

BRUKSANVISNING

OMNIA® STOVETOP OVEN CLASSIC

ORIGINAL 2L OCH MAXI 3L

UGN PÅ SPISEN

Omnia Classic är en praktisk, bärbar lösning för alla som saknar ugn eller helt enkelt vill ha ugnen ute. Det är en lätthanterlig väl beprövad ugn utan egen värmekälla. Värmen kommer i stället från en spis, eller annan värmekälla. Med Omnia Classic förvandlar du spisen till en praktisk ugn där du kan baka, laga och värma precis som i en traditionell fast ugn.

VIKTIGT!

Håll Omnia Classic utom räckhåll för barn och låt inte ugnen användas av personer som inte vet hur den fungerar eller som inte har läst manualen. När ugnen används får den aldrig lämnas utan uppsikt. Var extra försiktig när barn är i närheten. Alla delar blir mycket varma. Det kan vara farligt att använda och hantera ugnen felaktigt. Var försiktig och vänd bort huvudet när ni öppnar locket. Använd bara produkten för avsett ändamål och i enlighet med manual och bruksanvisning. Tillverkaren tar inte ansvar för skador på grund av ej ändamålsenlig användning eller avsteg från manual eller bruksanvisning.

HÖG VÄRME!

Alla delar blir mycket varma. Knoppen kan bli mer än 100 °C/212 °F. Använd alltid grytlappar när du hanterar locket. Använd grytlappar eller Omnia Lyft (tillbehör) när du hanterar Omniaformen. Underdelen blir väldigt varm, upp till 350 °C, och måste svalna innan ni hanterar den. På grund av den höga värmen kommer den rostfria underdelen att bli flammig. Om värmen i formen blir för hög (på grund av för högt effektläge, lång tillagningstid och/eller lite innehåll i formen) kan locket färg förändras. Dessa förändringar påverkar inte funktionen, enbart utseendet.

OBSERVERA

Hålet i bottendelen har en vass kant. Oförsiktig hantering kan ge skärsår. Diska formen för hand. Diskmedel, speciellt maskindiskmedel, kan missfärga ytan. Omnia Classic kan användas på alla värmekällor utom induktion. Passar inte för sura livsmedel.

TRE DELAR

Omnia Classic består av tre delar.

1. Specialdesignad, skålformad, underdel av rostfritt stål.
2. Form av aluminium, 2L eller 3L, som vilar på underdelens ovankant.
3. Lackerat lock med ventilationshål.

Delarna ska alltid användas tillsammans och ger då både över- och undervärme.



BRUKSANVISNING

Omniaformen ska vara väl smord och vid bakning även bröad. Omnia Classic placeras på spisen mitt över lågan eller mitt på plattan.

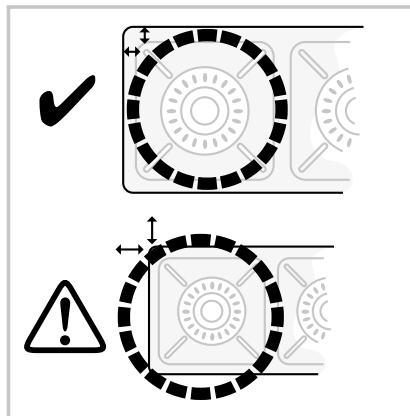
VARNING

På en gasolspis som är monterad på träreglar är det viktigt att ugnen placeras så att underdelen inte kommer utanför spisen och hamnar över träregeln. Hettan blir så stor att träregeln då kan börja glöda.

Första gången ugnen används kan det ryka lite. Detta är helt ofarligt och påverkar varken miljön eller maten i formen.

Fyll formen till hälften när bröd, kakor och annat som jäser ska tillagas. Mat som inte jäser kan fyllas lite mer, men aldrig till mer än 2,5 cm från överkanten. Om formen är för full kan nederdelen bli bränd innan överdelen är klar.

Diska Omniaformen för hand. Diskmedel, speciellt maskindiskmedel, kan missfärga ytan.



KOM IGÅNG

Praktiskt taget allt som går att göra i en fast ugn går också att göra i Omnia Classic. Betrakta den som vilken ugn som helst. Använd dina favoritrecept eller titta in på webbsidan omniasweden.com där finns många recept lagade i Omnia Classic Original 2L. Omnia Classic Maxi 3L är 50 procent större. I den kan du i de flesta recept öka mängden med en halv till dubbel sats. Börja med att öka en halv sats för recept där ingredienserna ska jäsa eller höjs i formen under tillagningen. Tillagningstiderna är samma.

Att använda en ugn utan termostat känns konstigt i början. Spisar har olika effekt och behovet av värme varierar. Det gäller helt enkelt att prova sig fram och lära känna ugnen. Börja med ett enkelt recept, till exempel en färdig sockerkakssmet, för att hitta rätt värme på just din spis. På vår webbsida finns filmer som ger praktiska råd.

HITTA RÄTT VÄRME – INTE FÖR MYCKET, INTE FÖR LITE

Var försiktig med värmen, på en gasolspis är det lätt att det blir för varmt.

- På portabel elplatta 2 000 W – använd hög värme.
- På spritkök (typ Origo/Cookmate) med effekt 2 000 W – lite mindre än halv effekt brukar bli bra.
- På gasolhäll 2 500 W – börja testa precis ovanför sparlåga.

TIPS!

Vid korta tillagningstider (totalt 10–20 minuter) och på elplatta kan den rostfria underdelen förvärmas på hög värme under cirka 3 min. Detta underlättar uppvärmningen av ugnen. En del bröd och kakor behöver kickstartas med en förvärmad underdel och ugnen på högsta värme under 1 minut. Ungefär som när man ställer in en plåt i en varm fast ugn för att få extra effekt.

SAMMA TIDER SOM I DEN FASTA UGNEN

När värmen är korrekt inställd är tillagningstiden i Omnia Classic samma som i en fast ugn. När det är klart: ta av Omniaformen från underdelen och lyft av locket. Annars fortsätter gräddningen av eftervärmen.

Var försiktig, använd alltid grytlappar eller motsvarande. Bakverk och gratänger kan få lite färg. Men räkna inte med samma omfattning som i den fasta ugnen.

OBS!

Använd inte skarpa knivar eller redskap i Omniaformen.

TILLBEHÖR

Det finns många tillbehör till Omnia Classic som underlättar och gör kockandet trevligare.