

OFEN AUF DEM HERD

Der Freizeitofen Omnia ist eine pfiffige Erfindung die es ermöglicht direkt auf dem Herd zu backen und Ofengerichte zuzubereiten.

Omnias Anwendung ist einfach, erfordert keine Installationen und funktioniert auf allen Herden.

Drei Teile

Omnia besteht aus drei Teilen: Einem Unterteil aus Stahl, dass mit der Mittenöffnung direkt über die Flamme oder mitten auf der Herdplatte platziert wird, einer Backform in Aluminium mit einer Mittenöffnung, die es der Wärme ermöglicht auch als Oberhitze zu wirken und einem Deckel aus Aluminium.

Die Form fasst 2 Liter und steht beim Backen mit dem Deckel auf dem Unterteil. Der Deckel hat Löcher damit der Wasserdampf entweichen kann und er ist so hoch, dass Kuchen und Brote gut aufgehen können.

WARNUNG: Alle Teile werden sehr warm; verwenden Sie immer Topflappen oder ähnliches.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Niedrige Wärme und eingefettete Form

Die Form muss gut eingefettet werden und zum Backen auch mit Bröseln bestreut werden. Backen Sie bei niedriger Wärme Sollte die Wärme im Ofen zu hoch werden (aufgrund zum Beispiel der Einstellung der Platte, der Zeit und/oder wenig Inhalt in der Form) kann sich die rote Farbe des Deckels verändern. Das beeinflusst jedoch die Funktion nicht sondern nur das Aussehen. Zu Anfang kann es ungewohnt erscheinen einen Ofen ohne Thermostat anzuwenden und da die Herde verschiedene Einstellungen haben, müssen Sie „Ihre“ Einstellung selbst herausfinden.

Bei der ersten Anwendung des Ofens kann etwas Rauch entstehen. Das ist völlig ungefährlich und beeinflusst weder die Umwelt noch die Lebensmittel in der Form. Die Aluminiumform sollte von Hand gespült werden. Spülmittel und besonders Maschinenspülmittel können dazu führen, dass die Oberfläche verfärbt wird. Wenn der Ofen nicht angewandt wird sollte das Unterteil mit Öl bestrichen werden.

ACHTUNG: In der Aluminiumform dürfen weder scharfe Messer noch andere Werkzeuge verwandt werden.

Auf dem Elektroherd

Stellen Sie das Unterteil mitten auf eine Platte mit der richtigen Größe. Stellen Sie sie 3-5 Minuten vor dem Backen auf die höchste Wärmestufe. Senken Sie sie danach auf mittlere Wärme oder eine Stufe darunter und stellen Sie die Form (mit dem Deckel) auf das Unterteil.

Die Backzeit entspricht ungefähr der in einem gewöhnlichen Ofen. Wenn man die Platte nicht „vorwärmt“ muss die Zeit für die Erwärmung der Platte noch zugelegt werden.

Auf einem Gasherd

Zünden Sie die Flamme und senken Sie die Wärme bis fast zur niedrigsten Stufe. Stellen Sie den Omnia mitten über die Flamme. Die Backzeit entspricht ungefähr der in einem gewöhnlichen Ofen aber sie kann je nach Brennstoff und dem Effekt des Herdes etwas variieren.

Kontrollieren Sie zwischendurch dass dir Flamme auch wirklich brennt.

REZEPT

Praktisch alles was in einem gewöhnlichen Ofen zubereitet werden kann können Sie auch im Omnia zubereiten, er funktioniert genau wie ein solcher Ofen. Verwenden Sie Ihre eigene Lieblingsrezepte oder probieren Sie die folgenden Rezepte. Weitere Rezepte finden Sie auf www.omniasweden.com.

Einfach, schnell und bequem

Alle „Bake-Off“ Brotsorten wie Baguettes und Croissants sowie die meisten Backmischungen können Sie im Omnia einfach anwenden. Folgen Sie der Gebrauchsanweisung auf dem jeweiligen Paket.

REIS- UND HÜHNCHENAUF LAUF

1 Zwiebel	AUFLAUFSOSSE
1 El Öl	150 Ml Sahne
150 Ml Basmatireis	3 El fettarme Mayonnaise
1 Tl Salz	3 El Chilisoße
½ Hühnerbouillonwürfel	Curry
+ 350 Ml Wasser	
½ gegrilltes Hühnchen	
Auf Wunsch Cashewnüsse	

BEILAGEN

Salat und ev. Knoblauchbrot

Die Form einfetten. Die Zwiebel hacken und im Öl bräunen. Den Reis zugeben und umrühren. Das Salz und den im Wasser aufgelösten Bouillonwürfel zugeben. Zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Den Reis in die Form legen. Das Hühnchen enthäuten und in kleinere Stücke teilen. Die Stücke auf den Reis legen und ev. einige Cashewnüsse darüberstreuen.

Die Sahne etwas schlagen. Die Mayonnaise und die Chilisoße mischen. Unter die Sahne mischen und mit Curry abschmecken. Die Auflaufsoße in die Form geben und ca. 25 Minuten backen.

SCHIMMELKÄSE UND SCHINKENQUICHE

TEIG	FÜLLUNG
150 G Butter	1 roter Paprika
300 Ml Mehl	60-70 G geräucherter Schinken
Eine Prise Salz	Mindestens 6 große Basilikumblätter
1 El Wasser	150 G Schimmelkäse
	3 Eier
	250 Ml Sahne
	Cayennepfeffer

Die Butter fein im Mehl und Salz verteilen. Das Wasser zugeben und schnell zu einem Teig verarbeiten. In eine Plastiktüte geben und mindestens 1 Stunde so kalt wie möglich ruhen lassen (Auch wenn man keine Geduld hat gelingt es trotzdem) Die Form einfetten. Aus dem Teig eine Rolle formen. Die Rolle in die Form legen und entlang der Kanten dünn ausdrücken. Den Paprika und den Schinken fein hacken und in die Form legen – den Schinken zu oberst.

Den Basilikum hacken. Den Käse in die Form krümeln und mit Basilikum bedecken.

Die Eier, die Sahne und den Cayennepfeffer zusammenrühren und vorsichtig über den Quiche geben. Backen bis die Füllung fest wird ca. 1 Stunde.

SPECK- UND KÄSEGEFÜLLTES SCHWEINEFILET

1 Schweinefilet ca. 500 G
4-6 Scheiben Speck
Schimmel- oder Knoblauchkäse ca. 70 G
2-300 Ml Sahne
1 El Soja
Salz und Pfeffer
4-5 Zahnstocher

BEILAGEN

Reis oder neue Kartoffeln und Gemüse

Die Form einfetten. Das Schweinefilet putzen und der Länge nach einschneiden. Speckscheiben entlang beider Seiten legen und mit Käse füllen.

Das Schweinefilet mit den Zahnstochern „verschließen“, es in die Form legen und den Omnia nach der Gebrauchsanweisung ca. 15 Minuten oder bis das Schweinefilet Farbe bekommt auf den Herd stellen

Sahne und Soja mischen, über das Filet geben und weitere 15 Minuten backen.

Die Zubereitungszeit kann je nach Dicke des Filets variieren.

THYMIANBROT

250 Ml Wasser, ca. 35°
8 G Trockenhefe
2 Tl Salz
1 Tl Zucker
800 Ml Weizenmehl
4 G getrockneter Thymian
Sesam

Alle Zutaten abmessen und zu einem blanken und geschmeidigen Teig kneten. Der Teig ist fertig, wenn man ihn ausziehen kann ohne dass er reißt. Ca. 15 Minuten in der Form ruhen lassen. Den Teig nach Wunsch z.B. als Zopf formen. Die Form mit Margarine ausstreichen (Flüssige ist OK) und dann Sesam (oder anderes) einstreuen so dass die Innenseite der Form bedeckt wird. Den Teig einlegen und ca. 1 Stunde gehen lassen. Nach Gebrauchsanweisung ca. 60 Minuten backen.



AN OVEN ON THE STOVE



Bake and cook as you
would in a traditional oven

BAKE AND COOK AS YOU WOULD IN AN OVEN

The Omnia recreation oven is an oven on top of the stove! Easy to use, no installation, works on most heat sources including ceramic stoves, electric rings, gas, diesel and methylated spirits. Easy to clean, light-weight and compact.



BAKE-OFF

Use the Omnia to bake-off your baguettes and croissants for breakfast - a great way to start the day!

BREADS AND CAKES

Bake your own favorites or use our recipes, some of which were created by Young Swedish Baker of the Year Jeanette Sjö.

GLUTEN-FREE BREAD

Check out our gluten-free foccacia bread recipe on our website.

PIES AND GRATINATES

It has been said that a potato gratin baked in the Omnia produces a far better taste.

FISH

It takes just ten minutes on a low heat to bake salmon with gorgonzola using the Omnia. See our website for a great fish pie recipe from England.

PIZZA

The delicious Calzone turnover pizza takes 35-40 minutes in the Omnia.

MEAT

Visit our website for some great Omnia meat dishes. Try the tasty German Meatloaf or delicate bacon and cheese filled pork fillet from Sweden; and the English Shepherd's Pie is always a family favorite.

BAKED POTATOES

Bake the potatoes in your Omnia and just add your favorite mouth-watering filling.

CAKES AND DESERTS

Tempt family and friends to a delectable cheesecake.

ALMOST EVERYTHING YOU CAN HEAT, BAKE OR COOK
IN A TRADITIONAL OVEN CAN BE COOKED ON THE STOVE.

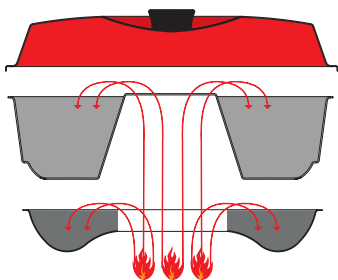
The Omnia is the user-friendly alternative. Before using the Omnia grease the food holder thoroughly – when baking it can be advantageous to also dust with breadcrumbs. Try some of the recipes enclosed, prepare and cook your favorite dishes, or visit our website for additional recipes, tips and ideas, www.omniasweden.com.



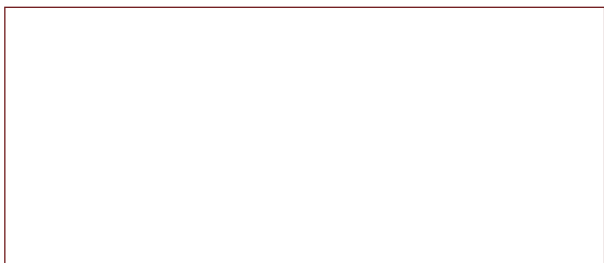
TOP AND BOTTOM HEAT

The unique and extremely heat efficient three-part Omnia creates both top and bottom heat.

The uncooked food is placed in the aluminum food holder; it is shaped like a sponge cake tube mould. The base, a steel plate with center hole, is centrally placed above the flame or heat source and supplies bottom heat as the convection currents flow under the food holder. The central hole allows more heat to flow upwards where it is reflected by the lid to give top heat. The lid is equipped with ventilation holes.



Directions for use and a recipe brochure are included in the box.



GB 02-2010



UN FOUR SUR LA CUISINIÈRE



Faites du pain et des plats
au four sans four fixe.

FAITES DU PAIN ET DES PLATS AU FOUR SANS FOUR FIXE.

Avec le four de loisirs Omnia, vous pouvez faire du pain et des plats au four à même la cuisinière. Omnia est facile à utiliser, ne nécessite aucune installation et fonctionne pratiquement sur toutes les cuisinières, quel que soit le combustible. Le gaz, l'alcool à brûler, l'électricité ou le mazout conviennent tout aussi bien. Ce four est facile à nettoyer, ne pèse presque rien et prend peu de place.



PRÊTS À CUIRE

Réchauffer des petits pains ou des croissants pour le petit déjeuner, c'est ce que beaucoup préfèrent.

DU PAIN ET DES SCONES

Faites vos propres spécialités de pain, ou utilisez nos recettes. Certaines ont été composées par Jeanette Sjö, qui a été la jeune boulangère de l'année.

PAIN SANS GLUTEN

Vous trouverez une recette de Focaccia sur notre site.

GRATINS, QUICHES ET PLATS AU FOUR

Certains disent que le gratin dauphinois est meilleur dans Omnia que dans le four fixe.

POISSONS

Le saumon au gorgonzola cuit à feu doux pendant environ 10 minutes. Une recette de quiche anglaise au poisson se trouve sur notre site.

PIZZA

Une pizza calzone fermée prend de 35 à 40 minutes.

VIANDES

Une recette de pain de viande nous vient d'Allemagne et un délicieux filet de porc fariné de lard et de fromage nous vient de Suède. Notre tarte du berger est un hachis Parmentier à l'anglaise, vous trouverez notre recette sur le site.

POMMES DE TERRE AU FOUR

Choisissez des garnitures à votre convenance.

GÂTEAUX POUR LE CAFÉ ET DESSERTS

Séduisez avec un cheese-cake !

TOUT CE QUE VOUS POUVEZ FAIRE CHAUFFER, CUIRE OU PRÉPARER DANS UN FOUR FIXE, VOUS POUVEZ AUSSI LE FAIRE SUR VOTRE CUISINIÈRE

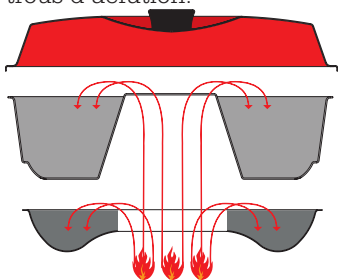
Omnia est facile à utiliser. Le moule doit être bien graissé et en outre, si vous faites du pain ou des gâteaux, saupoudré de chapelure. Veillez à ne pas vous brûler et comptez environ les mêmes temps de cuisson que dans un four fixe.

Faites vos propres plats favoris, ou essayez l'une des recettes fournies dans l'emballage. Vous trouverez aussi un bon nombre de recettes sur notre site, www.omniasweden.com.



CHALEUR DU DESSUS ET CHALEUR DU DESSOUS

Omnia se compose de trois pièces qui, conjuguées, produisent la chaleur du dessus et du dessous. Les ingrédients ou la pâte doivent être déposés dans le moule, qui est en aluminium. Le moule ressemble à un moule à savarin rond, avec un trou au milieu. Le moule repose sur un châssis en forme de bol, en acier. Il a lui aussi un trou au milieu. Cette forme évasée permet à l'air chaud de se diffuser sur le fond du moule, c'est la chaleur du bas. Les trous du moule et du châssis font passer la chaleur à travers l'ensemble, elle se réfléchit sur le couvercle et produit la chaleur du haut. Tout en haut, un couvercle avec trous d'aération.



Mode d'emploi et recettes dans l'emballage.



OVEN OP FORNUIS



Bak brood en bereid
ovenshotels zonder ge-
wone oven.

BAK EN BEREID OVENSCHOTELS ZONDER GEWONE OVEN

Met een Omnia campingoven kunt u direct op een kooktoestel zowel bakken en braden als ovenschotels bereiden. Omnia is eenvoudig in het gebruik, vergt geen installatie en werkt ongeacht brandstof op zo goed als alle kooktoestellen. Gas, spiritus, elektra en zelfs diesel.

De oven is gemakkelijk schoon te maken, weegt bijzonder weinig en neemt weinig ruimte in beslag.



VOORGEBAKKEN BROOD

Versgebakken minibroodjes of croissantjes bij het ontbijt zijn altijd lekker.

BROOD EN SCONES

Bak uw eigen specialiteit, of probeer één van onze recepten. Een aantal van de recepten komen van Jeanette Sjö, jonge bakker van het jaar 2007, in Zweden.

GLUTENVRIJ BROOD

Een recept voor Focaccia is op onze website te vinden.

OVENSCHOTELS EN QUICHES

Er wordt beweerd dat een aardappelschotel uit een Omnia lekkerder is dan uit een normale oven.

VISGERECHTEN

Zalm met gorgonzola is op geringe warmte gaar in ca. 10 minuten. Een recept voor een Engelse vischotel is op onze website te vinden.

PIZZA

Een ingebakken pizza Calzone in ca. 30-40 minuten.

VLEESGERECHTEN

Uit Duitsland vindt u hier een recept voor een gehaktbrood en uit Zweden een heerlijke met bacon en kaas gevulde varkenshaas. Schaapherderssschotel is een typisch Engels gerecht. Het recept vindt u op onze website.

GEPOFTE AARDAPPEL

Met vulling naar eigen keus.

KOFFIEBROODJES EN TOETJES

Waarom niet een heerlijke kwarktaart.

ZO GOED ALS ALLES WAT U IN EEN GEWONE OVEN OP-
WARMT, BAKT EN KLAARMAAKT, KUNT U MET DE OMNIA
OOK OP EEN KOOKTOESTEL DOEN.

De Omnia is eenvoudig in het gebruik. De vorm moet goed zijn beboterd en voor bakwerk ook bestrooid. Bak en braad op lage temperatuur en bereken ongeveer dezelfde tijden als voor een gewone oven.

Maak uw eigen favoriete recept klaar, of probeer één van de recepten die bij de verpakking zijn inbegrepen. U vindt ook meerdere recepten op onze website www.omniasweden.com.

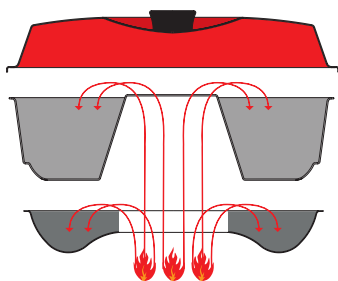


BOVEN- EN ONDERWARMTE

De Omnia bestaat uit drie delen die samen zowel boven- als onderwarmte geven.

In de aluminium bakvorm voor de ingrediënten of het deeg. De vorm ziet er uit als een ronde bakvorm met een opening in het midden. De bakvorm rust op een speciaal gevormd, stalen onderstel. Dit onderstel heeft ook een opening in het midden.

Deze speciale vorm verspreidt de warme lucht langs de onderzijde van de bakvorm en geeft dus onderwarmte. De opening in het midden van de bakvorm stuurt de warmte naar boven, reflecteert tegen het deksel en geeft zodoende bovenwarmte. Bovenin in het deksel zit een ventilatieopening.



Gebruiksaanwijzing en recepten inbegrepen.

NL 11-2012