

# Gebruikershandleiding

## Pizza maker 62880

# toboli



*Afgebeeld product kan per model enigszins afwijken*

Vóór ingebruikname de handleiding en veiligheidsvoorschriften lezen en toepassen!

Onder voorbehoud van technische aanpassingen!  
Vanwege constante technische ontwikkelingen kunnen afbeeldingen, het stappenplan en technische gegevens enigszins afwijken.



De informatie in dit document kan te allen tijde zonder aankondiging vooraf gewijzigd worden. Het is niet toegestaan dit document zonder schriftelijke toestemming vooraf te kopiëren of op welke manier dan ook (deels) te vermenigvuldigen. Alle rechten zijn voorbehouden.

*WilTec Wildanger Technik GmbH* is niet aansprakelijk voor eventuele fouten in deze gebruiksaanwijzing of de daaraan aangesloten overzichten en schema's.

Hoewel *WilTec Wildanger Technik GmbH* met de grootst mogelijke zorg deze gebruikershandleiding heeft samengesteld, zodat deze volledig, foutloos en actueel is, kunnen fouten niet uitgesloten worden. Heeft u een fout in deze handleiding ontdekt of wilt u ons een tip ter verbetering meedelen, dan vernemen wij deze graag van u.

U kunt een e-mail sturen aan het onderstaand e-mailadres:

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

of gebruik het contactformulier op onze website:

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

De actuele versie van deze handleiding is in meerdere talen te vinden in onze webshop:

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

Ons postadres is:

*WilTec Wildanger Technik GmbH*  
Königsbenden 12  
52249 Eschweiler  
Duitsland

Indien u een product wilt terugsturen ter reclamatie, reparatie, ruiling of om welke reden dan ook, verzoeken wij u het onderstaand adres te gebruiken. Let op! Om een snelle afhandeling van uw retourzending of ruiling te kunnen verwezenlijken, verzoeken wij u in elk geval ons Serviceteam te contacteren alvorens u het product terugzendt. Gebruik hiervoor het onderstaand adres en/of contactgegevens.

Retouren  
*WilTec Wildanger Technik GmbH*  
Königsbenden 28  
52249 Eschweiler

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

Tel: +49 2403 55592-0 - Fax: +49 2403 55592-15

## Inleiding



Wij danken u voor de aanschaf van dit hoogwaardig product. Om het risico op ongelukken en letsel zo veel mogelijk uit te sluiten, verzoeken wij u te allen tijde de basisveiligheidsvoorschriften in acht te nemen bij ingebruikname van dit product. Leest u alstublieft deze gebruikershandleiding zorgvuldig door en stel zeker dat u de inhoud ervan begrepen heeft.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig.

## Omschrijving

- Diepvriespizza's binnen enkele minuten klaar gebakken;
- Verse pizza's binnen enkele minuten in restaurantkwaliteit klaar gebakken;
- Het warmte-element bakt de pizza's gelijkmatig, sappig en krokant;
- Een uitneembare en omdraaibare pizzasteen die makkelijk te reinigen is;
- Bakt binnen 5 min een krokante pizza;
- Verwarmd tot 380–400 °C (416–752 °F).

## Veiligheidsaanwijzingen

- Lees alle veiligheidswaarschuwingen en -aanwijzingen zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken!
- Controleer bij het uitpakken of alle onderdelen aanwezig zijn en het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade aan het apparaat of onderdelen ervan constateert, mag het apparaat niet gebruikt worden. Laat beschadigingen eerst door een gekwalificeerd vakman repareren.
- Controleer of de stroomspanning die op het fabrieksetiket van het apparaat is aangeduid, overeenkomt met de daadwerkelijk aanwezige netspanning. Een verkeerde spanning kan het apparaat schade toebrengen.
- Controleer de stroomkabel op beschadigingen. Stel de kabel van het apparaat niet bloot aan hitte, olie en/of scherpe en bewegende voorwerpen. Zorg ervoor dat de kabel niet klemt of knikt. Dit verhoogt namelijk het risico op stroomschokken. Een beschadigde kabel dient direct vervangen te worden. Gebruik het apparaat niet totdat u de stroomkabel hebt laten vervangen.
- Trek niet aan de kabel van het apparaat en gebruik de kabel niet om het apparaat ermee te dragen, te transporteren of op te hangen. Haal de stekker op een voorzichtige manier uit het stopcontact; trek niet aan de kabel om de stekker eruit te trekken.
- Het apparaat is voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het product uitsluitend waar het voor bedoeld is. Een onjuist gebruik kan tot ongelukken leiden. Voor schade naar aanleiding van verkeerd, oneigenlijk of onjuist gebruik zijn wij niet aansprakelijk.
-  Dompel het apparaat, de stroomkabel of -stekker nooit in water of andere vloeistoffen.  
**Stroomschokgevaar!**
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare stoffen en/of gassen.
- Stel het apparaat niet op naast of in de buurt van een hete gas- of elektrobrander en plaats het apparaat nooit in een oven.
- Stel het apparaat niet bloot aan welke weersomstandigheden dan ook. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
-  **Opgelet! Hete oppervlakken!** De oppervlakken van de pizzaoven kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden. Vermijd contact met de hete delen van het apparaat. De knoppen en handgrepen worden ook heet. Draag ovenwanten of gebruik keukengerei wanneer u de deksel van de oven opent. **Verbrandingsgevaar!**
- Indien het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt, zorg er dan voor dat de kinderen continu onder toezicht van een volwassen persoon staan. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen en let erop dat zij niet met de hete pizzaoven in aanraking komen.
- Voor het reinigen of opslaan van het apparaat dient u altijd ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld en van de stroomvoorziening losgekoppeld is. Wacht totdat de pizzaoven volledig is afgekoeld voordat u het inpakt.



- De fabrikant raadt het gebruik van hulpstukken en accessoires af, omdat deze tot letsel zouden kunnen leiden.
- Wees uiterst voorzichtig met het bewegen van het apparaat, in het bijzonder wanneer er olie of andere hete vloeistoffen in het apparaat aanwezig zijn.
- Het apparaat mag niet worden aangesloten met een externe timer of een afstandsbedienings-systeem.

## Gebruik van de pizza maker

- Indien u de pizzaoven voor het eerst gaat gebruiken, lees dan eerst alle informatie en aanwijzingen uit deze handleiding. Laat de oven voor het bakken eerst 10 min lang op instelling 4 draaien en houd de deksel gesloten. Zo kan de pizzasteen tot 320 °C opgewarmd worden en worden alle eventueel nog aanwezige smeermiddelen van het warmte-element weggebrand. Het vermogen van de pizzaoven wordt hierdoor niet beïnvloed en u hoeft dit proces in de toekomst niet nogmaals uit te voeren.
- Gebruik tijdens het koken, kruiden of schoonmaken nooit bakolie of water direct op de pizza-steen. Wanneer u de pizzasteen gebruikt, leg het voedsel (de pizza) direct op het steenoppervlak. Maakt u zich geen zorgen over kleine krassen op de ovensteen of dat de ovensteen een donkere kleur heeft opgelopen. Dit is een teken dat de steen goed is ‚ingewerkt‘.
- Gebruik nooit messen of een pizzasnijder op de ovensteen, zodat deze niet onherstelbaar beschadigd raakt.
- De pizza maker is geschikt voor verse pizza’s en diepvriespizza’s. Laat diepvriespizza’s eerst ontdooien voordat u deze in de pizzaoven legt. Zo krijgt u een knapperig gebakken pizza. Indien u verse deeg gebruikt, strooi dan een beetje bloem op de steen. Vervolgens doet u de verse pizza in de oven. Indien het deeg te ‚plakkerig‘ is, gebruikt u meer bloem.
- Wees zeer voorzichtig bij het openen van de hete pizza maker. Er kan zeer snel stoom uit de oven vrijkomen. Gebruik ovenwanten om uw eigen veiligheid te waarborgen.
- Het apparaat kan door kinderen ouder dan 8 jaar gebruikt worden, indien zij bijgestaan worden door een volwassen persoon, instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat én zich van de gevaren van het gebruik van een hete pizzaoven bewust zijn. Dit geldt ook voor personen met een verminderd psychisch, zintuigelijk of geestelijk vermogen of met gebrek aan kennis en ervaring.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging of onderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij het kind minimaal 8 jaar oud is, onder toezicht van een volwassen persoon staat en aan de hierboven genoemde vereisten voldoet.
- Houd het apparaat en de stroomkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

## Problemen en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De bovenzijde van de pizza is aangebrand	Temperatuur te hoog ingesteld	Indien u bij het controleren van de pizza de indruk heeft dat de bovenzijde sneller bakt dan de onderkant van de pizza, draait u de temperatuurknop op niveau 4 en laat u de pizza zonder ingeschakelde thermostaatlampje doorbakken. Als alternatief kunt u de deksel van de oven een paar minuten openhouden, zodat u het bakproces kunt controleren.
De onderkant van de pizza is aangebrand	Temperatuur te hoog ingesteld	Zorg ervoor dat de pizzaoven op de 5 <sup>de</sup> instelling voorverwarmd is. Zodra het thermostaatlampje uitgaat, wacht u een paar minuten voordat u de pizza in de pizza maker schuift. De pizzasteen moet eerst „rusten“. Indien u meerdere pizza’s wilt bakken, dan laat u tussen het



		uitwisselen van de pizza's de deksel een paar minuten open. Draai ook de instelknop terug naar niveau 4.
Steenbodem vies	Vocht op de onderkant van de bodem	U hoeft zich geen zorgen te maken, indien de steen sporen achterlaat. Hoe groter de afdrukken van de pizza zijn, hoe beter de smaak van de pizza. Overgebleven resten kunt u met een spatel of borstel losmaken. Veeg vervolgens de resten met keukenpapier of een schone doek weg.
Het indicatielampje gaat aan en uit	Het gaat hier om een thermostaatlampje	Het licht blijft aan totdat de oven de gewenste, vooraf ingestelde temperatuur bereikt heeft.

### Vorbereiden op de steen

1. Zorg ervoor dat het apparaat op UIT/OFF staat en controleer of er buiten de ovensteen niets anders in de pizza maker ligt.
2. Steek de stekker in het stopcontact. Draai de instelknop op niveau 4, zodat de pizzaoven ingeschakeld wordt. Het indicatielampje gaat branden. Dit houdt in dat de pizza maker voorverwarmd wordt. Een voorverwarmde oven levert betere bakresultaten dan een niet-voorverwarmde oven.
3. Stel de timer op 10 min in, zodat de oven voldoende tijd heeft om warm te worden. Hierna is de pizzaoven klaar om te gebruiken.
4. Beleg de pizzabodem, voorgebakken of vers, naar wens. Zorg ervoor dat de pizza niet overvol belegd wordt. Te weinig ingrediënten is ook niet goed. Zorg in ieder geval ervoor dat de ingrediënten die u op de pizza legt niet in aanmerking kunnen komen met de warmtespiraal.
5. Zorg dat de pizzaoven voorverwarmd is en schuif de pizza op de voorverwarmde pizzasteen. **Pas op!** De steen en handgrepen van de oven kunnen extreem warm zijn. Raak deze niet aan totdat deze na het bereiden van de pizza genoeg tijd hebben gehad om af te koelen.
6. Sluit de deksel van de pizza maker en draai de instelknop op nummer 5. Laat de pizza 4 tot 5 min bakken of zolang totdat deze naar wens gebakken is. Denk eraan dat pizza's verschillende bodems en ingrediënten hebben. Hierdoor kan de ene pizza sneller gebakken zijn dan de ander. Controleer na 3 min hoe ver de pizza gebakken is. Indien de pizza nog niet klaar is, sluit de deksel en wacht totdat deze het gewenste resultaat bereikt heeft.
7. Indien uw pizza te snel bakt, draait u de instelknop terug en zet deze op een lage stand. U kunt de temperatuurintensiviteit later weer met de instelknop verhogen.
8. Indien u een bevroren pizza wilt bakken, laat deze dan eerst ontdooien voordat u het in de pizzaoven legt. U kunt de pizza direct op de pizzasteen leggen, zodra deze ontdooid is.
9. Leg geen "plakkerig" deeg op de ovensteen. Indien het deeg veel blijft vastplakken, raden wij aan een pizzaschaal of -blad te gebruiken. U kunt de pizza dan hierin voorbereiden en de pizza vanuit de schaal direct op de ovensteen laten glijden. Als alternatief kunt u ook bloem op de ovensteen strooien.
10. Mocht u meerdere pizza's willen bakken, herhaalt u dan de voorgenoemde stappen.

### Reinigingsaanwijzingen

- Bij een correcte en regelmatige reiniging en goed onderhoud van de pizza maker kan deze jarenlang mee en voor veel vreugde zorgen. Trekt u na het bakken van de pizza's de stekker uit het stopcontact en laat de pizzaoven helemaal afkoelen. Raak de pizzaoven niet aan en begin niet met het schoonmaken ervan totdat deze helemaal afgekoeld is.
- Gebruik voor het schoonmaken van de pizza maker uitsluitend een vochtig doekje. Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen. Dit kan tot stroomschokken of schade aan het apparaat leiden.



- Gebruik nooit bakolie, water of andere reinigingsmiddelen voor het schoonmaken van de oven. Overgebleven resten kunt u met een spatel of borstel losmaken. Veeg vervolgens de resten met keukenpapier of een schone doek weg.
- Gebruik de ovensteen nooit voor een ander doel dan waar het voor bedoeld is. Gebruik het ook niet als onderzetter. Zorg dat de steen nooit blootgesteld wordt aan water of vocht. Dit geldt zowel voor een koude als warme steen.
- Bij het openen van de pizza maker is grote voorzichtigheid geboden, omdat de stoom in het apparaat zeer snel kan ontsnappen. Het gebruik van ovenwanten of pannelappen wordt aanbevolen om de veiligheid van de gebruiker te waarborgen.

## Soorten pizzabodems

### *Diepvriespizza's*

Met de pizza maker kunt u heel makkelijk en snel diepvriespizza's bereiden; ook direct vanuit de vrieskast in de pizza maker.

1. Schakel de pizzaoven in en zet deze op niveau 3.
2. Zodra het indicatielampje uit is, legt u de diepvriespizza direct op de ovensteen en sluit de deksel van het apparaat.
3. Laat de diepvriespizza gedurende ongeveer 4 min in de pizzaoven ontdooien.
4. Zodra de pizza ontdooid is, draait u de knop naar niveau 5 en laat u de pizza gedurende ca. 5 min bakken.

### *Brood- of pizzamix*

Het is beter een hoogwaardige broodmix te gebruiken voor uw pizza. De meeste broodmixverpakkingen zijn voorzien van een pizzarecept, waarin staat dat u 10 % minder water nodig zult hebben.

### *Pitabrood*

Pitabroodjes zijn een leuk en gezond alternatief voor pizzadeeg. U vindt pitabroodjes in vrijwel alle supermarkten. De pitabroodjes bakt u in slechts 2 tot 3 min af in de pizza maker.

### *Toastsandwiches*

Ook sandwiches kunnen op de steenbodem gebakken worden. U kunt de sandwich klaarmaken zoals u dat wilt. Vervolgens bakt u het gemakkelijk in de pizza maker. Beleg uw sandwich, leg deze op de ovensteen, sluit de deksel van de oven en draai de instelknop op het gewenste niveau. Controleer na 3 tot 4 min de stand van uw sandwich. Zodra deze klaar is, doet u een beetje boter op de buitenzijden van de getoaste sandwich.

### *Voorklaargemaakte pizzabodem (vers)*

Normaal gezien heeft u iets meer tijd nodig, omdat u een dikkere bodem heeft. Het gebruik van minder beleg reduceert de baktijd.

### *Voorklaargemaakte pizzabodem (ingevroren)*

Voor een optimaal bakresultaat is het belangrijk dat de ingevroren bodem ontdooid is.

1. Voor het snel laten ontdooien van de bodem, stelt u de oven in op niveau 3.
2. Beleg de bevroren pizzabodem.
3. Zodra het indicatielampje uit is, legt u de pizza op de ovensteen en sluit u de deksel.
4. Na 2 tot 3 min stelt u het niveau bij naar niveau 5 om de pizza te laten bakken.



## Calzone

Een andere manier van pizza eten is Calzone. Let u erop dat de Calzone niet te dik is. U kunt de Calzone zowel op de steenbodem als in een schotel bereiden.

**Tip!** U kunt ook een Calzone-desert maken. Gebruik hiervoor ricotta, banaan, dunne stukjes appelschil en serveer het met ijs.

## Recepten voor uw pizza maker

Elk recept is berekend voor één pizza.

### Pizzadeeg

#### Ingrediënten

- 7 g droge gist (1 zakje)
- 1 theelepel basterdsuiker/rietsuiker
- ½ theelepel zout
- 2 kopjes bloem
- 2 eetlepels olijvenolie

#### Bereiding

1. Meng  $\frac{3}{4}$  kop warm water met gist, suiker en zout in een kom. De mix met een vork goed kloppen totdat de ingrediënten opgelost zijn. Dek de kom met vershoudfolie af. Zet het gedurende 5 min op een warme plaats of wacht totdat luchtbelletjes zich aan de bovenkant beginnen te ontwikkelen.
2. Gistmengsel en olie toevoegen en op een met bloem bestrooide oppervlak leggen. Vervolgens gedurende 10 min goed kneden totdat het deeg elastisch is en niet meer plakt. Doe het deeg in een licht ingevette kom. Met vershoudfolie afdekken en gedurende 25 tot 35 min op een warme plaats binnenshuis zetten, zodat het kan rijzen.
3. Druk het deeg met uw vuisten naar beneden. Kneed het op een licht met bloem bestrooide oppervlak totdat het glad is.

### Pizza pikante salami en basilicum

#### Ingrediënten

- plakjes pikante salami (b.v. Sopressata Calabrese)
- tomatenpuree
- geraspte mozzarella
- gebraden rode paprika
- geitenkaas
- basilicumbladeren

#### Bereiding

1. De pizza maker op niveau 5 gedurende 10 min voorverwarmen.
2. Rol het verse deeg uit en leg deze in de pizza maker.
3. Beleg de pizzabodem eerst met tomatenpuree.
4. Vervolgens plaatst u de salami en paprika verdeeld over de gehele pizza.
5. Dan de geitenkaas in brokkelen over de pizza strooien en met basilicum beleggen.
6. Sluit de deksel van de pizza maker en zet het niveau van de oven op 5. Laat de pizza ongeveer 3 tot 4 min bakken.

### **Pizza Antipasti**

#### Ingrediënten

- 20 g pesto Genovese
- 4–5 cherrytomaten
- 2 artisjokken
- 80 g Bocconcini-kaas
- 30 g pittige salami
- 20 g Asperges
- 5–6 ontpitte olijven

#### Bereiding

1. Breng de pesto met behulp van een lepel aan op de pizzabodem.
2. Leg de gesneden Antipasti-ingredienten op de pizza.
3. Snijd de kaas in schijven en leg deze erboven op.
4. Doe de pizza in de pizzaoven en stel deze op niveau 5 in. Laat de pizza 3–4 min bakken.

### **Pizza Peperoni**

#### Ingrediënten

- 2 eetlepels Passata-saus
- 226–255 g mozzarella (voor de beste smaak neemt u Bononcini-kaas of buffalo-mozzarella)
- 56 g peperoni

#### Bereiding

1. Leg de pizzabodem op de pizzasteen.
2. Breng de tomatenpuree als eerste aan. Doe daar bovenop de kaas die u gekozen heeft.
3. Verdeel de peperoni gelijkmatig over de pizza.
4. Sluit de deksel en laat de pizza 3 tot 4 min bakken.
5. Zodra de pizza gebakken is, druppelt u wat olijvenolie over de pizza.

### **Marokkaanse lamspizza**

#### Ingrediënten

- $\frac{2}{3}$  kopjes halfvolle yoghurt
- citroensap uit 1 citroen
- 2 eetlepels fijngehakte munt
- 181 g lamsvlees (rug), grof gesneden
- $1\frac{1}{2}$  theelepels Marokkaanse kruiden
- 1 groot teentje knoflook, fijngehakt
- $\frac{1}{2}$  rode ui, fijngehakt
- 1 eetlepel pijnboompitjes
- 8 cherrytomaten (snijd deze door de helft)
- 1 eetlepel fijngemalen Koriander

#### Bereiding

1. Meng de yoghurt met twee eetlepels citroensap en munt in een kom. Voeg een beetje zout toe. Koel bewaren tot gebruik.
2. Pizza maker voorverwarmen op niveau 5.
3. Het vlees, de Marokkaanse kruiden, knoflook, rode ui, zout en vers gemalen peper in een keukenmachine doen en als geheel fijn malen.
4. Leg het verse deeg op de ovensteen en bestrooi de pizzabodem met de lamsvleesmix, de pijnboompitjes en tomaatjes. Sluit de deksel van de oven en zorg ervoor dat de pizzaoven op niveau 5 staat. Bak de pizza gedurende 3 tot 4 min.
5. Vervolgens met de koriander bestrooien en citroensap bedruppelen.
6. Serveer de pizza met muntyoghurt.





### ***Pizza met Nutella en Caramel-Banaan***

#### Ingrediënten

- verse pizzadeeg
- ¼ kop Nutella
- 2 kleine bananen
- 2 eetlepels bruine suiker
- poedersuiker als serveertip

#### Bereiding

1. Pizza maker voorverwarmen op niveau 5.
2. Verse pizzadeeg uitrollen en in de oven op de pizzasteen leggen.
3. Verwarm de Nutella in de magnetron en verdeel het vervolgens gelijkmatig over de pizzabodem.
4. Leg stukjes banaan op de pizza.
5. Met bruine suiker bestooven.
6. Sluit de deksel van de oven en zorg ervoor dat de pizzaoven op niveau 5 staat. Bak de pizza gedurende 3 tot 4 minn.
7. Strooi er poedersuiker overheen.
8. Serveer het met pudding of vanille-ijs.

### ***Pizza Kip-Tandoori met rucola***

#### Ingrediënten

- 200 g kipfilet, in dunne stukjes gesneden
- 1½ eetlepel Tandoorikruiden
- 2 eetlepels yoghurt
- 3 eetlepels tomatensaus
- een handvol geraspte mozzarella
- een handvol cherrytomaten (snijd deze door de helft)
- rucolabladeren
- 2 eetlepels zazikisaus
- 2 eetlepels Mango-Chutney

#### Bereiding

1. Doe de tandoorikruiden en yoghurt in een kom. Schud de kom om te mixen.
2. Pizza maker voorverwarmen op niveau 1.
3. Deeg uitrollen en op de voorverwarmde ovensteen leggen. Breng tomatensaus en mozzarella op de pizzabodem aan.
4. Leg vervolgens de stukjes kipfilet en de tomaatjes op de pizzabodem.
5. Sluit de deksel van de oven en zorg ervoor dat de pizzaoven op niveau 5 staat. Bak de pizza gedurende 3 tot 4 min.
6. Beleg het met rucola en besprenkel het met wat zazikisaus.
7. Serveer het ten slotte met de Mango-Chutney en een gemixte salade.

### ***Pizza Ortalana***

#### Ingrediënten

- klein bakje met gegrilde groenten
- 5 schijven verse mozzarella
- 3 eetlepels tomatensaus
- een handvol Pecorino-kaas
- een handvol verse spinaziebladeren
- olijfolie

#### Bereiding

1. Pizza maker voorverwarmen op niveau 5. Laat de antipasti op een bord (met keukenpapier) afdruppelen.
2. Deeg uitrollen en op de voorverwarmde ovensteen leggen. Breng tomatensaus en mozzarella op de pizzabodem aan.
3. Beleg de pizzabodem vervolgens met de antipasti en Pecorino-kaas.
4. Sluit de deksel van de oven en zorg ervoor dat de pizzaoven op niveau 5 staat. Bak de pizza gedurende 3 tot 4 minn.
5. Beleg het met spinaziebladeren en besprenkel het met olijfolie.



## Pizza Zeevruchten

### Ingrediënten

- 113 g Mozzarella
- 4–5 kleine shrimps
- 113 g mix van zeevruchten
- knoflookolie
- in blokjes gesneden peper

U kunt de zeevruchtenmix bij een visboer of viswinkel kopen. Verwijder de mosselen uit de mix, indien deze erbij zitten.

### Bereiding

1. Leg wat fijngemaakte mozzarella op de bodem van de pizzabodem.
2. Verdeel de zeevruchtenmix over de gehele pizzabodem. Doe wat knoflookolie en peper erboven op.
3. Let erop dat u niet te veel zeevruchten op de pizza legt, omdat zeevruchten veel water bevatten en afgeven.
4. Bak de pizza vervolgens in de pizza maker gedurende 3–4 min. Nadat de pizza gebakken is, kunt u wat fijngehakte tijm toevoegen.

**We wensen uw smakelijk eten en  
altijd veel ideeën voor nieuwe pizzarecepten!**

## Afvalverwerkingsvoorschriften

De EU-richtlijn (2012/19/EU, WEEE) ter inzameling en verwerking van (oude) elektrische apparaten regelt de inzameling van oude elektrische en elektronische apparaten binnen de EU en is ook op nationaal niveau geratificeerd.

Alle *WilTec*-apparaten die onder de WEEE-richtlijn vallen zijn met het doorkruiste containersymbool aangeduid. Dit symbool geeft aan dat het apparaat niet met het huishoudelijk afval weggegooid mag worden.

*Wiltec Wildanger GmbH* is in het Duitse EAR-afvalregister geregistreerd onder het WEEE-registratienummer DE45283704.

Inzameling en verwerking van gebruikte elektrische en elektronische apparaten is toepasbaar in alle landen van de Europese Unie en overige landen die over een nationaal inzamel- en verwerkingssysteem beschikken. Het symbool dat op het apparaat of de verpakking ervan is afgebeeld, geeft aan dat het product niet met het huishoudelijke afval gecombineerd mag worden. Het product dient naar een afvalverwerkingslocatie te worden gebracht, waar het recyclen van elektrische en elektronische apparaten wordt verzorgd.

Met uw bijdrage aan het correct verwerken van elektrisch afval helpt u mee aan het beschermen van het milieu en de gezondheid van uw medemens. Milieu en gezondheid worden door het verkeerd verwerken van elektrisch afval in gevaar gebracht. Eveneens helpt het recyclen van materialen het onnodig verbruik van grondstoffen te verminderen.

Verdere informatie over het recyclen van dit product verkrijgt u bij uw gemeente, op de website van de rijksoverheid en/of bij de verkoper waar u het product gekocht heeft.



Adres:  
*WilTec Wildanger Technik GmbH*  
Königsbenden 12 / 28  
52249 Eschweiler  
Duitsland

## Belangrijk:

Het op welke manier kopiëren van deze handleiding en /of gebruik ervan voor commerciële doeleinden, is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van *WilTec Wildanger Technik GmbH* vooraf.