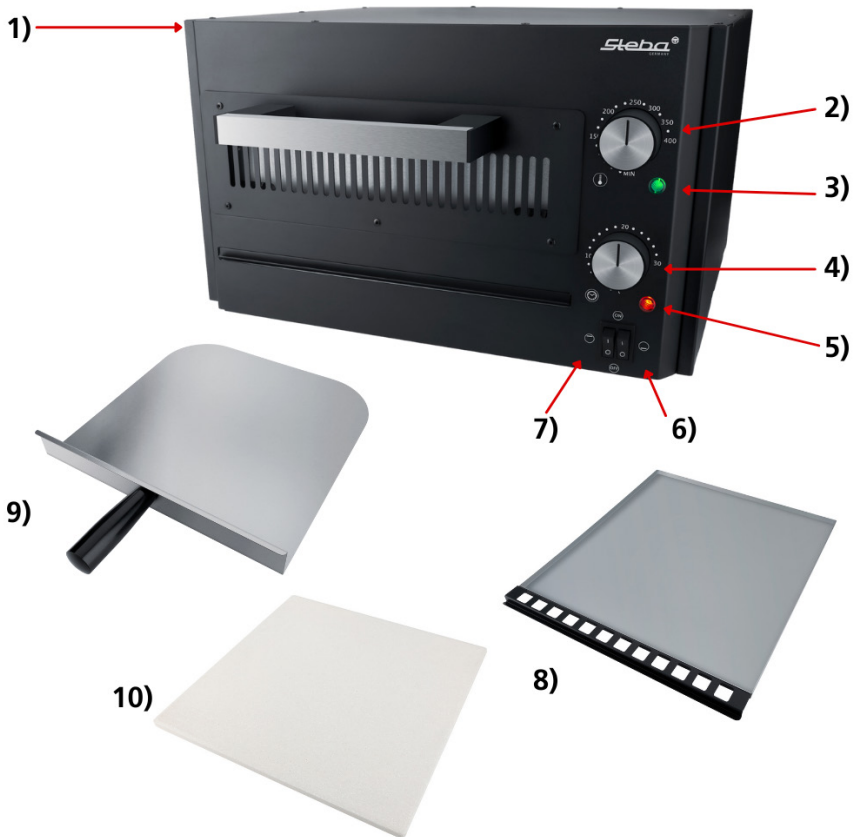




220 – 240V~; 50/60 Hz; 1.800 W

Power Pizzabäcker PB 1800

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	12
Mode d'emploi	20
Gebruiksaanwijzing	30
Brugsanvisning	39



1. Gehäuse mit Aktivkühlung
2. Temperaturregler
3. Temperaturleuchte
4. Timer
5. Betriebskontrollleuchte
6. Schalter Unterhitze
7. Schalter Oberhitze
8. Krümelblech, herausnehmbar
9. Edelstahl-Ausheber
10. Pizzastein



Durch die regelbare Temperatur von bis zu 400°C ist das Gerät für die schnelle Zubereitung von Pizzen oder Flammkuchen geeignet. Bei niedrigeren Temperaturen können z.B. Brötchen aufgebacken, oder Gerichte überbacken werden.

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber (außer dem Typenschild). Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

Sicherheitshinweise

-  **Heiße Oberfläche!** Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät mit der Rückseite im Abstand von 10cm an die Wand stellen.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Das Gerät ist kein Einbauofen und darf nicht als solcher verwendet werden.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß gerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen

- benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
 - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
 - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
 - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
 -  Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
 -  Berühren Sie die Hochleistungs-Quarzheizkörper nicht mit metallischen Gegenständen. Die Lebensmittel dürfen nicht am Heizkörper anliegen.
 - **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
 - Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
 - Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
 - Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
 - Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
 - Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.

- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Den Rost nicht mit Alufolie einwickeln (Hitzestau).
- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 min. aufheizen lassen.




Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!

- Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Während des Gebrauchs tritt Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht auf Abstand.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr als 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- **Achtung:** Da sich Fette leicht am Heizkörper entzünden können, niemals stark fetthaltige Lebensmittel zubereiten! Beim

- Herausnehmen der Lebensmittel immer den Edelstahl-Ausheber und Ofenhandschuhe verwenden!
- Das Gerät nach Gebrauch reinigen.
 - Das Krümelblech immer unter den unteren Heizkörper schieben.
 - **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Fettrückstände müssen aus hygienischen Gründen und wegen Brandgefahr entfernt werden.
- Keine Scheuermittel, Backofenspray oder Lösungsmittel verwenden.
- Das Gehäuse und den Innenraum mit einem feuchten Tuch mit Spülmittel säubern und trocknen.
- Durch die hohen Temperaturen verfärben sich die Oberflächen des Innenraums.
- Das Krümelblech, sowie das Zubehör kann in heißem Wasser gereinigt und dann getrocknet werden. Das Krümelblech wieder einschieben.

Reinigung Pizzastein:

- Durch die Lebensmittel kommt es zu Flecken auf dem Stein, das ist normal.
- Der Stein muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Lassen Sie den Stein abkühlen und entfernen Sie grobe Rückstände (z.B. mit einem Ceranfeldschaber).
- Reinigen Sie den Stein mit einer Bürste in warmen Wasser OHNE Spülmittel und lassen Sie ihn trocknen.
- Einige Flecken werden auf dem Stein bleiben, diese sind aber unbedenklich.

Arbeitsplatz

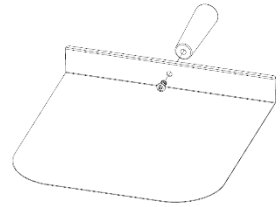
Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

Inbetriebnahme

- Befestigen Sie den Griff des Aushebers mit Hilfe der Schraube.
- Das Gerät anschließen.
- **Wichtig!** Das Gerät immer vorheizen.
- Das Gerät kann am Anfang leicht qualmen. Keine übergroßen Speisen in das Gerät geben, damit kein Kontakt zu den Heizelementen entsteht.



• Timer:

- Das Gerät wird mit dem Timer gestartet. Dieser kann bei Bedarf jederzeit wieder auf 30 Minuten nachgestellt werden.
- Stellen Sie den Timer auf 30 Minuten, sowie die gewünschte Temperatur ein – die Betriebskontrollleuchte leuchtet und die Aktivkühlung des Gerätes läuft.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal, die Heizung schaltet sich aus aber die Aktivkühlung läuft noch ca. 5 Minuten nach. Erst dann den Netzstecker ziehen.

• Temperatur:

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Ist diese erreicht, geht die grüne Leuchte an.
- Das Thermostat taktet und die Leuchte schaltet sich immer wieder ein und aus.

· **Heizart:**

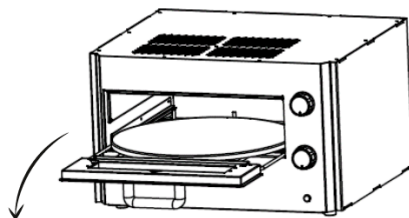
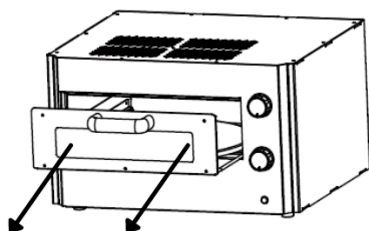
- o Wählen Sie die gewünschte Heizart durch einschalten des entsprechenden Schalters:



- o Hinweis: nach Beendigung des Grillens die Schalter wieder auf OFF stellen und den Stecker ziehen.

· **Das Gerät immer bei geschlossener Tür vorheizen!**

- **Bei Temperaturen über 230°C darf kein Backpapier, antihafbeschichtetes Geschirr oder Silikonformen verwendet werden!**



- Sobald die Temperatur erreicht ist, ziehen Sie den Einschub horizontal am Griff nach vorne. Anschließend klappen Sie die Tür nach unten.



Die Metallteile und die Pizzastein sind sehr heiß!

- Geben Sie etwas Mehl auf den Ausheber – nicht aber auf den Pizzastein, denn dieses würde sofort verbrennen! Anstatt Mehl könnte auch Hartweizengrieß verwendet werden.
- Platzieren Sie die Lebensmittel mit Hilfe des Aushebers auf dem Pizzastein. Schließen Sie die Klappe und schieben Sie den Einschub wieder in das Gerät.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit. Hinweis: drehen Sie den Timer immer komplett auf und stellen Sie in anschließend auf die gewünschte Garzeit.
- Ist die Garzeit abgelaufen ertönt ein Signal.



Fertigpizza nicht in der Aluform oder im Verpackungsmaterial backen. Nicht mit Alufolie abdecken!

Pizzateig

500g Mehl

250ml Wasser

1 Pck Trockenhefe

Salz

3 EL Olivenöl

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Handmixer 10 Minuten kneten bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig mit einem Tuch abdecken und in einem warmen Raum ca 1,5 bis 2 Stunden ruhen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig auf der Tischplatte kurz kneten und auf 3 bis 4 mm ausrollen. Damit beim Ausrollen nichts kleben bleibt, die Platte leicht mit Mehl bestäuben.

Pizzasauce

Tomaten aus der Dose

1 kl. Zwiebel, geschnitten

1 Knoblauchzehe, geschnitten

1 TL Zucker

2 EL Olivenöl

Salz, Basilikum, Oregano

Zwiebel und Knoblauch in Öl in einer Pfanne anschwitzen. Den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Tomaten hinzufügen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kurz mixen und die Kräuter untermischen. Die Sauce im lauwarmen Zustand auf den Pizzaboden dünn verteilen.

Pizza Belag

Man kann die Pizza mit Tomatensauce und:

· Salami / Schinken

· Thunfisch / Sardellen

· Mozzarella / Gorgonzola

· Zwiebeln / Peperoni

· Knoblauch

· Öl / Rosmarin

Nach eigenem Geschmack belegen. Mit gutem Olivenöl beträufeln und auf den Stein schieben. Bei 380°C ca. 5 – 6 Minuten.

Flammkuchen

250 g Mehl

1 TL Salz

1 EL Öl

140 ml Wasser

Die Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Tischplatte dünn ausrollen. Für den Belag ca. 100 ml Schmand auf dem Teig verstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Schinkenwürfel und Zwiebelringe drauf verteilen.

Bei 300°C ca. 5 Minuten backen.



Die Backzeit und -Temperatur sind Richtwerte und abhängig von den Lebensmitteln und dem persönlichen Geschmack.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

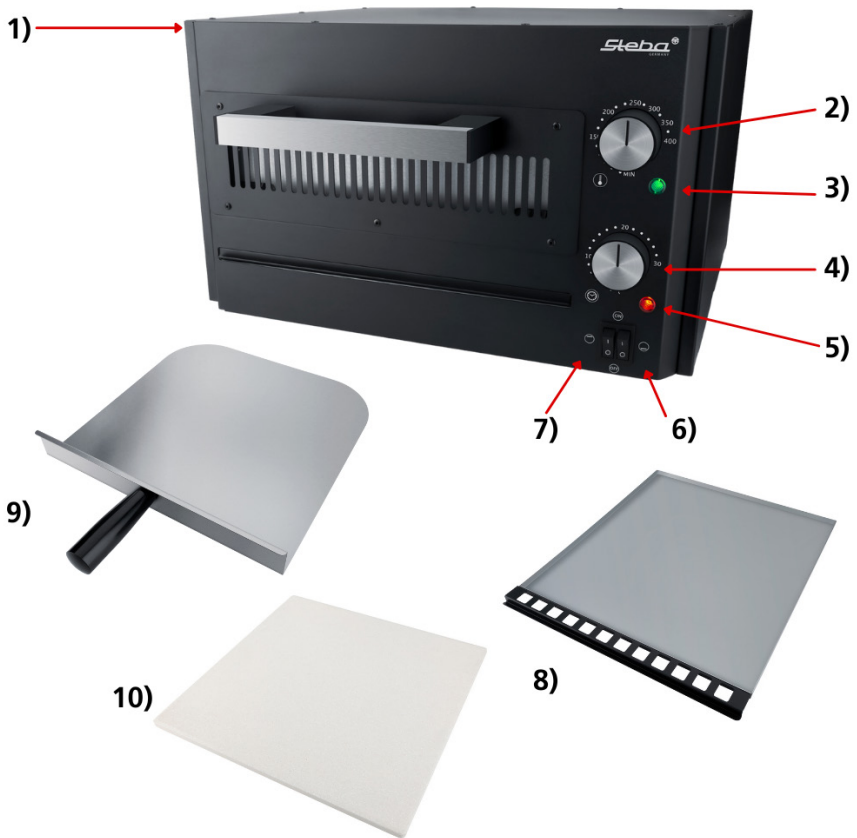
Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.





1. Housing with active cooling
2. Temperature control
3. Temperature control light
4. Timer
5. Power control light
6. Button lower heat
7. Button upper heat
8. Crumb tray, detachable
9. Stainless steel lifter
10. Pizza stone



The adjustable temperature of up to 400°C makes the appliance suitable for the quick preparation of pizzas or tarte flambée. At lower temperatures, e.g. rolls can be baked or dishes can be over-baked.

Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

Safety information

-  **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device with a distance of 10cm to the kitchen wall.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- This device is no built-in oven and cannot be used like this.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.


- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
-  Never place anything on top of the device and do not cover the ventilation slots.
-  Do not touch the high-power quartz radiators with metallic objects. Food must not touch the radiator.
- **Never immerse the unit in water.**
- Leave a space of about 10cm around the device.
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport after it cooled down.
- Only use the device as described in this manual.
- You must not wrap the grill with tin foil (accumulation of heat).
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.
- **Before initial use:** clean all parts – except the heating elements - carefully and leave to dry. Heat up the device for about

15 min. to eliminate the smell of newness.



- **Attention! Housing gets hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- During operation steam emerge. Keep hands and face away.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Attention:** since fats can easily ignite on the heating element, never prepare foods with a high fat content! Always use the stainless steel lifter and oven gloves when removing food!
- Clean after every use.
- Always push the crumb tray under the lower radiator.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mold formation.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Fat residues must be removed for reasons of hygiene and fire hazard.
- Do not use abrasives, oven spray or solvents.
- Clean the housing and the interior with a damp cloth with detergent and let it dry.
- The high temperatures discolour the surfaces of the interior.
- The crumb tray and accessories can be cleaned in hot water and then dried. Push the crumb tray back in.

Cleaning the pizza stone:

- Food stains the stone, this is normal.
- The stone must be cleaned after each use.
- Let the stone cool down and remove coarse residues (e.g. with a ceramic hob scraper).
- Clean the stone with a brush in warm water **WITHOUT** detergent and let it dry.
- Some stains will remain on the stone, but these are harmless.

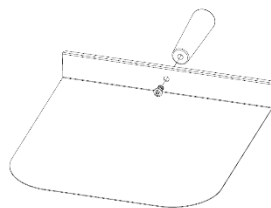
Workplace

Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.

Getting started

- Secure the handle of the extractor using the screw.
- Connect the unit.
- **Important!** Always preheat the appliance.
- The appliance may smoke slightly at the beginning. Do not put any oversized food into the appliance to avoid contact with the heating elements.
- **Timer:**
 - The unit is started with the timer. If necessary, this can be reset to 30 minutes at any time.
 - Set the timer to 30 minutes and the desired temperature - the power control light lights up and the active cooling of the appliance starts.
 - After the time has elapsed, a signal sounds, the heating switches off but the active cooling continues for approx. 5 minutes. Only then pull out the plug.
- **Temperature:**
 - Set the desired temperature. Once this is reached, the green light shines.
 - The thermostat clocks and the light switches on and off again and again.



· **Heating mode:**

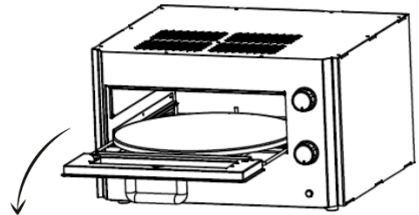
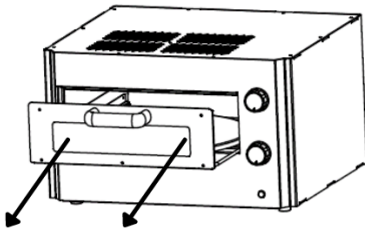
- o Select the desired heating mode by switching on the corresponding switch:



- o Note: after finishing grilling, turn the switches back to OFF and unplug the appliance.

· **Always preheat the appliance with its door closed!**

- **Do not use baking paper, non-stick dishes or silicone moulds at temperatures above 230°C!**



- As soon as the temperature is reached, pull the drawer forward horizontally by the handle. Then fold the door down.



The metal parts and the pizza stone are very hot!

- Put some flour on the lifter - but not on the pizza stone, because this would burn immediately! Instead of flour, durum wheat semolina could also be used.
- Place the food on the pizza stone with the help of the lifter. Close the drawer and push it back into the appliance.
- Set the timer to the desired cooking time. Note: Always turn the timer all the way up and then set it back to the desired cooking time.
- When the cooking time has elapsed, a signal sounds.



Do not place frozen pizzas with aluminum plates or any other packaging into the device. Do not cover with aluminum foil!

Pizza dough

500g flour
250ml water
1 pack of dry yeast
Salt
3 tbsp. olive oil

Put all ingredients into a large bowl and knead well with a mixer until the dough is smooth. Cover the dough with a towel and give it a rest in a warm room for 1,5 to 2 hours until its volume doubled. Put the dough on a table and briefly knead. Roll out the dough to 3 to 4 mm. To avoid the dough sticks to the table, lightly add flour to the table.

Pizza sauce

Canned tomatoes
1 small onion, sliced
1 clove of garlic, sliced
1 tsp sugar
2 tbsp olive oil
Salt, basil, oregano

Sauté onions and garlic with oil in a pan. Add the sugar and leave to slightly caramelize. Add the tomatoes and simmer for about 15 minutes. Mix briefly with a stick blender and stir in the herbs. Spread the lukewarm sauce onto the pizza crust.

Pizza toppings

According to your taste you can add the pizza with tomato sauce and:

- Salami / ham
- Tuna / anchovy
- Mozzarella / gorgonzola
- Onions / peperoni
- Garlic
- Oil / rosemary

Drizzle with good olive oil and place the pizza on the stone.

Back at 380°C for about 5 – 6 minutes.

Tarte flambée

250 g flour
1 tsp salt
1 tbsp oil
140 ml water

Mix the ingredients and knead into a smooth dough. Roll out the dough thinly on a floured tabletop. For the topping, spread approx. 100 ml sour cream on the dough and season with salt and pepper. Then spread the ham cubes and onion rings on top.

Bake at 300°C for about 5 minutes.



The baking time and temperature are guidelines and depend on the food and personal taste.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.

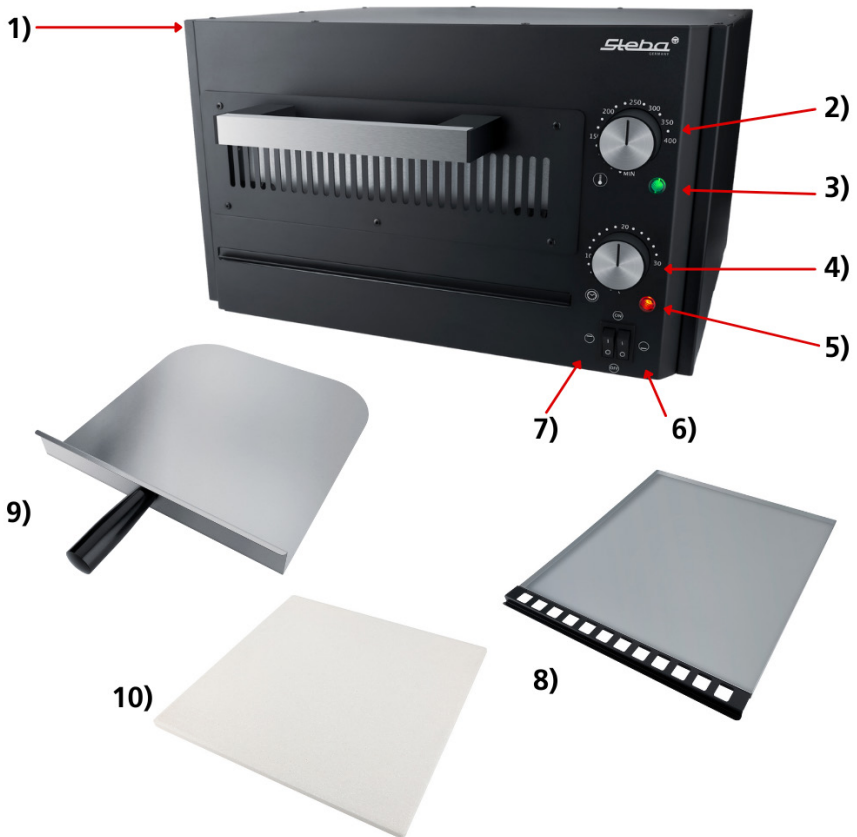


Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>




1. Boîtier avec refroidissement actif
2. Réglage de la température
3. Voyant de contrôle de la température
4. Minuterie
5. Témoin de fonctionnement
6. Bouton de chauffage inférieur
7. Bouton de chauffage supérieur
8. Tôle à miettes, amovible
9. Support pour pizza en inox
10. Pierre à pizza




Grâce à sa température réglable jusqu'à 400°C, l'appareil convient à la préparation rapide de pizzas ou de tartes flambées. À des températures plus basses, on peut par exemple cuire des petits pains ou des plats gratinés.

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants (sauf la plaque signalétique). Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

Consignes de sécurité

-  **Surface chaude !** Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Placez l'appareil avec le dos avec une distance de 10cm au mur de la cuisine.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- L'appareil n'est pas un four encastrable et ne doit pas être utilisé comme tel.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.

- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
-  Ne posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.
-  Ne touchez pas les radiateurs à quartz haute puissance avec des objets métalliques. Les aliments ne doivent pas toucher le radiateur.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent

être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées original peuvent être utiliser.


- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transporte donc qu'après refroidissement.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- N'enveloppez jamais le gril avec papier alu (choc thermique).
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
 - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
 - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
 - o dans chambres d'hôtes
- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces – en dehors des résistances – doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes.



- **Attention ! L'extérieur de l'appareil devient chauds. Risque de brûlures.** Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Vapeur peut sortir pendant l'utilisation. Gardez les mains et le visage à une distance.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.

- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Attention** : Comme les graisses qui coulent peuvent facilement s'enflammer sur l'élément chauffant, ne préparez jamais d'aliments à forte teneur en graisses ! Utilisez toujours le support en inox et des gants de cuisine pour retirer les aliments !
- Nettoyez l'appareil après utilisation.
- Poussez toujours le tôle à miettes sous le radiateur inférieur.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter la formation des bactéries ou de moisissures.

Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Les résidus de graisse doivent être éliminés pour des raisons d'hygiène et d'incendie.
- N'utilisez pas d'abrasifs, nettoyant pour fours ou de solvants.
- Nettoyez le boîtier et intérieure du l'appareil avec un chiffon humide avec un peu de produit vaisselle. Laissez sécher.
- Les températures élevées décolorent les surfaces de l'intérieur.
- La tôle à miettes et les accessoires peuvent être nettoyés à l'eau chaude, puis séchés. Remettez la tôle à miettes en place.

Nettoyage de la pierre à pizza :

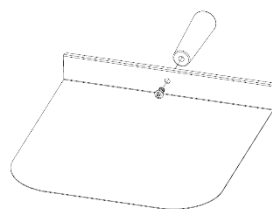
- Les aliments vont tacher la pierre, c'est normal.
- La pierre doit être nettoyée après chaque utilisation.
- Laissez la pierre refroidir et enlevez les résidus grossiers (par exemple avec un grattoir pour plaques de cuisson en céramique).
- Nettoyez la pierre avec une brosse dans de l'eau chaude SANS détergent et laissez-la sécher.
- Certaines taches resteront sur la pierre, mais elles sont sans risque.

Plan de travail

Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.

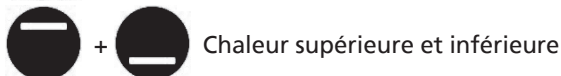
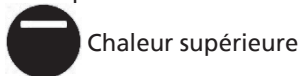
Mise en service

- Fixez la poignée de l'extracteur à l'aide de la vis.
- Branchez l'appareil.
- **Important !** Préchauffez toujours l'appareil.
- L'appareil peut fumer légèrement au début. Ne mettez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- **Minuterie :**
 - L'appareil est démarré avec la minuterie. Celle-ci peut être réajustée à tout moment à 30 minutes si nécessaire.
 - Réglez la minuterie sur 30 minutes ainsi que la température souhaitée - le témoin de fonctionnement s'allume et le refroidissement actif de l'appareil démarre.
 - Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit, le chauffage s'arrête mais le refroidissement actif se poursuit pendant environ 5 minutes. Ne retirez la fiche secteur qu'ensuite.
- **Température :**
 - Réglez la température souhaitée. Lorsque celle-ci est atteinte, le voyant vert s'allume.
 - Le thermostat clignote et la lumière s'allume et s'éteint encore et encore.



· **Mode de chauffage :**

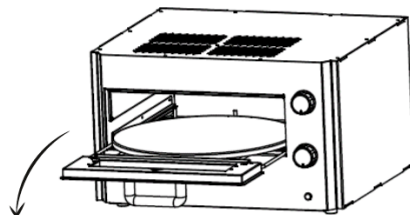
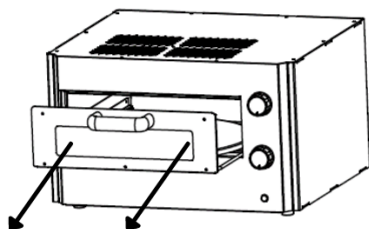
- o Sélectionnez le mode de chauffage souhaité en allumant l'interrupteur correspondant :



- o Remarque : après avoir terminé de griller, remettez les interrupteurs sur OFF et débranchez l'appareil.

· **Toujours préchauffer l'appareil avec la porte fermée !**

· **N'utilisez pas de papier sulfurisé, de plats antiadhésifs ou de moules en silicone à des températures supérieures à 230°C !**



- Dès que la température est atteinte, tirez le tiroir vers l'avant, horizontalement, par la poignée. Puis rabattez la porte.



Les parties métalliques et la pierre à pizza sont très chaudes !

- Mettez un peu de farine sur l'extracteur - mais pas sur la pierre à pizza, car elle brûlerait immédiatement ! La farine pourrait être remplacée par de la semoule de blé dur.
- Placez les aliments sur la pierre à pizza à l'aide du support. Fermez le rabat et repoussez le plateau dans l'appareil.
- Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité. Remarque : mettez toujours la minuterie complètement, puis réglez-la sur le temps de cuisson souhaité.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit.



Ne mettez jamais pizza surgelée avec matériau d'emballage dans l'appareil.
Ne couvrir jamais avec papier d'aluminium.

Pâte à pizza

500g farine

250ml d'eau

1 paquet levure sèche

Sel

3 CS huile d'olive

Mettez tous les ingrédients dans un grand bol et mélanger avec un mixeur pour 10 minutes jusqu'à la pâte est lisse. Couvrir la pâte avec une serviette et déposer dans une chambre chaude pour environ 1,5 – 2 heures jusqu'à le volume est doublé. Mettez la pâte sur la table, pétrir brièvement et étaler la pâte à 3 – 4mm

Sauce à pizza

Tomates de canette

1 petit oignon, coupé

1 gousse d'ail, coupé

1 CS sucre

2 CS huile d'olive

Sel, basilic, origan

Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile dans une casserole. Ajouter le sucre et laisser caraméliser légèrement. Ajouter les tomates et laisser mijoter pour environ 15 minutes. Mélanger brièvement avec un mélangeur à main et ajouter les herbes. Répartir la sauce sur l'abaisse de pizza.

Garnitures à pizza

On peut garnir la pizza à sa saveur :

· Salami / jambon

· Thon / anchois

· Mozzarella / gorgonzola

· Oignons / poivron

· Ail

· Huil / romarin

Arroser avec une bonne huile d'olive et mettez la pizza sur la pierre. Faites cuire à 380°C pendant environ 5-6 minutes.

Tarte flambée

· 250 g de farine

· 1 CC de sel

· 1 CS d'huile

· 140 ml d'eau

Mélangez les ingrédients et pétrissez-les pour obtenir une pâte lisse. Etalez la pâte finement sur une table farinée. Pour la garniture, étaler environ 100 ml de crème aigre sur la pâte et assaisonner avec du sel et du poivre. Répartissez ensuite les cubes de jambon et les rondelles d'oignon sur le dessus. Faites cuire à 300°C pendant environ 5 minutes.



Le temps et la température de cuisson sont donnés à titre indicatif et dépendent de l'aliment et du goût personnel.

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables. Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers. Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

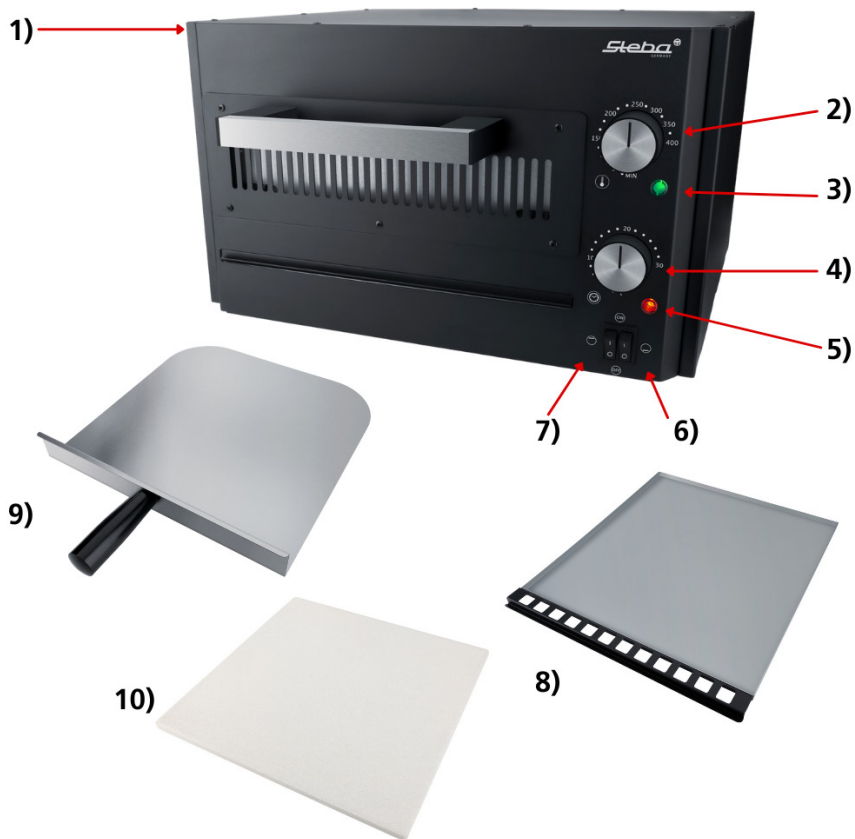
Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.



1. Behuizing met actieve koeling
2. Temperatuurregeling
3. Temperatuurcontrolelampje
4. Timer
5. Stroomcontrolelampje
6. Knop onderwarmte
7. Knop bovenwarmte
8. Kruimellade, afneembaar
9. Roestvrijstalen (pizza)schep
10. Pizzasteen



De instelbare temperatuur tot 400°C maakt het apparaat geschikt voor het snel bereiden van pizza's of tarte flambée. Bij lagere temperatuur kunnen b.v. broodjes kunnen worden gebakken of gerechten worden afgebakken.


Algemeen

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik (behalve het productlabel). Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie


-  **Heet oppervlak!** Er bestaat gevaar voor verbranding wanneer u het oppervlak aanraakt tijdens gebruik. Plaats de achterzijde van het apparaat op 10 centimeter afstand van de keukenmuur.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Dit apparaat is geen inbouwoven en kan niet op deze manier worden gebruikt.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.

-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
-  Plaats nooit iets bovenop het apparaat en bedek de ventilatiesleuven niet.
-  Raak de krachtige kwartsradiatoren niet aan met metalen voorwerpen. Ook Voedsel mag de radiator niet raken.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat vrij.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.

- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- U mag de grill niet omwickelen met aluminiumfolie (ophoping van warmte).
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
 - o bed & breakfast-achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen – behalve de verwarmingselementen – zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 15 minuten om de geur van nieuwheid te elimineren.
-  **Let op! Apparaat is heet. Gevaar voor verbranding!** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Tijdens gebruik kan er stoom ontsnappen. Houd handen en gezicht weg.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.

- **Let op:** aangezien vetten gemakkelijk kunnen ontbranden op het verwarmingselement, mag u nooit voedsel bereiden met een hoog vetgehalte! Gebruik altijd de roestvrijstalen (pizza) schep en ovenwanten bij het verwijderen van voedsel!
- Reinig na elk gebruik.
- Plaats altijd de kruimellade onder de onderste verwarmingselementen.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Vetresten moeten worden verwijderd om hygiënische en brandgevaarlijke redenen.
- Gebruik geen schuurmiddelen, ovenspray of oplosmiddelen.
- Reinig de behuizing en de binnenzijde met een vochtige doek met afwasmiddel en droog het.
- De hoge temperaturen verkleuren de oppervlakken van het interieur.
- De kruimellade en accessoires kunnen in heet water worden gereinigd en vervolgens worden gedroogd. Plaats de kruimellade terug op zijn plaats.
- **De pizzasteen schoonmaken:**
- Voedsel maakt vlekken op de steen, dit is normaal.
- De steen moet na elk gebruik worden schoongemaakt.
- Laat de steen afkoelen en verwijder grove resten (bijv. met een keramische kookplaatschraper).
- Reinig de steen met een borstel in warm water ZONDER reinigingsmiddel en laat hem drogen.
- Er blijven wat vlekken achter op de steen, maar deze zijn ongevaarlijk.

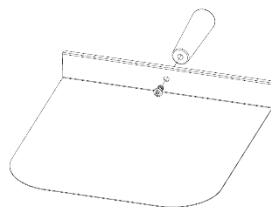
Plaatsing

Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.

Aan de slag

- Zet de handgreep van de afzuigkap vast met de schroef.
- Sluit het apparaat aan.
- Belangrijk! Verwarm het apparaat altijd voor.
- Het apparaat kan in het begin licht roken. Plaats geen te groot voedsel in het apparaat om contact met de verwarmingselementen te vermijden.



• Timer:

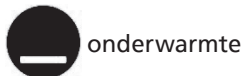
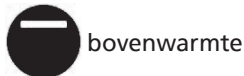
- o Het unit wordt gestart met de timer. Indien nodig kan dit op elk moment worden teruggezet naar 30 minuten.
- o Stel de timer in op 30 minuten en de gewenste temperatuur - het controlelampje voor de bediening gaat branden en de actieve afkoeling van het apparaat begint.
- o Na het verstrijken van de tijd klinkt een signaal, de verwarming schakelt uit maar de actieve koeling duurt nog ca. 5 minuten. Trek dan pas de stekker eruit.

• Temperatuur:

- o Stel de gewenste temperatuur in. Zodra dit is bereikt, gaat het groene lampje branden.
- o De thermostaat werkt met onderbrekingen, het licht gaat dus steeds weer aan en uit.

• **Verwarmingsmodus:**

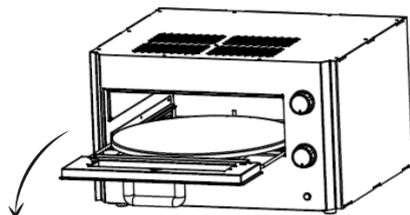
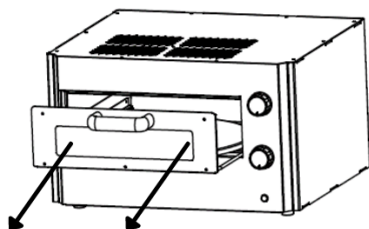
- o Selecteer de gewenste verwarmingsmodus door de bijbehorende schakelaar in te schakelen:



- o Opmerking: na het grillen, zet u de schakelaars weer op OFF en haalt u de stekker uit het stopcontact.

• **Verwarm het apparaat altijd voor met gesloten deur!**

• **Gebruik geen bakpapier, schalen met antiaanbaklaag of siliconenvormen bij temperaturen boven 230°C!**



- Zodra de temperatuur is bereikt, trekt u de lade aan de handgreep horizontaal naar voren. Klap vervolgens de deur naar beneden.



De metalen delen en de pizzasteen zijn erg heet!

- Doe wat bloem op de lifter - maar niet op de pizzasteen, want die zou onmiddellijk verbranden! In plaats van meel kan ook griesmeel van harde tarwe worden gebruikt.
- Plaats het voedsel op de pizzasteen met behulp van de pizzaschep. Sluit de lade en schuif deze terug in het apparaat.
- Stel de timer in op de gewenste kooktijd. Let op: Draai de timer altijd helemaal omhoog en zet hem dan weer op de gewenste kooktijd.
- Als de kooktijd is verstreken, klinkt er een signaal.



Plaats geen bevroren pizza's met een aluminium plaat of een andere verpakking in het apparaat. De pizza nooit afdekken met aluminiumfolie!

Pizza deeg

500g meel

250ml water

1 pakje droge gist

Zout

3 eetlepels olijfolie

Doe alle ingrediënten in een grote kom en kneed het goed met een mixer tot het deeg glad is. Dek het deeg af met een handdoek en geef het rust in een warme kamer voor 1,5 tot 2 uur totdat het volume verdubbeld is. Leg het deeg op een tafel en kneed het deeg kort. Rol het deeg uit tot 3-4mm. Om te vermijden dat het deeg aan de tafel blijft plakken, doe licht wat bloem op de tafel.

Pizza saus

Tomaten in blik

1 kleine ui, gesneden

1 teentje knoflook, gesneden

1 theelepel suiker

2 eetlepels olijfolie

Zout, basilicum, oregano

Bak de uien en knoflook met olie in een pan. Voeg de suiker toe en laat het licht karameliseren. Voeg de tomaten toe en laat het ongeveer voor 15 minuten pruttelen. Mix het kort met een staafmixer en voeg dan de kruiden erbij. Spreid de lauwe saus op de pizza korst.

Pizza toppings

Afhankelijk van uw smaak kunt u de tomatensaus toevoegen aan uw pizza en:

- Salami/ ham
- Tonijn/ ansjovis
- Mozzarella/ gorgonzola
- Uien/ peperoni
- Knoflook
- Olie/ rozemarijn

Besprenkel het geheel met goede olijfolie en leg de pizza op de steen

Bak ongeveer 5 – 6 minuten op 380°C.

Tarte flambée

250 g bloem

1 tl zout

1 el olie

140 ml water

Meng de ingrediënten en kneed tot een soepel deeg. Rol het deeg dun uit op een met bloem bestoven tafelblad. Verdeel voor de topping ca. 100 ml zure room op het deeg en breng op smaak met peper en zout. Verdeel daarna de hamblokjes en uienringen erover.

Bak ongeveer 5 minuten op 300°C.



De baktijd en temperatuur zijn richtlijnen en zijn afhankelijk van het gerecht en de persoonlijke smaak.

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

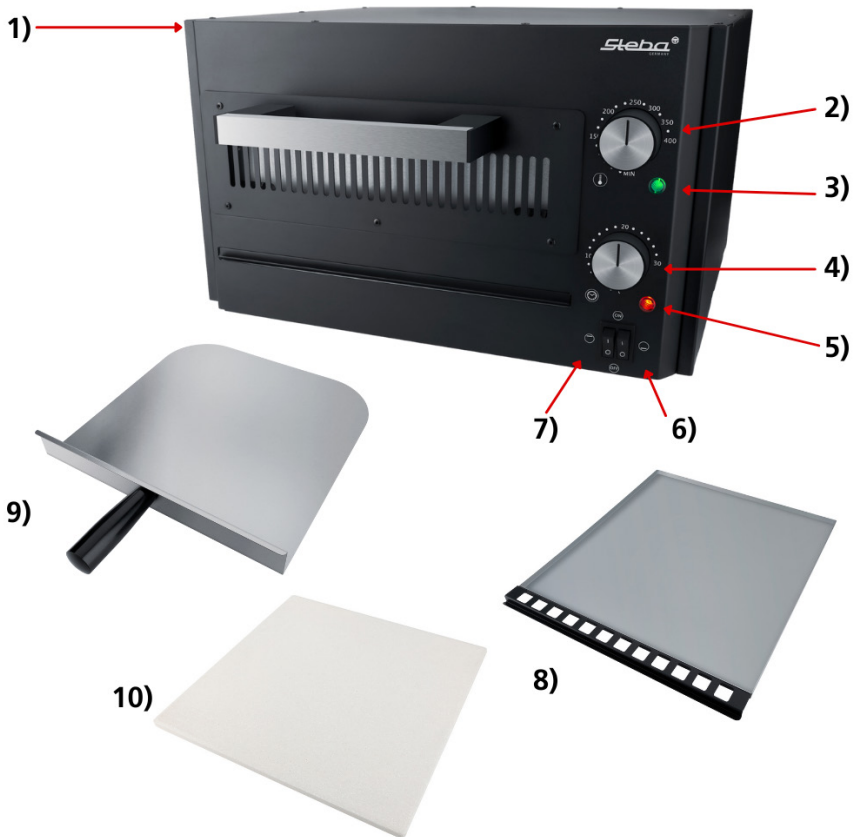
Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.




1. Kabinet med aktiv nedkøling
2. Termostat
3. Kontrollampe til termostat
4. Timer
5. Kontrollampe til strømforsyning
6. Knap til nedre varme
7. Knap til øvre varme
8. Krummebakke, aftagelig
9. Pizzaspade i rustfrit stål
10. Pizzasten




Den justérbare temperatur op til 400 °C gør apparatet egnet til hurtig tilberedning af pizza eller tarte flambée. Ved lavere temperaturer kan man f.eks. bage boller eller tilberede ovnbagte retter.


Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern al emballage og alle mærkater (undtagen typeskiltet). Vask alle dele grundigt (se rengøring).


Sikkerhedsinstruktioner

-  **Varm overflade!** Der er risiko for forbrændinger ved røring af overfladen under drift. Placer apparatet med en afstand på 10 cm fra bagsiden mod køkkenvæggen.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet er ingen indbygningsovn og må heller ikke anvendes som en.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.

-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Placer intet på apparatet og dæk ikke ventilationsrillerne til.
-  Berør ikke de højeffektive kvarts-varmelegemer med metalgenstande. Maden må ikke berøre varmelegemet.
- **Nedsænk ikke apparatet i vand!**
- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
- Du må ikke pakke risten ind i alufolie.
- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
 - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
 - o bed and breakfast miljøer
- **Inden første anvendelse:** Alle dele- undtaget varmeelementet- rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 15 min.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Under anvendelse opstår varmt damp. Hold hænder og ansigt på afstand.
- Ved brug af et forlængerkabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlængerkabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Advarsel:** da fedtstoffer let kan antændes på varmeelementet må du aldrig tilberede fødevarer med et højt fedtindhold! Brug altid pizzaspaden i rustfrit stål samt ovnhandsker når maden skal tages ud!
- Rengør apparatet efter brug.
- Husk at placere krummebakken inden brug.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Fedtresten skal, af hygiejniske årsager og grundet faren for brand, fjernes.
- Brug ikke skuremidler, ovnrens eller syreholdige rengøringsmidler.
- Lågen, overfladerne og det indvendige kan rengøres med en fugtig klud og lidt sæbevand.
- Krummebakken og tilbehøret kan rengøres med varmt vand og derefter aftørres. Sæt krummebakken på plads igen.
- **Rengøring af pizzasten:**
- Mad kan forårsage pletter på stenen, det er normalt.
- Stenen skal rengøres efter hver brug.
- Lad stenen køle af og fjern større rester (f.eks. med en skraber til keramiske kogeplader).
- Vask stenen med en børste i varmt vand UDEN rengøringsmiddel og lad den tørre.
- Nogle pletter vil blive tilbage på stenen, de er ufarlige.

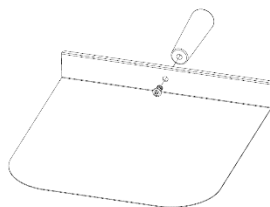
Placering af apparatet

Vigtig

Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.

Kom i gang

- Skru håndtaget fast på pizzaspaden
- Tilslut apparatet.
- **Vigtigt!** Forvarm altid apparatet.
- Apparatet kan afgive en smule røg i begyndelsen. Læg ikke overdimensionerede madvarer i apparatet, for at undgå at disse kommer i kontakt med varmelegemerne.
- **Timer:**
 - o Apparatet startes med timeren. Dette kan til enhver tid nulstilles til 30 minutter, hvis det er nødvendigt.
 - o Indstil timeren til 30 minutter og den ønskede temperatur - kontrollampen lyser, og den aktive køling af apparatet starter.
 - o Når tiden er udløbet lyder et signal og varmen slukkes, men den aktive nedkøling fortsætter i ca. 5 minutter. Træk først stikket ud nu.
- **Temperatur:**
 - o Indstil den ønskede temperatur. Når dette er nået, tændes det grønne lys.
 - o Termostaten måler hele tiden og vil tænde og slukke lyset igen og igen.



· **Opvarmningsfunktion:**

- o Vælg den ønskede opvarmningsfunktion ved at tænde for den tilsvarende kontakt:



øvre varme



nedre varme

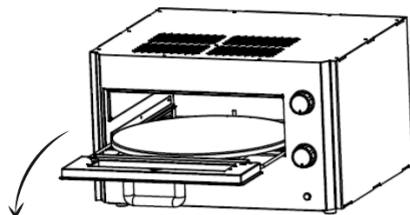
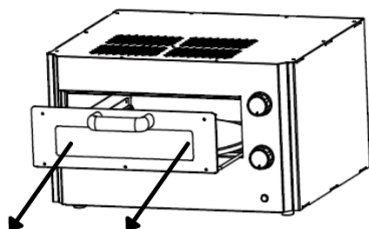


øvre + nedre varme

- o Bemærk: Når grillen er færdig skal du sætte kontakten tilbage på OFF og trække stikket ud af stikkontakten.

· **Apparatet skal altid forvarmes med lukket dør!**

- **Bagepapir, non-stick-fade og silikoneforme må ikke anvendes ved temperaturer over 230°C!**



- Så snart temperaturen er nået trækkes skuffen vandret ud ved hjælp af håndtaget. Fold derefter døren ned.



Metaldelene og pizzastenen vil være meget varme!

- Kom lidt mel på løfteren - men ikke på pizzasten, for det ville brænde på med det samme! I stedet for mel kan man også bruge gryn af hård hvede.
- Placer maden på pizzastenen ved hjælp af pizzaspaden. Luk skuffen og skub den ind i apparatet.
- Stil timeren til den ønskede tilberedningstid. Bemærk: Drej altid timeren helt op, og sæt den derefter tilbage til den ønskede tilberedningstid.
- Når tilberedningstiden er udløbet lyder et signal.



Læg ikke frosne pizzaer med aluminiumsplader eller anden emballage ind i apparatet. Dæk ikke til med aluminiumsfolie!

Pizzadej

500 g mel
250 ml vand
1 pakke tørgær
Salt
3 spsk. olivenolie

Bland alle ingredienserne i en stor skål og ælt dem godt sammen med en røre-maskine indtil dejen er glat. Dejen dæk-kes til med et viskestykke og hviler i et varmt rum i 1,5 til 2 timer, indtil den er fordoblet i størrelse. Læg dejen på et bord og ælt den kortvarigt. Rul dejen ud til en tykkelse på 3-4 mm. Drys lidt mel på bordet for at undgå at dejen hænger fast.

Pizzasauce

Tomater på dåse
1 lille løg, skåret i skiver
1 fed hvidløg, skåret i skiver
1 tsk sukker
2 spsk olivenolie
Salt, basilikum, oregano

Svits løg og hvidløg i olie i en gryde. Tilsæt sukker og lad det karamellisere lidt. Tilsæt tomaterne og lad det hele simre i ca. 15 minutter. Blend saucen kort med en stavblender, og rør krydder-urterne i. Fordel den lune sauce på piz-zabunden.

Pizza-toppings

Alt efter smag kan du lægge toppings på pizzabunden med tomat-sauce:
Salami / skinke
Tun / ansjoser
Mozzarella / gorgonzola
Løg / peperoni
Hvidløg
Olie / rosmarin
Dryp med god olivenolie og læg pizzaen på stenen. Bag ved 380 °C i 5-6 minutter.

Tarte flambée

250 g mel
1 tsk salt
1 spsk olie
140 ml vand

Bland ingredienserne og ælt dem til en glat dej. Rul dejen tyndt ud på en meldrysset bordplade. Smør ca. 100 ml creme fraiche på dejen og smag til med salt og peber. Derefter fordeles skinke-terninger og løgringe på toppen. Bages ved 300 °C i ca. 5 minutter.



Bagetid og -temperatur er vejledende og afhænger af retten der tilberedes samt personlig smag.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger hefter for at maskinenens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpackingsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18