INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA OMNIA® STOVETOP PIZZA OVEN CLASSIC

Art No 1004

PIZZA NA KUCHENCE

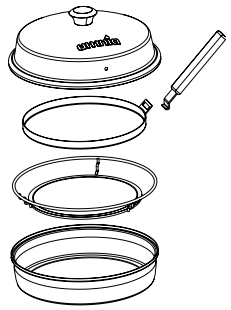
Przygotowanie pizzy w małym piekarniku do pizzy na kuchence jest łatwe i szybkie. Piekarnik niesamowicie dobrze utrzymuje ciepło, dzięki czemu idealnie nadaje się do upieczenia kilku pizz z rzędu. W rezultacie otrzymujemy małe, smaczne pizze z chrupiącym spodem i idealnie roztopionym serem.

WAŻNE!

Upewnij się, że piekarnik znajduje się poza zasięgiem dzieci i jest używany wyłącznie przez osoby, które znają jego funkcje i przeczytały instrukcję użytkowania. Gdy piekarnik jest używany, nie wolno pozostawiać go bez nadzoru. Zachowuj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu znajdują się dzieci. Wszystkie części bardzo się nagrzewają. Nieprawidłowe użytkowanie i obsługa piekarnika mogą być niebezpieczne.
Używaj produktu wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, zgodnie z niniejszą instrukcją użytkowania. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub odstępstwem od instrukcji obsługi.

CZĘŚCI PIEKARNIKA

Cztery części główne:
Pokrywa ze stali nierdzewnej
Forma do pizzy, ze stali nierdzewnej
Osłona podstawy ze stali lakierowanej
Podstawa ze stali lakierowanej



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto ważące 400 gramów, które zazwyczaj wystarcza na pizzę dla czterech osób, idealnie nadaje się do podzielenia na cztery mniejsze porcje do piekarnika Omnia Pizza Oven Classic.

1. Podziel ciasto na cztery części i rozwałkuj lub rozciągnij je na małe okrągłe spody na posypanej mąką powierzchni roboczej.
2. Podczas nagrzewania piekarnika przygotuj dodatki.
3. Gdy piekarnik się nagrzeje, włóż jedną pizzę na raz. Pizza upiecze się w ciągu 8-10 minut.
4. Wyjmij pizzę i delektuj się lub utrzymuj ją w cieple i upiecz następną!

WSKAZÓWKA:

- Upewnij się, że spód pizzy jest lekko posypany mąką – dzięki temu po upieczeniu łatwo odklei się od blachy.
- Pamiętaj, aby używać składników, które nie są zbyt mokre, aby uniknąć rozmoknięcia spodu.
- Zwracaj uwagę na temperaturę. Piekarnik do pizzy szybko się nagrzewa, a krawędzie lub spód można spalić. W razie potrzeby dostosuj temperaturę, aby tego uniknąć.
- Eksperymentuj z ciastami i dodatkami. Niezależnie od tego, czy użyjesz klasycznego ciasta do pizzy, ciasta na zakwasie czy szybkiego ciasta bez drożdży, rezultat będzie fantastyczny. To samo dotyczy dodatków – wszystko, od klasycznej Margherity po kreatywne kombinacje, sprawdzi się dobrze.
- Piekarnik może być również używany do innych przysmaków w formacie mini. Pomysły i przepisy można znaleźć na stronie internetowej.

www.omniasweden.com

2026/06/13 Koala Marketing Company AB, Persens väg 9, SE-211 42 Malmö, Sweden.