

# BRUKERVEILEDNING FOR OMNIA® OVN PÅ GASSBLUSSET – CLASSIC ORIGINAL 2L OG MAXI 3L

## OVN PÅ GASSBLUSSET

Omnia Classic er en praktisk, bærbar løsning for alle som ikke har stekeovn, eller som ganske enkelt vil bruke ovnen ute. Det er en brukervennlig og velprøvd ovn uten egen varmekilde. I stedet kommer varmen fra et gassbluss eller en annen varmekilde. Med Omnia Classic forvandler du gassblusset til en praktisk ovn der du kan bake, steke og varme opp mat akkurat som i en vanlig ovn.

### VIKTIG!

Oppbevar Omnia Classic utilgjengelig for barn, og la ikke ovnen brukes av personer som ikke vet hvordan den fungerer, eller som ikke har lest håndboken. Når ovnen er i bruk, må den aldri være uten tilsyn. Vær ekstra forsiktig når det er barn i nærheten.

Alle delene blir veldig varme. Det kan være farlig å bruke og håndtere ovnen feil. Vær forsiktig, og snu hodet vekk når du tar av lokket.

Bruk produktet bare til det tiltenkte formålet og i samsvar med håndbok og brukerveiledning. Produsenten påtar seg ikke ansvar for skader som skyldes bruk til andre formål eller avvik fra håndboken eller brukerveiledningen.

### HØY VARME!

Alle delene blir veldig varme. Knotten kan bli over 100 °C / 212 °F. Bruk alltid grytekluter når du håndterer lokket. Bruk grytekluter eller Omnia Løftehåndtak (tilbehør) når du håndterer Omnia-formen.

Underdelen blir veldig varm, opptil 350 °C, og må avkjøles før du håndterer den.

På grunn av den høye varmen vil underdelen i rustfritt stål bli flammete. Hvis det blir for høy varme i formen (på grunn av for høy effektinnstilling, lang tilberedningstid og/eller lite innhold i formen), kan fargen på lokket endre seg. Disse endringene påvirker ikke funksjonen, bare utseendet.

### OBS!

Hullet i underdelen har en skarp kant. Uforsiktig håndtering kan forårsake kutt. Vask formen for hånd. Oppvaskmiddel, spesielt maskinoppvaskmiddel, kan gjøre overflaten misfarget.

Omnia Classic kan brukes på alle varmekilder bortsett fra induksjon.

Ikke egnet til mat med høyt syreinnhold.

## TRE DELER

Omnia Classic består av tre deler.

1. Spesialdesignet, skålformet underdel i rustfritt stål.
2. Aluminiumsform, 2L eller 3L, som hviler på underdelens øvre kant.
3. Lakkert lokk med ventilasjonshull.

Delene må alltid brukes sammen og gir da både over- og undervarme.



## BRUKERVEILEDNING

Omnia-formen må være godt smurt, og til baking også strødd. Plasser Omnia Classic på gassblusset rett over flammen eller midt på platen.

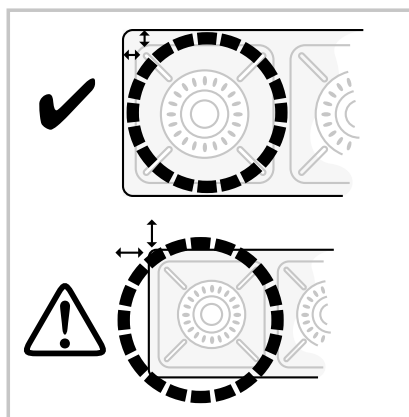
### ADVARSEL

På en gasskomfyr som er montert på treverk, er det viktig at ovnen plasseres slik at underdelen ikke havner utenfor komfyren og over treverket. Varmen blir så høy at treverket kan begynne å gløde.

Første gang ovnen brukes, kan det ryke litt. Dette er helt ufarlig og påvirker verken omgivelsene eller maten i formen.

Fyll formen halvveis når du skal steke brød, kaker og andre ting som hever seg. Lager du mat som ikke hever seg, kan du fylle formen litt mer, men aldri mer enn til 2,5 cm fra øvre kant. Hvis formen er for full, kan det som ligger nederst, blir brent før toppen er ferdig.

Vask Omnia-formen for hånd. Oppvaskmiddel, spesielt maskinoppvaskmiddel, kan misfarge overflaten.



## KOM I GANG

Det meste du kan lage i en vanlig ovn, kan du også lage i Omnia Classic. Tenk på den som en hvilken som helst ovn. Bruk favorittoppskriftene dine, eller besøk nettstedet [www.omniasweden.com/no](http://www.omniasweden.com/no), som inneholder mange oppskrifter for Omnia Classic Original 2L. Omnia Classic Maxi 3L er 50 prosent større. I den kan du for de fleste oppskrifter øke mengden med 50 % (halvannen porsjon) til 100 % (dobbel porsjon). Begynn med å øke med 50 % for oppskrifter hvor ingrediensene skal heve eller vil bli høyere i formen under tilberedningen. Steketiden er den samme.

Å bruke en ovn uten termostat kan føles uvant i starten. Gassbluss har ulik effekt, og varmebehovet varierer. Det handler rett og slett om å prøve og feile for å bli kjent med ovnen. Begynn med en enkel oppskrift, for eksempel en ferdig kakerøre, for å finne riktig varme på den varmekilden du bruker. På nettstedet vårt finner du filmer med praktiske råd.

## FINN RIKTIG TEMPERATUR – IKKE FOR HØY, IKKE FOR LAV

Vær forsiktig med temperaturen. På en gasskomfyr blir det fort for varmt.

- På en 2 000 W elektrisk kokeplate bør du bruke høy varme.
- På spritkjøkken (av typen Origo/Cookmate) med en effekt på 2 000 W er litt under halv effekt vanligvis passe.
- På en 2 500 W gassplatetopp kan du prøve deg frem fra rett over laveste varme.

## TIPS!

Ved kort steketid (totalt 10–20 minutter) og på elektrisk kokeplate kan den rustfrie underdelen forvarmes på høy varme i ca. 3 minutter. Dette forenkler oppvarmingen av ovnen. Noen brød og kaker må kickstartes med forvarmet underdel og ovnen på full effekt i 1 minutt. Omtrent som når du setter inn en stekeplate i en varm ovn for å få ekstra effekt.

## SAMME TILBEREDNINGSTID SOM I VANLIG OVN

Når temperaturen er riktig innstilt, er det samme tilberedningstid i Omnia Classic som i en vanlig ovn. Når maten er ferdig: Ta Omnia-formen opp fra underdelen, og løft av lokket.

Ellers gjør ettervarmen at steking fortsetter.

Vær forsiktig, bruk alltid grytekluter eller tilsvarende.

Bakverk og gratenger kan få litt farge. Men ikke like mye som i en vanlig ovn.

## OBS!

Ikke bruk skarpe kniver eller redskaper i Omnia-formen.

## TILBEHØR

Det finnes mye tilbehør til Omnia Classic som gjør matlagingen enklere og morsommere.