 min.

FLAME CAKE FROM THE ELSAS (German savoury tart with bacon and onion)

Ingredients to serve 4:

- 300g flour
- 2 tablespoons oil
- 125ml water
- salt
- 200g crème fraîche
- 200g onion
- 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 onions 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 onions 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 the bread is slackbaked without burning.

INDIAN BREAD

Ingredients to serve 4:

- 500g flour
- 150ml lukewarm milk
- 2,5 tablespoons sugar
- 2 teaspoons yeast (dried yeast)
- 1 teaspoon baking powder
- 2 tablespoons oil (vegetable oil)
- 150ml yoghurt (full yoghurt), light beaten
- 1 big egg, light beaten
- salt
- flour, to roll out

Pour milk in a bowl and stir a 0,5 tablespoon of sugar and the yeast through it. Leave this dough on a warm

place to rise for ca. 20 min., until the yeast is dissolved and the mixture is frothy. Put the flour in a big bowl and mix 1/2 teaspoon salt and the baking powder through it. Add 2 tablespoons of sugar, the milk with dissolved yeast, 2 tablespoons oil, the slightly beaten yoghurt and the light beaten egg. Knead it thoroughly for 10 min., until you have a elastic and smooth dough. Pour 1/4 teaspoon oil in a bowl and roll the dough ball through it. Cover the bowl with a plastic sheet and leave it to rise for 1 hour (The size will be doubled). Knead the dough again, divide it in 6 equal balls and cover them with a cloth.

Roll out the first ball (with some flour, teardrop form or round). Preheat the pizza stone oven on full power with the select knob to upper and lower heating. If

the pizza stone oven is heated place the dough on the pizza stone and bake it on one side until air bubbles appear. After that shortly turn round and let it brown on the other side (pay attention that the bread will not burn!).

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Generalità

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni e di sopra e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se esse sono state date supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capire i rischi coinvolti.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Far eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Non cercare di riparare da soli l'apparecchio.

NORME DI SICUREZZA - Elettricità e calore

Alcune parti dell'apparecchio possono diventare calde.
Per evitare di bruciarsi non toccarle.

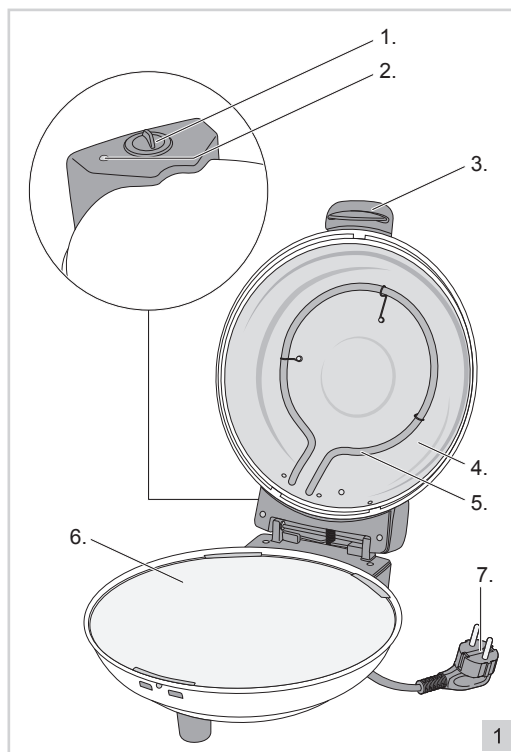
- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di rete provvista di messa a terra.
- Estrarre sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si disinserisce la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Per sostituire il cavo danneggiato, rivolgersi a un servizio di assistenza qualificato.
- L'elettrodomestico è dotato di un cavo di alimentazione di lunghezza ridotta per ridurre al minimo qualsiasi rischio di ribaltamento della friggitrice e di contatto con l'olio bollente a causa dell'ostacolo formato dalla sporgenza o dalla pendenza del cavo.
- Evitare di utilizzare prolungher per il collegamento elettrico del prodotto.
- Alcune parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi. Evitare di entrare in contatto con tali elementi per non correre rischi di ustione.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino in contatto con fonti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Accertarsi che il corpo, il cavo e la spina non entrino in contatto con acqua.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Durante l'uso

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto in cui esso non possa cadere o ribaltarsi.
- Evitare di lasciare il cavo in modo tale da farlo pendere dal bordo del piano, della superficie o del tavolo di lavoro.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio nel caso in cui sia caduto in acqua. Scollegare in tal caso immediatamente la spina dalla presa elettrica e non utilizzare più l'apparecchio.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio operare con cautela. L'apparecchio e il pietra di pizza di quest'ultima si surriscaldano. Utilizzare pertanto sempre dei guanti da forno. Aprire l'apparecchio unicamente mediante l'apposita maniglia. Utilizzare palette per estrarre dal forno lapietanza pronta.
- Dopo l'uso, pulire sempre perfettamente l'apparecchio (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione").
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la spina in acqua o in altro liquido.
- L'apparecchio non può essere azionato tramite un temporizzatore esterno, o un sistema indipendente con telecomando.

FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

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




1. Interruttore per la temperatura regolabile continua
2. Spia luminosa
3. Manico
4. Coperchio
5. Elemento di riscaldamento
6. Pietra di pizza
7. Cavo e spina

FUNZIONAMENTO - Operazioni preliminari al primo utilizzo

Impostate il interruttore per la temperatura (1) su "MIN" e scaldate il forno per 10 -15 minuti circa. Spegnete quindi il forno (posizionando il regolatore di temperatura su "OFF"), aprire il forno e lasciarlo raffreddare per circa 10 minuti. Successivamente, potete iniziare a preparare un'appetitosa pizza croccante. Se la prima volta che utilizzate il forno a mattoni per pizze senza pizza non lo preriscaldate prima, come descritto sopra, c'è il rischio che il forno a mattoni per pizze si spacchi.

FUNZIONAMENTO - Utilizzo del forno per pizza

1. Alzare la coperchio del forno (4) mediante l'apposito manico (3).
2. Ruotare il interruttore per la temperatura regolabile continua in posizione "MAX". Dopo circa 10 minuti il forno è pronto.

 La luce rimane accesa fino a quando il termostato si spegne automaticamente.

3. Alzare la calotta. Prendere le due palette con cui è stata precedentemente collocata la pizza, posizionarle sul pietra di pizza ed estrarle quindi da sotto la pizza.
4. Chiudere il forno. Lasciate che la manopola della temperatura sulla posizione "MAX".
 - Infornate le pizze con pasta per pizza fresca 5-7 minuti.
 - Infornare la pizza congelata per 8-10 minuti.
 (Controllare di tanto in tanto, aprendo il coperchio). A seconda l'assedio alla cottura della pizza può variare.

5. Quando la pizza è pronta, aprite il forno e adagiate la pizza su un piatto.



- Non cospargere mai il piano di cottura di olio o di acqua. Con l'utilizzo il pietra di pizza può mostrare scolorirsi in alcuni punti.
- Utilizzare sempre dei guanti da forno. Evitare di elemento di riscaldamento (5) e il pietra di pizza (6) quando questi sono caldi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Spegner e 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.



- Assicurarsi di non pulire mai il piano di cottura in pietra con olio, acqua o detersivi, ma solo con una spatola e un panno asciutto.
- Potete far funzionare il forno a mattoni per pizze come segue:
Sistematelo il forno vicino a una finestra aperta. Chiudete il forno, impostate la manopola di regolazione della temperatura su "MAX". Fate quindi riscaldare il forno sotto vigilanza per 60-80 minuti circa. In questo modo lo sporco brucia e il forno può fumare. Successivamente, spegnere il forno e farlo raffreddare. Pulire il forno a mattoni per pizze. Lo scolorimento del forno a mattoni per pizze è normale, in quanto si tratta di un prodotto naturale.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo in acqua. L'apparecchio non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
- Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi né utensili acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.

TUTELA DELL'AMBIENTE



- Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.
- Una volta raggiunta la durata massima del prodotto, non smaltirlo alla stregua dei rifiuti generali, ma portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prestare attenzione al simbolo sul prodotto, alle istruzioni per l'uso o all'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Grazie al riciclaggio, la trasformazione di materiali o altri metodi di utilizzo di vecchie apparecchiature contribuiscono in modo essenziale alla salvaguardia dell'ambiente.
- Rivolgersi al proprio comune per informazioni sul punto di raccolta più vicino.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l'importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per un periodo di 60 mesi a decorrere dalla data d'acquisto, a copertura dei difetti di materiale e/o di fabbricazione.

1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di materiale. Le riparazioni effettuate nel corso di validità della garanzia non prolungano la durata della stessa.
2. Le parti difettose o, in caso di sostituzione (cambio), l'apparecchio difettoso stesso divengono automaticamente proprietà dell'importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia dovrà essere accompagnato dalla prova d'acquisto dell'azienda rivenditrice.
4. I ricorsi alla garanzia devono essere eseguiti presso il rivenditore ove l'apparecchio è stato acquistato o presso l'importatore.
5. La garanzia è valida esclusivamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
6. La garanzia non si applica ai danni derivanti da:
 - a. incidenti, uso improprio, usura e/o negligenza;
 - b. erronca installazione e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
 - c. collegamento del prodotto a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
 - d. modifiche non autorizzate;
 - e. riparazioni eseguite da terzi;

- f. trasporto eseguito in modo improprio privo dell'imballaggio o delle protezioni idonee.
7. Le presenti condizioni di garanzia non si applicano inoltre in caso di:
 - a. perdite che si verificano durante il trasporto;
 - b. rimozione o modifica del numero di serie dell'apparecchio.
8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le spie luminose, le lampade e i componenti in vetro.
9. La garanzia non riconosce alcun diritto al risarcimento di eventuali danni al di là della mera sostituzione o riparazione delle parti difettose. In nessun caso l'importatore potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
10. Per reclamare la garanzia, potete rivolgervi al vostro negoziante. Bestron offre anche la possibilità di far riparare l'apparecchio direttamente dal Centro assistenza Bestron. Tuttavia, non spedite mai l'apparecchio senza aver fatto le dovute considerazioni. Il pacco può infatti essere respinto e le eventuali spese sono a vostro carico. Contattate il Centro assistenza e vi diranno come imballare e spedire l'apparecchio.
11. L'apparecchio non è concepito per l'uso professionale.

SERVIZIO

Qualora dovesse verificarsi un guasto è possibile mettersi in contatto con il servizio clienti BESTRON:
www.bestron.com/service

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti e le seguenti norme europee nel campo della sicurezza:

- Direttiva EMC 2004/108/EC
- Direttiva sulla bassa tensione 2006/95/EC



R. Neyman
Controllo qualità

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 usando le apposite palette di legno. 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 forchette. 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 '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 usando le apposite palette di legno. Dopo 4 - 5 minuti sfornare e servire

LAHMACUN – PIZZA TURCA

Ingredienti per 4 persone: Impasto:

- 230 g di farina /
- 1 pizzico di sale /
- ¼ 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 miscelate 220 g di farina (Attenzione: conservare 10 g per stenderlo!) e un pizzico di sale. Con un cucchiaino, 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 spremiaglio. Lavare i peperoni, tagliarli a metà e rimuovere con cura il nocciolo e i semi interni. Tagliare quindi il tutto a cubetti piccoli. In unaciotola, 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, utilizzare le spatole di alluminio. 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.

FOCACCIA FIAMMA DELL'ELSA

(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 pò 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 selettore 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 Tl. Di zucchero /
- 300 g di acqua tiepida /
- 50 g di burro /
- 1 Tl. 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. Lascir 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. Lasciarlo 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 selettore 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.

PANE DI NAAN INDIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina /
- 150 ml di latte tiepido /
- 2,5 EL di zucchero /
- 2 TL di lievito (lievito asciutto) /
- 1 TL di lievito in polvere /
- 2 EL di olio (vegetale) /
- 150 ml di yogurt (intero), leggermente sbattuto /
- 1 uovo grande, leggermente sbattuto /
- sale /
- farina, per stenderlo.

Versare il latte in una ciotola e mescolarlo con 0,5 EL di zucchero e di lievito. Farlo riposare in un ambiente caldo per 20 min., finché il lievito non si sarà sciolto e la miscela sarà diventata schiumosa. Mettere la farina in una ciotola grande e mescolarla insieme a ½ TL di sale e di lievito in polvere. Aggiungere 2 EL di zucchero, il latte con il lievito sciolto, 2 EL di olio, lo yogurt e le uova leggermente sbattuti. Impastare bene per 10 min., fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Versare 1/4 TL di olio in una ciotola e arrotolare la pallina di impasto. Coprire la ciotola con una pellicola per alimenti e far crescere l'impasto in un ambiente caldo per 1 ora (in modo che possa raddoppiare di volume). Impastare di nuovo l'impasto, dividerlo in 6 palline uguali e ricoprirle con un panno. Stendere quindi la prima pallina d'impasto finemente (aggiungendo un po' di farina, a gocce o tutt'intorno). Scaldare il forno a mattoni per pizze a tutta potenza, impostando il calore sul ripiano superiore e inferiore. Una volta che il forno a mattoni per pizze è caldo, adagiare quindi l'impasto sul forno a mattoni per pizze e cuocerlo da un lato, finché non appaiono delle palline. Girare successivamente la pizza dall'altro lato (facendo attenzione che il pane di naan non si bruci!) e far dorare brevemente l'altro lato.

NORMAS DE SEGURIDAD - General

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y arriba y personas con reducción capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y entender los riesgos que conllevan.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y fuentes de calor



Algunas partes del aparato pueden calentarse.
No las toque, para evitar quemaduras.

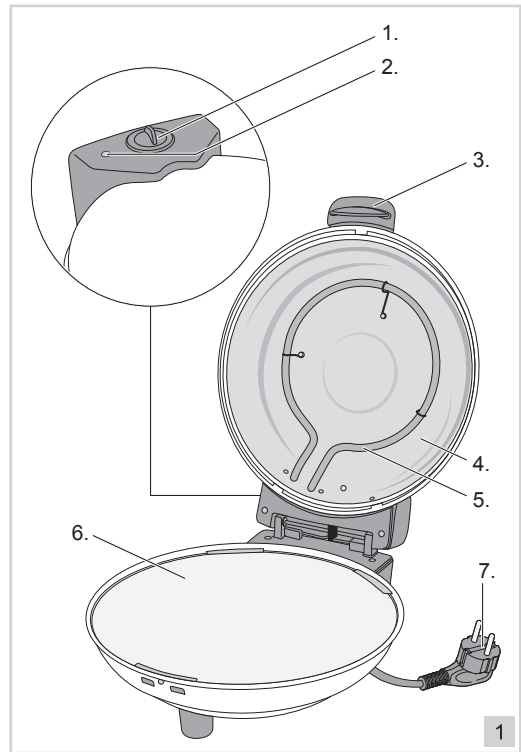
- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Conecte el aparato únicamente a una toma con conexión a tierra.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente cuando no vaya a utilizarlo.
- Al retirar el enchufe de la toma de corriente, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si observa que el cable está dañado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- El cable del aparato es corto; esto con el fin de reducir el riesgo de que usted se enrede en él si queda colgando, vuelque la freidora y se quemé con el aceite caliente.
- Algunas partes del aparato pueden calentarse. No las toque para evitar quemaduras.
- No use cables de extensión.
- Es indispensable que el aparato se pueda deshacer del calor que produce para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que éste esté completamente libre y de que no haga contacto con materiales inflamables. No cubra nunca el aparato.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables.
- Procure que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe estén en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la cocina o una llama.
- Asegúrese de que ni la unidad, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- Colóquelo sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando sobre el borde de la encimera, el tablero de trabajo o una mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el hornillo, el cable o el enchufe.
- No lo utilice nunca en lugares húmedos.
- No recoja el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de pared. No vuelva a utilizarlo más.
- Tenga cuidado mientras esté usando el hornillo. El aparato mismo, piedra per pizza y sus asas se calientan demasiado. Use guantes para hornear. Abra el aparato tomándolo únicamente por la agarradera. Use una espátula de palo para retirar del horno el producto preparado.
- Limpie muy bien el hornillo después de usarlo (véase el capítulo Limpieza y mantenimiento).
- No sumerja nunca el aparato, el enchufe, ni el cable en agua o en otro líquido.
- El aparato no se puede poner en funcionamiento mediante un cronómetro externo ni con otro sistema separado con control remoto.

FUNCIONAMIENTO - General

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



1. Selector de regulación automática de temperatura
2. Piloto indicador
3. Asas
4. Tapa
5. Elemento de calentamiento
6. Piedra per pizza
7. Cable y enchufe

FUNCIONAMIENTO - Antes de estrenar el aparato

Lleve el botón de regulación de la temperatura (1) a la posición "MIN" y caliente el horno de 10 a 15 minutos. Después, apague el horno (regulador de temperatura en "OFF"), abra el horno y déjelo enfriar unos 10 minutos. A continuación, puede empezar a preparar la deliciosa y crujiente pizza. Si no precalienta la piedra sin pizza la primera vez que la utilice, tal como se ha descrito, corre el riesgo de que se agriete la piedra.

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

1. Levante la tapa superior del hornillo (4) tomándola por la agarradera (3).
2. Gire el selector de temperatura a la posición "MAX". Después de unos 10 minutos, el horno está listo.

⚠ La luz permanece encendida hasta que el termostato se apaga automáticamente.

3. Abra el hornillo. Tome dos espátulas con la pizza, colóquelas sobre la piedra para pizza y retire las espátulas.
4. Cerrar el horno. Deje que la perilla de control de temperatura en posición "MAX".
 - Hornear pizzas con masa de pizza fresca 5-7 minutos.
 - Hornee la pizza congelada durante 8-10 minutos. (Marque vez en cuando al abrir la tapa.) Dependiendo del sitio en la cocción de la pizza puede variar.
5. Una vez hecha la pizza, abra el horno y coloque de la pizza en un plato.


- ⚠ • No vierta nunca aceite sobre la piedra para pizza, ni la moje con agua. Al usarla pueden aparecer decolorarse.
- Use guantes para hornear. No toque la elemento de calentamiento (5) ni la piedra para pizza (6) cuando estén calientes.

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 enfríen.
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.

- ⚠ • No limpie nunca la piedra con aceite, agua o detergente líquido. Para limpiarla use una espátula de madera y un paño húmedo. No gire el horno, para quemarse la piedra limpie.
- Para limpiar al calor la piedra para pizzas:
Coloque el horno cerca de una ventana abierta. Cierre el horno, lleve el botón de regulación de la temperatura a "MAX". Sin dejar de vigilar el horno, deje que se caliente durante unos 60 a 80 minutos. Así se quemará la suciedad (por eso, podría salir humo del horno). A continuación, apague el horno y déjelo enfriar. Frote la piedra para pizzas con un cepillo para limpiarla. Es normal que la piedra tenga diferencias de color, porque se trata de un producto natural.
- 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.

MEDIO AMBIENTE

-  • Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
 - a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
 - b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
 - c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
 - d. una modificación no autorizada;
 - e. una reparación ejecutada por terceros;
 - f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
 - a. pérdida ocurrida durante el transporte;
 - b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.

9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON: www.bestron.com/service

CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

- Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/EC
- Directiva de bajo voltaje 2006/95/EC



R. Neyman
Control de calidad

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 enérgicamente 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 rebanadas 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 sirviéndose de las espátulas de madera. Después de dos o tres minutos de cocción agregar otro poco de mozzarella y de aceite y dejar cocinar por otros dos minutos.

PIZZA QUATRO ESTACIONES

Ingredientes para 4 personas:

- 500grs. de masa para pizza
- 2 latas de tomate
- 200grs. de mozzarella
- 50grs. de jamón cocida
- corazones de alcaucil 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 alcauciles por la mitad. Estirar bien la masa, agregar el tomate, los trocitos de mozzarella, y la sal. Dividir imaginariamente la pizza en cuarto partes iguales y en un cuarto de masa añadir el orégano, en otro cuarto el jamón y en el otro los alcauciles. Condimentar con aceite de oliva y llevar al horno utilizando las espátulas de madera. 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 cucharada 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 adereza 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. Después, 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! Con las espátulas de aluminio, se 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 con crema 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 quedarían 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 cucharada 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.

PAN INDIO (NAAN)

Ingredientes para 4 personas:

- 500 g de harina
- 150 ml de leche tibia
- 2,5 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de levadura (seca)
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 2 cucharadas de aceite (vegetal)
- 150 ml de yogur (de leche entera) ligeramente batido
- 1 huevo grande ligeramente batido
- sal
- harina para extender la masa

Se vierte la leche en un cuenco y se mezcla bien con media cucharada de azúcar y la levadura. Se deja reposar 20 minutos en un lugar caliente, hasta que la levadura se haya disuelto y la mezcla esté esponjosa. Se echa la harina en un cuenco grande y

se mezcla bien con media cucharadita de sal y la levadura en polvo. Se agregan 2 cucharadas de azúcar, la leche con la levadura disuelta, 2 cucharadas de aceite, el yogur ligeramente batido y el huevo ligeramente batido. Se amasa el conjunto a fondo durante 10 minutos, hasta obtener una masa lisa y elástica. Se vierte $\frac{1}{4}$ cucharadita de aceite en un cuenco y se unta bien la bola de masa con el aceite. Se cubre el cuenco con papel aluminio o plástico para alimentos y se deja que suba la masa en un lugar caliente durante una hora (hasta que duplique su tamaño). Se amasa otra vez la masa a fondo, se corta en 6 bolitas iguales y se cubren éstas con un trapo. Se extiende la primera bolita en una capa fina (con un poco de harina y con forma de gota o redonda). Se calienta el horno de piedra para pizzas a máxima potencia con calor por arriba y por debajo. Una vez caliente el horno, se coloca la masa sobre la piedra y se cuece por un lado, hasta que aparezcan burbujas. Entonces se le da la vuelta (¡hay que vigilar para que el pan naan no se queme!) y se dora muy poco tiempo por el otro lado.





