

## FORNO PER IL TEMPO LIBERO OMNIA CON BASE INOSSIDABILE

**IMPORTANTE:** : *le persone (e i bambini) che non possono usare l'Omnia in modo sicuro a causa di impedimenti fisici, sensoriali o mentali o a causa di inesperienza o mancanza di conoscenza pratica, non devono usare il prodotto senza che vi sia una persona responsabile della sorveglianza e d'aiuto. Usare l'Omnia solo per gli usi attinenti. Il produttore non è responsabile dei danni causati dall'uso non appropriato. Per evitare pericolo di soffocamento tenere i sacchetti di plastica o altro materiale d'imballaggio fuori della portata dei bambini. I sacchetti di plastica non sono giocattoli.*

### ATTENZIONE!

- **Attenti ai bordi affilati! L'uso incauto può causare ferite da taglio.**
- **Tutte le parti si riscaldano molto, il pomello a più di 100 OC/212 OF. Usare sempre le presine o equivalenti.**
- **Non lasciare mai l'Omnia senza sorveglianza.**
- **Vapore caldo esce dal foro della teglia Omnia. Girar via il volto quando si alza il coperchio.**

### IL FORNO SUI FORNELLI

Con l'Omnia® si può scaldare, cuocere al forno e preparare il cibo col calore dei fornelli. Praticamente tutto quanto si può fare in un forno di cucina si può fare anche con l'Omnia, usatelo come un forno qualunque. Usate le vostre ricette preferite o provate quelle qui a seguito. Si trovano altre ricette su [www.omniasweden.com](http://www.omniasweden.com).

### TRE PARTI

L' Omnia consiste di tre parti: una parte inferiore di base dal design speciale, a forma concava, di acciaio inossidabile, la teglia Omnia di alluminio che si posa sui bordi della base e sopra un coperchio laccato con foro di ventilazione. Le parti devono sempre usarsi assieme e forniscono in tal modo calore sopra e sotto.

L'Omnia, con la parte inferiore di acciaio inossidabile, può essere usato su tutti i tipi di fornelli, ma non quelli a induzione.

### FACILE E COMODO

Tutti i tipi di pane "bake-off" del tipo filone o croissant, così anche come tutti i tipi di miscele pronte per torte vanno benissimo con l'Omnia. Seguire le istruzioni sui rispettivi pacchetti.

La teglia Omnia deve essere ben imburata e anche cosparsa di pan grattato quando si cuoce al forno. Si mette l'Omnia sul fornello proprio sopra la fiamma o sul mezzo della piastra. Quando lo si usa per la prima volta può fare un po' di fumo, il che non è affatto pericoloso e non influisce nè sull'ambiente che sul cibo che è nel recipiente.

Quando si prepara pane, dolci o altro che lievita, si riempie la teglia Omnia a metà. Se è cibo che non lievita la si potrà riempire un po' di più, ma non oltre 2,5 cm dal bordo superiore. Se la teglia Omnia è troppo piena, può succedere che la parte inferiore si bruci quando la parte superiore è pronta.

### STESSI TEMPI DI COTTURA CHE NEI FORNI FISSI

Se il calore è regolato in modo giusto i tempi di preparazione del cibo con l'Omnia sono gli stessi di quelli con il forno fisso. Quando è pronto, levare la teglia Omnia dalla parte inferiore e sollevare il coperchio, altrimenti la cottura continua per effetto del "dopocottura". Fare attenzione, usare sempre le presine o simili. I dolci e i cibi gratinati si colorano forse poco, non aspettarsi la stessa intensità che con il forno fisso.

Attenzione! Non usare coltelli o strumenti affilati con la teglia Omnia.

### TROVARE IL CALORE GIUSTO, NON TROPPO, NON TROPPO POCO

Non usare termometri/termostati nel forno può sembrare strano all'inizio. Non tutte le cucine hanno gli stessi effetti e varia quanto calore sia necessario. Si tratta semplicemente di provare. E' una buona idea di fare prova con una ricetta semplice, usando ad esempio una miscela pronta per il Pan di Spagna per trovare la temperatura giusta. Fare attenzione al calore, è facile che la temperatura diventi troppo alta.

- trovare il calore giusto. Piastra portatile 2000 W => usare alta temperatura Con fornello a spirito (del tipo Origo/Cookmate) con effetto 2000 W > funziona bene con l'effetto un po' meno della metà. Con fornelli a gas in bombole per uso domestico 2500W => cominciare a sperimentare con il calore appena sopra al minimo.
- In caso di periodi di cottura brevi (in tutto 10-20 minuti) e sempre su piastra elettrica, la base inossidabile si riscalderà in anticipo a calore alto per circa 3 minuti, prima che la teglia Omnia con il coperchio venga messa in posizione e che si diminuisca il calore.
- Certi tipi di pane e di dolci hanno bisogno di "riscaldamento anticipato" con la parte inferiore riscaldata in anticipo e il forno a calore massimo per un minuto.

### ACCESSORI

Ci sono molti accessori per l'Omnia per maggior comodità e che offrono ulteriori possibilità. Li trovi su [www.omniasweden.com](http://www.omniasweden.com).