

FORNO PER IL TEMPO LIBERO CON FONDO INOSSIDABILE

➡ **IMPORTANTE:** Omnia può essere usato solo da persone oltre i quindici anni. Omnia non deve essere usato da persone con limitate possibilità fisiche, psichiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenze di come usare il prodotto. Usare Omnia solo per l'uso per cui è stato ideato. Il produttore non si addossa responsabilità di danni causati da un uso non adeguato del prodotto. Per evitare il pericolo di soffocamento si devono tenere sacchetti di plastica e altro materiale da imballaggio al di fuori della portata dei bambini. Il sacchetto di plastica non è un giocattolo.

IL FORNO SUI FORNELLI

Con Omnia si può scaldare, cuocere al forno e preparare il cibo col calore del fornello. Praticamente tutto quello che si può fare in un forno da cucina si può fare anche con Omnia, usatelo come un forno qualunque. Potete usare le vostre ricette preferite o provare quelle che ci sono qui. Altre ricette si trovano sul sito www.omniasweden.com.

TRE PARTI

L'Omnia consiste di tre parti: un fondo di metallo inossidabile, un recipiente di alluminio che è posato sulla parte superiore della base e al di sopra, un coperchio con piccoli buchi. Le parti sono usate sempre assieme e forniscono calore sia sotto che sopra. L'Omnia con base in acciaio inossidabile può essere usato su tutte le cucine, ma non su quelle a induzione.

➡ **ATTENZIONE!** Stare attenti ai lati taglienti! Ci si può tagliare se non si sta attenti nell'uso.

FACILE E COMODO

Tutti i tipi di pane "bake-off", bastoni e croissant, come anche la maggior parte delle miscele pronte per torte vanno benissimo con Omnia. Seguire le istruzioni sui rispettivi pacchetti.

ISTRUZIONI PER L'USO

Il recipiente deve essere ben imburrito e anche cosparso di pan-grattato quando si cuoce al forno. Si mette l'Omnia sul fornello proprio sopra la fiamma o nel mezzo della piastra. Quando lo si usa per la prima volta si può formare un po' di fumo, il che non è affatto pericoloso e non influisce né sull'ambiente che sul cibo che è nel recipiente.

Se si prepara pane, dolci o altro che lievita, si riempirà il recipiente a metà. Se si tratta di cibo che non lievita si può riempire un po' di più, ma non oltre a 2,5 cm dal bordo superiore. Se il recipiente per cuocere al forno è troppo pieno, può succedere che la parte inferiore si bruci quando la parte superiore è pronta.

Se il calore dentro l'Omnia è troppo alto (a causa di troppo effetto di calore, tempi lunghi di cottura e/o poco contenuto nel recipiente)

il colore rosso del coperchio può cambiare, il che non influisce sulla funzione, ma sul colore.

Lavare a mano il recipiente per la cottura al forno. I detersivi, specialmente quelli per le lavastoviglie, possono scolorare le superfici.

➡ **ATTENZIONE!** Tutte le parti diventano molto calde. Usare sempre le presine o simili. Tenere sempre l'Omnia sotto controllo.

STESSI ORARI DI COTTURA CHE NEL FORNO FISSO

Se il calore è regolato in modo giusto, gli orari di preparazione del cibo con Omnia sono gli stessi che nel forno fisso. Quando il cibo è pronto, si leva il recipiente dal sostegno e si alza il coperchio, altrimenti la cottura continua a causa del "dopocottura". Fare attenzione, usare sempre le presine o simili.

I dolci e i cibi gratinati si colorano un po', ma non con la stessa intensità che nel forno fisso.

➡ **ATTENZIONE!** Dal buco nel recipiente per cuocere al forno esce vapore caldo, girate via il viso quando sollevate il coperchio.

➡ **ATTENZIONE!** Non usare coltelli o strumenti affilati con le forme in alluminio .

TROVARE IL CALORE GIUSTO, NON TROPPO, NON TROPPO POCO.

Quando si usa un forno senza il termometro/termostato, all'inizio sembra strano.

Non tutte le cucine hanno lo stesso effetto, quanto calore sia necessario varia. Si tratta semplicemente di fare esperimenti. Fate attenzione col calore, è facile che diventi troppo caldo.

Ecco alcuni consigli per un buon inizio e per ottenere buoni risultati.

- Per trovare il calore giusto: con un fornello elettrico 2000 w = > usare calore elevato. Con il fornello a spirito (del tipo Origo/ Cookmate) con effetto 2000 W => funziona bene ad un effetto un po' meno della metà. Con i fornelli a gas in bombole per uso domestico 2500 W => cominciate a sperimentare proprio sopra la fiamma.
- In caso di periodi di cottura brevi (in tutto 10-20 minuti) e sempre su piastra elettrica, la base inossidabile si riscalderà in anticipo ad alto calore per circa 3 minuti, prima che il recipiente per la cottura al forno con il coperchio venga messo in posizione e si dimuisca il calore.
- Certi tipi di pane e di dolci hanno bisogno di un "riscaldamento anticipato" con la parte inferiore riscaldata in anticipo e il forno a calore massimo per 1 minuto prima.

RISO E POLLO AL GRATIN

Una cipolla
un cucchiaio di olio
1 decilitro e mezzo di riso tipo basmati
un cucchiaino di sale
mezzo dado di pollo
e 3 decilitri e mezzo di acqua
mezzo pollo ai ferri
a scelta noci acagiù

PER IL GRATIN
un decilitro e mezzo di panna
da montare
3 cucchiaini di maionese
poco grassa
3 cucchiaini di salsa al chili
curry

COME CONTORNO

insalata e a scelta, pane all'aglio

Oliare o imbrurrare il recipiente. Affettare la cipolla e imbiondirla nell'olio. Aggiungere il sale e il dado sciolto nell'acqua. Lasciar bollire lentamente sotto coperchio per un dieci minuti circa. Versare il riso nel recipiente. Levare la pelle al pollo e dividerlo poi in pezzi abbastanza piccoli. Mettere i pezzi sul riso e distribuire sopra, se si vuole, un po' di noci acagiù. Montare leggermente la panna liquida. Mescolare la maionese e la salsa al chili. Allungare con la panna e aggiungere un po' di curry per dare sapore. Versare il tutto nel recipiente e far gratinare per 25 minuti circa. 3 (5)

TORTA DI FORMAGGIO TIPO

GORGONZOLA E PROSCIUTTO

IMPASTO	RIPIENO
150 gr di burro	un peperone rosso dolce
3 decilitri di farina bianca	60-70 gr di prosciutto
un pizzico di sale	almeno 6 foglie grandi di basilico
un cucchiaio di acqua	150 gr di formaggio tipo gorgonzola
	3 uova
	2 decilitri e mezzo di panna liquida
	pepe nero

Dividere il burro a pezzettini e mescolare con la farina ed il sale. Aggiungere l'acqua e mischiare il tutto velocemente fino a formare un impasto. Mettere l'impasto in un sacchetto di plastica a bassa temperatura per almeno un'ora (se non si ha pazienza d'attendere, viene bene ugualmente). Oliare il recipiente. Fare dell'impasto un rotolo. Mettere il rotolo dentro il recipiente, fare un orlo sottile ai bordi, premendo leggermente. Tagliare in fette sottili il peperone ed il prosciutto e versarli nel recipiente – il prosciutto in cima. Ridurre le foglie del basilico in striscioline. Sbriciolare il formaggio nel recipiente e coprire il tutto con il basilico. Sbattere assieme le uova, la panna e il pepe e versare il tutto con cura sopra la torta. Cuocere fino a che l'imposto si è rassodato, un'ora circa.

FILETTO DI MAIALE RIPIENO DI PANCETTA AFFUMICATA E FORMAGGIO

Un filetto di maiale di 500 gr circa
4-6 fette di pancetta affumicata
formaggio tipo gorgonzola o all'aglio, 70 gr circa
2-3 decilitri di panna liquida
un cucchiaio di soia
sale e pepe
4-5 stecchini

Come contorno

Riso o patate novelle con verdura

Oliare o imbrurrare il recipiente. Levare il grasso superfluo dal filetto di maiale e fare dei tagli in lungo. Mettere dentro nei tagli le fette di pancetta affumicata sui due lati e riempire di formaggio. "Chiudere" il filetto di maiale con gli stecchini, metterlo nel recipiente e poi mettere sulla cucina, secondo le indicazioni per l'uso, l'Omnia per 15 minuti circa, oppure fino a che il filetto di maiale abbia cominciato a prender colore. Mescolare la soia e la panna, versare il tutto sopra il filetto e cuocere per altri 15 minuti circa. Il tempo di cottura può variare un po' a seconda della circonferenza del filetto.

PANE AL TIMO

2 decilitri e mezzo di acqua a 350 circa
8 gr di lievito secco
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di zucchero
8 decilitri di farina bianca
4 gr di timo in polvere
semi di sesamo

Raggruppare assieme tutti gli ingredienti e mescolarli fino a formare un impasto lucido e elastico. L'impasto è pronto quando lo si può tirare senza che si rompa. Lasciarlo riposare 15 minuti circa. Dare all'impasto la forma che si vuole, una treccia ad es. Ungere il recipiente con la margarina (molto adatta quella liquida) e spargere poi i semi di sesamo (o di altro tipo) fino a che la parte interna del recipiente ne è coperta. Mettere dentro l'impasto e lasciarlo lievitare un'ora circa. Far cuocere secondo le istruzioni per l'uso per 60 minuti circa.