

FRITIDSOVNEN OMNIA MED RUSTFRI UNDERDEL

VIKTIG: *Personer (og barn) som ikke trygt kan bruke Omnia på grunn av fysisk, sensorisk eller mental funksjonsnedsetting eller på grunn av manglende erfaring eller uvitenhet, skal ikke bruke produktet uten tilsyn eller assistanse fra en ansvarlig person. Bruk bare Omnia til det tiltenkte formål. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for skader på grunn av feil bruk. For å unngå fare for kvelning, bør plastposer og annet emballasje holdes utenfor rekkevidde for barn. En plastpose er ikke et leketøy.*

ADVARSEL!

- **Se opp for skarpe kanter! Uforsiktig håndtering kan forårsake kutt.**
- **Alle deler blir veldig varme, knappen på lokket er over 100 ° C / 212 ° F. Bruk alltid grytekluter eller lignende.**
- **La aldri Omnia være uten tilsyn.**
- **Varm damp kommer opp fra hullet i Omni-formen. Vend ansiktet vekk når du tar av lokket.**

OVN PÅ KOMFYREN

Med Omnia®, kan du varme, bake og lage mat på komfyren. Praktisk talt alt som kan lages i en fast ovn kan du også lage i Omnia. Du kan se på den som hvilken ovn som helst. Bruk dine egne favorittoppskrifter og prøv våre her til høyre. Du finner flere oppskrifter på www.omniasweden.com.

TRE DELER

Omnia består av tre deler. En underdel i rustfritt stål. En bakeform i aluminium som står på overkanten av underdelen. Og øverst et lakkert lokk med små hull. Delene skal alltid brukes sammen og gir både over- og undervarme. Omnia, med underdel i rustfritt stål, kan brukes på alle komfyrer med unntak av på induksjonstopp.

BRUKSANVISNING

Omniaformen bør alltid være godt smurt og gjerne drysset med mel ved baking. Omnia plasseres på komfyren midt over flammen eller midt på platen. Første gang ovnen brukes, kan det ryke litt. Dette er helt ufarlig og påvirker ikke miljøet eller maten som tillages. Fyll Omniaformen bare halvveis når du skal bake brød, kaker og annet som skal heve. Når du skal lage mat som ikke skal heve, kan du fylle formen litt mer, men aldri mer enn 2,5 cm fra kanten. Hvis Omniaformen er for full, kan bunnen blir brent før den øverste delen er ferdig.

Dersom varmen i Omnia blir for høy (på grunn av for høy effekt, lang koketid og/eller lite innhold i Omniaformen) kan den røde fargen på lokket endres noe. Dette påvirker ikke funksjonaliteten, bare utseendet.

Vask Omniaformen for hånd. Oppvaskemiddel, spesielt oppvaskemiddel for oppvaskmaskin, kan misfarge overflaten.

SAMME TIDER SOM I FAST OVN

Når varmen er korrekt innstilt, er steketiden i Omnia den samme som i en fast ovn. Når det er ferdig: løft av Omniaformen fra underdelen og ta av lokket, hvis ikke fortsetter bakingen på ettervarmen. Vær forsiktig, bruk alltid grytekluter eller tilsvarende. Bakverk og gratenger kan få litt farge, men det vil ikke bli på samme måte som i en fast ovn.

MERK! Ikke bruk skarpe kniver eller andre skarpe redskaper i Omniaformen.

FINN RETT VARME. IKKE FOR MYE, IKKE FOR LITE.

Det føles litt rart å bruke en ovn uten termometer/termostat i begynnelsen. Ovner har forskjellig effekter og varmebehovet varierer. Det handler rett og slett om å prøve seg litt frem. Prøv en enkel oppskrift, for eksempel en kakemiks til sukkerbrød, for å finne riktig varme på komfyren din. Vær forsiktig med varmen, det kan lett bli for varmt.

Tips som gjør det lettere å komme i gang og for å få de beste resultatene:

- Hjelp til å finne rett varme: På bærbar kokeplate 2000 W => bruk høy varme. På kokeapparat (type Origo / Cook Mate) med effekt 2000 W => litt mindre enn halv effekt blir som regel bra. Gassovn 2500W => begynn å teste rett over sparebluss.
- Ved kort tilberedningstid (totalt 10-20 minutter), og alltid på kokeplate, skal underdelen i rustfritt stål forvarmes på høy varme i ca. 3 minutter før Omniaformen med lokk settes på og varmen skrues ned.
- Noen brød og kaker trenger en "kick-start" med forvarmet overdel og ovnen på høyeste varme i nøyaktig 1 minutt.

TILBEHØR

Det finnes et stort utvalg av tilbehør til Omnia som forenkler og skaper nye muligheter. Du finner dem på www.omniasweden.com.