

LE FOUR DE LOISIRS OMNIA À CHÂSSIS EN INOX

IMPORTANT : *le four Omnia ne doit pas être utilisé par des personnes (ou des enfants) dont les capacités physiques, psychiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou qui ne possèdent aucune expérience ni d'informations sur la manière d'utiliser ce produit de manière sécurisée, si ce n'est sous la surveillance ou avec l'aide d'une personne responsable. Ne vous servez d'Omnia que pour les usages prévus. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dommages causés par une utilisation non prévue.*

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

AVERTISSEMENT

- **Prenez garde, les bords sont tranchants ! Toute manipulation imprudente peut causer des coupures.**
- **Toutes les parties du four sont très chaudes, la poignée ronde jusqu'à plus de 100°C/212°F. Utilisez toujours des maniques ou des gants.**
- **Ne laissez jamais le four Omnia sans surveillance.**
- **Une vapeur très chaude monte du trou central du moule Omnia. Détournez votre visage lorsque vous soulevez le couvercle.**

LE FOUR SUR LA CUISINIÈRE

Le four 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 recettes favorites, 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 de conception exclusive, en acier inoxydable. Le moule Omnia, en aluminium, qui repose sur le bord supérieur du châssis. Le tout surmonté d'un couvercle laqué, avec des trous de ventilation. Les trois parties doivent toujours être utilisées ensemble et 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

MODE D'EMPLOI

Le moule Omnia 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 absolument pas dangereux, 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 Omnia 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 Omnia 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 (feu trop fort, longue durée de cuisson et/ou moule Omnia trop peu rempli), la couleur rouge du couvercle change. Cela n'affecte pas la fonction du four, seulement son aspect.

Lavez le moule Omnia à la main. Les produits à vaisselle, surtout ceux pour lave-vaisselle, peuvent décolorer 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 Omnia 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 un four fixe.

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

TROUVEZ LA CHALEUR CORRECTE. NI TROP FORTE, NI TROP FAIBLE.

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. Pour trouver la bonne chaleur de votre cuisinière, faites de préférence un essai avec une recette simple, par exemple une pâte de quatre-quarts prête à l'emploi. 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 mettre en place le moule Omnia avec son couvercle, et ensuite 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.

ACCESSOIRES

Il existe un grand nombre d'accessoires pour Omnia qui vous facilitent la tâche et créent de nouvelles possibilités. Vous les trouverez sur le site www.omniasweden.com.