

FRITIDSOVNEN OMNIA MED RUSTFRI UNDERDEL

➔ **VIGTIGT:** Omnia må kun anvendes af personer over 15 år. Omnia må ikke anvendes af personer med begrænsede fysiske, psykiske, sensoriske eller mentale egenskaber eller personer der har manglende erfaring og/eller kendskab til, hvordan produktet skal håndteres. Anvend kun Omnia til det angivne formål. Producenten påtager sig intet ansvar for skader, der er forårsaget af fejlanvendelse. For at undgå risiko for kvælning skal plasticposer og anden emballage opbevares uden for børns rækkevidde. En plasticpose er ikke legetøj.

OVN PÅ KOMFURET

Med Omnia kan du varme, bage og tilberede mad på komfuret. Stort set alt, der kan tilberedes i en almindelig ovn, kan også tilberedes i Omnia – betragt den som en hvilken som helst ovn. Anvend dine egne yndlingsopskrifter, eller prøv dem, du ser her. Du finder flere opskrifter på www.omniasweden.com.

TRE DELE

Omnia består af tre dele. En underdel af rustfri plademetal. En bageform af aluminium, der står på den øverste kant af underdelen. Øverst et lakeret låg med små huller. Delene bruges altid sammen og giver både over- og undervarme.

Omnia kan med sin underdel af rustfrit stål bruges på alle komfurer på nær induktionskomfurer.

➔ **ADVARSEL!** Pas på skarpe kanter! Uforsigtig håndtering medfører risiko for snitsår.

NEMT OG PRAKTISK

Alle "bake off"-brød som flutes og croissanter og de fleste færdige blandinger er velegnede til brug i Omnia. Følg brugsanvisningerne på emballagen.

BRUGSANVISNING

Formen skal være godt smurt, og ved bagning skal den også være drysset med rasp eller lignende. Omnia placeres på komfuret lige over ilden eller 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 ved tilberedning af brød, kager og andet, der hæver. Ved tilberedning af mad, der ikke hæver, kan der fyldes lidt mere i, men aldrig mere end op til 2,5 cm fra den øverste kant. Hvis bageformen er for fuld, kan den nederste del blive brændt, når den øverste del er færdig.

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

Vask bageformen op i hånden. Opvaskemiddel, især maskinopvaskemiddel, kan misfarve overfladen.

➔ **ADVARSEL!** Alle dele bliver meget varme – anvend altid grydelapper eller lignende. Efterlad aldrig Omnia uden opsyn.

SAMME TIDER SOM I EN FAST OVN

Når varmen er indstillet rigtigt, er tilberedningstiden i Omnia den samme som i en fast ovn. Når maden er færdig: Tag bageformen væk fra underdelen, og løft låget af. Ellers fortsætter den med at bage på grund af eftervarmen. Vær forsigtig – anvend altid grydelapper eller lignende.

Bagværk og gratiner kan få lidt farve. Men regn ikke med, at de får lige så meget farve som i en fast ovn.

➔ **ADVARSEL!** Der stiger varm damp op af hullet i bageformen. Vend ansigtet væk, når du løfter låget.

➔ **OBS!** Anvend ikke skarpe knive eller redskaber i aluminiumformen.

FIND DEN RIGTIGE TEMPERATUR.

IKKE FOR MEGET OG IKKE FOR LIDT.

I starten kan det føles lidt uvant at bruge en ovn uden termometer eller termostat. Komfurer har forskellige effektniveauer, og behovet for varme varierer. Det handler ganske enkelt om at prøve sig frem. Vær forsigtig med varmen – man kan nemt risikere, at det bliver for varmt.

Tips, der gør det nemmere at komme i gang og opnå det bedste resultat:

- Find den rigtige temperatur: på en transportabel elkogepåse med en effekt på 2000 W => anvend høj varme. På en primus (fx Origo/Cookmate) med en effekt på 2000 W => lidt under halv effekt plejer at være tilpas. På gasblus med en effekt på 2500 W => start lige over vågeblus, og prøv dig frem.
- Ved korte tilberedningstider (i alt 10-20 min.) – og altid på elkogepåse – skal den rustfrie underdel forvarmes ved høj varme i ca. 3 min., inden bageformen med låg sættes på plads, og varmen skrues ned.
- En del brød og kager har brug for at "kickstartes" med forvarmet underdel og ovnen på højeste varme i 1 min.

RIS- OG KYLLINGEGRATIN

1 løg
1 spsk. olie
1½ dl basmatiris
1 tsk. salt
½ hønsebouillonterning
+ 3½ dl vand
½ grillet kylling
Evt. cashewnødder

GRATINSAUCE
1½ dl piskefløde
3 spsk. letmayonnaise
3 spsk. chilisauc
Karry

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 gratiner retten i ca. 25 minutter.

SKINKETÆRTE MED BLÅSKIMMELOST

DEJ
150 g smør
3 dl mel
1 knsp. salt
1 spsk. vand

FYLD
1 rød peber
60-70 g røget skinke
Mindst 6 store basilikumblade
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.