

beper®

- FORNO PER PIZZA - MANUALE DI ISTRUZIONI
- PIZZA OVEN - USE INSTRUCTIONS
- FOUR À PIZZAS - MANUEL D'INSTRUCTIONS
- PIZZAOFEN - BETRIEBSANLEITUNG
- HORNO PARA PIZZA - MANUAL DE INSTRUCCIONES



Cod.: 90.371

ITALIANO	pag. 3
ENGLISH	pag. 9
FRANÇAIS	pag. 15
DEUTSCH	pag. 22
ESPAÑOL	pag. 28

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
www.beper.com



AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.

Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.

Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Non tirare mai il cavo per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente elettrica.

Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.

Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.

In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Nel caso che l'apparecchio cada in acqua, disinserire la spina e toglierlo dall'acqua. Non mettere in funzione l'apparecchio; farlo controllare da un centro di assistenza tecnica autorizzata.

Non toccare l'apparecchio con mani e/o piedi bagnati o umidi.

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).

Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

AVVERTENZE D'USO

Il forno deve essere sempre sorvegliato. Non permettere che il forno sia usato da bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza.

Non toccare le superfici calde; per una maggiore protezione usare sempre presine o guanti da forno.

Non toccare il forno con mani e/o piedi bagnati.

Non tirare mai il cavo, o il forno stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente elettrica.

Non lasciare il cavo pendente dal bordo del piano di lavoro o in prossimità di superfici calde.

Non lasciare il forno esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, ecc.

Quando si utilizza il forno lasciare almeno 10 cm di spazio tutt'intorno al forno stesso per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.

Non utilizzare il forno in prossimità di tendaggi o altri materiali facilmente infiammabili.

Non introdurre cibi di dimensioni eccessive o utensili metallici perchè possono provocare incendi.

Non appoggiare oggetti sul forno quando è in funzione. Se il forno viene coperto o entra in contatto con altri materiali infiammabili (incluse tende, stoffe e simili) durante il suo funzionamento, si possono sviluppare fiamme.

Non introdurre nel forno materiali come cartone, plastica, carta o simili perché infiammabili.

Non conservare all'interno del forno spento nessun tipo di materiale.

Posizionare il forno in modo tale da agevolare l'apertura del coperchio verso destra oppure verso sinistra. Non aprire frontalmente, il vapore è molto caldo.

Per uso domestico.

Disinserire la spina dalla presa di corrente elettrica quando il forno non è utilizzato o durante la pulizia dello stesso.

Il forno è spento solo quando la spina è scollegata dalla presa di corrente elettrica.

Prima del primo utilizzo lasciare il forno acceso, con la pietra refrattaria all'interno, per circa 15 minuti per eliminare eventuali residui di lavorazione. Una volta raffreddato il forno procedere alla pulizia della pietra con un panno umido per eliminare eventuali residui

! ATTENZIONE !

Non tagliare la pizza direttamente sulla pietra refrattaria.

Fare molta attenzione alla pietra refrattaria, quando è calda può causare scottature e/o bruciature; utilizzare sempre dei guanti da forno o delle presine.

Non rimuovere la pietra refrattaria con la pizza sopra; utilizzare (per rimuovere la pizza) una spatola.

Evitare forti urti o di far cadere la pietra refrattaria.

Non raschiare o grattare la pietra refrattaria.

Non immergere la pietra refrattaria nell'acqua e non collocarla su superfici molto fredde.

Non utilizzare la pietra refrattaria per cuocere dei cibi ponendola direttamente su una superficie calda o sulla griglia.

La pietra refrattaria è stata concepita per essere utilizzata esclusivamente con il forno. Prima di pulire la pietra refrattaria lasciarla raffreddare, fino a temperatura ambiente. Evitare repentini sbalzi della temperatura; la pietra refrattaria si può rompere o spezzare in caso di improvviso abbassamento o innalzamento della temperatura.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

E' un forno elettrico speciale per pizza realizzato con un piano di cottura in pietra refrattaria che sfrutta la sua caratteristica principale, che è quella di cedere calore uniformemente, assorbendo l'umidità della pasta in cottura.

Il forno cuoce qualsiasi tipo di pizza, calzone, ecc. utilizzando la pasta fatta in casa o acquistata dal fornaio. E' possibile utilizzare anche pizza già pronta (precotta, surgelata, ecc.).

1. Controllo della temperatura
2. Timer
3. Selezione elementi riscaldanti
4. Finestra di controllo della cottura
5. Maniglia
6. Pietra refrattaria per cuocere la pizza
7. Teglia per la pizza
8. Elementi riscaldanti
9. Cavo di alimentazione



ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMO UTILIZZO

Togliere il forno dall'imballo e posizionarlo su una superficie solida e piana.

Assicurarsi che non siano presenti imballi all'interno del forno. Controllare l'integrità del forno e della pietra refrattaria.

Assicurarsi che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza del forno.

Pulire il forno con un panno morbido inumidito con acqua calda.

Con il forno staccato dalla corrente elettrica, inserire la teglia nella posizione corretta in modo che si incastri dentro il forno e appoggiare sopra la pietra refrattaria - far combaciare le scanalature poste sulla base della pietra refrattaria con le scanalature poste al centro della teglia.

Si consiglia di fare ruotare leggermente la pietra refrattaria in senso orario e antiorario per assicurarsi della sua completa stabilità.

Non far funzionare il forno senza la pietra refrattaria.

Assicurarsi che la manopola graduata della temperatura sia impostata su MIN, il timer sia impostato su 0 e il selettore di funzione su OFF.

Collegare la spina del cavo di alimentazione alla corrente elettrica.

Per eliminare eventuali residui di lavorazione e gli odori dell'imballaggio, posizionare la manopola graduata sulla temperatura massima e il timer su 15 minuti. Lasciare funzionare il forno per 15 minuti.

Si consiglia di ruotare il timer oltre il tempo da impostare e successivamente riportarlo indietro fino al tempo da impostare/desiderato.

Il forno non funziona se non viene impostato un tempo di cottura con il timer.

Una volta raffreddato il forno procedere alla pulizia della pietra con un panno umido per eliminare eventuali residui di polvere.

FUNZIONAMENTO

Assicurarsi che la manopola graduata della temperatura sia posizionata su MIN, il timer su 0 e il selettore di funzione su OFF prima di collegare il cavo di alimentazione alla corrente elettrica.

Posizionare il forno su una superficie piana, asciutta e resistente al calore.

Verificare che la teglia e la pietra refrattaria siano poste nella posizione corretta.

Collegare il cavo di alimentazione alla corrente elettrica.

Far riscaldare la pietra refrattaria, posizionando la manopola graduata della temperatura (1) alla temperatura massima, il timer (2) su 15 minuti e accendere entrambi gli elementi riscaldanti (8) tramite l'apposita manopola (3).

L'indicatore della temperatura si spegne automaticamente al raggiungimento della temperatura impostata. Se la temperatura scende rispetto a quella impostata l'indicatore della temperatura si accende.

N.B.: se durante il funzionamento del forno, si apre il coperchio, il forno si spegne e la pietra refrattaria smette di girare; questo grazie al sistema di sicurezza del forno pizza.

Prima di appoggiare qualunque tipo di pizza (fatta in casa, del fornaio, surgelata, ecc.) sulla pietra refrattaria che, dopo 15 minuti di preriscaldamento risulta essere bene calda, fare molta attenzione a non scottarsi.

Nel caso di pizze surgelate, rimuovere tutti gli imballi prima di posizionare la pizza sulla pietra refrattaria.

Infornata la pizza, chiudere il coperchio.

Posizionare la manopola graduata della temperatura sulla temperatura desiderata. Selezionare gli elementi riscaldanti superiori, inferiori o entrambi. Selezionare il tempo di cottura con il timer.

Pizza o pane	Tempo di cottura indicativo
Bruschetta	4 – 5 minuti
Pizza surgeata (crosta media)	5 – 7 minuti
Pizza surgelata con abbondante condimento (crosta media)	8 – 10 minuti
Pizza con pasta fatta in casa	10 – 12 minuti
Pizza con pasta fresca	10 – 12 minuti

I tempi di cottura sono indicativi.

Durante la cottura l'indicatore della temperatura si accende e si spegne automaticamente in quanto il termostato interno regola la temperatura al fine di mantenerla costante sulla temperatura impostata.

Nel caso di utilizzo di pizza già pronta surgelata, si consiglia di tirarla fuori dal freezer e di lasciarla a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti prima di procedere alla cottura.

Non far cadere parte dei condimenti della pizza che si sta per cuocere (olio, pomodoro, mozzarella, ecc.) sulla pietra refrattaria, ciò comporterebbe l'assorbimento della parte liquida di questi ingredienti da parte della pietra refrattaria. Tali condimenti devono essere preparati in modo tale che restino solo sulla pizza, senza cadere sulla pietra refrattaria.

In alcuni casi, la pizza può crescere molto, tanto da raggiungere gli elementi riscaldanti, bruciandosi. Monitorare sempre, attraverso la finestra di controllo la cottura della pizza specialmente nel caso di pizze contenenti farine auto lievitanti.

Non trasportare la pizza tramite la pietra refrattaria; lasciare la pietra refrattaria sempre al suo posto. Togliera solo a forno spento e quando si è raffreddata per procedere alla sua pulizia.

Rimuovere la pizza con una spatola non metallica, non tagliare la pizza direttamente sulla pietra refrattaria, si potrebbe rovinare.

Terminata la cottura, posizionare la manopola graduata della temperatura su MIN, il selettore di funzioni su OFF e il timer su 0.

Scolligare la spina dalla presa di corrente elettrica.

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

Prima di iniziare la pulizia del forno staccare la spina dalla presa di corrente elettrica e attendere che il forno si raffreddi.

Non usare detersivi e non versare sulla pietra refrattaria, ancora calda, acqua fredda per evitare la rottura.

Non immergere il forno in acqua.

Pulire la parte esterna del forno con una spugnetta umida.

La pietra refrattaria non deve mai essere lavata; è sufficiente pulirla con un panno umido, oppure con una spatola per eliminare gli eventuali residui che possono rimanere.

E' normale che, con l'uso, la pietra refrattaria diventi scura; è una caratteristica della pietra naturale.

Dati tecnici

Potenza: 1000 W

Alimentazione: 220 -240V ~ 50/60Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.

Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.

Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

PRECAUTIONS

Read carefully these instructions that detailed important information about security, use and care. Keep it carefully for next use.

Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.

The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc.) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources.

Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.

If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption. Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.

The security of the appliance is only guaranteed if correctly earth plugged. If necessary make the socket controlled by a professional. The manufacturer cannot be responsible of damages if the appliance is not earth plugged.

In case of breakdown and/or bad use, turn off the scale and do not manipulate it. For make it repaired only contact the assistance center authorized by the manufacturer and ask for original spare parts. The non-respect of these rules may compromise your security.

If the cord supply is damaged ask to the authorized assistance center to replace it.

The installation must be made according to the instructions of the manufacturer. A bad installation can cause damages to people, pets or objects, for those the manufacturer cannot be responsible, and avoid the warranty.

This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. Using the appliance means to follow some rules such as:

- do not touch the appliance with wet or damp hands;
- do not use the appliance with naked feet;
- do not let children use the appliance without supervision;
- do not use the appliance near explosive and/or inflammable substances;
- do not pull on the cord supply or the appliance itself to unplug it from the socket;
- do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, sun ...

Before cleaning or care, unplug the appliance from the socket.

If you do no longer use the appliance it is recommended to cut the cord supply, after the appliance is unplugged from the socket and destroy all the parts that could be dangerous, especially for children that can use them for playing.

Do not let the appliance plugged on the socket when not used.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Danger for children

Make sure the main voltage corresponds to the label of the appliance.

The appliance must be earth plugged for security reason.

Keep away from children or disabled people.

Danger due to power

Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, sun ...

Turn off the appliance and unplug from the socket if not used or before cleaning.

Do not pull on the cord supply to unplug the appliance.

Do not use the appliance if the cord supply or plug are damaged or if the appliance is damaged.

The cord supply must not hang down the table. Please avoid contact with heat surfaces on the cord supply.

Danger due to burns

When it is working metallic parts or glass are hot : only touch the handle.

INSTRUCTIONS FOR USE

Place the appliance on a stable and horizontal surface at least 85 cm height from the floor, keep away from children.

The appliance is very hot when it is working; before using it choose the safe location. Keep away at least to 30 cm from object above the appliance and 10 cm around the appliance.

Make sure that no object can touch the appliance.

Do not place objects between the table and the appliance, to avoid burns.

Do not place heavy objects on the glass.

Do not let anything on the appliance (fry pan, cloth, etc.).

Store the appliance only when it is completely cool.

Do not immerse into water.

When the oven is hot do not put water on the door. Do not use the appliance if the door is damaged.

When using and after, metallic parts and the door are very hot : only touch the handle and select switch.

Always use the rack handle to move the oven rack and the baking tray. Pay attention when moving boiled liquids.

! Look out!

Do not cut the pizza directly onto the baking stone.

Pay close attention to the hearthstone, while hot can cause burns and / or burns; Always use oven gloves or pot holders.

Do not remove the baking stone with pizza above; use a spatula (to remove the pizza).

Avoid strong impacts or dropping the baking stone.

Do not scrape or scratch the stone hearth.

Do not immerse in water and do not place baking stone on extremely cold surfaces.

Do not use the baking stone to cook food by placing it directly on a hot surface or on the grill. The baking stone is designed for use only with the oven.

Before cleaning the baking stone allow it to cool until room temperature.

Avoid sudden changes in temperature; the baking stone can break or break in the event of a sudden drop or rise in temperature.

Product Description

It is an electric oven for pizza made with a cooking stone hearth that leverages its main feature, which is to transfer heat evenly and absorbs moisture from the dough in baking.

The oven bakes any kind of pizza (calzone, etc.) using both homemade pasta and the one bought at bakery. Ready-made pizza (pre-cooked, frozen. etc.) can also be used.

1. Temperature Control
2. Timer
3. Heating elements selection
4. Control area window
5. Handle
6. Firestone to bake the pizza
7. Tray for pizza
8. Heating elements
9. Power cord



INSTRUCTIONS FOR USE

FIRST USE

Remove the oven from packaging and place it on a stable and horizontal surface.

Make sure that there aren't packing inside the oven. Check the integrity of the oven and baking stone.

Make sure that mains voltage is the same as that specified on the technical data and that the system is compatible with the power of the oven.

Clean the oven with a soft cloth dampened with warm water.

When the oven is disconnected from AC power, place the pan in the correct position so that it fits inside the oven and place on the baking stone and the grooves in the base of the baking stone with the grooves in the center of the pan.

It's recommended to slightly rotate the baking stone clockwise and counterclockwise to ensure its complete stability.

Do not operate the oven without a baking stone.

Make sure that the temperature dial knob is set to MIN, the timer is set to 0 and the function selector switch to OFF.

Plug the power cord into the power supply.

In order to remove any manufacturing residue and smells of the package, place the function knob to the maximum temperature and set timer for 15 minutes. Leave the oven for 15 minutes.

We recommend to turn timer more than time to set up and then bring it back up to the time set / desired.

Oven doesn't work if you do not set a cooking time with timer.

Before cooled oven and then clean the stone with a damp cloth to remove any dust.

OPERATION

Make sure that the temperature knob is positioned on MIN, timer in 0, and function selector switch to OFF before connecting the power cord to the electrical current.

Place the oven on a resistant to heat and dry surface.

Make sure that pan and baking stone are placed in the correct position.

Connect power cord to the electrical current.

Warm the baking stone, placing the temperature knob (1) to the maximum temperature, set the timer (2) for 15 minutes and turn both heating elements (8) on using the proper knob (3).

Indicator light turns off automatically when reach temperature. If the temperature drops than the set temperature indicator turns on.

NOTE: If during operation of oven, the cover is opened, the oven will turn off and the baking stone stops spinning; this is thanks to the security system of the pizza oven.

Before placing any type of pizza (homemade, baker, frozen, etc.) on the hearthstone, wait 15 minutes of warm-up turns out to be good hot, be careful to don't burn yourself.

In the case of frozen pizzas, remove all packaging before placing pizza on the baking stone.

Fired pizza, close the lid.

Set the temperature knob to desired temperature. Select heating elements above, below or both. Select cooking time with the timer.

Pizza	Cooking time
Bruschetta	4 – 5 minutes
Frozen pizza (medium thickness)	5 – 7 minutes
Frozen pizza (with plenty of dressing)	8 – 10 minutes
Homemade pizza	10 – 12 minutes
Pizza with fresh dough	10 – 12 minutes

Cooking times are approximate.

During cooking, the temperature indicator turns on and off automatically as the internal thermostat regulates the temperature in order to keep it constant on the set temperature.

In case of using frozen pizza, you may want to pull it out of the freezer and leave at room temperature for 10-15 minutes before cooking.

Do not drop part of pizza toppings that you are going to cook (oil, tomato, mozzarella, etc..) on the baking stone; this would lead to absorption of liquid part of these ingredients from the baking stone. These dressings should be prepared in a way that they remain only on pizza, without falling on the baking stone.

In some cases, pizza can grow as to reach heating elements, burning. Always monitor through the window to check pizza cooking especially in case of pizzas containing self-raising.

Do not carry pizza by baking stone; always leave the baking stone in its place. Remove it only when the oven is off and has cooled for cleaning it.

Remove the pizza with a non-metallic spatula, do not cut pizza directly onto the baking stone, you might ruin.

Once cooked, place the temperature knob to MIN, function selector to OFF and the timer to 0.

Disconnect the plug from the electrical outlet.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before you start cleaning oven remove plug from electrical outlet and allow oven to cool.

Do not use detergents and do not pour on the baking stone, still hot, cold water to avoid cracking.

Do not immerse the oven in water.

Clean the outside of the oven with a damp sponge.

Baking stone should never be washed; simply wipe with a damp cloth, or with a spatula to remove any residue that may remain.

It 's normal that, with use, the baking stone becomes dark; is a characteristic of natural stone.

Oven does not require any kind of maintenance.

TECHNICAL DATA

Power: 1000 watts

Power supply: 220 -240V ~ 50/60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.



The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements...) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances. For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL assistenza@beper.com
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

PRECAUTIONS GENERALES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL. Avant et durant l'utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes. Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux. Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.

Toujours s'assurer que la tension électrique soit la même que celle indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le réseau électrique soit compatible avec la puissance de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l'appareil faire changer la prise de l'appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise électrique.

S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec des superficies chaudes ou coupantes. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d'assistance technique ou toute autre personne de même qualification.

Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.

Il est en général déconseiller d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendra l'annulation de la garantie. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.

Pour éviter tout risque de surchauffe il est recommandé de dérouler entièrement le câble d'alimentation et de débrancher l'appareil de la prise de courant en cas d'inutilisation.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et pieds mouillés ou humides.

Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes pieds nus.

Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil ...

Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur (ex. Radiateur)

Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance

S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

Dès lors que l'appareil doit être jeté, il est recommandé de couper le câble d'alimentation, et de retirer toutes les parties susceptibles de présenter un quelconque danger, en particulier pour les enfants qui pourraient utiliser cet appareil comme un jeu.

IMPORTANTES RECOMMANDATIONS

Danger pour les enfants

Assurez-vous que la tension principale corresponde à l'étiquette de l'appareil.

L'appareil doit être branché à terre pour des raisons de sécurité.

Gardez loin des enfants ou des personnes handicapées.

Danger dû à la puissance

Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques tels que la pluie, le soleil ...

Eteignez l'appareil et débranchez-le de la prise s'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.

Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble électrique ou la prise sont endommagés ou si l'appareil est endommagé.

L'alimentation du câble ne doit pas être laissée en bas de la table. Veuillez éviter tout contact du câble d'alimentation avec des surfaces de chaleur.

Danger dû à des brûlures

Quand l'appareil est en fonctionnement des pièces métalliques ou en verre sont chaudes: ne pas toucher la poignée.

MODE D'EMPLOI

Placez l'appareil sur une surface stable et horizontale à au moins 85 cm de hauteur à partir du sol, le garder loin des enfants.

L'appareil est très chaud quand il est en fonctionnement; avant de l'utiliser choisir un lieu sûr. Tenir à minimum 30 cm de tout objet placés au-dessus de l'appareil et 10 cm pour les objets situés autour de l'appareil.

Assurez-vous qu'aucun objet ne peut toucher l'appareil.

Ne pas placer d'objets entre la table et l'appareil, pour éviter les brûlures.

Ne pas placer d'objets lourds sur la vitre.

Ne rien laisser sur l'appareil (poêle à frire, vêtements, etc.)

Ne stocker l'appareil que lorsqu'il est complètement refroidi.

Ne pas plonger dans l'eau.

Lorsque le four est chaud ne pas mettre de l'eau sur la vitre. Ne pas utiliser l'appareil si la porte est endommagée.

Lors de l'utilisation et après, les parties métalliques et la porte sont très chaudes: ne toucher que la poignée et le sélecteur.

Toujours utiliser la poignée de pour déplacer la grille du four et la plaque de cuisson. Faites attention aux liquides bouillants lors du déplacement.

!Attention!

Ne pas couper la pizza directement sur la pierre de cuisson.

Portez une attention particulière à la pierre du four, car lorsqu'elle est chaude, elle peut causer des brûlures; Toujours utiliser des gants ou des maniques.

Ne pas enlever la pierre de cuisson avec la pizza au-dessus; utiliser une spatule (pour enlever la pizza).

Eviter les chocs violents et de laisser tomber la pierre de cuisson.

Ne pas gratter ou rayer la pierre du four.

Ne pas plonger dans l'eau et ne pas placer la pierre de cuisson sur les surfaces extrêmement froides.

Ne pas utiliser la pierre de cuisson pour cuire les aliments en les plaçant directement sur une surface chaude ou sur le grill. La pierre de cuisson est conçue pour être utilisée uniquement avec le four. Avant de nettoyer la pierre de cuisson laissez refroidir jusqu'à température ambiante. Évitez les changements brusques de température; la pierre de cuisson peut se briser ou casser en cas de chute brutale ou augmentation de la température.

Description du produit

Il s'agit d'un four électrique pour les pizzas constitué d'un four avec pierre de cuisson dont sa fonction principale est de transférer la chaleur uniformément et d'absorber l'humidité de la pâte à la cuisson.

Le four peut être utilisé pour retourner le parfum et la saveur des pâtes préparées, congelées et pré-emballés.

Le four cuit tout type de pizza (calzone, etc), utilisant des pâtes faites maison ou en les achetant à la boulangerie. Il est possible d'utiliser tout type de pizza prête (précuits, surgelés, etc).

1. Contrôle de la température
2. Minuterie
3. Sélection de type de chauffage
4. Vitre de contrôle
5. Poignée
6. Pierre de cuisson pour faire cuire la pizza
7. Plateau à pizza
8. Éléments de chauffage
9. Câble d'alimentation



MODE D'EMPLOI POUR LA PREMIERE UTILISATION

Retirer le four de l'emballage et placez-le sur une surface stable et horizontale.

Assurez-vous qu'il n'y a pas d'emballage à l'intérieur du four. Vérifier l'intégrité du four et de la pierre de cuisson.

Assurez-vous que la tension du réseau est la même que celle spécifiée dans les données techniques et que le système est compatible avec la puissance du four.

Nettoyez le four avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude.

Lorsque le four est débranché du secteur, placez le moule dans la position correcte de sorte à ce qu'il s'adapte à l'intérieur du four et placez sur la pierre de cuisson et les rainures de la base de la pierre de cuisson avec les rainures dans le centre de la casserole.

Il est recommandé de tourner légèrement la pierre de cuisson dans le sens horaire et antihoraire pour assurer sa stabilité complète.

Ne pas utiliser le four sans une pierre de cuisson.

Assurez-vous que le bouton sélecteur de température est réglé sur MIN, la minuterie est réglée à 0 et le sélecteur de fonction sur OFF. Branchez le câble d'alimentation à la prise.

Afin d'éliminer tous résidus de fabrication et les odeurs de l'emballage, placer le sélecteur de fonction à la température maximale et réglez la minuterie à 15 minutes. Laisser le four pendant 15 minutes.

Nous vous recommandons de mettre la minuterie avec plus de temps souhaité et de la remettre en place avec le temps souhaitée.

Le four ne fonctionne pas si vous ne définissez pas un temps de cuisson avec minuterie.

Attendez que le four soit froid puis nettoyer la pierre avec un chiffon humide pour enlever la poussière.

FONCTIONNEMENT

Assurez-vous que le bouton de température est positionné sur MIN, minuterie à 0, et le sélecteur de fonction sur OFF avant de brancher le câble d'alimentation au courant électrique.

Placez le four sur une surface sèche et résistante à la chaleur.

Assurez-vous que la casserole et la pierre de cuisson sont placés dans une position correcte.

Connectez le câble d'alimentation au courant électrique.

Réchauffez la pierre de cuisson, placer le bouton de température(1) à la température maximale .

Programmer la minuterie à 15 minute et tourner les éléments de chauffage ensemble(8) afin de sélectionner le type de chauffage (3).

Le voyant s'éteint automatiquement lorsque la température est atteinte. Si la température descend l'indicateurs de température s'allume.

REMARQUE: Si pendant le fonctionnement du four, le couvercle est ouvert, le four s'éteint et la pierre de cuisson arrête de tourner; cela est dû au système de sécurité du four à pizza.

Avant de placer n'importe quel type de pizza (maison, boulanger, congelés, etc) sur la pierre du four, attendre 15 minutes de préchauffage afin que la pierre soit chaude, faites attention à ne pas vous brûler.

Dans le cas des pizzas surgelées, retirez tous les emballages avant de placer la pizza sur la pierre de cuisson.

Lorsque la pizza est à l'intérieur du four, fermer le couvercle.

Réglez le bouton de température à la température désirée. Sélectionnez les éléments de chauffage dessus, dessous, ou les deux. Sélectionnez le temps de cuisson avec la minuterie.

Pizza	Temps de cuisson
Bruschetta	4 – 5 minutes
Pizza surgelée (épaisseur moyenne)	5 – 7 minutes
Pizza surgelée (avec beaucoup d'ingrédients)	8 – 10 minutes
Pizza fait maison	10 – 12 minutes
Pizza avec de la pâte fraîche	10 – 12 minutes

Les temps de cuisson sont approximatifs.

Pendant la cuisson, l'indicateur de température s'active et se désactive automatiquement car le thermostat interne régule la température de manière à la maintenir constante.

En cas d'utilisation de pizza congelée, vous pouvez la sortir du congélateur et la laisser à température ambiante pendant 10-15 minutes avant la cuisson.

Ne laissez pas tomber de garnitures de pizza que vous allez cuisiner (huile, tomate, mozzarella, etc.) sur la pierre de cuisson; cela conduirait à l'absorption d'une partie liquide de ces ingrédients par la pierre de cuisson. Ces aliments doivent être préparés de façon à ce qu'ils restent seulement sur la pizza, sans tomber sur la pierre de cuisson.

Dans certains cas, la pizza peut croûte jusqu'à toucher des éléments de chauffage. Toujours surveiller par la vitre pour vérifier la cuisson de la pizza en particulier en cas de pizzas contenant des levures.

Ne pas transporter la pizza avec la pierre de cuisson; toujours laisser la pierre de cuisson à sa place. Retirez-la uniquement lorsque le four est éteint et refroidi pour la nettoyer.

Retirer la pizza avec une spatule non-métallique, ne pas couper la pizza directement sur la pierre de cuisson, vous pourriez l'abîmer.

Une fois cuit, placez le bouton de température sur MIN, le sélecteur de fonction sur OFF et la minuterie à 0.

Débranchez la prise de la prise électrique.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de commencer le nettoyage du four, retirez la prise de la prise électrique et laissez le four refroidir.

Ne pas utiliser de détergents et ne versez pas sur la pierre de cuisson de l'eau froide si la pierre est encore chaude pour éviter les fissures.

Ne plongez pas le four dans l'eau.

Nettoyez l'extérieur du four avec une éponge humide.

La pierre de cuisson ne doit jamais être lavée; il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide ou avec une spatule pour enlever tout résidu qui pourrait rester.

Il est normal que, à l'usage, la pierre de cuisson devienne sombre; c'est une caractéristique de la pierre naturelle.

Le four ne nécessite aucun type d'entretien.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance: 1000 W

Alimentation: 220 -240V ~ 50/60Hz

Dans une optique d'amélioration constante Beper se réserve le droit de modifier ou améliorer cet appareil sans préavis.



Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.

Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.

Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur.

Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inappropriée. Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.

Si besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune.

Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.

En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de matériel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant des signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la réparations. Pour toute assistance technique et/ou réparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-dessous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR
L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU assistenza@beper.com POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE
AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

Diese Anweisung vor der Benutzung des Geräts lesen.

Vor und während der Verwendung des Geräts müssen Sie einige grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen folgen.

Nach Entfernen der Verpackung, stellen Sie sicher, dass das Gerät intakt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie nicht das Gerät und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Die Verpackungsmaterialien (Plastikbeutel, Polystyrol, usw. ..) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie potentielle Gefahrenquellen sind.

Es wird empfohlen, nicht im Hausmüll Werkstoffe der Verpackungen zu entsorgen, sondern nehmen in der Sammelstellen oder Entsorgung, wenn nötig, evtl. Informationen dem Verantwortlichen des Abfalls in Ihrer Wohngemeinde fragen.

Achten Sie immer darauf, dass die Spannung der Stromversorgung die gleiche wie die von den angegeben technischen Daten ist und dass das System mit dem Netzteil kompatibel ist.

Im Falle von Inkompatibilität zwischen die Steckdose und der Netzstecker des Geräts, ersetzen Sie die Steckdose mit einer geeigneten Art von einem qualifizierten Fachmann. Dieser letzte, insbesondere sollte auch überprüfen, ob Kabelquerschnitt der Steckdose mit der aufgenommenen Leistung des Geräts geeignet ist. Ziehen Sie niemals den Kabel, um das Gerät aus der Steckdose zu unterbrechen.

Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen oder scharfen Kanten wird.

Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Kundendienst oder durch eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jedes Risiko zu vermeiden.

Falls des Scheiterns und/oder Fehlfunktionen des Geräts, schalten Sie es aus und manipulieren es nicht. Für Reparaturen wenden Sie sich an der autorisierten Kundendienststelle vom Hersteller und fordern den Einsatz von Original-Ersatzteilen. Keine Beachtung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Verlust der Garantie.

Verbinden Sie das Gerät an die Steckdose der elektrischen Wechselstrom.

Im Allgemeinen ist es nicht ratsam, die Verwendung der Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Erweiterungen. Sollte deren Verwendung absolut notwendig sein, müssen Sie nur Verlängerungskabel und Adapter mit aktuellen Sicherheitsstandards benützen.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es entworfen wurde. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß, daher gefährlich und kann Ihre Garantie erlischt. Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäße, fehlerhafte oder unangemessene Nutzung verursacht wurden. Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden. Eine falsche Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Sachen in Bezug verursachen, von denen der Hersteller nicht verantwortlich ist.

Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden, empfiehlt man sich, die ganze Länge des Netzkabels auszurollen und ziehen Sie den Stecker von der Stromversorgung, wenn das Gerät nicht benützt wird.

Vor dem Reinigen oder Wartungsarbeiten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Falls das Gerät ins Wasser fällt, ziehen und entfernen Sie es aus dem Wasser. Stellen Sie das Gerät nicht in Betrieb; lassen Sie es von einer autorisierten Servicestelle überprüft.

Das Gerät mit den nassen oder feuchten Händen und/oder Füßen nicht berühren.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie barfuß sind.

Das Gerät nicht der Witterung (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.

Lassen Sie nicht das Gerät in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Heizung)

Dieses Gerät darf nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden; von Menschen, die die Erfahrung und das Wissen des Geräts fehlt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder gut überwacht durch eine zuständige Person über die Verwendung des Gerätes für ihre Sicherheit.

Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.

Gebrauchsanweisung.

Der Ofen sollte immer beaufsichtigt werden. Lassen Sie den Backofen von Kindern oder Personen, die nicht ohne angemessene Aufsicht, verwendet werden.

Berühren Sie keine heißen Oberflächen; für zusätzlichen Schutz, verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe.

Das Gerät mit den nassen oder feuchten Händen und / oder Füßen nicht berühren.

Ziehen Sie niemals am Kabel, oder der Ofen selbst, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen

Das Kabel darf nicht vom Tisch und die Nähe von heißen Oberflächen hängen.

Das Gerät nicht der Witterung (Regen, Wind, Schnee, usw.) aussetzen

Wenn Sie den Backofen benützen, lassen Sie mindestens 10 cm Platz um den Ofen für eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.

Verwenden Sie den Backofen nicht in der Nähe von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien

Bringen Sie keine übergroßen Lebensmittel oder Metallgeschirr, weil sie einen Brand verursachen können

Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, wenn es Betriebs ist. Wenn der Ofen während seinem Betriebs abgedeckt oder in Kontakt mit anderen brennbaren Materialien (einschließlich Gardinen, Vorhänge und dergleichen) wird, können die Flammen entwickeln werden.

Setzen Sie nicht in den Ofen Materialien wie Karton, Kunststoff, Papier oder einem ähnlichen, da brennbar

Lagern Sie im ausgeschalteten Gerät Keiner Art von Material.

Stellen Sie das Gerät in einer guter Position, so dass Öffnung des Deckels nach rechts oder nach links erleichtert wird.

Nicht den Ofen vorne offen, der Dampf ist sehr heiß.

Nutz Für den Hausgebrauch.

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, wenn der Ofen nicht im Betrieb ist oder während der Reinigung des gleichen.

Der Ofen ist ausgeschaltet, nur wenn der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.

Vor dem ersten Gebrauch, lassen Sie den Ofen auf, mit dem Backstein im Inneren, für etwa 15 Minuten, um alle Herstellungsrückstände zu entfernen. Nach dem Abkühlen des Ofens, den Stein mit einem feuchten Tuch zu reinigen, um alle Lebensmittelreste zu entfernen.

! WARNUNG !

Schneiden Sie die Pizza nicht direkt auf dem Backstein

Achten Sie genau auf den Backstein, wenn er heiß ist, kann er die Verbrennungen verursachen; Verwenden Sie immer Topflappen oder Ofenhandschuhe.

Entfernen Sie nicht den Backstein mit der Pizza oben; um die Pizza zu entfernen, verwenden Sie einen Spatel.

Vermeiden Sie starke Stößen oder Fallenlassen des Backstein

Schaben oder kratzen Sie nicht den Backstein.

Den Backstein nicht ins Wasser eintauchen und stellen Sie ihn nicht in extremen kalten Oberflächen.

Verwenden Sie nicht den Backstein um Lebensmittel zu kochen, indem Sie ihn direkt an einer heißen Oberfläche oder auf dem Grill setzen. Der Backstein ist nur zur Verwendung mit dem Ofen entworfen.

Vor der Reinigung des Backstein bis auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen; der Backstein kann brechen oder bei einem plötzlichen Abfall oder Anstieg der Temperatur teilen.

Produktbeschreibung

Es ist ein spezieller Pizzaelektroofen mit einem Backstein, den seines Hauptmerkmals nutzt, dessen Wärme gleichmäßig überträgt und die Feuchtigkeit der Teigwaren beim Kochen absorbiert.

Der Ofen backt jede Art von Pizza mit der hausgemachten Teigwaren oder vom Bäcker gekauft

Man kann auch fertige Pizza verwenden (vorgekocht, eingefroren, usw.).

1. Temperaturregelung
2. Timer
3. Auswahl Heizelemente
4. Fenster Kochen Controller
5. Griff
6. Backstein um Pizza zu backen
7. Pfanne für die Pizza
8. Heizelemente
9. Netzkabel



GEBRAUCHSANLEITUNG

Erste Verwendung

Entfernen Sie den Ofen aus der Verpackung und legen Sie ihn auf eine stabile, ebene Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass es keine Verpackung im Inneren des Ofens hat. Überprüfen Sie die Integrität der Ofen und Backstein.

Stellen Sie sicher, dass die Netzspannungsversorgung die gleiche wie die von den technischen angebenen Daten ist und dass das System mit der Kraft des Ofens kompatibel ist.

Reinigen Sie den Ofen mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser angefeuchtet ist.

Der Ofen wird von der Stromversorgung getrennt und die Pfanne soll in der richtigen Position gelegt werden, so dass sie in den Ofen einrastet und legen Sie darauf den Backstein - die Rillen in der Basis des Backsteins sollen mit den Rillen in der Mitte der Pfanne entsprechen.

Es ist ratsam, den Backstein im und gegen Uhrzeigersinn leicht drehen, um die vollständige Stabilität zu gewährleisten. Das Gerät ohne ein Backstein nicht einschalten.

Stellen Sie sicher, dass den Temperatur-Drehknopf auf MIN, der Timer auf 0 und der Funktionswähler auf OFF eingestellt sind.

Schließen Sie das Netzkabel mit dem Netz.

Um jede Produktionsrückstände und Gerüche der Verpackung zu entfernen, stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf die maximale Temperatur und den Timer bis 15 Minuten. Lassen Sie den Ofen für 15 Minuten eingeschaltet.

Es ist ratsam, den Timer über die eingerichtete Zeit zu drehen und dann holen Sie ihn bis zu der gewünschten/eingerichteten Zeit zurück.

Der Ofen funktioniert nicht, wenn Sie eine Kochzeit mit dem Timer nicht einstellen.

Nach dem Abkühlen des Ofens, den Stein mit einem feuchten Tuch reinigen, um Staub zu entfernen.

BETRIEB

Stellen Sie sicher, dass den Temperatur-Drehknopf auf MIN, der Timer auf 0 und der Funktionswähler auf OFF eingestellt sind, bevor Sie das Netzkabel an die Strom positioniert haben.

Stellen Sie den Ofen auf einer ebenen, trockenen und hitzebeständigen Oberfläche.

Prüfen Sie, dass die Pfanne und den Backstein sich in der richtigen Position befinden.

Schließen Sie das Netzkabel an die Stromversorgung.

Um den Backstein zu erhitzen, drehen Sie den Temperatur-Drehknopf auf eine maximale Temperatur und den Timer auf 15 Minuten und schalten beide Heizelemente durch den Drehknopf ein (8). Die Temperaturregelung schaltet sich automatisch bei Erreichen der eingestellten Temperatur aus. Sollte die Temperatur als die eingestellte Temperatur senken, schaltet die Temperaturanzeige ein. Hinweis: wenn während des Ofenbetriebs der Deckel geöffnet wird, wird der Ofen ausschalten und den Backstein stoppt zu drehen; das ist Dank des Sicherheitssystems des Pizzaofens.

Nach 15 Minuten von Vorwärmen, darauf achten, Sie sich nicht zu verbrennen, wenn Sie jede Art von Pizza (handgemacht, vom Bäcker, eingefroren, usw.) legen. Der Backstein ist sehr heiß.

Im Fall von eingefroren Pizzen, entfernen Sie alle Verpackungen, bevor Sie die Pizza auf den Backstein legen.

Nachdem Sie die Pizza auf den Backstein gelegt haben, schließen Sie den Deckel.

Stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf die gewünschte Temperatur. Wählen der Heizelemente über, unter oder sowohl. Wählen Sie die Kochzeit mit dem Time

Pizza oder Brot	Richt Kochzeit
Bruschetta	4 – 5 minuten
Eingefrorene Pizza durchschnittliche Kruste	5 – 7 minuten
Eingefrorene Pizza durchschnittliche Kruste mit vielen Würzen	8 – 10 minuten
Hausgemachte Teigwaren Pizza	10 – 12 minuten
vom Bäcker Teigwaren Pizza	10 – 12 minuten

Die Kochzeiten sind Richtwerte.

Während des Kochens, schaltet die Temperaturanzeige automatisch ein und aus, da der interne Thermostat die Temperatur regelt, um die gewünschte Temperatur unverändert zu behalten.

Im Falle von der Verwendung von eingefroren Pizza, können Sie sie aus dem Gefrierfach ziehen und sie bei Raumtemperatur für etwa 10-15 Minuten vor der Kochen lassen. Keine Öl, Tomaten, Mozzarella/Käse usw. auf das Backstein fallen lassen, denn die Flüssigkeit alle dieser Zutaten wird durch den Stein absorbiert.

Diese Zutaten sollen unbedingt nur auf Pizza bleiben und nicht auf dem Backstein fallen. In einigen Fällen kann die Pizza sehr wachsen, so wie die Heizelemente zu erreichen und brennen. Das Kochen der Pizza immer durch das Fenster beobachten, vor allem im Fall von Pizzen die Fertigmehl enthalten.

Bewegen Sie nicht die Pizza durch den Backstein; immer den Backstein an seinem Platz lassen.

Aus dem Ofen den Backstein abnehmen nur wenn den Ofen kühl ist dann reinigen.

Entfernen Sie die Pizza mit Keinem metallischen Spatel, nicht die Pizza direkt auf dem Backstein schneiden; Sie könnten den Backstein zerstören.

Einmal gekocht, setzen den Temperatur-Drehknopf auf MIN-Temperatur, den Funktionswähler auf OFF und den Timer auf 0.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose

REINIGUNG UND WARTUNG DES OFENS

Bevor Sie mit der Reinigung des Ofens beginnen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Ofen abkühlen.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel und Kein kaltes Wasser auf dem heißen Backstein werfen, um Rissen zu vermeiden.

Der Ofen nicht im Wasser tauchen.

Reinigen Sie die Außenseite des Ofens mit einem feuchten Schwamm

Der Backstein sollte nie gewaschen werden; einfach wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch oder mit einem Spatel, um alle Rückstände zu entfernen.

Es ist normal, dass die Backstein mit der Verwendung dunkel wird; das ist eine Eigenschaft von Naturstein

Technische Daten

Leistung: 1000 W

Stromversorgung: 220 -240V ~ 50/60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knehtaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbursten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen,

fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL assistenza@beper.com DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Antes y después del uso del aparato es necesario seguir algunas precauciones elementales. Después de haber quitado el embalaje se asegure de la integridad del aparato. En caso de duda no utilice el aparato y se dirija a personal especializado. Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños, porque potencial fuente de peligro. Se recomienda de no echar en la basura normal del hogar los materiales que componen el embalaje, sino entregarlos en un punto de recolección o de eliminación de equipos eléctricos, pidiendo eventualmente informaciones al administrador del servicio de limpieza urbana de su municipio de residencia.

Se asegure siempre que la tensión de alimentación corresponda a la que se indica en la tarjeta de los datos técnicos y que la instalación sea compatible con la potencia del aparato.

En caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, hacer cambiar la toma por otra adecuada por parte de personal especializado. Este último, en particular, debe también asegurarse que la sección de los cables de la toma sea idónea a la potencia absorbida por el aparato.

No tires nunca el cable de alimentación para desconectar el aparato de la toma de alimentación.

Se asegure que el cable no entre en contacto con superficies afiladas o calientes.

No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado.

Si el cable de alimentación está dañado, esto tiene que ser reemplazado por el Productor o su Servicio de Asistencia Técnica o de todos modos por una persona con un título similar, de manera que se pueda prevenir cada peligro.

En caso de daños y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no intentar manipularlo. Para una eventual reparación dirigirse solamente a un centro autorizado por el productor y pedir el uso de recambios originales. La falta del cumplimiento de cuanto dicho antes puede comprometer la seguridad del aparato, y anular la garantía.

Conectar el aparato exclusivamente a una toma de alimentación a corriente alterna.

En general está prohibido el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores. En el caso que su uso sea indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores y alargadores conformes a las vigentes normativas de seguridad.

Este aparato está destinado solo al uso para el que fue creado. Cada uso diferente se considera impropio y por lo tanto peligroso, y puede anular la garantía. El productor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por un uso impropio, erróneo e irrazonable.

La instalación tiene que ser realizada según las instrucciones del productor. Una errónea instalación puede provocar daños a personas, animales o cosas frente al cual el productor no se puede retener responsable.

Al fin de evitar sobrecalentamientos peligrosos se recomienda de desenrollar en toda su longitud el cable de alimentación y de desconectar la clavija de la toma de red cuando el aparato no está en uso.

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconectar siempre la clavija de alimentación de la red eléctrica.

No sumergir nunca el aparato en agua o en otros líquidos. En el caso que el aparato caiga en agua, desconectar la clavija y sacarlo del agua. No encender el aparato; hacerlo averiguar por un Servicio Técnico Autorizado.

No tocar el aparato con las manos y/o los pies mojados o húmedos.

No usar el aparato con los pies descalzos.

No dejar el aparato expuesto a los agentes climatológicos (lluvia, sol, etc...).

No poner el aparato cerca de fuentes de calor (por ej. radiador).

Este aparato no es predispuerto al empleo por personas (incluso niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas con poca experiencia o conocimiento del aparato, a menos que no sean adecuadamente vigiladas o instruidas en el uso del aparato por la persona responsable de su seguridad.

Es necesario vigilar que los niños no jueguen con el aparato.

Si se quiere dirigir este aparato al reciclaje, se recomienda de dejarlo inoperante cortando el cable de alimentación. Se recomienda también de rendir inocuas aquellas partes del aparato que pueden constituir un peligro, especialmente para los niños que pueden servirse del aparato para sus juegos.

PRECAUCIONES DE USO

El horno tiene que ser siempre vigilado. No se permita que esto sea utilizado por niños o personas incapaces sin una adecuada vigilancia.

No tocar las superficies calientes; por una mayor protección utilizar siempre guantes para el horno o agarraderas.

No tocar el horno con las manos o los pies mojados.

No tirar nunca el cable de alimentación, o el horno mismo para desconectar la clavija de la toma de alimentación.

No dejar el cable pendiente de la orilla de la superficie de trabajo o en proximidad de superficies calientes.

No dejar el horno expuesto a los agentes atmosféricos como lluvia, viento, nieve, etc.

Cuando se usa el horno dejar por lo meno 10 cm de espacio alrededor de él mismo al fin de permitir una adecuada circulación del aire.

No utilizar el horno en las proximidades de cortinas u otros materiales fácilmente inflamables.

No introducir alimentos de dimensiones excesivas o utensilios de metal porque pueden provocar incendios.

No apoyar objetos sobre el horno cuando esto está en función. Si el horno está cubierto o entra en contacto con otros materiales inflamables (incluido tiendas, estofas y afín) mientras está funcionando, se puede desarrollar un incendio.

No introducir en el horno materiales como cartón, plástico, carta o afín porque inflamables.

No conservar dentro del horno apagado ningún tipo de material.

Situar el horno de manera que sea fácil la abertura de la tapa a la derecha o a la izquierda.

No abrir frontalmente, el vapor es muy caliente.

Para uso doméstico.

Desconectar la clavija de la toma de alimentación cuando el horno no está en uso o durante la limpieza del mismo.

El horno está apagado solo cuando la clavija está desconectada de la toma de alimentación.

Antes del primer utilizo dejar el horno encendido con la piedra refractaria al interno, aproximadamente unos 15 minutos, al fin de eliminar eventuales residuos del procesamiento.

Una vez enfriado el horno proceder a la limpieza de la piedra con un paño húmedo para eliminar eventuales residuos.

! ATENCIÓN !

No cortar la pizza directamente sobre la piedra refractaria.

Hacer mucha atención a la piedra refractaria, cuando está caliente puede provocar quemaduras; utilizar siempre guantes para el horno o agarraderas.

No remover la piedra refractaria con la pizza encima; utilizar una espátula.

Evitar golpes fuertes o dejar caer la piedra refractaria.

No raspar o rascar la piedra refractaria.

No sumergir la piedra refractaria en agua y no ponerla sobre superficies muy frías.

No utilizar la piedra refractaria para cocer des alimentos poniendola directamente encima de una superficie caliente o de la rejilla. La piedra refractaria está concebida para ser utilizada solamente con el horno.

Antes de limpiar la piedra refractaria dejarla enfriar hasta la temperatura ambiente.

Evitar repentinos cambios de la temperatura; esta se puede romper o cortar en el caso de una repentina disminución o aumento de temperatura.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es un horno eléctrico especial por la pizza realizado con una encimera de piedra refractaria que explota su característica principal, la de liberar el calor en modo uniforme, absorbiendo la humedad de la pasta durante la cocción.

El horno cuece cualquier tipo de pizza, de calzone, etc. con el empleo de la pasta hecha en casa o comprada al panadero.

Es posible utilizar también pizza ya preparada (precocida, congelada, etc.).

1. Control de la temperatura
2. Temporizador
3. Selección elementos de calefacción
4. Ventana de control de la cocción
5. Empuñadura
6. Piedra refractaria para cocinar la pizza
7. Cazuela por la pizza
8. Elementos de calefacción
9. Cable de alimentación



INSTRUCCIONES PARA EL USO

PRIMER USO

Sacar el horno del embalaje y ponerlo encima de una superficie sólida llana.

Asegurarse que la tensión de la red eléctrica corresponda a la indicada en la tarjeta de los datos técnicos y que la instalación corresponda a la potencia del horno.

Limpiar el horno con un paño suave humedecido con agua caliente.

Con el horno desconectado de la toma de alimentación, introducir la cazuela en posición correcta de manera que se encaje al interno del horno y apoyar encima de esa la piedra refractaria – hacer coincidir las ranuras puestas encima de la base de la piedra refractaria con aquellas puestas al centro de la cazuela.

Se aconseja de hacer rotar ligeramente la piedra refractaria en dirección horaria y antihoraria para asegurarse de su completa estabilidad.

No hacer funcionar el horno sin la piedra refractaria.

Asegurarse que el pomo graduado de la temperatura sea puesto al MIN, el temporizador a lo 0 y el selector de función al OFF.

Conectar el enchufe del cable de alimentación a la toma de alimentación.

Para eliminar eventuales residuos del procesamiento y los olores del embalaje, posicionar el pomo graduado a la temperatura máxima y el temporizador a 15 minutos. Dejar funcionar el horno por 15 minutos.

Se aconseja de girar el temporizador adelante del tiempo programado y después traerlo de vuelta hasta el tiempo que se desea.

El horno no funciona si no está programado un tiempo de cocción con el temporizador.

Una vez refriado el horno proceder a la limpieza de la piedra refractaria con un paño húmedo para eliminar eventuales residuos de polvo.

FUNCIONAMIENTO

Asegurarse que el pomo graduado de la temperatura sea puesto al MIN, el temporizador a lo 0 y el selector de función al OFF.

Poner el horno encima de una superficie llana, seca y resistente al calor.

Averiguar que la cazuela y la piedra refractaria sean colocadas en la posición correcta.

Conectar el cable de alimentación a la toma de alimentación.

Hacer calentar la piedra refractaria, poniendo el pomo graduado de la temperatura (1) a la máxima temperatura, el temporizador (2) por 15 minutos y encender ambos los elementos de calefacción (8) a través de su pomo (3).

El indicador de temperatura se apaga automáticamente a la consecución de la temperatura puesta. Si esta baja en comparación a la programada, el indicador de temperatura se enciende.

N.B: si durante el funcionamiento del horno, se abre la tapa, el horno se apaga y la piedra refractaria deja de girar; esto gracias al sistema de seguridad del horno pizza.

Antes de apoyar cualquier tipo de pizza (hecha en casa, del panadero, congelada etc.) encima de la piedra refractaria que, después de 15 minutos de precalentamiento resulta ser muy caliente, hacer mucha atención a no quemarse.

En el caso de pizzas congeladas, remover todos los embalajes antes de poner la pizza encima de la piedra refractaria.

Puesta en el horno la pizza, cerrar la tapa.

Regular el pomo graduado de la temperatura a la querida. Seleccionar los elementos de calefacción superiores, inferiores o ambos. Seleccionar el tiempo de cocción con el temporizador.

Pizza o pan	Tiempo de cocción aproximativo
Pan tostado	4 – 5 minutos
Pizza congelada (corteza media)	5 – 7 minutos
Pizza congelada con mucho condimento (corteza media)	8 – 10 minutos
Pizza con pasta hecha en casa	10 – 12 minutos
Pizza con pasta fresca	10 – 12 minutos

Los tiempos de cocción son aproximativos.

Durante la cocción el indicador de la temperatura se enciende y apaga automáticamente porque el termostato interno regula la temperatura para mantenerla constante en comparación con la temperatura programada.

En el caso de empleo de pizza ya preparada congelada, se aconseja de sacarla del congelador y dejarla a temperatura ambiente por unos 10-15 minutos antes de proceder a la cocción.

No hagas caer parte de los ingredientes de la pizza que tiene que cocinar (aceite, tomate, mozzarella, etc.) sobre la piedra refractaria, esto puede provocar la absorción de la parte líquida de estos ingredientes en ella. Estos ingredientes tienen que ser preparados de tal manera que se queden solamente sobre la pizza, sin caer encima de la piedra refractaria.

En algunos casos, la pizza puede crecer mucho, al fin de lograr los elementos de calefacción, quemándose.

Comprobar siempre, a través de la ventana de control la cocción de la pizza especialmente en el caso de pizzas que contienen harinas auto fermentantes.

No transportar la pizza con la piedra refractaria; dejar esta siempre en su sitio.

Sacarla solo cuando el horno está apagado y cuando se haya refriado para proveer a su limpieza.

Remover la pizza con una espátula que no sea de metal, no cortarla directamente sobre la piedra refractaria porque se puede arruinar.

Terminada la cocción colocar el pomo de la temperatura al MIN, el selector de funciones al OFF y el temporizador a lo 0.

Desconectar la clavija de la toma de alimentación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

Antes de empezar la limpieza del horno desconectar la clavija de la toma de alimentación y atender que el horno se refrie.

No utilizar detergentes y no derramar encima de la piedra refractaria, todavía caliente, agua fría para evitar ropturas.

No sumergir el horno en agua.

Limpia la parte externa del horno con una esponja húmeda.

La piedra refractaria no debe nunca ser lavada; es suficiente limpiarla con un paño húmedo, o con una espátula para eliminar los eventuales residuos que pueden quedar.

Es normal que, con el uso, la piedra refractaria se haga oscura; es una característica de la piedra natural.

DATOS TÉCNICOS

Potencia: 1000 W

Alimentación: 220-240V ~ 50/60Hz

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso.



Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribuidor se cargará el costo de eliminación de los equipos siguiendo las normas actuales.

Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Está Vuestra y nuestra competencia ayudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de medioambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales.

Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.

Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación. Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .

ENVIE UN E-MAIL assistenza@beper.com Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.



BEPER SRL

Via Salieri, 30

37050 - Vallese di Oppeano - Verona

Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019

e-mail: assistenza@beper.com

www.beper.com