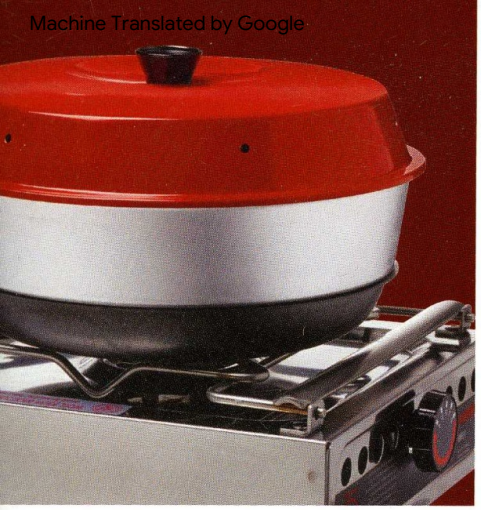
Machine Translated by Google



omnia

Machine Translated by Google

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.

Machine Translated by Google

REIS- UND HÜHNCHENAUFLAUF

1 Zwiebel
1 El Öl
150 Ml Basmatireis
1 Tl Salz
½ Hühnerbouillonwürfel
+ 350 Ml Wasser
½ gegrilltes Hühnchen
Auf Wunsch Cashewnüsse

AUFLAUFSOSSE
150 Ml Sahne
3 El fettarme Mayonnaise
3 El Chilisoße
Curry

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
150 G Butter
300 Ml Mehl
Eine Prise Salz
1 El Wasser

FÜLLUNG
1 roter Paprika
60-70 G geräucherter Schinken
Mindestens 6 große Basilikumblätter
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.

Machine Translated by Google

TROUBA NA STO A

Pečte a vařte jako v klasické troubě

omnia

Machine Translated by Google

PEČTE A VAŘTE JAKO SVÉ

BY V TROUCE

Rekreační trouba Omnia je trouba na sporáku! Snadné použití, žádná instalace, funguje na většině zdrojů tepla včetně keramických sporáků, elektrických sporáků, plynu, nafty a metylalkoholu. Snadno se čistí, je lehký a kompaktní.

Machine Translated by Google

Upéct

Použijte Omnia k upečení baget a crois santů k snídani – skvělý způsob, jak začít den!

Chleby a koláče

Upečte si vlastní oblíbená jídla nebo použijte naše recepty, z nichž některé vytvořila mladá švédská pekařka roku Jeanette Sjöö.

Bezlepkový chléb

Podívejte se na náš recept na bezlepkový chléb foccacia na našem webu.

Koláče a gratinované koláče

Říká se, že gratinovaný brambor pečený v Omnii má mnohem lepší chuť.

Ryba

Upéct lososa s gorgonzolou pomocí Omnia trvá na mírném ohni pouhých deset minut. Na našem webu najdete recept na skvělý rybí koláč z Anglie.

Pizza

Lahodná pizza Calzone s obratem trvá v Omnii 35-40 minut.

Maso

Navštivte naše webové stránky, kde najdete skvělé pokrmy z masa Omnia. Vyzkoušejte chutnou německou sekanou nebo jemné vepřové řízky plněné slaninou a sýrem ze Švédska; a anglický Shepherd's Pie je vždy oblíbený v rodině.

Pečené brambory

Upečte si brambory v Omnii a už jen přidejte svou oblíbenou lahodnou náplň.

Dorty a dezerty

Potěšte rodinu a přátele na delikátní tvarohový koláč.

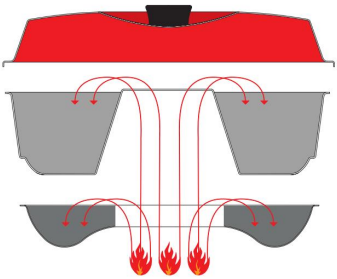
TÉMĚŘ VŠECHNO, CO LZE OHŘÍT, PEČIT NEBO VAŘIT V TRADIČNÍ TROUCE LZE PEČIT NA SPORÁKU.

Omnia je uživatelsky přívětivá alternativa. Před použitím Omnia držák na potraviny důkladně namažte – při pečení může být výhodné poprášit také strouhankou.
Vyzkoušejte některé z přiložených receptů, připravte a uvařte svá oblíbená jídla nebo navštivte naši webovou stránku www.omniasweden.com, kde najdete další recepty, tipy a nápady.

Machine Translated by Google

HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV

Unikátní a extrémně tepelně účinná třídílná Omnia vytváří horní i spodní teplo.
Neuvařené jídlo se umístí do hliníkového držáku na potraviny; má tvar formy na piškotové trubičky.
Základna, ocelová deska se středovým otvorem, je umístěna centrálně nad plamenem nebo zdrojem tepla a dodává spodní teplo, když konvekční proudy protékají pod držákem potravin. Středový otvor umožňuje, aby více tepla proudilo směrem nahoru, kde se odráží od víka a poskytuje horní teplo. Víko je opatřeno větracími otvory.



Návod k použití a brožura receptů jsou součástí balení.

Pro více receptů a informací navštivte naše webové stránky.
www.omniasweden.com

Machine Translated by Google

TROUBA NA KUCHAŘ

Pečte chléb a pečivo bez pevné trouby.

omnia

Machine Translated by Google

PŘIPRAVTE CHLÉB A JÍDLA V TROUCE BEZ PEVNÉ TROUBY.

S hobby troubou Omnia vy umí připravit chléb a nádobí přímo na sporáku. Omnia je snadná k použití, nevyžaduje žádnou instalaci a funguje prakticky na každém sporáku bez ohledu na palivo. Stejně vhodný je plyn, metylalkohol, elektřina nebo topný olej. Tato trouba se snadno čistí, téměř nic neváží a zabírá málo místa.

Machine Translated by Google

Připraveno k vaření

Mnozí preferují ohřívání rohlíků nebo croissantů k snídani.

chléb a koláčky

Připravte si vlastní chlebové speciality nebo použijte naše recepty. Některé složila Jeanette Sjöö, která byla mladou pekařkou roku.

Bolest bez lepku

Recept na Foccaciu najdete na našich stránkách.

Gratinovaná jídla, quiche a pokrmy do trouby

Někteří říkají, že gratinovaný dauphinois je lepší v Omnii než v pevné troubě.

Ryby

Losos s gorgonzolou se vaří na mírném ohni asi 10 minut. Recept na anglický quiche s rybou najdete na našich stránkách.

Pizza

Uzavřená calzone pizza trvá 35-40 minut.

Maso

Recept na sekanou pochází z Německa a lahodná vepřová panenka plněná slaninou a sýrem pochází ze Švédska. Náš shepherd's pie je anglický shepherd's pie, náš recept najdete na webu.

Pečená brambora

Vyberte si přelivy, které vám vyhovují.

Dorty ke kávě a zákusky

Svádějte tvarohovým koláčem!

CO SE MŮŽETE OHŘÍT, VAŘTE NEBO PŘIPRAVTE VE STACIONÁRNÍ TROUCE, MŮŽETE TAKÉ UDĚLEJTE TO NA SVÉ VARNÉ DESCE

Omnia se snadno používá. Forma by měla být dobře vymazaná a navíc, pokud pečete chléb nebo koláče, vysypaná strouhankou. Dávejte pozor, abyste se nespálili a počítejte přibližně stejné doby vaření jako v pevné troubě.

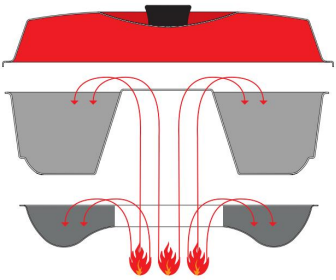
Vytvořte si vlastní oblíbené nebo vyzkoušejte jeden z receptů v balíčku.
Mnoho receptů najdete také na našich webových stránkách www.omniasweden.com.

Machine Translated by Google

TOP TEPLO A TEPLO ZDE

Omnia se skládá ze tří částí, které společně produkují teplo shora a zdola. Suroviny nebo těsto musí být umístěny do formy, která je vyrobena z hliníku. Forma vypadá jako kulatá savarinová forma s dírou uprostřed.

Forma spočívá na ocelovém rámu ve tvaru mísy. Má také uprostřed díru. Tento tvar rozšířená umožňuje horkému vzduchu difundovat na dně formy, je to teplo ze dna. Otvory ve formě a rámu propouštějí teplo sestavou, to se odráží na víku a produkuje teplo shora. Zcela nahoře víko s větracími otvory.



Návod a recepty v obalu.

Recepty a další informace najdete na našem webu
www.omniasweden.com

Machine Translated by Google

TROUBA ZAPNUTÁ

TROUBA

Upečte chléb a připravte

kastrolky bez ge

pec na víno.

omnia

Machine Translated by Google

PEČTE A PŘIPRAVTE TROUBU SCH TELS BEZ OBYČEJNÉHO TROUBA

S kempingovou troubou Omnia můžete péct, opékat a připravovat kastrol přímo na sporáku.

Omnia se snadno používá, nevyžaduje žádnou instalaci a funguje prakticky na všech kuchyňských spotřebičích bez ohledu na palivo. Plyn, líh, elektřina a dokonce i nafta.

Trouba se snadno čistí, váží velmi málo a zabírá málo místa.

Machine Translated by Google

Předpečený chléb

Čerstvě upečené mini rohlíky nebo croissanty k snídani jsou vždy vynikající.

Chléb a koláčky

Upečte si vlastní specialitu, nebo vyzkoušejte některý z našich receptů. Některé z receptů pocházejí od Jeanette Sjöö, mladé pekařky roku 2007 ze Švédska.

Bezlepkový chléb

Recept na Foccaciu najdete na našem webu.

Kastrol a quiche

Říká se, že bramborový pokrm z Omnie je chutnější než z normální trouby.

Rybí pokrmy

Losos s gorgonzolou je hotový na mírném ohni asi za 10 minut.
Recept na anglický rybí pokrm najdete na našem webu.

Pizza

Pečená pizza calzone za cca 30-40 minut.

Masové pokrmy

Z Německa u nás najdete recept na sekanou a ze Švédska na výbornou vepřovou panenku plněnou slaninou a sýrem. Shepherd's dish je typické anglické jídlo. Recept najdete na našem webu.

Neloupané brambory

S náplní dle vlastního výběru.

Kávové sendviče a dezerty

Proč ne lahodný tvarohový koláč.

TAK DOBRÉ JAKO VŠECHNO, CO VYROBÍTE V BĚŽNÉ TROUCE

OHŘÍVÁNÍ, PEČENÍ A PŘÍPRAVU MŮŽETE S OMNIA TAKÉ NA SPORÁKU.

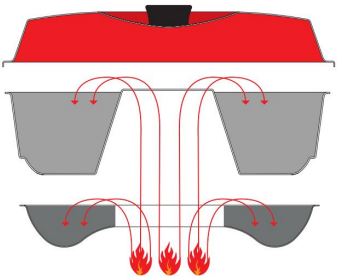
Omnia se snadno používá. Forma musí být na pečení dobře vymazaná máslem a vysypaná.
Pečte a opékejte při nízké teplotě a počítejte přibližně stejně
časy jako u běžné trouby.
Připravte si vlastní oblíbený recept, nebo vyzkoušejte některý z receptů, které jsou součástí balení.
Několik receptů najdete také na našich webových stránkách www.omniaswe
den.com.

Machine Translated by Google

HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV

Omnia se skládá ze tří částí, které společně poskytují horní i spodní teplo.
V hliníkovém pekáči na ingredience nebo těsto. Tvar vypadá jako kulatý pekáč s otvorem uprostřed. Pekáč spočívá na speciálně tvarovaném ocelovém podstavci. Tato základna má také uprostřed otvor.

Tento speciální tvar šíří teplý vzduch po dně pekáče a tím produkuje teplo. Otvor uprostřed pečicí formy směřuje teplo nahoru, odráží se od víka a poskytuje tak horní teplo. V horní části víka je ventilační otvor.



Návod k použití a recepty v ceně.

Recepty a další informace najdete na našem webu.
www.omniasweden.com