

REKREAČNÍ TROUBA OMNIA S PODSTAVCEM Z NEREZOVÉ OCELI

DŮLEŽITÉ: *Osoby, které nemohou Omnii bezpečně používat z důvodu fyzického, smyslového nebo mentálního postižení, nezkušenosti nebo nedostatku znalostí, by neměly výrobek používat bez pomoci a/nebo dohledu odpovědné osoby. Omnii používejte pouze k určenému účelu. Výrobce odmítá odpovědnost za zranění způsobená použitím výrobku k jinému účelu.*

Aby se zabránilo riziku udušení, měly by být plastové sáčky a další obalové materiály uloženy mimo dohled a dosah dětí. Plastový sáček není hračka.

POZOR!

- **Všechny části se velmi zahřívají. Nikdy se Omnie nedotýkejte holými rukama! Všechny součásti jsou velmi horké. Knoflík se může zahřát na teplotu vyšší než 100 °C. Vždy používejte Vždy používejte kuchyňské čňapky nebo jejich ekvivalent.**
- **Nikdy nenechávejte zařízení Omnia bez dozoru.**
- **Z otvoru v pánvi Omnia bude stoupat horká pára. Při zvedání víka odvráťte tvář.**

TROUBA NA SPORÁKU

S rekreační troubou Omnia® můžete ohřívat, péct a vařit na sporáku. V troubě Omnia můžete připravit prakticky cokoli, co lze uvařit v běžné troubě. Mysli na troubu, myslí na Omnii! Použijte své vlastní oblíbené recepty nebo vyzkoušejte ty, které jsou zde uvedeny.

Další recepty najdete na www.omniasweden.com.

TŘÍDÍLNÁ OMNIA

Omnia má tři části: Speciálně navržený podstavec ve tvaru mísy z nerezové oceli. Pánev Omnia, která se nasazuje na horní okraj základny. Na vrcholu je lakované víko s větracími otvory. Tyto části se musí vždy používat společně, čímž zajišťují teplo shora i zespodu.

Podstavec Omnia z nerezové oceli lze použít na všech zdrojích tepla kromě indukčních varných desek.

INSTRUKCE

Při pečení je třeba pánve Omnia bohatě vymazat tukem a vysypat strouhankou/moukou. Pánev Omnia vycentrujte nad zdroj tepla na sporáku. Při prvním použití může pánev Omnia vydávat trochu kouře. Kouř je zcela neškodný a nemá vliv na prostředí ani na potraviny ve formě. Při přípravě chleba nebo jiných potravin, které se zvedají nebo rozpínají, naplňte formu Omnia maximálně do poloviny. Upozornění! Ať už jsou ingredience jakékoliv, vždy

nechte alespoň 1 palec (2,5 cm) pod horním okrajem pánve Omnia
Pokud pánev Omnia přeplníte, může se stát, že se dno připalí v době, kdy je vrchní část hotová.

Pokud se Omnia příliš zahřeje kvůli nastavení teploty, době vaření nebo proto, že je pánve Omnia naplněna pouze po minimální úrovni, může červené víko ztmavnout. Jedná se o kosmetickou změnu, která má vliv pouze na vzhled pánve Omnia, nikoli na její funkčnost. Pánve Omnia vždy myjte ručně, protože mycí prostředky v myčce nádobí mohou změnit barvu povrchu.

Při manipulaci s troubou Omnia VŽDY používejte chňapku nebo chňapku. Abyste se nepopálili párou, odvráťte při zvedání víka obličej od pánve Omnia.

STEJNÁ DOBA PEČENÍ JAKO U BĚŽNÝCH TRUB

Při správném nastavení zdroje tepla pro troubu Omnia je doba pečení stejná jako u běžné trouby. Když je jídlo hotové, vyjměte pánve Omnia z nerezového podstavce a sejměte víko. V opačném případě bude jídlo pokračovat ve vaření ve zbytkovém teple. Při manipulaci s pánví Omnia používejte chňapku nebo chňapku.

Pečivo, mřížky apod. mohou do určité míry zhnědnout, ale obvykle méně než v běžné troubě.

Poznámka! V hliníkové pánvi Omnia nepoužívejte ostré nože ani náčiní.

NAJÍT SPRÁVNOU TEPLOTU: NE PŘÍLIŠ VYSOKOU, NE PŘÍLIŠ NÍZKOU.

Používání trouby, která nemá ukazatel teploty, se může zpočátku zdát zvláštní, ale pokud se budete řídit recepty a pokyny k pečení, rychle si troubu Omnia osvojíte a otevřou se vám dveře k

nekonečným možnostem vaření. Je dobré vyzkoušet troubu Omnia s jednoduchým receptem, například s hotovou směsí na koláč, abyste zjistili, jaká teplota je pro váš konkrétní sporák vhodná. Buďte opatrní s teplem - snadno se může stát, že se Omnia příliš rozpálí.

Tipy, které usnadňují začátek a dosahování nejlepších výsledků:

- Nalezení správné teploty: Přenosné elektrické horké deska 2000 W => použijte vysokou teplotu. Lihové sporáky (např. Origo/ Cookmate) 2000 W => obvykle je správný mírně nižší než poloviční výkon. Plynový hořák 2500 W => začněte testovat těsně nad teplotou varu.
- Pro kratší dobu vaření (10-20 minut) předehřejte nerezový podstavec na vysokou teplotu po dobu 3 minut před vložením formy a víka. Nyní byste měli snížit teplotu na výše popsanou úroveň. Bez ohledu na dobu vaření VŽDY předehřejte nerezový podstavec při použití elektrické plotýnky.
- Některé chleby a koláče potřebují rychlý start. Předehřejte základní desku na nejvyšší stupeň po dobu 1 minuty.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

K modelu Omnia existuje spousta příslušenství, které vám usnadní vaření v přístroji Omnia a vytvoří nové možnosti. Všechna najdete na www.omniasweden.com.