

FRITIDSOVNEN OMNIA MED RUSTFRI UNDERDEL

VIGTIGT: Personer, der på grund af fysiske, sensoriske eller mentale funktionsnedsættelser eller på grund af manglende erfaring eller manglende kendskab ikke kan bruge Omnia på en sikker måde, bør ikke bruge produktet uden opsyn eller hjælp fra en ansvarlig person.

Anvend kun Omnia til det angivne formål. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der er forårsaget af fejlanvendelse. For at undgå risiko for kvælning skal plasticposer og anden emballage opbevares uden for børns rækkevidde. En plasticpose er ikke legetøj.

ADVARSEL!

- **Pas på skarpe kanter! Uforsigtig håndtering medfører risiko for snitsår.**
- **Alle dele bliver meget varme – anvend altid grydelapper eller lignende.**
- **Efterlad aldrig Omnia uden opsyn.**
- **Der stiger varm damp op af hullet i bageformen. Vend ansigtet væk, når du løfter låget.**

OVN PÅ KOMFURET

Med Omnia kan du varme, bage og tilberede mad på komfuret. Stort set alt, der kan tilberedes i en almindelig ovn, kan også tilberedes i Omnia – betragt den som en hvilken som helst ovn. Anvend dine egne yndlingsopskrifter, eller prøv dem, du ser her. Du finder flere opskrifter på www.omniasweden.com.

TRE DELE

Omnia består af tre dele. En underdel af rustfri plademetal. En bageform af aluminium, der står på den øverste kant af underdelen. Øverst et lakeret låg med små huller. Delene bruges altid sammen og giver både over- og undervarme. Omnia kan med sin underdel af rustfrit stål bruges på alle komfurer på nær induktionskomfurer.

NEMT OG PRAKTISK

Alle "bake off"-brød som flutes og croissanter og de fleste færdige blandinger er velegnede til brug i Omnia. Følg brugsanvisningerne på emballagen.

BRUGSANVISNING

Formen skal være godt smurt, og ved bagning skal den også være drysset med rasp eller lignende. Omnia placeres på komfuret lige over ilden eller midt på kogepladen. Første gang ovnen anvendes, kan det ryge lidt. Dette er helt ufarligt og påvirker hverken miljøet eller maden i formen.

Fyld bageformen halvt op ved tilberedning af brød, kager og andet, der hæver. Ved tilberedning af mad, der ikke hæver, kan der fyldes lidt mere i, men aldrig mere end op til 2,5 cm fra den øverste kant. Hvis bageformen er for fuld, kan den nederste del blive brændt, når den øverste del er færdig.

Hvis varmen i Omnia bliver for høj (på grund af for høj effekt, for lang tilberedningstid og/eller for lidt indhold i formen), kan lågets røde farve ændres. Dette påvirker ikke funktionen, kun udseendet.

Vask bageformen op i hånden. Opvaskemiddel, især maskinopvaskemiddel, kan misfarve overfladen.

SAMME TIDER SOM I EN FAST OVN

Når varmen er indstillet rigtigt, er tilberedningstiden i Omnia den samme som i en fast ovn. Når maden er færdig: Tag bageformen væk fra underdelen, og løft låget af. Ellers fortsætter den med at bage på grund af eftervarmen. Vær forsigtig – anvend altid grydelapper eller lignende.

Bagværk og gratiner kan få lidt farve. Men regn ikke med, at de får lige så meget farve som i en fast ovn.

OBS! Anvend ikke skarpe knive eller redskaber i aluminiumformen.

FIND DEN RIGTIGE TEMPERATUR – IKKE FOR MEGET OG IKKE FOR LIDT

I starten kan det føles lidt uvant at bruge en ovn uden termometer eller termostat. Komfurer har forskellige effektiveauer, og behovet for varme varierer. Det handler ganske enkelt om at prøve sig frem. Vær forsigtig med varmen – man kan nemt risikere, at det bliver for varmt.

Tips, der gør det nemmere at komme i gang og opnå det bedste resultat:

- Find den rigtige temperatur: på en transportabel elkogeplade med en effekt på 2000 W => anvend høj varme. På en primus (fx Origo/Cookmate) med en effekt på 2000 W => lidt under halv effekt plejer at være tilpas. På gasblus med en effekt på 2500 W => start lige over vågeblus, og prøv dig frem.
- Ved korte tilberedningstider (i alt 10-20 min.) – og altid på elkogeplade – skal den rustfrie underdel forvarmes ved høj varme i ca. 3 min., inden bageformen med låg sættes på plads, og varmen skrues ned.
- En del brød og kager har brug for at "kickstartes" med forvarmet underdel og ovnen på højeste varme i 1 min.