

PIEKARNIK TURYSTYCZNY OMNIA Z NIERDZEWNYM SPODEM

WAŻNE: Osoby (oraz dzieci), które ze względu na ograniczenia możliwości fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, albo ze względu na brak doświadczenia lub niewiedzę nie potrafią używać Omnia w bezpieczny sposób, nie powinny używać wyrobu bez nadzoru lub pomocy osoby odpowiedzialnej. Używaj Omnia według przeznaczenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.

Dla uniknięcia ryzyka uduszenia torebki plastikowe i inny materiał opakowaniowy należy przechowywać z dala od dzieci. Plastikowa torebka nie jest zabawką.

UWAGA!

- **Uważaj na ostre brzegi! Nieostrożne użytkowanie może powodować rany cięte.**
- **Wszystkie części robią się gorące, uchwyt może mieć ponad 100 °C/212 °F. Zawsze używaj rękawic kuchennych itp.**
- **Nigdy nie zostawiaj Omnia bez nadzoru.**
- **Przez otwór w formie Omnia przebiega gorąca para. Przy podnoszeniu pokrywy należy odwracać twarz.**

PIEKAR UCHENCE

Z Omnią® możesz podgrzewać, piec i przyrządzać na kuchence. Praktycznie wszystko, co da się zrobić w tradycyjnym piekarniku, można też zrobić w Omnia. Traktuj ją jak zwykły piekarnik. Korzystaj ze swoich ulubionych przepisów albo wypróbuj podane tutaj. Więcej przepisów znajdziesz na www.omniasweden.com.

TRZY CZĘŚCI

Omnia składa się z trzech części. Specjalnie zaprojektowany spód w kształcie miski ze stali nierdzewnej. Aluminiowa forma Omnia, stawiana na brzegach części dolnej. Na samej górze lakierowana pokrywa z dziurkami wentylacyjnymi. Części używa się zawsze razem, bo wtedy dają one ciepło odgórne i oddolne. Omnia z dołem z nierdzewnej stali może być używana na każdego rodzaju palnikach oprócz kuchenek indukcyjnych.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Forma Omnia zawsze musi być porządnie nasmarowana, a do pieczenia ciast posypana też bułką tartą. Omnia stawiana jest na kuchence centralnie nad płomieniem lub na środku płytki. Przy pierwszym użytkowaniu piekarnik może trochę dymić. Jest to całkowicie niegroźne i nie ma wpływu na środowisko ani na potrawę w formie.

Napełniaj formę Omnia do pieczenia do połowy przy pieczywie, ciastach i innych potrawach, które mają urosnąć. Jedzeniem, które nie rośnie, można napełniać formę nieco bardziej, ale nigdy poza

2,5 cm od górnego brzegu. Jeżeli forma Omnia będzie za bardzo napełniona, spód się przypali, zanim wierzch będzie gotowy. Jeżeli ciepło w Omnia zbyt szybko wrośnie (ze względu na zbyt wysoki efekt kuchenki, długi czas zapiekania i/lub małą zawartość formy Omnia), czerwony kolor pokrywy może się zmienić. Nie ma to wpływu na jej funkcję, a jedynie wygląd. Formę Omnia należy myć ręcznie. Środki do zmywania, szczególnie do zmywarek, mogą odbarwić powierzchnię.

TYLKO SAMO CZASU, CO W TRADYCYJNYM PIEKARNIKU

Kiedy ciepło jest ustawione prawidłowo, czas przygotowania w Omnia jest taki sam, jak w tradycyjnym piekarniku. Gdy potrawa jest gotowa, zdejmij formę Omnia ze spodu i ściągnij pokrywę, inaczej będzie zapiekać się dalej od „ciepła po pieczeniu”. Zachowaj ostrożność, zawsze używaj rękawic lub ściereczek kuchennych. Wypieki i zapiekanki mogą nabrać kolorów. Nie należy jednak liczyć na taki sam efekt jak w tradycyjnym piekarniku.

UWAGA! Nie używać ostrych narzędzi lub noży do formy Omnia.

ZNAJDŹ ODPOWIEDNIĄ TEMPERATURĘ.

NIE ZA DUŻO, NIE ZA MAŁO.

Używanie piekarnika bez termometru/termostatu może z początku wydawać się dziwne. Kuchenki mają różne efekty grzania i różne są zapotrzebowania na ciepło. Należy po prostu wypróbować. Ostrożnie z temperaturą, łatwo może zrobić się zbyt ciepło. Dobrze jest przetestować na prostym przepisie, na przykład gotowym mixie do ciasta, żeby znaleźć poziom ciepła odpowiedni dla własnej kuchenki. Ostrożnie z temperaturą, zestaw łatwo może się zbyt szybko nagrzać.

Pomysły na ułatwienie startu i osiągnięcie najlepszych rezultatów:

- Znajdź odpowiednią temperaturę: Na przenośnych płytach elektrycznych 2000 W => używaj wysokiego ciepła. Na kuchenkach spirytusowych (typu Origo/Cookmate) o efekcie 2000 W => nieco poniżej połowy efektu zazwyczaj się sprawdza. Na płytach gazowych W => zacznij od testowania tuż nad małym płomieniem.
- Przy krótkim czasie przygotowania (w sumie 10-20 minut), a także zawsze na płytach elektrycznych, nierdzewny spód należy rozgrzać na wysokiej temperaturze przez ok 3 min, przed postawieniem na niej formy Omnia z pokrywą i zmniejszeniem grzania.
- Niektóre pieczywo i ciasta potrzebują „kopa” w postaci podgrzanego spodu i możliwie największego ciepła.

DODATKI

Do Omnia jest wiele dodatków, które ułatwiają pieczenie i dają nowe możliwości. Znajdziesz je na www.omniasweden.com.