

PIEKARNIK TURYSTYCZNY OMNIA Z NIERDZEWNYM SPODEM

WAŻNE: Osoby (oraz dzieci), które ze względu na ograniczenia możliwości fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, albo ze względu na brak doświadczenia lub niewiedzę nie potrafią używać Omnii w bezpieczny sposób, nie powinny używać wyrobu bez nadzoru lub pomocy osoby odpowiedzialnej.

Używaj Omnii według przeznaczenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.

Dla uniknięcia ryzyka uduszenia torebki plastikowe i inny materiał opakowaniowy należy przechowywać z dala od dzieci. Plastikowa torebka nie jest zabawką.

UWAGA!

- **Uważaj na ostre brzegi! Nieostrożne użytkowanie może powodować rany cięte.**
- **Wszystkie części robia się gorące, zawsze używaj rękawic kuchennych itp.**
- **Nigdy nie zostawiaj Omnii bez nadzoru.**
- **Przez dziurę w formie przebiega gorąca para. Przy podnoszeniu pokrywy należy odwracać twarz.**

PIEKAR UCHENCE

Z Omnia możesz podgrzewać, piec i przyrządzać na kuchence. Praktycznie wszystko, co da się zrobić w tradycyjnym piekarniku, można też zrobić w Omnii. Traktuj ją jak zwykły piekarnik. Korzystaj ze swoich ulubionych przepisów albo wypróbuj podane tutaj. Więcej przepisów znajdziesz na www.omniasweden.com.

TRZY CZĘŚCI

Omnia składa się z trzech części. Spód ze stali nierdzewnej. Aluminiowa forma do pieczenia, stawiana na brzegach części dolnej. Na samej górze lakierowana pokrywa z dziurkami. Części używa się zawsze razem, dają one ciepło odgórne i oddolne. Omnia ze spodem z nierdzewnej stali może być używana na każdego rodzaju kuchenkach oprócz kuchenek indukcyjnych.

PROSTO I WYGODNIE

Każdy rodzaj pieczywa z wypieku typu bake-off jak bagietki czy rogaliki, jak również większość gotowych mieszanek, doskonale pasują do Omnii. Postępuj według instrukcji na opakowaniach.

INSTURKCJA OBSŁUGI

Forma zawsze musi być porządnie nasmarowana, a do pieczenia ciast posypana też bułką tartą. Omnia stawiana jest na kuchence centralnie nad płomieniem lub na środku płytki. Przy pierwszym

użytkowaniu piekarnik może trochę dymić. Jest to całkowicie niegroźne i nie ma wpływu na środowisko ani na potrawę w formie. Napełnij formę do pieczenia do połowy przy pieczywie, ciastach i innych potrawach, które mają urosnąć. Jedzeniem, które nie rośnie, można napełniać formę nieco bardziej, ale nigdy poza 2,5 cm od górnego brzegu. Jeżeli forma będzie za bardzo napełniona, spód się przypali, zanim wierzch będzie gotowy.

Jeżeli ciepło w Omnii zbyt wzniosnie (ze względu na zbyt wysoki efekt kuchenki, długi czas zapiekania i/lub małą zawartość formy), czerwony kolor pokrywy może się zmienić. Nie ma to wpływu na jej funkcję, a jedynie wygląd.

Formę do pieczenia należy zmywać ręcznie. Środki do zmywania, szczególnie do zmywarek, mogą odbarwić powierzchnię.

TYLKO SAMO CZASU, CO W TRADYCYJNYM PIEKARNIKU

Kiedy ciepło jest ustawione prawidłowo, czas przygotowania w Omnii jest taki sam, jak w tradycyjnym piekarniku. Gdy potrawa jest gotowa, zdejmij formę do pieczenia z podstawy i ściągaj pokrywę, inaczej będzie zapiekać się dalej od „ciepła po pieczeniu”. Zachowaj ostrożność, zawsze używaj rękawic lub ściereczek kuchennych. Wypieki i zapiekanki mogą nabrać kolorów. Nie należy jednak liczyć na taki sam efekt jak w tradycyjnym piekarniku.

UWAGA! Nie używać ostrych narzędzi lub noży do formy.

ZNAJDŹ ODPOWIEDNIĄ TEMPERATURĘ.
NIE ZA DUŻO, NIE ZA MAŁO.

Używanie piekarnika bez termometru/termostatu może z początku wydawać się dziwne. Kucharki mają różne efekty grzania i różne są zapotrzebowania na ciepło. Należy po prostu wypróbować. Ostrożnie z temperaturą, łatwo może zrobić się zbyt ciepło. Pomysły na ułatwienie startu i osiągnięcie najlepszych rezultatów:

- Znajdź odpowiednią temperaturę: Na przenośnych płytach elektrycznych 2000 W => używaj wysokiego ciepła. Na kuchenkach spirytusowych (typu Origo/Cookmate) o efekcie 2000 W => nieco poniżej połowy efektu zazwyczaj się sprawdza. Na płytach gazowych W => zacznij od testowania tuż nad małym płomieniem.
- Przy krótkim czasie przygotowania (w sumie 10-20 minut), a także zawsze na płytach elektrycznych, nierdzewny spód należy rozgrzać na wysokiej temperaturze przez ok 3 min, przed postawieniem na niej formy z pokrywą i zmniejszeniem grzania.
- Niektóre pieczywo i ciasta potrzebują „kopa” w postaci podgrzanego spodu i możliwie największego ciepła.