

## FRITIDSOVNEN OMNIA MED RUSTFRI UNDERDEL

**VIKTIG:** *Personer, som på grund av fysiske, sensoriske eller mentale funksjonshinder eller på grund av oerfarenhet eller ovetande inte kan använda Omnia på ett sikkert sätt, bør inte använda produkten utan oppsikt eller hjelp av en ansvarig person. Använd bara Omnia för avsett ändamål. Tillverkaren tar inte ansvar för skador på grund av ej ändamålsenlig användning. För att undvika kvävningsskade risik ska plastpåsar, och annat förpackningsmaterial, förvaras utom räckhåll för barn. En plastpåse är ingen leksak.*

### ADVARSEL!

- **Se opp for vassa kanter! Oforsiktig hantering kan ge skarsår.**
- **Alla delar blir mycket varma, använd alltid grytlappar eller motsvarande.**
- **Lämna aldrig Omnia utan oppsikt.**
- **Varm ånga kommer opp från hålet i bakformen. Vänd bort ansiktet när ni lyfter på locket.**

### 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 favoritt-oppskrifter og prøv våre her til høyre. Du finner flere oppskrifter på [www.omniasweden.com](http://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.

### ENKELT OG PRAKTISK

Alle "bake-off"-brød av typen baguetter og croissanter, så vel som de fleste mikser, er perfekt å lage i Omnia. Følg instruksjonene på hver enkelt pakke.

### BRUKSANVISNING

Formen 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 bakeformen 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 bakeformen 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 formen) kan den røde fargen på lokket endres noe. Dette påvirker ikke funksjonaliteten, bare utseendet.

Vask bakeformen for hånd. Oppvaskemiddel, spesielt oppvaskmiddel 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 brødformen 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 aluminiumsformen.

### 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. Vær forsiktig med varmen, det er lett at det blir 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 bakeformen med lokk settes på og varmen skrur ned.
- Noen brød og kaker trenger en "kick-start" med forvarmet overdel og ovnen på høyeste varme i nøyaktig 1 minutt.