

KÄYTTÖOHJE OMNIA® STOVETOP OVEN CLASSIC ORIGINAL 2L JA MAXI 3L

UUNI LIEDELLÄ

Omnia Classic on käytännöllinen, kannettava ratkaisu kaikille, joilla ei ole uunia tai jotka haluavat käyttää uunia ulkona. Se on helppokäyttöinen, hyväksi todettu uuni ilman omaa lämmönlähdettä. Sen sijaan lämpö tulee liedestä tai muusta lämmönlähteestä. Omnia Classicin avulla voit muuttaa liedен käytännölliseksi uuniksi, jossa voit leipoa sekä valmistaa ja lämmittää ruokaa aivan kuten perinteisessä kiinteässä uunissa.

TÄRKEÄÄ!

Pidä Omnia Classic poissa lasten ulottuvilta äläkä anna sellaisten ihmisten käyttää uunia, jotka eivät tiedä, miten se toimii tai jotka eivät ole lukeneet käyttöopasta. Kun uuni on käytössä, sitä ei saa koskaan jättää ilman valvontaa. Ole erityisen varovainen, kun lähellä on lapsia. Kaikki osat kuumenevat erittäin kuumiksi. Uunin väärä käyttö ja käsittely voi olla vaarallista. Ole varovainen ja käännä pääsi pois, kun avaat kannen. Käytä tuotetta vain sen käyttötarkoitukseen ja ohjekirjan ja käyttöohjeen mukaisesti. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat sopimattomasta käytöstä tai ohjekirjasta tai käyttöohjeesta poikkeamisesta.

KORKEA KUUMUUS!

Kaikki osat kuumenevat erittäin kuumiksi. Nuppi voi olla yli 100 °C/212 °F. Käytä aina patalappuja, kun käsittelet kantta. Käytä patalappuja tai Omnia-nostokahvaa (lisävaruste), kun käsittelet Omnia-vuokaa.

Pohja kuumenee erittäin kuumaksi, jopa 350 °C, ja sen täytyy jäähtyä ennen kuin käsittelet sitä. Korkean kuumuuden vuoksi ruostumattomasta alaosasta tulee polttava. Jos vuoan lämpö nousee liian korkeaksi (liian korkean tehoasetuksen, pitkän kypsennysajan ja/tai vuoan vähäisen sisällön vuoksi), kannen väri saattaa muuttua. Nämä muutokset eivät vaikuta toimintaan, ainoastaan ulkonäköön.

HUOMAA

Alaosassa olevassa reiässä on terävä reuna. Huolimaton käsittely voi aiheuttaa viiltohaavoja. Pese vuoka käsin. Pesuaine, erityisesti konetiskiaine, voi värjätä pintaa. Omnia Classicia voidaan käyttää kaikilla lämmönlähteillä induktiolietä lukuun ottamatta. Ei sovellu happamille elintarvikkeille.

KOLME OSAA

Omnia Classic koostuu kolmesta osasta.

1. Kulhon muotoinen, huolella suunniteltu design ja ruostumattomasta teräksestä valmistettu pohja.
2. Alumiinivuoka, 2L tai 3L, joka on alaosan yläreunassa.
3. Maalattu kansi, jossa tuuletusaukot.

Osia tulee aina käyttää yhdessä, jolloin käytössä on sekä ylä- että alalämpö.



KÄYTTÖOHJE

Omnia-vuoka tulee voidella hyvin ja leivottaessa myös jauhottaa. Omnia Classic asetetaan liedelle liekin keskelle tai levyn keskelle.

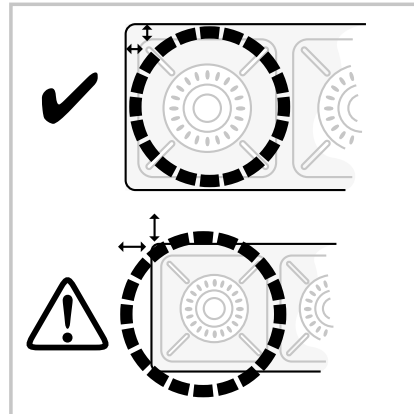
VAROITUS

Puiseen runkoon asennetussa kaasuliedessä on tärkeää, että uuni sijoitetaan siten, että alaosa ei tule liedon ulkopuolelle ja päättyy puisen rungon yläpuolelle. Lämpö kasvaa niin suureksi, että puinen runko voi muuten alkaa hehkua.

Kun uunia käytetään ensimmäisen kerran, se voi savuta hieman. Tämä on täysin vaaratonta eikä vaikuta ympäristöön tai vuoassa olevaan ruokaan.

Täytä vuoka puoliväliin, kun valmistat leipää, kakkuja ja muita kohoavia ruokia. Kun valmistat ruokaa, joka ei kohoaa, voit täyttää vuokaa hieman enemmän, mutta ei koskaan korkeammalle kuin 2,5 cm:n päähän yläreunasta. Jos vuoka on liian täynnä, alaosa saattaa palaa ennen kuin yläosa on valmis.

Pese Omnia-vuoka käsin. Pesuaine, erityisesti konetiskiaine, voi värjätä pintaa.



ALOITA NÄIN

Käytännössä kaikki, mitä voi kiinteässä uunissa valmistaa, voidaan valmistaa myös Omnia Classicissa. Ajattele kuin se olisi mikä tahansa muu uuni. Käytä suosikkireseptejasi tai tutustu verkkosivustoon omniasweden.com, jossa on monia Omnia Classic Original 2L:llä valmistettavia reseptejä.

Omnia Classic Maxi 3L on 50 prosenttia suurempi. Siinä voit useimmissa resepteissä nostaa määrää jopa kaksinkertaiseksi. Aloita lisäämällä puolet enemmän ainesosia ruokalajeihin, jotka paisuvat tai kohoavat vuoassa. Valmistusajat ovat samat.

Unin käyttö ilman termostaattia tuntuu aluksi oudolta. Liesissä on erilaiset tehot ja lämmöntarve vaihtelee. Kyse on yksinkertaisesti yrityksestä ja erehdyksestä sekä uuniin tutustumisesta. Aloita yksinkertaisella reseptillä, kokeile esimerkiksi sokerikakun paistamista, niin saat selville, millaista lämpöä juuri sinun liedelläsi tulee käyttää. Sivustollamme on videoita, joista saat käytännön neuvoja.

LÖYDÄ OIKEA LÄMPÖ – EI LIIAN KORKEA, EI LIIAN MATALA

Ole varovainen lämmön kanssa, kaasuliedellä uuni kuumenee helposti liikaa.

- Kannettavalla 2 000 W:n sähkölevyllä – käytä korkeaa lämpötilaa.
- Priililiesissä (kuten Origo/Cookmate), joiden teho on 2 000 W – hieman alle puolet tehosta on yleensä hyvä.
- 2 500 W:n kaasuliedellä – aloita kokeilu matalalla liekillä.

VINKKI!

Kun kypsennysaika on lyhyt (yhteensä 10-20 minuuttia) ja sähkölevyä käyttäessäsi ruostumattomasta teräksestä valmistettua pohjaa voidaan esilämmittää korkealla lämmöllä noin 3 minuutin ajan. Tämä helpottaa uunin lämmitystä. Jotkut leivät ja kakut vaativat tehoa alkuun ja niiden paistaminen on aloitettava esilämmitetyssä alaosassa ja uunin tulee olla korkeimmalla lämmöllä 1 minuutin ajan. Aivan kuten silloin, kun laitot pellin kuumaan kiinteään uuniin saataksesi lisätehoa.

SAMAT AJAT KUIN KIIENTEÄSSÄ UUNISSA

Kun lämpö on asetettu oikein, kypsennysaika Omnia Classicissa on sama kuin kiinteässä uunissa. Kun tämä on tehty, poista Omnia-vuoka alaosasta ja nosta kansi pois. Muuten paistaminen jälkilämmöllä jatkuu.

Ole varovainen, käytä aina patalappuja tai vastaavia.

Leivonnaiset ja gratiinit voivat saada vähän väriä. Mutta älä odota niin tummaa väriä kuin kiinteässä uunissa.

HUOM!

Älä käytä teräviä veitsiä tai välineitä Omnia-vuoassa.

LISÄVARUSTEET

Omnia Classiciin on monia lisävarusteita, jotka tekevät ruoanlaitosta helpompaa ja nautinnollisempaa.