

## FRITIDSOVNEN OMNIA MED RUSTFRI UNDERDEL

➡ **VIKTIG:** *Omnia må bare brukes av personer over 15 år. Omnia bør ikke brukes av personer med begrensede fysiske, psykiske, sensoriske eller mentale egenskaper, eller som ikke har erfaring og/eller kunnskap om hvordan produktet skal håndteres. Bruk bare Omnia til tiltenkt formål. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som skyldes feil bruk. For å unngå kvelningsrisiko, skal plastposer og annen emballasje, oppbevares utilgjengelig for barn. En plastpose er ikke et leketøy.*

## OVN PÅ KOMFYREN

Med Omnia, kan du varme, bake og lage mat på komfyren. Praktisk talt alt som kan lages i en fast ovn kan du også lage i Omnia. Du kan se på den som hvilken ovn som helst. Bruk dine egne favoritt-oppskrifter og prøv våre her til høyre. Du finner flere oppskrifter på [www.omniasweden.com](http://www.omniasweden.com).

## TRE DELER

Omnia består av tre deler. En underdel i rustfritt stål. En bakeform i aluminium som står på overkanten av underdelen. Og øverst et lakkert lokk med små hull. Delene skal alltid brukes sammen og gir både over- og undervarme. Omnia, med underdel i rustfritt stål, kan brukes på alle komfyrer med unntak av på induksjonstopp.

➡ **ADVARSEL!** Se opp for skarpe kanter! Uforsiktig håndtering kan gi kuttskader.

## ENKELT OG PRAKTISK

Alle "bake-off"-brød av typen baguetter og croissanter, så vel som de fleste mikser, er perfekt å lage i Omnia. Følg instruksjonene på hver enkelt pakke.

## BRUKSANVISNING

Formen bør alltid være godt smurt og gjerne drysset med mel ved baking. Omnia plasseres på komfyren midt over flammen eller midt på platen. Første gang ovnen brukes, kan det ryke litt. Dette er helt ufarlig og påvirker ikke miljøet eller maten som tillages. Fyll bakeformen bare halvveis når du skal bake brød, kaker og annet som skal heve. Når du skal lage mat som ikke skal heve, kan du fylle formen litt mer, men aldri mer enn 2,5 cm fra kanten. Hvis bakeformen er for full, kan bunnen blir brent før den øverste delen er ferdig.

Dersom varmen i Omnia blir for høy (på grunn av for høy effekt, lang koketid og/eller lite innhold i formen) kan den røde fargen på lokket endres noe. Dette påvirker ikke funksjonaliteten, bare utseendet. Vask bakeformen for hånd. Oppvaskemiddel, spesielt oppvaskmiddel for oppvaskmaskin, kan misfarge overflaten.

➡ **ADVARSEL!** Alle deler blir veldig varme, bruk alltid grytekluter eller tilsvarende. Forlat aldri Omnia uten tilsyn.

## SAMME TIDER SOM I FAST OVN

Når varmen er korrekt innstilt, er steketiden i Omnia den samme som i en fast ovn. Når det er ferdig: løft av brødformen fra underdelen og ta av lokket, hvis ikke fortsetter bakingen på ettervarmen. Vær forsiktig, bruk alltid grytekluter eller tilsvarende. Bakverk og gratenger kan få litt farge, men det vil ikke bli på samme måte som i en fast ovn.

➡ **ADVARSEL!** Varm damp kommer opp fra hullet i bakeformen. Vend ansiktet bort når du tar av lokket.

➡ **MERK!** Ikke bruk skarpe kniver eller andre skarpe redskaper i aluminiumsformen.

## FINN RETT VARME. IKKE FOR MYE, IKKE FOR LITE.

Det føles litt rart å bruke en ovn uten termometer/termostat i be-gynnelsen. Ovner har forskjellig effekter og varmebehovet varierer. Det handler rett og slett om å prøve seg litt frem. Vær forsiktig med varmen, det er lett at det blir for varmt.

Tips som gjør det lettere å komme i gang og for å få de beste resultatene:

- Hjelp til å finne rett varme: På bærbar kokeplate 2000 W => bruk høy varme. På kokeapparat (type Origo / Cook Mate) med effekt 2000 W => litt mindre enn halv effekt blir som regel bra. Gassovn 2500W => begynn å teste rett over sparebluss.
- Ved kort tilberedningstid (totalt 10-20 minutter), og alltid på kokeplate, skal underdelen i rustfritt stål forvarmes på høy varme i ca. 3 minutter før bakeformen med lokk settes på og varmen skrur ned.
- Noen brød og kaker trenger en "kick-start" med forvarmet overdel og ovnen på høyeste varme i nøyaktig 1 minutt.

## RIS- OG KYLLINGGRATENG

1 gul løk	GRATENGS SAUS
1 ss olje	1 ½ dl kremfløte
1 ½ dl basmatiris	3 ss lettmaiones
1 ts salt	3 ss chilisaus
½ kyllingbuljongterning	karri
+ 3 ½ dl vann	
½ grillet kylling	
ev. cashewnøtter	

## SERVERES MED:

Salat og ev. hvitløksbrød

Smør formen. Hakk løken og stek den i oljen. Tilsett risen og rør om. Hell i salt og buljongterningen oppløst i vann. La det småkoke under lokk i ca 10 minutter. Legg risen over i formen. Fjern skinnet fra kyllingen og del den opp i mindre biter. Legg bitene på risen og strø ev. over litt cashewnøtter. Visp fløten lett. Rør sammen majones og chilisaus. Bland inn kremfløten og smak til med karri. Bre gratengsaus ut i formen og gratinere i ca 25 minutter.

## SKINKEPAI MED NORMANNAOST

DEIG	FYLL
150 g smør	1 rød paprika
3 dl mel	60–70 g røkt skinke
en klype salt	minst 6 store basilikumblader
1 ss vann	150 g normannaost
	3 egg
	2 ½ dl dl matfløte
	kajennepepper

Smuldre smøret i melet og saltet. Tilsett vann og kna raskt sammen til en deig. Legg deigen i en plastpose og la den hvile så kaldt som mulig i minst 1 time (har man ikke tålmodighet til å vente blir det godt allikevel). Smør formen. Form deigen til en rull. Legg rullen i formen og trykk den tynt ut langs kantene. Finhakk paprika og skinke og legg det i formen – skinken øverst. Strimle basilikumen. Smuldre osten i formen og toppe med basilikum. Visp sammen egg, fløte og kajennepepper og hell det forsiktig over paien. Stek til røren har stivnet, ca 1 time.

## BACON- OG OSTEFYLT SVINEFILET

1 svinefilet, ca 500 g  
4-6 skiver bacon  
normannaost eller hvitløksost, ca 70 g  
2-3 dl fløte  
1 ss soya  
salt og pepper  
4-5 tannstikker

## SERVERES MED:

Ris eller nypoteter og grønnsaker

Smør formen. Rens svinefileten og snitt den på langs. Legg baconskivene langs begge sidene og fyll på med ost. "Lukk" svinefileten med tannstikker, legg den i formen og sett Omnia-ovnen på kokeapparatet i henhold til bruksanvisningen i ca 15 minutter, eller til svinefileten begynner å få farge. Bland fløte og soya, hell det over fileten og stek i ytterligere ca 15 minutter. Tilberedningstiden kan variere litt avhengig av tykkelsen på fileten.

## TIMIANBRØD

2 ½ dl vann, ca 35°  
8 g tørrgjær  
2 ts salt  
1 ts strø sukker  
8 dl hvetemel  
4 g tørket timian  
sesamfrø

Mål opp samtlige ingredienser og bland dem sammen til en glatt og smidig deig. Deigen er klar når man kan dra i den uten at den brister. La den hvile i ca 15 minutter. Forme deigen etter egen fantasi, f.eks. til en flette. Pensle formen med margarin (flytende fungerer bra) og strø deretter sesamfrø i (eller noe annet) slik at det dekker innsiden av formen. Legg deigen i og la den heves i ca 1 time. Stek i henhold til bruksanvisningen, ca 60 minutter.