

## VAPAA-AJAN UUNI OMNIA, JOSSA ON RUOSTUMATON POHJAOSA

➡ **TÄRKEÄÄ:** *Omniaa saavat käyttää ainoastaan yli 15-vuotiaat käyttäjät. Sitä eivät saa käyttää ne, joiden fyysiset, psyykkiset, aistimukselliset ja henkiset ominaisuudet ovat puutteellisia tai joilta puuttuu tuotteen käytössä tarvittava kokemus ja/tai osaaminen. Käytä Omniaa ainoastaan sen tarkoitettuun käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ota mitään vastuuta, jos laitetta käytetään muuhun tarkoitukseen. Tukehtumisriskin välttämiseksi muovipusseja ja muita pakkausmateriaaleja tulee säilyttää lasten ulottumattomissa. Muovipussi ei ole mikään leikkikalu.*

### UUNI LIEDELLÄ

Omnialla voit lämmittää, leipoa ja laittaa ruokaa liedien lämmöllä. Käytännöllisesti katsoen kaikkea, mitä voi tehdä tavallisessa uunissa voi myös tehdä Omnialla, sitä voi siis pitää uunina muiden joukossa. Käytä omia suosikkireseptejäsi tai kokeile sivustollamme olevia. Lisää reseptejä on verkkosivustollamme [www.omniasweden.com](http://www.omniasweden.com).

### KOIME OSAA

Omnia koostuu kolmesta osasta. Pohjaosa on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Sen päällä on alumiinista valmistettu kulho-osa ja ylimpänä on pienillä rei'illä varustettu maalattu kansi. Näitä osia käytetään aina yhdessä, ja ne tuottavat sekä ylä- että alalämmön. Omniaa voidaan käyttää ruostumattomasta teräksestä valmistetulla alaosallaan kaikilla liesillä induktioliettä lukuun ottamatta.

➡ **VAROITUS!** Varo teräviä kulmia! Varomaton käyttö saattaa aiheuttaa viiltohaavoja.

### HELPPOKÄYTTÖINEN JA MUKAVA

Kaikki "bake-off"-leivän tyyppiset patongit ja voisarvet sekä useimmat sekaleivät, sopivat erinomaisesti Omnialla tehtäviksi. Noudata kunkin tuotepaketin käyttöohjeita.

## KÄYTTÖOHJEET

Vuoka tulee voidella hyvin, ja se pitää ennen leivontaa lisäksi korppujauhottaa. Omnia sijoitetaan juuri liekin yläpuolelle tai keskelle liesilevyä. Ensimmäisellä käyttökerralla uuni saattaa savuta vähäisessä määrin. Tämä on täysin vaaratonta, eikä sillä ole vaikutusta ympäristöön eikä vuossa olevaan ruokaan. Täytä leivontavuoka puoliväliin leipiä, pikkuleipiä tai muuta käymisprosessilla valmistettavaa valmistettaessa. Jos valmistuksessa ei käytetä käymisprosessia, ruoka-aineita voidaan lisätä hieman enemmän, mutta ei koskaan ylemmäksi kuin 2,5 cm vuoaan ylälaidasta alaspäin. Jos leivinvuoassa on liikaa ruoka-aineita, alaosa voi olla palanut yläosan tullessa valmiiksi.

Jos Omnia lämpenee liikaa (liian suuren tehoasetuksen, pitkän valmistusajan tai vuossa olevan liian pienen ruoka-ainemäärän johdosta), kannen punainen väri saattaa muuttua. Tällä ei ole mitään vaikutusta Omnian toimintaan, vain ulkonäköön. Tiskaa leivinvuoka käsin. Tiskiaineet ja erityisesti konetiskiaineet saattavat aiheuttaa värivirheitä sen pintaan.

➡ **VAROITUS!** Kaikki Omnian osat kuumentuvat huomattavasti, joten käytä aina patalappuja tai vastaavia. Älä koskaan jätä Omniaa vaille valvontaa.

### SAMAT AJAT KUIN TAVALLISESSA UUNISSA

Jos lämpö on asetettu oikein, Omnian valmistusajat ovat samat kuin tavallisessa uunissa. Kun ruoka on valmista, nosta leivinvuoka pohjaosasta ja nosta pois kansi. Muussa tapauksessa kypsennysprosessi jatkuu jälkilämmössä. Noudata varovaisuutta, käytä aina patalappuja tai vastaavia. Leivonnaiset ja gratiinit voivat saada hieman väriä. Et voi kuitenkaan odottaa, että niistä tulee yhtä "värikkäitä" kuin tavallisessa uunissa.

➡ **VAROITUS!** Lämmitä höyryä virtaa ylös leivinvuoaan reiästä. Käännä kasvot pois siitä nostaessasi kannen.

➡ **HUOM!** Älä käytä teräviä veitsiä tai muita teräviä työvälineitä alumiinivuoaan kanssa

### ASETA OIKEA LÄMPÖ, EI LIIAN KORKEAA, MUTTA EI MYÖSKÄÄN LIIAN MATALAA.

Uunin, jossa ei ole lämpömittaria tai termostaattia, käyttö voi aluksi tuntua oudolta. Liesien tehot ja lämmön tarve ruoanlaitossa vaihtelevat. Vain kokeilemalla oppii oikeat asetukset. Käytä lämpöä varoen, on helppoa asettaa se liian suureksi.

Vihjeitä, jotka voivat auttaa alkuun pääsemiseksi ja parhaiden tulosten saavuttamiseksi:

- Oikean lämmön löytäminen: Kannettava sähköliesi: 2 000 W => käytä suurta lämpöä. Sprikeitin (tyyppiä Origo/Cookmate), jonka teho on 2 000 W => vähän puolta maksimitehoa alhaisempi teho riittää tavallisesti. Nestekaasuliesi: 2 500 W => Aloita kokeilemalla juuri säästöliekkiä suuremmalla teholla.
- Lyhyitä valmistusaikoja tarvittaessa (noin 10–20 minuuttia), ja aina sähkölevyllä, tulee ruostumattomasta teräksestä valmistettua pohjaosaa esilämmittää suurella teholla 3 minuuttia, ennen kuin leivinvuoka ja sen kansi asetetaan paikalleen ja lämpöä lasketaan.
- Useat leivät ja pikkuleivät pitää "pikakäynnistää" esilämmittämällä pohjaosaa ja uunia suurimmalla lämmöllä noin 1 minuutin ajan.

### RIISI- JA KANAGRATIINI

1 sipuli  
1 rkl öljyä  
1 ½ dl basmatiriisiä  
1 tl suolaa  
½ kanaliemikuutiota  
+ 3 ½ dl vettä  
½ grillattua broileria  
mahd. cashewpähkinöitä

**GRATIINIKASTIKE**  
1 ½ dl kuohukermaa  
3 rkl kevytmajoneesia  
3 rkl chilikastiketta  
currya

### TARJOILUUN

Salaatti ja esim. valkosipulileipää

Voitele vuoka. Pilko sipuli ja ruskista öljyssä. Lisää riisi ja sekoita. Lisää suola ja veteen liuotettu liemikuutio. Anna kiehua kannen alla noin 10 minuuttia. Kaada riisi vuokaan. Poista nahka broilerista ja paloittele liha. Aseta lihapalat riisin päälle ja sirottele päälle halutessasi myös hiukan cashewpähkinöitä. Vatkaa kermaa kevyesti. Sekoita majoneesi ja chilikastike keskenään. Lisää seokseen kerma ja mausta currylla. Levitä gratiinikastike vuokaan ja anna gratinoitua noin 25 minuuttia.

## SINIHOMEJUUSTO- JA KINKKUPIIRAKKA

**TAIKINA**  
150 g voita  
3 dl jauhoja  
hyppysellinen suolaa  
1 rkl vettä

**TÄYTE**  
1 punainen paprika  
60–70 g savustettua kinkkua  
vähintään 6 isoa basilikanlehteä  
150 g sinihomejuustoa  
3 kananmunaa  
2 ½ dl ruokakermaa  
cayennepippuria

Paloittele voi ja nypi se jauhojen ja suolan joukkoon. Lisää vesi ja sekoita nopeasti taikinaksi. Laita taikina muovipussiin ja anna sen levätä mahdollisimman kylmässä vähintään tunnin ajan (jos et malta odottaa niin pitkään, piirakasta tulee silti hyvä). Voitele vuoka. Muotoile taikina rullaksi. Aseta rulla vuokaan ja painele taikina ohueksi kerrokseksi vuoaan reunoja vasten. Pilko paprika ja kinkku

## PEKONILLA JA JUUSTOLLA TÄYTETTY PORSAAFILEE

1 porsaanfilee, noin 500 g  
4–6 siivua pekonia  
sinihome- tai valkosipulijuustoa, noin 70 g  
2–3 dl kermaa  
1 rkl soijaa  
suolaa ja pippuria  
4–5 hammastikkua

### TARJOILUUN

Riisiä tai uusia perunoita ja vihanneksia

Voitele vuoka. Puhdista liha ja tee siihen pituussuunnassa viiltoja. Aseta pekoniisivut fileen molemmille puolille ja täytä juustolla. "Sulje" filee hammastikuilla ja aseta se vuokaan. Aseta Omnia liedelle noin 15 minuutiksi tai kunnes liha on saanut väriä. Sekoita kerma ja soija ja kaada seos fileen päälle. Anna paistua vielä noin 15 minuuttia. Valmistusaika voi vaihdella hieman fileen paksuuden mukaan.

## TIMJAMILEIPÄ

2 ½ dl vettä, noin 35°  
8 g kuivahiivaa  
2 tl suolaa  
1 tl sokeria  
8 dl vehnäjauhoa  
4 g kuivattua timjamia  
sesaminsiemeniä

Mittaa kaikki ainekset ja sekoita niistä sileä ja notkea taikina. Taikina on valmis, kun sitä voi vetää ilman että se murtuu. Anna taikinan levätä noin 15 minuuttia. Muotoile taikina haluamallasi tavalla, esim. palmikoksi. Voitele vuoka margariinilla (nestemäinen margariini toimii parhaiten) ja sirottele vuokaan seesaminsiemeniä (tai vastaavia), siten että ne peittävät vuoaan sisäpinnan. Aseta taikina vuokaan ja anna nousta noin tunnin verran. Paista noin 1 tunti.