

CAMPINGOVEN MET RVS ONDERSTEL

BELANGRIJK: *Personen (ook kinderen), die dit product vanwege beperkte fysieke, psychische, sensorische of mentale eigenschappen, gebrek aan ervaring en/of onwetendheid niet op veilige wijze kunnen gebruiken, dienen dit product niet te gebruiken zonder toezicht of hulp van een hiertoe verantwoordelijke persoon. Gebruik de Omnia alleen voor het daartoe bestemde doeleinde. De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade vanwege ondoelmatig gebruik.*

Om verstikkingsgevaar door plastic zakken, en ander verpakkingsmateriaal te voorkomen, moeten deze voorwerpen buiten bereik van kinderen worden gehouden. Een plastic zak is geen speelgoed.

WAARSCHUWING!

- **Let op eventuele scherpe randen! Onvoorzichtig gebruik kan snijwonden veroorzaken.**
- **Alle onderdelen worden heel warm, gebruik dus altijd pannenlappen of iets dergelijks.**
- **Laat een hete Omnia nooit zonder toezicht achter.**
- **Uit de openingen in de bakvorm kan hete stoom naar buiten komen. Keer uw gezicht weg wanneer u het deksel oplicht.**

OVEN OP FORNUIS

Met een Omnia campingoven kunt u eten opwarmen, eten bereiden en brood bakken op de warmte van een kooktoestel. Zo goed als alles wat in een gewone oven kan worden klaargemaakt, kan ook in een Omnia worden gedaan. Beschouw deze oven als wat voor oven dan ook. Gebruik uw eigen favoriete recepten of probeer één van nevenstaande recepten. Meer recepten vindt u bij www.omniasweden.com.

DRIE DELEN

De Omnia bestaat uit drie delen. Een roestvrijstalen onderstel. Een aluminium bakvorm die bovenop het onderstel staat. En als afsluiting een gelakt deksel met kleine afstoomopeningen. Deze onderdelen worden altijd samen gebruikt en zorgen voor onderwarmte en bovenwarmte.

Een Omnia, met een roestvrijstalen onderstel, kan op alle kooktoestellen worden gebruikt, met uitzondering van een inductiekookplaat.

EENVOUDIG EN COMFORTABEL

Alle soorten "bake off" brood zoals stokbrood, croissantjes en de meeste broodmixen, kunnen uitstekend in de Omnia worden klaargemaakt. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking.

GEBRUIKSAANWIJZING

De vorm moet goed zijn beboterd en voor bakwerk ook bestrooid. Plaats de Omnia op het kooktoestel midden over de vlam of midden op de plaat. De eerste keer dat de oven wordt gebruikt kan er wat

rook vrijkomen. Dit is normaal en volkomen ongevaarlijk voor omgeving en het gerecht in de vorm.

Vul de bakvorm tot de helft voor brood, cakes en andere gerechten die tijdens het bakken moeten rijzen. Bij gerechten die niet hoeven te rijzen kan de Omnia iets meer worden gevuld, maar nooit meer dan tot 2,5 cm vanaf de rand. Indien de bakvorm te vol is kan het onderste gedeelte aanbranden wanneer het bovenste gedeelte net gaar is.

Indien de warmte in de Omnia te hoog wordt (te hoge instelling, te lange tijd en/of te weinig inhoud in de vorm) kan het rode deksel verkleuren. Dit is niet van invloed op de werking, alleen op het uiterlijk.

De bakvorm alleen met de hand afwassen. Afwasmiddel, vooral dat van afwasmachines, kan tot verkleuring leiden.

ZELFDE TIJDEN ALS IN EEN GEWONE OVEN

Bij correct ingestelde warmte is de bereidingstijd in een Omnia hetzelfde als in een gewone oven. Neem, wanneer het gerecht klaar is, de bakvorm van het onderstel en verwijder het deksel. Anders zal het bak/braadproces verder gaan vanwege de restwarmte in de oven. Wees voorzichtig, maak altijd gebruik van pannenlappen of iets dergelijks.

Bakwerk en gegratineerde gerechten kunnen iets donkerder worden. Maar reken niet met dezelfde mate als in een gewone oven.

N.B. Gebruik in de vorm geen scherpe messen of ander metalen keukengerei.

TRACHT DE JUISTE WARMTE TE VINDEN.

NIET TE VEEL, NIET TE WEINIG.

Het gebruik van een oven zonder thermometer/thermostaat kan in het begin wat vreemd zijn. Kooktoestellen hebben verschillend vermogen en de warmtevraag kan ook variëren. Het is een kwestie van uitproberen. Wees voorzichtig met de temperatuur, het kan vrij gauw te warm worden.

Tips waarmee je sneller op gang komt en voor optimaal resultaat:

- **Tracht de juiste temperatuur te vinden:** Op een losse kookplaat van 2000 W => gebruik hoge temperatuur. Op een spiritusbrander (type Origo/Cookmate) met een vermogen van 2000W => iets minder dan half effect is meestal voldoende. Op een gasbrander van 2500W => probeer eerst net boven de waakvlam.
- **Bij korte bereidingstijden (10-20 minuten), en altijd op een elektrisch kooktoestel, moet het roestvrijstalen onderstel eerst gedurende ca. 3 minuten worden voorverwarmd op hoge temperatuur, voordat de bakvorm met deksel op het kooktoestel wordt gezet.**
- **Sommige broden en cakes hebben een "kickstart" nodig met voorverwarmd onderstel en oven gedurende 1 minuut in de hoogste stand.**