

## OVN PÅ KOMFURET

Omnia er en finurlig opfindelse, som gør det muligt at bage og lave ovnbagt mad på komfuret. Stort set alt det, man kan lave i en fast ovn, kan man også lave i en Omnia. Betragt den som en hvilken som helst anden ovn. Anvend egne yndlingsopskrifter eller prøv en af opskrifterne her på siden. Du kan finde flere lækre opskrifter på [www.omniasweden.com](http://www.omniasweden.com).

Opskriftssamling til Omnia er en 64-siders kogebog, der både indeholder opskrifter og en del tips.

### Enkelt og praktisk

Alle ”bake-off” brødtyper som baguetter og croissanter, og de fleste brødblandinger, passer fint til Omnia. Følg brugsanvisningen på den respektive pakke.

### Tre dele

Omnia består af tre dele, som sammen giver både over- og undervarme. Specialudformet underdel af rustfrit stål. Bageform af aluminium med en lille fold gør, at formen hviler på underdelens overkant. Lakeret låg med huller.

**ADVARSEL!** Vær opmærksom på skarpe kanter! Uforsigtig håndtering kan give snitsår.

## BRUGSANVISNING

Formen skal være godt smurt og ved bagning skal den også være drysset med rasp. Omnia anbringes på komfuret midt på blusset eler midt på kogepladen. Første gang ovnen anvendes kan det ryge lidt. Dette er helt ufarligt og påvirker hverken miljøet eller maden i formen.

Fyld bageformen halvt op, når du tilbereder brød, kager og andet, som skal hæve. Der kan fyldes lidt mere mad i af typen, der ikke hæver, men aldrig mere end til 2,5 cm fra overkanten. I en for fuld bageform kan den nederste del blive brændt inden overdelen er klar.

Hvis varmen i Omnia bliver for høj (på grund af for højt effekt-niveau, lang tilberedningstid og/eller for lidt indhold i formen) kan lågets røde farve ændre sig. Dette påvirker ikke funktionen, kun udseendet.

Bageformen skal vaskes op i hånden. Opvaskemiddel, specielt maskinopvaskemiddel, kan misfarve ydersiden.

**ADVARSEL:** Alle dele bliver varme. Anvend altid grydelapper eller tilsvarende.

Samme tider som i fast ovn

Når varmen er korrekt indstillet er tilberedningstiden i Omnia den samme som i en fast ovn. Men tjek gerne fem minutter før beregnet tid for en sikkerheds skyld. Når maden er klar, fjernes bageformen fra underdelen og låget løftes af. Ellers fortsætter bagningen. Bagværk og gratiner kan få lidt farve. Men regn ikke med i samme omfang som i den faste ovn.

OBS: Anvend ikke skarpe knive eller redskaber i aluminiumsformen.

Find den rette varme. Ikke for meget, ikke for lidt.

Det kan virke mærkeligt at anvende en ovn uden termometer/termostat i begyndelsen. Ovne har forskellig effekt og behovet for varme varierer. Det gælder helt enkelt om at prøve sig frem.

TIPS! Fra andre brugere, som gør det nemmere at komme i gang og få de bedste resultater.

- Hjælp til at finde den rette varme: På enkelt kogeplade 1500 W => anvend højeste varme. På spritkomfur (type Origo/Cook-mate) med effekt 2000 W => lidt mindre end halv effekt plejer at være godt. På kogeplade til flaskegas 2500 W => begynd at teste lige over minimumeffekten.
- Ved korte tilberedningstider (i alt 10-20 minutter), og altid på elplade, skal den rustfri underdel forvarmes på høj varme i ca. 3 minutter inden bageform med låg sættes på plads, og der skrues ned for varmen.
- En del brød og kager skal ”kickstartes” med forvarmet underdel og derefter med ovnen på højeste varme i nøjagtigt 1 minut.

## RIS- OG KYLLINGEGRATIN

1 løg	GRATINSAUCE
1 spsk. olie	1½ dl piskefløde
1½ dl basmatiris	3 spsk. letmayonnaise
1 tsk. salt	3 spsk. chilisauc
½ hønsebouillonterning	Karry
+ 3½ dl vand	
½ grillet kylling	
Evt. cashewnødder	

### TILBEHØR

Salat og evt. hvidløgsflutes

Smør formen. Hak løget, og svits det i olien. Tilsæt risen, og rør rundt. Tilsæt salt og bouillonterningen opløst i vandet. Lad det syde under låg i ca. 10 minutter. Læg risen over i formen. Fjern skindet fra kyllingen, og del den i mindre stykker. Læg kyllingestykkerne oven på risen, og drys evt. lidt cashewnødder over. Pisk fløden let. Rør mayonnaise og chilisauc sammen. Bland fløden i, og smag retten til med karry. Fordel gratinsaucen i formen, og gratinéer retten i ca. 25 minutter.

## SKINKETÆRTE MED BLÅSKIMMELOST

DEJ	FYLD
150 g smør	1 rød peber
3 dl mel	60-70 g røget skinke
1 knsp. salt	Mindst 6 store basilikumblade
1 spsk. vand	150 g blåskimmelost
	3 æg
	2½ dl madlavningsfløde
	Cayennepeber

Smuldr smørret i melet tilsat salt. Tilsæt vandet, og saml hurtigt dejen. Læg dejen i en plastikpose, og lad den hvile så koldt som muligt i mindst 1 time (hvis man ikke har tålmodighed til at vente, bliver den god alligevel).

Smør formen. Form dejen til en rulle. Læg rullen i formen, og tryk den ud i et tyndt lag langs kanterne. Hak peberfrugt og skinke fint, og læg det i formen – skinken øverst. Skær basilikummen i strimler. Smuldr osten ned i formen, og drys basilikummen over.

Pisk æg, fløde og cayennepeber sammen, og hæld det forsigtigt over tærten. Bag den, indtil fyldet er stivnet, ca. 1 time.

## SVINEMØRBRAD MED BACON- OG OSTEFYLD

1 svinemørbrad, ca. 500 g  
4-6 skiver bacon  
Blåskimmelost eller hvidløgsost, ca. 70 g  
2-3 dl fløde  
1 spsk. soja  
Salt og peber  
4-5 tandstikkere

### TILBEHØR

Ris eller nye kartofler og grøntsager

Smør formen. Afpuds svinemørbraden, og skær et snit på langs. Læg baconskiver i langs med begge sider, og fyld mørbraden med ost.

Saml svinemørbraden med tandstikkere, læg den i formen, og stil Omniaen på komfuret, som beskrevet i brugsanvisningen, i ca. 15 minutter, eller indtil mørbraden begynder at få farve. Bland fløde og soja, hæld det over mørbraden, og bag den i yderligere ca. 15 minutter.

Tilberedningstiden kan variere en anelse afhængig af, hvor tyk mørbraden er.

## TIMIANBRØD

2½ dl vand, ca. 35° C  
8 g torgær  
2 tsk. salt  
1 tsk. sukker  
8 dl hvedemel  
4 g tørret timian  
Sesamfrø

Bland alle ingredienser til en blank og smidig dej. Dejen er klar, når man kan trække i den, uden at den går i stykker. Lad dejen hvile i ca. 15 minutter. Form dejen efter din egen fantasi, du kan fx prøve at flette den. Pensl formen med margarine (flydende fungerer fint), og drys den derefter med sesamfrø (eller noget andet), så det dækker formen indvendigt. Læg dejen i formen, og lad den hæve ca. 1 time. Bag den ifølge brugsanvisningen i ca. 1 time.