

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, de knop warmer dan 100°C/212°F. Gebruik dus altijd pannenlappen of iets dergelijks.**
- **Laat een hete Omnia nooit zonder toezicht achter.**
- **Uit de openingen in de Omniavorm 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

Een Omnia bestaat uit drie delen. Een speciaal ontworpen, schaalvormig roestvrijstalen onderstel. Een aluminium Omniavorm die bovenop het onderstel staat. Als afsluiting een gelakt deksel met afstoomopeningen. Deze onderdelen moeten altijd samen worden gebruikt en zorgen dan voor zowel onderwarmte als bovenwarmte. Een Omnia, met een roestvrijstalen onderstel, kan op alle kooktoestellen worden gebruikt, met uitzondering van een inductiekookplaat.

GEBRUIKSAANWIJZING

De Omniavorm 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 Omniavorm 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 gaat is.

Indien de warmte in de Omnia te hoog wordt (te hoge instelling, te lange tijd en/of te weinig inhoud in de Omniavorm) kan het rode deksel verkleuren. Dit is niet van invloed op de werking, alleen op het uiterlijk. De Omniavorm 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 Omniavorm 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 Omniavorm 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. Neem een eenvoudig recept, bijvoorbeeld een kant-en-klaar cake-recept, om de juiste warmte voor uw kooktoestel te bepalen. 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 Omniavorm 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.

ACCESSOIRESER

zijn meerdere accessoires voor de Omnia verkrijgbaar, die het koken vereenvoudigen en nieuwe mogelijkheden bieden. Deze vindt u op www.omniasweden.com.

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.

OMNIA RECREATIONAL OVEN WITH STAINLESS STEEL BASE

IMPORTANT: *People who cannot use Omnia safely, due to physical, sensory or intellectual disabilities, inexperience or lack of knowledge should not use the product without the help and/or supervision of a responsible person.*

Use Omnia only for its intended purpose. The manufacturer disclaims liability for injury caused by using the product for any other purpose.

To avoid risk of suffocation, plastic bags and other packaging materials should be kept out of the sight and reach of children. A plastic bag is not a toy.

WARNING!

- **All parts get very hot. Never touch the Omnia with your bare hands! All parts get very hot. The knob can get hotter than 100 °C/ 212°F. Always use Always use oven mitts or the equivalent.**
- **Never leave Omnia unattended.**
- **Hot steam will rise from the hole in the Omnia pan. Turn your face away when you lift the lid.**
- **Watch out for sharp edges. Careless handling may result in cuts.**

AN OVEN ON THE STOVETOP

With the Omnia® recreational oven, you can heat, bake and cook on the stovetop. Virtually anything that can be cooked in a conventional oven can be cooked in the Omnia. Think oven, think Omnia! Use your own favorite recipes or try those listed here. For more recipes visit www.omniasweden.com.

THREE-PART OMNIA

There are three parts to the Omnia: The specially designed, bowl-shaped base made of stainless steel. The Omnia pan, which fits onto the upper edge of the base. On top of it all is the painted lid, with ventilation holes. The parts must always be used together, which is how they provide heat from both above and below. The Omnia's stainless-steel base can be used on all heat sources except induction cooktops.

INSTRUCTIONS

When used for baking, the Omnia pan should be liberally greased and dusted with breadcrumbs/flour. Center the Omnia over heat source on the stovetop. The first time the Omnia is used it may emit a little smoke. The smoke is completely harmless and does not affect the environment or the food in the mold. When making bread or other food that will rise or expand, fill the Omnia pan no more than halfway. Note! Whatever the ingredients, always leave at least 1 inch (2.5 cm) below the top edge of the Omnia pan. If you overfill the Omnia pan, the bottom may burn by the time the top is done.

If the Omnia gets too hot because of the heat setting, cooking time or because the Omnia pan is filled only to the minimum level, the red lid may darken. This is a cosmetic change and affects only the appearance of the Omnia, not its functionality. Always wash the Omnia pan by hand as dishwasher detergents may discolor the surface.

ALWAYS use an oven mitt or potholder when handling the Omnia. To avoid being burned by steam, turn your face away from the Omnia pan when lifting the lid.

THE SAME COOKING TIMES AS FOR CONVENTIONAL OVENS

When the heat source for the Omnia is set correctly, cooking times are the same as for a conventional oven. When the food is ready, take the Omnia pan out of the stainless steel base and remove the lid. Otherwise,, the food will continue cooking in the residual heat. Use an oven mitt or potholder when handling the Omnia.

Pastries, gratins, etc., may brown to some extent, but usually less than they would in a conventional oven.

Note! Do not use sharp knives or utensils in the aluminum Omnia pan.

FIND THE RIGHT HEAT: NOT TOO HIGH, NOT TOO LOW

Using an oven that does not have a temperature gauge may seem strange at first, but if you follow the recipes and cooking instructions you will quickly master the Omnia and open the door to infinite cooking opportunities. It is a good idea to test your Omnia with a simple recipe like a ready-made cake mix, to figure out the right heat for your particular stove. Be careful with the heat – it is easy to let your Omnia get too hot.

Tips that make it easier to get started and achieve the best results:

- Finding the right temperature: Portable electric hot plate 2000 W => use high heat. Alcohol stoves (e.g., Origo/ Cookmate) 2000 W => slightly below half power is usually right. Gas burner 2500 W => start testing just above simmer heat.
- For short cooking times (10-20 minutes), preheat the stainless-steel base on high for 3 minutes before inserting the mold and lid on top. You should now turn the heat down to the level described above. Regardless of the cooking time ALWAYS preheat the stainless steel base when using an electric hot plate.
- Some breads and cakes need a quick start. Preheat the base plate on the highest setting for 1 minute.

ACCESSORIES

There are lots of accessories for your Omnia that make cooking in the Omnia easier and create new possibilities. You can find them all at www.omniasweden.com.