

## BRUKSANVISNING FÖR FRITIDSUGNEN OMNIA MED ROSTFRI UNDERDEL

**VIKTIGT:** *Personer, som på grund av fysiska, sensoriska eller mentala funktionshinder eller på grund av oerfarenhet eller ovetande inte kan använda Omnia på ett säkert sätt, bör inte använda produkten utan uppsikt eller hjälp 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 kvävningsrisk ska plastpåsar, och annat förpackningsmaterial, förvaras utom räckhåll för barn. En plastpåse är ingen leksak.*

### WARNING!

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

### UGN PÅ SPISEN

Med Omnia kan du värma, baka och laga på spisvärmen. Praktiskt taget allt som går att göra i en fast ugn går också att göra i Omnia, betrakta den som vilken ugn som helst. Använd egna favoritrecept eller prova dem här intill. Fler recept finns på [www.omniasweden.com](http://www.omniasweden.com).

### TRE DELAR

Omnia består av tre delar. En underdel av rostfri plåt. En bakform av aluminium som står på underredets ovkant. Överst ett lackerat lock med små hål. Delarna används alltid tillsammans och ger både över- och undervärme.

Omnia, med underrede av rostfritt stål, kan användas på alla spisar utom induktionshäll.

### ENKELT OCH BEKVÄMT

Alla "bake off"-bröd typ baguetter och croissanter, liksom de flesta mixer, passar utmärkt i Omnia. Följ bruksanvisningen på respektive paket.

## BRUKSANVISNING

Formen ska vara väl smord och vid bakning även bröad. Omnia placeras på spisen mitt över lågan eller mitt på plattan. Första gången ugnen används kan det ryka lite. Detta är helt ofarligt och påverkar varken miljön eller maten i formen.

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

Om värmen i Omnia blir för hög (på grund av för högt effektläge, lång tillagningstid och/eller lite innehåll i formen) kan lockets röda färg förändras. Detta påverkar inte funktionen, enbart utseendet. Diska bakformen för hand. Diskmedel, speciellt maskindiskmedel, kan missfärga ytan.

OBS! Alla delar blir mycket varma, använd alltid grytlapp eller motsvarande. Varm ånga kommer upp från hålet i bakformen. Vänd bort ansiktet när ni lyfter på locket.

### SAMMA TIDER SOM I FASTA UGNEN

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

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 aluminiumformen.

### HITTA RÄTT VÄRME. INTE FÖR MYCKET, INTE FÖR LITE.

Att använda en ugn utan termometer/termostat känns konstigt i början. Spisar har olika effekt och behovet av värme varierar. Det gäller helt enkelt att prova sig fram. Var försiktig med värmen, det är lätt att det blir för varmt.

Tips som gör det enklare att komma igång och få bästa resultat:

- **Hitta rätt värme:** På portabel elplatta 2000 W => använd hög värme. På spritkök (typ Origo/Cookmate) med effekt 2000 W => lite mindre än halv effekt brukar bli bra. På gasolhäll 2500 W => börja testa precis ovanför sparlåga.
- Vid korta tillagningstider (totalt 10-20 minuter), och alltid på elplatta, ska den rostfria underdelen förvärmas på hög värme under ca 3 min, innan bakformen med lock sätts på plats och värmen skruvas ner.
- En del bröd och kakor behöver "kickstartas" med förvärmad underdel och ugnen på högsta värme under 1 minut.