

BRUGERVEJLEDNING TIL OMNIA® STOVETOP OVEN CLASSIC ORIGINAL 2L OG MAXI 3L

OVN PÅ KOMFURET

Omnia Classic er en praktisk, bærbar løsning til alle, der ikke har en ovn, eller som bare gerne vil have ovnen stående udenfor. Det er en brugervenlig, velafprøvet ovn uden egen varmekilde. I stedet kommer varmen fra et komfur eller en anden varmekilde. Med Omnia Classic forvandler du din kogeplade til en praktisk ovn, hvor du kan bage, tilberede og opvarme ligesom i en traditionel fast ovn.

VIGTIGT!

Opbevar Omnia Classic utilgængeligt for børn, og lad ikke ovnen blive brugt af personer, der ikke ved, hvordan den fungerer, eller som ikke har læst manualen. Når ovnen er i brug, må den aldrig efterlades uden opsyn. Vær ekstra forsigtig, når der er børn i nærheden.

Alle dele bliver meget varme. Det kan være farligt at bruge og håndtere ovnen forkert.

Vær forsigtig og drej hovedet væk, når du åbner låget.

Brug kun produktet til det formål, det er beregnet til, og i overensstemmelse med manualen og brugsanvisningen. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der skyldes u hensigtsmæssig brug eller afvigelse fra manualen eller brugsanvisningen.

HØJ VARME!

Alle dele bliver meget varme. Knoppen kan blive mere end 100 °C/212 °F. Brug altid grydelapper, når du håndterer låget. Brug grydelapper eller Omnia Løft (tilbehør), når du håndterer Omnia-formen.

Underdelen bliver meget varm, op til 350 °C, og skal køles ned før håndtering.

På grund af den høje varme vil basen af rustfrit stål blive brændende varm. Hvis varmen i formen bliver for høj (pga. for høj effektindstilling, lang tilberedningstid og/eller begrænset indhold i formen) kan farven på låget ændre sig. Disse ændringer påvirker ikke funktionen, kun udseendet.

BEMÆRK

Hullet i den nederste del har en skarp kant. Uforsigtig håndtering kan forårsage snitsår.

Vask formen i hånden. Opvaskemiddel, især maskinopvaskemiddel, kan misfarve overfladen.

Omnia Classic kan bruges på alle varmekilder undtagen induktion.

Ikke egnet til sure fødevarer.

TRE DELE

Omnia Classic består af tre dele.

1. Specialdesignet, skålformet underdel i rustfrit stål.
2. Aluminiumsform, 2L eller 3L, der hviler på den øverste kant af underdelen.
3. Lakeret låg med ventilationshuller.

Delene skal altid bruges sammen, så der er mulighed for både over- og undervarme.



BRUGSANVISNING

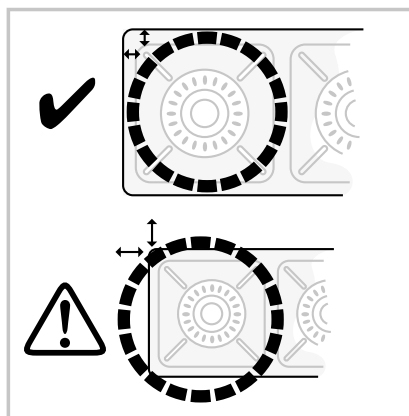
Omnia-formen skal smøres godt, og når der bages, skal den også være drysset med krummer/rasp. Omnia Classic placeres på komfuret midt over flammen eller midt på pladen.

ADVARSEL

På et gaskomfur, der er monteret på træbjælker, er det vigtigt, at ovnen placeres, så underdelen ikke kommer uden for komfuret og ender over bjælkerne. Varmen vil være så stor, at træbjælken kan begynde at gløde.

Første gang ovnen tages i brug, kan den ryge lidt. Det er helt ufarligt og påvirker ikke miljøet eller maden i ovnen.

Fyld formen halvt op, når du laver brød, kager og andre ting, der hæver. Ikke-fermenterende fødevarer kan fyldes på lidt mere, men aldrig mere end 2,5 cm fra den øverste kant. Hvis formen er for fuld, kan bunden brænde på, før toppen er klar. Vask Omnia-formen i hånden. Opvaskemidler, især maskinopvaskemidler, kan misfarve overfladen.



KOM GODT I GANG

Stort set alt, hvad der kan laves i en fast ovn, kan også laves i Omnia Classic. Tænk på den som en hvilken som helst anden ovn. Brug dine yndlingsopskrifter, eller tjek hjemmesiden omniasweden.com for mange opskrifter lavet i Omnia Classic Original 2L. Omnia Classic Maxi 3L er 50 procent større. I de fleste opskrifter kan du øge mængden med det halve eller dobbelte. Start med at øge med en halv portion ved opskrifter, hvor ingredienserne skal gære eller hæve i formen under tilberedningen. Tilberedningstiderne er de samme.

At bruge en ovn uden termostat føles mærkeligt i starten. Komfurer har forskellig effekt, og varmebehovet varierer. Det er simpelthen et spørgsmål om at prøve sig frem og lære ovnen at kende. Start med en simpel opskrift, f.eks. en færdiglavet kagedej, for at finde den rigtige varme til dit komfur. På vores hjemmeside kan du finde film med praktiske råd.

AT FINDE DEN RETTE VARME – IKKE FOR MEGET, IKKE FOR LIDT

Vær forsigtig med varmen, på et gaskomfur kan det let blive for varmt.

- Brug høj varme på en bærbar elektrisk plade 2000 W.
- På spritkogere (type Origo/Cookmate) med en effekt på 2000 W fungerer lidt mindre end halv effekt normalt fint.
- På en 2500 W gaskogeplade bør du starte med at teste lige over spareblus.

TIPS!

Ved korte tilberedningstider (10-20 minutter i alt) og på en elektrisk kogeplade kan underdelen i rustfrit stål forvarmes ved høj varme i ca. 3 minutter. Det letter opvarmningen af ovnen. Nogle brød og kager skal kickstartes med en forvarmet underdel og ovnen på højeste varme i 1 minut. Det er lidt ligesom at sætte en bageplade i en varm, fast ovn for at få ekstra effekt.

SAMME TIDER SOM I DEN FASTE OVN

Når varmen er indstillet korrekt, er tilberedningstiden i Omnia Classic den samme som i en fast ovn. Når det er klart: Fjern Omnia-formen fra underdelen, og løft låget af. Ellers fortsætter tilberedningen med eftervarmen.

Vær forsigtig, brug altid grydelapper eller lignende.

Bagværk og gratiner kan få lidt farve. Men du skal ikke regne med samme omfang som i den faste ovn.

OBS!

Brug ikke skarpe knive eller redskaber i Omnia-formen.

TILBEHØR

Der er meget tilbehør til Omnia Classic, som gør madlavningen nemmere og sjovere.