



# OVN PÅ KOMFURET



Bag brød og tilbered  
ovnretter uden fast ovn.

# STORT SET ALT, MAN KAN VARME, BAGE OG TILBEREDE I EN FAST OVN, KAN MAN OGSÅ TILBEREDE PÅ KOMFURET

Omnia er nem at anvende. Formen skal være godt smurt, og ved bagning skal den også være drysset med rasp. Vær forsigtig med varmen, og regn med omtrent samme bage-tid som i en fast ovn.

Tilbered dine egne livretter, eller prøv en af de opskrifter, der følger med i pakken. Du kan også finde en del opskrifter på vores hjemmeside: [www.omniasweden.com](http://www.omniasweden.com).



## BAG OG TILBERED OVNRETTER UDEN EN FAST OVN

Med fritidsovnen Omnia kan du bage og tilberede ovnretter direkte på kogepladen. Omnia er nem at bruge, kræver ingen installationer og fungerer på stort set alle komfurer. Omnia kan anvendes over såvel åben ild som på glas-keramiske og almindelige kogeplader uanset brændstof. Både gas, sprit, el og diesel kan bruges. Ovnens er nem at gøre ren, vejer næsten ingenting og fylder ikke ret meget.



### BAKE-OFF

Varme miniflutes eller croissanter til morgenmad er manges favorit.

### MADBRØD OG SCONES

Bag dine egne specialiteter, eller brug vores opskrifter. Et par kommentarer fra Jeanette Sjöo, der er kåret til årets unge bager i Sverige.

### GLUTENFRIT BRØD

Opskrift på foccacia findes på vores hjemmeside.

### GRATINER OG TÆRTER

Nogle siger, at flødekartoflerne bliver bedre i Omnia end i den faste ovn.

### FISK

Laks med gorgonzola tilberedes ved svag varme i ca. 10 min. Opskrift på engelsk fisketærte findes på vores hjemmeside.

### PIZZA

En indbagt calzone tager 35-40 min.

### KØD

Fra Tyskland kommer en opskrift på farsbrød og fra Sverige en delikat bacon- og ostefyldt svinemørbrad. Shepherd's pie er en engelsk specialitet – opskriften finder du på vores hjemmeside.

### BAGTE KARTOFLER

Vælg fyld efter behag.

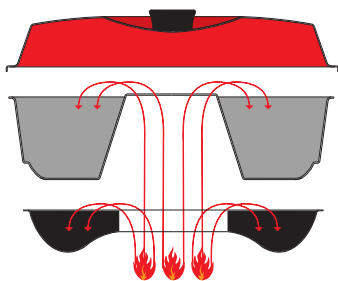
### KAGER OG DESSERTER

Frist med en cheesecake.

# OVER- OG UNDERVARME

Omnia består af tre dele, der tilsammen giver både over- og undervarme.

Ingredienserne eller dejen skal ligge i bageformen, der er af aluminium. Formen ser ud som en rund sandkageform med hul i midten. Bageformen står på en skåleformet underdel af stål. Denne har også et hul i midten. Takket være skåleformen, spredes den varme luft langs bageformens underside og skaber dermed undervarme. Hulleme i bageformen og underdelen får varmen til at passere gennem konstruktionen og reflektere mod låget, hvorved der skabes overvarme. Øverst sidder der et låg med ventilationshuller.



Pakken indeholder brugsanvisning og opskrifter.