

Bruksanvisning

Pizzamaskin

62880

toboli



Liknande avbildning, olikheter mellan modeller är möjliga

Läs bruksanvisningen och beakta säkerhetsanvisningar innan produkten tas i bruk.

Med reservation för eventuella tekniska ändringar!

På grund av stadiga vidareutvecklingar kan det finnas ringa olikheter mellan produkten och avbildningar, handlingssteg eller tekniska data.



Vid informationerna i denna bruksanvisning förbehåller vi oss rätten till oanmälda ändringar. Ingen del av detta dokument får kopieras eller mångfaldigas på annat sätt utan ett föregående skriftligt samtycke. Alla rättigheter reserverade.

WilTec Wildanger Technik GmbH övertar inget ansvar för eventuella fel i denna bruksanvisning eller kopplingsschemana.

Fastän WilTec Wildanger Technik GmbH har gjort allt det kan för att ge dig en fullständig, felfri och aktuell bruksanvisning, kan fel inte uteslutas.

Hittade du ett fel eller har du ett förslag till en förbättring? Du får gärna kontakta oss per e-post eller vårt kontaktformulär. Vi ser fram emot ditt meddelande.

Vår e-postadress:

service@wiltec.info

Vårt kontaktformulär:

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

Den aktuella versionen av denna bruksanvisning i flera språk hittar du på vår nätbutik:

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

Vår postadress är:

WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12
D - 52249 Eschweiler
TYSKLAND

Använd följande adress för att skicka tillbaka varorna på grund av utbyte, reparation eller andra skäl. Obs! Kontakta vårt serviceteam för att säkerställa en smidig reklamation eller utbyte.

Retourenabteilung
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 28
D - 52249 Eschweiler
TYSKLAND

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

Tel: +49 2403 55592-0

Fax: +49 2403 55592-15

Introduktion



Tack för att du köpte denna kvalitetsprodukt. Vi ber dig att alltid vidta några grundläggande säkerhetsåtgärder när du använder produkten för att minimera skaderisken. Läs noga igenom bruksanvisningen och förvissa dig att du har förstått allt.

Förvara bruksanvisningen så att den står till förfogande.

Beskrivning

- Bakar fryspizzor på några minuter.
- Utvecklad för att baka färsk pizzadeg av restaurangkvalitet på några minuter.
- Värmeelementen bakar pizzan jämnare, saftigare och frasigare.
- Löstagbar och omvändbar pizzasten för enkel rengöring.
- Bakar pizzan frasig på 5 min.
- Temperatur upp till 400 °C (416–752 °F)

Säkerhetsanvisningar

- Läs bruksanvisningen samt alla hänvisningar och instruktioner innan du använder apparaten.
- Granska om apparaten är fullständig och oskadad när du packar upp den. Använd inte apparaten om någon del saknas eller är skadad. Låt apparaten repareras av en kvalificerad elektriker.
- Granska om den befintliga nätspänningen motsvarar den angivna nätspänningen på märkskylten innan apparaten kopplas in i elnätet. En olämplig spänning kan skada apparaten.
- Granska om nätkabeln är skadad. Håll kabeln borta från heta ytor, olja och vassa kanter. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av en kvalificerad elektriker innan apparaten får användas igen.
- Använd nätkabeln endast för det avsedda ändamålet. Dra inte i nätkabeln för att koppla bort apparaten från elnätet. Använd inte kabeln för att bära apparaten.
- Apparaten är endast lämplig för hushållsbruk. Använd apparaten endast för det avsedda ändamålet. Olämplig hantering ökar risken för olyckor. Det övertas inget ansvar för skador som följd av olämplig användning.
-  Doppa aldrig in apparaten, kabeln och nätproppen i vatten eller andra vätskor. **Risk för elstöt!**
- Använd inte apparaten nära brännbara ämnen eller antändbara gaser.
- Ställ inte apparaten på heta gas- eller elektrobrännare, in i ugnar eller i deras närhet.
- Utsätt inte apparaten för väderlek. Använd inte apparaten utomhus.
-  **Obs! Heta ytor!** Ytorna kommer att bli heta under driften. Undvik kontakten med heta ytor. Knapparna och handtagen blir heta när apparaten upphettas. Använd ugnshandskar eller en kökstång när du öppnar apparatens lock. **Risk för förbränning!**
- Om apparaten används av eller nära barn måste de vara under strikt tillsyn. Barn får aldrig leka med apparaten. Se till att barn inte kommer i kontakt med de heta ytorna.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet innan den rengörs eller när den inte är i bruk. Se till att apparaten är fullständigt nedkyld innan du packar in den igen.
- Tillverkaren rekommenderar inte att använda ytterligare tillbehör, eftersom det kan leda till skador.
- Var särskilt uppmärksam när du flyttar apparater som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Apparaten är inte avsedd för användningen i kombination med en separat tidbrytare eller fjärrstyrning.



Användning

- Läs denna bruksanvisning före första användningen. Vrid inställningsknappen till 4. Pizzamaskinen skulle upphettas i 10 minuter vid stängt lock innan första bakningen för att hetta upp pizzastenen till 320 °C. På det viset förvärmas stenen och eventuella smörjmedel på värmeelementen brinns bort. Apparaten skadas inte av detta. Det är inte nödvändigt att upprepa detta steg under vidare bakningsprocesser.
- Pizzastenen får aldrig komma i direkt kontakt med matolja eller vatten under bakning, kryddning eller rengöring. Lägg pizzan direkt på stenen. Små rispor på ytan eller en mörkare färg på stenen är ingen anledning till oro. Färgen är endast en följd av regelbunden användning.
- Skär aldrig pizzan med kniv eller pizzaskärare när den ligger på stenen, annars kan den fingryniga ytan skadas.
- Pizzamaskinen är avsedd för att tillaga läckra pizzor av färsk eller fryst deg. Tina upp fryspizzor innan de läggs in i maskinen. På så sätt blir pizzan frasig. Mjöla stenen lite innan du lägger färsk deg på den. Tillsätt extra mjöl om degen är kladdig, annars låder den på stenen.
- Var särskilt försiktig när du öppnar maskinen eftersom ånga kan strömma ut snabbt. Vi rekommenderar därför ugnshandskar för en säker användning.
- Maskinen kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt samt personer med minskade fysiska, sensoriska eller intellektuella färdigheter eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de är under tillsyn eller har fått instruktioner om hur man använder produkten på ett säkert sätt och är medvetna om möjliga risker. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får endast utföras av barn från 8 års ålder och uppåt om de är under tillsyn.
- Håll apparaten och kabeln borta från barn under 8 år.

Problemlösning

Problem	Orsak	Lösning
Pizzans ovansida är bränd.	Temperaturen är för hög.	Vrid inställningsknappen tillbaka till 4 om du tycker att pizzans ovansida bakas snabbare än undersidan. Baka pizzan med slocknad termostatlampan. Du kan också öppna locket i några minuter och iaktta pizzan medan den bakas.
Pizzans undersida är bränd.	Temperaturen är för hög.	Se till att inställningsknappen vreds till 5. Efter lampan slocknade ska du vänta några minuter innan du lägger pizzan på stenen. Om du bakar flera pizzor ska du öppna locket i några minuter efter varje bakprocess och vrida inställningsknappen tillbaka till 4.
Stenen är smutsig.	Fuktighet på stenens undersida.	Oro inte dig om stenen avsätter spår på pizzan eftersom det förbättrar smaken. Skrapa bort matrester med hjälp av en spatel eller en hård borste och torka stenen med mjuk-papper eller en ren kökshandduk.
Värmekontrolllampan glimmar till och slocknar.	Kontrolllampan är en automatisk termostatlampan.	Lampan slocknar när maskinen når den inställda temperaturen.

Bakning

1. Se till att brytaren är i AV-läge och granska maskinens inre för att säkerställa att det inte finns olämpliga föremål eller rester.



2. Koppla in nätproppen. Den befintliga nätspänningen måste vara 230 V. Vrid inställningsknappen till det högsta temperaturläget för att slå på maskinen. Värmekontrolllampan glimmar till och visar att pizzamaskinen upphettas. Upphetning av maskinen garanterar bättre bakresultat.
3. Ställ in timern på 10 min. Efter 10 min är maskinen tillräckligt upphettad och redo för användningen.
4. Toppa den förgräddade eller färska degen. Se till att pizzatoppning inte är för tjock. Den skulle inte nå det övre värmeelementet, annars bränner den vid.
5. Se till att pizzamaskinen är upphettad. Lägg pizzan på den heta stenen. **Obs!** Pizzastenen och handtagen blir bra heta. Rör inte vid dem utan skydd innan de har kallnat.
6. Stäng locket (inställningsknappen ska vara på 5) och baka pizzan i 4–5 min eller till det önskade tillståndet nås. Eftersom pizzorna har olika tjocklekar och toppningar kan gräddningstiderna vara olika. Vi rekommenderar att öppna locket efter 3 min för att granska bakprocessen. Om pizzan inte är helt bakad kan du stänga locket igen och baka pizzan tills den är bakad.
7. Vrid knappen till en lägre temperaturinställning (motsols) om pizzan bakas för snabbt. Temperaturen kan ökas genom att vrida knappen medsols.
8. Tina upp fryspizzan innan den toppas. När den är tinad upp ska pizzan läggas direkt på den heta stenen.
9. Se till att degen på stenen inte är kladdiga. Om degen är kladdig skulle antingen pizzan förberedas på en bakplåt eller stenen mjölas innan pizzan läggs direkt på stenen.
10. Upprepa processen från steg 4 om du vill baka flera pizzor.

Rengöring

- Vid lämplig skötsel blir pizzamaskinen din bästa och långlivad pizzaleverantör. Koppla bort nätproppen ur elnätet efter varje användning och låt maskinen kallna. Rör eller rengör inte maskinen innan alla delar har kallnat till rumstemperatur.
- Använd endast en fuktig duk för att rengöra utsidan av pizzamaskinen. Doppa aldrig ner maskinen i vatten eller andra vätskor. Det kan orsaka elstöt och/eller skador på maskinen.
- Använd aldrig matolja, vatten eller andra rengöringsmedel för att rengöra stenen. Skrapa bort matrester med hjälp av en spatel eller en hård borste och torka stenen med mjukpapper eller en ren kökshandduk.
- Använd stenen endast för det avsedda ändamålet. Använd inte stenen som underlägg. Ställ aldrig vätskor på den heta eller kalla stenen.
- Var särskilt försiktig när du öppnar maskinen eftersom ånga kan strömma ut snabbt. Vi rekommenderar därför pannlappar eller ugnshandskar för en säker användning.

Olika pizzabottnar

Fryst pizza med topping

Baka din fryspizza snabbt och enkelt med pizzamaskinen.

1. Vrid inställningsknappen till 3.
2. Lägg fryspizzan direkt på stenen och stäng locket så fort som lampan slocknar.
3. Låt fryspizzan tina upp i ungefär 4 min.
4. Vrid knappen till 5 och baka pizzan i 5 min så fort som degen är tinad upp.

Pizzamix eller oder brödmix?

Använd högkvalitativa brödmixer, om möjligt. I allmänhet finns det också ett pizzarecept på brödmixens paket. Det behövs ungefär 10 % färre vatten för en pizzadeg än för en bröddeg.

Pitabröd

Pitabröd är ett bra och nyttigt alternativ och finns i nästan varje stormarknad. Gräddningstiden i pizzamaskinen är bara 2–3 min.



Rostade smörgåsar

Smörgåsar kan rostas på stenen. Välj ditt favoritpålägg och lägg smörgåsen på stenen. Stäng locket och höj temperaturen. Granska efter 3–4 min om smörgåsen har den önskade färgen. Sedan kan smörgåsens utsida smöras.

Färdig pizzabotten (färsk)

Denna pizzabotten måste bakas lite längre eftersom den är tjockare än andra pizzabottnar. Använd lite topping för snabbare bakning.

Färdig pizzabotten (frost)

Tina upp botten för att nå ett optimalt resultat.

1. Vrid inställningsknappen till 3 för en snabb upptining.
2. Toppa den frysta botten.
3. Lägg fryspizzan på stenen och stäng locket så fort som lampan slocknar.
4. Vrid knappen till 5 efter 2–3 min för att baka pizzan.

Calzone

En annan pizzasort (igenslagen pizza). Se till att calzonen inte är för tjock. Du kan laga den på stenen eller i ett ugsnfat.

Tips! Du kan också laga en dessert-calzone genom att fylla den med ricotta, skivade bananer, ångade äpplen osv. Servera calzonen i kombination med glass.

Recept för din pizzamaskin

Ingredienser för en pizza

Enkel pizzadeg

Ingredienser

- 7 g torrjäst
- 1 tsk socker
- ½ tsk salt
- 2 kopp vanligt mjöl
- 2 msk olivolja

Gör så här

1. Blanda en $\frac{3}{4}$ kopp varmt vatten, mjöl, jäst, socker och salt med hjälp av en gaffel eller visp tills ingredienserna löses upp. Täcka blandningen med plastfolie och ställ den på ett varmt ställe för att jäsa i 5 min eller vänta till det finns bubblor på degens yta.
2. Rör i olivolja och knåda ihop allting i 10 min på en mjölad köksbänk till en mjuk deg. Lägg degen in i en lätt oljad skål, täck den med plastfolie och ställ den på ett varmt ställe i 25–30 min eller tills degens volym har fördubblats.
3. Kavla ut degen (med händerna eller bakkavel) på en lätt mjölad köksbänk.

Pizza med stark salami och basilika (Pizza salame e basilico)

Ingredienser

- skivad stark salami (t.ex. sopressata calabrese)
- tomatpuré
- riven mozzarella
- grillad röd paprika
- getost
- basilikablad

Gör så här

1. Vrid pizzamaskinens knapp till 5 och upphetta i 10 min.
2. Kavla ut färsk deg och lägg den in i pizzamaskinen.
3. Bred tomatpuré på pizzabotten.
4. Lägg på salami och paprika.
5. Smula getost och lägg den på botten. Lägg basilikablad ovanpå.
6. Stäng pizzamaskinens lock och baka pizzen i 3–4 min.

Antipasto-pizza

Ingredienser

- 20 g basilikapesto
- 4–5 körsbärstomater
- 2 kronärtskockashjärtan
- 80 g mozzarellabollar (Bocconcini)
- 30 g stark salami
- 20 g sparris
- 5–6 urkärnade oliver

Gör så här

1. Bred peston jämnt på pizzabotten.
2. Lägg på de övriga hackade ingredienserna.
3. Lägg på de skivade mozzarellabollarna.
4. Lägg pizzen in i pizzamaskinen.
5. Vrid knappen till 5 och baka pizzen i 3–4 min.

Peperoni-pizza

Ingredienser

- 2 msk tomatpuré
- 226–255 g mozzarella (för en särskilt smaklig pizza rekommenderar vi mozzarellabollar eller mozzarella di bufala)
- 56 g peperoni

Gör så här

1. Lägg pizzadegen på stenen.
2. Bred tomatpuré jämnt på pizzabotten och lägg på mozzarella.
3. Lägg på peperoni.
4. Stäng locket, vrid knappen till 5 och baka pizzen i 3–4 min.
5. Toppa med lite olivolja så fort som pizzen är bakad.

Marockansk lammpizza

Ingredienser

- $\frac{3}{4}$ kopp naturell lättyoghurt
- juice av 1 citron
- 2 msk hackad mynta
- 181 g lammrygg (grovt hackad)
- $1\frac{1}{2}$ tsk marockansk kryddblandning
- 1 stor hackad vitlöksklyfta
- $\frac{1}{2}$ hackad rödlök
- 1 msk pinjenötter
- 8 halverade körsbärstomater
- 1 msk hackad koriander

Gör så här

1. Blanda yoghurt, 2 msk citronjuice, mynta och salt och kyl blandning till den används.
2. Vrid knappen till 5 och upphetta pizzamaskinen.
3. Blanda och hacka lammkött, marockansk kryddblandning, vitlök, rödlök, havssalt och färsk mald peppar med hjälp av en matberedare.
4. Lägg den färska degen direkt på stenen. Lägg på lammköttblandningen, pinje-



nötter och tomater. Stäng locket och baka pizzan i 3–4 min.

5. Toppa pizzan med färsk hackad koriander och den övriga citronjuicen.
6. Servera pizzan i kombination med myntayoghurt.

Pizza med nougatpålägg och karamelliserad banan

Ingredienser

- färsk pizzadeg
- ¼ kopp nougatpålägg
- 2 små bananer
- 2 msk farinsocker
- florsocker (dekoration)

Gör så här

1. Vrid pizzamaskinens knapp till 5.
2. Kavla ut degen och lägg den direkt på stenen.
3. Värma upp nougatpålägg i mikrovågsugnen och bred det jämnt på pizzabotten.
4. Lägg på skivade bananer.
5. Beströ botten med farinsocker.
6. Stäng locket och baka pizzan i 3–4 min.
7. Beströ pizzan med florsocker.
8. Servera pizzan i kombination med pudding eller vaniljglass.

Pizza med kyckling tandoori och rucola

Ingredienser

- 200 g tunnskivad kycklingfilé
- 1½ msk tandoorismet
- 2 msk naturell yoghurt
- 3 msk tomatpuré
- en handfull riven mozzarella
- en handfull halverade körsbärstomater
- rucolablad
- 2 msk tzatziki
- 2 msk mangochutney

Gör så här

1. Hacka kycklingfilé och blanda den med tandoorismet och yoghurt.
2. Vrid pizzamaskinens knapp till 1.
3. Kavla ut degen och lägg den på den heta stenen. Bred tomatpuré på degen och lägg på mozzarella.
4. Lägg på kyckling och tomater.
5. Stäng locket, vrid knappen till 5 och baka pizzan i 3–4 min.
6. Toppa med rucola och tzatziki.
7. Servera pizzan i kombination med mangochutney och blandsallad.

Pizza Ortolana (vegetarisk pizza)

Ingredienser

- 1 liten skål grönsaker (som är vanliga för antipasto)
- 5 skivor färsk mozzarella
- 3 msk tomatpuré
- en handfull pecorino
- en handfull bebisspenatblad
- olivolja

Gör så här

1. Vrid knappen till 5. Torka grönsakerna med ett mjukpapper.
2. Lägg den färska degen direkt på stenen. Bred tomatpuré på degen och lägg på mozzarella.
3. Lägg på grönsaker och pecorino.
4. Stäng locket och baka pizzan i 3–4 min.
5. Toppa med spenatblad.



Pizza med skaldjur (pizza frutti di mare)

Ingredienser

- 113 g mozzarella
- 4–5 små räkor
- 113 g skaldjursmix
- vitlökolja
- grovmald peppar

Skaldjursmix finns i fiskaffärer eller på fiskmarknadsstånd. Om skaldjursmix innehåller musslor måste de först plockas ut ur skal.

Gör så här

1. Lägg några mozzarellabitar på den förberedda pizzabotten.
2. Lägg på skaldjur. Toppa med vitlökolja och grovmald peppar.
3. Se till att topping inte blir för tjock; skaldjur ger ifrån sig mycket vatten under bakning.
4. Lägg pizzen på pizzastenen och baka i 3–4 min. Toppa pizzen med hackad timjan så fort som den är bakad.

Smaklig måltid!

Vi hoppas att du får många idéer för nya pizzarecept!

Regleringar av avfallshanteringen

EU-direktivet för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE, 2012/19/EU) blev införlivat i den tyska lagen för elektronikavfall.

Symbolen som visar en genomstryknad soptunna kännetecknar alla WEEE-berörda produkter från WilTec. Symbolen betyder att produkten får ej kastas in i hushållssopor.

WilTec Wildanger Technik GmbH registrerades av den tyska registreringsinstansen EAR (Stiftung Elektro-Altgeräte Register). WilTecs WEEE-registreringsnummer är DE45283704.

Avfallshandling av begagnade elektriska och elektroniska produkter (tillämplig för alla länder av Europeiska unionen och alla länder med ett separat källsorteringssystem för dessa produkter).

Symbolen på förpackningen eller produkten själv betyder att produkten får ej kastas in i hushållssopor. Produkten måste inlämnas till återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning.

Genom den lämpliga avfallshandlingen av din produkt skyddar du miljön och dina medmänniskors hälsa. En olämplig avfallshandling utgör en risk för miljön och människors hälsa.



Materialåtervinning hjälper att minska förbrukningen av råmaterial.

Din kommun, dina kommunala behandlingsanläggningar eller affären där du köpte produkten kan ge dig vidare informationer om materialåtervinningsprocessen.

Adress:
WilTec Wildanger Technik GmbH
Königsbenden 12 / 28
D - 2249 Eschweiler
TYSKLAND

Viktig anmärkning:

Varje sätt av delvis eller fullständigt mångfaldigande eller kommersiellt nyttjande av denna bruksanvisning behöver ett skriftligt godkännande från WilTec Wildanger Technik GmbH.