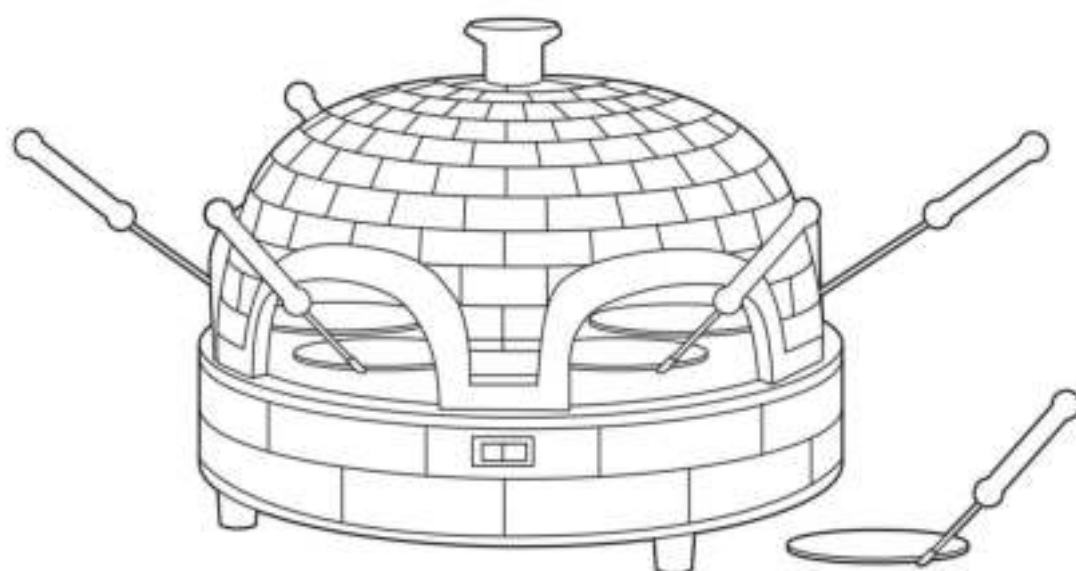


# ZEDAR

## Handleiding

### Pizza Oven

Model: PO-B6



### **Waarschuwing:**

- De oven is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijk afstandsbediening systeem
- De oven mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen
- Kinderen dienen ten alle tijden onder toezicht te staan wanneer zij de oven bedienen
- De oven kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, wanneer ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar

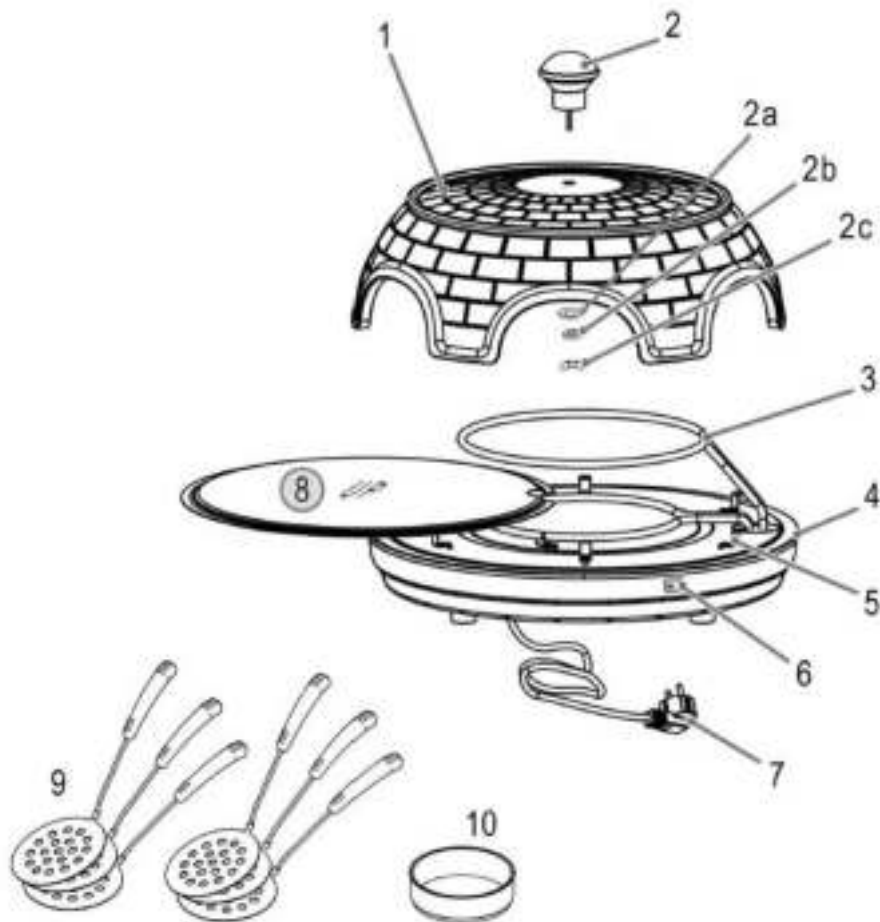
**Lees de instructies zorgvuldig voorafgaand gebruik, bewaar deze instructies voor later.**

### **Veiligheidsmaatregelen**

- Gebruik het product alleen zoals aangegeven staan in de instructies
- Bij onjuist gebruik vervalt de garantie
- Het product is gemaakt voor commercieel of professioneel gebruik
- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met uw plaatselijke netspanning voordat u het apparaat op het lichtnet aansluit
- Gebruik een geaard stopcontact
- Het apparaat niet gebruiken wanneer het apparaat, het netsnoer of de stekker is beschadigd
- Bescherm het apparaat, de kabel en stekker tegen contact met de warmte bron
- Dompel het apparaat niet onder water of andere vloeistoffen
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is. Bewaar het apparaat bij voorkeur in de originele verpakking
- Zorg ervoor dat u uw handen droogt wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt. Trek aan de stekker, niet het snoer
- Gebruik tijdens het opwarmen geen zacht kleed onder de pizza oven
- Gebruik de pizza oven niet in vochtige ruimtes
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en geestelijk onbekwame personen. Kinderen mogen de oven enkel onder toezicht bedienen
- Houd het apparaat in goede staat en laat het niet onbeheerd achter wanneer het is ingeschakeld
- Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond

- Laat het apparaat **minimaal 30 minuten afkoelen** voordat u het schoonmaakt en/of opbergt
- Verplaats het apparaat **niet tijdens het gebruik**
- Verschillende delen van de pizzaoven worden erg heet. **Niet aanraken om brandwonden te voorkomen**
- Til de terracotta deksel altijd op aan het handvat. Gebruik een ovenwant of pannenlap
- Het metaal van de spatels wordt erg heet. Houd de spatels bij de handvatten vast
- Zorg ervoor dat de pizzaoven vrij staat en niet in contact komt met brandbare materialen. Dek de pizzaoven niet af
- Bereid geen vlees in de pizzaoven, omdat het vet van het vlees op het verwarmingselement kan spatten en brand kan veroorzaken
- Gebruik de pizzaoven **alleen met de terracotta deksel erop**
- De terracotta deksel is erg kwetsbaar
- Het apparaat en de accessoires zijn niet geschikt voor de vaatwasser
- Reparaties dienen uitgevoerd worden door de fabrikant, open het apparaat zelf niet
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden

## Overzicht van de onderdelen



- 1 Terracotta deksel
- 2 Handvat
- 2a Slutring
- 2b ring
- 2c vleugelmoer
- 3 verwarmingselement
- 4 onderstel
- 5 ondersteuning van de basis plaat
- 6 schakelaar Aan/uit
- 7 Stekker
- 8 RVS basis plaat
- 9 RVS pizza spatel
- 10 RVS ringvorm

Het verpakkingsmateriaal kan worden hergebruikt of gerecycled. Zorg ervoor dat u het verpakkingsmateriaal op de daarvoor bestemde plaatsen deponeert.

### **Installatie**

Monteer de handgreep op het deksel met de bijgeleverde moer. Gebruik geen gereedschap en draai het niet te vast. Maak de bakplaat en spatels schoon voordat u de pizzaoven voor het eerst gebruikt. Tijdens het eerste gebruik kan lichte rook en een specifieke geur ontstaan, dit is normaal en zal na een korte tijd verdwijnen.

### **Gebruik**

Plaats de pizzaoven op een stabiele en vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat het oppervlak hitte- en spatwaterdicht is. Ventileer de ruimte tijdens het gebruik van de pizzaoven. Er kan wat rook ontstaan als je de pizzaoven voor het eerst gebruikt. Dit is normaal en niet gevaarlijk. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan. Laat de pizzaoven 10 minuten voorwarmen. Schuif de pizza op de spatel in de pizzaoven. Laat de pizza op de spatel liggen, zo haal je het er weer gemakkelijk uit. Bak de pizza 5 tot 8 minuten. Leg de pizza op je bord. Houd er rekening mee dat de spatel er heet is; plaats het op een hittebestendig oppervlak. Schakel na gebruik het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

### **Reinigen en onderhoud**

Zorg ervoor dat de stroom is uitgeschakeld en laat het minimaal 30 minuten afkoelen voordat u het gaat schoonmaken of opbergt. De terracotta deksel moet volledig zijn afgekoeld voordat het in contact komt met water. Plaats de warme deksel niet op een koude ondergrond. Door snelle afkoeling kan het schade veroorzaken. Het is niet nodig om de terracotta deksel na normaal gebruik schoon te maken. De terracotta deksel is niet vaatwasser bestendig. Ook de andere onderdelen zijn niet geschikt voor in de vaatwasser. De bakplaat en spatels kunnen met een borstel in warm water worden gewassen. Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek. Gebruik geen harde borstels, schuurmiddelen, schuursponsjes of vloeistoffen zoals alcohol, benzine of aceton. Na reiniging het apparaat goed drogen met een droge doek. Dompel het apparaat in geen geval onder water.

Bewaar het apparaat in de originele verpakking op een droge en koele plaats.

### **Technische specificaties**

Merk: Zedar  
Model: PQ-B6  
Voltage: 220V-240V~ 50/60Hz  
Vermogen: 1100W

Zedar B.V.  
Ottolaan 8 12  
9207JR Drachten  
Nederland

[www.zedar.eu](http://www.zedar.eu)



© Zedar B.V.



## Recepten

### De pizzabodems

Ten eerste is het natuurlijk belangrijk om de basis van de pizza's te bereiden: de bodempjes. Bij de pizzarette krijg je een uitsteekvorm om het juiste formaat bodem uit het pizzadeeg te halen. Het pizzadeeg is op verschillende manieren (voor) te bereiden:

Je kunt het pizzadeeg zelf maken volgens dit basisrecept.

Je kunt een pakje kopen met een mix voor pizzadeeg, dat is iets gemakkelijker dan het helemaal zelf maken, omdat het deeg niet hoeft te rijzen.

Je kunt kant-en-klaar pizzadeeg gebruiken uit de supermarkt. Dit vind je meestal in een rol samen met een potje tomatensaus (heb je die ook alvast!) in de koeling.

Heel handig, maar lastig verkrijgbaar: kant-en-klaar minipizza bodems, speciaal voor de pizzarette.

Leg de pizzabodempjes op een bord, maar zorg ervoor dat ze elkaar niet overlappen en dus los van elkaar liggen. Je kunt ze op elkaar stapelen, maar leg er dan wel een stukje bakpapier tussen zodat ze niet aan elkaar gaan plakken.

### Basis recept bodem

500gram bloem

1 zakje instant gist (3,5 gram)

1 theelepel suiker

300ml lauw water

1 theelepel zout

4 eetlepels olijfolie



Roer de gist en de suiker door 50 ml van het lauwe water. Roer de bloem en het zout door elkaar in een kom en maak een kuiltje in het midden. Giet het gist mengsel er in en roer door de bloem. Giet daarna de rest van het water en de olijfolie er bij. Kneed het deeg goed met je handen door elkaar tot het niet meer plakt en elastisch begint te worden. Maak een bal van het deeg en doe deze terug in de kom en dek af met een iets vochtige schone theedoek en laat 45 min rijzen op een warme plek in het huis

## Tomatensaus

Als je voor kant-en-klaar pizzadeeg hebt gekozen, zitten er vaak potjes tomatensaus bij. Zorg anders zelf nog voor tomatensaus of tomatenpuree. Ook hierbij kun je het jezelf zo makkelijk of moeilijk maken als je wil: kies voor een kant-en-klare tomatensaus uit pot of zak of maak hem zelf aan de hand van dit basisrecept voor tomatensaus.

### Basisrecept tomatensaus

5 tomaten  
1 uitje  
2 teentjes knoflook  
1 blikje tomatenpuree  
1 theelepel gedroogde oregano  
100 ml groentebouillon  
verse basilicum  
olijfolie om te bakken



### Bereiding

Snijd een kruisje in de tomaten en dompel ze 30 sec in net geen kokend water. Spoel ze daarna af onder de koude kraan. Verwijder het velletje met een mesje en snijd het vruchtvlees in stukjes. Snipper de ui en de knoflook fijn. Verhit een scheutje olijfolie in de pan en bak de ui en knoflook 3 minuutjes. Voeg de tomatenpuree toe.

Voeg ook de stukjes tomaat toe en de gedroogde oregano en een scheutje bouillon. Laat het mengsel ongeveer 25 minuutjes pruttelen. Voeg eventueel halverwege nog wat extra bouillon toe als de saus te veel indikt. Scheur de basilicum in stukken en roer door de saus. Lekker door de pasta of met gehaktballetjes.

Variatie: bak een rood pepertje mee met de ui en knoflook voor een pittige smaak of wat reepjes ontbijtspek voor een hartige smaak.

Dan is het tijd voor de toppings. Kies je favoriete ingrediënten, serveer ze in kommetjes op tafel en iedereen kan zijn/haar eigen favoriete combinatie samenstellen.