

## FORNO PER IL TEMPO LIBERO CON FONDO INOSSIDABILE

**IMPORTANTE:** *Persones che non sanno usare l'Omnia in modo sicuro a causa di impedimenti fisici, sensoriali o mentali oppure a causa di mancanza di esperienza o conoscenza, non devono usare il prodotto senza che vi sia una persona responsabile della sorveglianza e d'aiuto. Si deve usare l'Omnia solo per gli usi attinenti. Il produttore non è responsabile dei danni causati dall'uso non appropriato. Per evitare pericolo di soffocamento, tenere i sacchetti di plastica e altro materiale di imballaggio fuori della portata dei bambini. I sacchetti di plastica non sono giocattoli.*

### ATTENZIONE!

- **Attenti ai bordi affilati! L'uso incauto può causare ferite da taglio.**
- **Tutte le parti si riscaldano molto; usare sempre le presine o equivalenti.**
- **Non lasciare mai l'Omnia senza che sia sorvegliato.**
- **Vapore caldo esce dal buco del recipiente di cottura. Girar via il volto quando si alza il coperchio.**

### IL FORNO SUI FORNELLI

Con Omnia si può scaldare, cuocere al forno e preparare il cibo col calore del fornello. Praticamente tutto quello che si può fare in un forno da cucina si può fare anche con Omnia, usatelo come un forno qualunque. Potete usare le vostre ricette preferite o provare quelle che ci sono qui. Altre ricette si trovano sul sito [www.omniasweden.com](http://www.omniasweden.com).

### TRE PARTI

L'Omnia consiste di tre parti: un fondo di metallo inossidabile, un recipiente di alluminio che è posato sulla parte superiore della base e al di sopra, un coperchio con piccoli buchi. Le parti sono usate sempre assieme e forniscono calore sia sotto che sopra. L'Omnia con base in acciaio inossidabile può essere usato su tutte le cucine, ma non su quelle a induzione.

### FACILE E COMODO

Tutti i tipi di pane "bake-off", bastoni e croissant, come anche la maggior parte delle miscele pronte per torte vanno benissimo con Omnia. Seguire le istruzioni sui rispettivi pacchetti.

### ISTRUZIONI PER L'USO

Il recipiente deve essere ben imburato e anche cosparso di pangrattato quando si cuoce al forno. Si mette l'Omnia sul fornello proprio sopra la fiamma o nel mezzo della piastra. Quando lo si usa per la prima volta si può formare un po' di fumo, il che non è affatto pericoloso e non influisce né sull'ambiente che sul cibo che è nel recipiente.

Se si prepara pane, dolci o altro che lievita, si riempirà il recipiente a metà. Se si tratta di cibo che non lievita si può riempire un po' di più, ma non oltre a 2,5 cm dal bordo superiore. Se il recipiente per cuocere al forno è troppo pieno, può succedere che la parte inferiore si bruci quando la parte superiore è pronta.

Se il calore dentro l'Omnia è troppo alto (a causa di troppo effetto di calore, tempi lunghi di cottura e/o poco contenuto nel recipiente) il colore rosso del coperchio può cambiare, il che non influisce sulla funzione, ma sul colore.

Lavare a mano il recipiente per la cottura al forno. I detersivi, specialmente quelli per le lavastoviglie, possono scolorare le superfici.

### STESSI ORARI DI COTTURA CHE NEL FORNO FISSO

Se il calore è regolato in modo giusto, gli orari di preparazione del cibo con Omnia sono gli stessi che nel forno fisso. Quando il cibo è pronto, si leva il recipiente dal sostegno e si alza il coperchio, altrimenti la cottura continua a causa del "dopocottura". Fare attenzione, usare sempre le presine o simili.

I dolci e i cibi gratinati si colorano un po', ma non con la stessa intensità che nel forno fisso.

**ATTENZIONE!** Non usare coltelli o strumenti affilati con le forme in alluminio.

### TROVARE IL CALORE GIUSTO, NON TROPPO, NON TROPPO POCO.

Quando si usa un forno senza il termometro/termostato, all'inizio sembra strano.

Non tutte le cucine hanno lo stesso effetto, quanto calore sia necessario varia. Si tratta semplicemente di fare esperimenti. Fate attenzione col calore, è facile che diventi troppo caldo.

Ecco alcuni consigli per un buon inizio e per ottenere buoni risultati.

- Per trovare il calore giusto: con un fornello elettrico 2000 w => usare calore elevato. Con il fornello a spirito (del tipo Origo/Cookmate) con effetto 2000 W => funziona bene ad un effetto un po' meno della metà. Con i fornelli a gas in bombole per uso domestico 2500 W => cominciate a sperimentare proprio sopra la fiamma.
- In caso di periodi di cottura brevi (in tutto 10-20 minuti) e sempre su piastra elettrica, la base inossidabile si riscalderà in anticipo ad alto calore per circa 3 minuti, prima che il recipiente per la cottura al forno con il coperchio venga messo in posizione e si dimuisca il calore.
- Certi tipi di pane e di dolci hanno bisogno di un "riscaldamento anticipato" con la parte inferiore riscaldata in anticipo e il forno a calore massimo per 1 minuto prima.