

## FRITIDSUGNEN OMNIA MED ROSTFRI UNDERDEL

**VIKTIGT:** *Personer (och barn), som på grund av fysiska, sensoriska eller mentala funktionshinder eller på grund av oerfarenhet eller ovetande inte kan använda Omnia på ett säkert sätt, bör inte använda produkten utan uppsikt eller hjälp av en ansvarig person.*

*Använd bara Omnia för avsett ändamål. Tillverkaren tar inte ansvar för skador på grund av ej ändamålsenlig användning. För att undvika kvävningrisk ska plastpåsar, och annat förpackningsmaterial, förvaras utom räckhåll för barn. En plastpåse är ingen leksak.*

### WARNING!

- **Se upp för vassa kanter! Oförsiktig hantering kan ge skärsår.**
- **Alla delar blir mycket varma, knoppen mer än 100 °C/212°F. Använd alltid grytlappar eller motsvarande.**
- **Lämna aldrig Omnia utan uppsikt.**
- **Varm ånga kommer upp från hålet i Omniaformen. Vänd bort ansiktet när ni lyfter på locket.**

## UGN PÅ SPISEN

Med Omnia® kan du värma, baka och laga på spisvärmen. Praktiskt taget allt som går att göra i en fast ugn går också att göra i Omnia, betrakta den som vilken ugn som helst. Använd egna favoritrecept eller prova dem här intill. Fler recept finns på [www.omniasweden.com](http://www.omniasweden.com).

## TRE DELAR

Omnia består av tre delar. Specialdesignad, skålformad, underdel av rostfritt stål. Omniaformen av aluminium står på underdelens ovankant. Överst ett lackerat lock med ventilationshål. Delarna ska alltid användas tillsammans och ger då både över- och undervärme. Omnia, med underdel av rostfritt stål, kan användas på alla spisar utom induktionshäll.

## BRUKSANVISNING

Omniaformen ska vara väl smord och vid bakning även bröad. Omnia placeras på spisen mitt över lågan eller mitt på plattan. Första gången ugnen används kan det ryka lite. Detta är helt ofarligt och påverkar varken miljön eller maten i formen.

Fyll Omniaformen till hälften när bröd, kakor och annat som jäser ska tillagas. Mat som inte jäser kan fyllas lite mer, men aldrig mer än till 2,5 cm från överkanten. Om Omniaformen är för full kan nederdelen bli bränd när överdelen är klar.

Om värmen i Omnia blir för hög (på grund av för högt effektläge, lång tillagningstid och/eller lite innehåll i Omniaformen) kan lockets röda färg förändras. Detta påverkar inte funktionen, enbart utseendet.

Diska Omniaformen för hand. Diskmedel, speciellt maskindiskmedel, kan missfärga ytan.

## SAMMA TIDER SOM I FASTA UGNEN

När värmen är korrekt inställd är tillagningstiden i Omnia samma som i en fast ugn. När det är klart: ta av Omniaformen från underdelen och lyft av locket. Annars fortsätter gräddningen av "eftervärmen". Var försiktig, använd alltid grytlappar eller motsvarande.

Bakverk och gratänger kan få lite färg. Men räkna inte med samma omfattning som i den fasta ugnen.

OBS! Använd inte skarpa knivar eller redskap i Omniaformen.

## HITTA RÄTT VÄRME. INTE FÖR MYCKET, INTE FÖR LITE.

Att använda en ugn utan termometer/termostat känns konstigt i början. Spisar har olika effekt och behovet av värme varierar. Det gäller helt enkelt att prova sig fram. Testa gärna med ett enkelt recept, som exempelvis en färdig sockerkaksmet, för att hitta rätt värme på just din spis. Var försiktig med värmen, det är lätt att det blir för varmt:

- Hitta rätt värme: På portabel elplatta 2000 W => använd hög värme. På spritkök (typ Origo/Cookmate) med effekt 2000 W => lite mindre än halv effekt brukar bli bra. På gasolhäll 2500 W => börja testa precis ovanför sparlåga.
- Vid korta tillagningstider (totalt 10-20 minuter), och alltid på elplatta, ska den rostfria underdelen förvärmas på hög värme under ca 3 min, innan Omniaformen med lock sätts på plats och värmen skruvas ner.
- En del bröd och kakor behöver "kickstartas" med förvärm� underdel och ugnen på högsta värme under 1 minut.

## TILLBEHÖR

Det finns många tillbehör till Omnia som underlättar och skapar nya möjligheter. Du hittar dem på [www.omniasweden.com](http://www.omniasweden.com).