

PIEKARNIK TURYSTYCZNY OMNIA Z NIERDZEWNYM SPODEM

➔ **WAŻNE:** Omnia może być używana tylko przez osoby w wieku powyżej 15 lat. Omnii nie mogą używać osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, psychicznych, sensorycznych czy mentalnych lub niemające doświadczenia i/lub wiedzy w zakresie obchodzenia się z produktem. Używaj Omnii według przeznaczenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.

By uniknąć ryzyka uduszenia, torebki plastikowe i inny materiał opakowaniowy należy przechowywać z dala od dzieci. Plastikowa torebka nie jest zabawką

PIEKARNIK NA KUCHENCE

Z Omnią możesz podgrzewać, piec i przyrządzać na kuchence. Praktycznie wszystko, co da się zrobić w tradycyjnym piekarniku, można też zrobić w Omnii. Traktuj ją jak zwykły piekarnik. Korzystaj ze swoich ulubionych przepisów albo wypróbuj podane tutaj. Więcej przepisów znajdziesz na www.omniasweden.com.

TRZY CZĘŚCI

Omnia składa się z trzech części. Spód ze stali nierdzewnej. Aluminiowa forma do pieczenia, stawiana na brzegach części dolnej. Na samej górze lakierowana pokrywa z dziurkami. Części używa się zawsze razem, dają one ciepło odgórne i oddolne. Omnia ze spodem z nierdzewnej stali może być używana na każdego rodzaju kuchenkach oprócz kuchenek indukcyjnych.

➔ **UWAGA!** Ostre brzegi! Nieostrożne użytkowanie może powodować rany cięte.

PROSTO I WYGODNIE

Każdy rodzaj pieczywa z wypieku typu bake-off jak bagietki czy rogaliki, jak również większość gotowych mieszanek, doskonale pasują do Omnii. Postępuj według instrukcji na opakowaniach.

INSTURKCJA OBSŁUGI

Forma zawsze musi być porządnie nasmarowana, a do pieczenia ciast posypana też bułką tartą. Omnia stawiana jest na kuchence centralnie nad płomieniem lub na środku płytki. Przy pierwszym użytkowaniu piekarnik może trochę dymić. Jest to całkowicie niegroźne i nie ma wpływu na środowisko ani na potrawę w formie. Napełniaj formę do pieczenia do połowy przy pieczywie, ciastach i innych potrawach, które mają urosnąć. Jedzeniem, które nie rośnie, można napełniać formę nieco bardziej, ale nigdy poza 2,5 cm od górnego brzegu. Jeżeli forma będzie za bardzo napełniona, spód się przypali, zanim wierzch będzie gotowy.

Jeżeli ciepło w Omnii zbyt szybko wzrośnie (ze względu na zbyt wysoki efekt kuchenki, długi czas zapiekania i/lub małą zawartość formy),

czerwony kolor pokrywy może się zmienić. Nie ma to wpływu na jej funkcję, a jedynie wygląd.

Formę do pieczenia należy zmywać ręcznie. Środki do zmywania, szczególnie do zmywarek, mogą odbarwić powierzchnię.

➔ **UWAGA!** Wszystkie części robią się gorące, zawsze używaj rękawic kuchennych itp. Nigdy nie zostawiaj Omnii bez nadzoru.

TYLE SAMO CZASU, CO W TRADYCYJNYM PIEKARNIKU

Kiedy ciepło jest ustawione prawidłowo, czas przygotowania w Omnii jest taki sam, jak w tradycyjnym piekarniku. Gdy potrawa jest gotowa, zdejmij formę do pieczenia z podstawy i ściągnij pokrywę, inaczej będzie zapiekać się dalej od „ciepła po pieczeniu”. Zachowaj ostrożność, zawsze używaj rękawic lub ściereczek kuchennych. Wypieki i zapiekanki mogą nabrać kolorów. Nie należy jednak liczyć na taki sam efekt jak w tradycyjnym piekarniku.

➔ **UWAGA!** Przez dziurę w formie przebiega gorąca para. Przy podnoszeniu pokrywy należy odwracać twarz.

➔ **UWAGA!** Nie używać ostrych narzędzi lub noży do formy.

ZNAJDŹ ODPOWIEDNIĄ TEMPERATURĘ. NIE ZA DUŻO, NIE ZA MAŁO.

Używanie piekarnika bez termometru/termostatu może z początku wydawać się dziwne. Kuchenki mają różne efekty grzania i różne są zapotrzebowania na ciepło. Należy po prostu wypróbować. Ostrożnie z temperaturą, łatwo może zrobić się zbyt ciepło. Pomysły na ułatwienie startu i osiągnięcie najlepszych rezultatów:

- Znajdź odpowiednią temperaturę: Na przenośnych płytach elektrycznych 2000 W => używaj wysokiego ciepła. Na kuchenkach spirytusowych (typu Origo/Cookmate) o efekcie 2000 W => nieco poniżej połowy efektu zazwyczaj się sprawdza. Na płytach gazowych W => zacznij od testowania tuż nad małym płomieniem.
- Przy krótkim czasie przygotowania (w sumie 10-20 minut), a także zawsze na płytach elektrycznych, nierdzewny spód należy rozgrzać na wysokiej temperaturze przez ok 3 min, przed postawieniem na niej formy z pokrywą i zmniejszeniem grzania.
- Niektóre pieczywo i ciasta potrzebują „kopa” w postaci podgrzanego spodu i możliwie największego ciepła.

ZAPIEKANKA Z KURCZAKA Z RYŻEM

1 cebula	SOS DO ZAPIEKANIA
1 łykażoleja	150 ml śmietany kremówki
3/5 szklanki ryżu basmati	3 łyżki majonezu
1 łyżeczka soli	3 łyżki sosu chilli
½ kostki rosołu drobiowego	przyprawa curry
+ 350 ml wody	
½ kurczaka z rożna	
ew. orzechy cashew	

DODATKI

Salata i ewentualnie pieczywo czosnkowe

Nasmarować formę. Cebulę posiekać i podsmażyć na oleju. Dodać ryż i wymieszać. Dodać sól i kostkę rosółową rozpuszczoną w wodzie. Gotować na małym ogniu pod przykryciem przez ok 10 minut. Przełożyć ryż do formy. Kurczaka obrać ze skóry i podzielić na niewielkie kawałki, położyć na ryżu i ewentualnie posypać orzechami. Lekko ubić śmietanę. Wymieszać majonez z sosem chilli, dodać śmietanę, wymieszać i doprawić curry. Rozprowadzić sos na zawartości formy i zapiekać przez ok 25 minut.

TARTA Z SEREM PLEŚNIOWYM I SZYNKĄ

CIASTO	NADZIENIE
150 g masła	1 czerwona papryka
1 ¼ szklanki mąki	60-70 g szynki wędzonej
szczypta soli	co najmniej 6 dużych liści bazylii
1 łyżka wody	150 g sera pleśniowego
	3 jajka
	250 ml (szklanka) 15% śmietany
	pieprz cayenne

Rozdrobnić masło w mące z solą. Wlać wodę i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć ciasto w folię i odłożyć w możliwie najzimniejsze miejsce na co najmniej 1 godzinę (jeśli brak cierpliwości na czekanie, to i tak będzie smaczne).

Nasmarować formę. Uformować ciasto w wałek, włożyć do formy i rozgnieść wzdłuż boków. Paprykę i szynkę drobno pokroić i położyć na ciasto – szynka na wierzchu. Posiekać bazylię. Ser skruszyć do formy i posypać bazylią.

Utrzeć jajka ze śmietaną i pieprzem i ostrożnie przelać do ciasta. Zapiekać aż masa stężeje, ok 1 godzinę.

POŁĘDWICA WIEPRZOWA Z NADZIENIEM Z BEKONU I SERA

ca 500 g polędwicy wieprzowej
4-6 plastry bekonu
ca 70 g sera pleśniowego lub czosnkowego
200-300 ml śmietany
1 łyżka sosu sojowego
sól i pieprz
4-5 wykałaczek

DODATKI

Ryż lub młode ziemniaki z warzywami

Nasmarować formę. Oczyścić polędwicę i naciąć wzdłuż. Po obu stronach położyć plastry bekonu i wypełnić serem. „Zamknąć” polędwicę wykałaczkami, włożyć do formy i postawić Omnię na kuchence na ok 15 minut, aż mięso się przyrumieni.

Wymieszać śmietanę z sosem sojowym, połać tym mięso i piec jeszcze ok 15 minut.

Czas przyrządzenia może być różny w zależności od grubości polędwicy.

CHLEB TYMIANKOWY

250 ml (szklanka) wody, temp ok 35°
8 g suchych drożdży
2 łyżeczki soli
1 łyżka cukru
3 ¼ szklanki mąki pszennej
4 g suszonego tymianku
ziarna sezamu

Wszystkie odmierzone składniki wymieszać na błyszczące i elastyczne ciasto. Ciasto jest gotowe, gdy nie rwie się przy ciągnięciu. Odłożyć na ok 15 minut. Uformować ciasto według własnej fantazji, np. w warkocz. Posmarować formę margaryną, a następnie posypać sezamem (lub innym według uznania) tak, żeby pokrywał wewnętrzną powierzchnię formy. Włożyć ciasto do formy i odstawić do wyrośnięcia na ok 1 godzinę. Piec przez ok 1 godzinę.