



50/60 Hz, 220-240 V, 1000 W



## **Pizza-Bäcker PB 1**

|                      |    |
|----------------------|----|
| Gebrauchsanweisung   | 2  |
| Instructions for use | 7  |
| Mode d'emploi        | 12 |
| Gebruiksaanwijzing   | 17 |

## 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.

## Sicherheitshinweise

-  Heiße Oberfläche! Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren des Gehäuses, Pizzasteines oder der Pizzafanne im laufenden Betrieb. Kinder vom Gerät fernhalten.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. 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.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie die-

se nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.


- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- 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.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
- 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 falschen oder unsachgemäßen 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 autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- **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!**

- Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät mit der Rückseite unmittelbar an der Küchenwand aufstellen.
- Bitte benutzen Sie zum Herausnehmen des Steines oder der Pfanne einen Ofenhandschuh. Vorsicht, wenn Flüssigkeit in der Pfanne ist - **Verbrennungsgefahr.**

## Reinigung:

-  Stellen Sie bitte sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor es gereinigt wird.
- Den Programmschalter auf „0“ stellen
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen
- Lassen Sie kein Wasser auf das Fenster spritzen, solange es noch heiß ist.
- Reinigen Sie die Tür, die Metallteile im Innenraum und die Oberflächen mit Seifenwasser. Lassen Sie alles danach gut trocknen.
- Benutzen Sie keine Scheuermilch, säurehaltigen Reinigungsmittel, Kratzer oder Stahlschwämme.



## Inbetriebnahme des Gerätes

Die Pizzapfanne auf den Mitnehmer des Drehtellers legen und den Pizzastein im Drehteller arretieren.

- Den Deckel schließen
- Das Thermostat auf mittlere Temperatur stellen und den Schalter auf Ober- und Unterhitze  stellen. Die rote Lampe leuchtet, die grüne Thermostat Lampe taktet.
- Den Timer auf 10 Minuten stellen

Das Gerät wird vorgeheizt. Nach 10 Minuten den Deckel öffnen und die Pizza wie im Rezept beschrieben auf den Stein legen und nach Rezeptvorschlag backen.

Frischer dünner Teig ca. 4mm  
Frischer dicker Teig ca. 6mm  
Tiefkühlpizza

10 – 15 Min O/U-Hitze, max. Temperatur  
15 Min O/U-Hitze, max. Temperatur  
8 – 10 Min O/U-Hitze, max. Temperatur

Sollte der Boden nicht knusprig genug sein, stellt man für weiter ca. 5 Minuten auf Unterhitze .



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

## 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

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](mailto: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.

## 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.


## Safety information

-  Hot surface! There is danger of burning when touching the surface, the stone or the pan during operation. Keep children away from the unit.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label
- Do not plug with wet hands.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket securely.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near a flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the unit, nor let children use the unit by themselves.
-  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.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never pull at the power cord or chafe it over sharp edges.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the unit in water.
- 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.
- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Never use the unit on carpet or tablecloth (viny1) or any other low-heat-resistant article.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service
- 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.
-  **Attention! Housing and glass get 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.
- The backside of the appliance must be positioned direct at the kitchen wall.
- While using an extension cable, pay attention that children do not pull on or trip over it.
- To remove the stone or the pan, please use an oven cloth. Caution when liquids are in the pan – danger of burns.




## Cleaning:

-  Ensure that the plug is pulled out of the socket and the appliance is cooled down completely, before cleaning.
- Set the switch to „0“
- Never immerse the appliance into water
- Never immerse water on the window when it is still hot.
- Clean the door, the metal parts in the interior and the surface with soap water. After that dry all washed parts with a dry cloth.
- Don't use abrasive Materials, acid cleaners, or steel wool for cleaning.




## Put into operation


Put the pizza pan on the driver of the rotary plate and place the pizza stone into the pan.

- Close the lid
- Set the thermostat to medium temperature and turn the switch to upper and lower heat . The red light shines and the green light clocks
- Set the timer to 10 minutes
- 

The device will pre-heat. After 10 minutes, open the lid and place the pizza onto the stone. Bake as described in the recipe suggestions.

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Fresh, thin dough ca. 4mm  | 10 – 15 min, upp./low. Heat, max temperature |
| Fresh, thick dough ca. 6mm | 15 min, upp./low. Heat, max temperature      |
| Frozen pizza               | 8 – 10 min, upp./low. Heat, max temperature  |

If the pizza is not crispy enough, set the switch to lower heat  and bake for further 5 minutes.

 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 sticking 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 / pepperoni
- Garlic
- Oil / rosemary

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

## 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](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

## 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.

## Consignes de sécurité


-  Surface chaude! Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Ne pas saisir la fiche avec les mains humides.
- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
- Interdire aux enfants d'utiliser cet appareil.
-  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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. 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.

- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Débranchez la fiche mâle après chaque utilisation ou en cas de défaillance
- N'arrachez pas le câble d'alimentation du secteur. N'en frottez pas les bords et ne le pincez pas.
- Maintenez les câbles loin des pièces brûlantes.
- 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 mettez jamais l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défaillant, 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.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transportez 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
- **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 devenir chauds. Risque de brûlures.** 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.
- Si une rallonge est utilisée, veiller à ce que les enfants ne tirent pas dessus ou qu'elle puisse être à l'origine d'une perte d'équilibre.
- En raison du danger de brûler au pierre ou à la poêle portez toujours un gant de cuisine pour enlever.
- Il faut que l'appareil est placé contre le mur.

## Nettoyage:

-  Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.
- Mettez l'appareil au position „0“
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau
- Tant que la fenêtre est chaude ne mettez pas de l'eau dessus.
- Nettoyez la porte, les pièces métalliques intérieur du four et les surfaces anti-adhésives avec du détergent liquide. Séchez.
- Ne utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs et aucun ustensile métallique.



## Mise en service de l'appareil

Mettez la cassolette sur le conducteur du plateau tournant et mettez le pierre pour le pizza dans le cassolette.

- Fermer le couvercle

- Réglez le thermostat à température moyenne et l'interrupteur à chaleur supérieure et de sole ☐. La lampe rouge s'allume et la lampe vert synchronise.
- Mettez la minuterie à 10 minutes.

L'appareil préchauffe. Ouvrez le couvercle après 10 minutes et placez le pizza comme décrit dans la recette sur la pierre et cuire selon la suggestion de recette.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Abaisse fraîche, mince ca. 4mm | 10 – 15 min, chaleur sup. et de sole, max température |
| Abaisse fraîche, gros ca. 6mm  | 15 min, chaleur sup. et de sole, max température      |
| Pizza surgelée                 | 8 – 10 min, chaleur sup. et de sole, max température  |

Si la pizza n'est pas assez croustillant, mettez-la en chaleur de sole ☐ pour 5 minutes.



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 / peppéroni
- Ail
- Huil / romarin

Arroser avec une bonne huile d'olive et mettez la pizza sur la pierre.

## 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.

### Emballage de l'appareil

- 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.



## Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

## Veiligheidsinstructies


-  Heet oppervlak! Verbrandingsgevaar bij aanraken van het oppervlakwanneer in werking. Houdt kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Stekker niet met vochtige handen aanraken
- Het apparaat aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Voor elk gebruik controleren!
- Niet gebruiken als het netsnoer beschadigd is of als de stekker niet goed in het stopcontact past.
- Onderdelen niet wijzigen: apparaat niet zelf repareren.
- Apparaat niet bij open vuur of op een vochtige plaats gebruiken.
- Apparaat niet gebruiken als kinderen er gemakkelijk bij kunnen: kinderen het apparaat niet laten bedienen.
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderzocht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Telkens na gebruik of ingeval van een stekker uittrekken.
- Ruk niet aan het netaansluitingssnoer. Laat dit niet tegen kanten aan schuren en het niet af te knellen.
- Snoer op een veilige afstand tot hete onderdelen houden.
- Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht.
- Bewaar het apparaat niet in de open lucht of in een vochtige kamer.
- Zet niets neer op het apparaat en dek de ventilatiesleuven niet af.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een functiestoring, bijvoorbeeld wanneer het neergevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden bij een verkeerd of onoordeelkundig gebruik, dat door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing tot stand komt.
- Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld de vervanging van een beschadigd snoer, uitsluitend door een geautoriseerde klantenservice doorgevoerd worden.
- Apparaat wordt heet, uitsluitend transporteren nadat het afgekoeld is.
- Wikkel de grill niet in met aluminiumfolie.
- Plaats nooit materialen als papier, karton, plastic en dergelijken in het apparaat.
- **Vóór het eerste gebruik:** alle onderdelen – behalve het verwarmingselement – grondig reinigen en drogen. Om de voor een nieuw apparaat typische geur te elimineren, het apparaat ca. 15 minuten lang laten opwarmen.



- **Waarschuwing! De buhuizing worden heet: Verbrandingsgevaar.** Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- De achterzijde van het toestel rechtstreeks tegen de keukenmuur plaatsen.
- Gelieve om de steen of de pan uit te nemen een oven doek te gebruiken. Wees voorzichtig wanneer er vloeistof in de pan is – gevaar voor brandwonden.


## Schoonmaken:

-  Ga na of de stekker uit de wandcontactdoos is getrokken en laat de grillbakoven afkoelen voordat hij wordt schoongemaakt of onderhouden.
- Laat geen water op de kijkvenster spetteren zolang deze nog heet is.
- Maak de glazen deur, de metalen onderdelen in het apparaat en de van een laag voorziene oppervlakken schoon met een sopje. Laat allesgoed drogen.
- Gebruik geen schuurmiddelen zoals zuurhoudende schoonmaakmiddelen, krabbers of staalsponsjes.




## Ingebruikname van het apparaat

Zet de pizza pan op de aandrijver van de roterende plaat en plaats de pizzasteen in de pan.

- Sluit de klep
- Zet de thermostaat op medium temperatuur en zet de schakelaar aan op de boven en onder verwarming . Het rode lampje brand en het groene lampje knipperen?
- Zet de timer op 10 minuten

Het apparaat gaat voorverwarmen. Na 10 minuten, opent u de deksel en plaatst u de pizza op de steen. Bak de pizza zoals het beschreven staat in de recept suggesties.

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Verse, dunne deeg ca. 4mm | 10-15 min, boven/onder verwarming, max temperatuur |
| Verse, dikke deeg c. 6 mm | 15 min, boven/onder verwarming, max temperatuur    |
| Bevroren pizza            | 8-10 min, boven/onder verwarming, max temperatuur  |

Als de pizza niet knapperig genoeg is, zet de temperatuur lager  en bak de pizza nog 5 minuten.



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

## 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](mailto: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.

# 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](http://www.steba.com)

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18