

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, der Deckelknopf über 100 °C/212°F. Verwenden Sie stets Topflappen oder etwas Entsprechendes.**
- **Lassen Sie den Omnia-Ofen nie unbeaufsichtigt.**
- **Aus der Öffnung in der Omniaform entweicht heißer Dampf. Wenden Sie Ihr Gesicht ab, wenn Sie den Deckel anheben.**

EIN OFEN AUF DEM HERD

Im Omnia®-Ofen können Sie praktisch alle Speisen auf dem Herd erhitzen und backen, die Sie auch in einem herkömmlichen Backofen zubereiten können. 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. Das spezialdesignte, schalenförmige Unterteil ist aus Edelstahl gefertigt. Auf dem oberen Rand des Unterteils sitzt die Omniaform aus Aluminium. Oben wird der lackierte Deckel mit Ventilationslöchern aufgesetzt. Die Teile müssen stets zusammen benutzt werden und geben sowohl Ober- als auch Unterhitze. Der Omnia-Ofen mit dem Unterteil aus Edelstahl kann auf allen Herdtypen benutzt werden außer auf Induktionsherden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Omniaform 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 Omniaform.

Füllen Sie die Omniaform 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 Omniaform 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 Omniaform), kann sich die rote Farbe des Deckels verändern. Dies beeinträchtigt nur das Aussehen, nicht aber die Funktion. Spülen Sie die Omniaform 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 Omniaform 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. Rechnen Sie bei Gebäck und Gratin nicht mit der gleichen Bräunung wie in einem herkömmlichen Ofen.

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 und die richtige Temperatur für Ihren Herd müssen Sie durch Ausprobieren herausfinden. Testen Sie Omnia mit einem einfachen Rezept wie zum Beispiel fertigem Rührkuchenteig. Vorsicht: Die Temperatur 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 Omniaform 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.

ZUBEHÖR

Für den Omnia-Ofen gibt es viel Zubehör, das die Benutzung erleichtert und Ihnen neue Möglichkeiten eröffnet. Sie finden es auf www.omniasweden.com.