






Общая информация


Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве и во внутренних помещениях, он не предназначен для промышленного использования. Внимательно прочтите инструкцию по использованию и бережно храните ее. При передаче прибора другим лицам следует передать им также инструкцию по использованию. Используйте прибор в соответствии с указаниями в инструкции по использованию, соблюдайте указания по технике безопасности. Мы не несем никакой ответственности за ущерб, несчастные случаи и аварии вследствие несоблюдения данных указаний.

Указания по технике безопасности

-  **Горячая поверхность!** При прикосновении к работающим корпусу, камню для выпекания пиццы или противню для выпекания пиццы существует опасность ожога. Не подпускайте детей к прибору.
- Подключайте и используйте прибор только в соответствии с данными на заводской табличке.
- Используйте прибор только при отсутствии видимых повреждений сетевого шнура питания и самого прибора.
- Проверяйте перед каждым использованием!
-  Прибор разрешается использовать детям в возрасте старше 8 лет, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лицам с недостаточным опытом и/или знаниями, если они используют прибор под контролем или прошли соответствующий инструктаж по использованию прибора и поняли риски, связанные с его использованием. Детям запрещено играть с прибором или его упаковкой. Очистка и техобслуживание, осуществляемое пользователем, не должно выполняться детьми, за исключением тех случаев, когда они старше 8 лет и выполняют данные процедуры под контролем.
- Детей в возрасте младше 8 лет нельзя подпускать к прибору и шнуру питания.
- Прибор нельзя использовать вместе с таймером или с отдельной системой дистанционного управления!
- После каждого использования или в случае сбоя выдергивайте вилку из розетки.
- Не тяните за шнур питания. Не допускайте его истирания по краям и заземления.

- Токоподводящий провод не должен находиться вблизи горячих предметов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не храните прибор на свежем воздухе или в помещении с высокой влажностью.
- Ничего не ставьте на прибор и не закрывайте вентиляционное отверстие.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду.
- Ни в коем случае не используйте прибор после сбоя, например, если он упал или был поврежден иным образом.
- Производитель не несет ответственности в случае неправильного использования прибора вследствие несоблюдения рекомендаций в инструкции по использованию.
- Во избежание повреждений и опасных ситуаций ремонтные работы в отношении прибора, например, замену поврежденного токоподводящего провода, разрешено выполнять только представителям сервисной службы.
- Во время работы прибор нагревается, транспортируйте прибор только после остывания.
- Используйте прибор для целей, указанных в данной Инструкции по использованию.
- **Перед первым использованием:** все детали - кроме нагревательного элемента - тщательно очистите и высушите прибор. Чтобы избежать образования неприятного запаха при первом использовании, прогрейте прибор в течение ок. 15 минут.
-  **Осторожно!** При работе прибор нагревается. Опасность ожога! Установите прибор на ровной теплостойкой подставке на расстоянии не менее 70 см от легковоспламеняемых материалов (например, гардин).
- При использовании удлинительного кабеля следите за тем, чтобы дети его не трогали, а также чтобы не возникла опасность споткнуться.
- Установите прибор задней стороной к кухонной стенке.
- Для извлечения камня для выпекания пиццы или противня для выпекания пиццы используйте прихватку. Соблюдайте осторожность при наличии жидкости на плите - **опасность ожога.**

Очистка:

-  Прежде чем приступить к очистке прибора, удостоверьтесь, что прибор отсоединен от сети, и дайте ему полностью остыть.
- Установите переключатель программ в положение «0».
- Не погружайте прибор в воду.
- Не допускайте попадания брызг на окошко, пока оно не остынет.
- Выполните очистку дверцы, металлических деталей внутри прибора и поверхностей мыльным раствором. После этого дайте им полностью высохнуть.
- Не используйте чистящее молочко, чистящие средства, содержащие кислоту, скребки или металлические губки.




Ввод прибора в эксплуатацию

Положите противень для выпекания пиццы на захватное приспособление вращающейся тарелки и отрегулируйте положение камня для выпекания пиццы на вращающейся тарелке.

- Закройте крышку.
- Установите термостат на среднюю температуру, а переключатель на верхний и нижний предел нагревания. Загорится красная лампа, зеленая лампа термостата сработает синхронно.
- Установите таймер на 10 минут.

Прибор начнет прогреваться. Через 10 минут откройте крышку и положите пиццу на камень, как описано в рецепте. Выпекайте, как указано в рецепте.

Свежее тонкое тесто ок. 4 мм	10 - 15 минут верхний/нижний предел нагревания, макс. температура
Свежее толстое тесто ок. 6 мм	15 минут верхний/нижний предел нагревания, макс. температура
Быстрозамороженная пицца	8 - 10 минут, верхний/нижний предел нагревания, макс. температура

Если основание пиццы получилось недостаточно хрустящим, поставьте пиццу еще на 5 минут выпекаться на нижний предел нагревания .



Не выпекайте готовую пиццу в алюминиевой форме или упаковочном материале.
Не накрывайте алюминиевой фольгой!

Тесто для пиццы

500 г муки

250 мл воды

1 пак. сухих дрожжей

Соль

3 ст.л. оливкового масла

Высыпьте все ингредиенты в большую миску, с помощью ручного миксера месите тесто 10 минут, пока оно не станет гладким. Накройте тесто полотенцем и оставьте подходить в теплом помещении примерно на 1,5 - 2 часа, пока оно не увеличится в два раза в объеме. Вымесите тесто на доске, раскатайте толщиной 3 - 4 мм. Чтобы тесто не прилипло к доске во время раскатывания, слегка посыпьте ее мукой.

Соус для пиццы

Томаты консервированные

1 небольшая луковица, порезанная

1 зубчик чеснока, порезанный

1 ч.л. сахара

2 ст.л. оливкового масла

Соль, базилик, орегано

Лук и чеснок слегка обжарьте в сковороде на растительном масле. Добавьте сахар, дайте слегка карамелизоваться. Добавьте томаты, жарьте на минимальном огне ок. 15 минут. С помощью погружного миксера перемешайте и добавьте травы. Нанесите тепловатый соус тонким слоем на тесто для пиццы.

Начинка для пиццы

Можно приготовить пиццу с томатным соусом и:

- колбасой/ ветчиной
- тунцом/ сардинами
- моццареллой/ горгонзолой
- луком/ перцем чили
- чесноком
- растительным маслом/ розмарином.

Добавьте начинку по Вашему вкусу. Сбрызните хорошим оливковым маслом и положите на камень для выпекания пиццы.

Правильная утилизация продукта:

Отработавшие приборы следует немедленно выводить из строя.



На территории Европейского Союза этот символ указывает на то, что данный продукт нельзя выбрасывать в бытовые отходы. Отслужившие свой срок приборы содержат ценные материалы, пригодные для вторичного использования, которые следует отправить на переработку вторсырья. Это также предотвратит причинение вреда окружающей среде и здоровью людей вследствие бесконтрольного выброса мусора. Поэтому просим утилизировать отслужившие приборы через соответствующие системы сбора мусора или отправить прибор на утилизацию в то учреждение, где Вы его приобрели. Это учреждение отправит прибор на глубокую переработку и сжигание не поддающихся дальнейшей переработке отходов.

Утилизация упаковки

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку вторсырья. Упаковку из бумаги, картона и гофрированного картона сдать в пункт сбора макулатуры. Части упаковки из синтетических материалов и пленки выбросить в предусмотренные для них контейнеры для сбора мусора.



В примерах маркировки синтетических материалов используются следующие обозначения:

PE для полиэтилена, обозначение 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP для полипропилена, PS для полистирола.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Пойнтштр. 2, 96129 Штруллендорф / Германия
Тел. отдела сбыта: 09543 / 449-17 / -18,
Тел. сервисной службы: 09543 / 449-44, факс: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Интернет: <http://www.steba.com>

Внимание! Электроприборы разрешено ремонтировать только специалистам в области электрики, так как неквалифицированный ремонт может привести к значительным повторным повреждениям.

Условия гарантии

Гарантийный срок 12 месяцев

Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве. Повреждения прибора, возникшие при использовании прибора по назначению и обусловленные заводским дефектом, о которых нам было сообщено немедленно после их обнаружения и в течение срока действия гарантии после поставки конечному потребителю

Гарантийные обязательства не возникают по причине наличия незначительных отклонений в плановой комплектации, не оказывающих существенного влияния на стоимость и пригодность прибора к эксплуатации, а также при наличии повреждений прибора, возникших по причине ненормальных условий окружающей среды. Гарантия распространяется исключительно на повреждения, обусловленные дефектами материала или дефектами изготовления. Мы осуществляем устранение повреждений, признанных гарантийными, посредством замены поврежденных деталей исправными деталями.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co KG

Пойнтштрассе 2, D-96129 Штруллендорф
Elektro@steba.com

www.steba.com

Центральный	Тел.: 09543-449-0
офис:	Факс: 09543-449-19
Отдел сбыта:	Тел.: 09543-449-17
	Тел.: 09543-449-18