

VAPAA-AJAN UUNI OMNIA, JOSSA ON RUOSTUMATON POHJAOSA

TÄRKEÄÄ: *Aikuisten ja lasten, jotka eivät fyysisten ja aisti- tai mielenterveyspohjaisten toimintarajoitteiden tai kokemuksen tai tiedon puutteen takia pysty käyttämään Omniaa turvallisella tavalla, ei tule käyttää Omniaa ilman vastuullisen henkilön valvontaa tai apua.*

Käytä Omniaa ainoastaan sen alkuperäistä käyttötarkoitusta vastaavalla tavalla. Valmistaja ei ota mitään vastuuta, ellei Omniaa käytetä sen tarkoituksenmukaisella käytötavalla.

Tukehtumisriskin välttämiseksi muovipusseja ja muita pakkausmateriaaleja tulee säilyttää lasten ulottumattomissa. Muovipussi ei ole leikkikalua.

VAROITUS!

- **Varo teräviä reunoja! Varomaton käsittely saattaa aiheuttaa viiltohaavoja.**
- **Kaikki osat kuumenevat huomattavasti, käytä patalappuja tai vastaavia apuvälineitä.**
- **Älä koskaan jätä Omniaa ilman valvontaa.**
- **Lämmintä höyryä virtaa ulos leivontavuolan reiästä. Käännä kasvosi pois vuoasta sen kantta nostaessasi.**

UUNI LIEDELLÄ

Omnialla voit lämmittää, leipoa ja laittaa ruokaa liedon lämmöllä. Käytännöllisesti katsoen kaikkea, mitä voi tehdä tavallisessa uunissa voi myös tehdä Omnialla, sitä voi siis pitää uunina muiden joukossa. Käytä omia suosikkireseptejäsi tai kokeile sivustollamme olevia. Lisää reseptejä on verkkosivustollamme www.omniasweden.com.

KOLME OSAA

Omnia koostuu kolmesta osasta. Pohjaosa on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Sen päällä on alumiinista valmistettu kulho-osa ja ylimpänä on pienillä rei'illä varustettu maalattu kansi. Näitä osia käytetään aina yhdessä, ja ne tuottavat sekä ylä- että alalämmön.

Omniaa voidaan käyttää ruostumattomasta teräksestä valmistetulla alaosaltaan kaikilla liesillä induktioliettä lukuun ottamatta.

HELPPOKÄYTTÖINEN JA MUKAVA

Kaikki "bake-off"-leivän tyyppiset patongit ja voisarvet sekä useimmat sekaleivät, sopivat erinomaisesti Omnialla tehtäviksi. Noudata kunkin tuotepaketin käyttöohjeita.

KÄYTTÖOHJEET

Vuoka tulee voidella hyvin, ja se pitää ennen leivontaa lisäksi korppujauhottaa. Omnia sijoitetaan juuri liekin yläpuolelle tai keskelle liesilevyä. Ensimmäisellä käyttökerralla uuni saattaa savuta vähäisessä määrin. Tämä on täysin vaaratonta, eikä sillä ole vaikutusta ympäristöön eikä vuoassa olevaan ruokaan.

Täytä leivontavuoka puoliväliin leipiä, pikkuleipiä tai muuta käymisprosessilla valmistettavaa valmistettaessa. Jos valmistuksessa ei käytetä käymisprosessia, ruoka-aineita voidaan lisätä hieman enemmän, mutta ei koskaan ylemmäksi kuin 2,5 cm vuolan ylälaidasta alaspäin. Jos leivinvuoassa on liikaa ruoka-aineita, alaosa voi olla palanut yläosan tullessa valmiiksi. Jos Omnia lämpenee liikaa (liian suuren tehoasetuksen, pitkän valmistusajan tai vuoassa olevan liian pienen ruoka-ainemäärän johdosta), kannen punainen väri saattaa muuttua. Tällä ei ole mitään vaikutusta Omnian toimintaan, vain ulkonäköön. Tiskaa leivinvuoka käsin. Tiskiaineet ja erityisesti konetiskiaineet saattavat aiheuttaa värivirheitä sen pintaan.

SAMAT AJAT KUIN TAVALLISESSA UUNISSA

Jos lämpö on asetettu oikein, Omnian valmistusajat ovat samat kuin tavallisessa uunissa. Kun ruoka on valmista, nosta leivinvuoka pohjaosasta ja nosta pois kansi. Muussa tapauksessa kypsennysprosessi jatkuu jälkilämmössä. Noudata varovaisuutta, käytä aina patalappuja tai vastaavia. Leivonnaiset ja gratiinit voivat saada hieman väriä. Et voi kuitenkaan odottaa, että niistä tulee yhtä "värikkäitä" kuin tavallisessa uunissa.

HUOM! Älä käytä teräviä veitsiä tai muita teräviä työvälineitä alumiinivuolan kanssa

ASETA OIKEA LÄMPÖ, EI LIIAN KORKEAA, MUTTA EI MYÖSKÄÄN LIIAN MATALAA.

Uunin, jossa ei ole lämpömittaria tai termostaattia, käyttö voi aluksi tuntua oudolta. Liesien tehot ja lämmön tarve ruoanlaitossa vaihtelevat. Vain kokeilemalla oppii oikeat asetukset. Käytä lämpöä varoen, on helppoa asettaa se liian suureksi.

Vihjeitä, jotka voivat auttaa alkuun pääsemiseksi ja parhaiden tulosten saavuttamiseksi:

- Oikean lämmön löytäminen: Kannettava sähköliesi: 2 000 W => käytä suurta lämpöä. Spriikeitin (tyyppiä Origo/Cookmate), jonka teho on 2 000 W => vähän puolta maksimiteho alhaisempi teho riittää tavallisesti. Nestekaasuliesi: 2 500 W => Aloita kokeilemalla juuri säästöliekkiä suuremmalla teholla.
- Lyhyitä valmistusaikoja tarvittaessa (noin 10–20 minuuttia), ja aina sähkölevyllä, tulee ruostumattomasta teräksestä valmistettua pohjaosaa esilämmittää suurella teholla 3 minuuttia, ennen kuin leivinvuoka ja sen kansi asetetaan paikalleen ja lämpöä lasketaan.
- Useat leivät ja pikkuleivät pitää "pikakäynnistää" esilämmittämällä pohjaosaa ja uunia suurimmalla lämmöllä noin 1 minuutin ajan.