



**Steba**<sup>®</sup>  
GERMANY

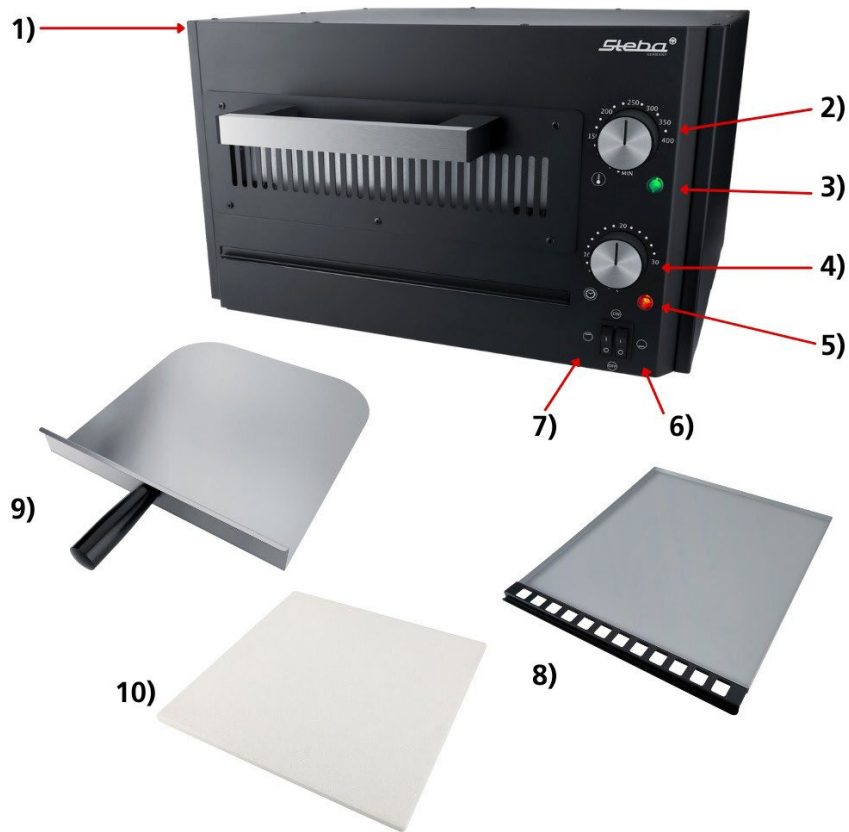


Печь для пиццы

PS E2600 XL

Руководство пользователя

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



1. Корпус с активным охлаждением
2. Регулятор температуры
3. Световой индикатор температуры
4. Таймер
5. Световой индикатор питания
6. Кнопка нижнего нагрева
7. Кнопка верхнего нагрева
8. Съёмный поддон для крошек
9. Лопаточка из нержавеющей стали
10. Камень для пиццы

Регулируемая температура до 400°C делает прибор пригодным для быстрого приготовления пиццы или тартов фламбе.

## Общие положения

Данный прибор предназначен для частного использования в закрытых помещениях и не пригоден 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. 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 прикасайтесь к мощным кварцевым излучателям металлическими предметами. Продукты не должны касаться радиатора.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Всегда оставляйте вокруг прибора свободное пространство не менее 10 см.

- 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 не предназначен для использования в таких областях, как:**

- для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;

- для клиентов в отелях, мотелях и т.п.;

- **Перед первым использованием:** аккуратно очистите все части прибора и дайте им высохнуть. Нагревайте прибор в течение 15 минут, чтобы устранить запах новизны.



- **Внимание! Прибор сильно нагревается! 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 выделяется тепло. Устанавливайте прибор на достаточном расстоянии от шкафов во избежание их повреждения.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм<sup>2</sup>. Кабель всегда следует разматывать.
- При использовании многополюсного удлинителя на 16 А, прошедшего испытания GS, его нельзя заряжать мощностью более 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что он соответствует стандартам противопожарной безопасности.
- 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 существующей опасностью пожара жирная пища не должна касаться нагревательного элемента. Всегда используйте подъемник из нержавеющей стали и прихватки при извлечении продуктов!
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Всегда вставляйте поддон для крошек под нижний радиатор.
- **Гигиена:** пожалуйста, 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.
- Направляющие из нержавеющей стали можно вытащить из прибора, слегка приподняв их. Их следует очищать в мыльной воде либо мыть в посудомоечной машине.
- Лоток для жира, решетка для гриля и ручка пригодны для мытья в посудомоечной машине. При необходимости используйте абразивные чистящие средства или спреи для духовки.
- Не используйте растворители.
- Очищайте корпус влажной тканью с моющим средством, затем тщательно просушите.
- Высокие температуры обесцвечивают внутренние поверхности.
- Поддон для крошек и аксессуары можно мыть в горячей воде, а затем сушить. После очистки поместите поддон для крошек обратно в прибор.

### Очистка камня для пиццы:

- Еда окрашивает камень, это нормально.
- Камень следует очищать после каждого использования.
- Дайте камню остыть и удалите грубые остатки пищи (например, скребком для керамической плиты).
- Очищайте камень щеткой в теплой воде БЕЗ использования моющих средств и давайте ему высохнуть.
- На камне могут остаться небольшие пятна, но они безвредны.

## Рабочее место

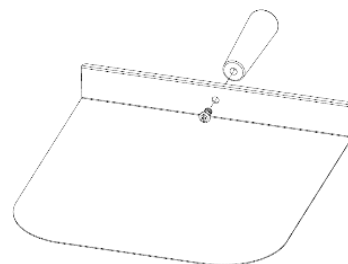
### Важно:

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. Убедитесь, что нижний воздухозаборник прибора не заблокирован снизу (например, скатертями либо пылью).

## Начало работы

- Закрепите ручку лопаточки с помощью винта.
- Подключите прибор к сети.
- **Важно! Всегда предварительно прогревайте прибор.**
- Вначале от прибора может пойти небольшой дым.

Не помещайте в прибор слишком большие продукты, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.



## Таймер:

- Прибор запускается по таймеру. При необходимости это значение можно в любой момент сбросить до 30 минут.
- Установите таймер на 30 минут и желаемую температуру – загорится индикатор мощности и начнется активное охлаждение прибора.
- По истечении времени раздается звуковой сигнал, нагрев отключается, но активное охлаждение продолжается еще примерно 5 мин. Только после этого вытаскивайте штекер.

## Температура:

- Установите желаемую температуру. Как только она будет достигнута, загорится зеленый световой индикатор.
- Часы термостата и свет будут включаться и выключаться снова и снова.

## Режим нагрева:

- Выберите желаемый режим нагрева, включив соответствующий переключатель:



- верхний нагрев



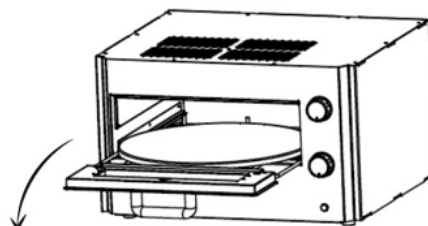
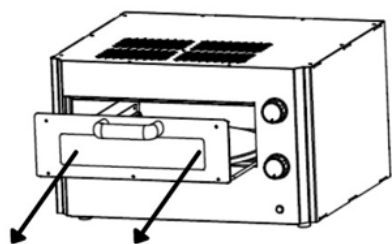
- нижний нагрев



- верхний + нижний нагрев

**Примечание:** по окончании приготовления на гриле верните выключатели в положение ВЫКЛ (OFF) и отключите прибор от сети.

- Всегда прогревайте прибор при закрытой дверце!
- Не используйте бумагу для выпечки, посуду с антипригарным покрытием или силиконовые формы при температуре выше 230°C!



- Как только температура будет достигнута, потяните ящик вперед горизонтально за ручку. Затем опустите дверцу.



- **Металлические детали и камень для пиццы очень горячие!**
- Насыпьте немного муки на подъемник, но не на камень для пиццы, потому что она на нем сразу сгорит! Вместо муки также можно использовать манную крупу из твердых сортов пшеницы.
- Поместите продукты на камень для пиццы с помощью подъемника. Закройте ящик и задвиньте его обратно в прибор.
- Установите таймер на желаемое время приготовления. Примечание: всегда включайте таймер до упора, а затем устанавливайте его обратно на желаемое время приготовления.

- По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал



Не помещайте в прибор замороженную пиццу на алюминиевой подложке или любую другую упаковку. Не накрывайте продукты алюминиевой фольгой!

### Тесто для пиццы

500 г муки  
250 мл воды  
1 пачка сухих дрожжей  
3 ст.л. оливковое масло

Поместите все ингредиенты в большую миску и хорошо перемешайте миксером, пока тесто не станет гладким.

Накройте тесто полотенцем и дайте ему отдохнуть в теплой комнате 1,5-2 часа, пока его объем не увеличится вдвое.

Выложите тесто на стол и быстро вымесите. Раскатайте тесто толщиной 3-4 мм. Чтобы тесто не прилипало к столу, слегка подсыпьте на стол муку.

### Соус для пиццы

Консервированные помидоры  
1 маленькая нарезанная луковица  
1 нарезанный зубчик чеснока  
1 ч.л. сахара  
2 ст л оливкового масла  
соль, базилик, орегано

Лук и чеснок обжарьте на сковороде с маслом. Добавьте сахар и дайте слегка карамелизоваться.

Добавьте помидоры и тушите около 15 минут. Быстро перемешайте погружным блендером и добавьте травы.

Нанесите теплый соус на основу для пиццы.

### Начинки для пиццы

По своему вкусу в пиццу можно добавить томатный соус и:

Салями/ветчину  
Тунец/анчоусы  
Моцареллу/горгонзолу  
Лук/острый перец  
Чеснок  
Масло/розмарин

Сбрызните начинку хорошим оливковым маслом и положите пиццу на камень.

Выпекайте при температуре 380°C около 5-6 минут.

### Тарт фламбе

250 г муки  
1 чайная ложка соли  
1 столовая ложка масла  
140 мл воды

Смешайте ингредиенты и замесите гладкое тесто.

Тонко раскатайте тесто на столе, присыпанном мукой.

Для начинки распределите примерно 100 мл сметаны на тесто и приправьте солью и перцем.

Затем сверху разложите кубики ветчины и кольца лука.

Выпекайте при температуре 300°C около 5 минут.



Время и температура выпекания являются ориентировочными и зависят от продуктов и Вашего личного вкуса.

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

## Гарантия

Гарантийный срок 24 месяца. Данный прибор предназначен только для домашнего использования.

Поврежденный прибор будет отремонтирован в том случае, если при его использовании по назначению был выявлен заводской брак, о котором нам было сообщено сразу после обнаружения и в течение гарантийного периода.

Гарантийные обязательства распространяются исключительно на те дефекты, которые связаны с браком материала или производственными дефектами.