

HORNO DE OCIO OMNIA CON BASE INOXIDABLE

¡IMPORTANTE: *Las personas, que por motivo de impedimentos o discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por motivo de falta de experiencia o conocimientos, no puedan utilizar Omnia de forma segura, no deberán utilizar el producto sin la supervisión o ayuda de una persona responsable.*

Utilice Omnia solamente para sus fines indicados. El fabricante no se hace responsable de daños por causa de un uso no conforme a dichos fines.

Para evitar riesgo de asfixia, las bolsas de plástico y otro material de envoltorio deberán conservarse fuera del alcance de los niños. Las bolsas de plástico no son un juguete.

¡ATENCIÓN!

- **¡Tenga cuidado con los bordes afilados! Un manejo descuidado puede ocasionar cortes.**
- **Todas las piezas se calientan mucho: utilice siempre agarraderas u otra forma de protección para las manos.**
- **Nunca deje Omnia en funcionamiento sin atención.**
- **El orificio en el molde de horno libera vapor caliente. Aparte la cara al levantar la tapa.**

HORNO SOBRE EL FOGÓN

Con Omnia usted podrá calentar, hornear y cocinar sobre el fogón. Prácticamente todo lo que se puede preparar en un horno convencional se puede hacer también en Omnia: considérela como un horno cualquiera. Utilice sus propias recetas favoritas o pruebe las que encontrará aquí. Hay más recetas en www.omniasweden.com.

TRES PARTES

Omnia consta de tres partes: Una parte inferior de chapa de acero inoxidable; un molde de horno de aluminio situado sobre el borde superior de la base; y en la parte superior, una tapa lacada con pequeños orificios. Estas piezas se utilizan siempre juntas y dan calor tanto por encima como por debajo.

Omnia, con parte inferior de acero inoxidable, se puede utilizar en todos los fogones excepto los de inducción.

FÁCIL Y CÓMODO

Todos los panes tipo "bake-off" como baguettes y croissants, así como la mayoría de las mezclas ya preparadas, son perfectos para el Omnia. Siga las indicaciones de los envases correspondientes.

INSTRUCCIONES DE USO

El molde debe estar bien aceitado/enmantecado y en caso de hornear pan o repostería, también enharinado. Omnia se coloca sobre la cocina en el centro de la llama del fogón o en el centro de la placa eléctrica. La primera vez que utilice el horno, éste puede humear un poco, lo cual es totalmente inofensivo y no afecta ni al medio ambiente ni la comida que esté en el molde.

Llene el molde de horno hasta la mitad cuando prepare pan, bizcochos u otras cosas que vayan a levar. Se puede llenar el molde un poco más si se trata de comida que no leva, pero nunca más que hasta 2,5 cm del borde superior. Si el molde de horno está demasiado lleno, la parte inferior se puede haber llegado a quemar para cuando la parte superior esté lista.

Si el calor del Omnia es demasiado fuerte (por una potencia demasiado fuerte del fuego/placa, una preparación larga y/o poco contenido del molde), el color rojo de la tapa puede alterarse. Esto no afecta a la función, solo al aspecto.

Lave el molde a mano. El detergente, en especial el de lavavajillas, puede decolorar la superficie.

MISMOS TIEMPOS QUE EN EL HORNO CONVENCIONAL

Cuando la temperatura está correctamente ajustada, los tiempos de cocción en el Omnia son los mismos que en un horno convencional. Cuando esté listo: retire el molde de la base y levante la tapa. En caso contrario, la cocción continuaría con el calor residual. Tenga cuidado, utilice siempre agarradores de tela o similar.

La repostería y los gratenes pueden tomar algo de color, pero no cuente con que llegue a tanto como en un horno convencional.

¡OJO! No utilice cuchillos o utensilios afilados en el molde de aluminio.

ENCUENTRE LA TEMPERATURA ADECUADA:
NI MUY ALTA NI MUY BAJA.

Usar un horno sin termómetro/termostato puede resultar extraño al principio. Las cocinas pueden tener potencias diferentes y la necesidad de calor varía. Es simplemente cuestión de ir probando. Tenga cuidado con el calor: es fácil que la temperatura aumente demasiado.

Consejos que simplifican el ponerse en marcha y obtener los mejores resultados:

- Encontrar la temperatura adecuada; En una placa eléctrica portátil de 2000 W => utilice la potencia alta. En un hornillo (tipo Origo/Cookmate) con potencia 2000 W => un poco menos de la mitad de la potencia suele ser lo adecuado. En un fuego de GLP 2500 W => empiece a probar desde poco más que el mínimo.
- En el caso de preparaciones rápidas (un total de 10-20 minutos) y siempre que utilice una placa eléctrica, la base inoxidable debe precalentarse a alta temperatura durante unos 3 min antes de colocar el molde con tapa y bajar la temperatura.
- Algunos panes y galletas necesitan un golpe de calor inicial con el armazón precalentado y permanecer en el horno a temperatura máxima durante 1 minuto.