

HORNO DE OCIO OMNIA CON BASE INOXIDABLE

➔ **IMPORTANTE:** *Omnia solo se debe utilizar por personas mayores de 15 años de edad. Omnia no se debe utilizar por personas con capacidad limitada a nivel físico, psíquico, sensorial o mental, o que carezcan de la experiencia y/o el conocimiento sobre cómo manejar el producto.*

Utilice Omnia solamente para los fines indicados. El fabricante no se hace responsable de daños producidos por una utilización con fines diferentes a los indicados.

Para evitar el riesgo de asfixia, las bolsas de plástico y demás material de embalaje se deberán conservar fuera del alcance de los niños. Una bolsa de plástico no es un juguete

HORNO SOBRE EL FOGÓN

Con Omnia usted podrá calentar, hornear y cocinar sobre el fogón. Prácticamente todo lo que se puede preparar en un horno convencional se puede hacer también en Omnia: considérela como un horno cualquiera. Utilice sus propias recetas favoritas o pruebe las que encontrará aquí. Hay más recetas en www.omniasweden.com.

TRES PARTES

Omnia consta de tres partes: Una parte inferior de chapa de acero inoxidable; un molde de horno de aluminio situado sobre el borde superior de la base; y en la parte superior, una tapa lacada con pequeños orificios. Estas piezas se utilizan siempre juntas y dan calor tanto por encima como por debajo.

Omnia, con parte inferior de acero inoxidable, se puede utilizar en todos los fogones excepto los de inducción.

➔ ¡ATENCIÓN! ¡Tenga cuidado con los bordes afilados! Si se manipula sin precaución se pueden sufrir cortes.

FÁCIL Y CÓMODO

Todos los panes tipo "bake-off" como baguettes y croissants, así como la mayoría de las mezclas ya preparadas, son perfectos para el Omnia. Siga las indicaciones de los envases correspondientes.

INSTRUCCIONES DE USO

El molde debe estar bien aceitado/enmantecado y en caso de hornear pan o repostería, también enharinado. Omnia se coloca sobre la cocina en el centro de la llama del fogón o en el centro de la placa eléctrica. La primera vez que utilice el horno, éste puede humear un poco, lo cual es totalmente inofensivo y no afecta ni al medio ambiente ni la comida que esté en el molde.

Llene el molde de horno hasta la mitad cuando prepare pan, bizcochos u otras cosas que vayan a levar. Se puede llenar el molde un poco más si se trata de comida que no leva, pero nunca más que hasta 2,5 cm del borde superior. Si el molde de horno está demasiado lleno, la parte inferior se puede haber llegado a quemar para cuando la parte superior esté lista.

Si el calor del Omnia es demasiado fuerte (por una potencia demasiado fuerte del fuego/placa, una preparación larga y/o poco contenido del molde), el color rojo de la tapa puede alterarse. Esto no afecta a la función, solo al aspecto.

Lave el molde a mano. El detergente, en especial el de lavavajillas, puede decolorar la superficie.

➔ ¡ATENCIÓN! Todas las piezas se calientan mucho: utilice siempre agarradores de tela o similar. Nunca deje el Omnia sin vigilancia.

MISMOS TIEMPOS QUE EN EL HORNO CONVENCIONAL

Cuando la temperatura está correctamente ajustada, los tiempos de cocción en el Omnia son los mismos que en un horno convencional. Cuando esté listo: retire el molde de la base y levante la tapa. En caso contrario, la cocción continuaría con el calor residual. Tenga cuidado, utilice siempre agarradores de tela o similar. La repostería y los gratenes pueden tomar algo de color, pero no cuente con que llegue a tanto como en un horno convencional.

➔ ¡ATENCIÓN! El orificio en el molde libera vapor caliente. Aparte la cara al levantar la tapa.

➔ ¡OJO! No utilice cuchillos o utensilios afilados en el molde de aluminio.

ENCUENTRE LA TEMPERATURA ADECUADA: NI MUY ALTA NI MUY BAJA.

Usar un horno sin termómetro/termostato puede resultar extraño al principio. Las cocinas pueden tener potencias diferentes y la necesidad de calor varía. Es simplemente cuestión de ir probando. Tenga cuidado con el calor: es fácil que la temperatura aumente demasiado.

Consejos que simplifican el ponerse en marcha y obtener los mejores resultados:

- Encontrar la temperatura adecuada; En una placa eléctrica portátil de 2000 W => utilice la potencia alta. En un hornillo (tipo Origo/Cookmate) con potencia 2000 W => un poco menos de la mitad de la potencia suele ser lo adecuado. En un fuego de GLP 2500 W => empiece a probar desde poco más que el mínimo.
- En el caso de preparaciones rápidas (un total de 10-20 minutos) y siempre que utilice una placa eléctrica, la base inoxidable debe precalentarse a alta temperatura durante unos 3 min antes de colocar el molde con tapa y bajar la temperatura.
- Algunos panes y galletas necesitan un golpe de calor inicial con el armazón precalentado y permanecer en el horno a temperatura máxima durante 1 minuto.

GRATÉN DE ARROZ Y POLLO

1 cebolla
1 cda. de aceite
80 g de arroz basmati
1 cedita. de sal
½ pastilla de caldo de pollo
+ 350 ml de agua
½ pollo asado
anacardos, si se desea

SALSA PARA GRATINAR
150 ml nata
3 cdas. de mayonesa baja en calorías
3 cdas. de salsa chili
curry

GUARNICIÓN

Ensalada y, si se desea, pan con ajo

Enmantecar el molde. Picar la cebolla y freírla en el aceite. Añadir el arroz y remover. Echar la sal y la pastilla de caldo disuelta en agua. Dejar cocer a fuego lento con tapa durante 10 minutos aproximadamente. Colocar el arroz en el molde. Quitar la piel del pollo y dividir éste en trozos pequeños. Colocar los trozos sobre el arroz y espolvorear con anacardos, si se desea. Montar la nata ligeramente. Mezclar la mayonesa y la salsa chili. Añadir la nata a la mezcla y sazonar con curry. Repartir la salsa en el molde y gratinar durante 25 minutos aproximadamente.

TARTA DE QUESO AZUL Y JAMÓN

MASA
150 g de mantequilla
180 g de harina
una pizca de sal
1 cda. de agua

RELLENO
1 pimiento rojo
60-70 g de jamón ahumado por lo menos
6 hojas de albahaca grandes
150 g de queso azul
3 huevos
250 ml de nata para cocinar
pimienta de Cayena

Desmenuzar la mantequilla y añadirla a la harina mezclada con la sal. Añadir el agua y formar rápidamente una masa. Colocar la masa en una bolsa de plástico y dejarla descansar como mínimo una hora en un lugar lo más fresco posible (si no hay tiempo para esperar, sabe igualmente bien).

Enmantecar el molde. Formar un rollo con la masa. Colocar el rollo en el molde y presionarlo finamente contra los bordes. Picar finamente el pimiento y el jamón. Poner en el molde (el jamón arriba). Cortar la albahaca en juliana. Desmenuzar el queso en el molde y cubrir con la albahaca.

Batir los huevos, la nata y la pimienta de Cayena, verter con cuidado sobre la tarta. Cocinar hasta que la preparación quede firme (aproximadamente 1 hora).

SOLOMILLO DE CERDO RELLENO CON TOCINO Y QUESO

1 solomillo de cerdo (aproximadamente 500 g)
4-6 lonchas de tocino
queso azul o queso al ajo, aproximadamente 70 g
200-300 ml de nata
1 cda. de salsa de soja
sal y pimienta
4-5 palillos

GUARNICIÓN

Arroz o patatas nuevas y verduras

Enmantecar el molde. Limpiar el solomillo y cortarlo a lo largo por la mitad. Colocar las lonchas de tocino a lo largo de las dos mitades y rellenar con queso. "Cerrar" el solomillo con palillos, ponerlo en el molde y colocar el Omnia sobre la placa/el quemador durante 15 minutos, o hasta que el solomillo empiece a dorarse. Mezclar la nata y la salsa de soja, verter sobre el solomillo y cocinar 15 minutos más.

El tiempo de cocción puede variar un poco según el grosor del solomillo.

PAN DE TOMILLO

250 ml de agua, a 35 °C
8 g de levadura en polvo
2 cditas. de sal
1 cedita de azúcar
480 g de harina de trigo
4 g de tomillo seco
semillas de sésamo

Medir todos los ingredientes y mezclarlos formando una masa lisa y tierna. La masa está lista cuando es posible estirarla sin que se rompa.

Dejar que la masa descanse aproximadamente 15 minutos. Formar la masa según la propia imaginación, por ejemplo formando una trenza. Pintar la masa con margarina (líquida está bien) y después espolvorear el molde con las semillas de sésamo (u otra cosa). Colocar la masa en el molde y dejar que descanse alrededor de 1 hora. Cocinar durante 1 hora aproximadamente.