

NOTICE D'UTILISATION

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

RÉFÉRENCE :
DONATO



DÉCLARATION DU FABRICANT

Le fabricant déclare par la présente que ce produit satisfait aux exigences des directives européennes suivantes :

- Directive basse tension (LVD) 2014/35/EU
- Directive compatibilité électromagnétique (EMC) 2014/30/EU
- Directive RoHS 2011/65/EU et 2015/863



Chère Cliente,
Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit BELDEKO et nous vous remercions.
Nous espérons que celui-ci vous donnera entière satisfaction.

Avant la première utilisation, nous vous invitons à lire attentivement la notice d'utilisation.

Dans un souci permanent de vous satisfaire au mieux vis-à-vis de notre produit, notre service clients se tient à votre disposition pour toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin du livret).

*Bienvenue chez
Beldeko*



+ 33 (0) 4 72 25 77 06



beldeko@battentier.com

TABLE DES MATIÈRES

1 - FR	Français - 6
2 - EN	English - 30

1 - INFORMATION DE SÉCURITÉ

MISE EN GARDE

Le four à pizza doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. Pour réduire le risque d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures, lisez attentivement et entièrement ce manuel de sécurité avant d'utiliser cet appareil.



Attention surface chaude !

Ne pas nettoyer et ne pas toucher les parties métalliques du four lorsqu'il est encore chaud.

⚠ ATTENTION

Le four doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

⚠ ATTENTION

Ne pas mettre d'ustensiles de cuisine, casseroles ou plats sur la porte en verre.

⚠ ATTENTION

Ne posez rien sur la porte ouverte. Évitez que des objets tombent à l'intérieur de la porte.

⚠ ATTENTION

Ne pas recouvrir le four avec du papier aluminium. Cela entraînerait une surchauffe du four à pizza.

⚠ ATTENTION

Ne plongez pas le cordon, la prise ou le four à pizza dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter tout risque de choc électrique.

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser le four à pizza à d'autres fins que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

⚠ ATTENTION

Choisissez un emplacement offrant une ventilation suffisante sur tous les côtés.

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser le four à pizza sur ou près d'un un brûleur à gaz ou électrique chaud.

⚠ ATTENTION

Une mauvaise utilisation de la prise peut entraîner un choc électrique. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ ATTENTION

Ne pas mettre le four à pizza près du bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface est stable, plane, sèche, résistante à la chaleur et propre.

⚠ ATTENTION

Vérifiez et nettoyez convenablement l'intérieur du four avant de l'allumer afin d'éviter l'émission de flammes dues aux restes d'huile qui se sont accumulées lors des cuissons précédentes.

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser d'huiles ou de matières grasses, telles que le beurre, l'huile d'olive ou la margarine, lors de la cuisson à plus de 260 °C afin d'éviter les risques de fumée et de dommages matériels liés à celle-ci.

⚠ ATTENTION

Gardez le four propre, ne pas laisser un excès de graisse ou de cendres s'accumuler à l'intérieur. Cela augmente considérablement le risque d'un feu de graisse ainsi que la production de fumée, ce qui altère le goût des aliments.

⚠ ATTENTION

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

⚠ ATTENTION

Une surveillance attentive est nécessaire lorsque le four à pizza est utilisé par ou à proximité d'enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser le four à pizza si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.

⚠ ATTENTION

Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Retirez et jetez en toute sécurité tous les matériaux d'emballage après le déballage, afin d'éliminer tout risque d'étouffement pour les enfants.

⚠ ATTENTION

Evitez que le cordon d'alimentation ne pende, touche des surfaces chaudes ou s'emmelle. Laissez l'appareil refroidir avant de manipuler les pièces ou de le nettoyer.

⚠ ATTENTION

Le four à pizza ne peut être utilisé ni nettoyé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf sous surveillance ou après des instructions appropriées.

⚠ ATTENTION

Ne pas mettre ou ranger d'objet sur le dessus du four à pizza lorsqu'il est en fonctionnement. Soyez prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

⚠ ATTENTION

- Ne laissez jamais le four à pizza sans surveillance.
- En cas d'incendie, éloignez-vous du four et appelez immédiatement les services de secours.
- N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles.

⚠ ATTENTION

Cet appareil est destiné à un usage domestique et non à des applications similaires, telles que :

- Cuisines réservées au personnel dans les magasins
- Bureaux
- Autres environnements de travail
- Ferme agricole
- Hôtels
- Chambres d'hôtes
- Motels
- Autres environnements résidentiels

→ AVERTISSEMENT

1. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.
3. Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.
4. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
5. Cet appareil n'est pas destiné à servir de moyen de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.

→ ÉVITER LES BLESSURES, QUELLES SONT LES RÈGLES ?

Lorsqu'il est correctement entretenu, votre four fournira un service sûr et fiable pendant de nombreuses années. Cependant, il faut être extrêmement prudent car le four produit une chaleur intense qui peut augmenter le risque d'accidents.

Lors de l'utilisation de ce four, les règles de sécurité de base doivent être suivies :

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce du four à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre intervention doit être confié à un technicien qualifié.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir, se tenir debout ou jouer autour du four.

- Ne laissez jamais des vêtements ou d'autres produits inflammables à proximité ou en contact avec une surface chaude ou un brûleur avant qu'il ne refroidisse. Le tissu pourrait s'enflammer et causer des blessures graves.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Les vêtements ou les manches amples ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation du four. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
- Ne chauffez pas les contenants alimentaires fermés, car une accumulation de pression pourrait les faire éclater. Lorsque vous allumez le brûleur, faites toujours très attention à ce que vous faites.
- Lorsque vous utilisez le four, ne touchez pas la coque extérieure, la plaque de cuisson en pierre ou l'environnement immédiat car ces zones deviennent extrêmement chaudes et pourraient provoquer des brûlures.
- N'utilisez pas le four pour cuire des viandes extrêmement grasses ou d'autres produits qui augmentent la combustion.
- Maintenez la zone entourant le four exempte de matériaux combustibles, y compris les fluides, les déchets et les vapeurs telles que l'essence ou le liquide allume-feu.
- N'obstruez jamais la circulation d'air ni la ventilation.
- La température sous le four est élevée. Ne placez pas le four sur une table avec des nappes inflammables, du plastique ou tout autre matériau inflammable.
- Gardez un extincteur à proximité en cas d'incident. Ne tentez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau.

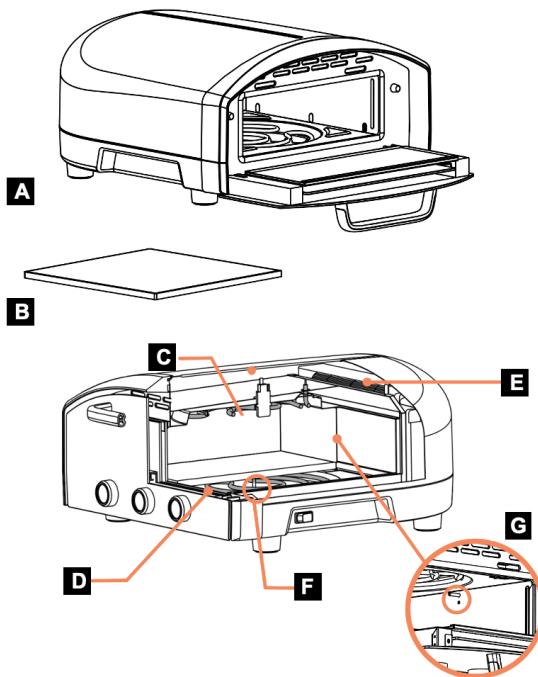
→ ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien et nettoyage du four à pizza électrique : page 26

2 - DESCRIPTION DU PRODUIT

PIÈCES ET ACCESSOIRES

- ✓ Four à pizza DONATO
- ✓ Plaque de cuisson en pierre
- ✓ Pelle à pizza

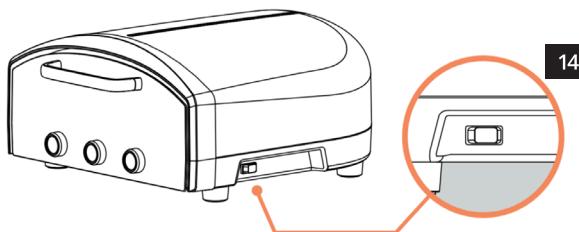
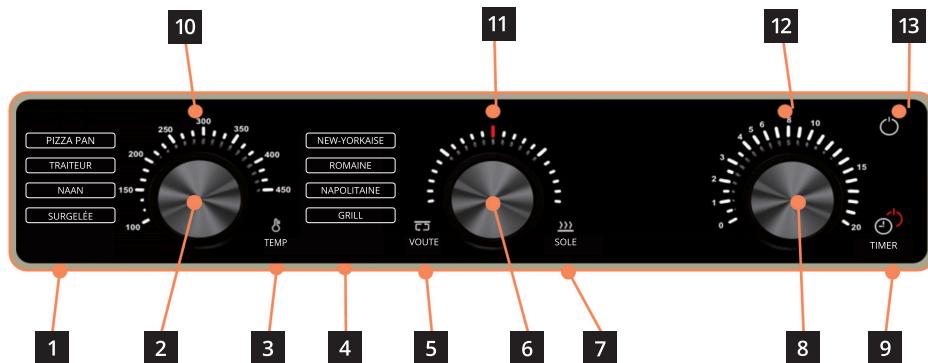


- | | | | |
|----------|-------------------------------|----------|---------------------------------|
| A | Four à pizza électrique | E | Ventilateurs de refroidissement |
| B | Plaque de cuisson en pierre | F | Capteur inférieur |
| C | Unité de chauffage supérieure | G | Capteur de température |
| D | Unité de chauffage inférieure | | |

3 - FONCTIONNALITÉS

PANNEAU DE CONTRÔLE

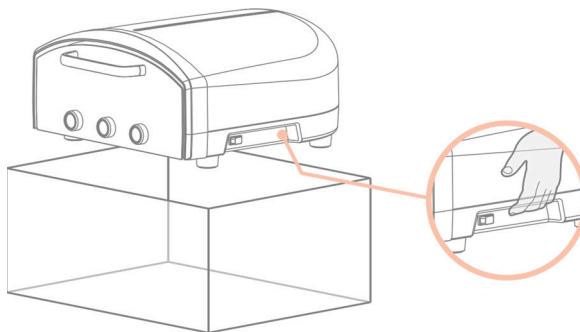
- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Affichage du mode préréglé gauche | 8. Bouton contrôle minuteur |
| 2. Bouton de contrôle | 9. Minuteur |
| 3. Température | 10. Réglage de la température |
| 4. Affichage du mode préréglé droit | 11. Répartition de la puissance |
| 5. Puissance de la voute | 12. Réglage du minuteur |
| 6. Bouton contrôle puissance | 13. Puissance (contrôle Tactile) |
| 7. Puissance de la pierre | 14. Interrupteur ON/OFF |



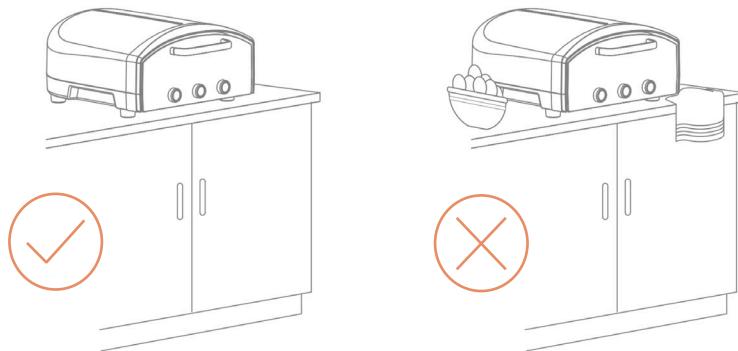
4 - UTILISATION DU FOUR À PIZZA

DÉMARRAGE RAPIDE

1. Sortez le four de son emballage en utilisant les poignées sur les côtés de l'appareil.



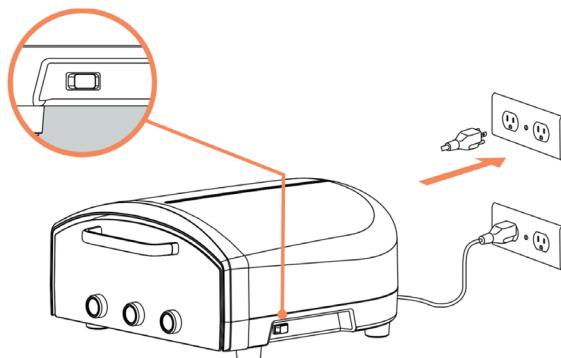
2. Placez le produit sur une surface stable, plane, sèche, résistante à la chaleur et propre, permettant ainsi un fonctionnement sécurisé.



3. Assurez-vous que l'interrupteur ON/OFF est en position OFF avant de brancher le produit dans une prise de courant.

⚠ ATTENTION

Ce four est conçu pour être utilisé uniquement avec des prises 220-240 V. Si vous utilisez un cordon d'extension, assurez-vous que sa capacité électrique est au moins égale à celle de l'appareil (2140 W).



CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est fourni afin de limiter les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Il est possible d'utiliser des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges, à condition de les utiliser avec précaution.

Si un cordon d'extension est utilisé :

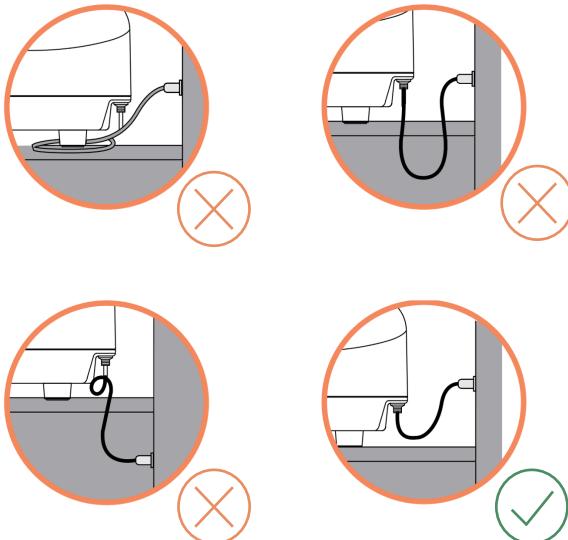
1 - La capacité électrique indiquée sur le cordon d'extension doit être au moins égale à celle de l'appareil.

2 - Le cordon doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le comptoir ou la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer un trébuchement.

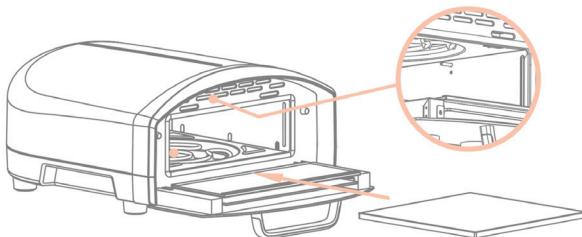
3 - Si l'appareil est de type mis à la terre, le cordon d'extension doit être un cordon 3 fils mis à la terre.

4 - Les rallonges extérieures doivent être utilisées avec des appareils destinés à un usage extérieur et sont marquées sur leur surface avec la mention "W" et une étiquette indiquant "*Convient pour une utilisation avec des appareils extérieurs*". La connexion avec un cordon d'extension doit être maintenue au sec et hors du sol.

4. Assurez-vous que le câble ne passe pas sous l'appareil, ne pend au bord du comptoir ou de la table. Ne pas utiliser de prise située sous la surface du comptoir.



5. Retirez la plaque de cuisson en pierre de son emballage et glissez-la soigneusement dans le four.

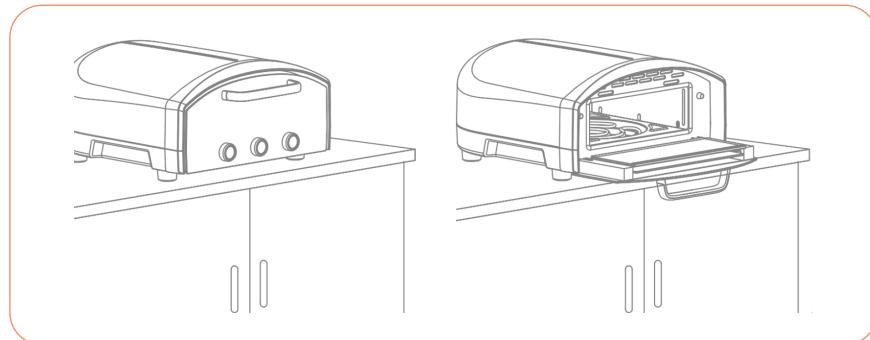


→ AVERTISSEMENT

Ce four est équipé de deux capteurs de température, un sur le mur latéral et l'autre au fond de la cavité du four. Évitez de heurter les capteurs de température lors de l'installation à l'intérieur du four.

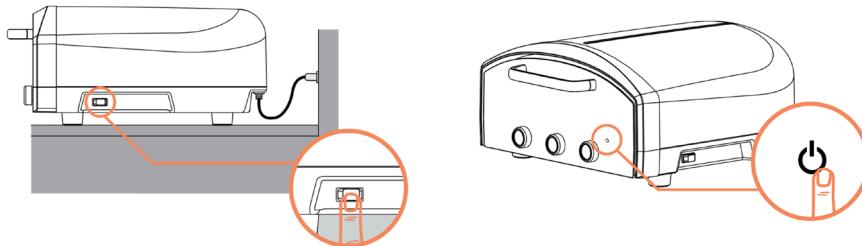
6. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil pour accéder à l'interrupteur ON/OFF et garantir un fonctionnement sécurisé.

- Veillez à ce que l'emplacement permette l'ouverture complète de la porte du four.
- L'espace au-dessus du four doit être dégagé.
- NE PAS placer le four dans un espace clos.



ALLUMAGE

7. Allumez l'interrupteur ON/OFF sur le côté. L'icône de puissance s'allumera et le four passera en mode veille. Touchez l'icône de puissance pour activer l'affichage du mode préréglé et quitter le mode veille.



ARRÊT DE L'ALIMENTATION

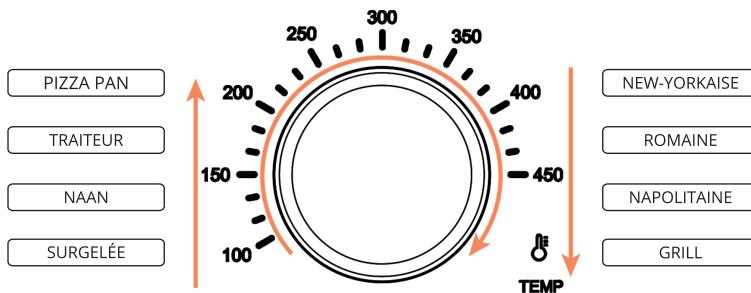
8. Touchez l'icône de puissance sur le panneau avant du four pour l'éteindre. Le four passera en mode veille. En mode veille, les ventilateurs du four fonctionnent pour refroidir rapidement le four et ses composants électroniques. Veuillez attendre qu'il refroidisse complètement.

→ AVERTISSEMENT

- Avant d'éteindre l'interrupteur ON/OFF ou de débrancher le four, laissez-le refroidir complètement en mode veille. Cela prendra environ 10 minutes.

- Avant de déplacer le four, laissez-le refroidir pendant au moins 90 minutes.

NOTE : Si le four n'a pas été utilisé pendant 45 minutes, il passera en mode veille pour économiser de l'énergie et commencera automatiquement un cycle de refroidissement.



BOUTON DE CONTRÔLE TEMPÉRATURE

9. Pour des raisons de sécurité, chaque fois que la température souhaitée est atteinte, une alarme retentira jusqu'à ce que vous manipuliez un des boutons.

1 - Tournez le bouton de température dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le mode préréglé souhaité.

2 - Appuyez sur le bouton de température pour confirmer votre choix. Le four à pizza commencera alors à chauffer.

3 - En mode manuel, tournez la molette pour régler la température : dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter, dans le sens inverse pour la diminuer. Appuyez sur le bouton pour confirmer.

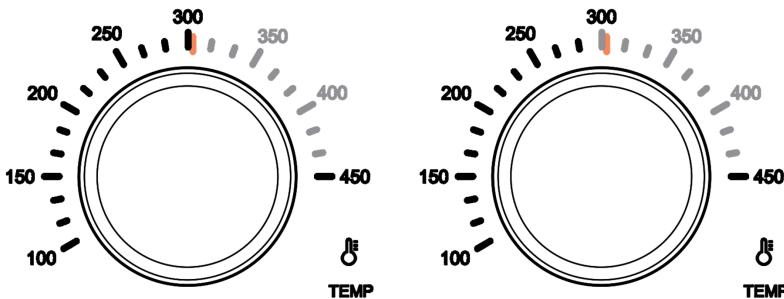
4 - Puissance température : 100 °C à 450 °C.

NOTE : Pour des raisons de sécurité, chaque fois que la température cible est atteinte, une alarme retentira jusqu'à ce que vous manipuliez un des boutons.

5 - Chaque ajustement du bouton de température nécessite une pression pour confirmer. Les cadrans de température clignoteront jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton de température pour confirmer.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de mauvaise manipulation pendant le fonctionnement du four, tournez le bouton de température pour annuler le mode sélectionné et arrêtez le fonctionnement. Si vous souhaitez changer de mode ou ajuster la température, les cadrans de température clignotent pour vous rappeler d'appuyer sur le bouton pour confirmer.



COMMENT LIRE LA TEMPÉRATURE ?

1 - L'icône de température et la température actuelle clignotent pendant la phase de préchauffage.

2 - La température souhaitée est affichée de manière fixe sous forme d'échelle ou de chiffre.

3 - L'échelle ou le chiffre clignotant indique la température actuelle.

4 - Lors de la montée en température, les échelles et chiffres fixes derrière la température actuelle montrent la progression vers la température cible.

5 - Une fois la température souhaitée atteinte, toutes les échelles et chiffres deviennent fixes. Le four émet un signal sonore, il est prêt pour la cuisson.

SURCHAUFFE OU PERTE DE TEMPÉRATURE

1 - Pour garantir la performance et la stabilité du four à pizza, une alarme prolongée retentit en cas de perte ou de surchauffe.

2 - En cas de perte de température, le four relance le chauffage. L'affichage de la température actuelle clignote jusqu'à atteindre la température souhaitée.

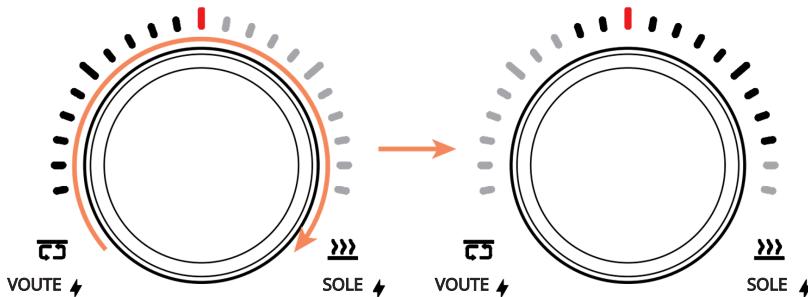
3 - En cas de surchauffe, le four arrête de chauffer jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. Dans un environnement sécurisé et sous surveillance, ouvrir la porte peut aider à diminuer la température intérieure.

⚠ DANGER : Les surfaces internes de la porte peuvent être extrêmement chaudes ! Utilisez uniquement la poignée pour ouvrir et fermer la porte.

4 - Le four ajuste automatiquement sa puissance pour maintenir la température cible.

5 - Une fois la température souhaitée atteinte, toutes les échelles et chiffres deviennent fixes. Le four émet un signal sonore, il est prêt pour la cuisson.

DANGER : Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de leur portée.



BOUTON DE PUISSANCE

10. Le bouton de puissance situé au centre permet de répartir la puissance entre les éléments chauffants supérieurs (voute) et inférieurs (pierre). Il vous aide à trouver un meilleur équilibre entre la cuisson des garnitures et de la base.

ATTENTION

Pour éviter tout dommage matériel, l'alarme du minuteur du four ne s'arrêtera pas tant qu'un bouton n'aura pas été tourné ou pressé. Vous pouvez appuyer ou tourner légèrement les boutons du minuteur pour arrêter l'alarme et réactiver la fonction minuteur.

1 - Tournez le bouton de puissance dans le sens horaire pour augmenter la puissance des éléments chauffants inférieurs (température de la pierre) et réduire celle des éléments chauffants supérieurs.

2 - Tournez le bouton de puissance dans le sens antihoraire pour augmenter la puissance des éléments chauffants supérieurs (température de la voute) et réduire celle des éléments chauffants inférieurs.

3 - Le réglage de la puissance fonctionne pendant la cuisson, et le four vous permet de l'utiliser à tout moment.

4 - Le réglage avec le bouton de puissance est immédiat. Aucune confirmation n'est nécessaire en appuyant sur le bouton.
NOTE : Trouver un équilibre de puissance optimal pour la cuisson nécessite de l'expérience et des connaissances. Un réglage incorrect peut entraîner une perte de température ou une surchauffe du four.

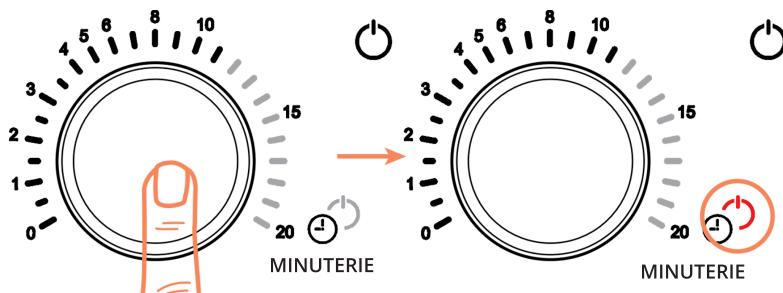
FONCTION D'ARRÊT DIFFÉRÉ

11. Fonction liée à la minuterie.

1 - Maintenez le bouton du minuteur enfoncé pendant 3 secondes pour activer la fonction d'arrêt différé. L'icône rouge d'alimentation à proximité de l'icône du minuteur s'allumera.

2 - Lorsque le compte à rebours du minuteur est terminé, le four quittera le mode actuel et reviendra en mode veille.

3 - Maintenez de nouveau le bouton du minuteur enfoncé pendant 3 secondes pour désactiver la fonction d'arrêt différé. L'icône rouge d'alimentation à proximité de l'icône du minuteur s'éteindra.



BOUTON MINUTERIE

12. La fonction minuterie est indépendante.

NOTE : Lorsque le compte à rebours du minuteur est terminé, le four émet un bip et continue à fonctionner pour maintenir la température cible. Vous pouvez activer la fonction d'arrêt différé pour lier la fonction minuterie avec l'interrupteur d'alimentation. Lorsque la fonction d'arrêt différé est activée, le four reviendra en mode veille après la fin du compte à rebours.

1 - Tournez le bouton du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée du minuteur jusqu'à 20 minutes.

2 - Tournez le bouton du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la durée du minuteur.

3 - Le minuteur permet de choisir des intervalles de minutes pour des comptes à rebours plus précis, jusqu'à 4 minutes.

4 - Appuyez sur le bouton du minuteur pour confirmer ou annuler la fonction minuterie.

5 - Les échelles et les chiffres du minuteur clignoteront lors de la modification du temps. Le minuteur sera confirmé après 3 secondes d'inactivité.

6 - Le four émettra toujours un "bip" à la fin du compte à rebours. Appuyez sur le bouton ou tournez-le légèrement pour arrêter l'alarme et réactiver la fonction minuterie.

5 - FONCTIONS DE CUISSON

PIZZA PAN

La fonction PIZZA PAN est réglée à 233°C. Elle est idéale pour une croûte épaisse et dorée, croustillante en dessous, et chargée de garnitures, comme les pizzas Siciliennes ou Chicago, cuites dans une plaque de cuisson en aluminium. L'utilisateur peut ajuster le temps de cuisson en fonction de la taille et des garnitures de la pizza.

✓ *Conseil : Évitez les ingrédients à forte teneur en eau.*

TRAITEUR

La fonction TRAITEUR est réglée à 250°C. Elle permet de cuire les pizzas que vous retrouvez au rayon frais de votre traiteur/supermarché.

AVANTAGE : La cuisson des pizzas fraîches est optimisée pour obtenir une pâte croustillante et une garniture savoureuse.

NAAN

La fonction NAAN est réglée à 200°C. Elle permet d'obtenir des pains moelleux à l'intérieur et légèrement dorés à l'extérieur. Elle convient également à la cuisson de tartes, biscuits, et autres pâtisseries. Dans ce mode, l'utilisateur peut ajuster la puissance des résistances supérieure et inférieure en fonction du type de préparation, permettant ainsi d'obtenir une cuisson parfaitement maîtrisée.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES :

- Ne pas placer d'huile ou de papier de cuisson directement sur la pierre à pizza.

Ce mode est parfait pour des résultats croustillants et savoureux, que ce soit pour des pains traditionnels ou des pâtisseries gourmandes !

SURGELÉE

La fonction SURGELÉE est idéale lorsque vous manquez de temps pour préparer des repas faits maison. La pierre chaude du four permet de cuire des aliments préparés surgelés, comme des pizzas surgelées. Avant de les mettre dans le four, retirez l'emballage des produits surgelés. Ceux-ci doivent être placés sur une plaque ou un plat adapté, et non directement sur la pierre à pizza, afin de garder cette dernière propre.

NAPOLITAINE

Le mode NAPOLITAINE, est réglé à 433°C, permet d'obtenir une croûte aérée avec des cloques et des taches typiques du four à bois. Il assure une compensation thermique optimale pour une cuisson rapide et intense, essentielle à la pizza napolitaine. Plus la température est élevée, plus la maîtrise est délicate, nécessitant parfois plusieurs essais. Le temps de cuisson peut être ajusté selon la taille et les garnitures de la pizza.

NEW-YORKAISE

La fonction NEW-YORKAISE est réglée à 266°C. Ce mode est conçu pour cuire la pizza de style traditionnel de New-York, caractérisée par une croûte à la fois moelleuse et croustillante, et des parts pliables. Les pizzas New-York offrent plus de variations de saveurs, et les ingrédients nécessitent une température plus élevée que pour la pizza pan. L'utilisateur peut ajuster le temps de cuisson en fonction de la taille et des garnitures de la pizza.

✓ *Conseil : Évitez les ingrédients à forte teneur en eau. Prolongez le temps de cuisson si vous ajoutez plus d'ingrédients que d'habitude.*

ROMAINE

Le mode ROMAINE est réglé à 283°C. Il permet de cuire une pizza très fine et croustillante, avec la sauce étalée jusqu'aux bords et les garnitures jusqu'à l'extrémité de la pâte. Plus la température est élevée, plus il devient difficile de réussir la cuisson de la pizza. La recette de la pâte fine et croustillante influence également le résultat final. L'utilisateur peut ajuster le temps de cuisson en fonction de la taille et des ingrédients de la pizza.

✓ *Conseil 1 : Étalez la sauce et les ingrédients de manière uniforme sur la pâte aplatie pour éviter qu'elle ne gonfle pendant la cuisson.*

✓ *Conseil 2 : Cuisez d'abord la pâte aplatie pendant environ 2 minutes. N'oubliez pas de la retourner et de la presser durant la cuisson pour éviter le gonflement. Ensuite, ajoutez la sauce et les ingrédients sur la pâte partiellement cuite et poursuivez la cuisson pendant les 1:30 restantes. Cette méthode permettra d'obtenir une pâte plus fine et plus croustillante.*

GRILL

Le mode GRILL est réglé à 300°C. L'utilisateur peut ajuster le temps de cuisson en fonction de la taille et de la cuisson désirée. Il est crucial de choisir des ustensiles de cuisson résistants à haute température, tels qu'une plaque ou une poêle en fonte, car des températures élevées peuvent endommager le revêtement de certains ustensiles non résistants à la chaleur. De plus, la plaque en fonte doit être placée dans le four dès le début du préchauffage.

✓ *Conseil : Après le préchauffage, placez l'aliment sur le côté supérieur de la plaque en fonte, fermez la porte du four et laissez cuire quelques secondes de chaque côté, en ajustant selon le degré de cuisson souhaité.*

FONCTION MANUEL

Le mode MANUEL permet de sélectionner la température entre 100°C et 450°C en tournant le bouton, ainsi que d'ajuster la puissance de chauffage des éléments supérieurs et inférieurs en fonction des aliments et des préférences personnelles. Ce mode vous permet de personnaliser entièrement le fonctionnement du four. Compte tenu de cette personnalisation, le mode manuel est particulièrement recommandé pour les cuisiniers expérimentés ou les utilisateurs ayant une bonne maîtrise de l'utilisation du four.

6 - ANOMALIES/SOLUTIONS

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Pizza difficile à enfourner.	Manque de farine sous la pâte. La pizza est restée trop longtemps sur la pelle. La garniture est trop lourde.	Assurez-vous que le dessous de la pâte est bien fariné. Ajoutez un peu de farine supplémentaire si la pâte ne glisse pas facilement. Avant d'ajouter les garnitures, vérifiez que la pâte peut se déplacer librement sur la pelle. Évitez de laisser la pizza garnie sur la pelle pendant plus de deux minutes, car l'humidité de la pâte peut la faire coller. Utilisez des garnitures légères pour faciliter le transfert sur la pierre. Pour enfourner, effectuez des mouvements courts et rapides pour retirer la pelle immédiatement après avoir placé la pizza sur la pierre.
Émission excessive de fumée lors de la cuisson.	Trop de farine sur la pierre. Huiles ou graisses provoquant de la fumée.	Utilisez juste assez de farine sous la pâte pour éviter qu'elle ne colle à la pelle. Un excès de farine brûle facilement et produit de la fumée dans le four. Évitez d'ouvrir la porte du four de manière excessive pendant la cuisson de la pizza. N'utilisez pas d'huiles ou de graisses pour des cuissons à plus de 260 °C.
La base de la pizza est crue, mais les garnitures brûlent.	Chaleur excessive sur le dessus ou pizza plus épaisse avec davantage de garnitures.	Ajustez le bouton de puissance pour réduire la chaleur sur le dessus et augmenter celle sur le dessous. Notez qu'une pizza plus épaisse avec plus de garnitures nécessite une température de four plus basse et un temps de cuisson plus long.
La base de la pizza est insuffisamment cuite.	La pierre n'est pas assez chaude ou la base est trop épaisse.	Essayez de réaliser une base plus fine. Pour une pizza napolitaine, étirez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne presque translucide. Pour une pizza à base épaisse, réduisez la température cible et augmentez la durée de cuisson en privilégiant la chaleur sur le dessous.
La base de la pizza est trop cuite ou brûlée.	La pierre est trop chaude. Trop de farine entre la base de la pizza et la pierre.	Pour cuire des pizzas plus épaisse, privilégiez une température plus basse et un temps de cuisson plus long afin d'obtenir de meilleurs résultats. Si la base est insuffisamment cuite, il est nécessaire d'étrier une base plus fine et d'utiliser le moins de farine possible lors de la cuisson à haute température. De nombreux pizzaiolos recommandent d'utiliser de la semoule de blé dur pour enfourner les pizzas.
La nourriture prend feu.	Nourriture trop cuite. Excès de farine ou résidus brûlés sur la pierre. Utilisation d'huiles ou de graisses.	Cuisinez plus longtemps à une température plus basse. Évitez d'utiliser des huiles ou graisses (beurre, huile d'olive, margarine) à des températures supérieures à 260°C. Nettoyez la pierre pour éliminer l'excès de farine et les résidus brûlés, qui peuvent s'enflammer à haute température. En cas d'incendie, gardez la porte fermée pour permettre aux flammes de s'éteindre d'elles-mêmes. Si les flammes ne s'éteignent pas en 15 secondes, débranchez l'appareil immédiatement.
Un bruit provient du four après son extinction.	Les ventilateurs de refroidissement sont activés.	Pendant la cuisson, les ventilateurs de refroidissement s'activent pour protéger les composants électroniques sensibles contre la surchauffe. Étant donné les températures extrêmes atteintes par ce four, les ventilateurs restent en fonctionnement après la cuisson, jusqu'à ce que la température des composants soit suffisamment basse. Veuillez ne pas débrancher le four tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
Le four ne s'éteint pas automatiquement après la fin du temps de cuisson.	La fonction OFF-DELAY du four n'est pas activée.	Le four est conçu pour cuire les pizzas en continu et ne s'éteint pas automatiquement pour éviter d'interrompre votre session de cuisson. Pour activer la fonction OFF-DELAY, maintenez le bouton de la minuterie enfoncé pendant quelques secondes. Avec cette fonction, le four s'éteindra automatiquement une fois le temps écoulé et commencera à se refroidir.

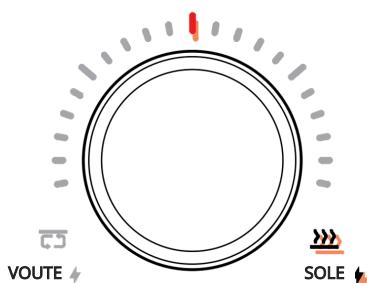
7 - RÉGLAGE CUISSON

MODE	TEMPÉRATURE	VOUTE	SOLE	MINUTERIE
SURGELÉE	200 °C	5	5	20' 00"
NAAN	200 °C	1	9	18' 00"
TRAITEUR	250 °C	3	7	12' 00"
PIZZA PAN	233 °C	6	4	08' 00"
NEW-YORKAISE	266 °C	6	4	07' 00"
ROMAINE	283 °C	2	8	04' 00"
NAPOLITAIN	433 °C	9	1	01' 30"
GRILL	300 °C	10	0	/
MODE MANUEL	100 ≈ 450 °C	10 ≈ 0	0 ≈ 10	00' 30" ≈ 20' 00"

NOTEZ VOS PROPRES RÉGLAGES AVEC LE TABLEAU CI-DESSOUS :

MODE	TEMPÉRATURE	VOUTE	SOLE	MINUTERIE

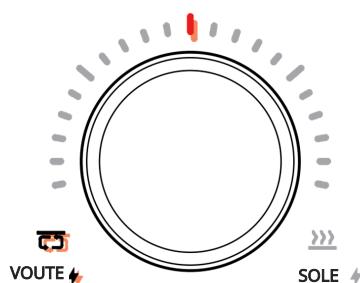
8 - CODE ERREUR



ERREUR 1

TEMPÉRATURE EXCESSIVE DE LA PIERRE

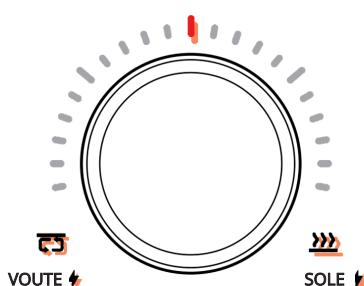
- Sur l'affichage du bouton de puissance, l'échelle rouge et l'icône de puissance de la pierre clignotent.
- Une alarme longue retentit.



ERREUR 2

TEMPÉRATURE EXCESSIVE DE LA VOUTE

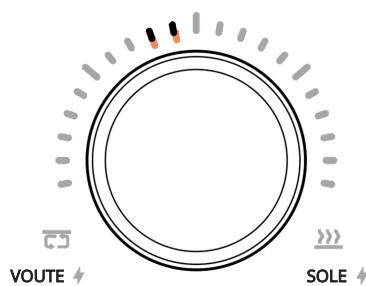
- Sur l'affichage du bouton de puissance, l'échelle rouge et l'icône de puissance de la voute clignotent.
- Une alarme longue retentit.



ERREUR 3

TEMPÉRATURE EXCESSIVE DE LA VOUTE ET DE LA PIERRE

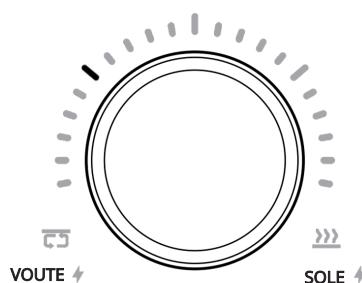
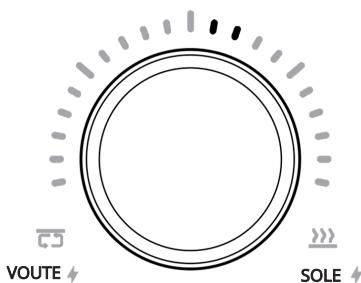
- Sur l'affichage du bouton de puissance, l'échelle rouge ainsi que les icônes de puissance de la pierre et de la voute, clignotent.
- Une alarme longue retentit.



ERREUR 4

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE SUPÉRIEUR DE LA CARTE PCB - CIRCUIT OUVERT

- Sur l'affichage du bouton de puissance, les deux courtes échelles du côté gauche clignotent.
- Une alarme longue retentit.



ERREUR 5

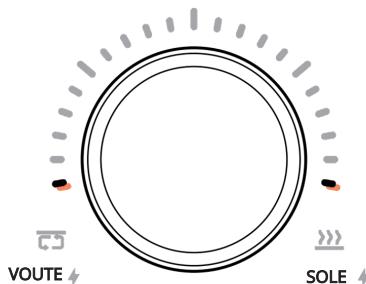
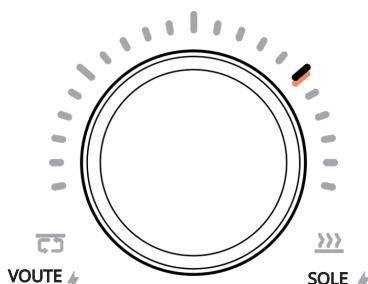
CAPTEUR DE TEMPÉRATURE INFÉRIEUR DE LA CARTE PCB - CIRCUIT OUVERT

- Sur l'affichage du bouton de puissance, les deux courtes échelles du côté droit clignotent.
- Une alarme longue retentit.

ERREUR 6

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE SUPÉRIEUR DE LA CARTE PCB - COURT CIRCUIT

- Sur l'affichage du bouton de puissance, la longue échelle blanche du côté gauche clignote.
- Une alarme longue retentit.



ERREUR 7

CAPTEUR DE TEMPÉRATURE INFÉRIEUR DE LA CARTE PCB - COURT-CIRCUIT

- Sur l'affichage du bouton de puissance, la longue échelle blanche du côté droit clignote.
- Une alarme longue retentit.

ERREUR 4

DÉFAUT DE COMMUNICATION DE LA CARTE PCB

- Sur l'affichage du bouton de puissance, une échelle blanche en bas à gauche et une échelle blanche en bas à droite clignotent.
- Une alarme longue retentit.

9 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

PLAQUE DE CUISSON EN PIERRE

1. Laissez la pierre à pizza refroidir complètement avant de la nettoyer.
2. NE PAS utiliser la pierre sur une flamme nue.
3. NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau ou l'utiliser lorsqu'elle est humide.
4. NE PAS utiliser une spatule ou un couteau en métal, car cela peut rayer la pierre.
5. NE PAS poser d'aliments congelés sur la pierre si la température dépasse 150 °C. Évitez les changements brusques de température.
6. NE PAS appliquer d'huile sur la pierre.
7. NE PAS mouiller la pierre ou l'immerger dans l'eau, cela pourrait l'endommager. La pierre n'est PAS compatible avec le lave-vaisselle.
8. ATTENTION : La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après.
9. La pierre est fragile et peut se casser en cas de choc ou de chute.
- 10 Attendez que la pierre et le four soient complètement refroidis, glissez délicatement la pierre hors du four et retirez les débris brûlés ou cendres. Si nécessaire, retournez la pierre pour brosser le dessous.
11. Retournez-la délicatement et remettez-la dans le four. Les débris sur le dessous brûleront lors de la prochaine utilisation.
12. Conservez la pierre à pizza uniquement dans le four, dans un endroit sec, frais et propre. NE PAS stocker de nourriture ou autres objets dans la cavité du four.
13. Nettoyer régulièrement la pierre à pizza pour éviter l'accumulation de résidus qui pourraient altérer le goût des aliments ou causer des fumées indésirables. Une pierre propre assure un meilleur contact entre la pâte et la pierre pendant la cuisson.

INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR DU FOUR

1. Stockez votre four à l'intérieur dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.
2. NE PAS s'appuyer sur le four ni poser des objets dessus, cela pourrait l'endommager.
3. Maintenez votre four propre pendant son stockage.
4. Débranchez le four de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de retirer ou remettre des pièces, et avant de le nettoyer.

5. NE PAS nettoyer avec des tampons à récurer métalliques ou des produits nettoyants pour four, car ils peuvent endommager l'appareil. Des morceaux de tampons peuvent se détacher et toucher des pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.
6. Pour nettoyer l'extérieur du four à pizza, attendez qu'il refroidisse, débranchez-le et utilisez un chiffon légèrement humide pour essuyer le corps du four. Séchez immédiatement avec une serviette propre.

PORTE EN VERRE

1. NE PAS poser d'ustensiles de cuisine, casseroles ou plats sur la porte en verre.
2. Attendez que le four soit complètement refroidi avant de nettoyer la porte en verre.
3. Vous pouvez retirer les graisses avec des serviettes en papier ou un chiffon sec. Pour un nettoyage plus approfondi, utilisez de l'eau chaude savonneuse.
4. Assurez-vous que la porte en verre, la pierre à pizza et le four soient complètement secs avant de le rallumer.

PELLE À PIZZA

1. Lavez la partie métallique avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.
2. Si nécessaire, utilisez une éponge pour enlever les résidus alimentaires tenaces, mais n'utilisez pas de tampons à récurer métalliques.
3. La pelle à pizza n'est PAS compatible avec le lave-vaisselle.

10 - INFORMATION TECHNIQUE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

MODEL	DONATO
VOLT	220 - 240 V, 50/60 Hz
PUISSEANCE	1800 - 2140 WATTS
TEMPÉRATURES	100 - 450 °C



ATTENTION : Ne pas immerger dans l'eau.

AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque de choc électrique, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

AVERTISSEMENT : Le four devient très chaud ! Ne le touchez pas ! Utilisez les poignées ou les boutons. Gardez les enfants et toute personne nécessitant une surveillance à distance.

11 - SERVICE APRÈS-VENTE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

- ✓ Consulter notre site : www.beldeko.com
- ✓ Nous écrire à l'adresse email suivante : beldeko@battentier.com
- ✓ Nous écrire à l'adresse postale suivante :

BATTENTIER MANFIL - BELDEKO
Services Consommateurs
1382 Avenue des Prés Seigneurs / 01120 DAGNEUX - FRANCE

- ✓ Nous appeler du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 au
+ 33 (0) 4 72 25 77 06

Avant de contacter le service après-vente munissez-vous des références complètes de votre appareil et de votre facture d'achat.

12 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclez les matériaux portant le symbole
Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Ne jeter pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères.

Ceux-ci doivent être déposés dans votre centre local de recyclage.

NOTA :

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques.

1 - SAVE THESE INSTRUCTIONS

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction manual before using. Improper use of the grounding plug can result in electric shock. To prevent electric shock, unplug before cleaning



To indicate that the marked item can be hot and should not be touched without taking care.

⚠ WARNING

DO NOT lay cooking utensils, pans or dishes on the glass door.

⚠ WARNING

DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.

⚠ WARNING

DO NOT use this appliance for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.

⚠ WARNING

Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.

⚠ WARNING

DO NOT let the power cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted

⚠ WARNING

DO NOT use this appliance near the edge of a counter or table. Ensure the surface is stable, level, dry, heat-resistant and clean.

⚠ WARNING

Household use only.

⚠ WARNING

DO NOT use this appliance an (or close to) a hot gas or electric burner.

⚠ WARNING

DO NOT store any item on top of the oven when in operation.

⚠ WARNING

DO NOT cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

⚠ WARNING

DO NOT immerse cord, plug or oven body in water or other liquid, to protect against electrical shock.

⚠ WARNING

When choosing a spot to use your oven, make sure there is place for adequate ventilation on all sides.

⚠ WARNING

The pizza oven is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

⚠ WARNING

Remove and safely discard all packing materials immediately upon unpacking, to eliminate an choking hazard for young children.

⚠ WARNING

DO NOT operate the appliance with a damaged cord or plug, lm after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.

⚠ WARNING

DO NOT use oils/fats, such as butter, olive oil, and margarine, when cooking over 260°C to avoid the risk of smoke and property damage due to smoke.

⚠ WARNING

DO NOT rest anything on the door once open. Avoid items dropping onto the inside of the door. This appliance can't be used and cleaned by children and persons with reduced physical sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Children shall not play with the appliance.

→ CAUTION

NEVER LEAVE THE PIZZA OVEN UNATTENDED.

- In case of fire, step away from the oven and immediately call emergency services.
- Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.
- Failure to follow these instructions may result in risks of fire, explosion, or burns that could cause property damage, bodily injury, or death.

→ CAUTION

This appliance is intended for domestic use and similar applications, such as :

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| • Staff kitchens in stores | • Hotels |
| • Offices | • Bed and breakfast accommodations |
| • Other work environments | • Motels |
| • Agricultural farms | • Other residential settings |

⚠ WARNING

Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

⚠ WARNING

Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

⚠ WARNING

Keep the oven clean and DO NOT allow excess grease or ash to collect inside. Doing so significantly increases the chances of a grease fire and additional smoke which taint the flavor of the food.

⚠ WARNING

The oven must be kept away from flammable materials during use.

⚠ WARNING

1. Consumption of alcohol, prescription, or over-the-counter medications may impair the user's ability to correctly assemble or safely operate the appliance.
2. Keep children and pets away from the appliance at all times.
3. Do not move the appliance while it is in use.
4. This appliance is not intended to be used as a heating device and should never be used as such.

→ TO AVOID INJURIES, WHAT ARE THE RULES ?

When properly maintained, your oven will provide safe and reliable service for many years. However, caution must be exercised as the oven generates intense heat, which increases the risk of accidents.

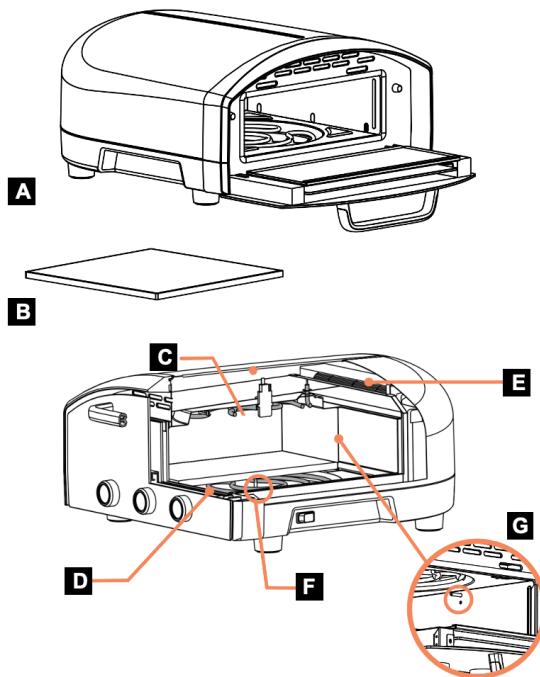
When using this oven, basic safety rules must be followed:

- Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in this manual. Any other servicing should be performed by a qualified technician.
- Children must not be left alone or unsupervised near the oven while it is operating. Never allow children to sit, stand, or play around the oven.
- Never leave clothing or other flammable items near or in contact with a hot surface or burner until it has cooled. Fabric could catch fire and cause serious injury.
- For your personal safety, wear appropriate clothing. Loose or baggy clothing should never be worn when using the oven. Certain synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn during cooking.
- Do not heat unopened food containers, as pressure buildup could cause them to explode. Always pay close attention when lighting the burner.
- When using the oven, do not touch the outer shell, the stone cooking plate, or the immediate surroundings, as these areas become extremely hot and could cause burns.
- Do not use the oven to cook extremely fatty meats or other products that could increase combustion.
- Keep the area around the oven free of combustible materials, including liquids, waste, and fumes such as gasoline or lighter fluid.
- Never block air circulation or ventilation.
- Do not use the oven in extremely windy conditions.
- The temperature beneath the oven is high. Do not place the oven on a table with flammable tablecloths, plastic, or any other combustible materials.

2 - PARTS AND ACCESORIES

PARTS LIST

- ✓ DONATO pizza oven
- ✓ Stone cooking plate
- ✓ Pizza peel



A Electric pizza oven

E Cooling fans

B Pizza stone

F Lower sensor

C Upper heating unit

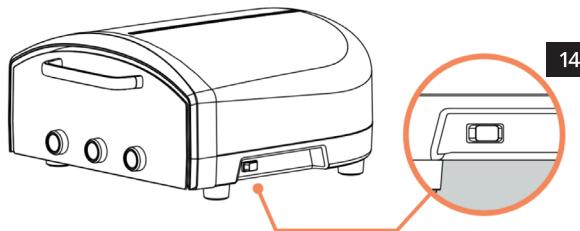
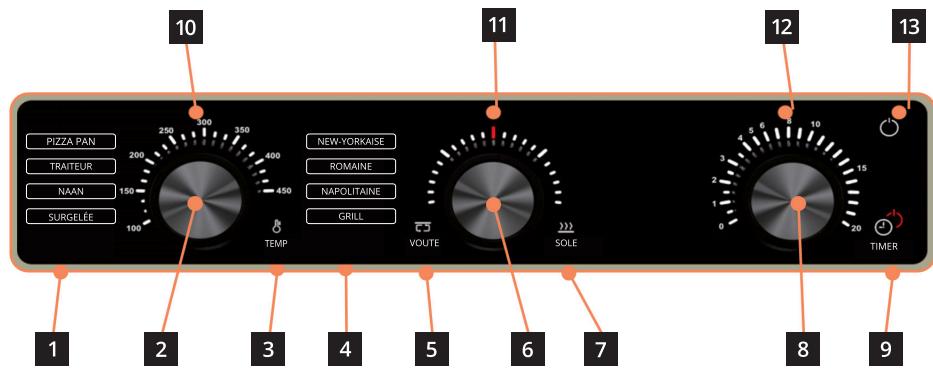
G Upper sensor

D Lower heating unit

3 - FEATURES

CONTROL PANEL & SWITCH

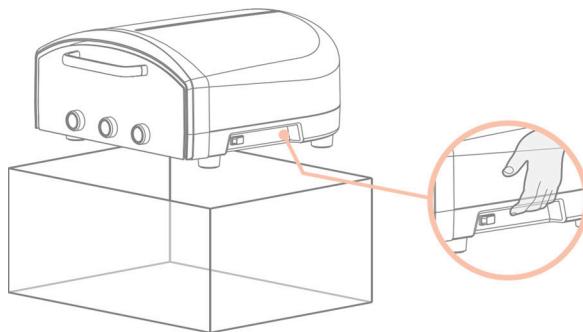
- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. Left preset mode display | 8. Timer knob |
| 2. Temperature knob | 9. Timer icon |
| 3. Temperature icon | 10. Temperature dial |
| 4. Right preset mode display | 11. Power rate dial |
| 5. Air power icon | 12. Timer dial |
| 6. Power knob | 13. Power icon (touch control) |
| 7. Stone power icon | 14. ON/OFF switch |



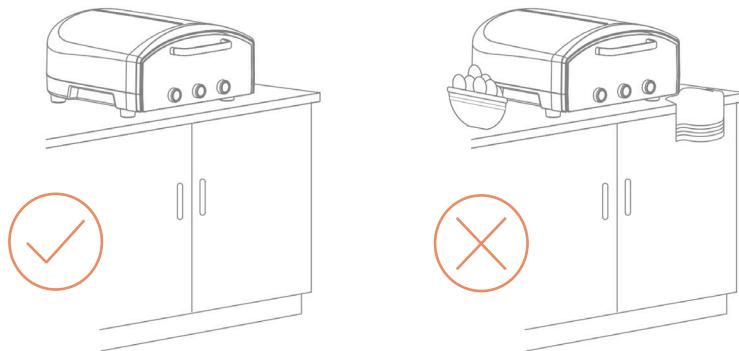
4 - USING THE PIZZA OVEN

QUICK START

1. Take your oven out of the packing. And using handholds on the side of the oven.



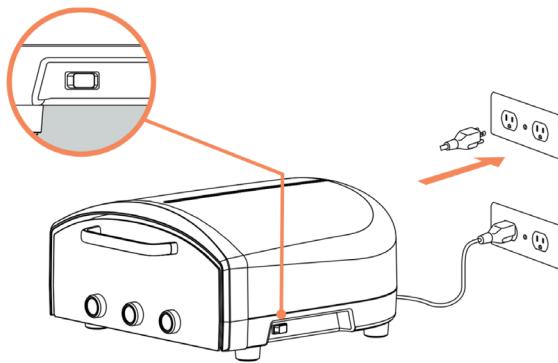
2. Set the product on the surface is stable, level, dry, heatresistant and clean allowing for safe operation.



3. Make sure ON/OFF switch is in the OFF position before plugging product into a power outlet.

⚠ WARNING

This Oven is designed to be used with 220-240 V outlets only. If you using an extension cord, make sure that its marked electrical rating is at least as the appliance's electrical rating (2140 W).



POWER SUPPLY CORD

A short power supply cord is provided to reduce the hazards of entanglement or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and maybe used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used :

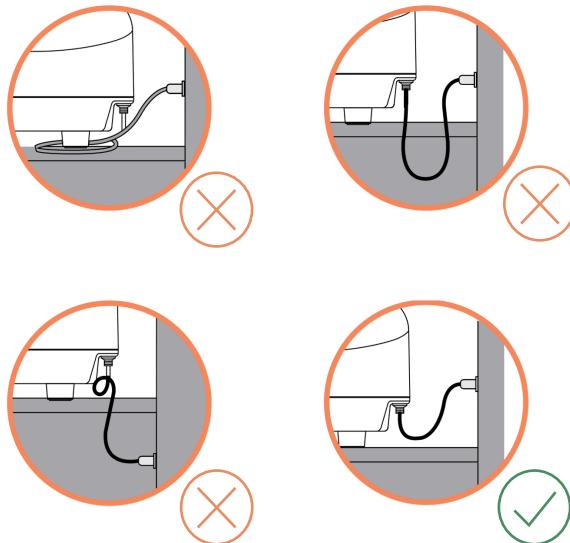
1 - The marked electrical rating of the extension cord should beat least as great as the electric rating of the appliance.

2 - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop am tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

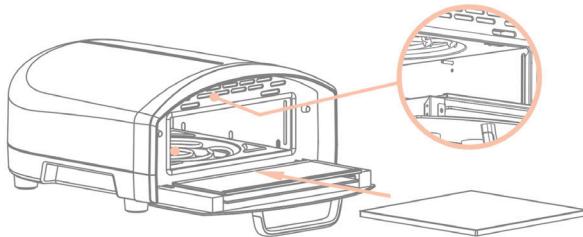
3 - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded-type 3-wire cord.

4 - Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with the suffix letter "W" and with a tag stating "*Suitable for use with outdoor appliances*". The connection to an extension cord should be kept dry and off the ground.

4. Make sure cable doesn't run under the appliance or drape over the edge of the countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over. Do not use outlet below countertop surface.



5. Take the pizza stone out of its packaging and slide in into the oven carefully

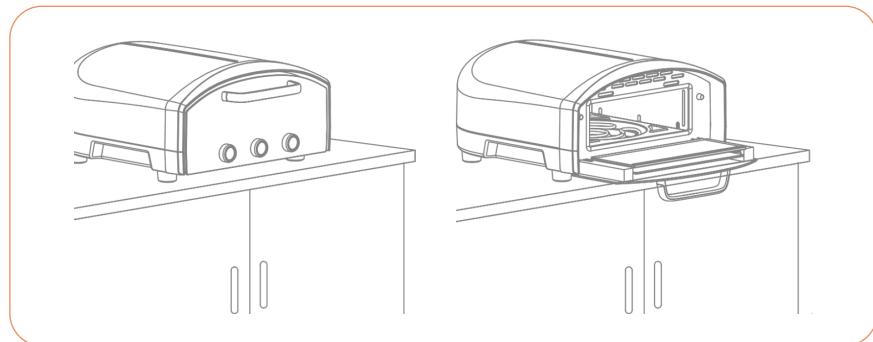


→ CAUTION

This oven comes with two temperature sensors on the side wall and the bottom of the oven's cavity. Avoid hitting the temperature sensors when moving it into inside of the oven.

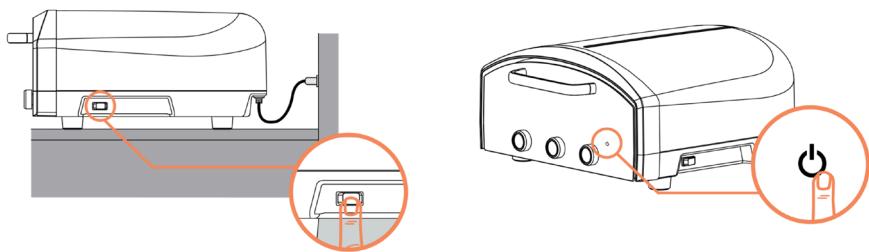
6. Make sure there is space around the product to allow for safe operation. Make sure there is enough space to access the ON/OFF switch.

- Make sure placing position allow to open oven's door fully.
- The area above the oven should be generally clear.
- DO NOT place oven inside an enclosed space.



POWER ON

7. Turn on the ON/OFF switch on the side. The power icon light will be on and will enter standby mode. Touch the power icon to activate preset mode display from quitting the standby mode.



POWER OFF

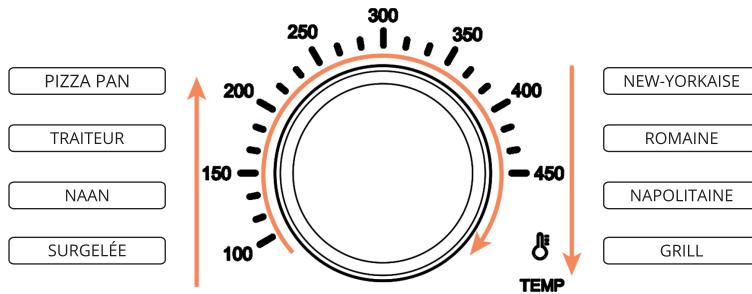
8. Touch the power icon on the front panel of the oven to power off the oven. The oven will switch into standby mode. In standby mode oven's fans run to rapidly cool the oven and its electronics. Please wait until it cools down fully.

→ CAUTION

- Before turning off the ON/OFF switch or unplugging the oven, allow it to cool completely in standby mode. This will take approximately 10 minutes.

- Before moving the oven, let it cool for at least 90 minutes.

NOTE : If the oven has not been used for 45 minutes, it will enter standby mode to save energy and will automatically begin a cooling cycle.



TEMPERATURE KNOB

9. For safety reasons, whenever the desired temperature is reached, an alarm will sound until you interact with one of the buttons.

1 - Clockwise rotate the temperature knob to select the preset. Mode you want.

2 - Press down temperature Knob to confirm your choice. Then the oven will be heating up.

3 - In manual mode, keep rotating to select your ideal target temperature. Clockwise to increase the target temperature counterclockwise to decrease the target temperature.

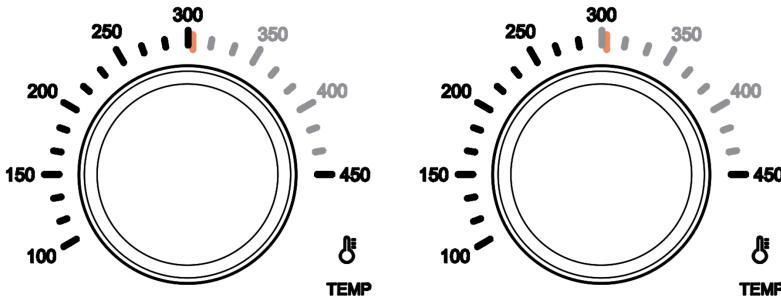
4 - Temperature set from 100 C to 450 °C.

NOTE : For safety every time reaching target temperature alarm will not stop until you operate any knobs.

5 - Each rotating operation of temperature knob needs press down to confirm. Temperature dials will flash until you press temperature knob down for confirmation.

⚠️ WARNING

To avoid property hazard of misoperation, during oven operation rotating the Temperature Knob will quit current selected mode and stop operating. If you want to switch other mode or adjust temperature, Temperature dials will flash to remind you to press down for confirmation.



HOW TO READ THE TEMPERATURE ?

- 1 - Temperature icon and current temperature will flash during heat up.
- 2 - Target temperature will be solid alone as scale or figure.
- 3 - The flashing scale or figure shows current temperature.
- 4 - Behind current temperature, solid scales and figures show the progress to target temperature during heating up.
- 5 - After reaching target temperature all scales and figures will be solid, and oven will beep and ready for cooking.

OVER OR LOSE TEMPERATURE

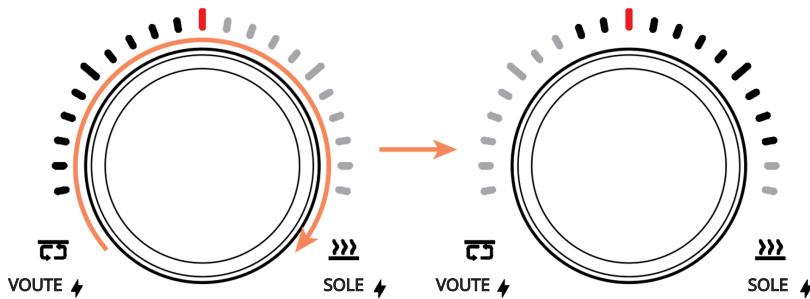
- 1 - To ensure oven's temperature and performance, oven will long alarm for seconds if losing or over temperature happens.
- 2 - When losing temperature, oven will turn back to heat up. And current temperature display will flash until reaching target temperature.
- 3 - When over temperature, oven will stop heating up until getting back to target temperature. In safe and close supervised situation, opening door helps decreasing temperature inside.

⚠️ CAUTION : The inner surfaces of the door can be extremely hot ! Only use the handle when opening and closing the door.

4 - Oven always automatically adjusts its power to keep target temperature.

5 - After reaching target temperature all scales and figures will be solid, and oven will beep and ready for cooking.

⚠ WARNING : Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.



POWER KNOB

10. The power knob in the middle shifts power between the top heat elements of air and the bottom heat elements of stone. You can use it to find a better topping and base balance for your cooking.

⚠ WARNING

To avoid property hazard oven's timer alarm will not stop until rotating or pressing any knob. You can press or slightly rotate timer knobs to stop alarm and activate timer function to ready again.

1 - Clockwise rotate the power knob to increase more power with bottom heat element for stone temperature and less with top heat element.

2 - Counterclockwise rotate the power knob to increase more power with top heat element for air temperature and less with bottom heat element.

3 - Power shifting works perfect in cooking step, and oven allows to you use it anytime.

4 - Power knob shifting is immediately. And it is not necessary to press down for confirmation.

NOTE : It needs experience and knowledge to find a perfect power balance for cooking. Incorrect shifting may cause oven lose or over temperature.

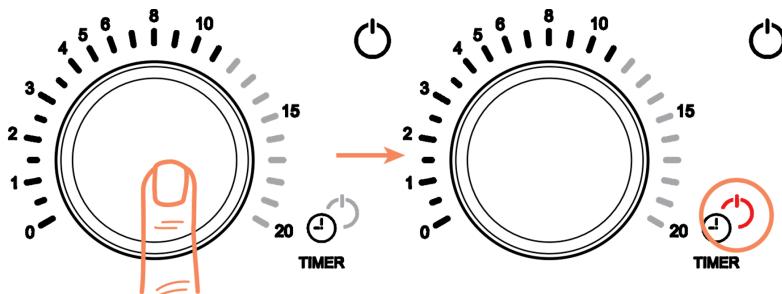
OFF-DELAY FUNCTION

11. Timer related function.

1 - Press and hold timer knob for 3 second to activate OFF-DELAY function. The red power icon nears timer icon will be on.

3 - Press and hold timer knob for 3 second again to deactivate OFF-DELAY function. The red power icon nears timer icon will be off.

2 - When timer countdown complete, the oven will quit current mode and turn back into standby mode.



TIMER KNOB

12. The timer function is independent.

NOTE : The timer function is independent operation when timer finishes counting down, oven will beep and keep operating for maintaining target temperature. You can activate OFF-DELAY function to link timer function with power switch. When OFF-DELAY function is activated, oven will turn back into standby mode after finishing countdown.

1 - Clockwise rotate the timer knob to increase the length of timer up to 20 mins.

4 - Press down timer knob to confirm or cancel the timer function.

2 - Counterclockwise rotate the timer knob to decrease the length of timer.

5 - Timer scales and figures will be flash when shifting timer. Timer will be confirmed if there is inactivity for 3 seconds.

3 - Timer allows you to choose half of minutes under 4 minutes to better count down for cooking pizza.

6 - Oven will always alarm with "beep" when finishing countdown. Pressing or slightly rotating timer knob to stop alarm and activate timer function to ready again.

5 - COOKING FUNCTIONS

PIZZA PAN

The "PIZZA PAN" mode is set to 233°C. It is mainly for a thick, golden crust, crisp on the bottom, and loaded with toppings pizza in an aluminum baking pan like Sicilian, Chicago or Grandma-style, etc. The user can adjust the cooking time according to the pizza size and flavor.

✓ *Tips : Avoid the ingredients with high.*

TRAITEUR

The "TRAITEUR" mode is set to 250°C. It can cook fried food, like French fries, chicken wings, chicken nuggets, etc. This mode can cook well the food by the heating from upper hot air and down hot pizza stone at the same time. Therefore, the users do not need to flip the food, which is usually required by the traditional airfryer.

NAAN

The "NAAN" mode is set to 200°C. It can bake egg tart, Basque cake, or small cookies, etc. In this mode, power of top and bottom heating tube can be adjusted freely by the users according to different pastries. Do not place oil or baking paper directly in the baking stone. And using right bakeware for cooking is necessary.

SURGELÉE

In this mode, if you don't have time for homemade food oven's hot stone helps bake the frozen prepared cooked food, like frozen cooked pizza. When cook the frozen food, please remove all the packing before you put the frozen food in to the oven. The frozen food should be put on a suitable plate or pan, not on the pizza stone directly. This can help keep the pizza stone clean.

NEW YORK

"NEW YORK" PIZZA mode is set to 266°C. This traditionally enjoyed in large NEW YORK pizza style comes with chewy-but-crisp and tender-crusted texture and foldable slices. There are more flavor options for New York pizza, more ingredients requires higher temperature than pan pizza. The user can adjust the cooking time according to the pizza size and flavor.

✓ *Tips : Avoid the ingredients with high water content. Lengthen the cooking time if ingredients are more than usual.*

NAPOLITAIN

"NAPOLITAIN" PIZZA mode is set to 433°C. Famous for its airy and malleable crust with distinct blisters and leopard spotting produced by the high heat of a wood-fired. In this mode oven provides more temperature compensation during cooking to help bake the perfect Neapolitan pizzas, which requires very high temperature and short cooking time. The higher the temperature is, the more difficult it is to make a good pizza, the users need to try more for the perfect Neapolitan pizza. The user can adjust the cooking time according to the pizza size and flavor.

ROMAINE

"ROMAINE" PIZZA mode is set to 283°C. It is a type of uniformly thin crispy pizza with sauce spread to the very outside and toppings right up to the edge. Higher the temperature is, the more difficult it is to make a good pizza. And the recipe of crispy pizza will also affect the overall result. The user can adjust the cooking time according to the pizza size and flavor.

- ✓ *Tip 1 : Put the sauce and ingredients evenly on the flattened dough, they can avoid the flattened dough bulge during the cooking.*
- ✓ *Tip 2 : Or bake the flatten cooked in around 2 minutes at first. Do remember to flip the dough and press it during baking to avoid the bulge. Then put the sauce and ingredients evenly and fully on the half cooked dough. Cook them together in the rest 1:30 minutes. By doing this, the dough will be thinner and crisper.*

GRILL

"GRILL" mode is set to 300°C. The user can adjust the cooking time according to the steak size and flavor.

Tips : It is very important to choose heat-resistant cooking ware for such high temperature, like the cast iron frying plate or pan. because high temperature will damage the coating of some non heat-resistant cooking ware. Besides, the cast iron plate should be put in the oven at the beginning of preheating. When the preheating finishes. you can put the steak on the upside of cast iron plate, close the door and wait for several dozens of seconds, then flip the steak to the down side of the cast iron plate for another dozens of seconds. You decide the cooking time according to the degree of cooking that you like.

MANUAL FUNCTION

In "Manual" mode by rotating the knob, the user can choose the temperature from 100°C to 450°C and can adjust the working power of top and bottom heating tube according to different food and the personal preference. This enables you to fully customize how the oven functions. Considering this personal customization, the MANUAL mode is more recommended for the experienced cook or users who can operate the oven very well.

6 - TROUBLESHOOTING

PROBLEM	LIKELY CAUSE	SOLUTION
Uncooked pizza sticks to peel.	Not enough flour on bottom, pizza sat too long on peel, too much topping weight.	Be sure dough is well-floured on the bottom. To make sure the dough moves freely before adding any toppings add a little more flour to base if it doesn't slide around. And keep your toppings light helps more easily to launch. Do not let the topped pizzas sit on the peel for more than two minutes. If not, the moisture in your dough will cause it to stick. Use quick, short movements to swiftly pull the peel back after placing the pizza on the stone.
Oven smokes excessively during baking.	Too much flour on the stone, oils/fats cause smoke.	Use just enough on your base to prevent the pizza from sticking to your peel. Excess flour easily burns and creates smoke inside the oven. Also do not open door excessively during baking pizza. Do not use oils/fats cooking over 260 C.
Pizza's base is raw, but toppings are burning.	Too much heat on the top, thicker pizza also with more toppings.	Use your Power knob to decrease power on the top and increase more power on the bottom. Note that a thicker pizza with more toppings needs lower oven's temperature and longer time to cook.
Pizza base is undercooked.	The stone isn't hot enough, the base is too thicker.	Try making a thinner base. For a Neapolitan pizza, stretch out the base until you can see through the dough. For thicker base pizza, decrease your target temperature and increase the length of cooking time.
Pizza base is overcooked / burnt.	The stone is too hot. Too much flour between pizza base and stone.	If you want to bake thicker pizzas, using lower temperature and lengthening cooking time help to get well results. Pizza base is undercooked. It is necessary to stretch thinner base and to use little flour as possible in high temperature pizza cooking. Many pizzaiolos use semolina flour to launch pizzas.
Food catches on fire.	Food is overcooked. Excess flour or baked-on food on stone. Oils/fats cause fire.	Cook for a longer time at a lower temperature. Do not use oils/fats, such as butter, olive oil, and margarine over 260°C. Excess flour and burnt food on the stone can ignite at high temperatures. If this happens, keep the door closed and the flames will extinguish themselves. If flames are not extinguished within 15 seconds, unplug the unit.
There is a noise coming from the oven after it is turned off.	Cooling fans are turning on.	During cooking, cooling fans turn on to protect sensitive electronic components from overheating. Due to the extreme temperatures this oven gets to, these fans remain on after cooking has finished until temperatures are low enough for the components. Please do not unplug the oven from the outlet until the oven cools down fully.
Oven does not turn off automatically after the cooking time is up.	Oven's OFF-DELAY function is not activated.	The oven is designed to cook the pizzas continuously, it won't turn off and stop your pizza journey. You can press and hold the Timer knob for seconds to activate the OFF-DELAY function. In this function, the oven will turn off and switch back into standby mode to cool down automatically after the timer countdown has finished.

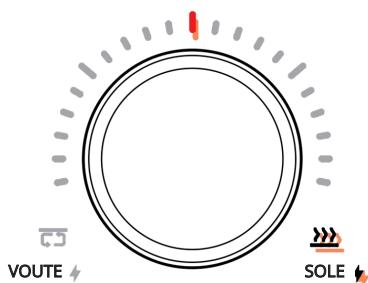
7 - SETTING GUIDE

MODE	TEMPÉRATURE	VOUTE	SOLE	MINUTERIE
SURGELÉE	200 °C	5	5	20' 00"
NAAN	200 °C	1	9	18' 00"
TRAITEUR	250 °C	3	7	12' 00"
PIZZA PAN	233 °C	6	4	08' 00"
NEW-YORKAISE	266 °C	6	4	07' 00"
ROMAINE	283 °C	2	8	04' 00"
NAPOLITAINE	433 °C	9	1	01' 30"
GRILL	300 °C	10	0	/
MODE MANUEL	100 ≈ 450 °C	10 ≈ 0	0 ≈ 10	00' 30" ≈ 20' 00"

NOTEZ VOS PROPRES RÉGLAGES AVEC LE TABLEAU CI-DESSOUS :

MODE	TEMPÉRATURE	VOUTE	SOLE	MINUTERIE

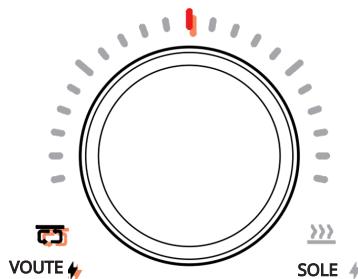
8 - ERROR CODE



ERROR 1

STONE OVER TEMPERATURE

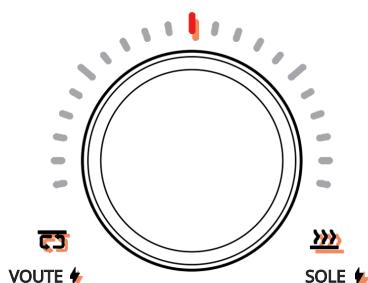
- On display of power knob, red scale and stone power icon flash.
- Long alarm sounds.



ERROR 2

AIR OVER TEMPERATURE

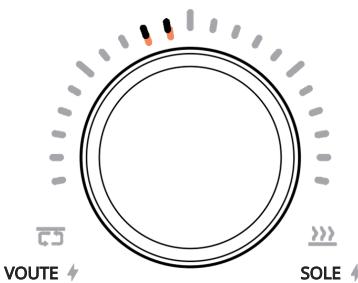
- On display of power knob, red scale and air power icon flash.
- Long alarm sounds.



ERROR 3

AIR & STONE OVER TEMPERATURE

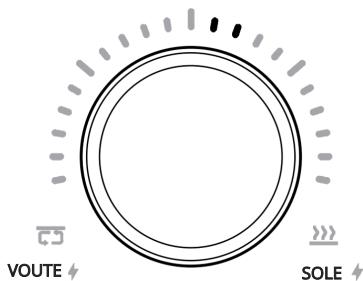
- On display of power knob, red scale, stone and air power icons flash.
- Long alarm sounds.



ERROR 4

PCB TOP TEMPERATURE SENSOR OPEN CIRCUIT

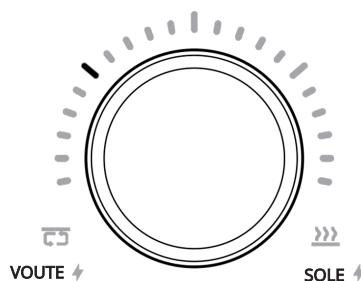
- On display of power knob, the left side two short scales flash.
- Long alarm sounds.



ERROR 5

PCB BOTTOM TEMPERATURE SENSOR OPEN CIRCUIT

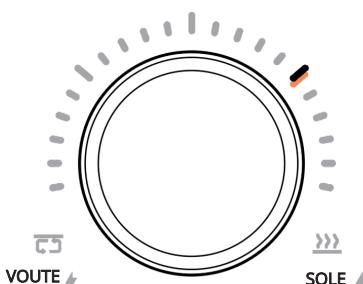
- On display of power knob, the right side two short scales flash.
- Long alarm sounds.



ERROR 6

PCB TOP TEMPERATURE SENSOR SHORT CIRCUIT

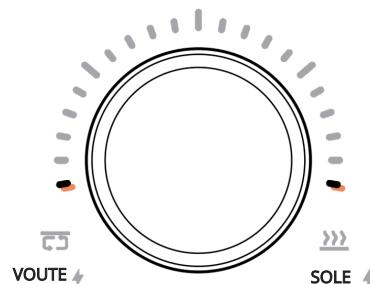
- On display of power knob, the left side long white scale flashes.
- Long alarm sounds.



ERROR 7

PCB BOTTOM TEMPERATURE SENSOR SHORT CIRCUIT

- On display of power knob, the right side long white scale flashes.
- Long alarm sounds.



ERROR 8

PCB COMMUNICATIONS FAULT

- On display of power knob, a lower left side white scale and a lower right side white scale flash.
- Long alarm sounds.

9 - CLEANING AND MAINTENANCE

PIZZA STONE

1. Allow the pizza stone to cool completely before cleaning.
2. DO NOT use the pizza stone over an open flame.
3. DO NOT cool the stone with water or use it when damp.
4. DO NOT use a metal spatula or knife, as these can scratch the stone.
5. DO NOT place frozen foods onto the stone if using temperatures in excess of 150° C. Avoid extreme temperature change to the stone.
6. DO NOT apply oil to the stone.
7. DO NOT get the stone wet or immerse it in water, which could damage the stone. The stone is NOT dishwasher safe.
8. CAUTION : The stone is very hot during use and stays hot for a long time after use.
9. The stone is fragile and can break if bumped or dropped.
10. Wait until the stone and the oven fully cool down, carefully slide the stone out of the oven and gently remove any loose or large burnt debris and ash. If needed, flip the stone over to brush off the underside.
11. Gently flip it over and slide it back into the oven. The debris on the underside of the stone will burn away the next time you use the oven.
12. Only store the pizza stone inside the oven keeping in dry, cool and clean condition. DO NOT store food or other items in the oven cavity.
13. It is important to remove as much debris/stuck-on food from stone as possible to minimize smoking. Keep your stone clean helps the dough make good contact with the stone during cooking.

OVEN INTERIOR AND EXTERIOR

1. Store your oven indoors in dry conditions when not in use.
2. DO NOT lean on or put items on top of oven. Doing so could damage oven.
3. Keep your oven clean while in storage.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
5. DO NOT clean with metal scouring pads or oven cleaners because they will damage the oven. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
6. To clean the outside of your pizza oven, wait until it's cool, unplug it and use a lightly damp cloth to wipe the oven body. Dry with a clean towel right away.

GLACE DOOR

1. DO NOT lay cooking utensils, pans or dishes on the glass door.
2. Wait until oven is completely cool before cleaning the glass door.
3. You can remove grease using dry paper towels or a dry cloth. For more thorough cleaning, use warm, soapy water.
4. Make sure the glass door, pizza stone and oven is completely dry before turning it on to use again.

PIZZA PEEL

1. Wash the metal portion in soapy and warm water, rinse and dry well.
2. If needed, use a plastic scrubbing sponge to remove stubborn stuck-on food but do not use metal scouring pads.
3. The pizza peel is NOT dishwasher safe.

10 - TECHNICAL INFORMATION

ELECTRIC PIZZA OVEN

MODEL	DONATO
VOLTAGE	220 - 240 V, 50/60 Hz
POWER	1800 - 2140 WATTS
TEMPERATURES	100 - 450 °C



CAUTION : Do not immerse in water.

WARNING : To prevent electric shock, unplug before cleaning.

WARNING : The oven gets very hot ! Do not touch ! Use handles or knobs. Keep children and others in need of supervision at a distance.

11 - AFTER SALES SERVICES

To learn more about our products or contact us, you can :

- ✓ Consult our website: www.beldeko.com
- ✓ Write to us at the following email address : beldeko@battentier.com
- ✓ Write to us at the following postal address :

BATTENTIER MANFIL - BELDEKO
Services Consommateurs
1382 Avenue des Prés Seigneurs / 01120 DAGNEUX - FRANCE

12. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

Recycle materials marked with the symbol 

Place the packaging in the containers provided for this purpose.

Do not dispose of devices bearing the symbol  with household waste.

These should be dropped off at your local recycling center.

NOTE : In order to constantly improve our products, we reserve the right to make any changes to their technical, functional or aesthetic.

BELDEKO



+ 33 (0) 4 72 25 77 06



beldeko@battentier.com