

GEBRAUCHSANWEISUNG MOBILER BACKOFEN OMNIA® CLASSIC ORIGINAL 2L UND MAXI 3L

DER BACKOFEN AUF DEM HERD

Der Omnia Classic ist eine praktische, tragbare Lösung für alle, die keinen Backofen haben oder sich einen Backofen für den Außenbereich wünschen. Er ist ein einfach zu bedienender, bewährter Backofen ohne eigene Wärmequelle. Die Wärme kommt stattdessen von einem Herd oder einer anderen Wärmequelle. Mit dem Omnia Classic verwandeln Sie Ihren Herd in einen praktischen Backofen, in dem Sie wie in einem traditionellen festen Backofen backen, kochen und aufwärmen können.

WICHTIG!

Bewahren Sie den Omnia Classic außerhalb der Reichweite von Kindern auf und lassen Sie andere Personen den Ofen nicht benutzen, wenn diese nicht wissen, wie er funktioniert oder das Handbuch nicht gelesen haben. Wenn der Ofen in Betrieb ist, darf er niemals unbeaufsichtigt gelassen werden. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe aufhalten. Alle Teile werden sehr heiß. Eine unsachgemäße Verwendung und Handhabung des Ofens kann gefährlich sein. Seien Sie vorsichtig und drehen Sie den Kopf zur Seite, wenn Sie den Deckel öffnen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich für den vorgesehenen Zweck und gemäß dem Handbuch und der Gebrauchsanweisung. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder eine Nichtbeachtung des Handbuchs oder der Bedienungsanleitung entstehen.

WIRD SEHR HEISS!

Alle Teile werden sehr heiß. Der Knauf kann eine Temperatur von mehr als 100 °C erreichen. Verwenden Sie deshalb immer Topflappen, wenn Sie den Deckel berühren. Benutzen Sie Topflappen oder den Omnia-Tragegriff (Zubehör), wenn Sie mit der Omnia-Form arbeiten. Der Unterteil wird sehr heiß (bis zu 350 °C) und muss zuerst abkühlen, bevor Sie ihn anfassen können.

Aufgrund der hohen Hitze nimmt der Unterteil aus Edelstahl eine geflammte Färbung an. Wenn die Hitze in der Form zu hoch wird (weil auf einer zu hohen Leistungsstufe gekocht wird, die Garzeit sehr lang ist und/oder die Form nur wenig gefüllt ist), kann sich die Farbe des Deckels verändern. Diese Veränderungen beeinträchtigen jedoch nur die Optik, nicht die Funktion.

BITTE BEACHTEN SIE

Das Loch im Unterteil hat eine scharfe Kante. Bei unvorsichtiger Handhabung kann es zu Schnittverletzungen kommen.

Reinigen Sie die Form mit der Hand. Spülmittel, insbesondere Spülmaschinenreiniger, können die Oberfläche verfärben.

Omnia Classic kann auf allen Wärmequellen außer Induktionskochfeldern verwendet werden. Nicht geeignet für säurehaltige Lebensmittel.

DREI TEILE

Omnia Classic besteht aus drei Teilen.

1. Speziell entworfener, schalenförmiger Unterteil aus Edelstahl.
2. Form aus Aluminium, 2L oder 3L, die auf der Oberkante des Unterteils aufliegt.
3. Lackierter Deckel mit Ventilationslöchern.

Die Teile sollten immer zusammen verwendet werden, um sowohl Ober- als auch Unterhitze zu erzeugen.



GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Omnia-Form sollte gut eingefettet und beim Backen auch mit Semmelbröseln bestreut sein. Omnia Classic wird auf dem Herd direkt über der Flamme bzw. in der Mitte des Kochfelds aufgestellt.

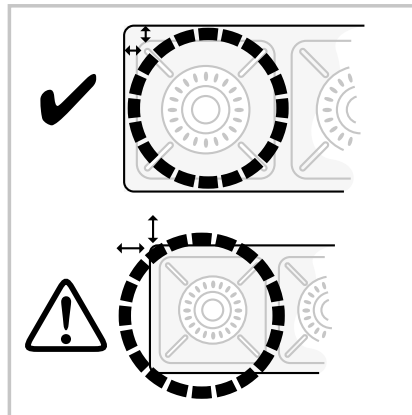
WARNUNG

Bei einem Gasherd, der auf Holzbalken montiert ist, ist es wichtig, dass der Backofen so positioniert wird, dass der Unterteil nicht über den Herd hinausragt und sich teilweise über dem Holzbalken befindet. Andernfalls bestünde aufgrund der großen Hitze die Gefahr, dass der Holzbalken zu glühen beginnt.

Wenn der Backofen zum ersten Mal benutzt wird, kann es sein, dass er etwas dampft. Dies ist völlig harmlos und beeinträchtigt weder die Umwelt noch die in der Form befindlichen Speisen.

Füllen Sie die Form zur Hälfte, wenn Sie Brot, Kuchen und andere Dinge zubereiten, die beim Backen aufgehen. Speisen, die nicht aufgehen, können etwas weiter eingefüllt werden, jedoch maximal bis 2,5 cm unterhalb des oberen Rands.

Wenn die Form zu voll ist, kann die Unterseite verbrennen, bevor die Oberseite fertig ist. Reinigen Sie die Omnia-Form von Hand. Spülmittel, insbesondere Spülmaschinenreiniger, können die Oberfläche verfärben.



SO GEHT'S

Praktisch alles, was in einem festen Backofen gemacht werden kann, ist auch im Omnia Classic möglich. Betrachten Sie ihn wie einen ganz normalen Backofen. Verwenden Sie Ihre Lieblingsrezepte oder besuchen Sie die Website omniasweden.com. Dort finden Sie viele Rezepte, die im Omnia Classic Original 2L zubereitet wurden.

Der Omnia Classic Maxi 3L ist 50 Prozent größer. Mit dem Maximodell können Sie bei den meisten Rezepten einfach die eineinhalbfache oder doppelte Menge verwenden. Erhöhen Sie am Anfang die Menge der Zutaten nur um die Hälfte bei Gerichten, die aufgehen oder während der Zubereitung in der Form nach oben steigen. Die Zubereitungszeiten bleiben gleich.

Einen Backofen ohne Thermostat zu verwenden, fühlt sich zunächst seltsam an. Jeder Herd hat eine andere Leistung und der Wärmebedarf variiert. Am besten tasten Sie sich Stück für Stück vor und lernen den Backofen kennen. Beginnen Sie mit einem einfachen Rezept, z. B. einem fertigen Rührkuchenteig, um die passende Temperatur auf Ihrem Herd zu finden. Auf unserer Website gibt es Videos mit praktischen Ratschlägen.

DIE PASSENDE TEMPERATUR FINDEN — NICHT ZU HOCH, NICHT ZU NIEDRIG

Seien Sie vorsichtig mit der Hitze, auf einem Gasherd kann es leicht zu heiß werden.

- Bei einer tragbaren elektrischen Kochplatte mit einer Leistung von 2.000 W sollten Sie eine hohe Temperatur einstellen.
- Bei einem Spirituskocher (Typ Origo/Cookmate) mit einer Leistung von 2.000 W genügt in der Regel etwas weniger als die halbe Leistung.
- Auf einem Gasherd mit einer Leistung von 2.500 W — beginnen Sie direkt über der Sparflamme und testen Sie sich Stück für Stück vor.

TIPP!

Mit kurzen Garzeiten (insgesamt 10—20 Minuten) und auf einem elektrischen Kochfeld kann der Edelstahlunterteil bei starker Hitze etwa 3 Minuten lang vorgeheizt werden. Dies erleichtert das Aufheizen des Backofens. Einige Brote und Kuchen müssen am Anfang des Backvorgangs eine Minute lang mit einem vorgeheizten Unterteil und dem Backofen auf höchster Stufe gebacken werden. Dies ist in etwa so, als würde man ein Backblech in einen heißen, festen Backofen schieben, um einen zusätzlichen Effekt zu erzielen.

GLEICHE BACKZEITEN WIE BEI FESTEN BACKÖFEN

Wenn die Hitze richtig eingestellt ist, ist die Garzeit im Omnia Classic dieselbe wie in einem festen Backofen. Wenn die Backzeit zu Ende ist: Entfernen Sie die Omnia-Form vom Unterteil und heben Sie den Deckel ab. Andernfalls wird der Backvorgang durch die Nachwärme fortgesetzt.

Seien Sie vorsichtig und verwenden Sie stets Topflappen oder Ähnliches.

Gebäck und Gratins können etwas Farbe bekommen. Dies geschieht jedoch nicht im selben Maße wie in einem festen Backofen.

HINWEIS

Verwenden Sie in der Omnia-Form keine scharfen Messer oder Utensilien!

ZUBEHÖR

Es gibt jede Menge Zubehör zum Omnia Classic, die das Kochen noch einfacher und schöner machen.

