

**PizzaGusto  
Model 99390**



**Handleiding pizza oven  
Mode d'emploi de four de pizza  
Bedienungsanleitung Pizza Ofen  
Manual pizza oven**

**Inhoud**

Nederlands ..... 3  
Français..... 10  
Deutsch..... 17  
English ..... 24

NL)

## Inleiding

Bedankt voor het aanschaffen van de Trebs PizzaGusto. Deze pizza oven is een kwaliteitsproduct van Trebs.

## Waarschuwing:

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde psychologische, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan kennis en ervaring als ze begeleid worden of geïnstrueerd worden met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren door een volwassene. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Schoonmaak en onderhoud mag niet gedaan worden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en begeleid worden door een volwassene. Zorg ervoor dat het apparaat en het elektriciteits snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar blijven.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

## Veiligheidsmaatregelen

- Gebruik het product enkel en alleen zoals in de gebruiksaanwijzing aangegeven.
- Bij oneigenlijk gebruik vervalt de garantie.
- Het product is niet bestemd voor commercieel of professioneel gebruik, maar enkel voor huishoudelijk gebruik thuis en omgevingen zoals kantoor-, winkel-, werk-, hotel-, b & b- en boerderij omgevingen.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik een geaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer of de stekker beschadigd is.
- Het apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met water. Dompel het apparaat niet onder in water of in andere vloeistoffen.
- Het apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met hittebronnen.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt. Bewaar het apparaat bij voorkeur in de originele verpakking.
- Zorg ervoor dat u droge handen heeft als u de stekker uittrekt. Trek aan de stekker en niet aan het snoer.
- Gebruik de pizza oven niet in vochtige ruimten.
- Houd het apparaat buiten het bereik van baby's, kinderen en verstandelijk onbekwame personen. Kinderen mogen alleen onder toezicht van een volwassene gebruik maken van de pizza oven.
- Houd het apparaat goed in de gaten en laat het niet onbeheerd achter als het ingeschakeld is.
- Plaats het apparaat op een stevige vlakke ondergrond.
- Laat het apparaat na gebruik eerst minstens 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt en/of opbergt.
- Verplaats het apparaat niet als het ingestoken is.
- Verschillende onderdelen van de pizza oven worden erg heet. Raak deze niet aan om brandwonden te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** til de keramische koepel tijdens het bakproces niet op. Laat deze eerst afkoelen alvorens deze op te tillen.
- Het metaal van de spatels wordt erg heet. Neem de spatels vast bij het handvat.
- Zorg ervoor dat de pizza oven vrij staat en niet in contact komt met brandbaar materiaal . Dek de pizza oven niet af.
- Verwarm geen vlees in de pizza oven, omdat vet uit het vlees op hetverwarmingselement terecht kan komen en brand kan veroorzaken.
- Gebruik de pizza oven alleen als de keramische koepel op het toestel is geplaatst.
- De keramische koepel is erg breekbaar.
- Het apparaat en toebehoren zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- Reparaties mogen enkel en alleen door geautoriseerde servicewerkplaatsen worden uitgevoerd. Maak het apparaat niet zelf open.
- Als het netsnoer is beschadigd, dan moet er een nieuw netsnoer worden geïnstalleerd door een geautoriseerd elektricien.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer. Deze apparatuur mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan van of geïnstrueerd zijn in het veilige gebruik van de apparatuur en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Het apparaat en het netsnoer (Type Y) moeten vanaf het moment van inschakelen tot aan de volledige afkoeling buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar liggen. Deze veiligheidsinformatie wordt vereist door de norm EN 60335-2-9. De veiligheidsaanwijzingen worden door de norm EN 60335-2-9 voorgeschreven.
- Het apparaat wordt erg heet. Bedien het buiten het bereik van kinderen.
- Het apparaat mag niet worden bediend met een timer of een aparte afstandsbediening.
- Indien het gebruik van een verlengkabel noodzakelijk is, moet deze ten minste overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat. Raadpleeg uw dealer voor advies over de aankoop van een verlengsnoer.
- Het stopcontact moet goed bereikbaar zijn, zodat u de stekker snel uit het stopcontact kunt halen. Leg het netsnoer zodanig dat het apparaat niet per ongeluk van de vloer kan worden getrokken.

## Levering en verpakking

De verpakking bevat:

- 1x pizza oven
- 1x bakplaat
- 1x keramische koepel
- 4x spatel
- 1x deegvorm

Het verpakkingsmateriaal kan opnieuw gebruikt of gerecycled worden. Zorg ervoor dat het gebruikte verpakkingsmateriaal bij de daarvoor bestemde afvalverwerking terecht komt. Indien u tijdens het uitpakken transportschade constateert, neem dan direct contact op met uw leverancier.

## **Montage**

Voordat u de pizza oven voor de eerste keer gebruikt, dient u de bakplaat en de spatels te reinigen. Als u de pizza oven voor de eerste keer gebruikt kan een lichte rook en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen.

## **Bediening**

Plaats de pizza oven op een stabiele en vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat de ondergrond hittebestendig is en tegen spatten kan. Ventileer de ruimte tijdens gebruik van de pizza oven.

Steek de stekker in het stopcontact. Het rode controle lampje gaat branden. Laat de pizza oven 10 minuten voorverwarmen.

Schuif de pizza op de spatel in de pizza over door een van de openingen. Laat pizza op de spatel liggen, zodat u de pizza weer makkelijk uit de oven kunt nemen.

Bak de pizza in 5 tot 7 minuten gaar. Leg de pizza daarna op uw bord. Houd er rekening mee dat de spatel erg heet is en leg deze op een hittebestendige ondergrond.

U kunt de pizza's ook warm houden op de bovenkant van de speciaal ontworpen keramische koepel.

LET OP: deze koepel is te allen tijde warm tijdens het gebruik. Til deze dus niet zomaar op, maar laat deze afkoelen.

Na gebruik trekt u de stekker uit om het apparaat uit te schakelen. Het rode controlelampje gaat uit. Het onderstel is voorzien van een automatische thermostaat. Bij oververhitting zal het apparaat automatisch uitgaan.

## **Reiniging en onderhoud**

Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.

De keramische koepel moet helemaal zijn afgekoeld voordat deze in contact komt met water. Zet de warme koepel niet op een koude ondergrond, omdat deze kan scheuren als deze te snel afkoelt.

U hoeft de koepel bij normaal gebruik niet te reinigen. De overige accessoires zoals de bakplaat, de spatels en de deegvorm zijn geschikt voor de vaatwasser.

U kunt de buitenkant van het apparaat schoonmaken met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen harde borstel, schuurmiddelen, schuursponsjes of vloeistoffen zoals alcohol, benzine of aceton. Droog het apparaat na het reinigen goed af met een droge doek.

Dompel het apparaat in geen geval onder in water.

Bewaar het apparaat in de originele verpakking op een droge, koele plaats. Berg het apparaat niet op als het niet volledig droog is.

Vet de bakplaat licht in als u de pizza oven voor langere tijd niet gebruikt.

## Verwijdering van oude apparaten



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze bij het niet-recyclebaar afval worden geplaatst of onjuist worden verwijderd, dan kunnen ze schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu. Zet uw apparaat daarom nooit bij het niet-recyclebaar afval.

### OPMERKING

- Maak gebruik van de inzamelpunten die zijn opgericht in uw stad en recycle oude elektrische en elektronische apparaten. Neem indien nodig voor meer informatie contact op met uw gemeentehuis, het lokale afvalwerkingsbedrijf of uw dealer.
- Zorg ervoor dat u uw oude apparaat, tot het wordt opgehaald, veilig opbergt uit de buurt van kinderen.

## Technische specificaties

Naam:	Trebs pizza oven
Artikelnummer:	99390
Spanning:	220V-240V ~; 50-60Hz
Vermogen:	800W

## Garantie

U dient zich voor garantiegevallen altijd tot uw leverancier te wenden.

- We bieden 24 maanden garantie op dit product. De garantie start op de datum van aanschaf en is bedoeld voor fouten die te wijten zijn aan de productie of het materiaal dat is gebruikt.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E blijven hierdoor onaangetast.
- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste behandeling of gebruik, alsmede voor storingen die slechts een gering effect hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn voor deze, evenals schade die is ontstaan door reparaties die niet zijn uitgevoerd door ons, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en beschikt over de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties wordt alleen gedekt door de garantie als het apparaat niet zwaarder wordt belast dan in een huishoudelijke situatie. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.
- In het geval van gegronde klachten zullen we het defecte apparaat repareren naar eigen goeddunken of het vervangen met een apparaat dat geen problemen vertoont.

Alle mogelijke fabricage fouten moeten worden gemeld binnen 14 dagen na levering. Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Neem, om een garantieclaim af te dwingen, eerst contact met ons op voordat u het apparaat terug stuurt (u dient ons altijd van een bewijs van aanschaf te voorzien).

## **CE richtlijnen**

Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Nederland, verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële EU-richtlijnen.

De conformiteitsverklaring kan worden geraadpleegd via [techdoc@commaxxgroup.com](mailto:techdoc@commaxxgroup.com)



## **Service**

Wanneer u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice.

### **Trebs BV**

Thermiekstraat 1a

6361 HB, Nuth

Nederland

Internet: [www.trebs.nl](http://www.trebs.nl) / [www.trebsshop.com](http://www.trebsshop.com)

## Recepten

**TIP:** voor wie snel klaar wil zijn, zijn er ook de **kant en klare AH Steenoven mini pizza's met saus** te verkrijgen in het vriesvak:

- Snel uit de vriezer
- Tijdens garneren is de bodem ontdooid
- Binnen 5 min. aan tafel

### Pizzadeeg

500 gram bloem

mespunt zout

4 eetlepels olijfolie

20 gram verse gist of 1 zakje gedroogde gist

250 milliliter lauw water

#### *Recept met verse gist:*

- Neem een kom en meng de bloem met de olijfolie en het zout.
- Los de verse gist op in het lauwe water en roer dit tot een gladde substantie.
- Meng de gladgeroerde gist door de bloem.
- Kneed het geheel tot een soepele deeg. U kunt hierbij eventueel gebruikmaken van een mixer of keukenmachine.
- Dek de kom af met een doek en laat het 45 minuten rijzen tot het volume is verdubbeld.
- Bestrooi het deeg met bloem en rol het uit tot een dikte van 3 mm. Keer de deeg af en toe om en bestrooi deze opnieuw met bloem om te voorkomen dat het gaat plakken.
- Gebruik de ronde deegvorm om pizzabodems uit te snijden.

#### *Recept met gedroogde gist:*

- Neem een kom en meng de bloem, de olijfolie, het zout, de gedroogde gist en het lauwe water.

### Tomatensaus

1 blik gepelde tomaten

1 klein blikje tomatenpuree

peper & zout

oregano

2 eetlepels olijfolie

2 teentjes knoflook

- Hak de gepelde tomaten fijn.
- Meng alle ingrediënten tot een saus.

### Beleg suggesties

- Kaas: mozzarella, geraspte Parmezaanse kaas, geraspte Goudse kaas, etc.
- Zeevruchten: gerookte zalm, garnalen, tonijn uit blik, etc.
- Groente: paprika, rucola, olijven, champignons, spinazie, ui, etc.
- Kruiden: basilicum, peper, zout, Italiaanse kruidenmix, etc.
- Vlees: ham, bacon, salami, etc.



Zet het beleg voor de pizza's in kommetjes op tafel.

- Vet de spatel dun in met olie en zet hem op je bord.
- Leg een pizzabodem op de spatel.
- Smeer tomatensaus op de pizzabodem. Houd hierbij ongeveer een halve centimeter deeg vrij aan de rand.
- Beleg de pizza met ingrediënten naar eigen smaak.

**Variaties:**

- Gebruik kant-en-klare pizzabodems uit de supermarkt
- Gebruik kant-en-klare pizza's uit de supermarkt
- Het is ook mogelijk om naanbrood te bakken in de koepel van de pizza oven

FR)

## Introduction

Merci pour votre récente acquisition du PizzaGusto Trebs.  
Ce four à pizza est un produit de qualité fabriqué par Trebs.

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

## Avertissement

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités psychologiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque de connaissances et d'expérience lorsqu'ils sont supervisés ou instruits sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et les dangers encourus par un adulte. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont accompagnés d'un adulte. Gardez la machine et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

## Consignes de sécurité

- Utilisez seulement l'unité tel que décrit dans ce manuel.
- Toute utilisation inappropriée annulera la garantie.
- Le produit n'est pas destiné à un usage commercial ou professionnel, mais uniquement à un usage domestique à domicile et dans des environnements tels que le bureau, les magasins, le travail, l'hôtel, les chambres d'hôtes et les fermes.
- Avant toute mise sous tension, vérifiez que la tension de votre installation secteur est identique à celle de l'appareil.
- Utilisez une prise de courant mise à la terre.
- N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche du cordon ou l'appareil présente tout signe d'endommagement.
- Maintenez l'unité, le cordon et sa fiche à l'écart de l'eau. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Maintenez l'unité, le cordon et sa fiche à l'écart de la chaleur.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas. Rangez-le de préférence dans l'emballage original.
- Séchez vos mains avant de mettre l'unité hors tension. Pour débrancher le cordon d'alimentation, tenez la fiche et non le cordon.
- N'utilisez pas l'unité dans un endroit humide.
- Maintenez l'unité hors de la portée des enfants et des personnes handicapées. Les enfants ne doivent utiliser ce produit que sous la surveillance d'un adulte.
- Maintenez l'appareil en bon état, ne laissez pas celui-ci sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Installez l'unité sur une surface plate et ferme.
- Laissez l'unité refroidir pendant au moins une demi-heure avant tout nettoyage et rangement.
- Ne déplacez pas l'unité en cours d'utilisation.
- Plusieurs pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes en cours de fonctionnement. Ne les touchez pas afin de prévenir toute brûlure.
- AVERTISSEMENT: ne pas soulever le dôme en céramique pendant la cuisson. Laissez-le refroidir avant de le soulever.

- La partie métallique de la spatule chauffe en cours d'utilisation. Tenez les spatules par leurs poignées.
- Assurez-vous que le four à pizza se trouve à l'écart de tout objet et n'entre pas en contact avec des matériaux combustibles. Ne couvrez pas le four à pizza.
- Ne cuisez pas de la viande dans le four à pizza, car la graisse de la viande peut entrer en contact avec la résistance et provoquer un incendie.
- Utilisez seulement le four à pizza lorsque le dôme en céramique est installé.
- Le dôme en céramique est très fragile.
- L'unité et ses accessoires ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.
- Toute réparation doit être exclusivement effectuée par le service clients qualifié. N'ouvrez pas le boîtier de l'unité.
- Si un fil de connexion est endommagé, vous devrez faire installer un nouveau fil de connexion par un électricien agréé.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés de la machine et du cordon d'alimentation. Cet équipement peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, s'ils sont supervisés ou instruits sur l'utilisation sécuritaire de l'équipement et comprennent les dangers qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil s'ils n'ont pas plus de 8 ans et s'ils ne sont pas surveillés.
- L'appareil et le cordon d'alimentation (type Y) doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans à partir du moment où ils sont allumés jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi. Ces consignes de sécurité sont requises par la norme EN 60335-2-9. Les consignes de sécurité sont prescrites par la norme EN 60335-2-9.
- L'appareil devient très chaud. L'utiliser hors de portée des enfants.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou une télécommande séparée.
- Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, elle doit au moins correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Consultez votre revendeur pour obtenir des conseils sur l'achat d'une rallonge électrique.
- La prise de courant doit être facilement accessible pour que la fiche puisse être débranchée rapidement. Posez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne puisse pas être retiré accidentellement du sol.

## Éléments

Les éléments suivants sont présents dans l'emballage :

- 1 four à pizza
- 1 feuille de cuisson
- 1 dôme en céramique
- 4 spatules
- 1 moule à pâte

L'emballage peut être recyclé. Mettez au rebut les matériaux d'emballage d'une manière appropriée. Contactez immédiatement votre revendeur en cas de présence de dommages liés au transport.

## Installation

Nettoyez la feuille de cuisson et les spatules lors de la première utilisation du four.

Durant la première utilisation, une fumée et une odeur peuvent être émises. Ce phénomène est normal et disparaîtra par la suite.

## Mode opératoire

Installez le four à pizza sur une surface plate et ferme. Assurez-vous que la surface est résistante à la chaleur et aux éclaboussures. Aérez la pièce lorsque vous utilisez l'unité.

Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Le témoin rouge s'allume. Préchauffez le four pendant 10 minutes.

posez la pizza dans le four à l'aide de la spatule. Laissez la pizza sur la spatule, ceci vous permet de facilement retirer la pizza du four.

Faites cuire la pizza de 5 à 7 minutes. Posez la pizza sur la plaque. Notez que la spatule chauffe, posez celle-ci sur une surface résistante à la chaleur.

Vous pouvez également garder les pizzas au chaud sur le dessus du dôme en céramique spécialement conçu.

NOTE : ce dôme est toujours chaud à utiliser. Alors ne le soulevez pas, laissez-le refroidir.

Après utilisation, débranchez la fiche pour éteindre l'appareil. Le voyant lumineux rouge s'éteint. Le châssis est équipé d'un thermostat automatique. En cas de surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement.

## Nettoyage et entretien

Assurez-vous de rapidement déconnecter le cordon d'alimentation puis patientez au moins 30 minutes avant de nettoyer ou ranger l'unité.

Laissez entièrement refroidir le dôme en céramique avant d'exposer celui-ci à l'eau. L'utilisation normale ne requiert pas le nettoyage du dôme en céramique. Le dôme en céramique ne peut être lavé au lave-vaisselle. Les autres accessoires, tels que la feuille de cuisson, les spatules et moule à pâte passent au lave-vaisselle.

Nettoyez l'extérieur de l'unité avec un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif contenant de l'alcool, du pétrole ou de l'acétone ou une brosse dure. Séchez l'unité après avoir nettoyé celle-ci avec un chiffon doux.

Ne plongez jamais l'unité dans l'eau.

Rangez l'unité dans sa boîte et dans un endroit frais et sec. Ne rangez pas l'unité lorsqu'elle est mouillée. Graissez légèrement la feuille de cuisson lorsque vous pensez ne plus utiliser l'unité pendant une période prolongée.

## Elimination des appareils usagés



Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux valorisables. Toutefois, ils contiennent aussi des substances dangereuses, qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. S'ils sont jetés avec les déchets non recyclables, ou

manipulés incorrectement, ils peuvent devenir nuisibles pour la santé humaine et pour l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec les déchets non recyclables, sous aucune circonstance.

#### **REMARQUE**

- Utilisez les points de collecte établis dans votre ville, pour rendre et recycler les vieux appareils électriques et électroniques. Si nécessaire, contactez votre mairie, votre service de collecte des déchets local ou votre vendeur pour plus d'informations.
- Assurez-vous que votre ancien appareil est rangé de manière sûre et hors de portée des enfants jusqu'à ce que vous l'emmeniez.

### **Spécifications techniques**

Nom : Four à pizza Trebs  
Numéro de l'article : 99390  
Tension : 220V-240V~; 50-60Hz  
Puissance : 800W

### **Garantie**

Vous devez être inscrit pour pouvoir effectuer une demande de garantie auprès de votre fournisseur.

La garantie est sujette aux conditions suivantes :

- Nous proposons une garantie de 24 mois pour ce produit, à compter de la date d'achat, pour les défauts attribuables à la production ou au matériel.
- Vos droits légaux de garantie sont conformes au § 439 ff. Le BGB-E reste in affecté par cela.
- La garantie n'inclut pas les dégâts survenus du fait d'une manipulation ou utilisation incorrecte, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les pertes de biens périssables, les dégâts dus au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, qui sont survenus du fait de réparation n'ayant pas été effectuée par nos services, sont également exclus de cette garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et avec les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation en contexte commercial est également couverte par la garantie dans la mesure où elle serait comparable à un niveau d'utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Dans le cas de plainte justifiée, nous réparerons l'appareil défectueux ou le remplacerons à notre discrétion par un appareil sans défaut.

Tout défaut en attente doit être signalé sous 14 jours après livraison. Toutes les réclamations supplémentaires sont exclues.

Pour faire appliquer une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours une preuve d'achat).

## **Normes CE**

Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Pays-Bas, déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles des directives européennes.

La déclaration de conformité peut être consultée sur [techdoc@commaxxgroup.com](mailto:techdoc@commaxxgroup.com)



## **Service**

Si vous avez d'autres questions concernant le produit après avoir lu ce mode d'emploi, contactez le service après-vente de Trebs :

### **Trebs BV**

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

Nederland

Internet: [www.trebs.nl](http://www.trebs.nl) / [www.trebsshop.com](http://www.trebsshop.com)

## Recettes

### Pâte à pizza

500 g de farine

Une pincée de sel

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

20 g de levure fraîche ou un paquet de levure sèche

250 ml d'eau tiède

#### *Recette nécessitant de la levure fraîche :*

- Mélangez la farine, l'huile d'olive et le sel dans un bol.
- Versez la levure fraîche dans l'eau tiède puis mélangez jusqu'à dissolution totale
- Mélangez la solution dépourvue de grumeaux avec la farine
- Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Vous pouvez utiliser un mélangeur ou un robot de cuisine.
- Couvrez le bol avec un chiffon puis laissez lever la pâte pendant 45 minutes jusqu'à ce que celle-ci ait doublé de volume.
- Saupoudrez la pâte de farine puis étendez celle-ci pour obtenir une épaisseur de 3 mm. Tournez la pâte puis saupoudrez à nouveau de farine pour prévenir toute adhérence.
- Utilisez le pochoir rond pour découper la pâte.

#### *Recette nécessitant de la levure sèche :*

- Mélangez la farine, l'huile d'olive, le sel, la levure sèche et l'eau tiède dans un bol.

### Sauce tomate

1 boîte de tomates épluchées

1 petite boîte de sauce tomate

Sel et poivre

Origan

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail

- Découpez les tomates épluchées en fines tranches.
- Mélangez tous les ingrédients dans une sauce.

### Recommandations pour la garniture

Fromages : Mozzarella, parmesan râpé, fromage Gouda râpé, etc.

Fruits de mer : saumon fumé, crevettes, thon en conserve, etc.

Légumes : poivrons verts, roquette, olives, champignons, épinards, oignons, etc.

Herbes : Basilic, poivre, sel, épices italiennes, etc.

Viande : jambon, bacon, saucisson, etc.

Posez les garnitures de votre pizza dans un bol.

- Graissez les spatules avec de l'huile puis posez-les sur la plaque.
- Posez un support pour pizza sur la spatule.
- Appliquez la sauce tomate sur le support à pizza. Épaississez les bords de la pizza d'au moins 1 cm.
- Ajoutez les ingrédients de votre choix.

**Variantes :**

- Utilisez des pizzas prêtes à cuisiner, disponibles dans votre supermarché.
- Utilisez des pizzas prêtes à cuisiner, disponibles dans votre supermarché.
- Il est également possible de pain naan à cuire dans la coupole du four pizza.



DE)

## Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Trebs PizzaGusto entschieden haben. Dieser Pizzaofen ist ein Qualitätsprodukt von Trebs.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die Anleitungen für späteres Nachschlagen auf.

## Warnung

Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten psychologischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen verwendet werden, wenn sie überwacht oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes und die Gefahren durch einen Erwachsenen eingewiesen werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen begleitet. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

## Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nur entsprechend der Bedienungsanleitung.
- Unsachgemäße Benutzung führt zum Verlust Ihrer Garantieansprüche.
- Das Produkt ist nicht für den gewerblichen oder professionellen Gebrauch bestimmt, sondern nur für den häuslichen Gebrauch zu Hause und in Umgebungen wie Büro, Einkaufen, Arbeiten, Hotel, B&B und Landwirtschaft.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass Ihre Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Schließen Sie das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker.
- Schützen Sie Gerät, Kabel und Stecker vor Wasser. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
- Schützen Sie Gerät, Kabel und Stecker vor Wärmequellen.
- Bei Nichtgebrauch ziehen Sie bitte den Netzstecker. Bewahren Sie das Gerät möglichst in seinem Originalkarton auf.
- Berühren Sie Netzstecker und Kabel nicht mit feuchten Händen. Fassen Sie am Stecker an, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen, nicht am Kabel ziehen.
- Benutzen Sie den Pizzaofen nicht in feuchter Umgebung.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb des Zugriffs von Kindern und Personen auf, die geistig nicht zum Betrieb des Geräts in der Lage sind. Kinder dürfen den Pizzaofen nur unter elterlicher Aufsicht benutzen.
- Halten Sie das Gerät in einem ordnungsgemäßen Zustand, lassen Sie es während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät auf einer festen und ebenen Arbeitsfläche auf.
- Lassen Sie das Gerät zunächst für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
- Setzen Sie das Gerät nicht während des Betriebs um.
- Einige Teile des Pizzaofens werden sehr heiß. Nicht berühren, Verbrennungsgefahr.

- **WARNUNG:** heben Sie den Keramikku­p­pel wäh­rend des Brennvorgangs nicht an. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es anheben. Das Metall der Spatel wird sehr heiß. Halten Sie die Spatel nur an den Handgriffen.
- Achten Sie darauf, dass um den Piz­za­ofen aus­reichend Sicherheitsabstand besteht und er nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommt. Decken Sie den Piz­za­ofen nicht ab.
- Bereiten Sie im Piz­za­ofen kein Fleisch zu, Fett und Bratensaft können auf die Heizelemente spritzen und Feuer fangen.
- Benutzen Sie den Piz­za­ofen nur mit auf­ge­setztem Deckel aus Keramik.
- Der Deckel aus Keramik ist leicht zerbrechlich.
- Gerät und Zubehör sind nicht spülmaschinenfest.
- Reparatur nur durch den autorisierten Kundendienst. Gerätegehäuse nicht öffnen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses von einem autorisierten Elektriker durch ein spezielles Netzkabel ersetzt werden.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von Gerät und Netzkabel fern. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen 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 verstehen.

- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt.
- Gerät und Netzkabel (type Y) müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.“ Dieser Sicherheitshinweis wird in der Norm EN 60335-2-9 gefordert.
- Das Gerät wird sehr heiß. Betreiben Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu verwenden, muss dieses mindestens den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels beraten.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass das Gerät nicht versehentlich daran von der Stellfläche gezogen werden kann.

## **Lieferumfang**

Im Karton finden Sie:

- 1x Piz­za­ofen
- 1x Backblech
- 1x Deckel aus Keramik
- 4x Spatel + 1x Teigform

Die Verpackungsmaterialien können wiederverwendet oder recycelt werden. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien umweltgerecht. Setzen Sie sich mit Ihrem Fachhändler in Verbindung, falls Sie Transportschäden am Gerät finden.

## **Montage**

Reinigen Sie Backblech und Spatel vor der ersten Benutzung des Pizzaofens.

Während der ersten Benutzung des Pizzaofens kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und gibt sich nach kurzer Zeit.

## **Bedienungshinweise**

Stellen Sie den Pizzaofen eben und sicher auf. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche hitze- und spritzbeständig ist. Lassen Sie während der Benutzung des Pizzaofens ein Fenster auf.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die rote Kontrollanzeige leuchtet auf. Heizen Sie den Pizzaofen für 10 Minuten vor.

Schieben Sie die Pizza mit dem Spatel in den Pizzaofen. Lassen Sie die Pizza auf dem Spatel, um sie wieder leicht aus dem Pizzaofen nehmen zu können.

Backen Sie die Pizza 5 bis 7 Minuten. Legen Sie die Pizza auf Ihren Teller. Bitte beachten Sie, dass die Spatel sehr heiß sind, achten Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Auf der Oberseite der speziell entwickelten Keramikhaube können Sie die Pizzen auch warm halten. HINWEIS: Diese Haube ist immer warm zu benutzen. Also nicht einfach anheben, sondern abkühlen lassen.

Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker, um das Gerät auszuschalten. Die rote Kontrollleuchte erlischt. Das Chassis ist mit einem automatischen Thermostat ausgestattet. Bei Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch aus.

## **Reinigung und Pflege**

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es wenigstens für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegpacken.

Der Deckel aus Keramik muss vollständig abgekühlt sein, bevor er mit Wasser in Berührung kommt.

Legen Sie den heißen Deckel nicht auf eine kalte Abstellfläche, dadurch kühlt er zu schnell ab und kann beschädigt werden.

Der Deckel aus Keramik muss nach normaler Benutzung nicht gereinigt werden. Der Deckel aus Keramik ist nicht spülmaschinengeeignet. Das übrige Zubehör wie das Backblech, die Spatel und die Teigform sind spülmaschinengeeignet.

Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch und etwas Neutralreiniger ab. Benutzen Sie keine harte Bürste, Scheuermittel, Topfkratzer oder Lösungsmittel. Anschließend gut trocken reiben.

Unter keinen Umständen tauchen Sie das Gerät in Wasser ein.

Bewahren Sie das Gerät möglichst im Originalkarton trocken und kühl auf. Erst verpacken, wenn das Gerät vollkommen trocken ist.

Fetten Sie das Backblech leicht ein, wenn Sie den Pizzaofen für längere Zeit nicht benutzen.

## Entsorgung alter Geräte



Elektrische und elektronische Geräte können wertvolle Materialien, jedoch auch gefährliche Substanzen enthalten, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts erforderlich sind. Wenn letztere nicht recycelt oder nicht sachgemäß behandelt werden, können sie negative Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt haben. Entsorgen Sie Ihr Gerät unter keinen Umständen über den normalen, nicht recycelbaren Haushaltsmüll.

### HINWEIS

- Geben Sie elektrische und elektronische Altgeräte an Sammelstellen zum Recyceln ab. Wenden Sie sich mit Fragen an Ihre örtliche Gemeinde, Ihren Sperrmülldienst oder Einzelhändler.
- Bewahren Sie Altgeräte bis zur Entsorgung für Kinder unzugänglich auf.

## Technische Spezifikationen

Bezeichnung:	Trebs Pizzaofen
Artikelnummer:	99390
Netzspannung:	220V-240V~; 50-60Hz
Leistung:	800 W

## Garantie

Sie müssen die Garantie mit Ihrem Fachhändler registrieren.

Die Garantie unterliegt folgenden Bedingungen:

- Wir bieten für dieses Gerät eine 24-monatige Garantie, beginnend ab Kaufdatum, für Mängel aufgrund von Hersteller- oder Materialfehlern.
- Gesetzliche Garantieansprüche gemäß § 439 ff. BGB-E bleiben davon unberührt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung oder Verwendung sowie auf Fehlfunktionen, die die Funktionsweise oder den Wert des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Wir haften weder für Verbrauchsmaterial oder Transportschäden, noch für Schäden aufgrund von Reparaturen, die nicht von uns durchgeführt wurden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen und verfügt über entsprechende Leistungsparameter.
- Die Verwendung für gewerbliche Zwecke unterliegt der Garantie nur bis zu einem Ausmaß, das mit dem Einsatz in einer häuslichen Umgebung vergleichbar ist. Darüber hinausgehende, gewerbliche Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- Bei begründeten Schadenersatzansprüchen werden wir nach eigenem Ermessen das fehlerhafte Gerät reparieren oder durch ein einwandfreies Gerät ersetzen.

Bestehende Störungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung gemeldet werden. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Schadenersatzanspruches kontaktieren Sie uns bitte vor dem Einsenden des Geräts (wir benötigen immer den Kaufbeleg).

## **CE-Richtlinien**

Hiermit erklärt Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Niederlande, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie entspricht.

Die Konformitätserklärung kann unter [techdoc@commaxxgroup.com](mailto:techdoc@commaxxgroup.com) eingesehen werden.



## **Kundendienst**

Wenn Fragen, bitte wenden sie sich an:

### **Trebs BV**

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

Nederland

Internet: [www.trebs.nl](http://www.trebs.nl) / [www.trebsshop.com](http://www.trebsshop.com)

## Rezepte

### Pizzateig

500 g Mehl  
Messerspitze Salz  
4 Esslöffel Olivenöl  
20 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe  
250 ml lauwarmes Wasser

#### *Rezept mit frischer Hefe:*

- Mischen Sie in einer Schüssel das Mehl mit dem Salz und dem Olivenöl.
- Lösen Sie die frische Hefe in lauwarmem Wasser auf und rühren Sie sie zu einer geschmeidigen Masse.
- Mischen Sie die klümpchenfreie Hefe mit dem Mehl.
- Kneten Sie alles in einen geschmeidigen Teig. Alternativ benutzen Sie zum Kneten eine Küchenmaschine.
- Decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab und lassen Sie den Teig für 45 Minuten bis zu seiner doppelten Größe aufgehen.
- Sprengeln Sie etwas Mehl auf den Teig und rollen Sie ihn zu einer Stärke von 3 mm aus. Drehen Sie den Teig gelegentlich um und bestreuen Sie ihn mit etwas Mehl, damit er nicht anklebt.
- Benutzen Sie die runde Teigform, um die Pizzaböden auszustechen.

#### *Rezept mit Trockenhefe:*

- Mischen Sie in einer Schüssel Mehl, Salz, Olivenöl, Trockenhefe und lauwarmes Wasser.

### Tomatensoße

1 Dose geschälte Tomaten  
1 kleine Dose Tomatenmark  
Pfeffer und Salz  
Oregano  
2 Esslöffel Olivenöl  
2 Knoblauchzehen

- Schneiden Sie die geschälten Tomaten klein.
- Verrühren Sie alle Zutaten zu einer Soße.

### Empfehlung zum Belegen

- Käse: Mozzarella, geriebener Parmesan, geriebener Gouda usw.
- Meeresfrüchte: Räucherlachs, Garnelen, Tunfisch usw.
- Gemüse: Paprika, Rucola, Oliven, Champignons, Spinat, Zwiebeln usw.
- Kräuter: Basilikum, Pfeffer, Salz, Italienische Kräutermischung usw.
- Fleisch: Gekochter oder roher Schinken, Salami usw.

Stellen Sie die Zutaten in Schalen auf den Tisch.

- Fetten Sie die Spatel mit etwas Öl ein.
- Legen Sie einen Pizzaboden auf einen Spatel.
- Verstreichen Sie etwas Tomatensoße auf dem Pizzaboden. Lassen Sie etwa 1 cm Teig am Rand frei.
- Belegen Sie die Pizza nach eigenem Geschmack.

**Varianten:**

- Benutzen Sie einen Pizzaboden aus dem Supermarkt
- Benutzen Sie eine Fertigpizza aus dem Supermarkt
- Es ist auch möglich, Naan Brot zu backen in der Kuppel des Pizza-Ofen

GB)

## Introduction

Thank you for purchasing the Trebs PizzaGusto.  
This pizza oven is a quality product by Trebs.

## Warning

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Please read these operating instructions carefully before using the device. Save the instructions for future reference.

## Safety Precautions

- Use the product only as indicated in the instructions.
- Improper use will invalidate the warranty.
- The product is not intended for commercial or professional use, but only for domestic use at home and environments such as office, shopping, work, hotel, b & b and farm environments.
- Check if the voltage indicated on the device corresponds to your local mains voltage before connecting the device to mains power.
- Use a grounded electrical outlet.
- Do not use if the device, the power cord or plug is damaged.
- Protect device, cable and plug from contact with water. Do not immerse the device in water or other liquids.
- Protect device, cable and plug from contact with heat sources.
- Disconnect from mains power supply when not in use. Store the device preferably in its original packaging.
- Ensure drying your hands when disconnecting from mains power supply. Pull the plug, not the cord.
- Do not use the pizza oven in damp areas.
- Keep the device out of the reach of children and mentally incompetent persons. Children are only allowed to use the pizza oven under adult supervision.
- Keep the device in proper condition and do not leave it unattended when turned on.
- Place the device on a firm and flat surface.
- Let the device at least to cool down for 30 minutes before cleaning and/or storing.
- Do not move the device during operation.
- Different parts of the pizza oven get very hot. Do not touch to prevent burns.
- **WARNING:** do not lift the ceramic dome during the heating process. Let it cool down before lifting it.
- The metal of the spatulas gets very hot. Hold the spatulas at the handles.
- Ensure that the pizza oven stands free and does not come in contact with combustible materials. Do not cover the pizza oven.
- Do not prepare meat in the pizza oven, because fat from the meat can splash onto the heating element and can cause fire.



- Use the pizza oven only with the ceramic lid placed on top.
- The ceramic lid is very fragile.
- The device and accessories are not suitable for the dishwasher.
- Repairs only by authorized service departments. Do not open the device.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children should not play with the device. Keep children under the age of 8 away from the machine and the power cord. This equipment may be used by children of 8 years and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge, if they are supervised by or instructed in the safe use of the equipment and understand the resulting hazards.
- Children must not clean the appliance unless they are over 8 years of age and supervised.
- The appliance and the power cord (type Y) must be kept out of the reach of children under the age of 8 from the time they are switched on until they have cooled down completely. This safety information is required by standard EN 60335-2-9. The safety instructions are prescribed by standard EN 60335-2-9.
- The device becomes very hot. Operate it out of the reach of children.
- The device must not be operated with a timer or a separate remote control.
- If the use of an extension cable is necessary, it must at least correspond to the technical data of the appliance. Consult your dealer for advice on purchasing an extension cord.
- The power outlet must be easily accessible so that the plug can be disconnected quickly. Lay the power cord so that it cannot be accidentally pulled off the floor.

## Parts

In the box you find:

- 1x pizza oven
- 1x baking tray
- 1x ceramic lid
- 4x spatulas
- 1x dough form

The packaging material can be reused or recycled. Ensure to dispose of the packaging materials at the appropriate waste disposal sites. Contact your supplier immediately if you detect transport damage.

## Installation

Clean baking sheet and spatulas before using the pizza oven for the first time.

During the first use of the pizza oven slight smoke and a specific smell can occur. This is normal and will disappear after a short while.

## Operation

Place the pizza oven on a stable and flat surface. Ensure the surface is heat and splash resistant. Ventilate the room during the use of the pizza oven.

Insert the plug into the wall outlet. The red indicator lights up. Let the pizza oven pre-heat for 10 minutes.

Slide the pizza on the spatula in the pizza oven. Leave the pizza on the spatula, allowing you to easily remove the pizza from the oven again.

Bake the pizza 5 to 7 minutes. Place the pizza on your plate. Please note that the spatula is very hot; place it on a heat-resistant surface.

You can also keep the pizzas warm on the top of the specially designed ceramic dome.

NOTE: this dome is always warm to use. So don't just lift it, let it cool down.

After use, pull out the plug to switch off the appliance. The red indicator light goes out.

The chassis is equipped with an automatic thermostat. In case of overheating, the appliance will automatically switch off.

## Cleaning and Maintenance

Ensure that the power is switched off immediately and leave at least 30 minutes to cool down before cleaning and storing.

The ceramic lid must have completely cooled down before getting into contact with water. Do not place the warm lid on a cold surface, because this can damage it by cooling too quickly.

There is no need to clean the ceramic lid after normal use. The ceramic lid is not dishwasher-safe. The other accessories, such as the baking tray, the spatulas and the dough form are dishwasher-safe.

Clean the exterior of the device with a damp cloth and a mild detergent. Do not use hard brushes, abrasives, scourers or liquids such as alcohol, petrol or acetone. Dry well after cleaning with a dry cloth. Under no circumstances immerse the device in water.

Store the device in its original packaging in a dry, cool place. Do not store if it is not completely dry. Grease the baking sheet slightly if the pizza oven is not used for an extended period of time.

## Disposal of the old device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

### PLEASE NOTE

- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

## Technical Specifications

Labeling:	Trebs pizza oven
Article number:	99390
Voltage:	220V-240V~; 50-60Hz
Power:	800W

## Warranty

You have to be registered for warranty with your supplier.

This warranty is subject to the following provisions:

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults
- which are attributable to production or material faults.
- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

## CE Regulations

Hereby, Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands, declares that this product is in compliance with the essential EU directive requirements.

The declaration of conformity may be consulted via [techdoc@commaxxgroup.com](mailto:techdoc@commaxxgroup.com)



## Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service.

### Trebs BV

Thermiekstraat 1a  
6361 HB Nuth  
Nederland  
Internet: [www.trebs.nl](http://www.trebs.nl) / [www.trebsshop.com](http://www.trebsshop.com)

## Recipes

### Pizza Dough

500 g flour  
Knife point of salt  
4 tablespoons olive oil  
20 g fresh yeast or 1 packet dry yeast  
250 ml lukewarm water

#### *Recipe with fresh yeast:*

- Take a bowl and mix the flour with the olive oil and salt.
- Dissolve the fresh yeast in lukewarm water and stir into a smooth substance.
- Mix the lump-free yeast with the flour.
- Knead into a smooth dough. Optionally use a blender or food processor.
- Cover the bowl with a cloth and let it rise for 45 minutes until the volume is doubled.
- Sprinkle the dough with flour and roll it out to a thickness of 3 mm. Turn the dough occasionally and sprinkle with flour to prevent it to stick.
- Use the round dough form to cut out the pizza bases.

#### *Recipe with dry yeast:*

- Take a bowl and mix the flour, olive oil, salt, dried yeast and lukewarm water.

### Tomato Sauce

1 tin peeled tomatoes  
1 small tin tomato paste  
Pepper & salt  
Oregano  
2 tablespoons olive oil  
2 cloves of garlic

- Finely chop the peeled tomatoes.
- Mix all ingredients into a sauce.

### Topping Recommendation

Cheeses: mozzarella, grated Parmesan cheese, grated Gouda cheese, etc.

Seafood: smoked salmon, prawns, canned tuna, etc.

Vegetables: green peppers, rocket, olives, mushrooms, spinach, onion, etc.

Herbs: Basil, pepper, salt, Italian spices, etc.

Meat: ham, bacon, salami, etc.

Place the toppings for the pizzas in cups on the table.

- Grease the spatulas with a little oil and place them on your plate.
- Place one pizza base on the spatula.
- Give some tomato sauce on the pizza base. Leave about half an inch dough at the edge.
- Top the pizza with ingredients to your own taste.

**Variations:**

- Use ready-made pizza bases from the supermarket
- Use ready-made pizzas from the supermarket
- It is also possible to naan bread to bake in the dome of the pizza oven

