

GEBRAUCHSANWEISUNG OMNIA® STOVETOP PIZZA OVEN CLASSIC

Art No 1004

PIZZA AUF DEM HERD

Pizza in einem kleinen Pizzaofen auf dem Herd zu backen ist sowohl einfach als auch schnell. Und da der Backofen die Wärme richtig gut speichert, können Sie auch problemlos mehrere Pizzen hintereinander backen. Das Ergebnis sind kleine, schmackhafte Pizzen mit knusprigem Boden und perfekt geschmolzenem Käse.

WICHTIG!

Stellen Sie sicher, dass der Backofen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird und nur von Personen verwendet wird, die mit seinen Funktionen vertraut sind und die Gebrauchsanweisung gelesen haben. Wenn der Ofen in Betrieb ist, darf er niemals unbeaufsichtigt gelassen werden. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe aufhalten. Alle Teile werden sehr heiß. Eine unsachgemäße Verwendung und Handhabung des Ofens kann gefährlich sein. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder eine Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen.

BESTANDTEILE DES BACKOFENS

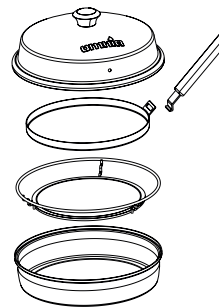
Vier Hauptbestandteile:

Deckel aus Edelstahl

Pizzapfanne aus Edelstahl

Unterteilschutz aus lackiertem Stahl

Unterteil aus lackiertem Stahl



ANLEITUNG

Ein Pizzateig von 400 Gramm reicht normalerweise für vier Personen und lässt sich hervorragend in vier kleinere Portionen für den Omnia Pizza Oven Classic teilen.

1. Den Teig in vier Teile teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen runden Pizzaböden ausrollen oder ausdrücken.
2. Backofen vorheizen und währenddessen den Belag vorbereiten.
3. Wenn der Backofen heiß ist, die Pizzen nacheinander hineinlegen und jede Pizza 8–10 Minuten backen.
4. Die Pizza herausnehmen, sofort genießen oder warmhalten und die nächste backen!

TIPP:

- Achten Sie darauf, dass die Unterseite der Pizzen leicht bemehlt ist – so lösen sie sich leicht vom Blech, wenn sie fertig gebacken sind.
- Achten Sie darauf, dass Sie keine zu feuchten Zutaten verwenden, damit der Boden nicht matschig wird.
- Behalten Sie die Temperatur im Auge. Der Pizzaofen wird schnell heiß und die Ränder oder der Boden können anbrennen. Passen Sie die Hitze bei Bedarf an, um dies zu vermeiden.
- Experimentieren mit Teigen und Belägen. Egal, ob klassischer Pizzateig, Sauerteig oder ein schneller hefefreier Teig – das Ergebnis wird Sie begeistern! Das Gleiche gilt für den Belag: Von klassischer Margherita bis hin zu kreativen Kombinationen ist alles möglich.
- Der Backofen kann auch für andere leckere Mini-Gerichte verwendet werden. Ideen und Rezepte finden Sie auf unserer Website.