

OMNIA-CAMPINGBACKOFEN MIT UNTERTEIL AUS EDELSTAHL

WICHTIG: *Personen, die aufgrund eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder aufgrund mangelnder Erfahrung oder mangelnder Kenntnis den Omnia-Ofen nicht in sicherer Weise verwenden können, dürfen das Produkt nicht ohne Aufsicht oder die Hilfe einer verantwortlichen Person benutzen. Dies gilt auch für Kinder.*

Verwenden Sie Omnia 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 außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Eine Plastiktüte ist kein Spielzeug.

WARNUNG!

- **Passen Sie auf scharfe Kanten auf! Eine unvorsichtige Handhabung kann zu Schnittwunden führen.**
- **Alle Teile werden sehr heiß, verwenden Sie stets Topflappen oder etwas Entsprechendes.**
- **Lassen Sie den Omnia-Ofen nie unbeaufsichtigt.**
- **Aus der Öffnung in der Backform entweicht heißer Dampf. Wenden Sie Ihr Gesicht ab, wenn Sie den Deckel anheben.**

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.

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.

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.

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 Propangasherd 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.