

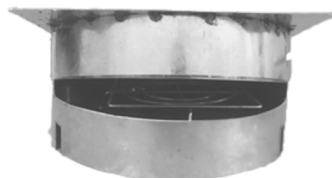
## معزز کسٹمر

ایزی پیزا اوون خریدنے کا بہت شکریہ۔ امید ہے کہ آپ اس سے بھر پور فائدہ اٹھائیں گے۔ آپ اپنی اور فیملی کی زندگی کو مزیدار پیزا سے خوشگوار بنائیں گے۔

### استعمال کا طریقہ:

1. ایزی پیزا اوون کو چولہے پر رکھنے سے پہلے آپ کے پاس اوون والے دستانے یا موٹا کپڑا ضرور ہونا چاہیے تاکہ آپ گرم اوون کو کھول کر پیزا اندر رکھ سکیں اور نکال سکیں۔
  2. ایزی پیزا اوون کو گیس والے چولہے پر رکھیں اور پہلی بار 15 سے 20 منٹ تک تیز آنچ پر گرم ہونے دیں۔ پہلی بار اس میں سے سمل (smell) آئے گی اور تھوڑی ہی دیر میں خود بخود ختم ہو جائے گی۔
  3. دوبارہ استعمال پر اسے صرف 10 منٹ تک تیز آنچ پر پری ہیٹ کریں۔ اور پھر آنچ کو درمیانی کر کے پیزا اوون میں رکھ دیں۔ خیال رکھیں کہ آپ کا ہاتھ گرم اوون کے کسی بھی حصے کو نہ لگے۔ آپ پیزا کو 3 منٹ کے بعد چیک کر لیں اور پیزا پین کو ایک بار گھوما بھی دیں۔
  4. درمیانی آنچ پر 4 یا 5 منٹ میں پیزا بالکل تیار ہو جائے گا۔ اور آپ اسے نکال کر چیک کریں۔ اگر کچا ہو تو مزید ایک منٹ تک اوون میں رکھ دیں۔
  5. آپ ایک یا دو بار پیزا بنائیں گے تو آپ کو اندازا ہو جائے گا۔ کہ کتنی آنچ رکھنی ہے اور کتنی دیر میں آپ کا پیزا تیار ہوتا ہے۔ اگر آنچ تیز ہو تو کم کر لیں۔ اور اگر کم ہو تو زیادہ کر لیں۔ اسی طرح ٹائم کا بھی اندازہ لگا لیں۔ لیکن 5 یا 7 منٹ سے زیادہ آگے نہ جائیں۔
  6. اوون کی صفائی کے لیے اسے صرف خشک کپڑے سے صاف کر دیں، اگر کوئی چیز جم جائے تو کھرچ لیں یا پھر گیلے کپڑے سے صاف کرنے کے بعد اسے چولہے پر گرم کر دیں تاکہ فوری خشک ہو جائے۔ اور اسے ہمیشہ خشک جگہ پر ہی رکھیں۔ پانی سے دھونے سے گریز کریں۔
  7. گرم اوون کو کبھی بھی موٹے کپڑے یا دستانوں کے بغیر ٹچ (touch) نہ کریں۔ اور بچوں کی پہنچ سے دور رکھیں۔
  8. اگر اوون کو زیادہ دیر کے لیے استعمال نہ کرنا ہو تو اس کے توا پر سرسوں کا تیل لگا دیں تاکہ زنگ سے محفوظ رہے۔
- اگر آپ کو استعمال میں کوئی مسئلہ درپیش آئے تو آپ رہنمائی کے لیے ہماری ویب سائٹ پر ویڈیوز دیکھ سکتے ہیں، ہمیں کال اور واٹس ایپ کر سکتے ہیں۔ یا ہمارا یو ٹیوب چینل اور فیس بک پیج بھی وزٹ کر سکتے ہیں۔ جہاں آپ کو پیزا کی آسان اور اچھی ریسیپی بھی مل جائیں گی۔ آپ ہمارا نمبر اور ویب سائٹ موبائل میں نوٹ کر لیں تاکہ مستقبل میں کام آسکے۔

## آپ کا شکریہ



Easy Pizza Oven Round

## جنرل مینیجر