

LE FOUR DE LOISIRS OMNIA À CHÂSSIS EN INOX

IMPORTANT : Nous recommandons aux personnes qui, par suite de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou qui, par inexpérience ou ignorance, ne sont pas capables d'utiliser Omnia de manière sécurisée, de ne pas se servir du four Omnia sans surveillance ou sans l'aide d'une personne responsable.

N'employez Omnia que pour les utilisations prévues. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une utilisation non conforme.

Pour éviter les risques d'étouffement, les sacs plastiques et les autres matériaux d'emballage doivent être conservés hors d'atteinte des enfants. Un sac plastique n'est pas un jouet.

AVERTISSEMENT

- **Attention aux bords coupants ! Une manipulation imprudente peut vous blesser.**
- **Tous les éléments du four peuvent être très chauds, utilisez toujours des maniques ou similaires.**
- **Ne laissez jamais votre four Omnia sans surveillance.**
- **De la vapeur bouillante sort du trou du moule. Détournez votre visage lorsque vous soulevez le couvercle.**

LE FOUR SUR LA CUISINIÈRE

Omnia vous permet de réchauffer et de cuire des aliments avec la chaleur de la cuisinière. Tout ce que l'on peut préparer dans un four fixe, on peut aussi le faire dans un Omnia, considérez-le comme n'importe quel four. Confectionnez vos propres plats favoris, ou essayez les recettes ci-contre. Vous trouverez d'autres recettes sur le site www.omniasweden.com.

TROIS PARTIES

Omnia se compose de trois parties. Un châssis inférieur en acier inoxydable. Un moule en aluminium qui repose sur le bord supérieur du châssis. Le tout surmonté d'un couvercle laqué avec de petits trous. Toujours utilisées ensemble, les trois parties produisent aussi bien la chaleur du haut que la chaleur du bas. Avec son châssis en inox, Omnia va sur toutes les cuisinières, sauf les plaques à induction.

SIMPLE ET PRATIQUE

Tous les pains pré-cuits, comme les baguettes et les croissants, ainsi que la plupart des mix, sont parfaitement réalisables dans Omnia. Suivez le mode d'emploi des emballages respectifs.

MODE D'EMPLOI

Le moule doit être bien graissé, et, s'il s'agit de pain ou de gâteau, également saupoudré de chapelure. Vous placez Omnia sur la cuisinière, juste au-dessus de la flamme ou au milieu de la plaque. Lors

de la première utilisation, un peu de fumée peut se dégager. Cela n'est pas dangereux du tout, et n'a aucun effet ni sur l'environnement, ni sur les aliments dans le four.

Si la pâte à pain, à gâteau ou autre doit lever, ne remplissez le moule qu'à moitié. Les aliments qui ne gonflent pas peuvent aller un peu plus haut, mais jamais à moins de 2,5 cm du bord supérieur. Si le moule est trop plein, la partie inférieure de votre plat risque de brûler avant que le dessus ne soit cuit.

Lors d'une chaleur trop élevée dans le four Omnia (trop de puissance de feu, longue durée de cuisson et/ou moule trop peu rempli), la couleur rouge du couvercle change. Cela n'affecte pas la fonction du four, seulement son aspect.

Le moule doit être lavé à la main. Les produits à vaisselle, surtout ceux pour lave-vaisselle, décolorent sa surface.

LES MÊMES TEMPS DE CUISSON QUE DANS UN FOUR FIXE

Lorsque la chaleur est réglée correctement, la durée de cuisson est la même dans un Omnia que dans un four fixe. Lorsque la cuisson est terminée : enlevez le moule du support et enlevez le couvercle. Sinon, la cuisson continuera par chaleur « résiduelle ». Maniez le four avec prudence, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection. Les gâteaux, pains et gratins peuvent prendre couleur. Mais pas autant que dans le four fixe.

ATTENTION ! N'utilisez pas d'ustensiles ni de couteaux tranchants sur le moule en aluminium.

TROUVEZ LA CHALEUR CORRECTE. NI TROP ÉLEVÉE, NI TROP BASSE.

Un four sans thermostat ni thermomètre, cela semble étrange au début. La puissance des cuisinières varie, ainsi que le besoin de chaleur. Il s'agit tout simplement de procéder par tâtonnements. Utilisez la chaleur avec prudence, elle a tendance à être trop forte. Voici des conseils qui faciliteront vos débuts, pour le meilleur résultat.

- Bien régler la chaleur : sur une plaque électrique portable de 2000 W => utilisez la chaleur forte. Sur un réchaud à alcool (de type Origo/Cookmate) d'une puissance de 2000 W => un peu moins de 50 % de la puissance suffit généralement. Sur un réchaud à gaz de 2500 W => commencez vos essais juste au-dessus de la flamme en veilleuse.
- Lors de temps de cuisson courts (10 à 20 minutes au total) et toujours sur plaque électrique, il faut préchauffer le châssis en acier inoxydable à chaleur forte pendant environ 3 minutes puis poser le moule avec son couvercle, puis baisser la chaleur.
- Pour un certain nombre de pains et de gâteaux, la cuisson a besoin d'être « lancée » en préchauffant le châssis et le four pendant une minute.