

# Bedienungsanleitung

## Pizzazubereiter

62880

# toboli



Abbildung ähnlich, kann je nach Modell abweichen

Bitte lesen und beachten Sie vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise!

Technische Änderungen vorbehalten!

Durch stetige Weiterentwicklungen können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.



Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können sich jederzeit ohne vorherige Ankündigung ändern. Kein Teil dieses Dokuments darf ohne die vorherige schriftliche Einwilligung kopiert oder in sonstiger Form vervielfältigt werden. Alle Rechte bleiben vorbehalten.

Die WilTec Wildanger Technik GmbH übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehler in diesem Benutzerhandbuch oder den Anschlussdiagrammen.

Obwohl die WilTec Wildanger Technik GmbH die größtmöglichen Anstrengungen unternommen hat, um sicherzustellen, dass dieses Benutzerhandbuch vollständig, fehlerfrei und aktuell ist, können Fehler nicht ausgeschlossen werden.

Sollten Sie einen Fehler gefunden haben oder uns einen Vorschlag zur Verbesserung mitteilen wollen, dann freuen wir uns darauf von Ihnen zu hören.

Schreiben Sie uns eine E-Mail an:

[service@wiltec.info](mailto:service@wiltec.info)

oder verwenden Sie unser Kontaktformular:

<https://www.wiltec.de/contacts/>

Die aktuelle Version dieser Anleitung in mehreren Sprachen finden Sie in unserem Onlineshop unter:

<https://www.wiltec.de/docsearch>

Unsere Postadresse lautet:

WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 12  
52249 Eschweiler

Für die Rücksendung Ihrer Ware zum Umtausch, zur Reparatur oder für andere Zwecke verwenden Sie bitte die folgende Adresse. Achtung! Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Reklamation oder Ihrer Rückgabe zu gewährleisten, kontaktieren Sie vor der Rücksendung unbedingt unser Service Team.

Retourenabteilung  
WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 28  
52249 Eschweiler

E-Mail: **service@wiltec.info**

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15



## Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Qualitätsproduktes entschieden haben. Um das Verletzungsrisiko zu minimieren, bitten wir Sie, stets einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, wenn Sie dieses Produkt verwenden. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie sie verstanden haben.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf.

## Beschreibung

- Minutenschnelles Aufbacken von Tiefkühlpizza
- Minutenschnelle Zubereitung von Pizzen aus frischem Teig in Restaurantqualität
- Gleichmäßigeres, saftigeres und knusprigeres Backergebnis durch die Heizelemente
- Herausnehmbarer und umdrehbarer Pizzastein für einfache Reinigung
- Knusprigkeit in 5 min
- Erhitzt auf über 380–400 °C (416–752 °F)

## Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Anleitung und alle darin enthaltenen Hinweise und Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Überprüfen Sie beim Auspacken, ob das Gerät vollständig und unbeschädigt ist. Wenn Teile des Geräts beschädigt sind oder fehlen, sollte das Gerät nicht verwendet werden. Lassen Sie es dann durch eine Elektrofachkraft reparieren.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Eine ungeeignete Spannung kann das Gerät beschädigen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen. Halten Sie es von heißen Oberflächen, Öl oder scharfen Kanten fern. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf das Gerät erst wiederverwendet werden, nachdem das Kabel durch eine qualifizierte Elektrofachkraft ausgetauscht worden ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker herauszuziehen. Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Das Gerät ist nur für Haushaltszwecke geeignet. Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck. Eine unsachgemäße Handhabung erhöht die Unfallgefahr. Für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.
-  Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. **Stromschlaggefahr!**
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Stoffe oder entzündlicher Gase.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektrobrenner, in einen Heizofen oder in deren Nähe.
- Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen aus. Verwenden Sie es nicht im Freien.
-  **Achtung! Heiße Oberflächen.** Die Oberflächen können während des Betriebs heiß werden. Vermeiden Sie Kontakt mit heißen Flächen. Die Knöpfe und Griffe werden heiß, wenn der Ofen aufgeheizt wird. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Zangen, wenn Sie den Deckel des Geräts öffnen. **Verbrennungsgefahr!**
- Sollte das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet werden, ist eine sehr genaue Überwachung erforderlich. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen und achten Sie darauf, dass sie nicht in Kontakt mit den heißen Flächen kommen.
- Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist. Achten Sie darauf, dass es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es einpacken.
- Die Verwendung von Zubehöraufsätzen wird vom Gerätehersteller nicht empfohlen, da sie zu Verletzungen führen können.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.



- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

## Verwendung des Pizzazubereiters

- Wenn Sie Ihren Pizzazubereiter zum ersten Mal benutzen, lesen Sie die in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen. Lassen Sie Ihren Ofen vor dem ersten Backen 10 min lang bei geschlossenem Deckel auf Einstellung 4 laufen, um den Pizzastein auf 320 °C zu erhitzen. Dadurch werden eventuelle Schmiermittel von den Heizelementen des Ofens weggebrannt, und der Pizzastein wird vorgewärmt. Die Leistung Ihres Ofens wird dadurch nicht beeinträchtigt, und es ist nachher auch nicht notwendig, diesen Vorgang zu wiederholen.
- Geben Sie beim Backen, Nachwürzen und Reinigen niemals Speiseöl oder Wasser direkt auf den Stein. Wenn Sie auf Stein backen, legen Sie die rohen Speisen (Pizza) unmittelbar auf den Stein. Über kleine Kratzer oder darüber, dass die Oberfläche Ihres Steins eine dunklere Farbe angenommen hat, brauchen Sie sich keine Sorgen zu machen. Dies ist ein Zeichen dafür, dass Ihr Stein gut eingebrannt ist.
- Schneiden Sie niemals die Pizza mit einem Messer oder einem Pizzaschneider, wenn sie noch auf dem Stein liegt; die feinkörnige Backoberfläche könnte dadurch beschädigt werden.
- Der Pizzazubereiter ist für die Zubereitung köstlicher Pizzen aus frischem Teig und mit tiefgefrorenen Pizzaböden ausgelegt. Wenn Sie einen tiefgefrorenen Pizzaboden aufbacken möchten, lassen Sie ihn am besten zuerst auftauen, bevor Sie ihn in den Ofen legen. Die Pizza wird dadurch knusprig gebacken. Wenn Sie frischen Teig verwenden, bemehlen Sie den Stein leicht, bevor Sie den Teig direkt darauflegen. Wenn der Teig klebrig ist, fügen Sie noch Mehl hinzu, da er sonst am Stein kleben bleibt.
- Beim Öffnen des Pizzazubereiters ist äußerste Vorsicht geboten, da Dampf, der sich angesammelt hat, schnell entweichen kann. Zum sicheren Öffnen des Pizzazubereiters werden Ofenhandschuhe empfohlen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten körperlichen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen worden sind und verstehen, welche Gefahren auftreten können. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

## Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Die Oberseite der Pizza ist verbrannt.	Temperatur zu hoch eingestellt	Wenn Sie den Eindruck haben, dass die Oberseite der Pizza schneller gar wird als die Unterseite, drehen Sie den Ofen auf 4 zurück und lassen Sie die Pizza ohne eingeschaltete Thermostatleuchte weitergaren. Sie können auch den Deckel für einige Minuten offen stehen lassen, damit Sie die Pizza beim Backen beobachten können.
Die Unterseite der Pizza ist verbrannt.	Temperatur zu hoch eingestellt	Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf Stufe 5 vorgeheizt worden ist. Wenn das Ofenlicht erlischt, lassen Sie den Stein ein paar Minuten ruhen, bevor Sie die Pizza in den Ofen legen. Wenn Sie weitere Pizzen nacheinander backen, lassen Sie den Deckel zwischen den Pizzen am besten einige Minuten lang offen stehen



		und stellen Sie die die Hitze wieder auf 4 zurück.
Schmutziger Steinboden	Feuchtigkeit auf der Unterseite des Bodens	Machen Sie sich keine Sorgen, wenn der Stein Spuren hinterlässt. Je mehr Spuren es gibt, desto besser ist der Geschmack der Pizza. Kratzen Sie Speisereste mit einem Spatel oder einer Bürste mit harten Borsten ab und wischen Sie den Stein dann mit einem Papiertuch oder einem sauberen Geschirrtuch ab.
Die Heizkontrollleuchte leuchtet auf und erlischt.	Es handelt sich um eine automatische Thermostatleuchte.	Das Licht bleibt an, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

### Backen auf dem Stein

1. Vergewissern Sie sich zunächst, dass der Bedienknopf auf Aus steht, und überprüfen Sie kurz das Innere Ihres Pizzazubereiters, um sicherzustellen, dass sich außer dem Backstein nichts darin befindet.
2. Stecken Sie das Netzkabel ein; achten Sie darauf, dass die vorhandene Netzspannung 230 V beträgt. Um den Pizzazubereiter einzuschalten, drehen Sie einfach den Backtemperaturregler auf die höchste Heizstufe. Die Heizkontrollleuchte leuchtet auf, was anzeigt, dass der Pizzazubereiter vorgeheizt wird. Wenn Sie Ihren Ofen vor der Benutzung vorheizen, erzielen Sie bessere Backergebnisse.
3. Stellen Sie den Zeitmesser zum Vorheizen auf 10 min ein. Anschließend ist Ihr Pizzazubereiter einsatzbereit.
4. Belegen Sie den vorgebackenen oder rohen Teig. Achten Sie darauf, dass der Belag weder zu umfangreich noch zu dick ist. Außerdem sollte er nicht die obere Heizspirale erreichen, sonst brennt er an.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Pizzazubereiter vorgeheizt ist, und legen Sie die Pizza auf den heißen Stein. **Achtung!** Der Pizzastein und die Griffe werden sehr heiß. Berühren Sie sie erst mit der bloßen Haut, wenn sie wieder abgekühlt sind.
6. Schließen Sie den Deckel Ihres Pizzazubereiters, lassen Sie den Drehknopf auf Einstellung 5 und lassen Sie Ihre Pizza für 4–5 min backen oder bis die gewünschte Bräunung erreicht ist. Denken Sie daran, dass die Dicke der Kruste und der Belag bei jeder Pizza anders sein können; daher sind manche Pizzen schneller fertig als andere. Es wird empfohlen, dass Sie den Deckel Ihres Pizzazubereiters nach 3 min öffnen, um den Backfortschritt zu überprüfen. Wenn Ihre Pizza noch nicht fertig ist, schließen Sie einfach den Deckel wieder und lassen Sie sie weiter backen, bis sie ausgebacken ist.
7. Wenn Ihre Pizza zu schnell backt, drehen Sie die Backtemperatur gegen den Uhrzeigersinn auf eine niedrigere Einstellung. Um die Temperatur zu erhöhen, drehen Sie die Backtemperatur im Uhrzeigersinn auf eine höhere Einstellung.
8. Wenn Sie einen tiefgefrorenen Pizzaboden backen wollen, lassen Sie ihn vor dem Belegen auftauen. Sobald er aufgetaut ist, schieben Sie die Pizza direkt auf den erhitzten Stein.
9. Achten Sie darauf, dass der Teig, den Sie auf den Stein legen, nicht klebrig ist. Wenn er klebrig ist, empfehlen wir, die Pizza auf einem Blech vorzubereiten und anschließend von dort auf den Stein gleiten zu lassen. Sie können den Stein auch bemehlen und die Pizza direkt darauflegen.
10. Wenn Sie weitere Pizzen backen möchten, wiederholen Sie den obigen Vorgang ab Schritt 4.

### Reinigungshinweise

- Bei richtiger Pflege wird Ihnen Ihr Pizzazubereiter viele Jahre Freude und Pizzen bereiten. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker Ihres Pizzazubereiters und lassen Sie das Gerät abkühlen. Achten Sie darauf, Ihren Pizzazubereiter nicht zu berühren oder zu reinigen, bis alle Teile auf Raumtemperatur abgekühlt sind.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Außenseite des Pizzazubereiters nur ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie Ihren Pizzazubereiter niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Dies könnte einen Stromschlag und/oder Schäden am Gerät verursachen.



- Verwenden Sie zum Reinigen des Steins niemals Speiseöl, Wasser oder andere Reinigungsmittel. Kratzen Sie Speisereste mit einem Spatel oder einer Bürste mit harten Borsten ab und wischen Sie den Stein dann mit einem Papiertuch oder einem sauberen Geschirrtuch ab.
- Verwenden Sie den Stein niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie den Stein nicht als Untersetzer, sondern als Ablage. Stellen Sie niemals Flüssigkeiten auf den Stein, egal ob er heiß oder kalt ist.
- Beim Öffnen des Pizzazubereiters ist äußerste Vorsicht geboten, da angesammelter Dampf schnell entweichen kann. Topflappen oder Ofenhandschuhe werden zum sicheren Öffnen des Pizzaofens empfohlen.

## Verschiedene Arten von Pizzaböden

### *Gefrorene belegte Pizza*

Mit dem Pizzazubereiter können Sie Ihre Tiefkühlpizza schnell und einfach direkt aus dem Gefrierfach zubereiten.

1. Stellen Sie den Pizzazubereiter auf 3.
2. Sobald das Licht erloschen ist, legen Sie die Tiefkühlpizza direkt auf den Stein und schließen den Deckel.
3. Lassen Sie die Tiefkühlpizza etwa 4 min im Pizzaofen auftauen.
4. Sobald der Boden aufgetaut ist, stellen Sie den Ofen auf 5 und lassen Sie die Pizza etwa 5 min lang durchbacken.

### *Pizzamischung oder Brotmischung?*

Verwenden Sie nach Möglichkeit eine hochwertige Brotmischung. Auf den meisten Packungen steht auch ein Rezept für Pizzateig. In der Regel rechnet man für Pizzateig 10 % weniger Wasser als für Brotteig.

### *Pita-Brot*

Pita-Brot ist eine tolle und gesunde Alternative. Es ist in jedem Supermarkt erhältlich und braucht nur 2–3 min, um im Pizzazubereiter auszubacken.

### *Getoastete Sandwiches*

Sandwiches können auf dem Steinboden gebacken werden. Belegen Sie die Sandwiches einfach und legen Sie sie dann auf den Stein. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie die Einstellung hoch. Schauen Sie nach 3–4 min nach, ob das Brot fertig ist. Wenn sie fertig sind, können Sie sie von außen noch mit Butter bestreichen.

### *Vorgefertigter Boden (frisch)*

Dieser Boden braucht üblicherweise ein paar Minuten länger, weil er dicker ist als andere Böden. Wenn die Pizza schneller fertig sein soll, können Sie weniger Belag nehmen.

### *Vorgefertigter Boden (gefroren)*

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte der Boden zunächst aufgetaut werden.

1. Damit der Boden schnell auftaut, stellen Sie den Ofen auf 3.
2. Belegen Sie den gefrorenen Boden.
3. Sobald das Licht aus ist, legen Sie die belegte Tiefkühlpizza auf den Steinboden und schließen den Deckel.
4. Nach 2–3 min stellen Sie den Ofen auf 5, um die Pizza durchzubacken.



## Calzone

Eine andere Art Pizza. Achten Sie darauf, dass die Calzone (zugeklappte Pizza) nicht zu dick ist. Sie können sie auf dem Stein oder in einer Auflaufform zubereiten.

**Tipp!** Nachtischcalzone – geben Sie Ricotta, in Stücke geschnittene Bananen, gedünstete Äpfel usw. in die Pizza und klappen Sie sie zusammen. Nach dem Backen mit Eis auftragen.

## Rezepte für Ihren Pizzazubereiter

Jedes Rezept ist für eine Pizza berechnet.

### Einfacher Pizzateig

#### Zutaten

- 7 g Trockenhefe (ein Tütchen)
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 2 Tassen normales Mehl
- 2 EL Olivenöl

#### Zubereitung

1. Eine ¾ Tasse warmes Wasser, Hefe, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel oder einem Schneebesen verrühren, bis sich die Zutaten im Wasser aufgelöst haben. Mit Frischhaltefolie abgedeckt 5 min an einem warmen Ort gehen lassen oder warten, bis sich an der Oberfläche Blasen bilden.
2. Öl zur Hefemischung geben und alles zu einem weichen Teig kneten, diesen anschließend auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig 10 min lang oder bis er einheitlich ist kneten. In eine leicht eingefettete Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 25 bis 30 min lang oder bis sich der Teig verdoppelt hat gehen lassen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit der Faust auseinanderdrücken und bearbeiten, bis er flach ist.

### *Pizza mit scharfer Salami und Basilikum (Pizza salame e basilico)*

#### Zutaten

- scharfe Salamischeiben, z. B. Soppressata Calabrese
- Tomatenmark
- geriebener Mozzarella
- gegrillte rote Paprika
- Ziegenkäse
- Basilikumblätter

#### Zubereitung

1. Pizzazubereiter auf 5 für 10 min vorheizen lassen.
2. Frischen Teig ausrollen und in den Pizzazubereiter legen.
3. Boden der Pizza mit Tomatenmark bestreichen.
4. Salami und Paprika auf der Pizza verteilen.
5. Dann Ziegenkäse darüber bröckeln und mit Basilikumblättern belegen.
6. Deckel schließen und Pizzazubereiter auf 5 stellen. Pizza für etwa 3–4 min backen.



### **Antipasto-Pizza**

#### Zutaten

- 20 g Basilikumpesto
- 4–5 Kirschtomaten
- 2 Artischockenherzen
- 80 g Mozzarellabällchen (Bocconcini)
- 30 g scharfe Salami
- 20 g Spargel
- 5–6 entsteinte Oliven

#### Zubereitung

1. Pizzaboden gleichmäßig mit Pesto bestreichen.
2. Kleingeschnittene Antipastozutaten darauf verteilen.
3. Mozzarellabällchen in Scheiben schneiden und darauf verteilen.
4. Pizza in den Pizzazubereiter schieben.
5. Auf 5 stellen und 3–4 min backen lassen.

### **Peperoni-Pizza**

#### Zutaten

- 2 EL Tomatenpüree
- 226–255 g Mozzarella (für besonders wohlschmeckende Pizza empfehlen wir Mozzarellabällchen oder Büffelmozzarella)
- 56 g Peperoni

#### Zubereitung

1. Pizzateig auf den Stein legen.
2. Boden gleichmäßig mit dem Tomatenpüree bestreichen, Käse darüber verteilen.
3. Peperoni gleichmäßig auf dem verteilen.
4. Deckel schließen, Ofen auf 5 stellen und Pizza für 3–4 min backen.
5. Sobald die Pizza gebacken ist, etwas natives Olivenöl über die gebackene Pizza träufeln.

### **Marokkanische Lammpizza**

#### Zutaten

- $\frac{2}{3}$  Tasse fettarmer Naturjoghurt
- Saft von 1 Zitrone
- 2 EL gehackte Minze
- 181 g Lammrücken, grob zerkleinert
- 1½ TL marokkanisches Gewürz
- 1 große gehackte Knoblauchzehe
- ½ rote Zwiebel, gehackt
- 1 EL Pinienkerne
- 8 halbierte Kirschtomaten
- 1 EL gehackter Koriander

#### Zubereitung

1. Joghurt, 2 TL Zitronensaft und Minze in einer Schüssel vermischen, mit Salz abschmecken, bis zum Gebrauch kühl stellen.
2. Pizzazubereiter auf 5 stellen und vorheizen lassen.
3. Gehacktes Lammfleisch, marokkanisches Gewürz, Knoblauch, rote Zwiebel, Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer in eine Küchenmaschine geben und grob zerkleinern.
4. Frischen Teig direkt auf den Stein legen, Lammfleischmischung, Pinienkerne und Tomaten gleichmäßig darauf verteilen. Deckel schließen, Pizzazubereiter auf 5 lassen. Pizza für etwa 3–4 min backen lassen.
5. Mit dem gehackten Koriander bestreuen und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln.
6. Mit dem Minzjoghurt auftragen.



### ***Pizza mit Nutella und karamellisierter Banane***

#### Zutaten

- Frischer Pizzateig
- ¼ Tasse Nutella
- 2 kleine Bananen
- 2 EL brauner Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben

#### Zubereitung

1. Pizzazubereiter auf 5 vorheizen.
2. Teig ausrollen und direkt in den Pizzazubereiter legen.
3. Nutella in der Mikrowelle erwärmen und dann gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen.
4. Mit Bananenstückchen belegen.
5. Mit braunem Zucker bestreuen.
6. Deckel schließen, Pizzazubereiter auf 5 lassen und Pizza und für etwa 3–4 min backen lassen.
7. Mit Puderzucker bestäuben.
8. Mit Pudding oder Vanilleeis auftragen.

### ***Pizza mit Tanduri-Huhn und Rucola***

#### Zutaten

- 200 g in dünne Scheiben geschnittene Hähnchenfilets
- 1½ EL Tanduripaste
- 2 EL Naturjoghurt
- 3 EL Tomatenpassata
- eine Handvoll geriebener Mozzarella
- eine Handvoll halbierte Kirschtomaten
- Rucolablätter
- 2 EL Tzatziki
- 2 EL Mangochutney

#### Zubereitung

1. Hähnchenstücke mit Tanduripaste und Naturjoghurt in eine Schüssel geben, schwenken.
2. Pizzazubereiter auf 1 vorheizen lassen.
3. Teig ausrollen und auf den erhitzten Stein legen, mit Tomatenpassata und Mozzarella belegen.
4. Hähnchen und Tomaten gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen.
5. Deckel schließen, Thermostat auf 5 stellen und Pizza etwa 3–4 min backen lassen.
6. Mit Rucola belegen und Tzatziki darübergeben.
7. Mit Mangochutney und gemischtem Salat auftragen.

### ***Pizza Ortolana***

#### Zutaten

- 1 kleine Schale Antipastogemüse
- 5 Scheiben frischer Mozzarella
- 3 EL Tomatenpassata
- eine Handvoll Pecorino
- eine Handvoll Babyspinatblätter
- natives Olivenöl zum Beträufeln

#### Zubereitung

1. Pizzazubereiter auf 5 vorheizen. Gemüse auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Frischen Teig direkt auf den Stein legen, mit Tomatenpassata bestreichen und mit Mozzarella belegen.
3. Pizzaboden mit Gemüse und Pecorino belegen.
4. Deckel schließen, Pizzazubereiter auf 5 lassen und Pizza 3–4 min backen lassen.
5. Mit Spinatblättern belegen.



### ***Pizza mit Meeresfrüchten (Pizza frutti di mare)***

#### Zutaten

- 113 g Mozzarella
- 4–5 kleine Shrimps
- 113 g gemischte Meeresfrüchte
- Knoblauchöl
- geschrotener Pfeffer

Gemischte Meeresfrüchte sind im Fischgeschäft oder am Fischstand auf dem Wochenmarkt erhältlich. Wenn Muscheln darunter sind, müssen diese zunächst aus den Schalen geholt werden.

#### Zubereitung

1. Einige Mozzarellastücke auf dem vorbereiteten Pizzaboden verteilen.
2. Meeresfrüchte ebenfalls darauf verteilen, mit Knoblauchöl beträufeln und mit geschrotetem Pfeffer würzen.
3. Darauf achten, dass die Pizza nicht zu dick belegt wird; Meeresfrüchte geben beim Backen viel Wasser ab.
4. Pizza in den Pizzazubereiter geben und etwa 3–4 min backen lassen. Sobald die Pizza gebacken ist, nach Wunsch mit gehacktem Thymian bestreuen.

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit und  
allzeit viele Einfälle für neue Pizzarezepte!**

## Vorschriften zur Entsorgung

Die EU-Richtlinie über die Entsorgung von Elektro-Altgeräten (WEEE, 2012/19/EU) wurde mit dem Elektro-Gesetz umgesetzt.

Alle von der WEEE betroffenen WilTec Elektro-Geräte, sind mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet worden. Dieses Symbol besagt, dass dieses Gerät nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf.

Bei der deutschen Registrierungsstelle EAR hat sich die Firma WilTec Wildanger Technik GmbH unter der WEEE-Registrierungsnummer DE45283704 registrieren lassen.

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte). Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.



Materialrecycling hilft den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Anschrift:  
WilTec Wildanger Technik GmbH  
Königsbenden 12 / 28  
D-52249 Eschweiler

Wichtiger Hinweis:

Nachdruck, auch auszugsweise, und jegliche kommerzielle Nutzung, auch von Teilen der Anleitung, nur mit schriftlicher Genehmigung, der WilTec Wildanger Technik GmbH.