

OMNIA-CAMPINGBACKOFEN MIT UNTERTEIL AUS EDELSTAHL

➔ **WICHTIG:** Omnia darf nur von Personen über 15 Jahren benutzt werden. Omnia darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, psychischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden oder von Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit dem Produkt und/oder keine Kenntnis darüber haben, wie das Produkt gehandhabt werden soll.

Benutzen Sie den Omnia-Ofen nur für den vorgesehenen Zweck. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Nutzung entstehen.

Um jedes Erstickungsrisiko zu vermeiden, müssen Plastikhüllen und anderes Verpackungsmaterial für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden. Eine Plastiktüte ist kein Spielzeug.

EIN OFEN AUF DEM HERD

Im Omnia-Ofen können Sie Speisen auf dem Herd erhitzen, backen und zubereiten. Betrachten Sie Omnia als einen ganz gewöhnlichen Ofen, man kann praktisch alles zubereiten, was man auch in einem herkömmlichen Backofen zubereiten kann. Backen Sie Ihre eigenen Lieblingsrezepte oder probieren Sie die beiliegenden Rezepte aus. Weitere Rezepte finden Sie auf www.omniasweden.com.

DREI TEILE

Omnia besteht aus drei Teilen. Einem Unterteil aus Edelstahl, einer Backform aus Aluminium, die auf den oberen Rand des Unterteils gesetzt wird, und schließlich einem lackierten Deckel mit kleinen Löchern. Die Teile werden stets zusammen benutzt und geben sowohl Oberhitze als auch Unterhitze.

Der Omnia-Ofen mit dem Unterteil aus Edelstahl kann auf allen Herdtypen benutzt werden außer auf Induktionsherden.

➔ **WARNUNG!** Passen Sie auf scharfe Kanten auf! Eine unvorsichtige Handhabung kann zu Schnittwunden führen.

EINFACH UND BEQUEM

Alle „bake off“-Produkte wie z.B. Baguettes und Croissants sowie die meisten Backmischungen eignen sich ausgezeichnet für die Zubereitung im Omnia-Ofen. Befolgen Sie die Anweisungen auf der jeweiligen Packung.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Form soll gut eingefettet und beim Backen auch mit Bröseln ausgestreut sein. Der Omnia-Ofen wird auf dem Herd mitten über die Flamme oder mitten auf die Herdplatte gesetzt. Bei der ersten Benutzung kann es zu leichter Rauchentwicklung kommen. Dies ist völlig ungefährlich und beeinträchtigt weder die Umwelt noch die Speisen in der Form.

Füllen Sie die Backform nur zur Hälfte, wenn Sie Brot, Kuchen oder andere Speisen, die aufgehen sollen, zubereiten. Speisen, die nicht aufgehen, können etwas höher eingefüllt werden, jedoch höchstens bis 2,5 cm unter den oberen Rand. Wenn die Backform zu voll ist, kann der untere Teil der Speisen anbrennen bis der obere Teil fertig ist.

Wenn die Temperatur im Omnia-Ofen zu hoch wird (wegen zu heißem Herd, langer Zubereitungszeit und/oder wenig Inhalt in der Form), kann sich die rote Farbe des Deckels verändern. Dies beeinträchtigt nur das Aussehen, nicht aber die Funktion. Spülen Sie die Backform von Hand. Spülmittel, insbesondere Maschinenspülmittel, kann die Oberfläche verfärben.

➔ **WARNUNG!** Alle Teile werden sehr heiß, verwenden Sie immer Topflappen oder etwas Entsprechendes. Lassen Sie den Omnia-Ofen nie unbeaufsichtigt.

GLEICHE ZUBEREITUNGSZEIT WIE IM HERKÖMMLICHEN BACKOFEN

Wenn die Temperatur richtig eingestellt ist, ist die Zubereitungszeit die gleiche wie in einem herkömmlichen Backofen. Nehmen Sie die Backform am Ende der Zubereitungszeit vom Unterteil und heben Sie den Deckel ab, ansonsten werden die Speisen von der „Nachwärme“ weitergegart. Vorsicht: Verwenden Sie immer Topflappen oder etwas Entsprechendes. Gebäck und Gratin können etwas braun werden, rechnen Sie jedoch nicht mit der gleichen Bräunung wie in einem herkömmlichen Backofen.

➔ **WARNUNG!** Aus der Öffnung in der Backform kommt heißer Dampf. Wenden Sie Ihr Gesicht ab, wenn Sie den Deckel anheben.

➔ **BITTE BEACHTEN SIE!** Verwenden Sie keine Messer oder andere scharfe Werkzeuge in der Aluminiumform.

FINDEN SIE DIE RICHTIGE TEMPERATUR HERAUS. NICHT ZU HEISS UND NICHT ZU KALT.

Am Anfang wird es Ihnen merkwürdig vorkommen, einen Ofen ohne Thermometer/Thermostat zu benutzen. Verschiedene Herde geben eine unterschiedliche Wärmemenge ab und der Wärmebedarf variiert. Die exakten Garzeiten für Ihren Herd müssen Sie ganz einfach durch Ausprobieren herausfinden. Seien Sie bei der Temperatur vorsichtig, sie wird leicht zu hoch. Ein paar Tipps, die Ihnen den Anfang erleichtern und zu guten Ergebnissen verhelfen sollen:

- Die richtige Temperatur finden: Auf einer mobilen Elektroherdplatte 2000 W => Stellen Sie eine hohe Temperatur ein. Auf einem Spirituskocher (z.B. Origo/Cookmate) mit einer Leistung von 2000 W => Etwas weniger als halbe Leistung passt meist gut. Auf einem Propangasherde 2500 W => Beginnen Sie knapp über der kleinsten Flamme mit dem Ausprobieren.
- Bei kurzen Zubereitungszeiten (insgesamt 10-20 Minuten) und immer, wenn eine Elektro-Herdplatte benutzt wird, sollte das Edelstahlunterteil bei hoher Temperatur ca. 3 Minuten lang vorerhitzt werden, bevor die Backform und der Deckel aufgesetzt werden und die Hitze reduziert wird.
- Einige Brote und Kuchen benötigen einen „Blitzstart“ von 1 Minute bei höchster Temperatur und mit vorerhitztem Unterteil.

REIS- UND HÜHNCHENAUF LAUF

1 Zwiebel	AUFLAUFSOSSE
1 El Öl	150 ml Sahne
150 ml Basmatireis	3 El fettarme Mayonnaise
1 Tl Salz	3 El Chilisoße
½ Hühnerbouillonwürfel	Curry
+ 350 ml Wasser	
½ gegrilltes Hähnchen	
Auf Wunsch Cashewnüsse	

BEILAGEN

Salat und ev. Knoblauchbrot

Die Form einfetten. Die Zwiebel hacken und im Öl bräunen. Den Reis zugeben und umrühren. Das Salz und den im Wasser aufgelösten Bouillonwürfel zugeben. Zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Den Reis in die Form legen. Das Hähnchen enthäuten und in kleinere Stücke teilen. Die Stücke auf den Reis legen und ev. einige Cashewnüsse darüberstreuen.

Die Sahne etwas schlagen. Die Mayonnaise und die Chilisoße mischen. Unter die Sahne mischen und mit Curry abschmecken. Die Auflaufsoße in die Form geben und ca. 25 Minuten backen.

SCHIMMELKÄSE UND SCHINKENQUICHE

TEIG	FÜLLUNG
150 g Butter	1 roter Paprika
300 ml Mehl	60-70 g geräucherter Schinken
Eine Prise Salz	Mindestens 6 große Basilikumblätter
1 El Wasser	150 g Schimmelkäse
	3 Eier
	250 ml Sahne
	Cayennepfeffer

Die Butter fein im Mehl und Salz verteilen. Das Wasser zugeben und schnell zu einem Teig verarbeiten. In eine Plastiktüte geben und mindestens 1 Stunde so kalt wie möglich ruhen lassen (Auch wenn man keine Geduld hat gelingt es trotzdem). Die Form einfetten. Aus dem Teig eine Rolle formen. Die Rolle in die Form legen und entlang der Kanten dünn ausdrücken. Den Paprika und den Schinken fein hacken und in die Form legen – den Schinken zu oberst.

Den Basilikum hacken. Den Käse in die Form krümeln und mit Basilikum bedecken.

Die Eier, die Sahne und den Cayennepfeffer zusammenrühren und vorsichtig über den Quiche geben. Backen bis die Füllung fest wird ca. 1 Stunde.

SPECK- UND KÄSEGEFÜLLTES SCHWEINEFILET

1 Schweinefilet ca. 500 g
4-6 Scheiben Speck
Schimmel- oder Knoblauchkäse ca. 70 g
2-300 ml Sahne
1 El Soja
Salz und Pfeffer
4-5 Zahnstocher

BEILAGEN

Reis oder neue Kartoffeln und Gemüse

Die Form einfetten. Das Schweinefilet putzen und der Länge nach einschneiden. Speckscheiben entlang beider Seiten legen und mit Käse füllen.

Das Schweinefilet mit den Zahnstochern „verschließen“, es in die Form legen und den Omnia nach der Gebrauchsanweisung ca. 15 Minuten oder bis das Schweinefilet Farbe bekommt auf den Herd stellen. Sahne und Soja mischen, über das Filet geben und weitere 15 Minuten backen.

Die Zubereitungszeit kann je nach Dicke des Filets variieren.

THYMIANBROT

250 ml Wasser, ca. 35°
8 g Trockenhefe
2 Tl Salz
1 Tl Zucker
800 ml Weizenmehl
4 g getrockneter Thymian
Sesam

Alle Zutaten abmessen und zu einem blanken und geschmeidigen Teig kneten. Der Teig ist fertig, wenn man ihn ausziehen kann ohne dass er reißt. Ca. 15 Minuten in der Form ruhen lassen. Den Teig nach Wunsch z.B. als Zopf formen. Die Form mit Margarine austreichen (Flüssige ist OK) und dann Sesam (oder anderes) einstreuen, so dass die Innenseite der Form bedeckt wird. Den Teig einlegen und ca. 1 Stunde gehen lassen. Nach Gebrauchsanweisung ca. 60 Minuten backen.