

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA TURYSTYCZNEGO OMNIA® CLASSIC ORIGINAL 2L I MAXI 3L

PIEKARNIK NA KUCHENCE

Omnia Classic to praktyczne, przenośne rozwiązanie dla każdego, kto nie ma piekarnika lub po prostu chce skorzystać z piekarnika na zewnątrz. Jest to łatwy w użyciu, sprawdzony piekarnik bez własnego źródła ciepła. Zamiast tego ciepło pochodzi z kuchenki lub innego źródła ciepła. Dzięki Omnia Classic zamienisz swoją kuchenkę w praktyczny piekarnik, w którym możesz piec, gotować i podgrzewać, tak jak w tradycyjnym piekarniku stacjonarnym.

WAŻNE!

Piekarnik Omnia Classic należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i nie zezwalać na korzystanie z niego osobom, które nie wiedzą, jak go używać lub nie zapoznały się z instrukcją obsługi. Gdy piekarnik jest używany, nie wolno pozostawiać go bez nadzoru. Zachowuj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu znajdują się dzieci.

Wszystkie części bardzo się nagrzewają. Nieprawidłowe użytkowanie i obsługa piekarnika mogą być niebezpieczne. Podczas otwierania pokrywy należy zachowywać ostrożność i odwrócić głowę.

Produktu należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem oraz zgodnie z niniejszą instrukcją i instrukcją obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub odstępstwem od instrukcji obsługi.

WYSOKA TEMPERATURA!

Wszystkie części bardzo się nagrzewają. Temperatura uchwytu może przekroczyć 100°C/212°F. Podczas obsługi pokrywki należy zawsze używać łapek do garnków. Podczas stosowania formy Omnia należy używać łapek do garnków lub chwytaka Omnia (akcesorium).

Podstawa bardzo się nagrzewa, do 350°C, i musi ostygnąć przed dotknięciem.

Ze względu na wysoką temperaturę podstawa ze stali nierdzewnej stanie się łatwopalna. Jeśli temperatura w formie jest zbyt wysoka (z powodu zbyt wysokiego poziomu mocy, długiego czasu gotowania i/lub niewielkiej zawartości formy), kolor pokrywy może ulec zmianie. Zmiany te nie wpływają na funkcjonalność, a jedynie na wygląd.

UWAGA

Otwór w dolnej części ma ostrą krawędź. Nieostrożne obchodzenie się z produktem może spowodować skaleczenia.

Formę należy myć ręcznie. Detergenty, w szczególności detergenty do zmywarek, mogą odbarwić powierzchnię.

Omnia Classic może być używany na wszystkich źródłach ciepła z wyjątkiem indukcji.

Nie nadaje się do kwaśnych potraw.

TRZY CZĘŚCI

Omnia Classic składa się z trzech części.

1. Specjalnie zaprojektowana podstawa ze stali nierdzewnej, w kształcie miski.
2. Forma aluminiowa, 2L lub 3L, spoczywająca na górnej krawędzi podstawy.
3. Lakierowana pokrywa z otworami wentylacyjnymi.

Części powinny być zawsze używane razem, zapewniając zarówno grzanie od góry, jak i od dołu.



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Forma Omnia powinna być dobrze natłuszczona, a w przypadku pieczenia także obsypana bułką tartą. Formę Omnia Classic umieszcza się na kuchence na środku płomienia lub na środku płyty.

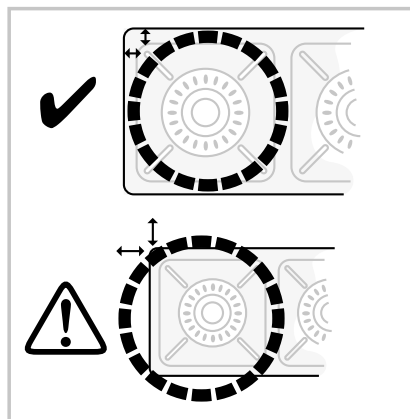
OSTRZEŻENIE

W przypadku kuchenki gazowej zamontowanej na drewnianych stojakach ważne jest, aby kuchenka była ustawiona w taki sposób, aby dolna część nie wystawała poza kuchenkę i nie znajdowała się nad drewnianym stojakiem. Ciepło będzie tak duże, że drewniany stojak może zacząć się żarzyć.

Przy pierwszym użyciu piekarnik może lekko dymić. Jest to całkowicie nieszkodliwe i nie wpływa na środowisko ani potrawę w formie.

W przypadku chleba, ciast i innych wypieków, które wyrastają, wypełnij formę do połowy. W przypadku wypieków, które nie wyrastają, można wypełnić ją nieco bardziej, ale nigdy nie więcej niż 2,5 cm od górnej krawędzi. Jeśli forma będzie za bardzo wypełniona, spód może się przypalić, zanim góra będzie gotowa.

Formę Omnia należy myć ręcznie. Detergenty, w szczególności detergenty do zmywarek, mogą odbarwić powierzchnię.



ZACZYNAMY

Praktycznie wszystko, co można zrobić w piekarniku stacjonarnym, można również zrobić w Omnia Classic. Traktuj go jak każdy inny piekarnik. Skorzystaj ze swoich ulubionych przepisów lub odwiedź stronę omniasweden.com, gdzie znajdziesz wiele przepisów potraw przygotowanych w Omnia Classic Original 2L.

Omnia Classic Maxi 3L jest o 50% większa. W większości naszych przepisów możesz powiększyć ilość składników o połowę lub je podwoić. Zaczynaj od zwiększenia proporcji o połowę w przepisach, w których składniki będą fermentować lub wyrastać w formie podczas przygotowywania. Czas przygotowywania jest taki sam.

Korzystanie z piekarnika bez termostatu na początku wydaje się dziwne. Kuchenki mają różną moc, a zapotrzebowanie na grzanie jest różne. To po prostu kwestia prób i błędów oraz poznania piekarnika. Zaczynaj od prostego przepisu, np. gotowego ciasta biszkoptowego, aby się zorientować, jakie grzanie zapewni Twoja kuchenka. Na naszej stronie internetowej można znaleźć filmy z praktycznymi poradami.

ZNAJDŹ ODPOWIEDNI POZIOM GRZANIA – NIE ZA WYSOKI, NIE ZA NISKI.

Należy uważać na ciepło, na kuchence gazowej łatwo jest uzyskać zbyt wysoką temperaturę.

- Na przenośnej płycie elektrycznej 2000 W korzystaj z wysokiej temperatury.
- W przypadku kuchenek spirytusowych (typu Origo/Cookmate) o mocy 2000 W zwykle wystarczy nieco mniej niż połowa mocy.
- Na płycie gazowej o mocy 2500 W rozpocznij testowanie tuż nad płomieniem oszczędnym.

WSKAZÓWKA!

W przypadku krótkiego czasu przygotowania (łącznie 10–20 minut) i płyty elektrycznej dno ze stali nierdzewnej można podgrzać na dużym ogniu przez około 3 minuty. Ułatwia to rozgrzanie piekarnika. Niektóre chleby i ciasta wymagają podgrzania spodu i włączenia piekarnika na najwyższą temperaturę na 1 minutę. To trochę tak, jakby umieścić blachę do pieczenia w gorącym piekarniku dla lepszego efektu.

TAKI SAM CZAS JAK W PRZYPADKU PIEKARNIKA STACJONARNEGO

Po prawidłowym ustawieniu temperatury czas przygotowania w piekarniku Omnia Classic jest taki sam jak w piekarniku stacjonarnym. Po zakończeniu zdejmij formę Omnia z podstawy i podnieś pokrywę. W przeciwnym razie pieczenie będzie kontynuowane ciepłem resztkowym. Zachowuj ostrożność, zawsze używaj łąpek do garnków lub podobnego akcesorium. Wypieki i zapiekanki mogą nabrać koloru. Nie należy jednak oczekiwać takiego samego stopnia zrumienienia jak w przypadku piekarnika stacjonarnego.

UWAGA!

W formie Omnia nie używaj ostrych noży ani narzędzi.

AKCESORIA

Istnieje wiele akcesoriów do Omnia Classic, które sprawiają, że gotowanie jest łatwiejsze i przyjemniejsze.