



Steba[®]
GERMANY

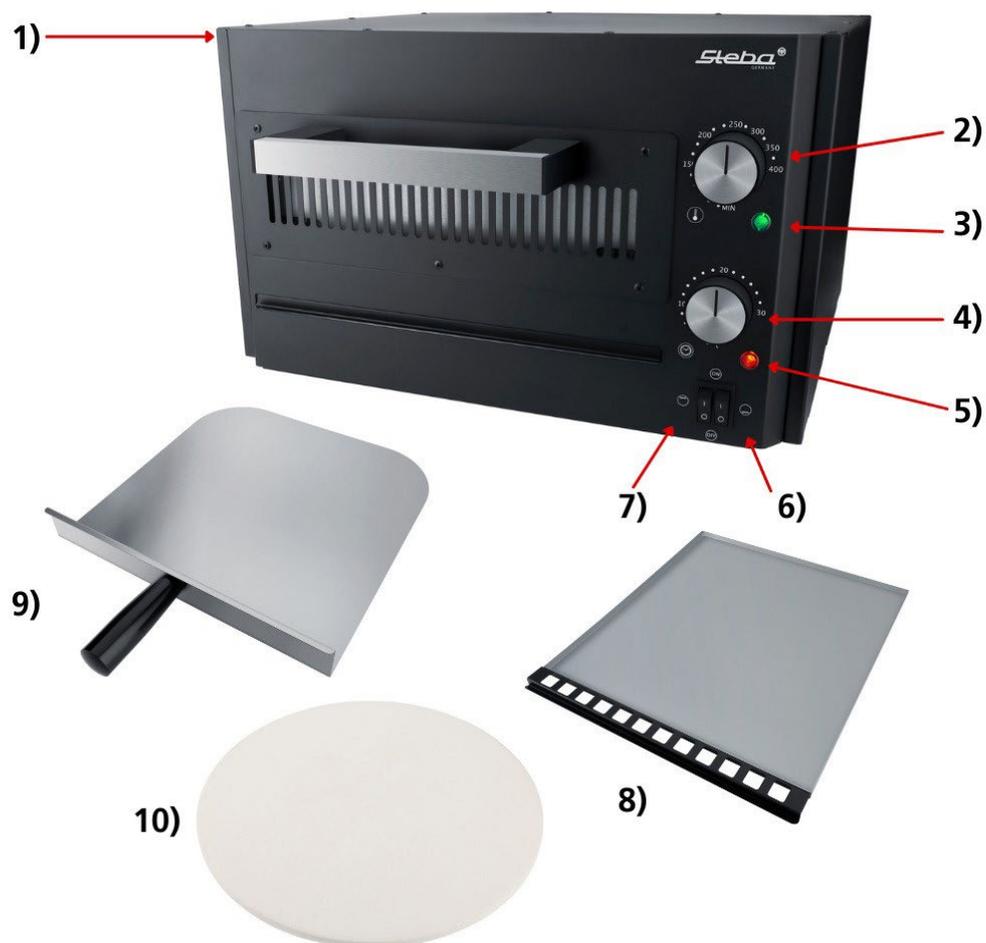


220-240 В; 50/60 Гц; 1800 Вт

Печь для пиццы

PB 1000

Руководство пользователя



1. Корпус с активным охлаждением
2. Регулятор температуры
3. Световой индикатор температуры
4. Таймер
5. Световой индикатор мощности
6. Кнопка нижнего нагрева
7. Кнопка верхнего нагрева
8. Поддон для крошек, съемный
9. Подъемник из нержавеющей стали
10. Камень для пиццы

Регулируемая до 400 °С температура позволяет быстро приготовить пиццу или тарт фламбе. При более низких температурах можно, например, выпекать булочки.

Общие положения

Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях и не предназначен для коммерческого использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию и сохраните ее в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу передайте ему вместе с прибором и настоящую инструкцию. Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве, обращая особое внимание на информацию по технике безопасности. Мы не несем ответственность за ущерб либо несчастные случаи, вызванные тем, что пользователь не уделит должного внимания изучению информации по безопасности. Удалите с прибора все наклейки и упаковочные материалы (кроме заводской таблички). Тщательно вымойте все детали (см. раздел Очистка настоящего руководства).

Информация по безопасности

- Горячая поверхность! Существует опасность прикосновения к горячим поверхностям прибора во время его работы. При установке прибора обязательно соблюдайте минимально необходимое расстояние между задней стороной прибора и стеной в 10 см.
- Подключите и используйте прибор в соответствии с техническими характеристиками, указанными на заводской табличке прибора.
- Данный прибор не предназначен для встраивания и не должен использоваться таким образом.
- Не используйте прибор, если кабель питания поврежден. Проверяйте кабель перед каждым использованием.
- Не подключайте прибор к сети влажными руками.
- Подключайте кабель питания прибора только к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Чтобы отключить прибор от сети, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Отключайте прибор от сети питания после каждого использования, а также в случае его неисправности.
- Не тяните за кабель питания. Не протягивайте кабель через острые края и не сгибайте его слишком сильно.
- Держите кабель питания вдали от горячих частей прибора.
- Детям до 8 лет, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Чистку и обслуживание прибора разрешается осуществлять детям младше 8 лет, если они находятся под присмотром со стороны взрослых.
- Детям младше 8 лет следует держаться как можно дальше от прибора и его кабеля питания.
- Следует следить за детьми, чтобы быть уверенными в том, что они не играют с упаковочными материалами (пластиковыми пакетами).
- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Не помещайте ничего на прибор сверху и не закрывайте вентиляционные отверстия прибора.
- Не дотрагивайтесь до кварцевых излучателей высокой мощности металлическими предметами. Не допускайте контакта продуктов питания с излучателем.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Устанавливайте прибор таким образом, чтобы с каждой стороны вокруг него находилось по 10 см свободного пространства.

- Никогда не используйте неисправный прибор, например, если он упал или был поврежден каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора не таким образом, как описано в настоящем руководстве либо же, если были допущены ошибки при его использовании.
- Во избежание травм ремонт прибора, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованной сервисной службой. Для ремонта прибора следует использовать только оригинальные запчасти.
- Поскольку прибор во время работы сильно нагревается, всегда охлаждайте его перед перемещением.
- Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве.
- Запрещается оборачивать решетку фольгой (накопление тепла).
- Не следует помещать в прибор бумагу, картон, пластик и т.д.
- Данный прибор подходит для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных областях, таких, как:
 - для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;
 - для клиентов в отелях, мотелях и т.п.;
 - в отелях типа Bed&Breakfast.
- **Перед первым использованием:** аккуратно очистите все части прибора и дайте им высохнуть. Нагревайте прибор в течение 15 минут, чтобы устранить запах новизны.
- **Внимание! Корпус и стекло сильно нагреваются! Опасность ожогов!** Во время работы прибора его части могут нагреваться. Разместите прибор на плоской термостойкой поверхности как минимум на расстоянии 70 см от горючих материалов.
- Во время работы прибора появляется пар. Держите руки и лицо подальше от места выхода пара.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм².
- При использовании многополюсного удлинителя на 16 А, прошедшего испытания GS, его нельзя заряжать мощностью более 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Убедитесь, что дети не могут играть с кабелем прибора во избежание возникновения опасности.
- Прибор следует всегда отключать от сети, если он находится без присмотра, перед сборкой-разборкой или перед чисткой.
- **Внимание:** в связи с тем, что жир легко воспламеняется на нагревательном элементе, никогда не готовьте продукты с высоким содержанием жира! Всегда используйте подъемник из нержавеющей стали и кухонные рукавицы либо прихватки при извлечении продуктов!
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Всегда используйте прибор с установленным поддоном для крошек.
- **Гигиена:** регулярно производите очистку прибора во избежание роста бактерий и образования плесени.

Чистка

- **Внимание! Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.**
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Из соображений гигиены и пожарной безопасности всегда удаляйте остатки жира и масла.
- Не используйте абразивные средства, спреи для духовки или растворители.

- Очищайте корпус и внутреннее пространство прибора влажной тканью с моющим средством и дайте прибору высохнуть.
- Высокие температуры приводят к изменению цвета поверхностей интерьера.
- Поддон для крошек и аксессуары можно мыть в горячей воде, а затем их следует высушить. После того, как поддон для крошек полностью высохнет, установите его обратно в прибор.

Чистка камня для пиццы:

- На камне могут оставаться пятна от еды, это нормально.
- Камень необходимо очищать после каждого использования.
- Дайте камню остыть и удалите крупные остатки пищи (например, скребком для керамической плиты).
- Очищайте камень щеткой в теплой воде БЕЗ моющего средства и дайте ему высохнуть.
- На камне могут остаться пятна, они безвредны.

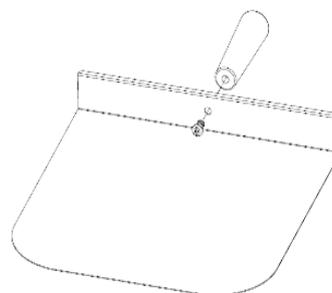
Рабочее место

Важно:

Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, с плитами). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с прибором не было размещено легковоспламеняющихся предметов. Не устанавливайте прибор на край стола, чтобы дети не могли дотянуться до него и чтобы прибор не мог упасть.

Начало работы

- Закрепите ручку винтом.
- Подключите прибор.
- Важно! Всегда предварительно разогревайте прибор.
- В начале работы прибор может слегка дымить. Не помещайте в прибор слишком крупные продукты, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.



- **Таймер:**

- Прибор запускается по таймеру.
- Установите таймер на 30 минут, загорится индикатор мощности, начнется активное охлаждение.
- По истечении времени раздастся звуковой сигнал, нагрев отключится, но активное охлаждение продолжится примерно 5 минут. Только после этого выньте вилку из розетки.

- **Температура:**

- Установите желаемую температуру. Загорится индикатор температуры.
- По достижении заданной температуры индикатор погаснет.
- Термостат отсчитывает время, и индикатор снова и снова включается и выключается.

- **Режим нагрева:**

- Выберите нужный режим нагрева, включив соответствующий переключатель:



- верхний нагрев



- нижний нагрев

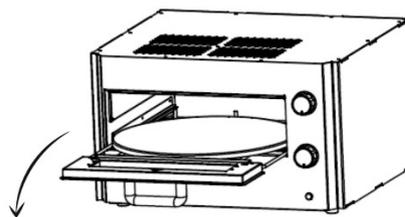
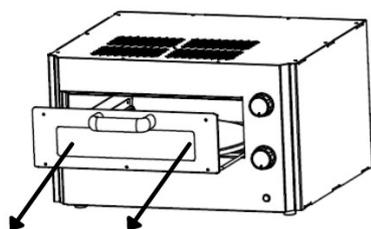


+  - верхний + нижний нагрев

- **Примечание:** после завершения приготовления на гриле верните переключатели в положение ВЫКЛ и отключите прибор от сети.

- **Всегда предварительно разогревайте прибор с закрытой дверцей!**

- **Не используйте бумагу для выпечки, антипригарную посуду или силиконовые формы при температуре выше 230 °C!**



- По достижении нужной температуры температура, потяните поддон горизонтально вперед за ручку. Затем опустите дверцу.



- **Металлические части и камень для пиццы очень горячие!**

- Посыпьте мукой подъемник и камень для пиццы.
- Поместите продукты на камень для пиццы с помощью подъемника. Закройте поддон и задвиньте его обратно в прибор.
- Установите таймер на нужное время приготовления.
Примечание: Всегда поворачивайте таймер до упора, а затем устанавливайте обратно на нужное время приготовления.
- По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал.

Не кладите в прибор замороженную пиццу в алюминиевых лотках или другой упаковке. Не накрывайте алюминиевой фольгой!

Тесто для пиццы

500 г муки, 250 мл воды, 1 упаковка сухих дрожжей, соль, 3 ст. л. оливкового масла

Поместите все ингредиенты в большую миску и тщательно вымесите миксером до получения однородного теста.

Накройте тесто полотенцем и оставьте его отдыхать в теплом помещении на 1,5–2 часа, пока его объем не увеличится вдвое.

Выложите тесто на стол и слегка вымесите.

Раскатайте тесто толщиной 3–4 мм.

Чтобы тесто не прилипало к столу, слегка присыпьте стол мукой.

Соус для пиццы

Консервированные помидоры

1 небольшая нарезанная луковица

1 нарезанный зубчик чеснока

1 ч. л. сахара

2 ст. л. оливкового масла

Соль, базилик, орегано

Обжарьте лук и чеснок в сковороде на масле. Добавьте сахар и оставьте до лёгкой карамелизации.

Добавьте помидоры и тушите около 15 минут.

Быстро перемешайте погружным блендером и добавьте зелень.

Выложите тёплый соус на основу для пиццы.

Начинка для пиццы

По вашему вкусу вы можете добавить в пиццу томатный соус и:

- Салями / ветчину
- Тунец / анчоусы
- Моцареллу / горгонзолу
- Лук / пепперони
- Чеснок
- Растительное масло / розмарин

Сбрызните хорошим оливковым маслом и положите пиццу на камень.

Выпекайте при температуре 380°C примерно 5–6 минут.

Тарт фламбе

250 г муки

1 ч. л. соли

1 ст. л. масла

140 мл воды

Смешайте ингредиенты и замесите гладкое тесто.

Тонко раскатайте тесто на посыпанном мукой столе.

Для начинки смажьте тесто примерно 100 мл сметаны, посолите и поперчите.

Затем выложите сверху кубики ветчины и луковые кольца.

Выпекайте при температуре 300°C около 5 минут.



Время и температура выпекания являются ориентировочными и зависят от конкретных продуктов и личных предпочтений.

Правильная утилизация прибора



Данная маркировка указывает на то, что прибор не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте бытовые приборы ответственно, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Для того, чтобы утилизировать использованный прибор, воспользуйтесь специальными пунктами сбора отслуживших бытовых приборов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен прибор. Он сможет принять данный прибор для экологически безопасной переработки.

Утилизация упаковки: Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, поместите их в специальный ящик для мусора.



Подарочная коробка: Бумага, следует поместить в специальный контейнер для бумажного мусора. Пластиковые упаковочные материалы и фольга должны быть выброшены в специальные контейнеры.

Сервис и ремонт

В случае, если прибор необходимо отремонтировать, пожалуйста, свяжитесь с продавцом или производителем:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Телефон отдела дистрибуции: 09543 / 449-17 / -18,

Телефон сервисной службы: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

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